



ID: 83705495

28-11-2019

Competitividade local e regional servem-se à mesa na Murtosa

Sabores A segunda edição do Festival Gastronomia de Bordo está de regresso à Murtosa com um número recorde de restaurantes aderentes. O objectivo é favorecer o incremento do turismo cultural

Luís Ventura

Depois de Peniche e de Ílhavo, é a vez de a Murtosa receber, até ao próximo domingo, a segunda edição do Festival Gastronomia de Bordo, uma iniciativa que exalta os sabores e os saberes que têm a sua génese nos pratos preparados desde tempos imemoriais pelos nossos pescadores e que se tornaram ícones gastronómicos.

Patrícia Borges, chefe e docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTTM), em Peniche, é uma espécie de embaixadora das espécies sustentáveis e quer escrever um livro no final desta aventura. Sendo de Peniche, tem "aprendido muito nas viagens por Ílhavo e pela Murtosa". "Sou muito curiosa e tenho aprendido muito sobre bacalhau, em Ílhavo, e sobre a forma de confeccionar caldeiradas de enguias aqui na Murtosa", confessou. A chefe sente-se, assim, em condições de fazer uma caldeirada de enguias. "Pode não ser como vocês a fazem, mas já entendi a essência dela", admitiu.



PAULO RAMOS

Festival Gastronomia de Bordo divulga o património cultural lagunar

Para a chefe que abraçou a missão da Gastronomia de Bordo, "uma das mais-valias deste projecto é pegar na simplicidade destas confecções culinárias e mostrá-las aos visitantes e aos turistas". Depois, defende que "é importante ainda que contem a história da caldeirada, porque é que ela leva pó de enguias e pão de unto, porque hoje as pessoas querem saber o que está no prato, querem saber de onde vêm os ingredientes", explicou.

Na Murtosa, o certame está no bom caminho e se, em 2018,

eram seis os restaurantes aderentes, este ano já são uma dezena. "Isto significa que aqui há algo que está a mudar e para o ano ainda seremos mais", comentou a chefe, reforçando que estes pratos, "além de contarem uma história, estão a reforçar o orgulho da pertença aqui à Murtosa".

A génese das caldeiradas murtoseiras está, precisamente, nos pescadores da Ria de Aveiro e nos seus peculiares hábitos de pesca, que atestam bem a dureza do trabalho de outrora.

Januário Cunha, vice-presi-

dente da Câmara Municipal da Murtosa, agradece a todos os restaurantes "que embarcaram nesta aventura que é, ao mesmo tempo, um desafio para se mostrarem". "Temos consciência de que organizamos um evento que é catalizador, num período que é época baixa".

Se Peniche contribui com a pesca costeira e Ílhavo com a pesca longínqua, a pesca lagunar é o contributo da Murtosa para o projecto da gastronomia de Bordo. "É muito importante divulgar o que temos de melhor e aqui o melhor é a sim-

Uma dezena de restaurantes aderentes

A divulgação do património cultural lagunar associado à gastronomia murtoseira, como forma de favorecer o incremento do turismo cultural e o aumento da competitividade local e regional passa, este ano, por dez restaurantes aderentes. São eles A Varrina, Avenida-Praia, Bastos, Braseiro do Mar, Búzios-Pousada da Ria, Casa Silva, O Veleiro, Xávega-Mar, O Bico e o Feira dos Cinco. ◀

plicidade das nossas caldeiradas, que eram confeccionadas pelos pescadores para se alimentarem". Januário Cunha contou a tal história: "Depois de dias na safra da Ria, a paragem para as refeições acontecia na borda da Ria e para a panela ia o peixe com menor valor económico". A pesca lagunar do chinchorro, em particular

na freguesia da Torreira, tinha a singularidade de se desenvolver em jornadas de 24 horas consecutivas, com lanços sucessivos de dia e de noite. A dura safra era entrecortada pelas pausas para as refeições, sempre em função da maré.

É assim em Portugal. "O que temos de melhor são coisas simples, que exaltam a matriz identitária local, e isso é extraordinário", conclui o autarca.

Os dez restaurantes aderentes à iniciativa prepararam menus específicos para o festival, tendo como referencial os pratos de peixe e, de um modo especial, as caldeiradas. Paralelamente, o município propõe algumas actividades complementares às degustações nos restaurantes, que visam dar a conhecer o património gastronómico, cultural e social da Murtosa.

Assim, no próximo domingo, a tarde começa, pelas 15 horas, com a Rota da Enguia, com ponto de encontro no Cais do Bico para percorrer a beira-ria, terminando na "Ti Alcina", na Bestida, com um "workshop" de confecção de caldeirada de enguias. ◀




10.º ANIVERSÁRIO
 Restaurante Japonês
MATSURI 234 040 037 | Rua Eng. Carlos Bóia 41/43 | AVEIRO GPS N40°37'30" W8°38'44" www.matsuri.pt

Diário de Aveiro

28 DE NOVEMBRO DE 2019 QUINTA-FEIRA, Edição n.º 11.529 DIÁRIO | 0,80 EUROS

Fundador Adriano Lucas (1925-2011) | Director Adriano Callé Lucas | Jornal defensor da valorização de Aveiro e da Região das Beiras

Suites desde 25€
Motel Eclipse
 Deixe-se levar pela imaginação...

 Tlf: 234 917 942 • www.moteleclipse.pt

CONFIRMADOS 25 ANOS PARA PEDRO DIAS

Supremo Tribunal de Justiça confirmou a pena aplicada ao arguido, natural de Arouca, pelos crimes cometidos em Aguiar da Beira, entre os quais três homicídios **Página 32**


rent-a-car
 www.flyrent.pt
 ☎ 234 301 580

Morte de feto leva a abertura de inquérito
Aveiro | P13

Assembleia Municipal aprova PDM
Decisão | P2

Mais de 180 seniores vão ao teatro
Aveiro | P4

Turismo sob fortes críticas em Aveiro
Nova Plataforma | P6

Autarcas contra eleições
Regionalização | P32

Gastronomia de bordo serve-se à mesa na Murtosa



Festival Gastronomia de Bordo promove o património lagunar até domingo **Página 11**

Anadia FC assinala 93 anos e traça metas para o futuro
SAD avança em Janeiro | P28

BLACK FRIDAY FNAC
 ATÉ **60%** DESCONTO IMEDIATO
 PROMOÇÃO 29 NOVEMBRO A 1 DEZEMBRO
 #BLACKFRIDAYFNAC




MEGA EVENTO DE VINHOS
POUSADA DE VISEU

30 NOVEMBRO
POUSADA DE VISEU
14:30 - 20:30

MAIS INFORMAÇÕES EM WWW.CAVELUSA.PT

MAIS DE **1000** VINHOS
 PROVAS COMENTADAS
 CERCA DE **100** PRODUTORES
 MÚSICA & ANIMAÇÃO