



«PROVE DÃO LAFÕES» COM TUDO O QUE DE MELHOR A REGIÃO OFERECE

- GASTRONOMIA, VINHOS, RESTAURANTES E ARTÍFICES DA COZINHA, JUNTAM-SE NO ADRO DA SÉ, EM VISEU, DE 6 A 8 DE JULHO

Durante três dias, de 6 a 8 de Julho, os dois maiores emblemas da região - a gastronomia e os vinhos -, prometem atrair milhares de visitantes ao Adro da Sé, em Viseu, através de um convíte irresistível e tentador: «Prove Dão Lafões». Um evento organizado pela CIM-RDL (Comunidade Intermunicipal da Região Dão Lafões), em articulação com o Turismo Centro de Portugal e com cofinanciamento do «Mais Centro - Programa Operacional Regional do Centro. A produção é da EV - Essência do Vinho.

“Afirmar e reforçar a marca Dão Lafões, a nível interno e externo, como símbolo identitário comum a este vasto território” é, segundo Carlos Marta, presidente da CIM Dão Lafões, o objectivo que preside à organização desta iniciativa enogastronómica, de carácter bienal, inse-

rida o plano traçado por aquela estrutura intermunicipal. “É um evento único que aposta nos melhores produtos da terra, a (re)descobrir também num espaço único como é o adro da Sé em Viseu”, concretiza o também presidente da Câmara Municipal de Tondela

Com todos os ingredientes para promover uma interacção entre visitantes, produtores, restaurantes, e chefes de cozinha, o «Prove Dão Lafões» pretende também aproveitar a dinâmica da sua realização para dar a conhecer outros aspectos importantes da região, nomeadamente o seu património, cultura, paisagem e, sobretudo, acrescenta Carlos Marta, a crescente oferta turística dos 14 concelhos que integram a CIM Dão Lafões.

Para além de um mercado gourmet com 30 expositores, onde serão comercializados pro-

ditos como queijos, enchidos, azeite, mel, vinhos e doçaria tradicional, o Adro da Sé terá ainda em funcionamento permanentemente três restaurantes de Viseu (Casa Arouquesa), Oliveira de Frades (O Solar) e Penalva do Castelo (Casa da Insaia), a proporem degustações com preços que vão dos 3 aos 10 euros. Espaço ainda para sessões de cozinha ao vivo abertas ao público e orientadas por médicos chefes (Luis Américo, Justa Nobre e Paulo Cardoso), workshops temáticos sobre gastronomia e vinhos, e um wine bar com vinhos do Dão.

Para Pedro Machado, presidente do Turismo Centro de Portugal, a realização deste evento em Viseu, “uma região com currículo e produtos de excelência nacional e internacional, reforça a convicção de que esta mesma região tem todas as

condições para se assumir também como um destino turístico de excelência”.

Neste caso, acrescenta o responsável, “com a necessidade de ser criada uma oferta diferenciadora que atraia cada vez mais públicos à região centro do país”.

Uma filosofia assimilada pela EV - Essência do Vinho, entidade a quem está cometida a produção do «Prove Dão Lafões» que, para o efeito e segundo confirmou em conferência de imprensa Nuno Botelho, fez questão de criar “um evento diferenciador” para uma região que considera “única em gastronomia, vinhos e em património”.

No dia 6 os restaurantes estarão abertos entre as 18 e as 24 horas, no dia 7 entre as 12 e as 24 horas, e no dia 8 (domingo), entre as 12 e as 17 horas.