



UNISANTOS: Prato do Estação Bistrô é finalista do Festival Sabor de São Paulo

(15/10/2015 - 11:43)

O prato "Escondidinho Caiçara", produzido pelo chef de cozinha José Monteiro Leite Junior, do restaurante-escola Estação Bistrô, é um dos quatro vencedores do Festival Sabor de São Paulo, na etapa da macrorregião Santos. A receita foi selecionada pelos jurados na última quinta-feira (8), em evento realizado nas dependências da Secretaria de Turismo de Santos, e além de estar entre as 60 finalistas do Estado, constará no Guia Turístico Gastronômico, produzido e distribuído gratuitamente pela Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo.

A final do Festival, que tem entrada gratuita, está marcada para os dias 7 e 8 de novembro, no Parque Villa-Lobos (Avenida Professor Fonseca Rodrigues, 2001, Alto de Pinheiros), em São Paulo. O evento contará com a exposição dos 60 pratos finalistas, que estarão sendo comercializados a preços populares, além de manifestações artísticas, palestras e atrações diversas.

BISTRÔ - Inaugurado em 2012, o Estação Bistrô é um projeto realizado em parceria pela UNISANTOS, Prefeitura de Santos e Ministério de Turismo, que tem o objetivo de qualificar jovens dos 17 aos 21 anos em condições de vulnerabilidade social, cadastrados no Centro de Referência de Assistência Social.

Além de administrar o espaço, a UNISANTOS atua na capacitação dos jovens e proporciona campo de estágio para os alunos dos cursos de Gastronomia e Nutrição. Todo semestre, 20 vagas são disponibilizadas. Muitos jovens, mesmo antes de terminarem o curso já têm vagas garantidas em bares e restaurantes da região.

O restaurante-escola está localizado na Estação do Valongo, no Centro Histórico de Santos, e funciona de terça a sábado, das 12 às 15 horas.