

Semana ID de 26 de março a 1 de abril

22 de Março, 2023

A chegada da Primavera celebra-se no Sudoeste de Portugal com a **3ª edição da Semana ID**, uma iniciativa da **Associação Rota Vicentina**. Este ano o programa conta com 75 propostas de atividades para “pensar, visitar e descobrir o Sudoeste”.

A identidade saboreia-se à mesa na Rota Vicentina com mais de uma dezena de momentos gastronómicos e vínicos ao longo da Semana ID.

Da “pedalada até à vinha e uma noite descansada”, no Brejão, numa parceria entre a Casa da Seiceira e os Vinhos Vicentino para provas de brancos e tintos, ao jantar no Restaurante Lamelas em Porto Covo, onde a tradição da cozinha alentejana se reinventa pelas mãos da Chef Ana Moura, oportunidades não faltam para provar as iguarias do Sudoeste.

Um almoço confeccionado com produtos locais após uma manhã com as mãos no barro, é a proposta da Oficina da Escola, em Vila Nova de Milfontes. Mais a sul, em Aljezur, a tarte de batata-doce com amêndoa e a melosa, acompanhados pelo pôr-do-sol, dizem adeus a mais um dia no Vicentina Hotel.

Ainda ao almoço, joga-se ao “Jogo do Valor” em São Luís, um desafio da Regenerativa Cooperativa Integral para discutir à mesa o valor das coisas e saborear a importância dos produtos locais. Um passeio de barco no rio Mira, observar a fauna e flora que povoam as suas margens e caminhar pelos campos repletos de Primavera até Troviscais, onde há chegada espera um almoço preparado pelas cozinheiras da Associação Recreativa, é o que resulta da parceria entre a guia local, Larissa da Hike in Alentejo e o José, da MilEmotions.

Na “Manhã Bio” no Rogil, o convite é para meter mãos à terra e participar nos trabalhos do campo. A recompensa será um almoço preparado com produtos acabados de colher e vinhos do produtor, tudo biológico. Na Casa do Lado, a Mariana prepara o jantar e o piquenique alentejanos, claro, que acompanham com uma aula da SurfMilfontes ou uma caminhada guiada pela zona do Malhão.

São vários os alojamentos que se juntam ao programa desta Semana ID com propostas de atividades gastronómicas e vínicas, como a Herdade do Touril na Zambujeira ou a Costa do Vizir em Porto Covo. E é nesta aldeia à beira-mar plantada, que quase a terminar a Semana ID, o restaurante Lamelas abre as portas para um jantar vínico. A vista do sobre a baía de Porto Covo concorre com o menu da chef Ana Moura: as migas de chouriço com entrecosto ou da abrótea com amêijoas em molho verde servem-se com vinhos da região, escolhidos a dedo.