

Nos meses de outubro, novembro e dezembro será realizada a 2ª edição do Festival Gastronomia de Bordo. Os municípios de Peniche, Ílhavo e Murtosa vão receber esse evento que tem a curadoria da chef Patrícia Borges, especialista em pescado nacional. O festival projeta para os dias de hoje a gastronomia (sabores e costumes) tradicionalmente produzida a bordo das embarcações.

O mar e a atividade da pesca ligam estes três municípios e o Gastronomia de Bordo recupera as memórias ligadas à pesca e resgata as receitas e as técnicas de confeção tradicional. O festival, além de promover as gastronomias locais, olha também para a sustentabilidade promovendo a pesca sustentável e o consumo local.

O convite é para um périplo por Peniche, Ílhavo e Murtosa onde se pode conhecer, descobrir e experimentar diferentes pratos de peixe de pesca costeira, longínqua e lagunar, específica de cada município. Há uma série de restaurantes aderentes onde se pode provar estas iguarias e um programa paralelo que contempla visitas às lotas, embarcações e museus.

O Festival arranca em Peniche, de 18 a 20 de outubro, e circunscreve-se ao Mercado Municipal “pela importância que este tem na cidade”, refere a organização. Por valores entre os 3€ e 8€ será possível degustar um menu de excelência constituído unicamente por marisco e pescado nacional, em seis dos estabelecimentos mais emblemáticos desta cidade e em duas pastelarias especialistas em doces regionais.

De 8 a 17 de novembro, Ílhavo homenageia a cozinha tradicional portuguesa, e bacalhoeira, tendo como “porto seguro” diversos restaurantes do Município, num modelo contemporâneo e inovador, suportado nos sabores e nas tradições a bordo dos bacalhoeiros. Será também possível “mergulhar” no património gastronómico nacional, através de visitas a estaleiros, museus, fábricas, lotas, navios e também a outros equipamentos de transformação e preparação alimentar.

A viagem de circum-navegação gastronómica termina em Murtosa, onde poderá provar as melhores caldeiradas do país de pesca lagunar, pratos preparados, desde tempos imemoriais pelos pescadores e que se tornaram ícones gastronómicos, como é o caso da caldeirada de enguias.

De 27 novembro a 1 de dezembro, o destaque será para as espécies piscícolas da Ria de Aveiro, onde os espaços de restauração prepararam menus específicos para a festival, tendo

como referencial os pratos de peixe e, de um modo especial, as caldeiradas.

O programa propõe algumas atividades complementares às degustações nos restaurantes, com visitas guiadas à Estação Litoral da Aguda, em busca dos segredos da Enguia e a COMUR-Museu Municipal.

Estas ações são desenvolvidas no âmbito no Projeto “Territórios com História: o mar, a pesca e as comunidades - programação cultural em rede dos municípios de Ílhavo, Peniche e Murtosa”, cofinanciado pelo CENTRO 2020, Portugal 2020 e União Europeia através do FEDER.

Com informações da Port.Com