



FINS DE SEMANA GASTRO NÓMICOS

4 MARÇO A
18 DEZEMBRO '22
XIII EDIÇÃO
[WWW.FINSDESEMANA
GASTRONOMICOS.PT](http://WWW.FINSDESEMANA
GASTRONOMICOS.PT)

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



Restaurantes

Oferta de um copo de vinho da Região Norte de Portugal

Alojamento 10%

noites de sexta e sábado (desconto não acumulável com outras promoções em vigor e com reservas feitas pelas plataformas electrónicas)

**OFERTAS
&
DESCONTOS**

Aconselhamos a reserva antecipada e direta com os Restaurantes e Empreendimentos Turísticos no sentido de evitar eventuais constrangimentos.

A TPNP não poderá responsabilizar-se por qualquer situação que não tenha sido previamente alvo de reserva.

Os Empreendimentos Turísticos efetuarão o desconto de 10% nas noites de 6ª-feira e Sábado, consoante reserva feita diretamente ao empreendimento turístico.

O copo de vinho de boas vindas a oferecer pelo restaurante é da sua inteira responsabilidade a escolha do vinho. Os restaurantes poderão substituir o copo de vinho de boas vindas pela oferta da sobremesa.

FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS 2022



Luís Pedro Martins
Presidente da Turismo do
Porto e Norte de Portugal, E.R.

A XIII edição dos FINS-DE-SEMANA GASTRONÓMICOS do Porto e Norte, realiza-se de 4 de março a 18 de dezembro de 2022, numa clara estratégia de impulsar, a gastronomia e sobretudo as empresas do Turismo da fileira da restauração e do alojamento turístico, após dois anos de perdas terríveis par o setor, devido à pandemia provocada pela Covid 19. O Turismo do Porto e Norte de Portugal, como sempre, privilegia os municípios como seus parceiros para o desenvolvimento deste projeto e que constitui a maior iniciativa público privada na área da Gastronomia e dos Vinhos em Portugal. Nesta ação concertada participam nos Fins-de-Semana Gastronómicos, 76 Municípios do Porto e Norte no sentido de posicionar o produto "Gastronomia e Vinhos" numa perspetiva de

contemporaneidade, de novos horizontes e desafios renovados nos quais a competitividade e competência, são os alicerces do sucesso da iniciativa, que pugna de igual forma pela salvaguarda da herança riquíssima de tradições e das origens dos produtos, privilegiando o saber adquirido através dos inesquecíveis aromas e sabores ancestrais que esta Região, "onde tudo começou", soube sempre preservar.

É no âmbito da diversidade cultural, na riqueza histórica desta região, nas tradições, usos e costumes, festas, feiras e romarias, traduzidos na excelência dos seus Produtos Locais, que o Turismo do Porto e Norte de Portugal e os Municípios contam com um envolvimento efetivo de 924 Restaurantes, que merecem aqui o nosso reconhecimento público pela resiliência de continuar o legado de gerações e gerações de empresários que construíram a Oferta gastronómica que hoje possuímos, e que consolidam o

seu papel como Embaixadores da Excelência e Qualidade da Gastronomia e Vinhos da nossa Região. O alojamento turístico também abraçou este projeto com muito afino, traduzido na participação de 567 empreendimentos turísticos. Mais de 300 espaços, quintas e adegas que privilegiam o Turismo de Vinhos. Neste sentido, colocamos em destaque a Rota dos Vinhos e do Enoturismo do Porto e Norte com a parceria excepcional das Comissões Regionais dos Vinhos Verdes, dos Vinhos de Tavora-Varosa, dos Vinhos de Trás-os-Montes e por fim do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto num consorcio inovador, no sentido de desenvolver os territórios vinhateiros, num casamento perfeito com o Turismo. É neste quadro conceptual que todas as parcerias aqui descritas que desenvolverão esta enorme e gratificante iniciativa em prol da total felicidade de quem nos visita e pretende deliciar-se no mundo infindável e maravilhoso do receituário do norte de Portugal, bem

complementado pelo extraordinário portefólio vínico que tem para oferecer nas 5 Denominações de Origem existentes.

Um excelente Cartão de Visita que nos vai abrir o apetite para visitarmos cada um dos 76 Municípios, para sentirmos o sabor das iguarias gastronómicas, dos bons vinhos, da cultura, da animação e da festa dos sentidos. Que no cumprimento desta missão, os Fins-de-Semana Gastronómicos sejam, sobretudo, um momento de partilha de exaltação dos sabores em autênticos saberes. Fica assim marcado, um expressivo encontro para cada um dos Fins-de-Semana Gastronómicos, para celebrarmos a autenticidade da nossa cultura e da nossa vivência em proximidade com os sabores e com os aromas que definem a memória coletiva do Porto e Norte de Portugal.

Desejo-vos boas experiências gastronómicas e vónicas a NORTE DE PORTUGAL. Disfrutem!

- 4, 5 e 6 MAR**
10 ESPOSENDE
 Lampreia
 Clarinhas de Fão
- 12 GONDOMAR**
 Arroz de Lampreia
 Coração de Gondomar
- 14 MONÇÃO**
 Arroz de Lampreia
 Roscas de Monção
- 16 PONTE DE LIMA**
 Rojões à Minhota
 Arroz de Sarrabulho
 à Moda de Ponte de Lima
 Leite Creme
- 18 RIBEIRA DE PENA**
 Milhos Ricos
 Chila no Forno
- 20 TORRE DE MONCORVO**
 Folhado de Borrego da Churra
 Borrego Terrincho
 Bolo de Amêndoa
- 11, 12 e 13 MAR.**
22 BARCELOS
 Papas de Sarrabulho
 à moda de Barcelos
 Galo à moda de Barcelos
- 24 LOUSADA**
 Cozido à Portuguesa
 Leite-creme Queimado
- 26 PENAFIEL**
 Pataniscas
 Arroz de Lampreia
 Bolinhos de Amor
- 28 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA**
 Cabrito Assado
 com Batata Assada e Couve
 Arroz-Doce
- 18, 19 e 20 MAR.**
30 BOTICAS
 Salpicão de Boticas
 Trutas à moda de Boticas
 Leite Creme à Barrosã
- 32 CAMINHA**
 Pataniscas de Bacalhau
 Robalo do Mar da Ínsua
 Leite Creme Queimado
- 34 MONDIM DE BASTO**
 Pataniscas de Bacalhau
 Cabrito Assado
 com Arroz de Forno
 Pão de Ló Húmido
- 36 PÓVOA DE LANHOSO**
 Cabrito à S. José
 Rochas do Pilar
- 38 TABUAÇO**
 Fumeiros e Carnes Fumadas
 Cabrito Assado com Batata
 Assada e Arroz de Forno
 Pudim de Ovos
- 25, 26 e 27 MAR.**
40 AMARES
 Pataniscas de Bacalhau
 Papas de Sarrabulho
 Pudim de Laranja
- 42 MIRANDELA**
 Bogalho de Alheira
 Alheira de Mirandela
 Pudim de Azeite
- 44 TERRAS DE BOURO**
 Pataniscas de Bacalhau
 Cozido de Couves com Feijão
 à Terras de Bouro
 Aletria
- 1, 2 e 3 ABR.**
48 ARMAMAR
 Tábua de Enchidos Tradicionais
 Grelhados na Brasa
 Cabritinho de Armamar
 Bolinhos de maçã
- 50 MELGAÇO**
 Bifes de Presunto
 Cabrito do Monte
 Assado no Forno
 Bucho Doce
- 52 PENEDONO**
 Tábua de Enchidos
 Marrã
 Pudim de Castanhas
- 54 VILA NOVA DE FOZ CÔA**
 Omelete de Espargos
 ou Revolto de Espargos
 Esmagado de Batata
 com Azedas
 Telha de Amêndoa com Gelado
- 8, 9 e 10 ABR.**
56 FELGUEIRAS
 Presunto com Broa
 Bacalhau à Felgueiras
 Pão de Ló de Margarida
- 58 GUIMARÃES**
 Sopa de Nabos
 Bacalhau com Broa
 Leite-creme Queimado
- 60 SANTO TIRSO**
 Peixinhos da Horta
 Arroz de Cabidela
 Pudim Condessa Aldara
- 62 VALPAÇOS**
 Folar IGP de Valpaços
 Feijoada à Transmontana
 Bolo de Castanha
- 64 VIANA DO CASTELO**
 Patanisca de Bacalhau
 Bacalhau à Viana
 Torta de Viana
- 15, 16 e 17 ABR.**
66 CARRAZEDA DE ANSIÃES
 Alheira Assada
 Cabrito Assado no Forno
 acompanhado por Batata
 Assada e Arroz Branco
 Arroz doce
- 68 ESPINHO**
 Camarão de Espinho
 Peixe na Brasa
 Leite-creme
- 70 MIRANDA DO DOURO**
 Tabafeira Assada na Brasa
 Cordeiro Mirandês / Canhono
 (DOP) Assado na Brasa
 Bola Doce Mirandesa
- 72 VINHAIS**
 Alheira de Vinhais Assada
 Costeletas de Cordeiro
 Queijo acompanhado com
 Compotas de Frutas da Região
- 22, 23 e 24 ABR.**
74 PESO DA RÉGUA
 Tripas
 Leite-creme
- 76 29, 30 ABR. e 1 MAI.**
ARCOS DE VALDEVEZ
 Alheira de Carne da Cachena
 Carne da Cachena com Arroz
 de Feijão Tarreste
 Bolo de Discos
- 78 AROUCA**
 Entradas com Produtos Locais
 e Tradicionais
 Posta de Vitela de Arouca
 Grelhada, acompanhada com
 Batata e Arroz.
 Doces Conventuais de Arouca
- 29, 30 ABR. e 1 MAI.**
80 VILA NOVA DE CERVEIRA
 Sável de Escabeche
 Debulho de Sável do Rio Minho
 Leite creme
- 6, 7 e 8 MAI.**
84 MAIA
 Bola de Cebola
 Bacalhau à Lidador
 Leite Creme de Milho
- 86 MURÇA**
 Cozido à Portuguesa
 Cabrito Assado no Forno
 à Transmontana
 Toucinho-do-céu
- 13, 14 e 15 MAI.**
88 FAFE
 Vitela Assada à Moda de Fafe
 Doces de Gema
- 90 MONTALEGRE**
 Presunto e Alheira
 Posta Barrosã
 Doce de Abóbora com Queijo

