


Melgaço à descoberta na Festa do Espumante

metronews

Discover Melgaço in the Sparkling Wine Fest

Melgaço à descoberta na Festa do Espumante

REDACÇÃO

19 horas atrás  0  17



A V Festa do Espumante, em Melgaço, vai reunir uma grande montra de espumantes de Alvarinho, diversidade de produtos regionais, sessões de showcooking com chefes Michelin e provas comentadas. O certame arranca na sexta-feira, pelas 11h00, e prolonga-se até domingo, no Largo do Mercado. A abertura oficial acontece pelas 17h00 com a presença da Secretária de Estado da Valorização do Interior, Isabel Ferreira.

A Festa do Espumante de Melgaço tem como objetivo contribuir para afirmar a identidade de Monção & Melgaço como território vínico de excelência, fruto de condições naturais e humanas singulares: solo, microclima e saber-fazer. Com o consumo de espumantes a crescer de ano para ano, a Câmara Municipal de Melgaço pretende apostar num segmento que se tem revelado num dos mais bem-sucedidos produtos já experimentados. «A Festa do Espumante foi uma aposta arriscada, mas hoje o certame já se afirmou. E prova disso são os números: em 2018 tivemos cerca de 7 mil visitantes. É uma montra privilegiada para o nosso Alvarinho e para a gastronomia regional. Não tenho dúvidas, nenhuma, de que é uma aposta ganha!», afirma Manoel Batista, autarca melgacense.

A elevada adesão levou ao aumento da área de exposição, num total de 1350 metros quadrados. Estarão em prova 26 espumantes produzidos por 14 produtores de Monção e Melgaço: Adega do Sossego, Alvaianas, Casa de Canhotos, Cortinha Velha, Dom Ponciano, Dona Paterna, PROVAM, Quinta do Mascanho, Quinta do Regueiro, Quintas de Melgaço, Reguengo de Melgaço, Soalheiro, Terras de Real e Valados de Melgaço.

À Festa junta-se um vasto conjunto de produtores regionais, que apresentarão iguarias de elevada qualidade, tais como fumeiro, enchidos, queijos e doçaria: Melgaço em Sabores, Mel do Zé, Prados de Melgaço, Prendokas, Quinta de Folga, NB Bruno Afonso, Broa de Mel e Sabores Castrejos. O restaurante Chafarix/DOP MAT, mestre na confeção do maravilhoso receituário de Melgaço e do Alto Minho, irá apresentar variadas propostas gastronómicas.

Merecem ainda destaque as sessões de cozinha ao vivo com a assinatura de mediáticos cozinheiros que reinterpretarão o tradicional receituário, conferindo-lhe toques contemporâneos: João Cura do Restaurante Almeja, Porto; Chefe Estrela Michelin Óscar Geadas, estrela Michelin do Restaurante G, Pousada de Bragança; Chefe Rui Ribeiro da Escola Profissional do Alto Minho Interior; e o Chefe Estrela Michelin Vítor Matos – Restaurante Antiquvm, Porto e Hotel Vidago Palace, Chaves. Para aprofundar conhecimentos sobre os espumantes de Melgaço, as provas comentadas com o sommelier Manuel Moreira terão muitas dicas práticas e úteis.

A animação completa o cartaz da Festa do Espumante, com música ao vivo de Rui Afonso e Bruno Pereira e os DJ John Fan, Pedro Simões (RFM).

Horários da Festa

Sexta-feira, 22 de novembro: das 11h às 02h

Sábado, 23 de novembro: das 12h às 02h

Domingo, 24 de novembro: das 12h às 18h

O certame pretende valorizar os produtos locais e a imagem do concelho através de uma oferta turística integrada onde o enoturismo, o turismo rural, os desportos aventura, o património cultural e paisagístico, a hotelaria e restauração constituem fatores dinamizadores para o Destino de Natureza Mais Radical de Portugal.

A entrada é livre e o acesso às provas de espumantes faz-se mediante a aquisição do copo oficial no valor de 2,50€. Uma organização da Câmara Municipal de Melgaço com produção da EV-Essência do Vinho.

O programa e todas as informações sobre o evento estão disponíveis em www.festadoespumante.com.
