

Dia do Escanção comemorado em Oeiras

URL:

<http://local.pt/portugal/lisboa/dia-do-escancao-comemorado-em-oeiras/>

OEIRAS - O Palácio do Marquês de Pombal, em Oeiras, será palco de um seminário, organizado pela Associação dos Escanções de Portugal, que pretende assinalar o Dia do Escanção. Este evento terá lugar no dia 23 de Março, entre as 9H00 e as 17H00. Além de uma manhã de debates, a tarde será preenchida com workshops e provas especiais. O evento contará com a presença dos Presidentes da Câmara de Oeiras, Paulo Vistas, da CVR Lisboa, Vasco d'Avillez, e da Associação dos Escanções de Portugal, Rodolfo Tristão, que irão dar início e encerrar a sessão de debates. Vários temas serão debatidos, entre os quais a importância do escanção na restauração e hotelaria em Portugal; o escanção na ótica do produtor, jornalista, distribuidor e gestor; e a melhor forma de se evoluir na profissão - constatação do presente e futuro do ofício. Várias provas especiais e workshops serão realizados da parte da tarde, com o apoio de produtores e da CVR Lisboa. Sobre o Escanção O Escanção ou Sommelier é um intermediário privilegiado entre o criador de vinho e o cliente consumidor. É ele que escolhe os vinhos dignos de figurar na carta de vinhos do restaurante ou enoteca, e sugere aos clientes os vinhos que melhor combinam com as iguarias que o chef prepara. Para exercer este ofício implica necessariamente ter boas capacidades de relacionamento; um perfeito conhecimento do sector vitivinícola e um bom nível de cultura geral. O bom escanção deve estar preparado para responder a todas as perguntas dos clientes, sejam de ordem técnica, histórica ou cultural. Sem tentar impor os seus gostos, o sommelier escuta os seus clientes, a fim de poder cumprir melhor as suas funções de conselheiro.