

## Ponte de Lima

# Mais de 300 pessoas no concurso gastronómico da Escola Superior Agrária

Mais de 300 pessoas participaram no XI Concurso Gastronómico da Escola Superior Agrária (ESA) do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC), onde puderam saborear as “iguarias” cozinhadas por 11 equipas. O pato e o kiwi foram as “estrelas” da noite, em que a animação foi levada ao rubro tirando proveito do Convento de Refóios e a paisagem envolvente de Ponte de Lima.

A iniciativa, que decorreu no passado dia 12, teve como principais objectivos, promover o consumo e apostar na excelente qualidade de produtos agro-pecuários regionais, tendo ainda como preocupação mostrar que existem múltiplas formas de preparar o pato. A escolha deste tema prende-se com a difusão da apetência da carne de pato para a gastronomia, em paralelo com o kiwi, que

nos últimos anos registou um significativo aumento de produção na região de Entre Douro e Minho, associado ao consumo deste fruto tropical, contribuindo assim para a sua valorização inserindo-se no ciclo gastronómico. Para além dos objectivos citados, de referir ainda o convívio que esta iniciativa proporcionou, e a preocupação da Escola pelo Marketing Agro-Alimentar.

A ementa rica em produtos biológicos, fez as delícias de todos quantos se deslocaram para saborear o precioso jantar confeccionado pela equipa do refeitório dos SAS do IPVC e pelas diferentes equipas concorrentes neste Concurso Gastronómico. Num total de 11 equipas, os prémios atribuídos não contemplaram nenhuma das equipas em 11º lugar. O Júri decidiu seleccionar várias equipas para o 4º lugar que contemplavam docentes e alunos. O 1º prémio que levou a concurso, “Pato com ervas aromáticas”, foi arrecadado pela equipa constituída pelas Vice-Presidentes de três das Escolas Superiores do IPVC: Eng.ª Rosa Venâncio da Escola Superior de Tecno-

logia e Gestão, Dra. Mara Rocha da Escola Superior de Enfermagem e Dra. Ana Paula Vale da Escola anfitriã deste evento, a Agrária de Ponte do Lima. Os prémios deste concurso foram desta vez oferecidos pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do IPVC, trabalhados por alunos do curso de Design do Produto, uma iniciativa da Sra. Vice-Presidente daquela Escola, Eng.ª Rosa Venâncio.

A animação foi uma constante: o concurso, apresentado pelo Eng. Joaquim Cerqueira, um dos Docentes da ESA, teve música de fundo a acompanhar todo o jantar, que decorreu ao ar livre, sendo que os apreciadores da gastronomia ao mais alto nível foram ainda presenteados por uma encantadora e espontânea peça de teatro: Tradições do Minho, de carácter mui popular e em jeito bem minhoto, incluindo o folclore, representado pelo grupo de Teatro “Unhas do Diabo”. Seguiu-se a actuação de ilusionistas de fogo que fizeram vibrar toda a plateia com os seus dotes malabaristas e talento no lançamento de fogo, em jeito de espectacular representação.

Finalmente, e como não poderia deixar de ser, a actuação das Tunas da ESA, tendo a TUNESA, Tuna feminina, actuado em primeiro lugar, arrepiando a plateia: dos quatro temas seleccionados, um poema de Florbela Espanca, num solo interpretado por Tita, uma jovem estudante da ESCE e simultaneamente elemento da TUNESA, provocou ovações do público mais desinibido, sendo que um admirador suplicou em tom de desespero após a sua apresentação “Casa comigo, Tita!!!”.

A TESA, Tuna masculina também da ESA, entrou então em cena, tendo a sua representação avivado também muitos ânimos nos espectadores pela boa disposição e humor à mistura com que actuaram estes jovens Tunos.

O XI Concurso Gastronómico “Pato e Kiwi do Entre Douro e Minho” delicioso e encantou todos os que se inscreveram para participar naquele que constituiu um convívio sem igual: todas as unidades orgânicas do Instituto Politécnico de Viana do Castelo [IPVC] estiveram representadas, desde os Serviços de Acção Social [SAS], passando pela Presidência

e Serviços Centrais até às diferentes Escolas Superiores dos demais cantos Alto Minhotos em que o IPVC se encontra também representado: Viana do Castelo e Valença deslocaram-se a Ponte de Lima, para aquele que seria um jantar marcado pelas muitas surpresas.

Ponte de Lima esteve ao rubro: o Convento de Refóios, edifício da Escola Superior Agrária [ESA], na sua imponente mística, conferida não só pela traça antiga daquela construção, mas também pela iluminação montada especialmente para o jantar e, ainda, a magnificência da paisagem em que se encontra enquadrado o antigo Convento, um verdadeiro paraíso conferido pela mãe natureza verdejante, teve lotação esgotada e inscrições em lista de espera.

Este concurso, organizado por docentes, alunos e funcionários da ESAPL, teve a colaboração de várias entidades da Região:

Apoios: Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Serviços de Acção Social do IPVC e Junta de Freguesia de Refóios.

Patrocinadores: Adega Co-

operativa de Ponte da Barca, Adega Cooperativa de Barcelos, Águas Salutas, Avibom, Caixa Geral de Depósitos, Cavagri, Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho, Fromageries Bel Portugal S.A., Frutas Douro ao Minho, Horpozim, Minhofumeiro, Panilima, Quinta dos Moinhos Novos, Restaurante Padeira, Sá Taquero Construções e Sonae.

### Resultados do Concurso:

**1º lugar:** Rosa Venâncio; Mara Rocha e Ana Paula Vale  
**Prato:** “Pato com ervas aromáticas”

**2º lugar:** Edite Machado; Onuam Ma e Luís Vieira  
**Prato:** “Pato à Déimeter e tirasabores de limão”

**3º lugar:** Ivanilda Silva; José Vaz e José Pedro Pinto  
**Prato:** “Pato à Bisaro”