Pelo 20.º ano consecutivo, Vila Nova da Barquinha volta a celebrar o azeite, entre 1 de novembro e 6 de dezembro. A edição de 2020 da mostra gastronómica “À mesa com azeite” conta a participação de 6 restaurantes e tem como objetivo diversificar a oferta turística, como complemento de visitação aos muitos atrativos, homenageando em simultâneo este ingrediente emblemático na história do concelho.
Desde há seculos presentes na paisagem destas terras, as oliveiras e os seus frutos negros integram desde sempre a heráldica do Município, fator demonstrativo da sua importância na economia local.
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.
A degustação do azeite à mesa é a melhor forma de preservar esta memória. Durante um mês, os restaurantes aderentes dão o azeite a provar como entrada e servem pratos como Petingas no forno, Polvo à Lagareiro, Sopa de couve e muitas outras receitas que têm no azeite um denominador comum.
A autarquia quer também divulgar este produto saudável e característico da dieta mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade.
Este ano, os comensais poderão provar o azeite novo nos restaurantes Almourol (Tancos), Loreto (V. N. Barquinha), Soltejo (V. N. Barquinha), STOP (Atalaia), Tasquinha da Adélia (V. N. Barquinha) e Trindade (V. N. Barquinha).
Os estabelecimentos aderentes implementaram todas as recomendações da Direção-Geral da Saúde, para assegurar o distanciamento social e higienização necessária, para evitar riscos de contágio e garantir os procedimentos seguros para o seu funcionamento nesta fase de pandemia.

Para mais informações sobre os restaurantes, consulte http://www.cm-vnbarquinha.pt/index.php/pt/visitar-2/onde-comer