

FESTIVAL DE GASTRONOMIA SERRANA PROMOVE SABORES DA TERRA

Os sabores da zona serrana do concelho tavirense voltam a estar em destaque, de 17 de março a 15 de abril, com a realização da nona edição do Festival de Gastronomia Serrana.

Restaurante Almargem (freguesia de Santa Maria), Casa de Pasto Fernanda (freguesia da Conceição), Monte Velho, O Constantino, Os Arcos da Serra (freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo) e o restaurante Ti Rosa (freguesia de Cachopo) são os estabelecimentos que farão as delícias dos amantes da cozinha tradicional.

À semelhança das edições anteriores, os clientes habilitam-se a ganhar um fim de semana numa das seguintes unidades hoteleiras: Pequeno Castelo (Santo Estêvão) e Apartamentos Turísticos Tavira Vacations (Santiago).

Promover os sabores e saberes das gentes serranas, bem como manter viva a tradição da boa mesa são os principais objetivos deste Festival, já considerado um evento de referência no contexto gastronómico nacional.

A iniciativa encontra-se associada ao movimento Slow Cities, e consequentemente ao conceito Slow Food, que tem como principal pressuposto viver segundo critérios de qualidade, em que a cozinha tradicional se demarca do atual padrão alimentar.

A edição deste ano do Festival de Gastronomia Serrana destaca, ainda, a Candidatura Portuguesa Dieta Mediterrânica a Património Cultural Imaterial da Humanidade UNESCO 2012, juntamente com Chipre e Croácia.

A cidade de Tavira foi a escolhida para representar o nosso país, dado o mérito do seu património imaterial ancestral ainda muito vivo em todo o território, a diversidade paisagística, produtiva e cultural e a identidade fortemente mediterrânica.

Tavira, 12 de março de 2012
O Gabinete de Comunicação e Relações Públicas