

# A diversidade gastronómica da abóbora em escola de Peniche

Alunos da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche desenvolveram receitas com produto endógeno

Isaque Vicente

Nuggets de abóbora com maionese... de abóbora, hambúrgues de abóbora e até um gelado de abóbora. Estas foram algumas das receitas desenvolvidas pelos onze alunos finalistas do curso TesP de Cozinha e Produção Alimentar da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche.

A apresentação decorreu na manhã de 16 de dezembro, na escola. Os alunos desenvolveram ainda diversos tipos de pão de abóbora,

pastéis de nata, creme brûlée, profiteroles, sumo, crepes e bonbons, sempre utilizando abóboras da Lourinhã. No total foram utilizadas cerca de 30 abóboras.

“Todos os anos utilizamos produtos diferentes, geralmente mais ligados ao mar, já fizemos com peixe e com algas marinhas, mas este ano decidi desafiar os docentes, Ana Almeida e Samuel Sousa, para desenvolver produtos com abóbora, porque é um recurso que existe muito nesta região”, explicou à comunicação social a coordenadora do curso, Patrícia Borges.

“Peniche não é só peixe”, lembrou a coordenadora.

O objetivo deste projeto é “provocar” as empresas, como pastelarias e restaurantes, mostrando-lhes receitas que podem adaptar para utilizar produtos endógenos.



Os onze alunos com os docentes e a coordenadora do curso, Patrícia Borges

**Objetivo é “provocar” a indústria e aproximar a escola do mundo empresarial**

Sérgio Leandro, subdiretor da escola, destacou o papel destes cursos no desenvolvimento da economia da região.

João Serra, vereador da Câmara da Lourinhã, fez notar que a região é responsável por mais de metade das 45 mil toneladas de abóbora que são produzidas a nível nacional e salientou o facto de os alunos terem aproveitado os chamados desperdícios. “Entre 25 e 70% da

produção da região perde-se”, salientou o autarca, notando que os alunos mostraram como aproveitar o máximo de cada abóbora, com as sementes a serem transformadas em farinha e as cascas, a serem primeiro panadas e depois fritas.

“Pode ser um novo foco de grupo, de maneira a que em termos empresariais possa nascer aqui uma startup”, sugeriu João Serra. ■