



Meio: Arribes Al dia

Data: 31 de Julho

OS DÍAS 5 Y 6 DE AGOSTO

Freixo fusiona el vino y el bacalao con una Feria y unas jornadas gastronómicas

Junto a la venta y exposición de productos, se desarrollará un interesante programa de actividades paralelas con catas guiadas y degustaciones

En la Feria no faltará la exposición y venta de productos tradicionales / CORRAL

En el marco de la estrategia de potenciar y promover la economía local, la localidad portuguesa Freixo de Espada a Cinta fusiona en una sola acción la gastronomía y el vino.

Es de esta sinergia de la que nace la Feria Ibérica de Vinos & Jornadas Gastronómicas del Bacalao (B & FIV) evento que discurrirá en esta localidad lusa los días 5 y 6 de agosto en el Jardim da Seda, a poco más de una hora de la capital salmantina.

Será de este modo un fin de semana de sabores y de divulgación de las Quintas, Bodegas, y productores de Freixo de Espada a la Cinta, a las que se unen regiones DO (Denominaciones de Origen) de Salamanca y Zamora, teniendo como complemento quesos y embutidos salmantinos, productos que conforman un maridaje perfecto con el vino.

Y entre todo ello, más de 20 expositores de productos tradicionales portugueses, dulces, miel, aceite y quesos, entre otros.



En la Feria del Vino estarán entre otras, las DO Arribes, Cigales, Sierra de Salamanca y vinos biológicos de Freixo y varias quintas y bodegas.

Además de la exposición y venta de productos, la Feria Ibérico del Vino ofrece un interesante programa de actividades paralelas que comienza, en la primera de las jornadas, con una cata guiada de la DOC Duero Superior y Cigales, a la que seguirá en la tarde un showcooking con André Silva (Estrela Michelin) e Eurico Castro (Best Bakery) Restaurante Porta.

A continuación se presentarán los vinos de la DOP Sierra de Salamanca, para proseguir con una degustación de dulces tradicionales de Freixo conducida por Isabel Eugénio.

El día 6 arrancará con una Mesa creativa de Quesos Cynara, a la que seguirá un showcookin con David Monaguillo, de la Academia de Gastronomía de Castilla Y León.

Por la tarde, presentación de los vinos de la DO Arribes, una demostración de corte de queso y una tertulia conducida por la periodista Cristina Alves, que tendrá como invitados Inma Cañibano, de la Academia de Gastronomía de Castilla y León; Norberto Bonifácio, de la Quinta de Maritávora; y a Pedro Martins, de la Quinta dos Castelares.