

Congresso Nacional dos profissionais de cozinha

Nos dias 6 e 7 de novembro de 2012 realizou-se, na Fábrica Asa, em Guimarães, o **Congress o Nacional dos Profissionais de Cozinha**
(CNC), a maior reunião de profissionais de cozinha e pastelaria em Portugal. Este é um acontecimento muito importante para todos os que, de uma maneira ou de outra, estão ligados “às coisas” da cozinha e da restauração e
tem por objetivo
valorizar a gastronomia portuguesa, a riqueza dos produtos da nossa terra e o trabalho dos nossos profissionais de cozinha.

Foi com enorme expetativa que recebemos a notícia de que iríamos ao Congresso e poderíamos ver ao vivo alguns dos chefes que vemos na televisão ou de que ouvimos falar nas

aulas, como Ricardo Costa (chefe de cozinha, The Yeatman Hotel), Vítor Matos (chefe de cozinha, Casa da Calçada), Nuno Diniz (chefe de cozinha, York House), Francisco Gomes (chefe de pastelaria, Confeitaria A Colonial), entre tantos outros.

Quisemos logo saber mais pormenores e, na aula de Língua Portuguesa, acedemos à página do congresso, na internet, para sabermos um pouco mais sobre o que iria acontecer este ano e tirarmos o máximo partido desta experiência única. Quando estávamos a ver a constituição da Comissão de Honra, ficamos muito orgulhosos ao ver que a Dra. Olinda Pinto, a diretora do nosso agrupamento, a integrava.

No dia seis, logo pela manhã, partimos em direção à Capital Europeia da Cultura 2012, acompanhados pela Dra. Olinda Pinto e pelo chefe Fernando Pereira.

Este ano o tema do Congresso foi o Peixe de Portugal, internacionalmente reconhecido por grandes chefes de cozinha em todo o mundo. A posição da costa portuguesa, as características do nosso mar e a nossa tradicional pesca à linha
garantem uma grande biodiversidade e uma riqueza natural na qualidade do peixe, difícil de encontrar noutros locais do mundo, e que permite confecionar pratos de grande qualidade.

Nos dois dias do congresso assistimos a debates e painéis relacionados com o tema, a demonstrações de cozinha e de pastelaria feitas por chefes conceituados e, nos intervalos,

pudemos visitar os expositores presentes no congresso.

O programa era extenso e vivemos dois dias muito preenchidos, mas valeu a pena, pois pudemos assistir à apresentação de novas técnicas e produtos, observar ao vivo grandes chefes.

Este congresso representou uma oportunidade de formação e permitiu-nos estar num espaço onde o importante é “discutir, fazer, apresentar, saber o que há de novo, perceber como podemos evoluir…”.

João Sousa, n.º 9, C2

Marcelo Santos, n.º 12. C2

Nelson Ferraz n.º 14, C2

Congresso Nacional dos profissionais de cozinha - PDF








PESCADO
Fisch
Balik
pesce
Fish
Pescado
Poisson