



Câmara Municipal de Aveiro

Gabinete do Presidente

Nota de Imprensa N.º1, de 04 de janeiro de 2020

I - “AVEIRO, SABORES COM TRADIÇÃO” DESTACA GASTRONOMIA TRADICIONAL E CONTEMPORÂNEA

Menu prova é a principal novidade desta 6ª edição

A Câmara Municipal de Aveiro promove, pelo sexto ano consecutivo e integrado no Boas Festas em Aveiro, o festival gastronómico “Aveiro, Sabores com Tradição” entre os dias 6 e 13 de janeiro, destacando nos 29 restaurantes aderentes o melhor da gastronomia tradicional aveirense, homenageando os produtos gastronómicos oriundos do mar, da ria e da terra. A iniciativa propõe uma experiência de degustação ou de menus prova, numa aposta que varia entre propostas gastronómicas mais tradicionais às mais contemporâneas. Os preços variam dos 10 e os 30 euros.

Os restaurantes aderentes são os seguintes:

- A Fornalha
- À Portuguesa
- AdamastoR - Cervejaria do Povo, Lda
- Adega São Gonçálinho Taberna Urbana
- Adega Tia Micas
- Bacalhau e afins, Aveiro
- Cais da Tosca
- Cais do Pescado
- Churrasqueira do Mercado
- Fama by Luís Lavrador
- Forneria 1870

- Maré-Cheia
- Mercearia Do Rossio
- Necas' House
- O Arco da Velha
- Porta 36
- Restaurante A Nossa Casa
- Restaurante Ceboleiros Aveiro
- Restaurante Ferro
- Restaurante Mercantel
- Restaurante o Barril
- Restaurante Origem
- Restaurante Quatro Nós
- Restaurante ZigZag
- Salpoente
- Tasca do Sal
- Terroir Aveiro
- Toca do Bacalhau
- Trincadeira Taberna Urbana

A edição deste ano traz como principal novidade o Menu Prova, uma opção para relaxar ao final do dia, que, por 10 euros, propõe a degustação de dois petiscos, harmonizados com copo de vinho ou Espumante da Bairrada. As propostas para este menu-prova, disponível apenas nos restaurantes À Portuguesa, Cais da Tosca, Quatro Nós e Cais do Pescado, variam entre fritadinha de pastéis de bacalhau, carapauzinhos, ovas de bacalhau, mexilhões em cama de açorda de coentros, gratinados com mozzarella ou em vinagrete. Há ainda telha de ovos moles para conquistar os paladares com preferências doces.

Já nos restantes 25 restaurantes, que se associaram a este festival para celebrar a autenticidade dos produtos da região, é possível saborear uma experiência gastronómica rica e variada com menus completos entre 15 e 30 euros, com entrada, prato, sobremesa e copo de vinho da Bairrada. No final da refeição e para ajudar à digestão é oferecida a tradicional “Bandeja de Aveiro”, composta por licor de Aveiro, abafado ou aguardente da Bairrada.

Durante uma semana, o festival coloca em destaque algumas das iguarias mais icónicas da identidade gastronómica da região, ora elevando as propostas do receitário tradicional ora surpreendendo com abordagens mais contemporâneas. O bacalhau, que ostenta o estatuto de

Especialidade Tradicional Garantida, será um dos mais fiéis amigos à mesa desta incursão gastronómica, seja em caldeirada, assado, com natas, na telha, em bolinhos. Para além da chora de bacalhau, há ainda línguas, bochechas e samos de bacalhau, outrora consideradas desperdícios e hoje elevadas a iguarias. Para além dos produtos do mar, de onde se destacam o linguado, a raia, o petinga, o robalo e a dourada, o festival aposta também em produtos da Ria, onde a enguia, em caldeirada, frita ou de escabeche, se junta às ostras, aos mexilhões e às ameijoas, confeccionadas de acordo com a especialidade de cada restaurante.

As sobremesas têm também assinatura do vasto legado gastronómico doce da cidade, com os ovos-moles a erguerem o baluarte gastronómico da Região. O arroz doce, a aletria, os bilharacos, as castanhas de ovos, o leite-creme, o Pão-de-Ló, as cavacas e o Bolo de Santa Joana são apenas algumas das sobremesas que poderão ser degustadas, sem pecado, até 13 de janeiro de 2020.

Para além dos produtos tradicionais, a iniciativa “Aveiro, Sabores com Tradição” abre também portas à inovação, revisitando ou inovando em propostas gastronómicas com produtos que começaram a ser explorados na região, fruto do surgimento de novos nichos de mercado e de novas tendências gastronómicas, como por exemplo a Flor do Sal, a salicórnia, as ostras, as algas e as conservas.

O objetivo deste evento gastronómico é o de promover e celebrar o que de melhor se produz na região, pelo que todos os menus são harmonizados com vinhos ou espumantes da Bairrada, região cuja diversidade de oferta lhe valeu o reconhecimento nacional e internacional nos tintos e brancos, na Casta Baga, autóctone da região, e nos digestivos, com as aguardentes vínicas.

As reservas para o “Aveiro, Sabores com Tradição” podem ser efetuadas diretamente junto dos 29 restaurantes aderentes.

II - ESTABILIZAÇÃO DO TALUDE NA RUA PADRE ARMÉNIO COSTA JÚNIOR / RUA JAIME MONIZ – INÍCIO DA OBRA

Na próxima segunda-feira terão início os trabalhos da obra de estabilização dos taludes e estruturas de suporte na Rua Padre Arménio da Costa, um novo investimento de 875.246, 98€ (acrescidos de IVA) a realizar pela empresa Embeiral – Engenharia e Construção, S.A.

Apesar de monitorizado, este talude indicia uma instabilidade elevada, proporcionando a ocorrência de fenómenos de deslizamento de solos, com consequências para o edificado adjacente e para os transeuntes, sendo por isso necessária uma intervenção de estabilização da encosta. Esta importante obra é também de qualificação urbana desta área degradada da Cidade, cuidando de lhe conferir uma utilidade para a fruição direta dos Cidadãos e para a boa imagem urbana desta zona da Cidade.

Considerando a tipologia de trabalhos será necessário proceder à implementação do corte de trânsito no referido arruamento, pelo que solicitamos e agradecemos toda a cooperação e compreensão pelos incómodos gerados por esta obra, que seguramente vai melhorar as condições de segurança, imagem e função urbana desta zona da Cidade de Aveiro.

Prossegue assim o investimento devidamente planificado e com sustentabilidade financeira, visando o melhoramento da qualidade urbana do espaço público, gerindo bem a opção de cumprirmos os compromissos que assumimos com os Cidadãos.

Agradecemos toda a atenção dispensada e apresentamos os nossos melhores cumprimentos,

**Guilherme Carlos
Chefe de Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Aveiro**