



«Andou por Seca e Meca e olivais de Santarém». O dito popular atesta a importância da olivicultura no Ribatejo. Vila Nova da Barquinha não é exceção: provam-no as duas oliveiras do brasão de armas do concelho, que chegou a ter mais de vinte lagares de azeite no século passado.

Entre 7 de novembro e 6 de dezembro, os restaurantes que aderem à mostra gastronómica «À mesa com azeite» lembram a tradição, dando a provar o azeite novo. Este ano os comensais poderão experimentar iguarias como as Petingas no Forno com Azeite, o Bacalhau à Lagareiro, a Sopa de Couve com Feijão, o Polvo à Lagareiro, entre outras.

A iniciativa do Município de Vila Nova da Barquinha, que se realiza há 15 anos consecutivos, tem como objetivo divulgar o azeite e a sua importância e tradição no concelho.

Em Vila Nova da Barquinha, o azeite sempre foi um importante motor da atividade económica pois em tempos um imenso e generoso olival fornecia matéria-prima para alimentar a laboração de cerca de duas dezenas de lagares.

O azeite é um dos produtos alimentares mais antigos do mundo e tem vários benefícios para o ser humano pois combate o envelhecimento, aumenta os níveis do chamado “bom colesterol” (HDL), previne doenças cardiovasculares e ajuda na diminuição da pressão arterial, protege o sistema digestivo e ajuda nas suas funções além de prevenir vários tipos de cancro graças às suas propriedades antioxidantes.

Restaurantes Aderentes:

- Almourol (Tancos)

- Carroça (Limeiras, Praia do Ribatejo)
- Chico (Praia do Ribatejo)
- Recanto da Barquinha (V. N. Barquinha)
- Ribeirinho (V. N. Barquinha)
- Rotunda (V. N. Barquinha)
- Soltejo (V. N. Barquinha)
- STOP (Atalaia)
- Tasquinha da Adélia (V. N. Barquinha)
- Trindade (Moita do Norte)

+Informações sobre os restaurantes em:

<http://www.cm-vnbarquinha.pt/index.php/pt/visitar-2/onde-comer>