

“Sopas e Merendas” aqueceram fim-de-semana em Freixo de Espada à Cinta

Certame, que se realizou entre 2 e 4 de Novembro, pretende promover tradição gastronómica para dinamizar economia local

por João Castanho

Em Freixo de Espada à Cinta os últimos dias foram dedicados às “Sopas e Merendas”. Um certame em que a gastronomia tradicional do concelho esteve em destaque. O evento anual pretende dinamizar a economia local, nomeadamente a restauração e hotelaria, ao aliar a tradição gastronómica do concelho, com especial destaque para as sopas, as tortas e os doces à base de amêndoa, à venda de produtos. A presidente do município de Freixo, Maria do Céu Quintas, destacou a importância deste tipo de eventos para a vila. “É muito importante, é uma forma de mostrarmos aquilo que temos no nosso concelho, de as pessoas se juntarem e confraternizarem. É um evento que traz gente de fora a Frei-

xo e não comem só no recinto da feira, vão aos restaurantes também e é uma forma de ajudarmos a nossa economia local”, referiu.

“Pretende-se potenciar a economia local, nomeadamente a que envolve a nossa restauração, divulgar a gastronomia freixenista mais tradicional, particularmente a que nem sempre consta nos menus dos nossos restaurantes, dinamizar a venda de produtos regionais, nomeadamente os que fazem parte da identidade gastronómica do nosso concelho, lembro também a doçaria à base de amêndoa, os enchidos, os vinhos, azeites e produtos biológicos, todos com origem de Freixo de Espada à Cinta”, destacou.

Para além dos restaurantes aderentes à iniciativa e que integraram nos me-

nos pratos tradicionais, ligados aos trabalhos agrícolas, na tenda de eventos, localizada no Jardim da Seda, houve ainda espaços de restauração e expositores de produtos regionais. O objectivo é “afirmar Freixo de Espada à Cinta como um destino de turismo gastronómico e cultural, principalmente junto do público de Espanha”, acrescentou ainda Maria do Céu Quintas.

Os expositores aproveitaram a mostra para vender diversos produtos locais e muitos fabricados de forma artesanal. “O licor é caseiro e fabricado com produtos de cá, como folha de figueira, figo da Índia, mirtilo, mas o que sai melhor é a ginginha. Estas feiras não são para vender muito, mas vêm muito espanhóis porque estamos perto de Espanha”, contou Car-



Certame atrai muitos comensais anualmente

los Eugénio, um dos expositores. “Vendemos um azeite puro, porque não leva químicos, nem nada. E vendemos cerejas em calda, compota de cereja, mel e outras frutas que vamos aproveitando”, contou Antónia Louças, outra das expositoras presentes na feira que acompanha a vertente gastronómica.

Sofia Caldeira vendeu vários produtos típicos de Freixo, como enchidos, e considerou que este tipo de iniciativas “valem a pena” do ponto de vista do negócio. “Há vários turistas e pessoas locais que vêm provar e comprar os nossos produtos, nesta inicia-

tiva e noutras como a Flor da Amendoeira e a Feira Medieval. Os espanhóis, por exemplo, procuram azeite, azeitona, tortas de espargos e de pimentos”, afirmou.

O evento “Sopas e Merendas” decorre anualmente em Freixo de Espada à Cinta e pretende dinamizar a economia local, nomeadamente a restauração e hotelaria, ao aliar a tradição gastronómica do concelho, com especial destaque para as sopas, tortas e os doces à base de amêndoa.

A animação também fez parte do certame, com a actuação de gaiteiros, espectáculos de fado e teatro.