


ID: 21	Povo da Beira	Tiragem: 10 000	Página: 10 Cores	
Data: 16.05.2018		País: Portugal Âmbito: regional Periodicidade: semanal		

Projeto pretende promover Soventre de S. Miguel de Acha

A receita tradicional do soventre, especialidade confeccionada à base de carne de porco, está no centro de uma parceria entre a Confraria do Soventre de São Miguel de Acha, a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova e a Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova (ESGIN).

O objetivo é trabalhar a receita do soventre que desde tempos imemoriais é seguida em São Miguel de Acha, através de uma abordagem técnica e antropológica.

O projeto vai culminar na publicação em livro da receita do soventre tradicional, bem como

de propostas contemporâneas em torno deste prato, a criar pela ESGIN, sob a égide do Chef Mário Ramos, docente nesta escola que é hoje uma referência nas áreas da cozinha e restauração.

Além do soventre, o livro deverá incluir outras receitas tradicionais de São Miguel de Acha, a partir de um levantamento do receituário tradicional desta freguesia.

De raízes ancestrais, o soventre é uma iguaria que tem como base os chamados aproveitamentos do porco e é historicamente confeccionado aquando das "matações".



O objetivo é trabalhar a receita do soventre que desde tempos imemoriais é seguida em São Miguel de Acha, através de uma abordagem técnica e antropológica.