



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

**porto**enorte<sup>TEM</sup>



**Turismo do Porto e Norte de Portugal, E.R.**  
Castelo Santiago da Barra  
4900-360 Viana do Castelo  
turismo@portoenorte.pt  
TEL. 258 820 270  
Fax 258 829 798

**Delegação de Turismo de Natureza**  
Rua Abílio Beça, 92  
5300-011 Bragança  
turismo.natureza@portoenorte.pt  
TEL 273 331 078  
Fax 273 331 913

**Delegação de Turismo de Saúde e Bem-Estar**  
Av. Aliados n.º 2º  
5400-038 Chaves  
saude.bemestar@portoenorte.pt  
TEL 276 340 660  
Fax 276 321 419

**Delegação do Touring Cultural & Paisagístico e dos Patrimónios**  
Largo da Oliveira  
4800-438 Guimarães  
touring@portoenorte.pt  
TEL 253 414 185

**Delegação de Turismo Religioso**  
Praça Dr. José Ferreira Salgado,  
90 - 6º  
4704-525 Braga  
turismo.religioso@portoenorte.pt  
TEL 253 202 770  
Fax 253 202 779

Actualizações permanentes em:  
[www.portoenorte.pt/gastronomia](http://www.portoenorte.pt/gastronomia)



FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2011  
8 DE JANEIRO A 5 DE JUNHO



É com elevado orgulho que apresento mais uma edição dos Fins-de-Semana Gastronómicos com um entusiástico aplauso aos Municípios e aos Agentes Económicos da região que contribuem decisivamente para o sucesso desta acção âncora do Produto Estratégico "Gastronomia e Vinhos".

Estamos perante uma promoção em escala de relevantes eventos turísticos devidamente articulados e concertados no âmbito dos Fins-de-Semana Gastronómicos e que sob a marca "porto enorte. come" vão acontecendo por todo o Porto e Norte de Portugal, durante a designada época baixa, reinventando o tradicional e concedendo-lhe uma vertente contemporânea de inovação.

Mobilizar ideias que contribuam para conciliar esforços e sinergias, assim como gerar dinamismo e criar relações de parceria entre todos os agentes

envolvidos no sector são os propósitos primeiros desta acção que constitui uma homenagem ao Mérito dos seus principais intérpretes – os Restaurantes... Autênticos Embaixadores da Arte de Bem Comer e Bem Receber.

Um renovado agradecimento aos Municípios pelo profissionalismo e dedicação que constituem traços estruturantes do desenho deste Excelente Cartão de Visita do Porto e Norte de Portugal, que pretende consolidar e fidelizar laços afectivos e culturais entre os turistas e cada um dos Municípios no âmbito dos quais as cores, os sons, os perfumes, os aromas e os paladares se conjugam para oferecer uma saborosa viagem que permita uma renovada e apetecível grelha de leitura do Porto e Norte de Portugal como território turístico por Excelência.

Melchior Moreira  
Presidente TPNP, E.R.





## JANEIRO

8 e 9

### GUIMARÃES

- Bacalhau com Broa
- Rabanadas

### MONTALEGRE

- Cozido à Barrosã
- Doce de Abóbora e Queijo

15 e 16

### BOTICAS

- Cozido à Barrosão
- Aletria

22 e 23

### SANTA MARIA DA FEIRA

- Assado Misto de Carnes
- Fogaça da Feira
- PAÇOS DE FERREIRA
- Capão de Freamunde
- Rochas da Citânia

29 e 30

### MARCO DE CANAVESES

- Anho Assado com Arroz de Forno
- Fatias de Freixo

## MOIMENTA DA BEIRA

- Marrã de S. Francisco
- Papas de Milho Doce

## FEVEREIRO

5 e 6

### CHAVES

- Milhos
- Aletria

### MIRANDELA

- Alheira de Mirandela Certificada

### VIMIOSO

- Butelo com Cascas
- Pudim de Mel

12 e 13

### AMARANTE

- Bacalhau Assado no Forno
- Doces Conventuais

### SANTO TIRSO

- Cabrito Assado
- Pastéis Jesuítas

### VINHAI

- Cascas com Butelo
- Canelões de Vinhais

19 e 20

### VALENÇA

- Bacalhau à S. Teotónio
- Borrachinhos de Valença

26 e 27

### MONÇÃO

- Lampreia
- Barriguinhas de Freira

## MARÇO

5 e 6

### ESPOSENDE

- Lampreia
- Clarinhas de Fão

### MELGAÇO

- Cozido de Carnes com Enchidos de Porco Bisaro
- Bucho Doce com Compota de Alvarinho

