

**"Festa das Adiafas" regressa em outubro ao Cadaval**

URL:

<http://comercioenoticias.pt/2015/09/04/festa-das-adiafas-regressa-em-outubro-ao-cadaval/>

A cerca de um mês do certame "Festa das Adiafas e Festival Nacional do Vinho Leve", a decorrer de 10 a 18 de outubro, na vila do Cadaval, conheça os destaques de um programa que volta a conciliar gastronomia, exposições, espetáculos musicais, colóquios e animação diversa. O pavilhão multiusos municipal, situado junto ao campo da feira do Cadaval, voltará a acolher um reconhecido e apreciado certame, onde a homenagem às ancestrais tradições rurais se funde com a divulgação da produção económica da região, nas suas mais diversas vertentes. O termo "adiafa" significa, precisamente, o tradicional banquete que os antigos proprietários vinhateiros ofereciam, em tempos remotos, aos seus trabalhadores no fim de cada ano de campanha, pretendendo festejar o final das colheitas ou agradecer o ano agrícola. A passagem para o plural do termo, em 2002, por parte do município, destinou-se a abarcar a celebração de outras "adiafas", nomeadamente a da colheita frutícola, a par das restantes vertentes da economia local. O âmbito do certame cresceu, sendo que, anualmente, são muitos os participantes empenhados em mostrar a sua oferta produtiva. Os pavilhões de artesanato e de atividades económicas oferecem, anualmente, exposições de um leque variado de produtos, bem como de representações do tecido empresarial e institucional. A fruticultura e a vitivinicultura continuam, porém, a ser os pilares fundamentais desta peculiar festa, sendo especialmente representadas pela Pera Rocha do Oeste e pelo Vinho Leve da Região de Lisboa, das quais o Cadaval é um exímio representante. Os destaques do certame Na área vitivinícola, a "Festa das Adiafas" contempla o designado "Festival Nacional do Vinho Leve", que conta com a participação anual de diversas adegas da região. A este nível, destaque-se a cerimónia de entrega dos prémios do Concurso de Vinhos Leves da Região de Lisboa, que este ano atinge a 5ª edição, numa parceria com a Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa. O setor produtivo estará patente não só ao nível da já referida mostra de produtos, mas também através de colóquios sobre temáticas de utilidade agrícola e de promoção da economia rural, a decorrerem no recinto da feira. O pavilhão de gastronomia e animação contará, uma vez mais, com a presença de vários espaços de restauração, dinamizados por associações locais que incluirão, nas suas ementas, diversos pratos típicos, onde até o ingrediente "pera Rocha" costuma integrar algumas das iguarias presentes. No mesmo local, estão ainda representadas várias tasquinhas, também elas dinamizadas por coletividades locais, onde não faltarão os habituais petiscos.

Paulo Araujo