



NOTA DE IMPRENSA

Descontos até 50% em dezenas de restaurantes abrem apetite para o Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa

São cerca de 50 os restaurantes que disponibilizam pratos típicos com desconto até 50% no valor habitual do prato, associando-se à primeira festa oficial da gastronomia em Portugal. Esta ação acontece de 21 a 29 de maio, durante a semana que antecede o Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa, que se celebra no próximo dia 29, em Aveiro.

A partir do próximo sábado os restaurantes de Portugal servem o prato de entrada desta grande festa que comemora a gastronomia nacional. De 21 a 29 de maio, restaurantes de todo o país unem-se numa ação de prova e partilha dos melhores sabores portugueses.

Os 48 restaurantes aderente oferecem descontos em pratos tradicionais portugueses, em reinterpretações de grandes ícones do receituário nacional ou em pratos que incluam um elemento típico da nossa gastronomia. As sugestões vão desde os pratos mais tradicionais, como bife à portuguesa ou a feijoada à transmontana até aos pratos mais criativos, como pizza de sardinha ou a francesinha da saudade, entre outros petiscos com a marca Portugal. Os descontos são definidos por cada restaurante e aplicados sob o valor habitual do prato. Em alternativa, alguns restaurantes, como na Figueira da Foz, oferecem uma lembrança que assinala o Dia da Gastronomia. No caso dos restaurantes figueirenses, a oferta será um saquinho de flor de sal característico da zona.

Os restaurantes aderentes serão identificados com um vinil na entrada, que os distingue como estabelecimento aderente ao Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa.

A Rota dos Restaurantes pretende mostrar os restaurantes como agentes fundamentais na celebração e diversidade da gastronomia nacional, destacando o que sabem fazer de melhor.

Para Paulo Mendonça, Vice-Presidente da AHRESP esta iniciativa é de suma importância, pois “a Gastronomia Nacional é um "bem" que deve ser vivido para ser compreendido e apreciado. É fundamental que o nosso rico Património Gastronómico seja valorizado, defendido e divulgado. A gastronomia tem sido até aos dias de hoje um fator preponderante da coesão nacional.”

Também as lojas da cidade de Aveiro são desafiadas a decorar as suas montras com pormenores alusivos à gastronomia nacional e todos os espaços estarão identificados com um vinil alusivo ao Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa.

A Rota dos Restaurantes é a entrada para o prato principal, que será ‘servido’ já no próximo dia 29 em Aveiro, numa celebração única para o país. A cidade enche-se de cor e sabor transformando-se, neste primeiro ano, na capital da Gastronomia Portuguesa.

São várias as atividades para toda a família: mostras gastronómicas, contos, demonstrações culinárias, piqueniques, atividades para crianças e exposições que juntam diversas entidades mostrando a transversalidade da gastronomia nacional. Destaca-se o concerto de Diogo Piçarra que atua pelas 16h no palco principal no Cais da Fonte Nova de Aveiro. No dia 28, às 22h, e abrindo as comemorações do Dia da Gastronomia, realiza-se, no mesmo local, o concerto de Katia Guerreiro.

O Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa assinala-se pela primeira vez este ano depois de, em 2015, ter sido aprovado por unanimidade na Assembleia da República o projeto de resolução que institui o último domingo de maio de cada ano como Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa. É uma ação promovida conjuntamente pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas e pela AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, com o apoio do Turismo do Centro de Portugal e da Câmara Municipal de Aveiro, à qual se juntam diversas instituições públicas e privadas, fazendo sobressair a importância da gastronomia nacional. A organização pretende comemorar efusivamente cada último domingo de maio, cada ano numa cidade e região diferente.

Mais informações:

Joana Carvalho Afonso | joanaafonso@nomore.pt | 925 656 533

Juliana Duque | julianaduque@nomore.pt | 927 508 927

17 de Maio 2016

Sobre a Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG)

A FPCG nasceu em 2001 pela agregação de vontade de um conjunto de confrarias conscientes do importante papel que desempenham na promoção, divulgação e defesa da Gastronomia Nacional Portuguesa. Sentindo o pulsar e a efervescência de ideias nas primeiras confrarias, quis o grupo fundador dar um novo rumo à presença do movimento confrádico em Portugal. A FPCG sente que a existência de um grande número de confrarias gastronómicas em Portugal (cerca de 80 associadas) obriga a que a sua atuação seja capaz, séria, responsável e ativa num desempenho e numa representação que orgulhe todo o movimento nacional e faça justiça à importância da transversalidade da gastronomia, quer no desenvolvimento económico e social, quer na afirmação da identidade nacional.

Sobre a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP)

A AHRESP é uma instituição de utilidade pública, nascida em 1896, com cerca de 25.000 associados e que representa todo o Setor da Hotelaria, Restauração e Bebidas. É filiada em várias Confederações, Federações, Associações, Agências e outras Instituições Públicas e Privadas, de âmbito Nacional e Internacional, desempenhando várias missões e cargos, de forma a conseguir incrementar o progresso económico e social dos seus associados, do seu Setor de atividade, do turismo e de Portugal.

Esta ação conta com:

Organização: Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG) | Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP)

Parceiros: Câmara Municipal de Aveiro | Turismo Centro Portugal | Turismo de Portugal | Portugal Sou Eu

Patrocinadores: Coca-cola | ALS Controlvet | Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) | Minha Terra - Federação Portuguesa De Associações De Desenvolvimento Local

Apoios: Clube de Produtores Continente | CTT | TAP Portugal | Comboios de Portugal (CP) | Infraestruturas de Portugal | Terra Projectos | Frutas, Legumes e Flores | Casa do Azeite | Rota da Bairrada | Década | Associação Comercial de Aveiro

Produção: No More