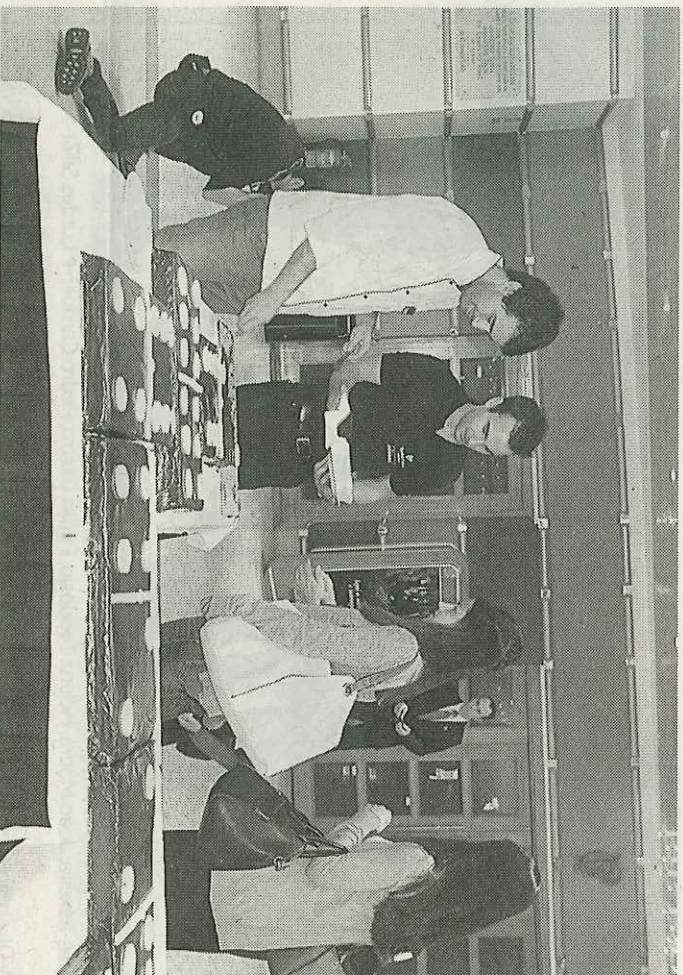


Figueira da Foz**REGIÃO DAS BEIRAS**

Fim-de-semana de sabores entre o doce e o salgado

Eventos No Casino Figueira decorre o Chocolate Fest enquanto que na Esplanada o destaque é o fumeiro



Dominó gigante feito com 50 quilos de chocolate e muito mais ingredientes

Rogério Neves

A Figueira da Foz está a viver um fim-de-semana de paladares e iguarias. Por um lado, o “Chocolate Fest” 2014, que teve início no Casino Figueira, por outro, a “Figueira com fumeiro” que mostra à cidade os produtos conservados pelo fumo.

O Chocolate Fest é um evento que tem na confeção de um dominó gigante em chocolate um dos principais pontos de atracção. Peça a peça, nasceu a obra em chocolate da autoria dos chefes Miguel Rarmalho e Tony Martins, das “Iguarias Sábias”.

Fernanda Conde e Ana Rios, do Casino Figueira, deram a receita. O bolo, em formato de dominó, tem 12 metros, divididos por 16 peças de cinco quilos cada. Para confeccionar este dominó foram precisas 24 horas, 432 ovos, 50 quilos de chocolate, 20 litros de leite, 15 quilos de açúcar, 15 quilos de farinha, margarina e 16 quilos de chocolate de avelã para o recheio. Durante a tarde o apeteite aguçou-se e os visitantes aliaram a curiosidade ao pala-

dar, degustando o dominó até à última peça.

Fernanda Conde adiantou que este é um dos eventos temáticos que já vai na 5.ª edição e a vontade da administração do Casino é «que seja o mais aberto possível à comunidade».

O “Chocolate Fest” decorre até 25 de Maio e oferece uma série de eventos, em que se destacam o workshop “Choco Cake Design”, na próxima quinta-feira, das 9h00 às 18h00, uma mostra e venda de “Delícias D. José e Quinta das Tilias”, de 16 a 18 de Maio, das 22h30 às 00h30, o Choco Lounge “DJ Sangria e Chocolate”, dia 17, das 22h30 às 00h30, e a Mostra e Venda de “Chocolataria Delícia e Theo Kakaw”.

Feira do Fumeiro é atracção na Esplanada Vida

Do doce para o salgado, do Casino para a Esplanada Silva Guimarães, decorre neste espaço a “Figueira com Fumeiro”, evento inserido no ciclo Esplanada Viva, uma iniciativa de um grupo de empresários da Esplanada Silva Guimarães e Rua Cândido dos

Reis, com o apoio da Associação do Bairro Novo, da Junta de Freguesia de Buarcos e da Câmara Municipal da Figueira da Foz.

Trata-se de um evento que divulga na cidade os produtos conservados no fumo. Rui Alexandre, coordenador deste projecto, adianta que o objectivo é divulgar «o fumeiro das diversas regiões do país, cuja tradição consiste na sua base de conservação ser feita no fumo».

Uma gama de produtos foi escolhida com rigor - autênticas pequenas cozinhas regionais - disponibilização criteriosa que permite a degustação destes produtos que de outra forma não seria possível, pois normalmente só são disponibilizados nas feiras da especialidade. Entre as muitas variedades de enchidos, uma das iguarias presentes dá-se pelo nome de “Butelo”, um produto típico da região transmontana que não se confecciona em mais nenhuma região do país. Ana Machado, da organização, reitera que o evento tem excepcionais expectativas e tem atraído ao Bairro Novo e Esplanada muitos visitantes. ◀