- 92 **PAREDES DE COURA**
Cozido à Moda de Coura
Formigos/Rabanadas de Coura
- 94 **PONTE DA BARCA**
Posta Barrosã
Rabanadas de Mel
- 20, 21 e 22 MAI.**
- 96 **MARCO DE CANAVESES**
Verde/Bazulaque
Anho Assado
com Arroz de Forno
Fatias do Freixo
- 98 **MATOSINHOS**
Pataniscas de Bacalhau
Peixe Grelhado e Marisco
Leite Creme
- 100 **RESENDE**
Petiscos Diversos
Anho Assado em Forno a Lenha
Cavacas de Resende
- 102 **SÃO JOÃO DA MADEIRA**
Indústria à Mesa - A Cartola
Coelho à Caçador
Delícia de Cenoura
- 27, 28 e 29 MAI.**
- 104 **CHAVES**
Presunto de Chaves
Bacalhau na Brasa
com Pimentos e Batata
Pudim de Ovos Caramelizado
- 106 **PÓVOA DE VARZIM**
Cambitos de Raia
Arroz de Sardinha
Rabanada à Poveira
- 108 **SABROSA**
Favas com Enchidos
Bolo Borrachão
- 112 **10, 11 e 12 JUN.**
ALFANDEGA DA FÉ
Sopa das Segadas
Queijo e Compota das Terras
de Alfândega da Fé
- 114 **VILA DO CONDE**
Petinga Frita
Cabrito Assado
Doçaria Conventual
- 116 **VILA NOVA DE FAMILICÃO**
Bolinho de Bacalhau
Galinha Mourisca
Leite Creme
- 118 **VIZELA**
Bacalhau à Zé do Pipo
Bolinhol de Vizela
- 17, 18 e 19 JUN.**
- 120 **PAREDES**
Tremoço
Cabrito Assado no Forno
a Lenha acompanhado de
Arroz e Batatas Assadas
Sopa Seca Doce
- 122 **VIEIRA DO MINHO**
Pastelão com Chouriço
Anho Bordaleiro
à Vieira do Minho
Salada de Frutos Vermelhos
- 124 **VILA REAL**
Covilhete
Tripas aos Molhos
Crista de Galo
(Pastel de Toucinho)
- 126 **24, 25 e 26 JUN.**
CINFÃES
Enchidos
Posta de Vitela Arouquesa
Bolinhos de Manteiga
(Matulos)
- 9, 10 e 11 SET.**
- 130 **ALIJÓ**
Bacalhau Frito
Massa à Lavrador
Filhoses da Vindima
- 132 **VILA NOVA DE GAIA**
Peixinhos da Horta
acompanhados c/ Cubinhos
de Broa d'Avintes
Papas de Nabiça
Caldeirada de Peixe
Sopa Seca
- 134 **16, 17 e 18 SET.**
CASTELO DE PAIVA
Cogumelo Tradicional
Bife à Romaria
Rabanadas
- 136 **23, 24 e 25 SET.**
OLIVEIRA DE AZEMÉIS
Tosta "Sabores de Azeméis"
Arroz de Ossos da Suã
Rabanadas de Pão de Ul
(vinho ou leite)
- 138 **30 SET., 1 e 2 OUT.**
BRAGA
Bolinhos de Bacalhau
Bacalhau à Braga
Pudim Abade de Priscos
- 140 **SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**
Seleção de Enchidos Regionais
Massa à Lavrador
Leite-creme
- 7, 8 e 9 OUT.**
- 144 **BAIÃO**
Pastelão de Ovos
com Salpicão
Arroz de Favas
com Frango Alourado
Creme de Água
- 146 **MOIMENTA DA BEIRA**
Fumeiros e Queijos da Região
com Doce de Abóbora
Marrã de S. Francisco
Arroz Doce (servido na cesta)
- 14, 15 e 16 OUT.**
- 148 **AMARANTE**
Cogumelos
Cabrito Assado
Doces Conventuais
de Amarante - Lérias
- 150 **FREIXO DE ESPADA
À CINTA**
Cogumelo Recheado
Secretos de Porco
Pudim de Castanha
- 152 **28, 29 e 30 OUT.**
MOGADOURO
Torrada com Setas de Cardo
Posta à Mogadourense
com Boletus
Requeijão de Cabra
com Compotas
- 154 **VILA POUCA DE AGUIAR**
Miscarada - Cogumelos
Silvestres Estufados
Cabrito à Serrana
Assado no Forno
Pudim de Castanha
- 4, 5 e 6 NOV.**
- 158 **VALENÇA**
Caldo Verde
Lombelo de Porco no Forno
com Molho de Pericos
Pericos Assados com Mel
e Tomilho
- 11, 12 e 13 NOV.**
- 160 **CABECEIRAS DE BASTO**
Prancha de Fumeiro com Broa
Posta Barrosã
com Arroz de Grelos
Codornos assados
- 162 **MACEDO DE CAVALEIROS**
Tábua de Enchidos
Javali no Pote com Castanhas
Pudim de Castanhas
- 164 **SERNANCELHE**
Caldo de Castanha
Cabrito no Forno com
Castanha, Arroz de Miúdos
e Verdes Salteados
Tarte de castanha
- 18, 19 e 20 NOV.**
- 166 **VIMIOSO**
Cogumelos Silvestres
Salteados com Castanhas
Posta Mirandesa
acompanhada
de Cogumelos Silvestres
Pudim de Castanhas
- 25, 26 e 27 NOV.**
- 168 **CELORICO DE BASTO**
Pataniscas de Bacalhau
Cabrito Assado no Forno
Flor Camélia
- 170 **VILA VERDE**
Arroz de Pica no Chão
à moda de Vila Verde
Pudim Abade Priscos
- 2, 3 e 4 DEZ.**
- 174 **MESÃO FRIO**
Marrã
Biscoito de Donsumil
- 9, 10 e 11 DEZ.**
- 176 **PAÇOS DE FERREIRA**
Capão à Freamunde
- 180 **DOÇARIA TRADICIONAL
E CONVENTUAL**
- 193 **PRODUTOS QUALIFICADOS**
- 192 **RESTAURANTES**
- 248 **ALOJAMENTO**
- 284 **AZEITES A NORTE
DE PORTUGAL**
- 286 **COISAS DO VINHO**
Locais a visitar
- 289 **VINHOS**
Denominações de origem
- 295 **VINHOS**
Castas típicas
- 302 **ENOTURISMO**
- 310 **ROTAS DOS VINHOS
E DO ENOTURISMO**
- 319 **INFORMAÇÃO TURÍSTICA**

março

**Em março esperam-se as rocas
e sacham-se as hortas.**

provérbio popular



Em Esposende, a gastronomia tradicional portuguesa tem lugar cativo à mesa dos nossos restaurantes. O esmero colocado na arte de bem confeccionar e servir grandes repastos, "verdadeiros manjares dos Deuses", refletem a pureza, variedade, genuinidade e tradição da nossa cozinha onde pontificam os produtos alimentares endógenos que caracterizam a nossa dieta atlântica, baseada nos peixes do nosso mar e rios.

