

Programa inclui eventos gastronómicos, seminários e exposições

**Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal comemora 20 anos
de portas abertas à comunidade**

Durante os próximos 20 dias, a cidade de Setúbal vai receber mais de uma dezena de manifestações organizadas pela Escola de Hotelaria e Turismo no âmbito das comemorações dos 20 anos deste estabelecimento. O programa, que arranca esta quarta-feira, inclui eventos gastronómicos, seminários, acções de formação para profissionais e exposições, envolvendo toda a comunidade local e regional.

Um dos pontos altos do programa acontece no dia 18 de Novembro, com a apresentação pública do projecto da nova Escola de Hotelaria. Este investimento reabilitará um dos mais históricos e simbólicos edifícios da cidade – o Quartel de N.^a Sr.^a da Conceição (Quartel do 11) –, instalando aí também um hotel de aplicação e reforçando desta forma a ligação da escola à comunidade.

Ainda durante esse dia, autarcas e representantes das entidades regionais e nacionais de turismo e das cadeias hoteleiras com investimentos em curso na região vão debater o “Turismo na Península de Setúbal e Alentejo Litoral - Novos desafios e a importância da formação especializada”, colóquio que pretende analisar o futuro deste que é um dos principais pólos de desenvolvimento turístico do País.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, a comemorar duas décadas de referência no ensino de qualidade para o sector do turismo, é um parceiro incontornável na provisão de mão-de-obra altamente qualificada para o desenvolvimento da oferta turística e hoteleira de excelência da península de Setúbal e do pólo do Alentejo Litoral.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
DA INOVAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO**

Turismo de Portugal, I.P.

A expansão em curso, com a construção de uma nova escola de raiz, visa dotar as empresas da região de recursos humanos com uma formação de nível internacional, adaptada às necessidades dos novos equipamentos que ali surgirão nos próximos anos.

O melhor da gastronomia em acção

A oferta de um bolo de aniversário com 20 metros de comprimento na Praça do Bocage à população marca, amanhã, o início das comemorações. Durante o convívio, quem passar pelo principal largo da cidade poderá ainda degustar chás e infusões preparados pelos alunos da Escola de Hotelaria.

Depois, no dia 13, a Escola associa-se à “Semana da Sardinha Escorchada”, organizada pela Câmara Municipal de Setúbal, ao elaborar e disponibilizar no restaurante de aplicação da Escola um menu próprio com confecções criativas feitas a partir daquele prato regional e tradicional.

A comemoração do 20.º aniversário vai também envolver ex-alunos da Escola, que estarão presentes ao longo das várias iniciativas. Uma delas sucede a 20 de Novembro, com a realização de um showcooking (demonstração ao vivo de criações gastronómicas), que permitirá que, no mesmo palco, antigos e actuais estudantes partilhem conhecimentos e técnicas.

Os saberes dos actuais alunos estarão também à prova no dia 25, num evento reservado a profissionais. No “Concurso dos *Chefs*”, um estudante eleito pela Escola entrará em competição com vários *chefs* com reconhecida experiência, utilizando produtos da região, com o desafio de confeccionar as iguarias mais originais e saborosas.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
DA INOVAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO**

Turismo de Portugal, I.P.

Na última semana de Novembro, o Parque do Bonfim (onde está instalada a Escola) dá a conhecer à população uma exposição de ervas aromáticas e a Escola de Hotelaria e Turismo promove um mini-mercado de produtos regionais e de produtos de agricultura biológica.

Nos espaços de reflexão em torno dos temas hotelaria e restauração está ainda programado um seminário sobre “Alimentação Saudável”, reunindo especialistas em gastronomia, ambiente e produção biológica, debatendo temas como os alimentos transgénicos e cozinha mediterrânica. Este colóquio fecha o programa das comemorações, no dia 30 de Novembro.

Iniciativas como esta pretendem aproximar ainda mais a Escola das populações locais e regionais, aumentando assim a sua relevância na vida e na economia da comunidade em que se insere. Este é, aliás, um objectivo estratégico partilhado por todos os 16 Escolas de Hotelaria e Turismo que integram a rede gerida pelo Turismo de Portugal.

Lisboa, 10 de Novembro de 2009

Esta e outras notas à Comunicação Social estão disponíveis para consulta no Portal do Turismo de Portugal – www.turismodeportugal.pt – em “Imprensa”.



**MINISTÉRIO DA ECONOMIA
DA INOVAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO**

Turismo de Portugal, I.P.