

Chef Lígia Santos lidera cozinha experimental no mercado de Famalicão



Lígia Santos foi a primeira vencedora do concurso Masterchef e é agora chef residente na cozinha do Mercado Municipal de Famalicão. (Fotografia de Paulo Jorge Magalhães/GI).

Texto de Alexandra Lopes.
25/05/2021

A cozinha experimental da Praça – Mercado Municipal de Famalicão vai começar a acolher showcookings, workshops e degustações abertos a cozinheiros, especialistas e outras pessoas interessadas em realizar eventos gastronómicos.



A cozinha experimental da Praça, situada no centro do Mercado Municipal de Famalicão, vai começar a acolher showcookings, workshops e degustações. O intuito é que cozinheiros, especialistas em vinhos, carnes e peixes e todos os interessados realizem ali iniciativas gastronómicas e utilizem os produtos locais comercializados no mercado.

A abertura da nova área do mercado teve lugar no passado sábado, pela mão da chef residente Lígia Santos. Através da confeção de robalo do mar com puré de curgete e molho de bivalves, a cozinheira demonstrou como é possível realizar pratos internacionais a partir de produtos que estão à venda no mercado.

O objetivo da cozinha experimental é ser um espaço de “troca de sabores e saberes” a partir dos produtos comercializados no próprio mercado, e contando com os profissionais que ali trabalham.



(Fotografia de Paulo Jorge Magalhães/GI)

Lígia Santos vai estar aos comandos deste espaço durante este ano, e faz equipa com Álvaro Costa e Renato Cunha, que vão tornar-se chefs residentes em 2022 e 2023, respetivamente. Lígia Santos será, por isso, a coordenadora das iniciativas a realizar na cozinha.

“É um espaço aberto à comunidade e que deve realçar os produtos locais através dos eventos que aqui se realizam, que poderão estar relacionados com aquilo que vai acontecendo na cidade”, explica Augusto Lima, vereador do Turismo da Câmara de Famalicão.

A agenda de atividades para este ano ainda está em construção, mas o responsável diz que já há vários restaurantes a solicitar o uso daquela área.

Rodeada de produtos e produtores, a chef residente diz que a agenda da cozinha experimental da Praça – Mercado Municipal pode integrar sessões de ensino de técnicas de corte de carne. “Ou aproveitar as peixeiras que vendem aqui no mercado para virem mostrar como se arranja o peixe”, exemplifica.



A chef preparou filete de robalo com puré de curgete e molho de bivalves. (Fotografia de Paulo Jorge Magalhães/GI).

Os vinhos também não serão esquecidos, por isso workshops que tragam especialistas na área e fazer harmonizações são também ideias que estão na calha.

Mas os planos de Lígia não se ficam por aqui. A possibilidade de trazer figuras nacionais da gastronomia e da produção de vinho que possam depois “divulgar” o mercado, o que ali acontece e se comercializa é uma linha que pretende inserir na agenda de eventos para este ano.

“O objetivo é chamar vários públicos ao mercado até porque também integram agora uma parte social”, remata.