Nesta "Terra de Mar" despontam nas ementas, entre outras iguarias, o suculento robalo - assado no forno ou de arroz, a maravilhosa tainha, o sargo ou um delicioso salmão, sem esquecer o bacalhau e a sardinha cozinhados de "mil e uma maneiras", ou ainda a riqueza dos

mariscos da nossa costa e a lampreia, fazem as delícias de todos nós e representam um cartaz gastronómico ímpar na região e no país. Na companhia da degustação destes pratos estão os Vinhos Verdes de Quinta, suaves, leves e aromáticos provenientes das encostas soalheiras dos vales do Neiva e do Cávado.

As famosas e adocicadas Clarinhas de Fão, as Cavacas ou Folhadinhas rematam uma faustosa refeição

Lampreia

Ingredientes: 1 lampreia; 1 cebola grande; 2dl. de azeite bom; 1 ramo de salsa; 2dl. de vinho tinto; 2 dentes de alho; 3 rodela de chouriço de carne; sal, pimenta e cravinho q.b.

Preparação: A lampreia sangra-se suspensa, retirando a tripa e abre-se a cabeça, tira-se o fígado, as ovas e corta-se o rabo. Limpa-se cuidadosamente e corta-se às postas (toros) mergulhando-se em vinho. O sangue deve ser recolhido numa tigela de loiça e emulsionado em vinagre e vinho. Deixa-se marinar 2h com o sangue, vinho, sal, pimenta, alho e salsa. No tacho coloca-se a cebola picada, água, chouriço e os toros da lampreia escorridos. Refoga 10min. Retira-se a lampreia e acrescenta-se a calda com água. Quando ferver, lança-se o arroz e quando estiver quase pronto deita-se o sangue. Ao ir para a mesa junta-se a lampreia. Deixa-se ficar um "arroz a fugir".

Clarinhas de Fão

Ingredientes: chila; açúcar; 6 gemas de ovos; farinha; manteiga; sal; pingue, rilada; açúcar moído ou "icing sugar".

Preparação: Coze-se a chila depois de descascada e tirada a "tripa". Esfia-se e deixa-se de molho 2 dias. Em seguida espreme-se, pesa-se e põe-se igual porção de açúcar. Vai ao lume o açúcar até ganhar ponto de rebuçado, seguidamente deita-se a chila e depois de estar em ponto leve, retira-se do lume e mistura-se as gemas necessárias (6 gemas aproximadamente).

Massa Tenra: Põe-se uma porção de farinha num alguidar, abre-se uma cova ao meio e deita-se nela um pouco de manteiga. Vai-se amassando, colocando uns golos de água

tépida temperada com sal. Amassa-se bem e depois de repousar um pouco, estendem-se os pastéis e recheiam-se com a chila. Vão a fritar em pingue e rilada e, finalmente, polvilham-se com açúcar moído ou "icing sugar".

Animação

Consultar programa específico em www.visitesposende.com

ESPOSENDE

4, 5 e 6 MAR.

www.visitesposende.com





A gastronomia de Gondomar expressa os recursos naturais do território e retrata os usos, costumes e tradições de um povo, numa conjugação perfeita entre a boa mesa e o bem receber.

A gastronomia é valorizada, preservada e transmitida às gerações atuais e vindouras, uma herança de sábios cozinheiros que apuraram com sabedoria os aromas da terra e os sabores do rio.

Nos braços do rio Douro, emoldurado por uma paisagem de beleza inigualável, Gondomar espera por si no mês de março em que decorre o Festival do Sável e da Lampreia, convidando-o a saborear os sabores tradicionais da nossa Gastronomia.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia, vinho maduro tinto, alho, louro, salsa, sal, cravinho e pimenta, cebola, azeite, arroz

Preparação: Amanha-se a lampreia e faz-se uma vinha de alhos com o sangue, o vinho maduro tinto, o alho, a salsa e o louro. Tempera-se com sal, pimenta e cravinho.

Leva-se um tacho ao lume com o azeite e a cebola picada. Deixa-se alourar um pouco e junta-se a lampreia com o molho (previamente coado), deixa-se cozinhar um pouco e acrescenta-se o arroz. Retificam-se os temperos e deixa-se cozer cerca de 15 minutos. Serve-se imediatamente.

Período sazonal em que este prato é consumido - janeiro a abril

Coração de Gondomar

Doce tradicional de Gondomar.

Animação

“Rota da Filigrana”
Descubra as oficinas tradicionais de filigrana e todo o processo produtivo manual por detrás de um artigo de luxo. A visita é gratuita, mas requer uma marcação prévia de 3 dias úteis de antecedência em www.rotadafiligrana.pt; turismo@cm-gondomar.pt

Casa Branca de Gramido –
Exposição “A Alquimia da Filigrana”, Tel.: 224 664 310, cultura@cm-gondomar.pt,
Entrada gratuita para visita à exposição patente

Biblioteca Municipal de Gondomar,
Tel.: 224 664 770,
cultura@cm-gondomar.pt
Entrada gratuita para visita à Exposição integrada no XXIII PortoCartoon World Festival - Prémio Especial de Caricatura Martin Luther King

Auditório Municipal de Gondomar,
Tel.: 224 664 775,
cultura@cm-gondomar.pt
Entrada gratuita para visita às exposições patentes

Centro Cultural Amália Rodrigues,
Tel.: 224 833 685,
cultura@cm-gondomar.pt
Entrada gratuita para visita às exposições patentes

Casa da Malta | Museu Mineiro de S. Pedro da Cova, Tel.: 935 663 998
museu.mineiro@fanzeres-saopedrodacova.pt
Entrada gratuita.

Quinta do Passal - Centro de Educação Ambiental,
Tel.: 224 837 065
quintadopassal@cm-gondomar.pt
Entrada gratuita para visita à quinta, hortas biológicas
Utilização gratuita das bicicletas.

GONDOMAR

4, 5 e 6 MAR.
www.cm-gondomar.pt





A cozinha monçanense, é simples, mas de grande qualidade, havendo uma relação direta entre os produtos endógenos e os pratos típicos tradicionais.

Nos peixes e no que respeita à Lampreia, pode deliciar-se com o famoso Arroz de Lampreia, Lampreia à Bordalesa; o Sável frito acompanhado com a tradicional e típica broa de milho frita e o Salmão grelhado. Já nas carnes, Monção deve a sua fama ao Cordeiro à moda de Monção assado em forno de lenha. Na doçaria as Barrigas de Freira e as Roscas, fazem as delícias dos paladares mais requintados.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: Cebola, alho, banha, sal, pimenta, cravinho, salsa picada,

vinagre tinto, vinho verde tinto, azeite e presunto picado.

Preparação: Lava-se muito bem a lampreia, retirando-lhe a viscosidade que a envolve. Coloca-se num tabuleiro com vinho e vinagre. Parte-se aos bocados e aproveita-se o sangue. Fica a marinar, juntamente com a salsa e o alho picado. Faz-se um refogado com um pouco de banha e presunto. Quando a cebola estiver loura junta-se a lampreia, sal, pimenta e cravinho. Deixa-se estufar por 10 minutos. Retira-se a lampreia, acrescentando à calda um pouco de água quente e deita-se o arroz. Quando estiver cozido, introduzem-se os bocados de lampreia, junta-se-lhe a marinada e polvilha-se com salsa picada, servindo-se de seguida.

Período sazonal em que este prato é consumido - 15 de janeiro a 15 de abril

Roscas de Monção

Ingredientes: Farinha triga, água, açafraão, essência de anis, açúcar em ponto de pérola e ovos
Preparação: Batem-se os ovos com a mão aberta e junta-se a farinha triga e água, à qual se junta o açafraão e a essência de anis, mexendo sempre até poder tender. As mãos experientes das rosqueiras formam rolinhos de vinte centímetros de comprimento e moldam as rosclas colocando-as em tabuleiros polvilhados de farinha triga para não "apegar". Vão ao forno de lenha, com porta sempre aberta, até alourar. No final, já arrefecidas,

cobrem-se com açúcar em ponto de pérola e unem-se em grupos de seis ou 12 rosclas ou separadas.

