



ACTIVIDADE REALIZADA no âmbito da Quinzena Gastronómica da Aguardente DOC

Adega Cooperativa da Lourinhã recebeu 'masterclass' de cocktails

Sofia de Medeiros

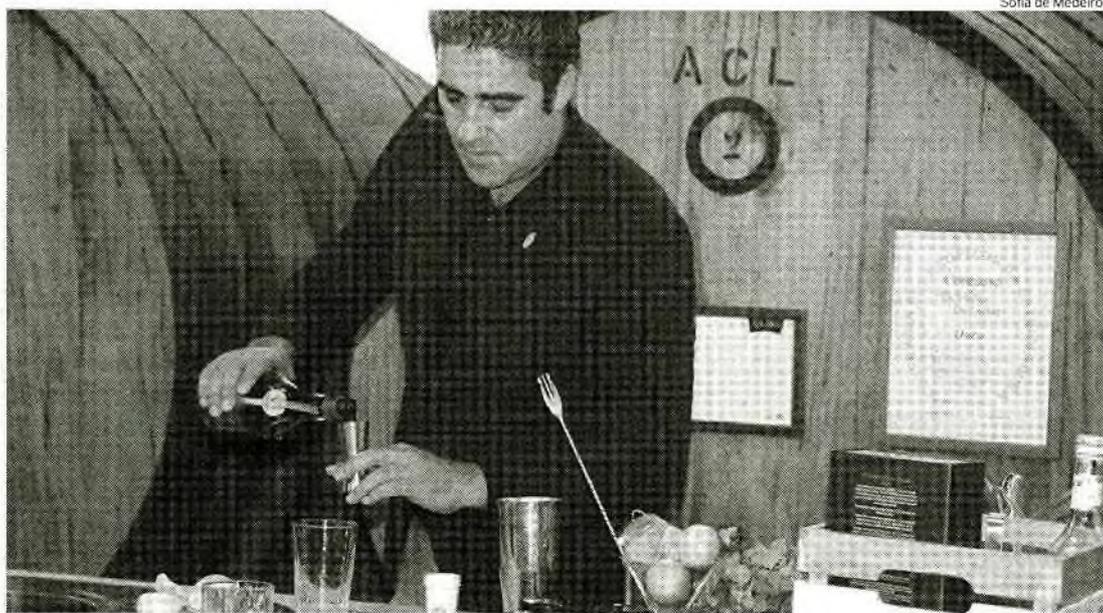
safia.medeiros@alvorada.pt

Integrado na 10ª da Quinzena Gastronómica da Aguardente DOC Lourinhã que decorre até este domingo, dia 21, a Adega Cooperativa da Lourinhã recebeu, no passado dia 3, uma 'masterclass' de cocktails.

A iniciativa destinou-se aos responsáveis dos estabelecimentos aderentes e também a alunos e docentes de cursos técnico-profissionais, tendo marcado presença professores e alunos da Escola Secundária da Lourinhã e da Escola de Serviços e Comércio do Oeste.

A sessão foi dinamizada pelo 'barman' Daniel Roberto, licenciado em Restauração e Catering e docente na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche e no Agrupamento de Escolas Fernão do Pó, no Bombarral. Na ocasião preparou seis 'cocktails', todos eles com Aguardente DOC Lourinhã: 'Louriana Stinger', 'Laurinianum Sour', 'Expresso Lourinius', 'L Negron', 'Sailor' e 'Tikissauros'.

Sónia Rodrigues, técnica municipal na área do Turismo, explicou na ocasião que a iniciativa pretendeu mostrar a versatilidade e potencialidade deste ex-libris da Lourinhã. Em representação do Município da Lourinhã, o vereador João Serra falou sobre a importância deste evento para o território, para a economia local, para a preser-



▲ **DIVULGAÇÃO:** Daniel Roberto veio dinamizar um momento formativo sobre a Aguardente DOC Lourinhã em 'cocktails'

vação, valorização e promoção deste produto de excelência e para a promoção da harmonização com outros produtos e sabores. Em representação da Colegiada de Nossa Senhora da Anunciação, o grão-mestre José Nuno Leitão também falou sobre este ex-libris local.

Também nos dias 6 e 13 decorreram provas de produtos 'Marca Lourinhã' com Aguardente DOC Lourinhã no Posto de Turismo da Lourinhã, com entrada livre. Nos mesmos dias, a Adega Cooperativa da Lourinhã esteve de portas abertas para dar a conhecer o processo de produção da bebida. Os dias abertos, bastante participados, contaram com visita às instalações da cooperativa onde os participantes ficaram a saber mais sobre o envelhecimento e

sobre o método tradicional de rotulagem da Aguardente DOC Lourinhã, bem como participaram numa prova comentada de duas aguardentes e num sorteio de prémios relacionados com a quinzena.

Recorde-se que nesta 10ª edição da Quinzena Gastronómica da Aguardente DOC Lourinhã, com o mote 'Restaurantes e Bares', para além das 46 entradas, pratos principais e sobremesas, há seis 'cocktails' a descobrir, visto que as propostas gastronómicas apresentadas pelos estabelecimentos aderentes passaram a poder incluir o 'cocktail', para além das já habituais entrada, prato principal e sobremesa, com Aguardente DOC Lourinhã.

A iniciativa conta com a participação dos seguintes restau-

rantes: Alma Nova (Lourinhã), Areal Beach Bar by Chakall (Praia do Areal Sul), Barracão do Petisco (Marquiteira), Carlos dos Leitões (Nadrupe), Castelo (Lourinhã), Chico Neto (Praia de Porto Dinheiro), Mar do Norte (Praia de Porto Dinheiro), Novo Parque (Parque da Fonte Lima), O Passarinho (Moita dos Ferreiros), O Zambujo (Zambujeira), Os Severianos (Casal Novo da Amieira), Paraíso do Foz (Alto Foz), Páteo Ibérico (Lourinhã), Pizzaria da Praia (Praia da Areia Branca), Pizza & Companhia (Praia de Porto Dinheiro), Solmar & Terrace (Praia da Areia Branca), Terra à Terra (Lourinhã), Vestigium (Reguengo Pequeno) e Vista Mar by Noiva do Mar (Atalaia). ■

Sofia de Medeiros