



Nuno André Ferreira

O "Prove Dão Lafões" junta a CIM, o Turismo do Centro e a Essência do Vinho

CIM convida a "provar" a região Dão Lafões

Evento Produtos regionais de exceção no adro da Sé de Viseu

O adro da Sé de Viseu recebe dias 6, 7 e 8 de julho o "Prove Dão Lafões", um evento de promoção dos produtos gastronómicos e vinícolas dos 14 concelhos Dão Lafões.

Organizada pela Comunidade Intermunicipal (CIM) Dão Lafões, em articulação com o Turismo Centro de Portugal e co-financiado pelo programa Mais Centro, a iniciativa envolve também restaurantes de Viseu, de Penalva do Castelo e de Oliveira de Frades, a par da cozinha ao vivo e de workshops.

O presidente da CIM Dão Lafões, Carlos Marta explicou em conferência de imprensa, que o evento bienal de enogastronomia se insere no plano traçado para "afirmar a marca Dão Lafões" como uma "marca identitária comum para o território".

No emblemático adro da Catedral vai decorrer o mercado Gourmet com 30 expositores a mostrar, a vender e dar a provar os diferentes produtos da região, onde os visitantes poderão tomar contacto com "aquilo que de melhor se

produz na região", como queijo, enchidos, azeite e mel. No mesmo espaço haverá uma montra de vinhos do Dão.

Durante os três dias, o evento proporciona ainda a degustação de diferentes pratos confeccionados com produtos autóctones, em restaurantes aderentes (confirmados a Casa Arouquesa em Viseu, o Solar em Oliveira de Frades e a Casa da Ínsua em Penalva do Castelo). Com os restaurantes abertos em permanência, as pessoas podem provar pratos típicos num sistema de degustação inovador, com preços que vão dos três aos 10 euros.

Diariamente, haverá também duas sessões de cozinha ao vivo, onde a criatividade fará surgir novas receitas à base de produtos da região, com os chefes de cozinha Luís Américo, Justa Nobre e Paulo Cardoso. As sessões são abertas ao público, mediante os lugares disponíveis.

Numa vertente pedagógica, estão previstas conversas e um workshop sobre o vinho, quer para o

público em geral, quer para profissionais de hotelaria e restauração, onde por exemplo se vai ensinar a servir vinho na restauração.

Nuno Botelho da Essência do Vinho, a entidade responsável pela produção do "Prove Dão Lafões", adiantou que o desafio foi "criar um evento diferenciador que trouxesse gente a esta região", que considerou "única" em gastronomia, em vinhos e em património, para realçar o local onde vai decorrer grande parte do evento: "O adro da Sé de Viseu é um lugar único e vai ser um marco, porque vai dar um enquadramento ao evento muito interessante".

O presidente do Turismo do Centro, Pedro Machado acrescentou que "a região de Viseu tem currículo e produtos de referência nacional e internacional", reforçando que a região se deve assumir como "destino turístico de excelência".

Emília Amaral
emilia.amaral@jornalcentro.pt

Feira da Bôla regressa este mês a Lamego

A Avenida Dr. Alfredo de Sousa, que prolonga Santuário dos Remédios, em Lamego, acolhe a IV Feira da Bôla, de 28 de junho a 1 de julho, organizada pela Câmara Municipal de Lamego e pela A.E. HTDOURO - Associação de Empresários.

Durante quatro dias, 14 produtores locais vão dar a oportunidade de se saborear uma das iguarias mais típicas da culinária duriense.

"O certame promete tornar-se, mais uma vez, um ponto de encontro para os profissionais do setor e para milhares de visitantes que gostam desta especialidade emblemática do concelho", adianta o presidente da Câmara de Lamego, Francisco Lopes,

ao recordar que, em anteriores edições, a elevada procura conseguiu esgotar o stock em todos os



stands de venda, "constituindo um êxito organizativo".

Recheada ao gosto de cada um, as bolas de presunto, bacalhau, frango, sardinha, salpicão, vinha-de-alhos ou de outros ingredientes, prometem deliciar o paladar dos consumidores.

Este ano, haverá uma

promoção especial. Quem comprar uma bôla pode adquirir uma garrafa de espumante Raposeira por apenas três euros.

A organização da IV Feira da Bôla conta com o apoio institucional de diversas entidades, entre elas, as Caves da Raposeira, uma das grandes empresas do concelho. EA

ES PRO SER

ESCOLA PROFISSIONAL DE SERNANCELHE

Cursos Profissionais (10º a 12º Anos)



- Auxiliar de Saúde
- Restauração:
- Restaurante / Bar
- Instalações Eléctricas
- Electrónica, Automação e Computadores
- Informática de Gestão

Escola Profissional, S.A.
Avenida das Trilhas, nº 271 | 3840 - 21m Sernancelhe
Telefone: 254 550 020 | Fax: 254 550 029
Email: geral@esprosser.pt