

Tejo Academia - Media - Media



Restaurantes, bares, wine bars e restantes espaços enogastronómicos são o público-alvo do mais recente projecto da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo. Desenvolvido em parceria com a Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo, surge sob a forma de academia pensada para ensinar a potenciar os vinhos da região na restauração.

A Tejo Academia é, por isso, destinada ao canal Horeca e, mais concretamente, a profissionais inseridos nesta região vitivinícola. Formação será palavra de ordem desta academia, onde os participantes terão oportunidade de reforçar os conhecimentos sobre os vinhos do Tejo, serviço de vinhos e elaboração de uma carta de qualidade.

Numa vertente mais gastronómica, o projecto irá oferecer dicas sobre confecção, empratamento e harmonizações. Ao comando de todas as lições vão estar Mário Louro (do lado do vinho) e Pedro Sommer (do lado gastronómico).

A Tejo Academia terá periodicidade bienal, sendo intercalada com o concurso Tejo Gourmet. De acesso gratuito, terá sessões à segunda-feira, da parte da tarde, sendo que o arranque está marcado já para 3 de Fevereiro, em Santarém (no restaurante Oh! Vargas). Segue-se uma sessão, no dia 17 de Fevereiro, em Tomar (no Hotel dos Templários).

No final de cada sessão, haverá uma prova de vinhos da região e, ainda, testes teóricos e práticos para aferir conhecimentos.

Em comunicado, a Vinhos do Tejo adianta que a academia também irá atribuir prémios. Os participantes que mostrarem ter aprendido e posto em prática nos respectivos locais de trabalho os ensinamentos partilhados serão coroados vencedores.

notícia extraída na íntegra de marketeer.sapo.pt