



## Viveiro, a iniciativa que quer dar a provar a cultura gastronómica de Aveiro em 2024

Aveiro foi a cidade escolhida para o primeiro evento da Associação Viveiro. As iniciativas, que se estendem ao longo do ano, arrancam a 4 de maio e contam com o Chef Ricardo Costa, natural da região, como primeiro protagonista. No mesmo fim de semana, será lançado o Guia Gastronómico de Aveiro.

**10 de abril de 2024** – Reunir na mesma mesa residentes, visitantes, chefs, produtores locais, investigadores e artistas para pensar, partilhar e provar a identidade gastronómica de uma região. Este é o mote do “Viveiro: Aveiro 2024”, um evento integrado na programação da Capital Portuguesa da Cultura e organizado pela Associação Viveiro, criada com o propósito de promover e divulgar o património culinário nacional.

No ano em que Aveiro é um epicentro cultural no país, a cidade torna-se também palco de um autêntico viveiro de ideias, negócios e tradições ao longo de quatro fins de semana temáticos. **“Vamos refletir sobre a gastronomia de Aveiro nas suas dimensões histórica, social, económica, cultural e política, bem como a sua sustentabilidade e futuro. Iremos fazê-lo em jantares, conversas, workshops e espetáculos, celebrando receitas antigas e testando inovações, ocupando o território e interagindo com a comunidade”**, explica Carlos Martins, responsável pela Associação Viveiro.

Partindo de quatro temas – **Identidade, Democracia, Sustentabilidade e Inovação** – e organizando-se em diferentes atividades distribuídas ao longo do ano, a iniciativa acontece nos dias **4 e 5 de maio, 8, 9 e 10 de junho, 13, 14 e 15 de setembro e 15, 16 e 17 de novembro** em vários locais da cidade, tendo o Mercado do Peixe de Aveiro como quartel-general, culminando numa Ceia de Natal performática no dia 14 de dezembro.

### Dois dias para pensar e provar a identidade de Aveiro

“Viveiro: Aveiro 2024” arranca nos dias 4 e 5 de maio, sob o tema **Identidade**. Este primeiro fim de semana será marcado pelo lançamento oficial do Guia Gastronómico de Aveiro, um documento gratuito, disponível em formato digital, que reúne a história, a produção e as principais características de oito ingredientes originais da região: **sal, algas e plantas halófitas, ovos moles, bacalhau, enguia, leitão, ostras e vinhos da Bairrada**.

No sábado, a programação começa com uma viagem que explora a identidade dos vinhos da região à boleia do **Dia Internacional da Baga**, uma iniciativa criada pelo coletivo [Baga Friends](#). Entre as 10h00 e as 18h00 será possível visitar as adegas de 7 produtores da Bairrada – Luís Pato, Filipa Pato, Quinta das Bageiras, Quinta da Vacariça, Quinta de Baixo/Niepoort, Sidónio de Sousa e Vadio – para provas de vinho, animação, pratos típicos e algumas surpresas.

Um dos momentos mais marcantes da primeira edição do evento acontece no Museu de Aveiro. O edifício histórico da cidade abre as portas ao público para uma **degustação do Guia Gastronómico de Aveiro**, onde o Chef Ricardo Costa será responsável pela curadoria de um menu que celebra o património culinário da região, contando com a presença de alguns produtores. O jantar será servido, pelas 19h30, nos claustros do Museu e terá o valor de 25,00€ por pessoa, com uma seleção de vinhos e espumantes incluída.

Antes disso, pelas 18h00, o diretor do Museu, José Rebocho Christo e o Chef aveirense, responsável pelo Restaurante Gastronómico, no The Yeatman Hotel, galardoado com duas Estrelas Michelin, protagonizam uma conversa única sobre a herança culinária e o legado gastronómico daquele território.

**“A zona de Aveiro é uma das mais ricas do país gastronomicamente. Tem praticamente tudo com qualidade: peixe, marisco, carnes, vinhos, sal e até azeite. Participar numa iniciativa como esta é perpetuar este património gastronómico e dar-lhe a visibilidade que merece”,** sublinha o **Chef Ricardo Costa**.

“Viveiro: Aveiro 2024” é uma iniciativa pensada para toda a família e no último dia do evento, domingo, a antiga estação ferroviária de Aveiro recebe um **workshop de ovos moles**, orientado pela [Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro](#). A atividade é gratuita e realiza-se entre as 10h00 e as 12h00.

Para mais informações e reservas, consultar:

[www.viveiro.pt](http://www.viveiro.pt)

<https://www.instagram.com/viveiro.aveiro>

**Gabinete de Imprensa**

**SILVER LINING – Consultoria de Comunicação**

Maria Martinho – [mariamartinho@silver-lining.pt](mailto:mariamartinho@silver-lining.pt) | + 351 932 510 139

Edite Alexandre – [editealexandre@silver-lining.pt](mailto:editealexandre@silver-lining.pt) | + 351 939 105 695