

Carta dos Segredos Gastronómicos evidencia excelência da região no setor

São Pedro do Sul Chefs Diogo Rocha e Inês Beja iniciaram périplo para dar a conhecer a “Carta dos Segredos Gastronómicos” da região, em três sessões que decorrem em São Pedro do Sul, Viseu e Vouzela



Apresentação decorreu ontem na Escola Profissional de Carvalhais, no concelho de São Pedro do Sul

São Pedro do Sul acolheu ontem as duas primeiras ações do projeto Mapa dos Segredos Gastronómicos, iniciativa que tem como objetivo dar a conhecer o importante património gastronómico e vínico do território de Viseu Dão Lafões. Neste dia, foi apresentada a Carta dos Segredos Gastronómicos da região e decorreu a primeira sessão da Academia dos Segredos Gastronómicos.

Promovido pela Associação de Desenvolvimento Dão Lafões e Alto Paiva (ADDLAP), em parceria com a Comunidade Intermunicipal (CIM) Viseu Dão Lafões, o projeto Mapa dos Segredos Gastronómicos visa desenvolver e estruturar um novo produto turístico de na-

tureza intermunicipal, suportado na excelência do património gastronómico e vínico existente na região, nomeadamente nos municípios de Oliveira de Frades, São Pedro do Sul, Vila Nova de Paiva, Viseu e Vouzela.

A primeira ação – a Carta dos Segredos Gastronómicos – é o resultado de um dedicado processo de pesquisa, entrevistas e visitas a produtores da região, com testemunhos de pessoas entre os 70 e os 90 anos, e está já disponível para consulta na plataforma do projeto, em <https://mapadossegredosgastromicos.visitviseudaolafoes.pt>.

Com base nesta carta, irão ser realizadas três sessões da Academia dos Segredos Gastronó-

micos, em três escolas profissionais: além da sessão de ontem, irão acontecer a 13 de dezembro, em Viseu, e a 17 de janeiro, em Vouzela.

Na manhã de ontem, a apresentação da Carta dos Segredos Gastronómicos foi moderada por Olga Cavaleiro e contou com a presença das gentes do território que estiveram envolvidas no processo de auscultação e entrevistas. Um momento de partilha que teve como objetivo dar a conhecer, contextualizar e sensibilizar os participantes para a gastronomia e a sua relação com este território. No período da tarde, teve lugar um momento de reinterpretação das receitas mencionadas, a cargo do chef com Estrela Michelin Diogo Rocha (Mesa de Lemos) e da Chef Inês Beja (DeRaiz). Este foi um momento de diálogo entre os chefs e os participantes, que contribuiu para promover a proteção dos produtos endógenos e do receituário da carta.

Entre outras temáticas, as sessões da Academia dos Segredos Gastronómicos incidirão sobre as práticas agrícolas associadas ao ciclo do centeio e do milho, as rotinas dos dias comuns e a abundância dos dias de festa, ou ainda os segredos das taber-

nas, casas de pasto e romarias.

Nuno Martinho, secretário executivo da CIM Viseu Dão Lafões, sublinha que “é com grande satisfação que a CIM Viseu Dão Lafões presta o seu contributo para um projeto tão significativo como é este Mapa dos Segredos Gastronómicos. A gastronomia e os vinhos são, desde há muito, produtos de referência e que distinguem a nossa região no país e no mundo. Esta iniciativa vem consa-

grá-los de forma superior, colocando-os no patamar de destaque que justificam. A presença da Olga Cavaleiro e dos chefs Diogo Rocha e Inês Beja nas ações constitui um selo de qualidade que muito nos honra”.

Para Carlos Cardoso, coordenador Geral da ADDLAP, “com o Mapa dos Segredos Gastronómicos, vamos dar a conhecer a genuinidade da origem dos produtos gastronómicos e ví-

nicos de Dão Lafões e do Alto Paiva e a forma exclusiva como são confeccionados nestes territórios. A gastronomia e os vinhos são aspetos identitários e distintivos destas gentes e, simultaneamente, apresentam um grande potencial de atratividade e notoriedade turística que merece ser trabalhado. Estou certo de que estas duas primeiras ações, e aquelas que se seguirão, serão um grande sucesso”. ◀



Chefs Inês Beja e Diogo Rocha reinterpretaram receitas no evento



Este ano, a magia do Natal acontece em Aguiar da Beira

Aguiar Natal PARQUE TEMÁTICO

DE QUINTA-FEIRA A DOMINGO DURANTE TODO O MÊS DE DEZEMBRO

TEMÁTICO DA REGIÃO WWW.AGUIARNATAL.PT

25 ANOS

Diário de Viseu

In Memoriam Adriano Lucas (1925-2011) | Diretor Adriano Callé Lucas DIÁRIO N.º 6650 7 DE DEZEMBRO DE 2022 QUARTA-FEIRA | 0,80 €

PALÁCIO DO GELÓ

CONCURSO DE NATAL

12 NOV 2022 - 5 JAN 2023

EMPRESÁRIO DE CASTRO DAIRE ACUSADO DE CORRUPÇÃO

O Ministério Público do Departamento de Investigação e Ação Penal de Coimbra deduziu acusação contra um empresário do concelho de Castro Daire e uma funcionária pública suspeitos de terem cometido crimes de corrupção ativa e passiva, entre 2014 e 2019. **Página 7**

Portugal goleia Suíça e está nos quartos de final

Seleção goleou suíços por 6-1 e defronta, sábado, a equipa de Marrocos que mandou Espanha para casa **Página 11**

Atenção ao frio que vai continuar a aumentar na região
Cuidados a ter | P3

Quatro milhões para construir e fomentar mercado de habitação
Em Castro Daire | P9

Hoje com o seu jornal

Saúde

Níveis elevados de arsetol associados a défices cognitivos em adultos

Seniores de Viseu vão ter cartão municipal



Cartão de descontos, vantagens e benefícios para todos os viseenses que tenham idade igual ou superior a 60 anos foi apresentado no encerramento da 15.ª edição da iniciativa municipal Atividade Sénior. **Página 2**

INVASÃO DA UCRÂNIA

Alerta para impacto da guerra sobre os seniores da Ucrânia

Página 13

Mapa dos segredos gastronómicos da região apresentado
São Pedro do Sul | P16

Diário de Viseu não se publica amanhã. Regressamos com nova edição no dia 9. Bom feriado para todos

ÓCULOS DE LONGE OU PERTO 25€

ÓCULOS PROGRESSIVOS 75€

Opticenter

Está no ar!

VISEU

LARGO GENERAL HUMBERTO DELGADO, 19

232 104 795

PREÇOS INCLUEM ARMADAÇÃO ATÉ 25€ PVP + LENTES BASIC ATÉ 2 DIÓPTRIAS ESF./CIL. NÃO ACUMULÁVEL COM CAMPANHAS/PROMOÇÕES/PROTOCOLOS VIGENTES. IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR.