



Vila Nova da Barquinha volta a celebrar o azeite, um ingrediente fundamental na história do concelho, entre 9 de novembro e 8 de dezembro de 2019. A mostra gastronómica “À mesa com azeite” vai na sua 19.<sup>a</sup> edição consecutiva, conta a participação de 11 restaurantes e tem como objetivo dinamizar o turismo e a economia local, homenageando o azeite.

A iniciativa da Câmara Municipal pretende realçar a importância do produto neste território, em tempos um imenso e generoso olival que fornecia matéria-prima para alimentar a laboração de cerca de duas dezenas de lagares. De tal forma que as oliveiras fazem parte do brasão do Município. A autarquia quer também divulgar este produto saudável e característico da dieta mediterrânica.

Para preservar esta memória, nada como apreciar o azeite à mesa. Durante um mês, os restaurantes aderentes servem iguarias como petingas no forno, polvo à lagareiro, sopa de couve e muitas outras receitas que têm no azeite o ingrediente essencial.

Este ano, os comensais poderão provar o azeite novo nos restaurantes Almourol (Tancos), Café Estrela (Praia do Ribatejo), Carroça (Limeiras, Praia do Ribatejo), Chico (Praia do Ribatejo), Grelhados na Pedra (V. N. Barquinha), Loreto (V. N. Barquinha), Ribeirinho (V. N. Barquinha), Soltejo (V. N. Barquinha), STOP (Atalaia), Tasquinha da Adélia (V. N. Barquinha) e Trindade (V. N. Barquinha).

Mais informações sobre os restaurantes [aqui](#).