Animação

Visita guiada aos Museus:

- Monção & Memórias
- Viagem no Tempo – Alto Minho 4D | Rota dos Castros
- Torre de Lapela – Núcleo Museológico
- Museu Alvarinho – neste Museu, a aquisição de um copo, dá direito à prova de Vinho Alvarinho e degustação do doce tradicional de festas e romarias de Monção
- As Rosclas de Monção

MONÇÃO

4, 5 e 6 MAR.

www.moncao.pt





Em Ponte de Lima a Gastronomia, suculenta e saborosa, tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, um prato rico em sabores e tradição. A Lampreia do Rio Lima também é muito apreciada, e o Bacalhau de Cebolada, prato tradicional estimado a nível popular, confeccionado nas tascas e nos restaurantes limianos, tornando-se num pitéu afamado e muito procurado. Os mais gulosos, os que gostam de doces, não podem deixar de saborear a textura do Leite-Creme queimado.

Rojões à Minhota

Ingredientes: 1 colher (sobremesa) de colorau, 100 g de fígado de porco, 100 g de sangue cozido, 2 folhas de louro, 20 castanhas assadas, 3 colheres (sopa) de banha, 350 g de

belouras, 350 g de tripa enfarinhada, 350 ml de vinho verde branco, 4 dentes de alho, 800 g de perna de porco sem pele, mas com gordura, sal e pimenta a gosto.

Preparação: Corte a carne de porco em cubos com cerca de 10 cm de lado. Ponha a carne a marinar, durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer em lume forte até o vinho se evaporar. Junte, então, a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte, então, ao molho, o colorau dissolvido num pouco de vinho verde.

Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma sertã e frite a tripa enfarinhada (cortada em pedaços de 3 cm a 5 cm), as belouras

(cortadas em rodela com 0,5 cm de espessura), o fígado e o sangue cortados em fatias.

À medida que os ingredientes vão fritando, junte-os aos rojões, a fim de se manterem todos quentes. Junte igualmente as castanhas assadas, descascadas.

Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com rodela de limão e um raminho de salsa.

Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

Ingredientes: 1/2 kg. de carne de vaca (ganso redondo), 1/2 kg. galinha gorda, 1/2 kg. de costeletas de porco frescas, 1 osso de assuã fresco, 150 g. de chouriço de carne (caseiro), 1/2 coração de porco, 1/4 kg. de bofe

de porco, 1 kg. de arroz, 1/4 de litro aproximadamente de sangue de porco (ao que se junta um pouquinho de vinagre para não coagular).

Preparação: Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz-moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume.

As carnes depois de arrefecidas são desfiadas.

Leite Creme

Ingredientes: 2l de leite, 8 colheres de sopa, de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de açúcar, 6 gemas de ovo.

Preparação: Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas e cobrir com açúcar e queimar, ou com canela.

(Receita de Cândida Castelo Branco)

À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Retificam-se temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido completamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se, de imediato. Em travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriço de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata loura, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo. (Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

Animação

Grupos de Folclore e Grupos de Música Popular XII Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho

PONTE DE LIMA

4, 5 e 6 MAR.

www.visitepontedelima.pt





O concelho de Ribeira de Pena afirma-se como um destino turístico abrangente na sua diversidade assim como na sua simplicidade.

A sua cultura gastronómica assenta no crescimento da sua economia rural agrícola. O que a torna simples, autêntica e muito rica em sabores da terra.

A abundância de milho por todo o território, levou à utilização deste cereal na gastronomia regional. Os milhos representam o ex-libris gastronómico do concelho de Ribeira de Pena e podem ser "esfuçados", quando elaborados com carne de porco, "escornados", se levarem carne de vaca, ou mesmo "esgravatados", se acompanhados com carne de galinha. Caso incluam na receita as três carnes, chamam-se Milhos "ricos".

Não esquecendo o cabrito assado, as couves com feijões e a saborosa carne maronesa que merecem o devido destaque, assim como as sobremesas nas quais não podia faltar a reconfortante chila no forno.

O "Fim de Semana Gastronómico dos Milhos" é certamente a desculpa perfeita para conhecer a riqueza paisagística da região, aventurar-se nas mais surpreendentes atividades desportivas em comunhão com a natureza e conhecer o património do concelho, numa aventura que certamente criará memórias inesquecíveis.

Milhos Ricos

Ingredientes: 1kg de entrecosto de vitela, 1 kg de entrecosto de porco, 1 chouriço de sangue, 1 salpicão, 1 pé de porco ou meia orelheira com

beíça, e 1 galinha pequena. Para os milhos: 2 tigelas grandes de milhos limpos (triturado), 1 cebola, 2 dentes de alho, 3 colheres de sopa de azeite e sal.

Preparação: Cozer a galinha em água e sal, bem como todas as carnes depois de bem limpas. Quando estiverem cozidas, introduzem-se na mesma panela os chouriços e o salpicão. Para os milhos: põe-se ao lume com água, uma panela de fundo espesso. Ao ferver, juntam-se os milhos bem lavados e isentos de casca. Vão-se mexendo com uma colher de pau para não mexer no fundo. Quando estiverem quase cozidos e se apresentarem espessos, acrescenta-se a água das carnes. Numa frigideira, faz-se o refogado com azeite, o alho e a cebola, podendo juntar uma colher

de vinagre. Depois de apurado, juntam-se os milhos, retifique os temperos e serve-se num prato coberto com alguns pingos de limão.

[Período sazonal em que este prato é consumido - Inverno](#)

Chila no Forno

Ingredientes: 800 gramas de chila, 1 almoçadeira de água, 1 chavena de açúcar. Ponto de fio (quando começar a pegar), 10 ovos (gemas) passados num coador.

Modo de preparação: coloca-se a chila no tacho, a calda e as gemas, vão ao lume sempre a mexer. Quando levantar fervura, coloca um prato de ir ao forno e polvilha-se com canela. Coloca amêndoa a gosto. Vai ao forno a gratinar.

Animação

- Entrada gratuita em todos os museus;
- Entrada gratuita no parque ambiental;
- Caminhada dos Milhos;
- 10% de desconto em todas as atividades no Pena Aventura Park.



**RIBEIRA
DE PENNA**

4, 5 e 6 MAR.
www.cm-rpena.pt



O conelho de Torre de Moncorvo, possui uma gastronomia variadíssima, sendo o Borrego Terrincho, um produto com denominação de origem protegida, pertencente à raça Churra da Terra Transmontana. O manejo tradicional destes animais, que se alimentam sobretudo de ervas espontâneas, confere à carne características degustação diferenciadas.

Da abundância de amêndoa na região, surge a confeitaria tradicional da Doçaria. Sendo o Bolo de Amêndoa uma das iguarias mais apreciadas desta arte, que tem passado de geração em geração. A sua feitoria apresenta uma combinação de amêndoa com vários aromas o que lhe confere um paladar único e inesquecível.

Folhado de Borrego da Churra

Ingredientes: 2 kg de borrego estufado e desfiado; 1 massa folhada fresca; 1 ovo; 1 tomate; 2 cebolas médias; 2 dentes de alho; louro q.b.; vinho branco (1 copo); azeite q.b.

Preparação: O borrego é estufado com a cebola, alho, tomate, azeite, vinho branco durante aproximadamente 1 hora para ficar macio e poder desfiar. Depois de desfiado, estende-se a massa folhada, recheia-se com o borrego, pré aquece-se o forno a 180º, pincela-se a massa folhada depois de fechada, com gema de ovo batido e com o forno quente vai 20 minutos a cozer.

Borrego Terrincho

Ingredientes: borrego; azeite; dentes de alho; sal e pimenta branca.

Preparação: Numa tijela mistura-se o azeite, os alhos, o sal e a pimenta. De seguida, unta-se o borrego com o molho preparado e reserva-se durante algum tempo. Coloca-se na grelha a carne voltando-a uma ou duas vezes. Serve-se com batata cozida com casca.

Bolo de Amêndoa

Ingredientes: 15 ovos; 500 gr. de amêndoa; 300 gr. de açúcar; 200gr. farinha; 1 cálice de vinho do porto; canela q.b. e uma colher de chá de fermento. creme: 600gr. de açúcar; 200 cl. água e 30 gemas.

preparação: a amêndoa é moída com a casca. bate-se o açúcar com a farinha e a amêndoa. bater 10 claras em castelo. reservar as gemas. em seguida, envolvem-se

as 15 gemas e as claras em castelo, à mistura anterior, junta-se o vinho do porto, a farinha com o fermento e a canela. Por fim, leva-se ao forno a cozer a 160º, numa forma bem untada. Quando cozido, cobre-se ou abre-se ao meio e recheia-se com o creme. Preparação do creme: leva-se a água a ferver com o açúcar até fazer ponto de pérola. Retira-se do lume e misturam-se as gemas energicamente. De seguida, volta ao lume até ficar um creme espesso.

