

Freixo de Espada à Cinta aposta em evento eno-gastronómico para atrair visitantes



Vinte expositores participaram na primeira edição da feira

Olga Telo Cordeiro

Freixo de Espada à Cinta juntou à mesma mesa o vinho e o bacalhau este fim-de-semana. Como acontece há 3 anos, as jornadas gastronómi-

cas do bacalhau levaram a Freixo muitos visitantes, que este ano tiveram mais um atractivo: a Feira Ibérica de Vinhos. O objectivo foi divulgar sabores, quintas, adegas e produtores de Freixo de Espada à Cin-

ta e também Salamanca e Zamora. "Enquanto território inserido na região demarcado do Douro e considerando a excelência dos vinhos que se produzem em Freixo era imperioso organizar um evento que promovesse o sector vitivinícola", salientou a presidente do Município de Freixo, Maria do Céu Quintas.

"Apostamos na jornadas gastronómicas do bacalhau, tendo sempre em vista o público espanhol, porque eles procuram esse produto e ajudamos a economia local. E juntamos os vinhos, porque uma coisa complementa a outra e é de apostar e continuar", explicou a autarca.

Foram 20 os expositores presentes, quer de vinho, quer de outros produtos tradicionais e, de entre as actividades, destacaram-se as sessões de showcooking, nomeadamente com o chef André Silva, com uma estrela Michelin, e de Eurico Castro. O evento incluiu também provas comentadas de vinhos e venda de produtos endógenos, apresentações de vinhos e uma tertúlia com produtores e gastrónomos.

Inma Cañibano, da Academia de Gastronomia de Castela e Leão, esteve em Freixo para esta iniciativa ficou "encantada com os vinhos" do concelho de Freixo que degustou numa das provas realizadas e expli-

Município aliou jornadas gastronómicas do bacalhau a Feira Ibérica de Vinhos

cou que os néctares desta zona têm características especiais. "São mais bem elaborados, nota-se a mão dos enólogos, são vinhos mais elegantes mas ao mesmo tempo não se perdeu o carácter e a terra, o que é muito importante porque a única coisa com que podemos competir é com o autóctone", frisou, destacando também que nesta zona do Douro, do lado de cá da fronteira "conservaram-se as castas, há muita mais variedade e riqueza de castas, do que no Douro espanhol, onde se reduziu o número de castas e perderam-se algumas".