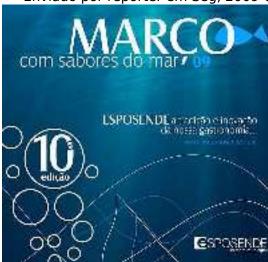
Março com Sabores do Mar, Esposende 2009

Enviado por reporter em Seg, 2009-03-02 13:54



Os pratos de peixe e marisco vão estar à mesa dos restaurantes do concelho durante o próximo mês, na décima edição da iniciativa "Março com Sabores do Mar", que a Câmara Municipal de <u>Esposende</u> leva a efeito, com a colaboração das unidades de restauração.

O evento, apresentado esta manhã à comunicação social, em sessão que decorreu na Sala dos Azulejos do Museu de <u>Esposende</u>, conta, este ano, com a adesão de 25 restaurantes (mais 3 do que na edição de 2008), 15 dos quais (mais 4 do que no ano passado) concorrem também ao 7.º Concurso Gastronómico Março com Sabores do Mar, que decorre paralelamente à iniciativa.

Novidade nesta edição é o concurso "Jovem Cozinheiro dos Sabores do Mar", promovido em parceria com a Escola Profissional de <u>Esposende</u> (EPE). A concorrer ao troféu estarão seis alunos finalistas do Curso de Cozinha, que terão de preparar um menu, composto por entrada ou sopa, prato principal e sobremesa, para quatro pessoas. Estas iguarias serão apreciadas, no dia 3 de Março, por um júri composto por 4 reputados membros ligados à área da gastronomia, um dos quais de cozinha e os restantes de sala. Este concurso surge como forma de preservação e promoção do acervo gastronómico de <u>Esposende</u>, especialmente no que

respeita aos pratos de peixe e mariscos, e tem em vista também a valorização profissional dos alunos do Curso de Cozinha da EPE.

Relativamente ao Concurso Gastronómico Março com Sabores do Mar, entre os pitéus, que serão degustados nos dias 4 a 6 de Março, por uma comissão gourmet liderada pelo conceituado Chefe Silva, estão os seguintes manjares a descobrir na restauração local: "Filetes de Tamboril com Arroz de Grelos", "Linguado à Menier", "Rajes de Polvo", "Saltarico do Atlântico c/ Bolinhas de Algas", "Caçarola do Pescador c/ Peixe Galo Estaladiço", "Pescada à Gabriela", "Bacalhau D. Sebastião III", "Bacalhau dos Reis", "Açorda de Bacalhau", "Bacalhau ao Cubo", "Bacalhau à Rosinha", "Arroz de Santola", "Robalo do Mar Escalado, no Forno c/ Batata a Murro e Grelos Salteados", "Mil Folhas de Peixe em Cama de Grelos e Molho de Tomate" e "Arroz de Robalo".

Como dignos acompanhantes destes manjares, a Carta dos Vinhos de Quinta de <u>Esposende</u>, leves, suaves e aromáticos. A rematar uma última e merecida referência à gulosa doçaria onde, obviamente, merecem nota de destaque as famosas clarinhas de Fão.

Dos 25 restaurantes aderentes, 15 oferecem descontos de 10% sobre o valor da despesa. Para usufruir deste desconto – não acumulável – deverá ser feito, no mínimo, o pedido de um dos pratos do restaurante inscritos na iniciativa, destacar o talão – disponível na brochura e no Portal de Turismo de Esposende (www.visitesposende.com) – e entregar aquando do pagamento da despesa. Como forma de comemorar os 10 anos da iniciativa, estes descontos foram alargados às Piscinas Foz

Março com Sabores do Mar, Esposende 2009

Publicado em Escapadelas ® (http://escapadelas.com)

do Cávado e a algumas unidades de alojamento do concelho.

Ainda no âmbito do Março com Sabores do Mar, foi elaborado um programa de animação que contempla, já no dia 28 de Fevereiro e 1 de Março, o Fim de Semana Gastronómico de <u>Esposende</u>, dedicado à lampreia do rio Cávado e às clarinhas de Fão. Para esta iniciativa, agora sob organização da Entidade Regional de Turismo do <u>Porto</u> e <u>Norte</u> de Portugal, a Câmara Municipal preparou algumas actividades especificas para o dia 1 de Março, com a visita guiada "Caminho dos Mareantes" e

ao Castro de <u>São Lourenço</u>, em Vila Chã. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Entre outras actividades de animação, destaque para a exposição "Páginas de Mar", que estará patente na Biblioteca Municipal Manuel de <u>Boaventura</u>, de 2 a 31 de Março, uma mostra documental sobre o mar e as suas especificidades, nomeadamente, no concelho de <u>Esposende</u>.

Outra das novidades desta décima edição é a "Ementa de Livros", uma iniciativa que será desenvolvida com a colaboração da Biblioteca Municipal e que consiste na apresentação de ementas de publicações que os mais pequenos poderão ler enquanto estão à mesa. No final, ser-lhes-á apresentada "a conta", que mais não é do que um contributo pessoal acerca dos livros que leram.

No Março com Sabores do Mar deste ano despontam, mais uma vez, "pratos" de peixe e frutos do mar em receitas transmitidas no âmbito de uma tradição gastronómica ancestral, mas sempre actual e inovadora, como assinalou a Vereadora do Turismo e Cultura da Câmara Municipal.

Maria Emília Vilarinho esclareceu ainda que nesta décima "celebração de sabores", a Autarquia decidiu alargar os descontos à animação e aoalojamento, como forma de organizar o Março com Sabores do Mar, através de um conceito de pacote turístico atractivo, e destacou também a aposta da Autarquia em aliar a cultura a este evento turístico-gastronómico.

O Festival Gastronómico da Lampreia do Rio Cávado, que a Associação dos Profissionais de Pesca do Concelho de <u>Esposende</u> leva a efeito, de 13 a 15 de Março, no Mercado Municipal de <u>Esposende</u>, com o apoio da Câmara Municipal, surge também associado à edição de 2009 do Março com Sabores do Mar.

CM de Esposende, 26 de Fevereiro de 2009



- Região Norte
- <u>Destinos</u>
- Festas e Feiras

URL de origem: http://escapadelas.com/artigo/marco-com-sabores-mar-esposende-0