



ROTEIRO

Festival internacional

Évora Afirmar a região do Alentejo como destino turístico no âmbito da gastronomia levou à criação de um evento em que a vertente mediterrânica da cozinha está em destaque. O azeite é um dos produtos que estarão na base da maioria dos pratos

GASTRONOMIA MEDITERRÂNICA CONVIDA A IR AO ALENTEJO



JOANA CAPUCHO

A gastronomia, os produtos tradicionais, a cozinha e a cultura mediterrânicas vão estar em destaque, em Évora, de segunda-feira a domingo. O "Alentejo das Gastronómias Mediterrânicas - Festival Internacional" contempla uma conferência, conversas temáticas, jantares com chefes, degustações e outras actividades.

"Este evento surgiu da necessidade de afirmar o Alentejo como destino turístico na área da gastronomia e dos vinhos", diz ao DN António Ceia Silva, presidente do Turismo do Alentejo que organiza o certame em conjunto com o Turismo de Portugal e a Confraria Gastronómica do Alentejo, com o Apoio da Comissão Vitivinícola Alentejana e da Câmara de Évora.

O festival começa amanhã com a realização de uma conferência internacional: "Gastronomia Me-

diterrânica: um tesouro de gerações", no Évora Hotel, das 09.45 às 19.00. Durante a conferência, a Fundação Portuguesa de Cardiologia promove rastreios cardiovasculares a todos os participantes e no dia seguinte para a população em geral.

No fim-de-semana, o Jardim Público de Évora acolhe a Festa das Gastronómias Mediterrânicas. O cartaz da festa é composto por



INFORMAÇÕES ÚTEIS

COMO CHEGAR

> Do norte

Do Porto, tome a A1, mude para A13 em Santarém e depois a A6.

> Do centro

De Castelo Branco segue sempre pelo IP2.

> Do sul

Do Algarve segue pela A2 e A6.

COMO FAZER

> Data

de segunda-feira a domingo.

> Onde comer

Fialho (266 703 079), O Antão (266 706 459), Cozinha de Santo Humberto (266 704 251).

> Onde dormir

Évora Hotel (266 748 800), Albergaria Vitória (266 707 174), Residencial Riviera (266 737 210)

> Locais a visitar

Aqueduto da Água de Prata, Templo de Diana, Convento dos Lóios.

um 'show cooking', aulas de culinária, cozinha com degustação e provas de vinhos alentejanos. As actividades contam com a participação de reputados chefes de cozinha portugueses e estrangeiros.

O azeite, um dos sabores mais nobres da gastronomia mediterrânica, vai estar em destaque em mais de 40 restaurantes do concelho de Évora, de terça-feira a domingo. A "Semana das Comidas de Azeite" desafia os restaurantes a criar pratos à base de azeite, "celebrando uma das bandeiras do País e da região".

As conversas temáticas, com intervenções de especialistas convidados, começam na terça-feira e prolongam-se até sexta, em diversos pontos emblemáticos da cidade. Vão estar em revelo temas como: os produtos tradicionais da gastronomia mediterrânica em extinção, o pão com azeitonas, a alimentação na formação dos jovens e das crianças e a importância dos produtos alimentares na gastronomia alentejana.