

Jovem portomosense destaca-se em concurso nacional

Autor: Inês Neto Silva | 4 Fev 2022 |



Tiago Bispo tem 23 anos, reside na Cruz da Légua, e é um dos finalistas da 10.^a edição do concurso *Jovem Talento da Gastronomia*. A frequentar o último ano na licenciatura de *Gestão de Restauração e Catering*, na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, Tiago Bispo está entre os cinco concorrentes apurados na categoria *Artes de Mesa Icel* e não se vê «noutra área sem ser na restauração». Segundo o concorrente, *Artes de Mesa Icel* «é uma categoria mais direcionada para empregados de mesa»: «Neste caso, a final consiste em três etapas. A primeira é um questionário de escolha múltipla sobre os tipos de serviços de mesa e outros tópicos. Depois temos



EMISSÃO
ONLINE



uma prova técnica em que nos é dado um menu, e, na hora, tínhamos de pôr a mesa consoante esse menu. Tínhamos também de aconselhar um vinho e decantá-lo», conta. A última parte da prova, que também já foi realizada, consistiu na criação de uma «ficha técnica de um queijo português para harmonizar com vinho». Nesta última etapa, Tiago Bispo optou por escolher produtos da região Oeste «e também aqui de Porto de Mós», justificando que a sua escolha retrata a região onde vive e onde também adquiriu conhecimentos. «Tem tudo uma lógica para mim», refere.

O jovem portomosense recordou que a gastronomia está desde que se lembra presente na sua vida e é nesta área que trabalha desde os 16 anos. «Desde que nasci sempre fui uma pessoa muito ligada à restauração porque como a minha avó tem um café, sempre tive o gosto de servir à mesa, e daí eu ter-me motivado a tirar um curso para aprofundar as minhas capacidades nessa área e, ano após ano, tentar evoluir e conseguir o melhor para mim», explica.

O concurso *Jovem Talento da Gastronomia* já ocorre há vários anos, mas foi este ano que o jovem sentiu que seria a sua grande oportunidade. «É o primeiro concurso de nome nacional em que chego tão longe. Chegar à final já foi bom, e certamente que irei também tentar ganhar, já que cheguei até aqui, também quero ganhar, vou dar o meu melhor. É sempre uma mais-valia ter esta oportunidade, é mais uma porta aberta no mundo da restauração», considera.

A final nacional vai realizar-se no dia 8 de fevereiro na Escola Profissional de Esposende, e conta com a participação de 48 correntes, divididos em sete categorias, que abrangem as principais profissões dos setores da restauração e hotelaria. No dia 9 de fevereiro, irá ocorrer o fórum *Que Futuro para a Gastronomia?*, onde estarão presentes profissionais da área que irão, através de



debates, conversas e demonstrações de cozinha, bar e pastelaria, partilhar as suas experiências e conhecimentos na área.

Revisão | Catarina Correia Martins

PARTILHAR:



< Anterior

Seguinte >

Estudo indica que plantas que crescem em ambientes salinos podem substituir o sal das refeições

Cross Laminha leva 171 atletas à meta

TALVEZ LHE INTERESSE



Alunas de intercâmbio escolhem Instituto Educativo do Juncal como segunda casa

10 Novembro 2020



INATEL festeja 75 anos com Gala do Reconhecimento

5 Dezembro 2019



Incêndio em Alcaria consome anexo de uma casa

11 Fevereiro 2022



Beco das três freguesias

22 Fevereiro 2021