

‘UTAD International Day’: da cozinha à prova



UTAD INTERNATIONAL DAY

31
may
2023

an international **trip**
without borders

16H00
SHOW COOKING OF STUDENTS
[KITCHEN LAB]

17H00
A TASTE OF CULTURE
Traditions, Foods and Music
[UNIVERSITY CENTER]

registration



SUPPORT FROM VILA REAL WINERY COOPERATIVE



A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) promove, hoje, a 2ª edição do “International Day”, uma iniciativa de

partilha glocal de sabores e saberes que vai juntar **mais de duzentos participantes**.

A ‘mise en place’ acontece nas bancadas do *Kitchen Lab*, desde as 8h, pelas mãos dos estudantes internacionais. Cumprindo os preceitos da tradição gastronómica dos seus países de origem, vão confeccionar **22 pratos**: Moamba de Galinha [**Angola**]; Beijinho; Brigadeiro; Pão de Queijo [**Brasil**]; Komiška pogača [**Croácia**]; Torrijas [**Espanha**]; Quiche de Alho Francês; Quiche Lorraine; Tarte Tatin [**França**]; Mousakas [**Grécia**]; Caldo Mancarra [**Guiné-Bissau**]; Kotlet [**Irão**]; Tiramisú [**Itália**]; Pastilla; Tajin [**Marrocos**]; Caril de Amendoim (com couve); Caril de Amendoim (com frango) [**Moçambique**]; Jollof [**Nigéria**]; Dumplings [**Polónia**]; Sarmale [**Roménia**] e Çiğ köfte; Şekerpare [**Turquia**]. Todas as receitas estão disponíveis no ebook ‘UTAD International Day 2023’.

Depois da maratona de oito horas a confeccionar e empratar, seguir-se-á a **degustação destes saberes e sabores no University Center, a partir das 17h**. A animação cultural, com capoeira e música étnica, também fará parte do cardápio do “UTAD International Day”.

Texto: Patrícia Posse