COZINHAS MEDITERRÂNICAS COM AZEITE (DIETA MEDITERRÂNICA TODO O ANO | SEMANA DA CULTURA CIENTÍFICA)

Imagem:



Idioma
Portuguese, international

Local:
Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo | Tavira

Toda a azeitona se apanha à mão assim como vai caindo e isto não é muito dificultoso por ser grande e fermosa; e assim é também o azeite belo e saboroso; quer-se feita em fresco ou ao menos que lhe não tardem muito, ao contrário da nossa galega de Portugal, porque, se se descuidam dela, come-a o sal e funde menos.

"Corografia do Reino do Algarve", Frei João de São José (1577)

No dia **25 de novembro**, pelas **10h30**, decorre a demonstração de **"Cozinhas mediterrânicas com Azeite"**, na **Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo**

, cujo lagar está, como os restantes, em plena laboração. **Jorge Rodrigues** (cozinheiro profissional) mostrará as possibilidades culinárias do azeite, da azeitona e de outros produtos da época, como são preparados noutras áreas de cultura mediterrânica, como cozinhar em família e pratos especiais para “miúdos e graúdos”.

No âmbito do programa de salvaguarda “Dieta Mediterrânica todo o ano” são promovidas atividades pelo Museu Municipal de Tavira, durante o mês de novembro, dirigidas ao público escolar e ao público em geral que visam divulgar a cultura olivícola no concelho de Tavira e integram a Semana Nacional da Cultura Científica. Parte da comunidade escolar do 1º CEB visitará o lagar de Tavira da Olicer, Lda., tendo oportunidade de acompanhar de perto o trabalho de extração do sumo da azeitona, o azeite.

“Dieta Mediterrânica todo o ano” é uma organização do MMT/Câmara Municipal de Tavira. Conta com a colaboração dos três lagares do concelho de Tavira: lagar “Santa Catarina”, lagar da Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo e lagar de Tavira da Olicer, Lda. Conta com o apoio da Junta de Freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo e Junta de Freguesia de Tavira, com coordenação de Luísa Ricardo, Patrícia Gonçalves e Corinne Romeira, técnicas do Museu Municipal de Tavira.

Apoios:

- Lagar “Santa Catarina” (fundado em 1913);

- Lagar da Cooperativa Agrícola de Produtores de Azeite de Santa Catarina da Fonte do Bispo (fundado em 1949);

- Lagar da Cooperativa de Olivicultores de Tavira, atualmente explorado pela Olicer Lda. (fundado em 1951);

- Junta de Freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo

- Junta de Freguesia de Tavira

- inscrições/ informações: Museu Municipal de Tavira - edu.museus@cm-tavira.pt [1], 281 320 500 (ext. 2305)

- Data limite de inscrição: 22 de novembro (4ª feira)

- Nº limitado de inscrições; atividade gratuita.

- A organização reserva-se o direito de alterar o programa, cancelar/adiar a atividade caso hajam questões de força maior.

- A deslocação para o local é da responsabilidade dos participantes

Notas sobre a cultura olivícola em Tavira

Ricardo, Luísa. 2016. “Notas sobre a cultura olivícola em Tavira”. Azeites de Portugal (Guia 2016). 96-98. Lisboa: Enigma editores. Disponível em http://pt.calameo.com/read/000597853d5857d607143 [2]

Covaneiro, Jaquelina e Sandra Cavaco. 2015. “Notas sobre a cultura olivícola em Tavira”. Azeites de Portugal (Guia 2015). 102-104. Lisboa: Enigma editores. Disponível em http://pt.calameo.com/read/0005978538e114c2ddc4e [3]

Ricardo, Luísa. 2014. “Dieta Mediterrânica: a conserva de azeitona em Tavira”. Azeites de Portugal (Guia 2014). 128–130. Lisboa: Enigma editores. Disponível em http://pt.calameo.com/read/000597853d5857d607143 [2]

Ricardo, Luísa. 2013. “O azeite e a Dieta Mediterrânica”. Azeites de Portugal (Guia 2013). 106–107. Lisboa: Enigma editores. Disponível em http://www.calameo.com/read/000597853f0777e582374 [4].

Ricardo, Luísa. 2012. “O azeite e a Dieta Mediterrânica”. Azeites de Portugal (Guia 2012). 75-79. Lisboa: Enigma editores. Disponível em http://pt.calameo.com/read/0016334562592bb30580d [5].

Fonte: Museu Municipal de Tavira

Date:
Sábado, 25 Novembro, 2017 - 10:30

Source URL (modified on 22/11/2017 - 11:25): http://dietamediterranica.pt/?q=pt/node/632

Links
[1] mailto:edu.museus@cm-tavira.pt
[2] http://pt.calameo.com/read/000597853d5857d607143
[3] http://pt.calameo.com/read/0005978538e114c2ddc4e
[4] http://www.calameo.com/read/000597853f0777e582374
[5] http://pt.calameo.com/read/0016334562592bb30580d