



MASTERCLASS

**O**STRA E OUTROS  
**BIVALVES**  
RIA DE AVEIRO - MUNICÍPIO DE ÍLHAVO

Cofinanciado por:



Câmara Municipal de **Ílhavo**

# MasterClass

para a Confeção de Ostra e outros Bivalves da Ria de Aveiro – Município de Ílhavo é uma ação de capacitação para profissionais de cozinha e restauração, principalmente com atividade no Município. Esta iniciativa, promovida pela Câmara Municipal de Ílhavo, pretende sensibilizar para a mais-valia, diferenciação e inovação da utilização dos bivalves apresentados nos restaurantes do Município e da região de Aveiro.

A promoção do consumo de bivalves terá ainda impacto na economia local e no reconhecimento de todos os profissionais que a ela se dedicam.

Esta é a última de uma série de 3 Masterclass, todas com o mesmo conteúdo programático, de forma a abranger um total estimado de 50 profissionais.

## Quais os objetivos?

Os objetivos da MasterClass são:

- Aumentar o conhecimento sobre a origem, características e usabilidade das Ostras e Bivalves de Ílhavo e da Ria de Aveiro;
- Qualificar os profissionais do sector na confeção e serviço da Ostra e outros Bivalves;
- Promover a economia local, com a valorização das matérias-primas produzidas na região e que contribuem para a identificação e qualificação do património gastronómico local;
- Fomentar as cadeias curtas de consumo da ostra e bivalves da Ria de Aveiro e do Município de Ílhavo;
- Aumentar as receitas para os restaurantes da região através da oferta de produtos com maior valor acrescentado, diferenciação e inovação.

## Quando e como acontecem?

Ocorreram, a primeira, no passado dia 17 e 18 de maio e a segunda no dia 21 de junho. A última masterclass ocorrerá já no próximo dia 22 de novembro (segunda-feira) no Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel.

## Quem pode participar?

A participação nas MasterClass é gratuita, estando reservada a profissionais ou proprietários de estabelecimentos de restauração com responsabilidades na gestão da cozinha e/ou confeção, em espaços de restauração. Na MasterClass de dia 21 de junho poderão participar até 20 pessoas, com um limite de 2 profissionais por estabelecimento.

## Quem são os formadores?

As ações serão lecionadas por um conjunto de personalidades na área da gastronomia, sendo elas:

### • Olga Cavaleiro

Presidente da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas, Socióloga e Mestre em História da Alimentação.

### • Luís Barradas

Head-chef do Restaurante Okah em Lisboa. Acumula 20 anos de experiência em cozinha asiática e, naturalmente, em todos os produtos que o mar nos oferece.

## Como me posso inscrever?

Para se inscrever, basta aceder à página <https://ostrasebivalves-junho.eventbrite.pt>, para preencher os seus dados (nome, contacto, profissão e local de trabalho).

Mais informações  
**Edições do Gosto**  
eg@egosto.pt  
918 515 832

**Município de Ílhavo**  
safe@cm-ilhavo.pt  
234 092 496

## Quais os conteúdos programáticos?

Na MasterClass serão abordados os temas relacionados com a Ria de Aveiro e as matérias-primas em destaque nesta região: Ostras, Amêijoas, Berbigão e Lingueirão. O conteúdo programático terá duas componentes:

- Uma componente teórica, onde será apresentado o território, a origem e as características dos bivalves, bem como o processo de cultivo, apanha e comercialização dos mesmos.

- Uma componente prática, onde se revelam as características organoléticas dos bivalves, as técnicas de conservação e se apresentam receitas tradicionais e inovadoras com esta matéria-prima.

## PROGRAMA

09:00~11:00

### Os Bivalves na Ria de Aveiro

#### Enquadramento geográfico e características da região

#### Cultivo, apanha e comercialização de bivalves na história e economia da região

OLGA CAVALEIRO  
APARA - Associação de Pesca Artesanal da Região de Aveiro

11:00~12:30

### Estudo das espécies: ostras, amêijoa, berbigão e lingueirão

OLGA CAVALEIRO  
PEDRO PEREIRA

#### Ostras e Longueirão: Técnicas de serviço e confeção culinária; Características, receitas

LUÍS BARRADAS

14:00~16:00

### Amêijoa e Berbigão: Técnicas de serviço e confeção culinária; Características, Receita

#### Depuração das espécies

LUÍS BARRADAS  
RICARDO CALADO  
Mar de sensações (Depuradora)

16:00~18:00

### A região e os seus produtos

#### Menu Mariscador: receitas em harmonização com vinhos da Bairrada

LUÍS BARRADAS

APRESENTAÇÃO DE PRODUTORES DA REGIÃO (AlgaPlus, Horta da Ria, Padas de Vale de Ílhavo, Terra da Avó)