



Demonstrações culinárias de Natal

Nos dias 14 e 21 de dezembro, entre as 11h00 e as 13h00, o Mercado da Ribeira acolhe diversas demonstrações culinárias enquadradas nesta época festiva, assim como no estilo de vida mediterrânico.

As sessões, orientadas pelos chefes de cozinha Jorge Rodrigues, Adérito Almeida e Miguel Oliveira, visam dar a conhecer alguns pratos típicos da época e da região, nomeadamente, o cabrito no forno, o bacalhau, o polvo e o peru. Sobremesas tradicionais como as rabanadas, os sonhos de Natal e as azevias completam o menu.

Produtos frescos, locais e da época estão na base da confeção dos pratos. Os menus são variados e apelam aos sentidos:

Dia 14

- Cabrito assado no forno com alecrim, tomilho e batatinha assada
- Lombo de bacalhau em crosta de pão rústico, alho e coentros | Cama de couve salteada com migas secas
- Rabanadas
- Sonhos de Natal

Dia 21

- Peito de peru recheado com frutos secos e couve | Puré de castanhas e legumes da horta
- Polvo assado no forno com esmagado de batata-doce e azeite de ervas frescas
- Azevias de batata-doce
- Torta de alfarroba, mel e amêndoas torradas

Harmonizações vínicas do Algarve: vinhos brancos, tintos, licores e digestivos.

Ainda nestas datas, pelas 16h00, o Mercado da Ribeira é palco de dois momentos musicais. No dia 14, atua o Saint Dominics Gospel Choir, sendo que, no dia 21, as Cantigas Tradicionais Portugueses de Natal e Janeiras alegam o local.

Participação gratuita.

Tavira, 10 de dezembro de 2019
O Gabinete de Comunicação e Relações Públicas
(processado por computador)