

# Livro com contributo da ESHTe vence prémio mundial de design alimentar

written by O Cidadão | 23 de Julho, 2025



A Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTe) está entre os vencedores da última edição dos Gourmand World Cookbook Awards, graças à participação na obra *Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change*, distinguida com o 1.º lugar na categoria “Best Food Design Theory Book in the World”.

Os prémios, conhecidos como os “Óscares dos livros de cozinha”, distinguiram o livro durante o Cascais World Food Summit, evento que este ano acolheu a cerimónia, reunindo mais de 800 profissionais de gastronomia de 82 países.



MSI direitos reservados.

Com chancela da **CRC Press/Taylor & Francis Group**, a obra foi **coeditada por Maria José Pires, docente da ESHTe**, e resulta de investigações apresentadas no **3.º Congresso Internacional Food Design and Food Studies**, centrando-se nos temas de gastronomia, design alimentar, sustentabilidade e práticas sociais.

**Entre os capítulos distinguidos contam-se vários artigos com autoria de docentes e estudantes da ESHTe, como:**

- *Co-creating a meaningful food literary experience. A Taste of Cascais*, por Maria José Pires, Ricardo Bonacho, Cláudia Mataloto e António Ribeiro;
- *The 'Matchmaker': From food & literary studies to reception & memory studies*, por Alcinda Pinheiro de Sousa, Elena Bollinger, Maria José Pires e Ricardo Bonacho;
- *Depicting the Setúbal Peninsula cuisine. Influences from the sea, mountains, and river in the regional food and restaurant models*, por Fábio Pereira, Maria José Pires e Maria Manuela Guerra;
- *Development and acceptance of sourdough breads fermented by endogenous yeasts of *Pyrus communis*, *Malus domestica**

*and Pistacia lentiscus*, por Paulo Vicente, Maria José Pires e Nelson Félix.

A ESHTe tem vindo a afirmar-se como referência no ensino e investigação na área da gastronomia e design alimentar, oferecendo formações como a licenciatura em *Produção Alimentar em Restauração*, os mestrados em *Food Design*, *Inovação em Artes e Ciências Culinárias*, *Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração*, e cursos especializados como *Segurança Alimentar em Catering*, *Design for Food* e *Artes Culinárias*.



MSI direitos reservados.

**Carlos Brandão, presidente da ESHTe, afirmou: “Esta nova distinção ganha especial relevo por ser a primeira vez que a cerimónia dos Gourmand Awards se realizou em Portugal, reunindo mais de 800 profissionais de gastronomia de 82 países.”**

A obra encontra-se disponível em **acesso aberto**, podendo ser consultada **online**. A próxima edição dos Gourmand Awards está agendada para este ano, **em Riade, na Arábia Saudita**, dando continuidade à valorização da cultura gastronómica iniciada há três décadas.

OC/RPC