Animação

Visita aos Núcleos Museológicos: Museu de Arte Sacra (Rua da Misericórdia); Núcleo Museológico da Fotografia do Douro Superior (Rua da Misericórdia); Núcleo Museológico da Casa da Roda (Rua da Misericórdia); Centro de Estudos Judaicos Maria da Assunção Carqueja e Adriano Vasco Rodrigues (Rua Nova); Museu do Castelo (Rua Tomás Ribeiro) e Museu do Ferro e da Região de Moncorvo (Largo Dr. Balbino Rego). (Marcação prévia)



TORRE DE MONCORVO

4, 5 e 6 MAR.

www.cm-moncorvo.pt



Os produtos da terra fundem-se numa panóplia diversificada de propostas gastronómicas que encham a vista e retemperam os apetites mais exigentes. De geração em geração, a gastronomia tradicional evidencia a riqueza de Barcelos, o saber das suas gentes, ora 'temperado' pelos sabores agrestes dos ventos atlânticos e das brisas do Cávado, ora modelado pelos ares da serra minhota. O coração do Minho está aqui refletido num vasto leque de ofertas de uma cozinha de festa, de tradição, de história e devoção espelhada nas iguarias como o bacalhau, a lampreia, o polvo, os rojões, as inconfundíveis e únicas papas de sarrabulho à moda de Barcelos, o arroz pica no chão, o cabrito assado, a vitela assada, o

cozido e, claro, o galo assado à moda de Barcelos que rememora a Lenda do Galo e traz à mesa o cerimonial, a história e o simbolismo dos caminhos de Santiago.

Papas de Sarrabulho à moda de Barcelos

Ingredientes: 600 gr de ossos da suã ou da pá, 800 gr de costela, 600 gr de carne fêvera, 1 kg de milharos, 300 gr de farinha milha, 200 ml de sangue de porco, 400 gr de sarrabulho (sangue de porco cozido), Água q.b., Cominhos q.b. e Sal q.b.

Preparação: Cozer as carnes de porco, os ossos da suã ou os da pá, a costela e a carne fêvera. Quando as carnes estiverem cozidas, retirá-las da panela e separar a carne do osso. Cortar as carnes em pequenos

pedaços e colocar novamente na panela tudo a cozer. Adicionar os milharos e deixar cozer. Depois, adicionar a farinha milha para engrossar as papas. Misturar tudo muito bem e mexer sempre à medida que a farinha vai engrossando para que esta não pegue ao fundo da panela. Desfazer o sarrabulho (sangue de porco cozido) num recipiente e acrescentar na panela. Temperar com cominhos e verter o sangue de porco nas papas.

Galo à moda de Barcelos

Ingredientes: 1 galo de 3 a 4 kg com miúdos, 1 chouriço, 100 gr de toucinho, 1 kg de batatas, sal q.b., 2 cebolas grandes, alho q.b., 1 ramo de alecrim, 2 folhas de louro, colorau q.b., vinho verde ou aguardente q.b. e azeite q.b.

Preparação: Limpar o galo, retirar os miúdos e temperar no dia anterior com sal, cebola, alecrim, colorau, alho, louro, aguardente ou vinho verde. Juntar os miúdos, o chouriço e o toucinho e picar tudo, formando uma pasta para o recheio do Galo. À parte, preparar uma assadeira com rodela de cebola e azeite. Colocar o galo já recheado e as batatas. Levar ao forno para assar durante 3 horas. Acompanhar com arroz e grelos cozidos e salteados em azeite e alho (ou outros legumes e frutas da época). Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Animação

Percursos Pedestres e Rota Criativa do Vinho e da Vinha
Museus Gratuitos: Museu de Olaria
Horário: Terça a Sexta:
10h00 – 17h30
Sábado e Domingo:
10h00 – 12h00 / 14h00 - 17h30

Torre Medieval
– Centro de Interpretação do Galo e da Cidade de Barcelos
Horário: Segunda a Sexta:
10h00 – 18h00
Sábado e Domingo:
10h00 – 13h00 / 14h30 – 17h30

BARCELOS

11, 12 e 13 MAR.

www.cm-barcelos.pt





A gastronomia de Lousada é um desfile de preciosas iguarias, com as sopas, saladas e frutas a completarem um naípe de volúpia e encantamento de um banquete tradicional que surgem, sobretudo, como a consagração da suculência de uma cozinha respeitadora de um legado de gerações. Nela se prepara o abastado cozido à portuguesa, o fervilhante arroz de cabidela, a tentadora rojoada com arroz de sarrabulho, a generosa feijoada ou o original bazulaque, guisado de fígado e bofes de carneiro. O cabrito assado, que também pode ser substituído por anho com o mesmo efeito saboroso, é igualmente uma das mais tentadoras propostas do cardápio lousadense, presente nos principais

convívios familiares e nos mais importantes eventos sociais. À sobremesa, os beijinhos e bolinhos de amor, pão-de-ló, rosquilhos e o leite-creme queimado surgem como os exemplos mais tentadores de uma doçaria variada, que se estende aos bolos de abóbora, sonhos, rabanadas ou formigos, especialmente recomendados na época natalícia.

Cozido à Portuguesa

O cozido à portuguesa é um prato usado em qualquer época do ano, mas tem sempre lugar em festa de cerimónia. Este prato leva muita variedade de carne. Coloca-se uma panela com água a ferver e deita-se-lhe presunto, galinha, salpicão, chouriço, toucinho fresco e carne

de vaca. Quando a carne estiver cozida tira-se da panela e parte-se. Deitam-se-lhe as pencas e as cenouras, depois de estarem meio cozidos juntam-se-lhe as batatas. Este prato serve-se normalmente acompanhado de arroz de forno.

Leite-creme Queimado

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas, 12 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão.
Preparação: Num recipiente junta-se um pouco de leite com as gemas, a farinha e o açúcar. Mistura-se tudo muito bem.

O restante leite é colocado a aquecer juntamente com a casca do limão. Quando levantar fervura, junta-se aos poucos a mistura, mexendo sempre até estar no ponto.

LOUSADA

11, 12 e 13 MAR.
www.cm-lousada.pt

Animação

Previsto e Lista de Museus e espaços de interesse turístico (com entradas gratuitas, de preferência);
XII Festival Internacional de Camélias de Lousada
– 12 e 13 de março de 2022





A riqueza Gastronómica do município de Penafiel tem referências ancestrais no produto Gastronomia e Vinhos.

Já desde a idade média se consumiam alimentos que ainda hoje integram a gastronomia tradicional penafidelense, ou seja, a lampreia e o sável são exemplos categóricos. Em Penafiel, os pratos mais típicos são o cabrito ou o anho assado com arroz de forno, o cozido, o sável frito ou de escabeche e ainda a lampreia à bordalesa ou arroz de lampreia à moda de Entre-os-Rios, tudo bem acompanhado com o excelente vinho verde da região.

Venha sentir Penafiel e os seus sabores.

Pataniscas

Ingredientes: 400 g bacalhau, 3 ovos, 300 g farinha sem fermento, 1 dl de água, 1 ramo salsa, 1 cebola, pimenta (qb), sal (qb) óleo para fritar
Preparação : Desfia-se o bacalhau previamente demolhado, retirando-lhe a pele e s espinhas.

Deitar a farinha num recipiente. Juntar o sal, a pimenta, os ovos, e mexer bem. Adicionar a água em fio aos poucos, mexendo sempre até se obter uma massa homogénea. De seguida, acrescentar o bacalhau desfiado, a salsa e a cebola e mexer tudo muito bem.

Leve ao lume uma frigideira com o óleo e deixe aquecer. Adicione algumas colheradas da massa anterior e deixe fritar durante dois minutos de ambos os lados,

até ficarem douradas. Retire as pataniscas do lume e deixe-as escorrer em papel absorvente.

Arroz de Lampreia

Ingredientes: lampreia; alho, vinagre de vinho tinto; sal; pimenta; azeite; arroz, cebola salsa.

Preparação: A lampreia deve ser escaldada com água a ferver e a seguir raspada levemente com uma faca limpa e um pano seco a fim de lhe ser retirado o lísmo que envolve a pele.

