

Lisboa, 02 de novembro de 2020,

**A Campanha TasteFrance, com a participação das organizações interprofissionais francesas
CNIPT, CIFOG e INTERFEL, apoia a formação dos futuros chefes portugueses em colaboração com o Chef Luís
Machado**

Primeira Masterclasse digital, dia 4 de novembro às 18:30h

A campanha «O Ingrediente Mestre» visa incentivar a formação e os conhecimentos culinários nas escolas hoteleiras portuguesas em torno de ingredientes representativos da gastronomia francesa, tais como batatas, frutas e legumes frescos e produtos derivados do pato.

A campanha organiza-se em colaboração com o CIFOG (Comité Interprofessionnel dos Palmípedes de Foie Gras) para o pato, foie gras, confit de canard e magret; o CNIPT (Comité Nacional Interprofessionnel da batata) para as batatas; e a INTERFEL (organização profissional da produção e da distribuição de frutas e produtos hortícolas frescos) para as frutas e produtos hortícolas de época mais representativos, como as maçãs, kiwis, clementinas da Córsega, cebolas/chalotas, cenouras e couves-flores, entre outros. Alimentos, todos eles caracterizados pela sua acessibilidade, propriedades nutricionais e múltiplas possibilidades culinárias.

A iniciativa desenrola-se em duas fases. Durante a primeira, vários Masterclasses estarão disponíveis online e em direto, dirigidas aos estudantes das escolas de culinária e hotelaria em Portugal. Os Masterclasses serão animados pelo chef Luís Machado. Destacarão os usos culinários da batata, do foie gras e das frutas e produtos hortícolas sazonais através da realização de 15 receitas. Além disso, os participantes poderão intervir e fazer perguntas em directo. Este trabalho pedagógico permitirá sensibilizar os futuros chefes e restauradores portugueses na boa selecção de produtos para a elaboração de receitas variadas e de qualidade.

A primeira das 5 Masterclasses terá lugar no dia 4 de novembro às 18h e será acessível através do link: https://www.youtube.com/watch?v=iySmyj5a_Yc

A segunda fase integra um concurso organizado em 2021, no qual poderão participar todas as escolas hoteleiras e os seus estudantes. Para isso, os alunos participantes deverão elaborar receitas em torno dos produtos mencionados. Os estudantes vencedores serão embaixadores oficiais da TasteFrance em Portugal.

À propos de TasteFrance

Lançada oficialmente em 2020, a marca institucional «TasteFrance» dedica-se à promoção da gastronomia francesa e aos seus produtos no estrangeiro, animada pelo Ministério da Agricultura e da Alimentação francês. «Taste France» é o resultado do trabalho colaborativo realizado durante mais de um ano com organizações interprofissionais do sector agrícola francês e dos operadores encarregados da sua promoção. A marca reafirma os valores do país quanto à sua gastronomia e defende a singularidade e a qualidade dos produtos franceses, que são a excelência, a responsabilidade, o prazer, a autenticidade e a inovação. Também visa alterar a imagem elitista da gastronomia francesa no exterior, integrando os produtos franceses na comida e na cozinha de diferentes países do mundo. O projeto é realizado em colaboração com as indústrias agroalimentares, mas também através de intercâmbios com consumidores de todo o mundo.

Para saber mais:

Laetitia Da Luz Cerqueira

Laetitia.daluzcerqueira@businessfrance.fr