



Organizado pelo Município da Madalena, o evento pôs a descoberto o grande segredo da confeitaria tradicional, cozinhar sempre com o coração, num certame em que se aperfeiçoaram técnicas e partilharam dicas, visando preservar as tradições gastronómicas, os pratos e sabores das nossas avós.

O Posto de Turismo da Madalena acolheu este sábado o evento mais doce do ano, o ShowCooking de Doçaria Tradicional que fez, literalmente, as delícias das 20 participantes.

Ao longo do evento que pretendeu promover os produtos picoenses e a pastelaria local, foram confeccionados diversos doces tradicionais. Hélia Baptista foi a primeira pasteleira ao serviço, revelando os segredos da preparação dos caramelos, seguindo-se Conceição Jorge, com o Pudim de Mel, Amélia Machado e as suas doces frutinhas de coco e, por fim, Regina Rosa, com as tradicionais cavacas picoenses.

Salientando a qualidade das iguarias e a importância do evento, Catarina Manito, vereadora da Câmara Municipal da Madalena, agradeceu às participantes, oferecendo-lhes uma planta, gentilmente cedida por João Silveira (Quintal da Vila).

Demonstrando ao público cada passo da preparação das receitas, permitindo desta forma estabelecer-se uma verdadeira interação com a audiência, o evento visou ainda a dinamização da esfera social, no concelho, num profícuo convívio em que se partilharam saberes e sabores, afirmando as nossas mais intrínsecas tradições gastronómicas.

