

## 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 [Esposende](#) 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 [Esposende](#), 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 [Esposende](#) (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 [Esposende](#), 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 [Esposende](#), 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](http://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

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 [Esposende](#), dedicado à lampreia do rio Cávado e às clarinhas de Fão. Para esta iniciativa, agora sob organização da Entidade Regional de Turismo do [Porto](#) e [Norte](#) de Portugal, a Câmara Municipal preparou algumas actividades específicas para o dia 1 de Março, com a visita guiada “Caminho dos Mareantes” e

ao Castro de [São Lourenço](#), 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 [Boaventura](#), de 2 a 31 de Março, uma mostra documental sobre o mar e as suas especificidades, nomeadamente, no concelho de [Esposende](#).

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 a alojamento, 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 [Esposende](#) leva a efeito, de 13 a 15 de Março, no Mercado Municipal de [Esposende](#), 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

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

- [Região Norte](#)
- [Destinos](#)
- [Festas e Feiras](#)

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