Gastronomia alentejana deve «inovar» mantendo «identidade»

«A Gastronomia Alentejana: a Sua Promoção e Valorização Turísticas» esteve em análise no dia 25 de Junho, em Serpa, no âmbito do ciclo de debates «em.cantos». Especialistas defenderam a qualidade dos produtos regionais e a inovação da gastronomia alentejana, sem perder a sua identidade.

Café Portugal | sexta-feira, 2 de Julho de 2010

A 12ª edição do «em.cantos» teve lugar em Serpa, Alentejo, para debater «A Gastronomia Alentejana: a Sua Promoção e Valorização Turísticas». O Chefe António Nobre, actualmente responsável pela cozinha de dois hotéis locais, afirmou que a gastronomia alentejana precisa de «inovar» sem, no entanto, perder a sua «identidade», concluindo que a qualidade da gastronomia alentejana está nos produtos regionais utilizados.

O projecto «em.cantos» é coordenado pela professora do Instituto Politécnico de Beja, Ana Paula Figueira, que concorda com a necessidade de fazer evoluir a cozinha alentejana «ao nível da forma como se produz» e «na forma de confecção dos alimentos».

No encontro marcou também presença Nuno Alvarenga, responsável pelo Laboratório de Lacticínios e Reologia dos Alimentos da Escola Superior Agrária de Beja, que defendeu que os produtos regionais têm capacidade para atrair os turistas. O especialista acredita ainda que Serpa tem condições para se tornar a capital do Queijo.

A responsável pelo Laboratório de Carnes e Produtos Carneos da Escola Superior Agrária trouxe para o plano de debate a segurança alimentar. Silvina Palma disse que não é possível «mascarar» a tradição com «a falta de condições de produção».

Silvina Palma sustentou ainda que «não poderia ser pior para o Alentejo ou para os produtos regionais se existisse uma intoxicação alimentar de turistas com nome».

O «em.cantos» convidou também uma nutricionista, Varónica Túbal, afirmou que a gastronomia alentejana é saudável e esclareceu que a «globalização da alimentação criou alguns mitos que apontam determinados produtos regionais como maus para a saúde». A representante da Associação Portuguesa de Nutricionistas concluiu que «a dieta mediterrânica é benéfica».

A última edição do «em.cantos» vai ter lugar dia 9 de Julho, em Beja, e discutirá «**A trilogia mediterrânica: o pão, o azeite e o vinho**».