





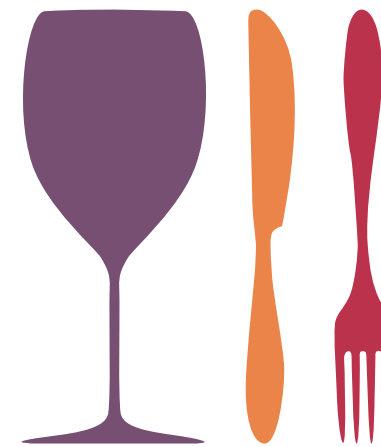
TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte™

Turismo do Porto e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo

turismo@portoenorte.pt
tel.: +351 258 820 270
www.portoenorte.pt



FINIS DE SEMANA GASTRONÓMICOS

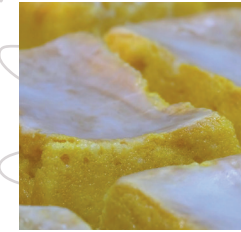
29 NOVEMBRO '19 A 29 NOVEMBRO '20

XII EDIÇÃO
PORTO E NORTE DE PORTUGAL
WWW.PORTOENORTE.PT



O destino Porto e Norte de Portugal é conhecido pelo carácter genuíno e franco das suas gentes e pela tradição de bem receber. Entre os seus atributos está uma gastronomia rica, acompanhada pelos excelentes vinhos das 5 Denominações de Vinhos: Vinho Verde, Trás os Montes, Távora Varosa, Douro e Porto.

Uma Região com o legado de um passado onde gerações de cozinheiras e cozinheiros apuraram com sabedoria única dos aromas da terra e sabores do mar. Um receituário baseado na sabedoria do povo, transposto pela mestria das populações das nossas terras.



FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS // 29 DE NOVEMBRO 2019 A 29 DE NOVEMBRO 2020

A Turismo do Porto e Norte de Portugal, E.R. apresenta os Fins-de-Semana Gastronómicos que decorrem de uma estratégia de acção concertada com 78 Municípios do Porto e Norte no sentido de posicionar o produto estratégico "Gastronomia e Vinhos" numa perspectiva de contemporaneidade, de novos horizontes e desafios revestidos de competitividade e competência através da salvaguarda da herança riquíssima de tradições e origem de produtos, privilegiando o saber adquirido através dos inesquecíveis aromas e sabores ancestrais.

Os Municípios apresentam-se como parceiros privilegiados no sentido de dinamizar relevantes roteiros gastronómicos e vínicos que se pretendem afirmar como uma reconhecida homenagem ao mérito e à Excelência da nossa Identidade Cultural.

É no âmbito da diversidade cultural e na riqueza da história desta região, nas tradições, usos e costumes, festas, feiras e romarias, traduzidos na Excelência dos seus Produtos Locais, que a Turismo do Porto e Norte de Portugal e os Municípios contam com um envol-

vimento efectivo de mais de 1.000 Restaurantes que têm desempenhado um incedível papel como Embaixadores da Excelência e Qualidade da Gastronomia e Vinhos da nossa região, reconhecidamente detentores de um trabalho efectivo de aplaudido mérito na preservação e dinamização desses produtos locais. Mais de 500 empreendimentos turísticos aderentes que representa a excelência do nosso alojamento turístico. Mais de 250 espaços, quintas e adegas que privilegiam o Turismo de Vinhos.

Estão lançadas importantes sementes que permitem agregar uma ideia de inovação e dinamismo aos valores de toda a vida, mostrar uma nova atitude perante o receituário do Norte de Portugal, a restauração, os produtos e produtores, a certificação e as denominações de origem, a formação específica profissional, contribuindo para a projecção deste tesouro Nacional que é a Cultura Gastronómica e Vitivinícola, como um fator de inesgotável consistência no desenho do produto estratégico regional e nacional.

29, 30 NOV. e 1 DEZ
MESÃO FRIO
Marrã
Leite Creme Queimado

VILA VERDE
Pica-no-chão
Pudim Abade Priscos

6, 7 e 8 DEZ
BAIÃO
Pastelão de Ovos com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água

PAÇOS DE FERREIRA
Capão à Freamunde
Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar

PÓVOA DE VARZIM
Cambitos de Raiz
Pescada à Poveira
Rabanada à Poveira

13, 14 e 15 DEZ
MÁCEDO DE CAVALEIROS
Grelas com Enchidos
(Alheira, Linguiça, Salpicão,
Cápsulas Secas com Butelo)
Javali no Poté
Pudim de Castanha

