

PROGRAMA IPL60+

ANO LETIVO 2017/2018

2º semestre



ATIVIDADE

Seminário de Gastronomia e Vinhos

INTRODUÇÃO

Os vinhos e a gastronomia portuguesa são hoje em dia classificados de excelente qualidade graças à sua genuinidade, autenticidade, recurso a produtos nacionais de eleição e técnicas de realização muito básicas o que faz com que a sua procura seja cada vez maior por indivíduos estrangeiros. Muitas vezes os próprios portugueses limitam-se a conhecer o vinho e a gastronomia da sua terra ou da sua região sem terem conhecimento de outros vinhos ou de outras técnicas de elaboração de produtos tão diferentes daqueles a que estão habituados. Conhecer novos produtos, novos vinhos e nova gastronomia são contributos essenciais para a promoção da autoestima e da identidade de um povo.

OBJETIVOS

Pretende-se que os estudantes vejam, discutam, experimentem, provem e manufaturem produtos de cariz regional ou nacional. Poderão igualmente praticar em ambientes próprios diferentes técnicas culinárias que caracterizam as diferentes regiões do nosso país. Visitas a caves, lagares, vinhas, cozinhas etc. poderão contribuir para uma maior amplitude de conhecimentos

METODOLOGIA

Prevê-se que ao longo do semestre sejam realizadas, uma vez de 15 em 15 dias, sessões teóricas ou práticas, tendo em vista a aquisição de conhecimentos teóricos ou de práticas culinárias, a realizar em espaço próprio.

Será considerada a possibilidade de realizar visitas de estudos a diferentes lugares para observar, por exemplo, técnicas de vinificação, técnicas de fabricação de queijos ou técnicas de fabricação de azeites ou de enchidos.