Depois de limpa, coloca-se dentro de um alguidar juntamente com um dente de alho, um copo de vinagre de vinho tinto, sal e pimenta e de seguida corta-se-lhe a cabeça e tira-se-lhe um pequeno nervo que tem junto à mesma; dá-se um

pequeno golpe na parte superior da lampreia e outro junto ao umbigo, a fim de lhe ser extraída a tripa juntamente com o fel. Após cortar a lampreia às postas, faz-se um refogado com um pouco de azeite e coze-se a lampreia em lume brando durante o tempo que se achar necessário, de seguida coloca-se o arroz juntamente com um raminho de salsa e após cozedura está pronto a servir.

Período sazonal em que este prato é consumido – janeiro a abril.

Bolinhos de Amor

Um segredo bem guardado, que não pode ser revelado. Deliciem-se!

Animação

www.cm-penafiel.pt

PENAFIEL

11, 12 e 13 MAR.

www.cm-penafiel.pt





A gastronomia no concelho de S. João da Pesqueira está recheada de iguarias cujos segredos de confeção se perdem nos memoráveis tempos dos nossos avós, em receitas saborosíssimas de culinária, raras vezes passadas a papel. O município é rico na sua imensa variedade e qualidade gastronómica. Os típicos pratos e doçarias regionais são justamente afamados pelo facto de nada ser deixado ao acaso, nunca perdendo aquele toque de rusticidade e autenticidade primitivas. São inúmeros os pratos típicos da região, dos quais se destacam o célebre cabrito assado, arroz de cabidela, bacalhau assado, feijoada à transmontana, entre outros.

Cabrito Assado com Batata Assada e Couve

Ingredientes (Para 6 a 8 pessoas): 1 cabrito pequeno, sal, 4/5 dentes de alho picados, 3 folhas de louro cortadas, 1 ramo de salsa, 250 ml de vinho branco, 150 ml de cerveja (opcional), 1 colher de sopa de colorau doce, 300ml/400ml de azeite, 200ml de água morna, 1/2 limões, pimenta branca, pimenta preta, tomilho, alecrim, 250 gr de toucinho salgado ou fumado (cortado em tiras finas), 250 gr de chouriço (cortado às rodela), 1 kg de batatas pequenas, couve, 3 alhos, 1/2 folha de louro, 2 gemas de ovo, vinagre, 1/2 colheres de sopa de farinha sem fermento, sal, Preparação: Lavar muito bem o cabrito. Limpar o bedum das pernas através de um pequeno corte (bola

de sebo da parte inferior das pernas. Temperar o cabrito com sal grosso. Colocar numa assadeira. Fazer a marinada: Azeite, Água morna, Pimenta branca e a preta, colorau doce, Alhos picados, Barrar o cabrito com esta marinada (exterior e interior). Colocar o cabrito numa assadeira. Regar com o sumo de limão e colocar os limões cortados (depois de espremidos) na assadeira. Colocar o louro, as pontas do alecrim, o tomilho, o toucinho e o chouriço. Regar com o vinho branco e a cerveja. Colocar na mesma assadeira as batatas em volta do cabrito (caso necessite de colocar as batatas noutra assadeira o tempero é igual). Levantar ao forno previamente aquecido, tendo o cuidado de virar o cabrito quando começa a ficar louro e mexer as batatas, sempre que necessário

acrescentar água morna e um pouco mais da marinada.

Preparação da Couve: Levantar as couves cortadas e lavadas a cozer (não cozer demasiado) com o sal, um alho e o louro. Escorrer. Colocar num tacho com o azeite, os 2 alhos e deixar refogar (não deixar queimar os alhos). Juntar as couves cozidas e escorridas. Deixar refogar, ir mexendo para não queimar, juntar um pouco de farinha envolvendo muito bem nas couves. Bater as 2 gemas com um pouco de vinagre, mexer bem e acrescentar nas couves em lume brando mexendo sempre.

Nota:

Se o cabrito não for pequeno (superior a 5kg) deve deixá-lo a marinar numa bacia com água, limão às rodelas, alhos, folhas de louro, vinho branco e um pouco de sal, durante umas horas.

Também pode fazer o mesmo para um cabrito pequeno.

Arroz-Doce

Ingredientes (6 pessoas): 150 g arroz-doce, 5 dl leite, 200 g açúcar, 50 g manteiga, 4 gema(s) de ovo (a gosto), 1 limão
Preparação: Cobre-se o arroz com água (só o mínimo de água até ficar coberto). Vai a lume brando até o arroz absorver por completo a água. Acrescenta-se então, a manteiga, o leite já quente com uma casca de

limão e um pau de canela, deixa-se cozer bem, mexendo sempre para que não agarre no fundo. Por fim adoça-se a gosto. Fora do lume, misturam-se as gemas batidas (a gosto) com um pouco de leite e acrescenta-se à mistura. Ferve mais 2 minutos, retire a casca do limão e o pau de canela. Coloque em taças ou travessa larga e ainda e polvilha-se ainda em quente com canela.

Animação

Ranchos Folclóricos, Bandas Filarmónicas, Acordeões, Concertinas e outras atividades integradas na Festa dos Saberes e Sabores do Douro.



S. JOÃO DA PESQUEIRA

11, 12 e 13 MAR.

www.sjpesqueira.pt



A Carne Barrosã – DOP, as Trutas à Moda de Boticas, o Cabrito de Barroso – DOP, o Mel de Barroso – DOP e o "Vinho dos Mortos", constituem os ex libris da gastronomia local. A Aguardente de Mel, a Batata de Trás-os-Montes – IGP, conhecida por "castanha da terra" e os cogumelos silvestres, cujas variedades são maioritariamente comestíveis, são também riquezas gastronómicas deste Concelho. Os pratos de caça e o pão de centeio cozido nos fornos comunitários, completam o menu desta cozinha barrosã.

Salpicão de Boticas

Servido com pão centeio às fatias
Ingredientes: Carnes de Porco
Preparação: Para a elaboração do salpicão são utilizadas carnes do

lombo e lombelo do porco. Cortadas em pedaços, são colocadas num recipiente, onde são condimentadas e misturadas. Adiciona-se sal, vinho tinto e alho e a esta mistura – regionalmente conhecida por Sorsa – permanece em repouso, em locais frescos e pouco húmidos, por um período até 8 dias. A carne condimentada é então enchida em tripas grossas de porco. Posteriormente, passa-se à fase de fumagem e secagem, que dura aproximadamente 30 dias.

Trutas à moda de Boticas

Ingredientes: Trutas, 1 naco de presunto, azeite ou banha de porco.
Modo de preparação: Lavam se, muito bem, as trutas, sem serem escamadas. Dá-se-lhes um pequeno

golpe junto às guelras para as limpar. Depois de bem limpas, coloca se na barriga um naco de presunto entremeado. Fritam se em azeite ou banha de porco até ficarem loirinhas. Servem se com batatinhas novas cozidas ou com batatas fritas às rodelas e um pouco de salada. Para uma experiência perfeita, acompanhe a refeição com Vinho dos Mortos.

Período sazonal em que este prato é consumido – Primavera

Leite Creme à Barrosã

Ingredientes: Leite, limão, gemas de ovo caseiro, açúcar, farinha e açúcar q.b. para queimar.

Modo de preparação: Ferve-se o leite com a casca de limão e o pau de canela. À parte batem-se bem as

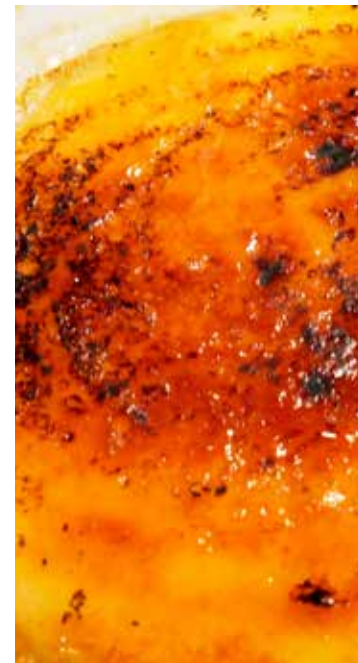
gemas de ovo caseiro com o açúcar e a farinha, junta-se ao leite quente e leva-se ao lume, mexendo sempre até engrossar.

Verte-se o leite-creme numa taça ou em pratinhos, para arrefecer. Na altura de servir, polvilha-se com açúcar e queima-se com um ferro em brasa. Também pode ser servido simples ou polvilhado com canela.

