

Meio: Jornal Nordeste
Data: 27 de maio 2014

Nordeste 27 DE MAIO 2014 13

DOURO SUPERIOR

Bacalhau foi um sucesso em Freixo

► Município arriscou e foram muitos os que vieram provar os pratos de bacalhau

Johana Gonçalves

O bacalhau foi rei, no passado fim-de-semana, em Freixo de Espada à Cinta. O município arriscou nas primeiras Jornadas Gastronómicas do fiel-amigo e o balanço foi positivo.

Os restaurantes que aderiram à iniciativa receberam essencialmente espanhóis, para degustar o bacalhau confeccionado à moda portuguesa. Cerca de dez restaurantes do

concelho serviram este peixe confeccionado de várias formas.

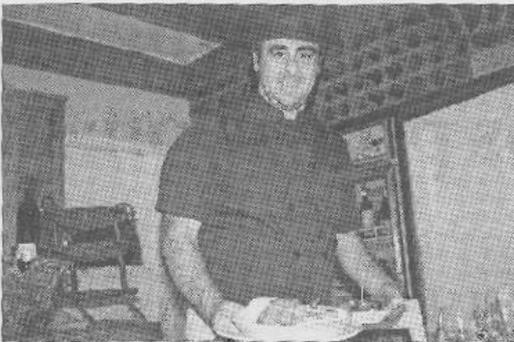
No restaurante Cinta D'ouro, Ana Sofia e Diego, garantem que não tiveram mãos a medir e aplaudem a iniciativa do município. Sofia salienta que "as pessoas aderiram".

Foi feita uma ementa especial com três pratos de bacalhau confeccionados pelo chef Diego, que nem podia sair da cozinha com tanto trabalho, pois o restaurante teve casa cheia durante os três dias do certame.

Ana Sofia adianta que os espanhóis adoram bacalhau. "Tivemos também clientes portugueses, mas os espanhóis de facto vieram em maior número. Eles adoram a maneira como nós cozinhámos o bacalhau", assegura a empresária.

A autarca de Freixo de Espada à Cinta, Maria do Céu Quintas, explica que esta iniciativa surgiu tendo em conta a grande procura de pratos de bacalhau por parte dos vizinhos espanhóis. "Já é procurado há muito tempo pelos espanhóis, então decidimos fazer um evento ligado à gastronomia com este peixe", salienta a autarca.

Foi organizada a uma prova de vinhos e uma mostra de artesanato e produtos regionais.



Voices

Carmen de La Cruz

"Já conhecemos muitos locais aqui em Trás-os-Montes e mal sabemos desta iniciativa em Freixo viemos de imediato. Fica longe do mar, mas usam os melhores ingredientes e o bacalhau fica uma delícia".



Tomaz Gonzalez

"Temos amigos em Freixo e como sabem que nós adoramos bacalhau fizemos questão de nos ligar. E valeu a viagem, acho que nunca tinha comido bacalhau tão bem cozinhado".



Chef Diego não teve mãos a medir durante o fim-de-semana