

## **TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NO FESTIVAL DE GASTRONOMIA DO MAR**

O Chef Leonel Pereira esteve, no Mercado da Ribeira, em Tavira, para a apresentação da oitava edição do Festival de Gastronomia do Mar que decorrerá, de 07 a 22 de Maio, em quinze restaurantes do litoral concelhio.

O polvo e o atum são já uma presença assídua na confecção dos pratos que integram este evento, proporcionando aos estabelecimentos aderentes a possibilidade de aliarem a criatividade à arte de cozinhar.

Na cidade de Tavira responderam ao convite da Câmara Municipal os restaurantes “Aladino”, “Albacora” (Hotel Vila Galé Albacora), “Alfarroba”, “A Ver Tavira”, “Brisa do Rio”, “Doca”, “Mouraria”, “Quatro Águas”, “Ponto de Encontro”, “Portas do Mar”, “Rive Gauche”, assim como “Casa do Abade”, “Casa do Polvo – Tasquinha”, “Vale d’ El Rei” (Aldeamento Pedras d’ El Rei) e “Vincent”, na freguesia de Santa Luzia.

O público habilita-se a ganhar um fim-de-semana “Perto do Mar” no Monte da Eira, num dos hotéis do Grupo do Vila Galé, no Aldeamento Pedras da Rainha e num dos empreendimentos Pousadas de Portugal.

A realização do Festival de Gastronomia do Mar vai de encontro à filosofia de vida instituída pelo movimento internacional “Cittaslow”, do qual Tavira faz parte.

A adesão a este estilo pressupõe que se saboreie os prazeres da vida de um modo tranquilo, preservando a tradição e a qualidade gastronómica das pequenas cidades.

Tavira, 28 de Abril de 2011  
O Gabinete de Comunicação e Relações Públicas  
José Graça  
(processado por computador)