Período sazonal em que este prato é consumido – Primavera

Animação

Sugestão de visita com entrada livre: Ecomuseu de Barroso - Museu Rural de Boticas, CEDIEC . Centro Europeu de Documentação e Interpretação da Escultura Castreja; BNB - Boticas Parque de Natureza e Biodiversidade; PAVT - Parque Arqueológico do Vale do Terva; Centro de Artes Nadir Afonso; Ecomuseu de Barroso - Quinta do Cruzeiro - Covas do Barroso





Na desembocadura do rio Minho e no seu encontro com as águas do Atlântico foi erigido o Forte do Ínsua outrora ocupado por frades franciscanos. Esta magnífica fortificação defensiva de outras épocas é marca incontornável da paisagem litoral Caminhense e o abrigo ideal para o desenvolvimento de uma das espécies marinhas mais apreciadas nestas paragens.

O "Mar da Ínsua", assim batizado pela existência desta fortificação, é fonte inesgotável de alimento para os selvagens robalos que ali vivem, cuja carne branca e delicada já fez parte da gastronomia dos povos romanos.

O robalo do "Mar da Ínsua" é pescado "à linha" pelas mãos corajosas e agrestes do bravo pescador. Pela enorme dificuldade em pescá-lo o

pescador paga, não raras vezes, com a própria vida, a ousadia de enfrentar a rebentação das revoltosas ondas, para colher os melhores robalos e poder levá-los até à mesa dos restaurantes do concelho de Caminha.

Para coroar este repasto, deliciamo-nos com o nosso tradicional leite creme queimado, capaz de fazer as delícias dos mais exigentes gastrónomos. De facto, a frescura de todos os produtos do campo, desde os ovos, passando pela farinha e pelo leite, permitem a realização deste verdadeiro manjar, tão tradicional das nossas terras.

Pataniscas de Bacalhau

Orgulhosamente, os nossos chefes cozinheiros, colocam o seu segredo

à tradicional receita das Pataniscas de Bacalhau tornando-a num petisco especial.

Robalo do Mar da Ínsua

Ao robalo fresco dos mares da Ínsua, os nossos cozinheiros juntam apenas o tempero necessário, pois as águas do mar fazem o resto. Acompanha com a batata murro e os frescos e deliciosos legumes salteados, oriundos das mãos calejadas do nosso agricultor, ou se preferirem a fusão cria-se à medida da escolha do cliente.

Período sazonal em que este prato é consumido – novembro a abril.

Leite Creme Queimado

O segredo do nosso tradicional leite creme queimado, vem da frescura

de todos os produtos do campo, desde os ovos, à farinha e o leite, e da sabedoria dos nossos chefes cozinheiros.

Animação

Feirão de tradições - os sabores do campo, Produtos hortícolas da época, genuínos do concelho de Caminha, 19 de março | sábado | 09h00 às 13h00 | Praça da República, Vila Praia de Âncora.

Espaços Museológicos de visitaçã gratuita, com marcação prévia:

Núcleo Museológico da Memória, Artes e Ofícios de Riba de Ancora e Moinhos D'Apardal,

Visita gratuita* com marcação prévia em jfribadeancora@gmail.com ou 96 415 49 20

Centro de Interpretação Museológica

do Vale do Ancora, Centro Social e Cultural de Vila Praia de Âncora, Visita gratuita*, com marcação prévia em cscvpa.cultural@mail.telepac.pt ou 936 351 458

Núcleo Museológico do Centro Histórico de Caminha, Praça Conselheiro Silva Torres, Caminha Visita gratuita* com marcação prévia em museu@cm-caminha.pt ou 258 023 178



CAMINHA
18, 19 e 20 MAR.
www.cm-caminha.pt



É na riqueza do património natural que a gastronomia de Mondim de Basto vai buscar os seus principais valores. Dos prados naturais de altitude e da vegetação espontânea dos montes vem a carne do cabrito, tradicional produto gastronómico do concelho e reconhecido como raça autóctone. Nos lameiros verdejantes das freguesias de montanha “nasce” a carne bovina maronesa, produto com características sensoriais e nutritivas de elevada qualidade. Aconselha-se vivamente a degustação destes dois produtos de excelência. Com o Pão de Ló Húmido se adoça quem nos visita. E se da altitude vêm as carnes das raças autóctones, das meias encostas do vale do Tâmega vêm os Vinhos Verdes de Mondim, brancos e tintos,

qual “bênção divina”, capazes de dar alma ao corpo da gastronomia local. Não parta de Mondim sem um brinde à Nossa Senhora da Graça!

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 500g de bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, água de cozer o bacalhau, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal e pimenta.

Preparação: Depois de demolido, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça o polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Pode acrescentar um pouco da água de cozer o bacalhau, se achar necessário. De seguida, pique a cebola miudinha, bem como a salsa e junte no polme acrescentando também o

cabralhu. Por fim tempere com sal e pimenta e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Cabrito Assado com Arroz de Forno

Período sazonal em que este prato é consumido – O cabrito deve ser consumido entre Março a Agosto.

Os rebanhos povoam os rudes penhascos maroneses e o pastor marca com a sua presença a nossa geografia sentimental. É o retrato da ruralidade elevada ao expoente máximo. Daí a tradição do cabrito estar reservada para alturas muito especiais - Páscoa, casamentos, batizados, Romaria de Santiago ...

Ingredientes: 1 cabrito de 6 ou 7 Kg, azeite, 1 copo de vinho verde branco, 2 cebolas grandes, 1 colher de sopa

de sal grosso, 1 colher de sopa de pimentão doce, 5 dentes de alho, 1 colher de chá de pimenta preta, 2 folhas de louro e 1 ramo de salsa. Preparação: Lava-se o cabrito e deixa-se secar. Entretanto, esmagam-se os alhos com o sal, pica-se a cebola grosseiramente e juntam-se aos restantes ingredientes. Coloca-se o cabrito num tabuleiro, barra-se com esta mistura e deixa-se a marinar durante 24h. No dia seguinte, junta-se a batatinha nova e leva-se ao forno até ficar tudo bem assado. Acompanha com um bom arroz de forno e grelos salteados.

Pão de Ló Húmido

Ingredientes: ovos, açúcar e farinha
Preparação: O Pão-de-ló “húmido” é confeccionado só com gemas de ovos, açúcar e farinha. Vai a cozer em tigelinhas forradas com papel almaço e retiram-se do forno antes da massa estar completamente cozida.

Animação

Dia 18 e 19 - Festival Internacional de Teatro Miguel Torga

Dia 19 – Caminhada com prova de vinhos e produtos regionais



**MONDIM
DE BASTO**

18, 19 e 20 MAR.

www.municipio.mondimdebasto.pt



Póvoa de Lanhoso preserva pratos que são verdadeiros embaixadores da região e motivo de orgulho das suas gentes. A mulher minhota cultivou a arte de saberes e sabores, criando receitas simples que nos tocam na memória sensorial: o tempero da avó, a sobremesa da mãe. Receitas e segredos transmitidos através de gerações. Terra de gado livre, possui afamada carne e outros cultivos com que se sublimam pratos como o "cabrito assado", os bifés, o sarrabulho, os rojões e o "arroz de pica-no-chão".

Cabrito à S. José

Ingredientes: cabrito (5 a 5,5kg), vinho branco de qualidade (q.b.), cebola (2) um generoso fio de azeite, sal (q.b.), folha de louro, pitada de

pimenta, dentes de alho (8). batatas. Preparação: Prepare o cabrito e tempere com o vinho branco, alho, pimenta, louro, sal e azeite. Deve preparar-se e deixar na marinada de véspera. Numa assadeira, fazer cama com as cebolas cortadas às rodelas e colocar o cabrito, compor com batatas para o acompanhamento. Envolver a marinada. O cabrito deve ir ao forno, de preferência a lenha, por 90 a 120 minutos.

Período sazonal em que este prato é consumido- Março/Abril

Rochas do Pilar

Ingredientes: ovos, gemas, açúcar, coco, amêndoa e baunilha
Modo de preparação: Pastel criado e confeitado por pasteleiro local. O modo de preparação não é público.

Animação

O fim-de-semana gastronómico da Póvoa de Lanhoso insere-se nas festas do Concelho, em honra de S. José. A gastronomia e os vinhos são elementos congregadores das festas. O cabrito é de presença obrigatória na mesa povoense e os vinhos verdes compõem a harmonia da mesa. Estas festividades, que marcam o arranque das festas e romarias do Minho, conta com um programa diversificado que é composto desde os concertos de música e espetáculos de animação, a momentos de solenidade, de etnografia e de encontro de gerações. Em 2022, venha as festas de S. José da Póvoa de Lanhoso e sente-se a mesa com a gente.

