

Confraria do Cabrito viu reconhecido o seu trabalho na valorização da gastronomia



António Dias considera sempre um orgulho uma distinção no meio confrádico nacional

GALARDÃO A Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo tem como missão a defesa e a promoção do cabrito serrano, enquanto produto gastronómico, mas trabalha, também, para levar, cada vez mais longe, o nome do território que lhe dá o nome.

Deste modo, os frutos do seu trabalho vão aparecendo e, desta vez, em forma de prémio nacional, através da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómica e pela Turismo Centro de Portugal (TCP). A instituição, em boa hora fundada, foi a vencedora do prémio de boas práticas para a valorização da gastronomia, entregue no sábado no Casino Figueira, pelo presidente da TCP, Pedro Machado.

António Dias, presidente da direcção da confraria, revelou que, mais do que o prémio monetário, os confrades sentem-se honrados pelo destaque que foi dado ao seu trabalho. Este prémio previa uma candidatura, na qual as confrarias tinham de compilar todas as suas actividades, nos últimos três anos, na defesa das iguarias que lhes dão nome. Passada essa fase, um júri, composto por elementos da TCP, TAP, semanário Sol e Federação, avaliou as candidaturas.

O vencedor foi anunciado no sábado e a Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo viu assim distinguido o seu trabalho. António Dias considera que é sempre um orgulho serem distinguidos no meio confrádico nacional e salienta o árduo trabalho que a confraria vem desenvolvendo nos últimos anos.

"CARAMULO, UMA MARCA"

Entre os inúmeros eventos e iniciativas que integram o plano de acção da confraria, o pastor-mor destaca a Semana Gastronómica do Cabrito, que decorreu nos dias 5, 6 e 7 de Junho, o vídeo promocional "Caramulo, uma marca", que está a ser exibido nos vídeos de médio e longo curso da TAP, a participação em certames como a Bolsa de Turismo de Lisboa e a dinamização de projectos como "A Escola dos Nossos Avós", que, em parceria com o Centro de Estudos e Interpretação da Serra do Caramulo (CEISCaramulo) e o agrupamento de escolas de Tondela Tomaz Ribeiro, visa dar a conhecer o espólio relativo à escola primária do Estado Novo.

"Há ainda as acções que não têm visibilidade, como o trabalho que fazemos junto dos restaurantes locais, para que mantenham o cabrito nas suas ementas, ou as parcerias estabelecidas para que a caprinicultura na Serra do Caramulo seja dinamizada", como explicou António Dias.

FEDERAÇÃO DAS CONFRARIAS E A TURISMO DO CENTRO ATRIBUEM PRÉMIO NACIONAL

Escrito por Fonte: Diário de viseu
Ter, 16 de Junho de 2015 11:17

