

Home > Menu de Notícias > Gastronomia & Alimentação > "Palmela, Experiências com Sabor!" destaca gastronomia e vinhos locais

"Palmela, Experiências com Sabor!" destaca gastronomia e vinhos locais

Gazeta Rural Gastronomia & Alimentação 22 Janeiro, 2024



O calendário 2024 do programa de promoção gastronómica "Palmela, Experiências com Sabor!" foi apresentado no dia 15 de janeiro, na Casa Mãe da Rota de Vinhos, em Palmela.

Estiveram presentes na iniciativa agentes locais do setor, a Chef Marta Nunes, madrinha deste programa municipal pelo segundo ano consecutivo, Ângelo Machado, presidente da Associação da Rota de Vinhos da Península de Setúbal, entidade parceira do projeto e o Vereador do Turismo e Desenvolvimento Económico, Luís Miguel Calha.

Ângelo Machado, abriu as intervenções, para sublinhar a continuidade desta parceria de sucesso.

Também a Chef Marta Nunes destacou as várias formações que realizou ao longo de 2023, para promoção de produtos locais, partilhou as suas preocupações relacionadas com o consumo sustentável e falou de duas receitas que criou, com base nesses mesmos valores – Empada de Coelho e Crumble de Fogaça.

«Enquanto cozinheira, munição e alguém que valoriza bastante a sustentabilidade, eu tive essa preocupação na elaboração das receitas. Porque sei que o nosso vereador é um grande fã do Coelho à Moda de Palmela, fiz uma receita salgada, a empada de coelho à moda de Palmela, inspirada numa receita da minha avó e fiz, também, uma receita que é um crumble de fogaça que leva queijo de azeitão, manjericao e maçã riscadinha. Isto foi um exercício muito interessante de fazer enquanto profissional e enquanto alguém daqui e este ano surgirão, certamente, novas receitas».

O Vereador Luís Miguel Calha começou por sublinhar a aposta do Município no produto Gastronomia e Vinhos, que «é já hoje um dos principais produtos turísticos, aquele que atrai mais visitantes, mais turistas ao nosso país e Palmela não foge à regra. Por isso mesmo, temos vindo a apostar na qualificação desta iniciativa, atraindo cada vez mais restaurantes, apoiando cada vez mais os produtores locais, valorizando a nossa gastronomia tradicional e criando também fatores de inovação dessa própria gastronomia e temos conseguido ao longo destes anos, alargar o nosso receituário local».

Para este ano, em novembro, está prevista a realização em Palmela do XIX Concurso Nacional de Escanções, evento que decorrerá, pela primeira vez, na região e que vem reforçar a aposta do município nesta matéria.

Luís Miguel Calha destacou a colaboração de todos os parceiros para a concretização das mais de 20 iniciativas no calendário "Palmela Experiências com Sabor!" 2024, em particular, nas formações a realizar em colaboração com o Turismo de Portugal, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal. «Vamos desenvolver um conjunto alargado de iniciativas de formação e qualificação que entendemos muito importante para que os nossos restaurantes e os nossos hotéis consigam prestar um serviço de cada vez maior qualidade».

Das iniciativas previstas para 2024 – além dos Fins de Semana Gastronómicos da Fogaça, Queijo de Ovelha, Sopa Caramela, Fruta de Palmela, Vinho de Palmela, Coelho à Moda de Palmela e Moscatel de Setúbal – o Vereador apresentou, como novidades, o evento enogastronómico "Uma Adega, um Restaurante", com a participação de um enólogo nos restaurantes para fazer a harmonização do vinho com um prato específico e a "Semana Gastronómica em Rede", uma parceria com municípios da Área Metropolitana de Lisboa, em torno de experiências de

Gazeta Rural nº 445



Calameo PDF

Subscreva a Newsletter!

Email

Subscrever

Publicidade



As mais lidas



Escapadinha de fim de semana no inverno? É na Quinta de Chocopalha em Alenquer



Foz Côa deu a conhecer programa das Amendoeiras em Flor 2024



Portugal conquista 3.º lugar global na verificação de impacto dos Serviços de Ecossistemas



ICNF marca presença na Feira da Caça e Turismo de Macedo de Cavaleiros



Município de Sever do Vouga promove Rota da Lampreia e da Vitela de 17 a 25 de fevereiro



Pombal: empreitadas rondam um milhão de euros para beneficiar rede viária no Carriço e Pelariga



Guimarães promove Encontro

degustação romana.

Luis Miguel Calha concluiu a sua intervenção, partilhando os resultados da estratégia de desenvolvimento turístico que Palmela tem desenvolvido ao longo dos últimos anos.

«De 2021 para 2022 o Concelho de Palmela subiu 91,2%, em termos de dormidas. Sublinho este aspeto de crescimento, que é um dos maiores ao nível de dormidas do país e, segundo os últimos dados, continuamos a subir em termos de dormidas na nossa hotelaria.

Quando temos mais visitantes, quando temos mais turistas, temos inevitavelmente o apoio à nossa economia local, a possibilidade de criação de mais emprego, uma aposta redobrada dos empresários destes setores e portanto, este programa irá continuar a ser um setor estratégico daquilo que é a nossa visão para o desenvolvimento turístico do concelho».

Partilhe:



← DGAV alerta para a obrigatoriedade de declaração de existência de ovinos e caprinos

Município de Anadia dá início à recolha seletiva de biorresíduos →



Campanha pioneira Concurso Internacional de Educação Ambiental

Batata Princesa Amandine® eleita Sabor do Ano pelo terceiro ano consecutivo

Alvarinho Reserva 2022, o vinho produzido pelas vinhas mais antigas da Dona Paterna

Continente angariou mais de 24 mil euros na campanha de Natal para associações de Viseu

Parceiros



Medalhas de ouro no IX Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola

ADEGA DE POMBALVA

1 2

