



Texto Isabel Esteves

Fotos Rui Viegas e AEP

Concurso Nacional Fernando Ferramentas

Também nos dois dias dedicados à Grande Gala dos 50 Anos AEP, no Redondo, Alentejo, a 28 e 29 de Novembro, concretizou-se mais uma edição do Concurso Nacional Fernando Ferramentas, com provas práticas e teóricas a acontecer em ambos os dias. Dos 15 concorrentes presentes, 9 foram distinguidos e chamados ao palco na Grande Gala para receber os seus diplomas.



Este foi o II Concurso Nacional Fernando Ferramentas a acontecer desde o lançamento do curso que o originou em 2018, o Curso Nacional Fernando Ferramentas. Direcção aos profissionais do sector em Portugal, esta formação foi inspirada no grande Escanção português Fernando Ferramentas – fundador da Associação dos Escanções de Portugal e é feito através de um road show, de norte a sul do país, passando por várias cidades portuguesas. Focado no serviço, em temas como a temperatura, os tipos de copos, a venda e a harmonização, o curso inclui também degustações e explicações sobre as diferenças das regiões vitícolas de Portugal, e pretende apoiar a restauração, a hotelaria e o turismo em Portugal melhorando o serviço de vinho no nosso país.





Nesta edição e com o objectivo de conquistar o título de Melhor Empregado de Mesa/Escanção ao serviço do Vinho em Portugal com Vinhos Portugueses, foram 15 os finalistas a participar, um grupo composto por profissionais que foram seleccionados dos anos de 2019, 2020 e 2021 e após a conclusão do Curso nas cidades onde se inscreveram, do norte a sul do país, entre Braga, Bragança, Covilhã, Elvas, Guarda, Óbidos, Portimão, Redondo, Vale de Lobo e Vidigueira.

No dia 28 foi realizada a primeira fase do Concurso, composta por um exame prático, e no dia 29, a prova teórica, sendo que daqui foram seleccionados 9 concorrentes, a receber Medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

As Medalhas de Ouro foram entregues a Artur Simões, escanção no Alentejo Marmòris Hotel&Spa em Vila Viçosa; Pedro Bonito, chefe de sala e escanção na Quinta do Quetzal, em Vila de Frades; e Miguel Mourão. Prata a Pedro Nobre, proprietário da Nobre Vinhos e Tal na Guarda; Hugo Oliveira, chefe de bar e vinhos n'O Gato do Rio em Braga; e Susana Inácio, empregada de mesa no Naco na Pedra, em Salir do Porto. E Bronze a Ricardo Ramos, proprietário, chefe de sala e escanção da Taberna A Laranjinha e do restaurante Açafrao na Covilhã; Nuno Rovisco, operador especializado no departamento de vinhos no Apolónia Supermercados; e Rúben Salgado, chefe de sala do restaurante Versatile, em Olhos de Água.

Para os medalhados com Ouro, a Associação dos Escanções de Portugal oferece o Curso Profissional AEP na sua totalidade, e, da parte da Sogrape, para além de um prémio monetário, está garantida uma semana de estágio numa adega da empresa.

www.escancao.com/curso-portugal-fernando-ferramentas