

TAVIDA

Published on *Dieta mediterrânica* (http://www.dietamediterranica.pt)

Início > Portalegre: Alentejo prepara Rota da Dieta Mediterrânica à volta da mesa na EHT

Portalegre: Alentejo prepara Rota da Dieta Mediterrânica à volta da mesa na EHT

IdiomaUndefined



(Por Carla Aguiã) - O projeto "Territorial MED", que visa a salvaguarda e valorização da Dieta Mediterrânica juntou, esta quinta feira, cerca de 15 produtores locais na Escola de Hotelaria e Turismo (EHT) de Portalegre, numa iniciativa que pretende culminar com a criação da Rota da Dieta Mediterrânica no Alentejo.

Para os vários parceiros que integram este projeto a Dieta Mediterrânica (DM), reconhecida pela UNESCO como património cultural imaterial da humanidade, é vista como uma ferramenta para potenciar e dinamizar o turismo.

Custódia Correia, da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), um dos principais parceiros do projeto, sublinha que o Territorial MED tem como principais objetivos aumentar a adesão à Dieta Mediterrânica, preservar e divulgar os seus valores, cultura e património, evidenciando as particularidades de cada território.

A EHT de Portalegre associou-se à iniciativa, reconhecendo o papel de destaque que a Dieta Mediterrânica tem vindo a conquistar.

Conceição Grilo, diretora daquele estabelecimento de ensino, disse que é importante aprofundar o conhecimento sobre a Dieta Mediterrânica e eventualmente incorporar a temática na formação dos futuros profissionais do setor da hotelaria e turismo.

O Territorial MED, financiado pelo PDR2020, tem como parceiros a Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), as Direções Regionais de Agricultura e Pescas do Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve e a Associação IN LOCO.

A Dieta Mediterrânica baseia-se no consumo de produtos locais e sazonais, confecionados segundo a gastronomia tradicional.

Na ementa servida na EHT de Portalegre, no âmbito desta iniciativa, destaque para o prato principal, borrego assado com legumes e molho de iogurte e a sobremesa de gelado de azeite e bolota com molho de ameixa d'Elvas.

Fonte: Rádio Portalegre

Source URL (modified on 14/03/2022 - 15:30): http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/not%C3%ADciasdieta-mediterr%C3%A2nica-patrim%C3%B3nio-cultural-imaterial-da-humanidade-da-unesco-patrim%C3%B3nio