

Docente da ESHTe / Cláudia Viegas



## Conhecimento técnico na inovação da gastronomia

O Turismo é considerado uma das maiores indústrias mundiais com um contínuo crescimento anual, onde a Europa é um dos destinos com maior expansão. Aliada ao Turismo, encontramos a gastronomia, quer associada às diversas vertentes turísticas, quer na vertente mais específica do Turismo gastronómico, onde o principal motivo que leva o turista ao local prende-se com a aprendizagem da cultura e do saber de uma região através do acto de comer, da forma como nos relacionamos à mesa, do prazer que tiramos não só da refeição, mas das suas diversas dimensões, através dos mercados locais, das rotas de vinho, dos pratos típicos, entre outros. Na procura destas novas experiências o consumidor busca autenticidade, no que se refere ao respeito pela cultura e tradições próprias de um local, mas não apenas da degustação da refeição em si. Esta viagem tem início no conceito do estabelecimento, passando pelo ambiente, ao design da loiça, dos pratos, da decoração envolvente, atravessa o vinho, os sons, os aromas, a apresentação visual do prato e conduz o consumidor a uma experiência sensorial que vai além dos paladares dos alimentos consumidos. Para dar resposta a esta crescente procura de novas sensações, a formação apresenta-se como um elemento fundamental, através da qual os profissionais adquirem conhecimentos técnicos e científicos sobre tecnologias, procedimentos e metodologias específicas que lhes permitem criar todo este conjunto de experiências, sabores e despertar dos sentidos, elevando o potencial gastronómico da mais inhóspita matéria-prima. Para o desenvolvimento destas competências, é fundamental a integração dos conhecimentos transmitidos em unidades curriculares de natureza teórica, como a tecnologia, microbiologia, dietética, nutrição, inovação e desenvolvimento de novos produtos, às de índole prática, como

as artes culinárias, que leccionamos na ESHTe. A formação permite ainda aliar a gastronomia a outras novas tendências ligadas aos estilos de vida saudáveis e ao bem-estar, onde encontramos também aspectos económicos e de sustentabilidade. Em 2016, considerado pela ONU o ano internacional das leguminosas, a ESHTe, através da licenciatura de Produção Alimentar em Restauração e do Mestrado em Inovação em Artes Culinárias, criou novos desafios com o objectivo de utilização, potenciação e valorização das leguminosas em aplicações culinárias, aliando tradição a inovação. Um outro exemplo prende-se com a resposta ao nível das novas exigências legais em termos da segurança alimentar associada aos alérgenos, quer na capacidade de indicação dos mesmos nos mais variados menus, quer na adaptação e/ou desenvolvimento de produtos que não contenham os respectivos alérgenos, para o qual não basta somente eliminar os elementos que são fonte de alergia, mas importa conhecer do ponto de vista químico, bem como a função tecnológica no alimento que permite chegar a um resultado final semelhante, sem perder o valor gastronómico. A gastronomia tem a capacidade de revitalizar e diversificar o Turismo, promovendo o desenvolvimento local e envolvendo diferentes sectores, desde os produtores e mercados locais, aos chefs e à indústria alimentar. Com uma base sólida de formação e competências técnicas e científicas é possível (re)introduzir velhos e novos elementos, respeitar tradições, mas inovar, permitindo a inclusão de novos processos tecnológicos na procura da melhoria das características organolépticas dos alimentos, na descoberta ou intensificação de sabores, procurando ter ainda em consideração os aspectos ligados à saúde, não esquecendo a sustentabilidade. ¶