

## **Festival de Gastronomia do Mar volta à mesa dos tavirenses**

Entre os dias 9 e 24 de Maio, decorrerá o VI Festival de Gastronomia do Mar de Tavira 2009.

Nesta edição, o certame contará com a presença de 13 restaurantes: Abstracto (Tavira), Bica (Tavira), Brisa do Rio (Tavira), Mouraria (Pousada Convento da Graça – Tavira), Portas do Mar (Tavira), Salinas (Hotel Vila Galé Albacora – Tavira), Rive Gauche (Tavira), Cabanas Brasserie (Cabanas), Páteo da Ria (Aparthotel Cabanas Park - Cabanas), Pedro (Cabanas), Casa do Abade (Santa Luzia), Casa do Polvo (Santa Luzia), Vincent (Santa Luzia).

Ao desfrutar de uma refeição num dos estabelecimentos que integram o Festival, o público terá acesso gratuito à exposição “Tavira, Patrimónios do Mar”, no Palácio da Galeria/ Museu Municipal.

Os participantes terão, ainda, a possibilidade de ganhar um fim-de-semana “Perto do Mar” numa das seguintes unidades hoteleiras: Aldeamento Turístico Pedras da Rainha (Cabanas), Casa de Hóspedes Viana (Cabanas), Cabanas Park Resort (Cabanas), Aparthotel Golden Club (Cabanas), Apartamentos Turísticos Pedras D’El Rei (Santa Luzia) e Vila Galé Albacora (Tavira).

O sucesso das edições anteriores, leva a que a Câmara Municipal de Tavira continue a apostar na arte da cozinha tradicional tavirense.

Alimentação saudável, comer com tempo, de preferência num restaurante tradicional. Conversar e conviver com os amigos. Praticar exercício físico, andar a pé, admirar e proteger o ambiente. Respeitar a cultura e os costumes, ou seja, ter uma vida calma com base em princípios de qualidade, num Mundo cada vez mais veloz e exigente. Este é o pressuposto fundamental da filosofia das “Slow Cities”, à qual Tavira aderiu em Dezembro de 2008.

Intimamente ligado a este conceito surge o de “Slow Food”. Este permite que as pessoas redescubram o prazer da alimentação e compreendam a importância da origem da sua comida, quem a confecciona e de que modo. Neste sentido, a realização dos Festivais de Gastronomia vão de encontro à filosofia destes dois movimentos que tem como principal pressuposto dar conhecer a riqueza da cozinha local, através da concepção de pratos que proporcionam o convívio entre família e amigos.

Para mais informações sobre as ementas e a localização dos restaurantes consulte o site [www.cm-tavira.pt](http://www.cm-tavira.pt).

Tavira, 17 de Abril de 2009  
O Gabinete de Comunicação e Imagem  
Filipe Beato  
(processado por computador)