

Vivenciar a Dieta Mediterrânica na EHTVRSa

A Dieta Mediterrânica (DM) representa um património valioso, partilhado enquanto estilo de vida e manifestação das relações de sociabilidade no Mediterrâneo. Integrando a Estratégia Regional para a Especialização Inteligente (RIS 3 Algarve), a DM atende a aspetos contextuais dinamizadores da sustentabilidade e da inclusão, beneficiando da implementação de projetos agregadores no âmbito do “Turismo e Lazer”. Tal contributo reflete-se numa melhor qualidade dos serviços, valorização dos produtos autóctones e do património, promovendo o trabalho digno e mais bem remunerado (economia circular).

Assinalo o envolvimento pessoal e institucional e destaco o trabalho concertado desde o 1º Seminário preparatório da candidatura a Património Imaterial (2011), que levou à sua distinção a 4 de dezembro de 2013. A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António (EHTVRSa), atualmente com 17 anos, tem na sua génese a promoção e dinamização da DM. É neste contexto que surge na EHTVRSa o **Clube de Ciência Viva na Escola (CCVnE)**, afirmando a DM como elemento transversal à atividade letiva com a criação do **MED_LAB**, enquanto Laboratório Aberto de Experimentação (LAE).

O CCVnE MED_LAB, distinguido como “Melhor Projeto Educacional” nos Hospitality Education Awards, é um laboratório de experiências associadas à Dieta Mediterrânica, que contribui para uma diferenciação positiva na qualidade da formação profissional, aliando a gastronomia à arte de bem receber e à promoção de um estilo de vida saudável, quando assinalamos 10 anos sobre a elevação da DM a Património Imaterial da Humanidade da Unesco e a sustentabilidade se apresenta como palavra-chave de portas abertas para o futuro.

Manuel Serra