



Alunos do curso de Gastronomia da Unisantos desenvolvem pratos inspirados em São Vicente

Trabalho contou com pesquisa sobre hábitos alimentares e principais ingredientes da Cidade



Compartilhe!



Alunos do 2º semestre do curso de Tecnologia em Gastronomia elaboraram pratos tipicamente brasileiros a partir de uma pesquisa sobre os hábitos alimentares e principais ingredientes da cidade de São Vicente, sob a ótica de sua história e cultura.

Sete pratos principais e uma entrada foram desenvolvidos pelos grupos, comandados pela professora Dra. Michele Uemura, da disciplina de Cozinha Brasileira e Planejamento de Cardápios. O projeto foi transversal e contou com a participação dos professores das disciplinas de Panificação, Prática de Cozinha Quente e Técnica Dietética.

Entre os convidados da banca que avaliaram as receitas, estava a secretária de Desenvolvimento Econômico e Turismo (Sedetur), Juliana Arnaut de Santana. "Foi emocionante ver o carinho e o respeito com que os alunos trataram a cidade de São Vicente. Pelo capricho e qualidade dos pratos, ficaram evidentes a dedicação e a pesquisa realizada pelos grupos. A parceria com a Unisantos nos apoiará em uma ação que pretendemos lançar em breve, que é a escolha do prato típico vicentino, reforçando São Vicente como um destino gastronômico de qualidade e proporcionando esse resgate histórico-cultural por meio da comida", anunciou.

Os pratos contaram com ingredientes tipicamente caízaras, como peixes, frutos do mar, banana, palmito e mandioca.

A ceramista Maria Angélica Amat Dias criou uma peça para cada um dos pratos, o que abrilhantou ainda mais a apresentação.

Os pratos apresentados foram:

Risoto do Mar

Mares do Sul

Peixe Rolê Vicentino

Arroz Vicentino

Paranã

Matererrare

Terra e Março

Delicia Vicentina

Álbum de Fotos

