

# **Gala das Confrarias Gastronómicas vai premiar quem mais se destacou na promoção dos territórios**

**No próximo dia 15 de dezembro, vai realizar-se a terceira edição da Gala da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas (FPCG), em Condeixa-a-Nova.**

Este evento, que acontece de três em três anos, no final dos mandatos dos seus corpos sociais, tem como propósito valorizar e reconhecer o trabalho desenvolvido pelas confrarias ao longo de três anos de trabalho.

Segundo comunicado enviado à **Rádio Boa Nova**, além de se reconhecer o exercício de boas práticas na valorização e dignificação da Gastronomia Portuguesa, também se reconhece o esforço das confrarias naquilo que é a força do voluntariado que as suporta. Simultaneamente, é um momento de celebração do trabalho desenvolvido entre as Confrarias e a FPCG e que serve para agradecer o trabalho efetuado por todos os confrades durante esse período.

A Gala, que terá lugar na Pousada de Condeixa, será marcada por três momentos diversos e contará com a presença do Secretário de Estado das Florestas, Miguel Freitas, e do presidente da Câmara de Condeixa-a-Nova, Nuno Moita da Costa, entre outras individualidades.

O evento iniciará com a cerimónia de tomada de posse dos novos corpos sociais para o triénio 2019-2021. Recorde-se que os novos dirigentes foram eleitos a 30 de novembro, mantendo-se como presidente do Conselho Diretivo a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, liderada por Olga Cavaleiro.

Após a tomada de posse, a Federação procederá à entrega da insígnia “Optimus Conviva” a Pedro Machado, presidente do Turismo Centro de Portugal.

“A Optimus Conviva é a mais alta distinção atribuída pela Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Decidimos atribuí-la ao Dr. Pedro Machado como

forma de reconhecimento coletivo a um amigo muito próximo das confrarias e que tem conseguido, com o seu empenho, colocar a gastronomia portuguesa em palcos maiores, reconhecendo, sempre, o grande esforço que é feito pelas confrarias em prol do desenvolvimento local. Próximo do que singulariza o movimento das confrarias, através da instituição a que preside, o Dr. Pedro Machado tem procurado dar à FPCG suporte institucional e financeiro, levando-nos através dela a espaços fora do país”, explica Olga Cavaleiro.

O momento final do evento consistirá na atribuição do Prémio Boas Práticas para a Valorização da Gastronomia à confraria gastronómica que, nos últimos três anos, mais se destacou em prol da gastronomia tradicional portuguesa. “As confrarias gastronómicas são hoje muito mais do que associações que divulgam os seus produtos.

São entidades multifacetadas, que defendem e promovem a gastronomia enquanto produto turístico e elemento de desenvolvimento do território, que valorizam a atividade agrícola e que incentivam a componente educacional. Este prémio é um estímulo para as confrarias”, sublinha Olga Cavaleiro.