3, 4 e 5 JAN.
PESO DA RÉGUA
Tripas
Leite-creme

10, 11 e 12 JAN.
AMARANTE
Cogumelos
Cabrito Assado
Doces Conventuais - Lérias

24, 25 e 26 JAN.
MONTALEGRE
Presunto e Alheira
Cozido à Barrosã
Rabanadas com Mel

31 JAN., 1 e 2 FEV.
CHAVES
Pastel de Chaves IGP
e/ou Presunto de Chaves
Feijoada à Transmontana
Rabanadas

PONTE DE LIMA
Rojões à Minhota
Arroz de Sarrabulho
à Moda de Ponte de Lima
Leite Creme

14, 15 e 16 FEV.
AMARES
Pataniscas de Bacalhau
Papas de Sarrabulho

MIRANDA DO DOURO
Tabafeia Assada na Brasa
Posta à Mirandesa
Bola Doce Mirandesa

PENAFIEL
Pataniscas
Arroz de Lampreia
Bolinhos de Amor

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
Pataniscas de Bacalhau
e Fritas de Castanha
Arroz de Froncha com Moira
Leite-Creme

VALENÇA
Caldo Verde
Bacalhau à São Teotónio
Borrachinhos de Valença

21, 22 e 23 FEV.
BRAGANÇA
Tábua de Enchidos
Butelo com Cápsulas
Pudim de Castanha

CABECEIRAS DE BASTO
Cozido
Miguelitos

PENEDONO
Enchidos Tradicionais
(Chouriças, Miras
e Farinheiras), Assados na Brasa
Marrã
Pudim de Castanhas

SANTO TIRSO
Tábua de Queijo com Presunto
Arroz Pica no Chão
Pudim Condessa Aldara

VILA DO CONDE
Petinga Frita
Arroz de Palvo
Doçaria Conventual

28, 29 FEV. e 1 MAR.
CAMINHA
Pataniscas de Bacalhau
Robalo do Mar da Insua
Leite Creme Queimado

ESPOSENDE
Lampreia
Clarinhãs de Fão

MONÇÃO
Arroz de Lampreia
à Moda de Monção
Roscas de Monção

VILA NOVA DE FOZ COA
Amêndoas com Azeite
e Omelete de Espargos
Galo Amendoado
Bolo de Amêndoa

6, 7 e 8 MAR.
ALFÂNDEGA DA FÉ
Empada de Caça
com Cogumelos Silvestres
Cordeiro ou Cabrito Serrano
Grelhado com Batata Grelhada
e Legumes Salteados
Pudim de Castanhas / Toucinho
do Céu / Doce de Ovos /
Gelado artesanat de Cereja
de Alfândega da Fé

BARCELOS
Papas de Sarrabulho
à moda de Barcelos
Galo assado à moda de Barcelos
Doces de Barcelos

GÓNDOMAR
Arroz de Lampreia
Mimo D'Ouro

MIRANDELA
Alheira de Mirandela
Pudim de Azeite

RIBEIRA DE PENA
Milhos
Chila no forno

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA
Cozido à Portuguesa
Leite-creme

TORRE DE MONCORVO
Folhado de Borrego da Churra
Borrego Terrincho
Bolo de Amêndoa

VIEIRA DO MINHO
Chouriça assada
Couves com Feijão
Pêra Bébada

13, 14 e 15 MAR.
**FREIXO DE
ESPADA À CINTA**
Pataniscas de Bacalhau
Polvo com Cebolada
e Batata a Murro
Amor dos Homens

PÓVOA DE LANHOSO
Amêndoas (assado no forno)
Rochas do Pilar

VIZELA
Bacalhau à Zé do Pipó
Bolinhol de Vizela

20, 21 e 22 MAR.
LOUSADA
Cozido à Portuguesa
Leite-creme Queimado

MELGAÇO
Bifes de Presunto
Cabrito do Monte
Assado no Forno
Bucho Doce

PAREDES
Tremoço
Cabrito Assado
no forno a lenha
Sopa Seca Doce

TERRAS DE BURO
Pataniscas de Bacalhau
Cozido de Couves com Feijão
à Terras de Bouro
Aletria

27, 28 e 29 MAR.
OLIVEIRA DE AZEMEIS
Petisco "Sabores de Azemeis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)

VILA REAL
Covilhete (mini)
Tripas aos Mothos
Crista de Galo (Conventual)

3, 4 e 5 ABR.
FELGUEIRAS
Presunto com Broa
Bacalhau à Felgueiras
Pão de Ló de Margaride

VIANA DO CASTELO
Patanisca de Bacalhau
Bacalhau à Viana
Torta de Viana

10, 11 e 12 ABR.
CARRAZEDA DE ANSIÃES
Alheira Assada
Cabrito Assado no Forno,
acompanhado por Batata Assada
e Arroz Branco.
Doces de Maçã e Arroz Doce.

