

Sabores e tradições locais dão mote ao primeiro evento do atual executivo

Eleito a 26 de setembro, o executivo de Freixo de Espada à Cinta, liderado por Nuno Ferreira, levou a cabo o seu primeiro evento, dedicado especialmente ao conelho e às suas gentes.





Gabinete de Comunicação	Tema: Sabores e Tradições	Meio: Jornal VIVADOURO	Data: 24/11/2021
-------------------------	---------------------------	------------------------	------------------

Entre as particularidades específicas deste certame, duas saltam à vista logo no momento inaugural que teve lugar às 10H30 na manhã, sem a presença de qualquer elemento do Governo, como é habitual nestas situações. Aspetos que não são alheios ao propósito desta mostra.

“Este evento tem um propósito muito característico ao nível da autarquia que é claramente homenagear a nossa população. Não há melhor forma de o fazer como dar a conhecer o melhor que as nossas gentes fazem, seja nos produtos endógenos, na agricultura, na gastronomia e, nas tradições locais.

Propositadamente não convidamos ninguém do Governo para este evento, apesar do enorme respeito que temos pelos seus elementos, porque, ao contrário da nossa população que estará sempre aqui, os governos mudam.

Com este primeiro evento oficial deste executivo decidimos também marcar a diferença inaugurando-o logo da parte da manhã que é quando começa o dia. Pretendemos mostrar à população que governamos para eles e não para qualquer outra entidade”, explica Nuno Ferreira à nossa reportagem.



Para o autarca recém eleito a organização deste certame nos moldes definidos foi uma aposta ganha, não só pela adesão ao nível dos expositores como pelo número de visitantes que ali ocorreu durante o fim de semana.

“Foi um risco que corremos mas está a ser um sucesso. Temos cerca de 20 expositores com os seus produtos, dos quais podemos destacar os vinhos, muitos deles premiados a nível nacional mas também a nível mundial, algo que nos enriquece. Temos orgulho do que estamos a mostrar a quem nos visita.



Este certame tem ainda por objetivo implementar na economia local uma dinâmica diferente, fazendo com que os visitantes adquiram os nossos produtos, deixando aqui o seu dinheiro. É o primeiro de muitos eventos que iremos realizar, não só para todos os freixenistas mas também para todos quantos nos visitam.

Queremos catapultar Freixo de Espada à Cinta para um patamar superior, de excelência a nível nacional”.



Gabinete de Comunicação	Tema: Sabores e Tradições	Meio: Jornal VIVADOURO	Data: 24/11/2021
-------------------------	---------------------------	------------------------	------------------

Nuno Ferreira garante ainda que a atual situação da autarquia não será um entrave ao trabalho que pretende levar a cabo no concelho, levando o nome de Freixo de Espada à Cinta e os seus produtos a todo o mundo.

“A difícil situação financeira em que o município se encontra, e da qual já demos conta aos nossos munícipes, não será um entrave ao trabalho que pretendemos desenvolver, não vamos ficar de braços cruzados certamente.

Queremos levar ainda mais à frente todos os nossos produtos, daí também termos já um plano para a participação em feiras internacionais de promoção do território.

Freixo de Espada à Cinta é neste momento o centro de Portugal, perdoem-me a expressão mas, é esta centralidade que pretendemos atrair para aqui”.

Edson Pereira – Quinta dos Castelares



É de saudar esta iniciativa com a presença de quase todos os produtores da região. Estes eventos têm um forte impacto na nossa atividade porque é uma oportunidade de darmos a conhecer aquilo que fazemos e os nossos produtos.

O nosso projeto tem características particulares, apostamos em mercados específicos. São vinhos com um perfil fino, feito por gente jovem, que agradam a mercados diferenciados como Brasil, China ou Japão.

Gabriela Santos – Os Docinhos da Gabi



É um evento importante porque é uma oportunidade de mostrar os nossos produtos. Apesar de vendermos em casa, num evento destes conseguimos chegar a mais pessoas o que é sempre melhor para o negócio.

Temos o bolo de laranja, uma bola de azeite e enchidos. Os bolos secos são todos feitos à base de azeite e amêndoa. Tudo produtos daqui do nosso concelho.