



Câmara Municipal de Aveiro

Gabinete do Presidente

Nota de Imprensa N.º04, de 10 de janeiro de 2020

**“AVEIRO, SABORES COM TRADIÇÃO”
ATÉ SEGUNDA-FEIRA EM 29 RESTAURANTES DA CIDADE
- Produtos da região em destaque com menus
entre 10 e 30 euros -**

Até à próxima segunda-feira, 29 restaurantes da cidade de Aveiro celebram a gastronomia da Região, com menus que variam entre os 10 e os 30 euros. A iniciativa “Aveiro, Sabores com Tradição”, organizada pela Câmara Municipal de Aveiro, promove o melhor da gastronomia tradicional aveirense e convida a degustar a diversidade de produtos endógenos oriundos do mar, da Ria e da terra.

A edição deste ano traz como principal novidade o Menu Prova, disponível em apenas quatro restaurantes, 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. No restaurante À Portuguesa há fritadinha de pastéis de bacalhau, carapauzinhos, ovas de bacalhau e mexilhões em cama de açorda de coentros, no Cais da Tosca é possível apreciar saladinhas de mexilhão e de ovas de bacalhau, no Quatro Nós a aposta centra-se nos mexilhões gratinados com mozzarella e na telha de ovos moles, e no Cais do Pescado há mexilhão em vinagrete e enguias fritas para degustar com vinho da Região.

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 restaurante Forneria 1870, por exemplo, o cardápio para este evento aposta no mexilhão de cebolada para abrir a refeição e no risoto de algas e berbigão com lombo de bacalhau confitado ou na feijoada de línguas e samos de bacalhau, como prato principal. A fechar um delicioso folhado de ovos moles. Por seu turno, o Salpoente propõe um menu que aposta nas ostras, no bacalhau à brás com uma versão muito própria e num combinado de ovos moles e frutos vermelhos.

Visitar Aveiro por estes dias é também poder degustar enguias, em caldeirada ou fritas, no restaurante Maré Cheia, e deliciar-se com os samos de bacalhau com maionese de alho e ervas no restaurante FAMA by Luís Lavrador, que reserva ainda tranche de corvina braseada com açorda de algas e berbigão para uma experiência sensorial única.

O restaurante Terroir junta-se também a esta celebração dos aromas e sabores da Região de Aveiro com um menu inspirado na comida que apela às memórias e faz lembrar sabores de outros tempos. A aposta nos produtos locais e frescos convida a saborear mexilhão e chouriço vaporizado em espumante da Bairrada, lombo de bacalhau com batata a murro e vegetais da época e azeitona e para, encerrar a refeição, affogato aveirense, uma sobremesa que funde a tríade café, gelado de baunilha e licor de ovos moles.

Estas são apenas umas das opções disponíveis nesta rota gastronómica, que 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. De entre os produtos do mar destacam-se ainda o linguado, a raia, o petinga, o robalo e a dourada, e, nos das Ria, a enguia, em caldeirada, frita ou de escabeche, as ostras, os mexilhões e as ameijoas, confeccionados 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.

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.

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, 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.

Consulte a lista de restaurantes aderentes:

- A Fornalha
- À Portuguesa
- AdamastoR - Cervejaria do Povo, Lda
- Adega São Gonçálio 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 Ceboleros 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

Fotos – Créditos – João Octávio Peixoto:

<https://wettransfer.com/downloads/5ee36eccb96c37ea03efe5db771f09bd20200108200349/bb7a6dc1add2179d1a4a734d8590857820200108200349/f27a2f>

<https://www.facebook.com/events/500216213919866/>

https://www.facebook.com/pg/aveirosaborescomtradicao/about/?ref=page_internal

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

Simão Santana
Assessor de Comunicação do Presidente da Câmara Municipal de Aveiro