

Nota de Imprensa

10/02/2021

Festival Gastronómico do Rancho de Mirandela 2021 concretiza-se em regime *take-away* a 20 de fevereiro

O Festival Gastronómico do Rancho de Mirandela, habitualmente realizado no Mercado Municipal da cidade, tem juntado, ao longo de quatro edições, milhares de apreciadores deste prato típico transmontano. A dinâmica crescente deste festival gastronómico tem atraído público de vários pontos do país e também da vizinha Espanha.

A impossibilidade da realização presencial deste evento em 2021, devido à pandemia, a Câmara Municipal de Mirandela, com o apoio da Associação Comercial e Industrial (ACIM), lançou o desafio à restauração do concelho para **realização deste certame em regime *take-away* no próximo dia 20 de fevereiro.**

Para o município mirandense liderado por Júlia Rodrigues, a adaptação aos novos tempos exige novas estratégias com foco no enraizamento de tradições, de forma segura, e na continuidade de apoio ao setor da restauração, severamente afetado pela pandemia.

A autarquia comparticipa financeiramente a totalidade do Rancho confeccionado pelos restaurantes aderentes.

Sem quaisquer custos e com um prato de barro de oferta (limitado ao stock existente), os apreciadores desta iguaria típica transmontana poderão efetuar a sua **inscrição *on line* nos dias 16, 17 e 18 de fevereiro** em www.cm-mirandela.pt/p/festivaldorrancho e após a escolha do seu restaurante de eleição, aderente à iniciativa, o levantamento do Rancho, no próprio estabelecimento (**a 20 de fevereiro entre as 10h e as 15h**), será feito mediante a apresentação da inscrição e do documento pessoal de identificação. A inscrição garante exclusivamente uma dose por pessoa.

A edição de 2020 contou com a presença de 33 restaurantes aderentes que serviram cerca de 4000 litros de Rancho, sendo que **o novo formato de 2021 já conta com a participação de 36 restaurantes de vários pontos do concelho.**

Tipicamente português e originário da região de Trás-os-Montes, o Rancho tem por base diversos ingredientes entre os quais carne de porco, chouriço, a massa, grão-de-bico e batata.

Em Mirandela, este prato de inverno ganhou expressão nas ementas da restauração mirandense em dias de feira por ser uma refeição reconfortante e de fácil empratamento em períodos de maior afluência de clientes.