



## **Nota aos órgãos de informação**

### **“Cozinhas Mediterrânicas... com tomate de inverno”**

No âmbito do programa “Dieta Mediterrânica Todo o Ano” realiza-se, no dia 18 de março, pelas 10h30, na Associação de Caçadores da Mealha “Os Migrantes”, em Cachopo, a iniciativa “Cozinhas Mediterrânicas... com tomate de inverno”.

A ação inicia-se com uma demonstração culinária em torno do tomate de inverno e da batata com Margarida Vargues (cozinheira e bióloga), seguida de uma outra “cozinha de batatas com carnes de fora” com as habitantes da Mealha. Pelas 13h00, prevê-se um almoço comunitário com animação musical do grupo “Moçoilas”. A ação termina com um passeio pelo monte.

O “tomate de inverno”, também conhecido por “tomate de pendura” ou “tomate de guarda”, à semelhança de outros alimentos, depois de apanhado, é guardado e conservado para durar até à próxima colheita.

O frio da serra, no inverno, retira-lhe a cor e acentua o sabor.

Margarida Vargues mostra as possibilidades culinárias do tomate e da batata, como cozinhar em família, com as crianças e como estes produtos são preparados noutras áreas de cultura mediterrânica.

Já com as habitantes da Mealha é possível aprender como se faz uma “cozinha de batatas com as carnes de fora”, uma sopa de batata bem apaladada pelo “tomate de inverno” e com gosto a carne, sendo esta servida à parte.

Esta sessão é uma organização conjunta da Câmara Municipal de Tavira e Junta de Freguesia de Cachopo, com a coordenação de Luísa Ricardo (antropóloga, Câmara Municipal de Tavira) e Otilia Cardeira (presidente da Junta de Freguesia de Cachopo).

As “Cozinhas Mediterrânicas” integram-se no programa “Dieta Mediterrânica todo o ano” promovido pelo Museu Municipal de Tavira.

“Dieta Mediterrânica Todo o Ano” é um programa de atividades de salvaguarda da Dieta Mediterrânica que tem como objetivo divulgar as múltiplas dimensões do estilo de vida e da paisagem cultural mediterrânica. Pretende-se, na perspetiva da sustentabilidade (social, ambiental e económica), dar a conhecer as paisagens produtivas, os alimentos, os saberes-fazeres e as ameaças à sua continuidade, assim como explorar, experimentar e saborear.

O programa integra passeios de interpretação do território, demonstrações culinárias e nutricionais

(as cozinhas mediterrânicas), mostras fílmicas, oficinas de arte e artesanato, entre outras atividades em torno dos saberes-fazer mediterrânicos.

Apoios:

Associação In Loco (Centros de Descoberta da Serra do Caldeirão / alojamento <http://ruralgarve.in-loco.pt/> )

Associação de Caçadores da Mealha “Os Migrantes”

Tavira, 16 de março de 2017  
O Gabinete de Relações Públicas  
(processado por computador)