



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
*Gabinete da Presidência*



**VOTO DE CONGRATULAÇÃO**

A formanda Maria Inês Arruda, da Escola de Formação Turística dos Açores, com sede no Concelho de Ponta Delgada, participou na 10.<sup>a</sup> edição do Concurso Nacional Jovem Talento da Gastronomia 2021, que se realizou em Esposende, distrito de Braga, nos passados dias 8 e 9 de fevereiro, tendo arrecadado um primeiro lugar naquele concurso nacional.

Este evento é considerado uma montra de talentos importante para quem ambiciona um futuro profissional mais promissor nas áreas da gastronomia e da restauração.

O concurso destinado a jovens formandos oriundos de escolas hoteleiras espalhadas por todo o país contou com uma participação açoriana de cerca de quatro formandos, todos da Escola de Formação Turística dos Açores, tendo sido acompanhados pelo *bartender* Diogo Amaral.

A competição em que Maria Arruda participou consistia na criação de dois cocktails distintos, num espaço de tempo de 25 minutos, mais concretamente um cocktail clássico e um segundo cocktail criado de raiz e com assinatura de autor.

A jovem micaelense competiu na sua categoria com outros cinco alunos oriundos de escolas hoteleiras de todo o país, tendo, nos cocktails criados, optado pela utilização de produtos regionais, como o ananás e o chá verde.

De entre os quatro formandos açorianos participantes neste concurso, distinguiu-se a jovem Maria Inês Arruda, de apenas 19 anos de idade, que venceu na categoria "*Barman Inter*" com um cocktail "*Negroni Twist*", na modalidade de cocktail clássico, e um cocktail "*TNT*", na modalidade de cocktail contemporâneo. Este prémio permitirá à formanda a participação em



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
*Gabinete da Presidência*



importantes certames dedicados à gastronomia e a um contrato de trabalho no Grupo Platform.

É de salientar que o cocktail premiado continha sabores típicos dos Açores, nomeadamente o ananás e o chá verde, produtos regionais que conferiram um toque muito nosso à bebida. Também foram utilizados outros sabores regionais, como o maracujá, a conteira e a amora silvestre em cocktails preparados pelos restantes formandos açorianos em prova.

A utilização dos nossos sabores na preparação dos cocktails premiados coloca ao mais alto nível a qualidade e a excelência dos nossos produtos, podendo assim assegurar a sua procura em outros mercados e contribuir para o crescimento das nossas exportações. O prémio conquistado vem comprovar o enorme potencial do exotismo e originalidade dos nossos sabores.

Para a Escola de Formação Turística dos Açores esta é mais uma vitória das muitas que conquistou ao longo da sua história. Este estabelecimento de ensino ministra cursos de formação inicial (nível IV e Qualificação pós-12.º ano) e formação contínua nas áreas de cozinha, pastelaria, restaurante, bar, receção, turismo, gestão hoteleira e de restauração, e serviços de andares e quartos. A escola disponibiliza também serviços de consultoria em diversas áreas, com particular enfoque para a restauração.

Assim, nos termos regimentais e estatutários aplicáveis, a Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores aprova um Voto de Congratulação pelo prémio conquistado pela formanda Maria Inês Arruda da Escola de Formação Turística dos Açores no Concurso Nacional Jovem Talento da Gastronomia 2021.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA  
REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES**  
*Gabinete da Presidência*

Voto apresentado pelo Grupo Parlamentar do Partido Social Democrata e aprovado, por unanimidade, pela Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, em 21 de abril de 2022.

O Presidente da Assembleia Legislativa  
da Região Autónoma dos Açores

A handwritten signature in blue ink, reading "Luís Carlos Correia Garcia".

Luís Carlos Correia Garcia