### MACEDO DE CAVALEIROS

- Grelhos Cozidos com Salpicão Grelhado
- Pudim de Castanha

### VIEIRA DO MINHO

- Couves com Feijões
- Barquinhos Recheados

### MIRANDA DO DOURO

- Posta Mirandesa
- Bola Doce

### VIZELA

- Rojões à Moda do Minho
- Bolinhol

## RIBEIRA DE PENA

- Milhos
- Maçã Pipo de Basto e Chila no Forno

## MOGADOURO

- Bulho com Cascas
- Milhos

## AMARES

- Papas de Serrabulho
- Rabanadas

## PÓVOA DO VARZIM

- Polvo
- Rabanada à Poveira

## ALFANDEGA DA FÉ

- Espeto de Vitela Grelhado
- Pudim de Castanha com Gelado de Cereja

## CARRAZEDA DE ANSIÃES

- Tornado de Vitela
- Maçã Assada ao Vinho Tratado

## FREIXO DE ESPADA À CINTA

- Bacalhau
- Milhos Doces

12 e 13

## BARCELOS

- Galo Assado
- Doçaria de Barcelos

## TROFA

- Arroz de Pica no Chão
- Maçã Assada

## SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

- Cabrito Assado com Arroz de Frutos Secos
- Tarte de Amêndoa

## PENAFIEL

- Lampreia
- Bolinhos de Amor

19 e 20

## ARCOS DE VALDEVEZ

- Carne Cachena com Arros de Feijão Tarrestre
- Charutos de Ovos com Laranja de Ermelo

## PORTO

- Tripas à Moda do Porto
- Rabanadas de Vinho do Porto

## PÓVOA DE LANHOSO

- Cabrito à S. José
- Charutos

## CASTELO DE PAIVA

- Cabrito do Monte Assado
- Pão-de-ló de Castelo de Paiva

## CELORICO DE BASTO

- Pica no Chão
- Pão de Ló e Doce de Amêndoa

## TORRE DE MONCORVO

- Borrego Terrincho
- Bolo de Amêndoa

## VILA POUCA DE AGUIAR

- Cabrito Assado no Forno
- Leite Creme Dourado

## PARADES

- Cabrito Assado
- Sopa Seca

## AROUCA

- Vitela Arouquesa Grelhada
- Doçaria Conventual e Regional

27 e 28

## PONTE DE LIMA

- Sarrabulho à Moda de Ponte
- Leite Creme Queimado

## CINFÃES

- Cabrito Assado com Arroz de Forno
- Matulos

## ESPINHO

- Peixes e Mariscos do nosso Mar
- Maçã Assada com Canela

## TERRAS DE BOURO

- Cozido à Terras de Bouro
- Aletria

## GONDOMAR

- Lampreia
- Coração de Gondomar

## ABRIL

2 e 3

## MONDIM DE BASTO

- Posta Maronesa
- Pão de Ló Húmido

## VIANA DO CASTELO

- Bacalhau à Gil Eannes
- Meias Luas

## VILA VERDE

- Pica no Chão
- Pudim Abade Priscos e Pink Cake

9 e 10

## PONTE DA BARCA

- Posta Barrosã com Arroz de Feijão
- Rabanadas de Mel

## CAMINHA

- O Polvo do nosso Mar
- Arroz Doce

16 e 17

## VILA NOVA FOZ CÔA

- Peixinhos do Rio
- Doce de Amêndoa

## BRAGA

- Bacalhau à Braga
- Pudim Abade Priscos

## CABECEIRAS DE BASTOS

- Cabrito Assado
- Pão-de-Ló

## FELGUEIRAS

- Cabrito Assado em Forno a Lenha
- Pão-de-Ló de Margaride

## ARMAMAR

- Cabritinho de Armamar
- Delícia de Maçã

23 e 24

## MATOSINHOS

- Peixes e Mariscos Grelhados
- Leite Creme

## V.N. FAMILICÃO

- Rojões com Papas de Serrabulho
- Pão de Ló

30 e 01

## LOUSADA

- Cabrito Assado com Arroz de Forno
- Sopa Seca Doce

## V.N. CERVEIRA

- Sável
- Biscoitos de Milho

## BRAGANÇA

- Javali com Castanhas
- Pudim de Castanhas

## MAIO

7 e 8

## PARADES DE COURA

- Truta do Rio Coura
- Formigos de Coura

## MAIA

- Bacalhau à Lidador
- Rabanadas

14 e 15

## BAIÃO

- Anho Assado e Arroz no Forno
- Creme de Água Queimado

## FAFE

- Vitela Assada à Moda de Fafe
- Doces de Gema

## OLIVEIRA DE AZEMÉIS

- Papas de São Miguel
- Pão de UI

## S.JOÃO DA MADEIRA

- O Coelho
- Doce de Cenoura

21 e 22

## PESO DA RÉGUA

- Tripas
- Leite Creme

## VALE DE CAMBRA

- Vitela Assada
- Leite Creme

28 e 29

## VILA NOVA DE GAIA

- Rojões
- O Velhote

## JUNHO

4 e 5

## VILA DO CONDE

- Cabrito Assado
- Barrigas de Freira

