


ID: 17	Povo da Beira	Tiragem: 10 000	Página: 10	
Data: 26.04.2018		País: Portugal	Cores	
		Âmbito: regional		
		Periodicidade: semanal		

1.º capítulo do ano de 2018 da Confraria do Soventre de São Miguel de Acha marcado para dia 28

O 1.º capítulo do ano de 2018 da Confraria do Soventre de São Miguel de Acha vai realizar-se no próximo dia 28 de abril, sábado.

Insistindo na divulgação da cultura da aldeia, que inclui a vertente gastronómica, o evento terá como é obrigação estatutária a apresentação do prato de soventre, receita tradicional da terra.

A Confraria faz questão em garantir a qualidade do prato na componente dos seus elementos intrínsecos e na execução da

receita propriamente dita segundo os usos e costumes.

Com esse intuito, a Confraria estabeleceu uma parceria com a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e com a Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova – Licenciatura em Gestão Hoteleira, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, no sentido de obter uma confeção científica e tecnicamente elaborada sobre a receita tradicional que desde tempos imemoriais é seguida em S.

Miguel de Acha.

A colaboração culminará lá mais para o final deste ano com uma publicação em livro da receita do soventre e das várias componentes criativas daí derivadas propostas pela Escola, sob a égide do professor Chef Mário Ramos.

Aproveitar-se-á a publicação para incluir mais uma ou duas receitas tradicionais da terra pouco ou nada vistas nas freguesias vizinhas, que a seu tempo serão divulgadas.

Assim, no decurso do evento, haverá uma prova

do soventre confeccionada pela Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova e reservada aos Confrades.

Integrada na temática da gastronomia, e numa vertente mais cultural, decorrerá igualmente no dia 28, pelas 17h30, no Salão da Junta de Freguesia, aberta a toda a população, uma Conferência com o título “Comer é um ato sagrado”, em que será oradora Maria Antonieta Garcia, professora associada da Universidade da Beira Interior (UBI).