24, 25 e 26 ABR.
ARMAMAR
Peixinhos do Rio
com Molho de Escabeche
Cabritinho de Armamar
Leite Creme em cama
de Maçã Cozida

CINFÃES
Arroz de Aba
(de Vitela Arouquesa)
Bolos de Manteiga

MATOSINHOS
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite-creme

1, 2 e 3 MAI.
AROUCA
Entradas com Produtos
Locais e Tradicionais.
Carne de Vitela Assada no Forno,
acompanhada de Batata e Arroz
Doçaria Conventual e Regional
de Arouca

GUIMARÃES
Caldo Verde
Bacalhau Recheado
Leite Creme Queimado

MARCO DE CANAVEZES
Verde / Bazulaque
Anho Assado com Arroz de Forno
Fatias do Freixo

MONDIM DE BASTO
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado com
Arroz de Forno
Pão de Ló Húmido

TABUAÇO
Fumeiro e Carnes Fumadas
Bife de Lombo com Molho
de Vinho do Porto
Arroz Doce

VILA NOVA DE CERVEIRA
Sável de Escabeche
Debulho de Sável do Rio Minho
Biscoito de Milho

8, 9 e 10 MAI.
MAIA
Bola de Cebola
Bacalhau à Lijador
Toucinho do Céu Maiato

MURÇA
Cozido à Portuguesa
Toucinho do Ceu de Murça

PAREDES DE COURA
Cozido à Moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura

VILA NOVA DE FAMALICÃO
Bolinhos de Bacalhau
Rojões
Leite Creme

15, 16 e 17 MAI.
FAFE
Vitela Assada à Moda de Fafe
Doces de Gema

SÃO JOÃO DA MADEIRA
Indústria à Mesa – A Cartola
Coelho à caçador
Delícia de cenoura

22, 23 e 24 MAI.
BOTICAS
Salpicão de Boticas
Truta à moda de Boticas
Leite Creme à Barrosã

PONTE DA BARCA
Pataniscas de Bacalhau
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel

RESENDE
Diversos Petiscos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende

29, 30 e 31 MAI.
SABROSA
Favas com Chouriço
Bolo Borrachão

SANTA MARIA DA FEIRA
Tapas de Queijos Feirenses
Menus IMAGINARIUS
Tigelada de Fogaça
com Mirtilos

5, 6 e 7 JUN.
VILA NOVA DE GAIA
Tripiinha Enfarinhada e cubinhos
de Broa de Avintes com Molho
de Francesinha
Filetes de Polvo
com Arroz do Mesmo
Velhotes com Compota
de Vinho do Porto

12, 13 e 14 JUN.
MOIMENTA DA BEIRA
Tábua de Enchidos
(Alheiras, Chouriças, Salpicão)
Cabrito Assado no Forno

11, 12 e 13 SET.
ALIJO
Bacalhau Frito à Lavrador
Massa à Lavrador
Filhoses da Vindima

CASTELO DE PAIVA
Fumeiro Tradicional
Bife à Romaria
Sopa Seca

23, 24 e 25 OUT.
BRAGA
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Moda de Braga
Pudim Abade de Priscos

VINHAIS
Alheira Assada
Cozido à moda de Vinhais
com Fumeiro de Vinhais e Carnes
Fumadas de Porco Bisaro.
Pudim de castanha.

6, 7 e 8 NOV.
MOGADOURO
Torrada com Setas de Carde
Sopa: Gravanços com Cogumelos
Posta à Mogadourense com
Boletus
Requeijão de Cabra com Compotas

VALPAÇOS
Fumeiro à Valpaocense
Lombo de Porco com Castanhas
e Arroz de Passas
Bolo de Castanha

VILA POUCA DE AGUIAR
Miscarada – Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana
Assadono Forno
Pudim de Castanha

VIMIOSO
Cogumelos Silvestres
Salteados com Castanhas
Posta Mirandesa acompanhada
de Cogumelos Silvestres
Pudim de Castanhas

13, 14 e 15 NOV.
ARCOS DE VALDEVEZ
Alheira de Carne da Cachena
Carne da Cachena
com Arroz de Feijão Tarrestre
Charutos dos Arcos

SERNANCELHE
Caldo de Castanha
Fumeiro no Forno com Castanha,
Arroz de Miúdos e Verdes
Salteados
Tarte de Castanha

27, 28 e 29 NOV.
CELORICO DE BASTO
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Pão de Ló