



Leguminosas foram mote de Ciclo de Oficinas na Semana da Alimentação



No âmbito da Semana da Alimentação e do Ano Internacional das Leguminosas, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), através do Centro de Investigação e de Tecnologias Agroambientais e Biológicas (CITAB) e a Escola Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego, promoveram um Ciclo de Oficinas designado “Leguminosas no Ponto!” que se realiza até 31 de Outubro.

Este ciclo de Oficinas visa a realização e demonstração de iguarias com leguminosas como feijão vermelho, feijão-frade, grão-de-bico, entre outras, e destinam-se a profissionais de cozinha de instituições de ensino de Vila Real e Lamego e da Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego, assim como a alunos de instituições de ensino de Lamego e também da UTAD.

O objetivo das Oficinas Leguminosa no Ponto! é promover o consumo de leguminosas pelos mais jovens, através de oficinas de formação de profissionais de cozinha de instituições de ensino ao nível da confeção de iguarias atrativas para os alunos e que incluem leguminosas e também intervindo diretamente junto dos alunos com oficinas de jogos com o mote leguminosas.

No decorrer de cada Oficina enquanto o Chef da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego procede à confeção das iguarias, um investigador da UTAD/CITAB – Projeto Eurolegume explicará as vantagens do consumo, o valor nutricional das leguminosas a confeccionar e a sua biodiversidade.

Programa [VER]