



Centro

Mesas das “7 Maravilhas” tornam Turismo do Centro mais rico



Os presidentes das câmaras das “Terras da Chanfana” foram os mais entusiasmados



A comitiva da candidatura “Da Bairrada ao Mondego” expressou, igualmente, a sua satisfação

●●● Além das vantagens diretas que as “Terras da Chanfana” e “Da Bairrada ao Mondego” retiram pelo facto de serem “7 Maravilhas à Mesa”, o presidente da entidade regional de turismo, Pedro Machado, dirige-se diretamente aos promotores das respetivas “mesas”, considerando que “o Centro de Portugal está mais rico e mais convidativo com o vosso sucesso. Uma palavra também

para a outra finalista da região, a Mesa de Tomar/Templários, que figurou igualmente entre as melhores”.

O responsável reagiu assim aos resultados da gala televisiva que a RTP transmitiu no domingo à noite, acrescentando que o Turismo Centro de Portugal apoiou desde a primeira hora as propostas da região.

“A gastronomia é apresentada pela Organização Mundial de Turis-

mo como a essência da cultura e um elemento singular do património imaterial em todo o mundo, funcionando como um impulsor de crescimento turístico”, refere Pedro Machado. Ambas as “mesas” ultrapassaram com sucesso várias fases, até se sagrarem como vencedoras finais do programa.

“Da Bairrada ao Mondego”

A mesa “Da Bairrada ao Mondego, promovida

pela Ad-Elo (Associação de Desenvolvimento Local da Bairrada e Mondego), juntou os concelhos de Cantanhede, Figueira da Foz, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho e Penacova, numa candidatura que assentou em sete propostas gastronómicas e patrimoniais. Os vinhos da casta baga da Bairrada, o Leitão Assado à Bairrada, o Arroz (Carolino do Baixo Mondego) de Lampreia, e a Sardinha na Telha, com o sal das salinas da Figueira da Foz, foram as iguarias vencedoras, assim como o roteiro turístico associado, destacando-se o Castelo e Vila de Montemor-o-Velho e a monumentalidade do Luso/Buçaco.

“Terras da Chanfana”

A mesa “Terras da Chanfana”, promovida pela Dueceira (Associação de Desenvolvimento do Ceira e Dueça), reuniu os concelhos de Lousã, Miranda do Corvo, Penela e Vila Nova de Poiares, com igual sucesso. A candidatura teve como base a Chanfana, confeccionada com carne de cabra e vinho tinto, incluindo iguarias como o Queijo Rabaçal, o mMel da Serra da Lousã, o Licor Beirão e o vinho da Quinta de Foz de Arouce, e como atrações turísticas o Mosteiro de Santa Maria de Semide e os trilhos da natureza da Serra da Lousã.

As mesas de Monção, Vila Real, Albufeira e Mirandela (todas da região Norte) e das Lajes do Pico (Açores) foram as restantes vencedoras do programa transmitido pela RTP, o que “denota o riquíssimo património gastronómico, histórico e paisagístico português”.