



Câmara Municipal de Aveiro

“AVEIRO, SABORES COM TRADIÇÃO” CELEBRA GASTRONOMIA DE 6 A 13 DE JANEIRO



**- Cerca de 30 restaurantes com menus entre os
10 e 30 euros-**

O festival gastronómico “Aveiro, Sabores com Tradição” está de regresso à cidade dos canais, entre os dias 6 e 13 de janeiro, celebrando à mesa de 29 restaurantes a incrível diversidade de produtos endógenos que a região proporciona. Promovida pela Câmara Municipal de Aveiro, a iniciativa integra o programa de animação ‘Boas Festas em Aveiro’, que assinala em 2020 a sexta edição, e propõe uma experiência de degustação para todos os gostos, numa aposta que varia entre propostas gastronómicas mais tradicionais às mais contemporâneas, com menus que variam entre os 10 e os 30 euros.

Para o Presidente da Câmara Municipal de Aveiro, Ribau Esteves, “este evento tem como principal objetivo a divulgação da gastronomia tradicional aveirense, num momento único no ano, em que festejamos o Natal, o Ano

Novo e a festa em honra de São Gonçálinho. Esta é também uma operação de marketing territorial que faz parte do Boas Festas em Aveiro e que permite aos nossos cidadãos, e a quem nos visita por esta altura, uma experiência diferente, inspirada na Ria de Aveiro, no Sal e nos Ovos Moles, como não poderia deixar de ser”, concluiu.

A edição deste ano traz como principal novidade o Menu Prova, uma opção para relaxar ao final do dia, que, por 10 euros, propõe a degustação de dois petiscos, harmonizados com copo de vinho ou Espumante da Bairrada. As propostas para este menu-prova, disponível apenas nos restaurantes À Portuguesa, Cais da Tosca, Quatro Nós e Cais do Pescado, variam entre fritadinha de pastéis de bacalhau, carapauzinhos, ovas de bacalhau, mexilhões em cama de açorda de coentros, gratinados com mozzarella ou em vinagrete. Há ainda telha de ovos moles para conquistar os paladares com preferências doces.

Já nos restantes 25 restaurantes, que se associaram a este festival para celebrar a autenticidade dos produtos da região, é possível saborear uma experiência gastronómica rica e variada com menus completos entre 15 e 30 euros, com entrada, prato, sobremesa e copo de vinho da Bairrada. No final da refeição e para ajudar à digestão é oferecida a tradicional “Bandeja de Aveiro”, composta por licor de Aveiro, abafado ou aguardente da Bairrada.

Durante uma semana, o festival coloca em destaque algumas das iguarias mais icónicas da identidade gastronómica da região, ora elevando as propostas do receitário tradicional ora surpreendendo com abordagens mais contemporâneas. O bacalhau, que ostenta o estatuto de Especialidade Tradicional Garantida, será um dos mais fiéis amigos à mesa desta incursão gastronómica, seja em caldeirada, assado, com natas, na telha, em bolinhos. Para além da chora de bacalhau, há ainda línguas, bochechas e samos de bacalhau, outrora consideradas desperdícios e hoje elevadas a iguarias. Para além dos produtos do mar, de onde se destacam o linguado, a raia, o petinga, o robalo e a dourada, o festival aposta também em produtos da Ria, onde a enguia, em caldeirada, frita ou de escabeche, se junta às ostras, aos mexilhões e às ameijoas, confeccionadas de acordo com a especialidade de cada restaurante.

Para além dos produtos tradicionais, a iniciativa “Aveiro, Sabores com Tradição” abre também portas à inovação, revisitando ou inovando em propostas gastronómicas com produtos que começaram a ser explorados na região, fruto do surgimento de novos nichos de mercado e de novas tendências gastronómicas, como por exemplo a Flor do Sal, a salicórnia, as ostras, as algas e as conservas.

As sobremesas têm também assinatura do vasto legado gastronómico doce da cidade, com os ovos-moles a erguerem o baluarte gastronómico da Região. O arroz doce, a aletria, os bilharacos, as castanhas de ovos, o leite-creme, o Pão-de-Ló, as cavacas e o Bolo de Santa Joana são apenas algumas das sobremesas que poderão ser degustadas, sem pecado, até 13 de janeiro de 2020.

O objetivo deste evento gastronómico é o de promover e celebrar o que de melhor se produz na região, pelo que todos os menus são harmonizados com vinhos ou espumantes da Bairrada, região cuja diversidade de oferta lhe valeu o reconhecimento nacional e internacional nos tintos e brancos, na Casta Baga, autóctone da região, e nos digestivos, com as aguardentes vínicas.

As reservas para o “Aveiro, Sabores com Tradição” podem ser efetuadas diretamente junto dos 29 restaurantes aderentes.