

Alunos internacionais da UTAD fizeram “pairing” da sua culinária tradicional com vinhos do Douro



A Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) promoveu um encontro entre a cultura gastronómica dos seus alunos internacionais e o saber vitivinícola da Região Demarcada do Douro, no âmbito do “UTAD International Day”. Para tal, os alunos combinaram os sabores dos pratos por si confeccionados, de acordo com as tradições dos países que os viram nascer, com os vinhos da Adega Cooperativa de Vila Real. O “pairing”, acompanhado pelos seus enólogos e pelo Marketing & Export Manager, Nuno Ferreira Borges, aconteceu a 9 de maio.

“Estamos conscientes de que a UTAD é também um veículo de promoção do território, e os nossos alunos internacionais são

nossos parceiros nesta mundivivência. A harmonização de culinária internacional com vinhos da Adega Cooperativa de Vila Real, no International Day, ligando cultura gastronómica de países e continentes diversos com o legado vinícola da região do Douro, é uma forma feliz de celebrar a multiculturalidade que a UTAD representa”, enalteceu Luís Ramos.

No âmbito do “UTAD International Day”, evento marcado para dia 15 de maio, os estudantes internacionais desenvolverão o seu receituário no Kitchen Lab. **Depois de confeccionadas, as iguarias serão apresentadas e degustadas no evento, no University Center, a partir das 19h, esperando-se mais de trezentos participantes neste momento de viagem pelo planeta de sabores inserido na multiplicidade de culturas e geografias que marcam o universo estudantil da UTAD.**

“O *campus* da UTAD conjuga a oferta académica reconhecida internacionalmente em áreas como a ciências agrárias e do ambiente, enologia, engenharia informática e desporto, com a riqueza cultural de 55 nacionalidades dos estudantes que aqui, diariamente e connosco, enriquecem o seu curriculum e também a vida desta universidade”, concluiu Luís Ramos.

