



Kitchen Lab: a estrela Michelin da UTAD

Hoje, pelas 16h, vai ser inaugurado o *Kitchen Lab* no *campus* da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), um espaço inovador e experimental onde a ligação da gastronomia à saúde será temperada com conhecimento científico.

“A cozinha é um lugar de partilha e de experimentação por excelência e, aqui, vamos recriar essa filosofia, juntando-lhe todo o saber associado à investigação nas áreas das Ciências da Nutrição e da Saúde. Por isso, o Kitchen Lab UTAD é, a partir de hoje, a estrela Michelin do nosso campus”, afirma o reitor Emídio Gomes.

Nesta cozinha-laboratório promotora de saúde, os estudantes de Ciências da Nutrição vão pôr as “mãos na massa” e conhecer as principais técnicas de aquisição, armazenamento, preparação e

confeção dos alimentos de modo a preservar as propriedades nutricionais e privilegiar a culinária saudável.

O *Kitchen Lab* está equipado com tecnologia inteligente e inovadora que permite desenvolver as principais práticas da gastronomia a nível nacional e internacional, a experimentação com alimentos e incorporando ferramentas de controlo e desenvolvimento de novos produtos, tais como **análise sensorial e elaboração de alimentos especiais** (funcionais, sem glúten, dietéticos, etc.), **dietas específicas** (cremosa, mole, líquida, hipoproteica, vegetariana, etc.) **com uma forte aposta no conhecimento da Dieta Mediterrânica, classificada pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade, e na sustentabilidade (redução do desperdício alimentar e utilização consciente dos recursos).**

A par do ensino e da investigação, o *Kitchen Lab* vai **promover *workshops* e *showcookings* sobre a valorização gastronómica dos produtos alimentares autóctones do vale do Douro.**