



Ao longo da passada semana, a Madalena foi a Capital Gastronómica dos Açores. Aliando costumes antigos às novas técnicas culinárias, três conhecidos chefs colocaram a tradição e a modernidade na mesma mesa, criando pratos cheios de identidade, no âmbito de um projeto dinamizado pelo Município da Madalena, que se revelou um verdadeiro sucesso e que promete transformar a gastronomia picarota num ícone de referência no país.

Unindo sabores e tradições, o Município da Madalena deu, na passada semana, início à segunda fase do projeto “Património Gastronómico do Pico”, que visa preservar e valorizar o saber dos nossos avós, que fizeram da cozinha uma arte.

Após um primeiro contacto, in loco, descobrindo com as nossas gentes as técnicas de confeção artesanais e os genuínos ingredientes da ilha, os conceituados chefs, Carlos Afonso,

Luís Gaspar e Paulo Lourenço, meteram mãos à obra, numa exaustiva formação destinada exclusivamente aos profissionais da restauração do Concelho e da Ilha, resgatando para as nossas mesas estes produtos outrora presentes na cozinha picarota.

Ao terminar a formação, foi ainda realizado um jantar de encerramento, colocando-se em prática as técnicas aprendidas, através de pratos cheios de identidade e enraizados de tradições, com um toque vanguardista.

Com a promessa de dar continuidade ao projeto, que granjeou enorme sucesso junto dos participantes, José António Soares, Presidente da Câmara Municipal da Madalena assume que a iniciativa “superou as melhores expectativas, dando uma notável projeção mediática e conferindo uma enorme visibilidade ao Concelho e à Ilha”.