



**Unindo sabores e saberes, o Município da Madalena quer transformar o rico património gastronómico da ilha num ativo estratégico para crescimento turístico do Concelho, fazendo dos *ex-líbris* locais uma referência na região e no país, em prol da criação de riqueza na nossa terra e de emprego para as nossas famílias.**

O melhor da gastronomia picarota senta-se à mesa nacional, através de um ambicioso projeto da autarquia madalenense, que conta com a participação de alguns dos mais conhecidos chefs do país, como o *Chef* Carlos Afonso, Luís Gaspar e o Paulo Lourenço, que ao longo da próxima semana darão um workshop dirigido aos profissionais da restauração, nas instalações do Hotel Caravelas.

A formação, agora realizada e integrada no projeto “Património Gastronómico do Pico” é o culminar de um extenso trabalho de recolha e sistematização dos produtos endógenos que caíram em desuso e das práticas associadas à sua conservação, preparação e utilização.

Sempre à boleia da memória, com uma veia criativa apurada, os três chefs irão resgatar os produtos inventariados, numa primeira fase, recuperando a identidade da nossa gastronomia, ao colocá-la novamente nas nossas mesas.

"As mudanças do estilo de vida e a globalização levaram a que alguns dos ingredientes do receituário local caíssem em desuso, no esquecimento. É, hoje, fundamental recuperar a essência da gastronomia picarota, afinal somos o que comemos", afirma José António Soares, Presidente da Câmara Municipal da Madalena, promotora da iniciativa , cofinanciado pelo Prorural+.

Para o autarca, “as artes culinárias são um elemento cultural, um símbolo de identidade, sendo muito importante promover a valorização deste património enquanto ferramenta de desenvolvimento local, de promoção territorial. Queremos fazer da nossa gastronomia uma verdadeira imagem do nosso Concelho, da nossa Ilha e da nossa Região”.