

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 22077
Título: 10 perguntas a Paulo Russell-Pinto – Entrevista a Paulo Russel-Pinto					Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 1.9
2006/09/08	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág.3	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 4474.00

10 PERGUNTAS

PAULO RUSSELL-PINTO

O que é que o movimento Slow Food e o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto têm em comum? Alunos da universidade italiana de Ciências Gastronómicas estão a fazer um curso em Portugal e o coordenador de marketing do IVDP revela o que é que lhes vão ensinar acerca dos vinhos da região e da gastronomia nacional.

ANDRÉ SÁ

acoelho@economicasgpps.com

1 A formação aos alunos da Slow Food dura uns breves 10 dias. Não é assim tão 'slow'...

(Risos) Apesar de tudo é 'quite slow'. A maior parte dos dias são de facto relativos ao Vinho do Porto. Os alunos vêm aqui numa perspectiva de integração de um produto com uma forte valorização regional, como é o Vinho do Porto, assim como outros vinhos da região demarcada do Douro. Aprendem sobre a história, sobre como o produto é regulado e organizado em Portugal, ou seja, que tipo de controlo de qualidade fazemos, como defendemos a denominação de origem. Para além de aprenderem as categorias e estilos de vinho do Porto, aprendem também como se deve consumi-lo e do ponto de vista químico e de análise sensorial aprendem como definimos o controlo de qualidade. Os 10 dias acabam por ser aproveitados para fazer uma abordagem geral sobre o que é o vinho do Porto, a sua história e método de produção.

2 Porque os métodos de produção da 'slow food' têm muito em comum com os do Vinho do Porto?

Sim. No fundo agrega várias indicações de origem protegida na Europa e no mundo e tudo o que as pessoas fazem no sentido de valorizar os produtos das suas regiões, seja vinhos, queijos, carnes, frutas... creio que faz sentido que o instituto se associe a pessoas que também valorizam esses produtos.

3 Que é o oposto da 'fast-food' é óbvio. O que é que não é óbvio na 'slow-food'?

A 'slow food' é um movimento que não faz apenas oposição à homogeneização da alimentação que tem vindo a acontecer. Ao valorizar os produtos gastronómicos, a biodiversidade, a gastronomia e cozinha tradicionais, tem como objectivo proteger o que chamamos de indicações de origem protegida. É por isso que faz sentido esta nossa parceria com o movimento, já que o IVDP tem a seu cargo a protecção da origem controlada dos vinhos do Porto.

4 No documentário "Super Size Me" o realizador passa um mês a comer exclusivamente 'fast food' a todas as refeições. O mesmo também é perigoso com a 'slow food'?



Bruno Barbosa

O segredo, na minha perspectiva, está sempre no equilíbrio. Em todas as iniciativas que visam defender as indicações de origem o objectivo é conseguir esse equilíbrio e manter no fundo uma valorização patrimonial, coisa que não existe na 'fast-food': comemos um hambúrguer mas não nos interessa a sua proveniência, uma Coca-Cola pode ser feita tanto em Atlanta como nos arredores de Lisboa, mas se bebermos um vinho do Porto ou do Douro estamos, por intermédio da sua etiqueta e da sua denominação de origem, a valorizá-lo. Ao valorizar o produto estamos a valorizar a região, tantos em termos de prazer acrescentado que confere ao consumo, como também financeiramente, para as pessoas que o produzem.

5 Produtos como a Coca-Cola ou o McDonald's, independentemente de onde sejam produzidos, mantêm o mesmo nível de qualidade, boa ou má. Porque é tão importante a denominação de origem controlada se os padrões de qualidade forem homogêneos?

No caso da Coca-Cola a homogeneização é o mais importante. A origem já implica vários factores. Produtos agro-alimentares são muito influenciados pelo clima, pela terra, pela forma como é produzido há séculos e pela forma como foram desenvolvidas várias características ao produto, o que faz com que o mesmo seja único. A forma como foi produzido um vinho do Porto, com as características particulares do Douro, com uvas do Douro e uma aguardentação diferente de outros tipos de vinho, constitui uma diver-

sidade que está imprimida na origem territorial e que faz toda a diferença em relação a produtos mais homogeneizados.

6 Está previsto que os alunos percorram integralmente toda a rota dos Vinhos do Douro?

Vão fazer dos vinhos do Porto e do Douro. Temos também previstas aulas de outros produtos de indicação geográfica controlada, como enchidos, queijos, até o bacalhau, por exemplo, tudo o que identifica Portugal como um país com uma forte tradição gastronómica. Com especial atenção para os vinhos do Douro e Porto, naturalmente.

7 Em termos práticos, vão acompanhar todo o processo de fabrico dos vinhos do Douro?

Exactamente. Dos 10 dias da formação, apenas três serão passados no Porto. Vão às caves, ao Douro, vão passar alguns dias nas quintas a fazer a própria vindima, a perceber como é que a vinha cresce, a perceber perfeitamente esta influência da origem e do território na qualidade do produto.

8 Que tipo de alunos terá o curso, visto que a Universidade Slow Food é italiana?

A Universidade de Ciências Gastronómicas Slow Food é uma escola internacional com base em Itália, pelo que os alunos provêm de várias nacionalidades, além de portugueses e italianos. O curso que providenciamos funciona como um estágio para os cursos desses mesmos alunos.

9 Não é a primeira iniciativa deste género que o IVDP promove nem há-de ser a última, correcto?

Esta é uma parceria que temos promovido a nível anual. Sendo umas das estratégias de marketing do instituto a formação em escolas de hotelaria e de ciências gastronómicas, é naturalmente algo que iremos repetir.

10 O que é que Portugal, o Porto e o Douro ganham com este tipo de estágios?

Os frutos são a longo prazo. Quem passa oito ou 10 dias no Douro, em contacto com os respectivos produtos, assim como com produtos de origem controlada portugueses volta obviamente marcado, o que a longo prazo influencia a atitude das pessoas no mercado de trabalho.■