

Mostra de Maçã Camoesa da Azoia em Moagem de Sampaio, Azoia, Sesimbra de 3 a 4 de outubro 2015

Enviado por Escapadelas em Sáb, 2015-09-26 12:00



A Maçã Camoesa ou Férrea da [Azoia](#), Variedade Tradicional da Região de [Sesimbra](#) volta a estar no centro das atenções no primeiro fim de semana de outubro dias 3 e 4 de outubro 2015, sábado e domingo, das 9.30 às 14 horas, na Moagem de Sampaio em [Azoia](#), Sesimbra

A terceira edição da mostra dedicada a esta espécie decorre como é habitual, na Moagem de Sampaio, símbolo da ruralidade do concelho. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Para além do fruto, o público pode adquirir também doçaria à base da maçã, pão, Queijo da [Azoia](#), produtos confeccionados com figo da Índia, produtos hortícolas, chás, compotas e artesanato. A par da venda de produtos locais, a iniciativa propõe ainda uma palestra, intitulada Maçã Camoesa Desidratada: Os Benefícios de um Produto Natural, apresentada por Catarina Sotero, do projeto Amor à Terra.

Produzida na freguesia do Castelo, a Maçã Camoesa distingue-se pela mancha avermelhada na face de maior incidência do sol, sobre um fundo amarelo, e pela polpa ácida, de cor branca e consistência firme. Embora seja colhida em setembro, é comum ficar a amadurecer durante algumas semanas, para ser consumida durante o inverno.

Para além desta particularidade, tem níveis de antioxidantes e polifenóis muito superiores aos das restantes, por isso é recomendada a doentes anémicos e diabéticos. Para divulgar esta variedade de [Sesimbra](#) junto do público em geral e despertar o interesse de novos agricultores, contribuindo assim para aumentar a sua produção de modo tradicional, a Câmara Municipal, em parceria com a Junta de Freguesia do Castelo e a Direção Regional de Agricultura e Pescas de [Lisboa](#) e Vale do Tejo, realiza desde 2013, no primeiro fim de semana de outubro, uma mostra dedicada à Maçã Camoesa.

O certame tem atraído centenas de visitantes, revelando-se um enorme sucesso. O público demonstra cada vez mais interesse por este tipo de produto e, sobretudo pelo contacto direto com os produtores, que desta forma conseguem manter a sua atividade e, conseqüentemente, preservar tradições ancestrais, que são um património imaterial de valor incalculável.

Site: www.cm-sesimbra.pt

 ***Ei! Participe deixando seu comentário!***
(não custa nada)

- [Sesimbra](#)
- [Eventos](#)
- [Eventos Gastronómicos](#)

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/mostra-maca-camoesa-azoia-moagem-sampaio-azoia-sesimbra-3-4-ou-tubro-2015>