



# Esposende junta 40 receitas para saborear o robalo

**DIA DA GASTRONOMIA** foi assinalado pelo lançamento de 'O Receituário do Robalo Está Aqui'.

## ESPOSENDE

| José Paulo Silva |

Trinta e seis receitas de robalo, recolhidas junto de restaurantes do concelho de Esposende, a que se juntam propostas do chef Emídio Concha de Almeida, do curso de cozinha da Escola Profissional de Esposende e do curso de inovação alimentar e artes culinárias do Instituto Politécnico do Cávado e Ave (IPCA), fazem parte de 'O Receituário do Robalo Está Aqui', ontem apresentado pela Câmara Municipal, que assim assinalou o Dia Nacional da Gastronomia.

Isabel Trindade, coordenadora do receituário, disponível também online ([www.visiteesposende.com](http://www.visiteesposende.com)), destacou a boa adesão dos restaurantes a esta iniciativa de promoção de "um prato valorizado pela simplicidade e pela frescura do robalo ainda pescado à linha, de forma tradicional", que o Município de Esposende tem vindo a promover com um dos ex-libris gastronómicos do concelho.

'O Receituário do Robalo Está

Aqui' foi lançado no final de um mês dedicado a este pescado, com 35 restaurantes do concelho a apresentarem as diversas formas de confeccionar esta proteína. Filete de robalo em amêndoa com puré de couve-flor e arroz de camarão foi confeccionado ontem por alunos do curso de inovação alimentar e artes culinárias do IPCA no lançamento do receituário.

José Costa, coordenador do Serviço de Turismo do Município, destacou o receituário como parte do projecto ESlocal, que visa a promoção de produtos endógenos, visando a meta 'Km zero', ou seja, a redução da pegada ecológica na relação entre produtores e consumidores.

"Com este receituário, juntamos o útil ao agradável, promovendo, para além do robalo selvagem, pescado no mar de Apúlia, os hortícolas, lacticínios e vinhos verdes locais", referiu aquele responsável. Ontem, o vereador Rui Losa reafirmou "a aposta muito forte do Município de Esposende na promoção dos produtos locais".



ROSA SANTOS

Município de Esposende aposta no robalo com ex-libris gastronómico do concelho



Publicidade

DESDE 1987  
EXPERIÊNCIA TOTAL

DIREÇÃO  
ESTÁDIO  
MUNICIPAL  
DE BRAGA

**EURO**transmissão

CAIXAS  
VELOCIDADES  
AUTOMÁTICAS  
OFICINA CERTIFICADA

☎ 253 283 004  
info@eurotransmissao.pt  
WWW.EUROTRANSMISSAO.PT

# Correio do Minho.pt

SEGUNDA 30 MAIO 2022 | Director PAULO MONTEIRO | Ano LXXXIII Série VI N.º 12167 DIÁRIO € 1,20 IVA Inc.

Publicidade

RE/MAX BRAGA  
A SUA IMOBILIÁRIA DE CONFIANÇA

25<sup>ª</sup> ANIVERSÁRIO  
Solar do Minho  
Med. Imobiliária, Lda

**VISITE-NOS!**

☎ 253 209 510

📍 Junto à Central de Camionagem  
Rua Custódio Vilas Boas, 32, S. Vicente

QUATRO MEDALHAS DE OURO NUM SÓ DIA

# UM FEITO MUNDIAL

FERNANDO PIMENTA DÁ SHOW NA POLÓNIA E FAZ HISTÓRIA NA MODALIDADE

Pág. 19

EVENTO AFIRMA-SE COMO UM IMPORTANTE CARTAZ TURÍSTICO E GERADOR DE NEGÓCIOS

# BRAGA ROMANA FOI MEMORÁVEL

Págs. 4 e 5

I LIGA  
Moreirense vence  
Chaves mas acaba  
por descer de divisão  
Pág. 13

AMANHÃ  
ESPECIAL  
VIRA MINHOTO

VIANA DO CASTELO  
Atlético dos Arcos  
e Monção vão  
a finalíssima  
Págs. 14 e 15

Publicidade

**POUPE**  
esta SEMANA

é tão bom poupar assim...  
pingo doce

BRAGA PARQUE  
DE 24 A 30 DE MAIO

DE TERÇA A SEGUNDA

TODO O BACALHAU CRECIDO DE 1º EM PROMOÇÃO

10,19€	BACALHAU CRECIDO DE 1º DA NOVISSIMA PRIMO DOCE 35,99€/kg
8,99€	BACALHAU CRECIDO DE 1º DA NOVISSIMA 38,99€/kg

13,13€  
AZEITE VIRGEM EXTRA ESPECIAL OLIVEIRA DA SERRA 31,08€/litro

Super promoção mais de 55%  
Por 3,25€

Linha 10€ por cliente. Não inclui frete. Não inclui o custo de envio.

ESPOSENDE LANÇA 40 RECEITAS PARA SABOREAR IGUARIA

# ROBALO EM LIVRO

Pág. 8

Publicidade

**DAHUSE**  
IMOBILIÁRIA

AMI-18108

A sua melhor decisão para comprar ou vender um imóvel