



Nota aos órgãos de informação

11.º Festival de Gastronomia Serrana

De 4 a 27 de abril, os saberes e sabores da tradição chegam à mesa do Festival de Gastronomia Serrana. Os restaurantes participantes na iniciativa, promovida pela Câmara Municipal de Tavira, prepararam um cardápio que promete deliciar os amantes da boa comida.

Javali ensopado ou estufado, caldeirada de borrego ou pernil de porco e entrecosto, finalizado com deliciosas sobremesas de figo, amêndoa ou alfarroba, são algumas das propostas que irá encontrar nos menus dos restaurantes “A Charrua”, em Cachopo, “O Constantino”, “O Monte Velho” e “Herdade da Corte”, na freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo, e “O Forno”, em Santo Estêvão.

A conjugação dos produtos frescos, da época e produzidos localmente, com a tradição do saber fazer, aliados à beleza natural do concelho, são componentes de um festival que já conta onze edições e que consolida a escolha de Tavira para comunidade representativa de Portugal da Dieta Mediterrânica - Património Cultural Imaterial da Humanidade, reconhecida pela UNESCO, em dezembro de 2013.

Os participantes no festival, para além de descobrirem um rico património gastronómico, habilitam-se, ainda, a ganhar um fim-de-semana, por sorteio, numa das seguintes entidade de alojamento turístico: Herdade da Corte, em Santa Catarina da Fonte do Bispo, Vila Campina, na Luz de Tavira ou Quinta dos Perfumes, na Conceição de Tavira.

Para mais informações consulte a brochura do evento, disponível em www.cm-tavira.pt.

Tavira, 28 de março de 2014
A Divisão de Planeamento, Turismo, Relações Públicas e Fiscalização
Ana Massena Gago
(processado por computador)