



## **Nota aos órgãos de informação**

### **Sabores serranos de regresso à mesa dos tavirenses**

Tavira promove, de 31 de março a 23 de abril, o Festival de Gastronomia Serrana. Pelo 14.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 Retiro dos Caçadores (Cachopo), O Constantino, Taberna Barriga, O Convívio, O Monte Velho, Herdade da Corte, Quinta do Marco (Santa Catarina da Fonte do Bispo) e Monte Baleeira (Tavira), diferentes pratos caraterísticos da região.

Queijos frescos com mel ou especiarias, saladas, chouriço, presunto, azeitonas, canja de galinha caseira, caldo verde integram as entradas dos menus dos vários restaurantes, os quais apresentam no seu cardápio borrego, javali, porco, galinha, devidamente, acompanhados por vinhos da região. Digestivos de aguardente de medronho e figo, assim como sobremesas de laranja, amêndoa, ovos e fruta da época 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.

Tavira, 27 de março de 2017  
O Gabinete de Relações Públicas  
(processado por computador)