



Meio:Noticias CYL

Data: 30 Julho 2017

## Maridaje en Freixo de Espada à Cinta del bacalao y el vino

La Feria del Bacalao, una opción exquisita en Freixo de Espada à Cinta, para los días 5 y 6 de agosto, a la que este año se une la Feria Ibérica dos Vinhos

El município portugués de Freixo de Espada à Cinta, cerca de Salamanca (1h de viaje) organiza los días 5 y 6 de agosto, las Jornadas Gastronómicas del Bacalao y la Feria Ibérica dos Vinhos. Un plato que es parte esencial de la cocina portuguesa y que es muy apreciado por los españoles que buscan, con regularidad, los restaurantes de Freixo de Espada à Cinta, conocido como la ‘Vila más Manuelina de Portugal’, considerando la profusión del estilo arquitectónico Manuelino (siglo XVI, muy similar al estilo Isabelino). Estas jornadas contarán con la presencia de Inma Cañibano Olivares, David Monaguillo, Cristina Alves Eurico, Castro André Silva e Isabel Eugénio.

De esta forma, Freixo de Espada à Cinta acoge un evento enogastronómico que une las tradicionales Jornadas Gastronómicas del Bacalao, que se desarrollan en los restaurantes, un certamen ibérico de vinos que tendrá lugar en un carpa instalada en el Jardim da Seda. La ruta gastronómica tendrá lugar en los restaurantes adheridos al programa, cada uno de los cuales se presentará con los más exquisitos platos de bacalao. Los portugueses dicen que hay más de 1001 formas de cocinar el bacalao!

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](http://www.cm-freixoepadacinta.pt) | [joao.castanho@cm-fec.pt](mailto:joao.castanho@cm-fec.pt)



Dos días con un programa único y diversificado, donde destacan cuatro sesiones Showcooking, pruebas comentadas de vinos de cuatro regiones vinícolas hispano-lusas (Douro, Cigales, Arribes y Sierra de Salamanca), prueba de corte y mesa creativa de quesos de Hinojosa de Duero y una tertulia en la que el vino será motivo de la mesa redonda.

#### Del Bacalao a la Almendra

André Silva, uno de los pocos chefs portugueses con Estrella Michelin y David Monaguillo, de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, realizarán las sesiones de Showcooking con sugestivos platos de bacalao. Eurico Castro, Best Bakery, el creador del bolo-rei y 'erizo' de castaña, confeccionará postres a base de almendra.

La pastelería tradicional de Freixo tendrá igualmente una sesión de showcooking com Isabel Eugénio.

#### Del plato a la copa

Antes y después de las sesiones de showcooking, tendrán lugar pruebas comentadas de vinos. Inma Cañibano, de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, comentará, el sábado por la mañana, vinos del Douro Superior y de la D.O Cigales.



Por la tarde, y el domingo, los vinos de la D.O. Arribes y D.O.P. Sierra de Salamanca serán comentados por los respectivos responsables de las D.O (Denominações de Origem).

En conversación con...

La clausura estará centrada en una conferencia, donde el vino sobresale y las palabras fluirán en una tertulia conducida por la periodista Cristina Alves, a la que se unirán invitados ibéricos.