



Meio: 24.sapo.pt

Data: outubro 2018

A tradição gastronómica dos territórios do Nordeste Transmontano e Douro vai estar em destaque na Festa das Sopas e Merendas, que decorre na vila de Freixo de Espada à Cinta de 2 a 4 de novembro.



"Pretendemos dinamizar a economia da restauração e hotelaria, com um evento que vai ao encontro da tradição gastronómica do concelho, onde pontificam as sopas e as tortas", disse hoje à agência Lusa Maria do Céu Quintas, presidente da Câmara de Freixo de Espada à Cinta, distrito de Bragança.

Segundo os promotores, a Festa das Sopas e Merendas, que se realiza na vila transmontana, poderá constitui-se como um cartaz gastronómico de "excelência" no contexto da oferta turística na região norte do país.

Gabinete de Comunicação e de Relações Externas
Avenida Guerra Junqueiro | 5180 Freixo de Espada à Cinta
Tlf 279 658 160 | Fax 279 658 165
www.cm-freixoepadacinta.pt | joao.castanho@cm-fec.pt



O visitante poderá degustar uma variedade de "manjares" que vão desde produtos de fumeiro ao cabrito assado, peixe do rio, tortas, queijos, sopas, bolas e doçaria conventual e tradicional.

As atividades da Festa da Sopas e Merendas decorrerão no centro desta vila do distrito de Bragança, onde haverá espaço para os produtos da terra e animação musical.

Além deste espaço, haverá ainda a adesão de restaurantes da vila, que proporcionarão aos visitantes os manjares de outros tempos, onde as sopas e as merendas serão o prato forte.

Segundo a organização, a iniciativa pretende recuperar receitas antigas como as sopas de alho, de tomate, de batata, da segada, à base de feijão-verde, espargos silvestres, e as tradicionais "berças", um prato à base de couves, tortas e produtos de fumeiro.

"Em épocas de grandes trabalhos agrícolas, as sopas eram um alimento ideal para enfrentar um dia de trabalho árduo, já que são ricas do ponto de vista calórico", frisou a autarca de Freixo de Espada à Cinta.

Os vinhos produzidos neste território da Região Demarcada do Douro ocupam também um lugar de destaque no certame, já que a aposta de novos produtores tem vindo a crescer.

Para a organização da iniciativa, "com a vida agitada da sociedade moderna, perderam-se as práticas de uma alimentação saudável e variada" e que, através deste tipo de certames, "novos hábitos alimentares poderão ser adotados".