

# Sabores do mar e vinhos de Setúbal na Semana do Salmonete

written by O Cidadão | 28 de Outubro, 2025



Sabores do mar e aromas de vinhos uniram-se numa celebração do salmonete em encontro realizado no âmbito de uma **semana gastronómica** promovida pela Câmara Municipal de Setúbal.

O salmonete setubalense inspirou **criações gastronómicas** do chef Luís Miguel Domingues Alves, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, servidas com vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal, em mais uma sessão dos Encontros Prováveis, realizada na Casa dos Condes de Carvalhais, no Turim Hotel Club d'Azeitão.



Semana do Salmonete. Foto: CM Setúbal

A sessão de **cozinha ao vivo, com degustação**, integra a Semana do Salmonete, organizada pela Câmara Municipal de Setúbal, com parcerias, sob a égide da marca Setúbal, Terra de Peixe.

A iniciativa decorre **até 2 de novembro**, envolvendo **quatro dezenas de restaurantes** da cidade, que apresentam nas suas ementas diferentes interpretações do peixe emblemático das águas sadinas.



Semana do Salmonete. Foto: CM Setúbal

Nesta edição dos **Encontros Prováveis**, os 32 participantes desfrutaram de um menu de degustação concebido para a ocasião, harmonizado com vinhos Bacalhôa.

A ementa incluiu, para entrada, ***“puré de salmonete, chutney de maçã reineta e creme de iogurte com lima e hortelã”***, acompanhado de Bacalhôa Moscatel Roxo Rosé, e, para prato principal, ***“salmonete confitado em azeite, puré de couve-flor assada e molho de caril suave”***, harmonizado com Bacalhôa Chardonnay Branco.



Semana do Salmonete. Foto: CM Setúbal

Para sobremesa foi servido ***“texturas doces do mar – caramelo salgado, gelado de algas e crocante de sésamo”***, servido com Bacalhã Moscatel de Setúbal.

A Semana do Salmonete conta com os apoios da Turim Hotels, da Bacalhã Vinhos de Portugal, do Turismo de Portugal – Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal e da Rota de Vinhos Península de Setúbal.

Este evento **encerra o ciclo enogastronómico de 2025** promovido pela autarquia, que ao longo do ano destacou diversos sabores da região, com iniciativas dedicadas aos bivalves, ao choco, à sardinha e ao carapau, bem como a semana temática **“O que vem à rede”**, centrada na identidade e nas tradições piscatórias de Setúbal.

OC/MP