



**“Sabores e Tradições” de Freixo de Espada à Cinta estiveram em destaque este fim-de-semana**



Gabinete de Comunicação

Tema: Sabores e Tradições

Meio: Rádio Brigantia

Data: 22/11/2021

**A identidade do concelho de Freixo de Espada à Cinta esteve em destaque este fim-de-semana, com a primeira edição de “Sabores e Tradições”. Este é o primeiro certame organizado pelo novo executivo, que quer colocar o concelho na rota do desenvolvimento, celebrando tradições e produtos endógenos**

A feira decorreu no Jardim da Seda, contando com 20 expositores. Alice Madeira já participa há vários anos nos certames de Freixo e participa com produtos que aprendeu a confeccionar, quase todos à base de amêndoa, um dos símbolos do concelho. “Vim do estrangeiro e montei uma padaria/pastelaria em Freixo. Comecei a fazer os bolos de amêndoa, de Freixo de Espada à Cinta. Comecei a fazê-los há mais de 30 anos. Foram as velhotas que me foram ensinando. Os bolos são muito procurados e é uma forma de manter viva a tradição. A feira, que não dá para vender muito, serve para fazer publicidade ao produto”.

Leandro Ribeiro esteve na feira a representar a Bio Freixo, uma marca que surgiu há cerca de 20 anos e que preza pelos produtos no seu estado mais natural. “Fazemos tudo biológico: vinho, cerveja artesanal, vinagre e azeite. 90% dos enólogos, hoje em dia, utilizam clarificantes para tornar os vinhos mais bonitos. Mas nós, através da maneira como se fazia o vinho antes produzimos agora o nosso vinho. O nosso azeite também é muito especial, é extraído a frio. Também temos ice wine (biológico), o único produzido na Europa (vinho produzido a partir de uvas congeladas) ”.

Como não podia deixar de ser, a seda artesanal de Freixo também esteve presente na feira. Susana Martins é uma das nove tecedeiras que trabalha no Museu da Seda e do Território, onde ocorre todo o processo. Neste momento, ao tradicional está a juntar-se alguma inovação. “Fazemos echarpes, carteiras, napróns... depende da imaginação. Isto são produtos de luxo... para além de ser seda, são peças únicas porque isto é artesanato, não se fazem duas peças iguais. Agora estamos na vertente de tingir a seda. Estamos a experimentar, a inovar, tudo com produtos naturais, para tingir, dar cor, à seda”.

Por esta altura, em Freixo tinha lugar o Festival das Sopas e Merendas. Apesar de admitir que o formato era “bastante bom”, o presidente da câmara explicou que se quis inovar, juntar as tradições, a gastronomia, os jogos e a música. Nuno Ferreira avança que há muitos mais certames pensados. “É o nosso primeiro certame 'Sabores e Tradições'. Muitos mais hão-de vir, já em 2022, com outros nomes/formatos, nomeadamente a Flor da Amendoeira e a Feira da Caça e da Agricultura, que será feita, pela primeira vez, já no próximo ano. Queremos mostrar aquilo que de melhor temos para oferecer. É desta forma que o concelho neste neste momento, de braços abertos, com a maior hospitalidade. Queremos turismo e queremos que se conheça o que de bom aqui há”.

Este foi o primeiro certame promovido pelo novo executivo de Freixo de Espada à Cinta. A feira contou com venda de produtos endógenos, nomeadamente bolos, doces regionais, fumeiro, azeite e vinhos, assim como jogos e música tradicional.

Escrito por Brigantia

**Jornalista:**

Carina Alves



Gabinete de Comunicação

Tema: Sabores e Tradições

Meio: Rádio Brigantia

Data: 22/11/2021





Gabinete de Comunicação

Tema: Sabores e Tradições

Meio: Rádio Brigantia

Data: 22/11/2021



Gabinete de Comunicação

Tema: Sabores e Tradições

Meio: Rádio Brigantia

Data: 22/11/2021

