



Nota aos órgãos de informação

Sabores tradicionais no Festival de Gastronomia Serrana

Tavira promove, de 18 de março a 10 de abril, o Festival de Gastronomia Serrana. Pelo 13.º ano, os sabores do interior do concelho poderão ser degustados nos oito restaurantes aderentes de Cachopo, Santa Catarina da Fonte do Bispo, Santo Estêvão e Tavira.

Os apreciadores da cozinha tradicional, dos produtos locais e da época, assim como do estilo de vida mediterrânico tem ao dispor nos restaurantes “A Charrua”, “Retiro dos Caçadores” (Cachopo); “Baleeira” (Tavira), “O Constantino” (Montes e Lagares – Santa Catarina da Fonte do Bispo), “O Monte Velho” (Umbria – Santa Catarina da Fonte do Bispo), “Herdade da Corte”, Hotel Rural “Quinta do Marco” (Sítio do Marco – Santa Catarina da Fonte do Bispo) e “O Forno” (Largo da Igreja – Santo Estêvão) diferentes pratos caraterísticos da região.

Queijos frescos com mel e nas saladas, chouriço de porco preto assado, presunto, sopas de tomate com ovo, gaspacho e orelha de porco integram as entradas dos menus dos vários restaurantes, os quais apresentam no seu cardápio borrego, javali, porco, cordonizes, galo e galinha, devidamente, acompanhados por vinhos da região. Digestivos de aguardente de medronho e figo, assim como sobremesas de cenoura, mel, ameixas, amoras, abóbora, laranja e pêra completam as ementas.

Todos os que se deslocarem até aos estabelecimentos aderentes e provarem as ementas do Festival habilitam-se a ganhar, por sorteio, a uma estadia num dos seguintes alojamentos turísticos: Herdade da Corte, Hotel Rural Quinta do Marco (freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo), Pensão Agrícola (Valongo - freguesia de Conceição e Cabanas), assim como usufruir de uma atividade de animação turística gratuita.

Tavira, 10 de março de 2016
O Gabinete de Relações Públicas
(processado por computador)