

Escola de Peniche faz harmonia de pratos de peixe com vinhos

Decorreu no dia 7 de dezembro, em Peniche, a primeira edição do evento "Um Mar de DOC's", na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar. O evento foi organizado no âmbito da unidade curricular de Gestão de Eventos e Animação do 2º ano da licenciatura em Gestão Turística e Hoteleira, em parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa.

No período da manhã realizou-se uma palestra com a temática do vinho da Região de Lisboa. Seguiram-se nove provas de vinho dirigidas à comunidade escolar. Nas provas estiveram presentes produtores da região de Lisboa: Alenquer (Adega Cooperativa Carvoeira), Arruda dos Vinhos (Adega Cooperativa de Arruda dos Vinhos), Bucelas (Quinta da Murta), Carcavelos (Câmara Municipal de Oeiras), Colares (Adega Regional de Colares), Encostas d'Aire (Quinta de Montalto), Lourinhã (Adega Cooperativa da Lourinhã), Óbidos (Quinta do Sanguinhal) e Torres Ve-

dras (Adega Mãe).

No período da tarde, realizou-se um almoço de harmonização de nove pratos de peixe com nove vinhos DOC's da região de Lisboa. A elaboração do almoço esteve a cargo dos alunos de 3º ano da licenciatura em Gestão da Restauração e Catering, com a supervisão do chef João Nuno Silva, docente da unidade curricular de Gastronomia Internacional.

Entre os convidados estiveram o chef Chakall (chef executivo do restaurante El Bulo), Paulo Mesquita (diretor do hotel D. Pedro, Lisboa), Paulo Sasseti (diretor de operações do grupo Meliá), Verónica Leopoldino (diretora do hotel Palace do Capitão, São Martinho do Porto), Ana Simões (subdiretora do hotel Trip Aeroporto, Lisboa), João Cunha (diretor de F&B do hotel Marriott, Praia d'El Rey), Luís Cruz (diretor do hotel MH, Peniche) e Pedro Pereira (CEO Fátima Hotels, Fátima).

