



Com o Natal a aproximar-se, os tradicionais doces são, já, uma presença nas mesas de muitos apreciadores. As rabanadas, os sonhos, os doces de abóbora e as filhós fazem as delícias dos mais gulosos. No próximo dia 16 de dezembro, pelas 10h00, o Terreiro de Santa Mafalda acolhe a oficina de cozinha «Doçuras de Natal com produtos locais», que pretende dar a conhecer receitas típicas da doçaria natalícia, com um cunho inovador, recorrendo aos produtos locais, de forma a valorizar e estimular a produção local.

Esta atividade, dinamizada pelo projeto [Aroucainclui](#) / [AD RIMAG](#) , em parceria com a [AGA – Associação Geoparque Arouca](#)

/

[Arouca Agrícola](#)

e

[Câmara Municipal de Arouca](#)

, é gratuita mas carece de inscrição através de [aroucainclui@adrimag.com.pt](mailto:aroucainclui@adrimag.com.pt) ou 256 940 350.

«Doçuras de Natal com produtos locais» é a quarta oficina de cozinha que integra o plano de Contrato Local de Desenvolvimento Social de 3ª Geração, [Aroucainclui](#) , coordenado pela [AD RIMAG](#) , com o objetivo de promover a criação de circuitos de produção, divulgação e comercialização de produtos Locais e/ou regionais para potenciar o território e a empregabilidade.



[CARTAZ](#)