


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional	
Título: A presença dos sabores do Douro, a mesa					Temática: Generalista	
2006/10/26	A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES – PRINCIPAL	Pág.15	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 175.00

LAMEGO

FESTIVAL DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM

A presença dos sabores do Douro, à mesa

A Região de Turismo do Douro Sul esteve representada, na terça-feira, em mais uma edição do Festival de Gastronomia de Santarém. O "Dia do Douro" assim se chamou a jornada de sabores. Em destaque, estiveram os principais sabores e produtos desta região, nomeadamente, os fumeiros, o peixe de rio, o cabrito serrano, frutas, doces conventuais e de cunho popular.

O Presidente da Região de Turismo do Douro Sul, Jorge Osório, referiu a importância da presença do organismo: "É a forma de darmos a conhecer aquilo que temos, de genuíno, na nossa região, em termos de Gastronomia. Esta foi a nossa preocupação, na elaboração da ementa do Dia do Douro".

De referir que, a este evento esteve ligada a Região de Turismo da Serra do Marão, entidade que, para o ano, irá organizar este evento gastronómico, dado que o mesmo é realizado alternadamente pelas duas regiões de turismo.

A animação foi feita através da "Escola de Concertinas do Douro". A refeição, servida pelo Restaurante "Complexo Turístico Turisserra", foi magnífica e lauta. Em cima da mesa, estiveram o presunto, o salpicão regional, torresmos à Douro, bolas de Lamego, enchidos na grelha, o paio com fios de ovos, castanhas assadas e falachas. O requeijão com mel, queijinhos frescos, maçãs do Douro com mel, peixinhos da horta e queijo de ovelha foram, também, outras iguarias servidas. O cardápio constou de Trutas do Rio



De pé, da esquerda para a direita, Presidentes da RTDS e RTSM

Balsemão em molho de escabeche, Sopa de Vindima, Cabritinho da serra assado com batatinhas assadas, arroz de forno e legumes salteados. A sobremesa cumpriu, a preceito, o que de melhor a região tem.

Assim, a doçaria, constou de leite-creme, doces conventuais e Cavacas de Resende. Quanto aos vinhos, foi feita uma escolha bem feita e exemplificativa do que de melhor se produz, na região, como foram os Vinhos Espumante Reserva Bruto – Caves da Murganheira; Vinho Rosé DOC Douro 2005 – Adega Cooperativa de Lamego – Medalha de Ouro no Con-

curso Mundial de Bruxelas 2006 e Medalha de Bronze no Wine Masters Challenge 2006; Vinho Branco Seco "Terras do Demo" 2005 da Adega Cooperativa de Moimenta da Beira e o Tinto DOC Douro "Fraga D'Ouro" Reserva 2000 – Adega Cooperativa de S. João da Pesqueira.

O Espumante Super Reserva Bruto – Caves da Murganheira – Medalha de Prata no Concurso "Challenge International du Vin" de Bordéus 2005 fez as delícias dos presentes, bem como o Quinta do Castelinho Vinho do Porto 10 anos – Castelinho, Vinhos, SA Medalha de Ouro no Concurso Vinhos de Montanha em Itália 2003 e Medalha de Prata "Challenge International du Vin" de Bordéus.