

Vinhos de Portugal, em Sangalhos, e que antecedeu um jantar onde os sabores da região foram degustados.

Este foi o culminar de um ciclo de debates organizado por diversos clubes rotários - Águeda, Aveiro, Curia-Bairrada, Oliveira do Bairro e Ílhavo - sempre tendo

muitas receitas de bacalhau. Mas o que tivera grande sucesso consigo foram mesmo os ovos-moles, que a sua mãe acomodava de forma exímia e eram expedidos como "books" (livros).

O economista frisou o domínio das empresas de bacalhau da Gafanha da Nazaré,

mas que reside a autenticidade da agricultura e do receptor e é esta autenticidade que preserva valor", acrescentaria Hélio Loureiro. "As pessoas são perseguidas por terem esta microeconomia em casa e perdem-se tradições", afirmaria, numa crítica ao apertado controlo e

Portugal.

Na sequência desta crítica, Pedro Machado deixaria em aberto uma esperança na mudança, uma vez que "a ASAE foi entregue, no último ou penúltimo conselho de ministros, à tutela do Secretário de Estado de Turismo".

do em crescimento" e onde a nossa região tem um know how inigualável". O que, concluiria, "tem de ter sequência e ser bem orientado".

Espumantes e vinhos que, juntamente com outros produtos a região, se devem enquadrar numa lógica con-

Leiria-Pátima.

As duas horas de debate revelaram-se curtas para o tanto que havia a discutir, ficando em aberto a realização de um novo ciclo de Saberes e Sabores da Nossa Terra.

OP

## AVEIRO

### EFTA presente em concurso internacional em Itália

A Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro (EFTA) marcou presença, nos primeiros dias de maio, no 7.º Concurso Internacional de Receção e na 5.ª Competição Internacional de "City Tourism", em Giulianova, Itália.

A EFTA esteve representada no concurso para Receção pela aluna Bruna Daniela Sousa Marques (2.º ano de Técnica de Receção) e pelo aluno Rogério Abrantes Azevedo (2.º ano de Técnico de Turismo).

Esta edição, organizada pela AEHT - Associação Europeia de Hotelaria e Turismo, foi dedicada ao turismo de cinema. Foi uma ocasião para refletir nos aspetos positivos dessa combinação



do cinema com o turismo e investigar as possíveis oportunidades de negócio para o setor do Turismo.

Um dos objetivos principais deste concurso foi transmitir a importância da profissão de rececionista, sendo uma das figuras mais importantes no setor do turismo e

que oferece uma carreira estimulante. Simultaneamente, permitiu verificar como é importante saber línguas estrangeiras.

Participaram neste evento 16 escolas italianas e oito escolas estrangeiras: de Croácia, Letónia, Sérvia, Suécia e Portugal.



Os quatro dias em que decorreu a iniciativa tiveram uma programação diversificada, visando criar ligações interculturais entre os jovens estudantes, o diálogo entre os diferentes países, a promoção turística com respeito pelas tradições locais e produtos regionais e

internacionais.

Ao longo do concurso, os concorrentes da EFTA contaram com o apoio do seu diretor, Manuel Torrão, e do formador João Pedro Marques.

**Primeira escola portuguesa.** No primeiro dia do evento, realizou-se a sessão

de abertura no Kursaal Palácio de Giulianova, onde foram apresentados todos os países concorrentes a concurso, seguindo-se um buffet no Hotel Don Juan. No segundo dia, decorreram as provas escritas de front office e turismo e provas práticas.

Durante a tarde, no centro da cidade, cada escola participante teve a oportunidade de recriar um stand com a apresentação dos seus produtos regionais, associada ao cinema.

No último dia, realizou-se um jantar de gala e a entrega dos prémios, onde a Escola de Turismo de Aveiro foi felicitada pela direção do evento pela sua participação, sendo a primeira escola portuguesa a participar.