João Teixeira Leite e o chef Rodrigo Castelo

Data/ Horário
21 a 31 de outubro
12h00 - 24h00

1 de novembro
12h00 - 18h30

Preços
2ª a 6ª-feira até às 18 horas
entrada gratuita

A partir das 18 horas
2,5€

Entrada livre
até aos 17 anos (inclusive)

Sábados, domingos e feriados
2,5€

Bilheteira
das 11h45 às 23h00

Está a chegar o Festival Nacional de Gastronomia e o menu inclui estrelas Michelin

Chuva de estrelas Michelin, regresso dos petiscos e *street food*. O 41º Festival Nacional de Gastronomia arranca a 21 de outubro e permite degustar o país até 1 de novembro, em Santarém.

Juntar a alta cozinha, de chefes reconhecidos de restaurantes conhecidos, num prato para petiscar foi o desafio lançado a 24 profissionais que se preparam para conquistar estômagos na área de petiscos (a um custo máximo de 6 euros) que está de regresso ao Festival Nacional de Gastronomia. É "juntar a modernidade à tradição", explica o vice-presidente da autarquia de Santarém, João Teixeira Leite.

O chef Luís Gaspar, natural de Leiria, e chef residente do "Sala de Corte" em Lisboa, estará presente a 23 e 24 de outubro. Do universo gastronómico juntam-se Marlene Vieira, Noélia Jerónimo, Vasco Coelho dos Santos, entre outros, como o vizinho da Anadia, Ricardo Nogueira do Mugasa, com o seu leitão à Bairrada.

Na Casa do Campino, oito restaurantes, das várias regiões do país, levam à capital escalabitana, "pratos regionais característicos e identificativos", salienta João Leite. Presente estará o restaurante Aleluia, da Nazaré, onde a boa comida se alia à vista de mar, desde há 64 anos. Os restaurantes do concelho de Santarém também vão marcar presença.

Nesta 41º edição, o festival que tem a curadoria do chef escalabitano Rodrigo Castelo, do restaurante Ó Balcão e "embaixador para a gastronomia de Santarém", conta com cinco jantares exclusivos com chefs de restaurantes com estrela Michelin ou Bib Gourmand. Desafiados por Rodrigo Castelo, criam um menu inspirado nas suas regiões de origem. Henrique Sá Pessoa fará a abertura do espaço banquetes, num top cinco que inclui os chefs João Oliveira, Pedro Lemos, Diogo Rocha e o anfitrião Rodrigo Castelo.

São 32 os expositores que apresentam as iguarias mais doces das suas regiões. No espaço Garrafeira, com curadoria de Rudolfo Tristão, haverá harmonizações com produtos de cada região e uma zona para bebidas espirituosas. No exterior, uma área de *street food*.

A sustentabilidade está subjacente ao evento que envolve mais de duas mil crianças a quem, "de forma lúdica e moderna" será apresentada a boa utilização dos alimentos. A produção do pão no local do evento para "redução da pegada ecológica" no espaço da padaria e a utilização de materiais recicláveis mostram a preocupação da organização do evento. *LO*