Redescubrir sabores regionales Ponte de Lima: la formación más próxima

Sabores regionales - redescubriendo la gastronomía tradicional de Ponte de Lima: 'Formación más próxima' - ciclo de workshops

sábado 21 de octubre de 2023

ESCRITO POR MEMBAJADORA



En el ámbito del programa **"Formación más próxima", el municipio de Ponte de Lima,** en colaboración con la Escuela de Hostelería y Turismo de Viana do Castelo y con el apoyo de la Cofradía Gastronómica del Arroz de Sarrabulho a la Moda de Ponte de Lima, inició el pasado 10 de octubre un ciclo de talleres con el objetivo de mejorar la **cualificación** de los trabajadores del sector de la restauración, con el sello y la acreditación de Turismo de Portugal.

Los profesionales de la restauración de Ponte de Lima están muy implicados en estas actividades, que tienen como objetivo fundamental compartir conocimientos, sabores y afectos y consolidar relaciones de colaboración y sinergias entre todos los participantes, que suman un total de 35 procedentes de diferentes restaurantes de Ponte de Lima. Estos primeros talleres son responsabilidad del **Chef Álvaro Costa** que, con gran maestría y un enorme espíritu de compartir, reinterpreta los sabores tradicionales, privilegiando naturalmente los productos endógenos de Ponte de Lima y con una estrategia de sostenibilidad en la elaboración de manjares y propuestas gastronómicas armonizadas con el **Vinho Verde de Ponte de Lima**.



Esta iniciativa de formación denominada pretende capacitar y animar a los restaurantes a (re)descubrir platos tradicionales, reinterpretar y enriquecer sus menús, a partir de un amplio y riguroso estudio de recetas de todo el municipio de Ponte de Lima, transmitidas por generaciones de cocineros, maestros de nuestra gastronomía.

Se trata de un experimento de gran éxito que está entusiasmando a la hostelería de Ponte de Lima y contribuyendo a honrar, registrar y potenciar el patrimonio gastronómico y la herencia cultural de Ponte de Lima a través de un estrecho contacto con la maestría de grandes cocineros que guardan auténticos tesoros, encantos y secretos de una variedad de manjares y productos gastronómicos que nos hablan de tradiciones ancestrales que sin duda deben preservarse por su autenticidad y singularidad.

Estos talleres se reafirman, sobre todo, como momentos importantes para socializar y compartir conocimientos y sabores con los restaurantes de Ponte de Lima, que son los principales intérpretes de estos legados gastronómicos que prevalecen y perduran en nuestra memoria colectiva.

La gastronomía presentada se distingue por su diferencia y es un desafío para que cada uno de nosotros (re)escriba y diseñe su día a día con las raíces culturales de Ponte de Lima. Porque es en las diferencias donde se consolida la convivencia entre los pueblos y se fortalece la identidad cultural.

La formación tendrá lugar en Clara Penha - Casa dos Sabores, Ponte de Lima, de 15h30 a 17h30, y las próximas sesiones están previstas para los días 24 y 31 de octubre.