**PÓVOA DE
LANHOSO**

18, 19 e 20 MAR.

www.povoadelanhonhoso.pt





A gastronomia do Concelho de Tabuaço está intimamente ligada ao modo de vida dos nossos antepassados. Em casa de agricultores não havia loja que não criasse o porco e lareira que não secasse o fumeiro. Tabuaço oferece uma gastronomia de saberes e sabores tradicionais, com especialidades como o cabrito recheado com arroz de forno. Terra de bom vinho, mas também de excelentes azeites. Não esqueçamos a riquíssima herança deixada pelos monges de Cister no que toca a doces conventuais e o Bolo-Rei de Tabuaço, conhecido como o melhor bolo-rei do país. Tabuaço: Mais Que D' Ouro!

Fumeiros e Carnes Fumadas

Com uma gastronomia feita de saberes e que lhe confere um sabor único, vindo a Tabuaço não deixe de começar a sua refeição com as maravilhas do fumeiro e da carne fumada de Tabuaço: moiras, alheiras, moiros e chouriças ou o delicioso presunto e salpicão entre outras iguarias, abrirão o seu apetite para um almoço ou um jantar que ficará, com certeza, na sua memória.

Cabrito Assado com Batata Assada e Arroz de Forno

Ingredientes: Cabrito, sal, azeite, pasta de pimentão, alho, vinho branco, ervas aromáticas, entre as quais alecrim e folha de louro.
Preparação: A carne é assada no forno depois de ficar por várias horas

em marinada de vinho branco e ervas aromáticas. A particularidade do nosso cabrito assado é que os líquidos da assadura servem de tempero também às batatas e ao arroz, igualmente assados no forno.
Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o Ano

Pudim de Ovos

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, vinho do Porto e laranja
Modo de preparação: A confeção varia de restaurante para restaurante, mas as diferentes versões recorrem para o preparo do Pudim de Ovos: a gemas de ovos, açúcar, de vinho do Porto, sendo aromatizado com laranja. Vai a cozer no forno em banho-maria.

TABUAÇO
18, 19 e 20 MAR.
www.cm-tabuaco.pt

Animação

Museu do Imaginário Duriense (MIDU) pretende ser um espaço de divulgação e preservação de todas as manifestações do imaginário tradicional do Douro. Aqui poderá degustar o magnífico Azeite produzido neste Concelho. Loja Interactiva de Turismo de Tabuaço onde pode visitar o relógio mais completo do Mundo, o famoso RIJOMAX, e degustar o delicioso Vinho Generoso. Museu Abel Botelho, localizado no centro histórico da vila de Tabuaço, é um espaço de difusão da cultura tabuacense e duriense. Este museu é um local de observação, interação e reflexão.
Dia 19 de março | 21h30: Atuação do grupo musical "David Silva

Flamenco guitar Trio"
Local: Anfiteatro da Fonte Luminosa
- Tabuaço





O Fim-de-semana Gastronómico de Amares decorre entre os dias 25, 26 e 27 de Março de 2022. Neste fim-de-semana os restaurantes aderentes à iniciativa colocarão em destaque nas suas ementas as Papas de Sarrabulho, não deixando no esquecimento o Festival das Papas de Sarrabulho que este ano não se irá realizar em recinto próprio. Falar de Amares é falar de tradição, de uma gastronomia forte e enraizada, terra de exímios cozinheiros e de carnes de excelência. Esta simbiose de fatores leva a que o concelho apresente produtos exclusivos na sua qualidade, como são as papas de sarrabulho, as pataniscas de bacalhau e o pudim de laranja. As papas, confeccionadas apenas no Inverno, por altura da matança

do porco, são servidas como sopa, acompanhadas por rojões à moda do Minho, que respeitando o receituário, fazem desta especialidade um "ex-libris" da gastronomia tradicional. Pretende-se com este evento preservar uma herança cultural deixada pelos nossos antepassados, valorizando um prato típico minhoto, devendo os apreciadores da boa gastronomia percorrer o concelho de Amares, durante a época fria, para saborearem a riqueza e variedade gastronómica, proveniente da carne de porco.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 350g de bacalhau, 1 cebola, 3 ovos, 250g de farinha, 0,5 dl de água, 1 ramo de salsa, sal, azeite e pimenta q.b.

Preparação: Deite num alguidar, a farinha, os ovos e bata, acrescentando água a pouco e pouco para não criar grumos. Depois de bater muito bem, junte o bacalhau, previamente demolido, limpo de pele e de espinhas e desfiado. Adicione a cebola e a salsa picadinhas e tempere com sal e pimenta.

Papas de Sarrabulho

Ingredientes: Carne de vaca, galinha, osso de suã, presunto, cravinhos, cenoura, cebola, louro, salsa, sal, trigo, cominhos, sumo de limão, pimenta e sangue de porco cozido. Preparação: Cozer a carne de vaca, galinha velha, osso da suã, presunto e cravinhos, uma cenoura pequena, cebola (pequena), louro, salsa e sal. Depois retirar as carnes e

desfiá-las. Logo que possa, coar o caldo e juntar pão de trigo cortado à mão, em pedacinhos. Mexer bem até ficar com a consistência de sopa forte. Juntar sangue de porco cozido, esfarelado previamente num "passe-vite" e temperar com cominhos, sumo de limão e pimenta. As quantidades ficam ao critério de cada um, uma vez que nem todo o pão é igual. Deve ficar um caldo saboroso.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Inverno

Pudim de Laranja

Ingredientes: 400g de açúcar, 8 ovos, uma chávina (de chá) de sumo de laranja de Amares
Preparação: Bata os ovos inteiros,

junte o açúcar e continue a bater um pouco. Junte o sumo de laranja e mexa bem. Coza em banho-maria numa forma previamente caramelizada.

Animação

O programa de animação do Fim-de-Semana Gastronómico de Amares assenta, essencialmente, na oferta de Música Tradicional / Popular Portuguesa, representativa do nosso concelho.

A complementar este programa de animação, o concelho de Amares coloca à disposição do visitante, na "Galeria de Artes e Ofícios", localizada na Praça do Comércio – Ferreiros, uma exposição que realça as artes e ofícios do concelho e conta a sua história.



AMARES
25, 26 e 27 MAR.
www.cm-amares.pt



A gastronomia local é uma prática cultural, onde o concelho de Mirandela oferece ao visitante a harmonia dos seus pratos tradicionais e o acolhimento em visitar a oferta cultural.

O concelho de Mirandela oferece um vasto leque de opções gastronómicas e de produtos endógenos, onde a Alheira de Mirandela representa a identidade do povo, tornando-se num símbolo local.

Bogalho de Alheira

Uma alheira de Mirandela Certificada, 200 grs de castanha, 1 cálice de Vinho do Porto, 2 maçãs bravo de Esmolfe, 100 grs de amêndoa laminada, 1 ovo. Com a pasta da Alheira moldar uma esfera adicionando o puré de castanha previamente cozido com o

vinho do porto no interior da esfera. Panar a esfera em ovo e amêndoa laminada e fritar em azeite. Decorar com puré de maçã.

Alheira de Mirandela

Enchido tradicional fumado, feito de carnes diversas (de porco e de aves, podendo levar carne de caça, de vaca, salpicão ou presunto) cozidas e condimentadas (sal, alho e colorau doce e/ou picante), azeite de Trás-os-Montes e pão regional de trigo. Tem formato de ferradura, cilíndrico e cor alaranjada. O comprimento é variável (20 a 25 cm), o diâmetro vai de 2 a 3 cm e o peso de 150 a 200g; o invólucro é constituído por tripa seca de vaca ou de porco. A carne deve constituir pelo menos 60% e o pão um máximo de 25% do total de matérias-

primas. O sabor é característico destacando-se a condimentação com alho que estará na origem da sua designação de alheira. A fumagem é feita com lume brando de madeira de oliveira, ou de quercíneas, durante um período inferior a oito dias. Servir com batatas a murro e grelos, regado com Azeite DOP Transmontano

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Todo o Ano

Pudim de Azeite

Ingredientes: 10 ovos, 1,5 l de leite, 5 dl de leite condensado, 10 dl de azeite Virgem Extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do Porto, raspa de laranja, 1 colher de farinha Maizena. Preparação: Bater 10 ovos, adicionar 1,5 lt de leite, 5 dl de leite

condensado, 10 dl de azeite virgem extra, 700 gr de açúcar, 1 cálice de vinho do porto, raspa de uma laranja e uma colher de farinha Maizena; mistura-se tudo com uma varinha. Derreter 300 gr de açúcar até ficar em caramelo para barrar a forma. Por fim adicionar o azeite e mexer durante 5 minutos. Cozer em banho-maria durante 20 minutos. Depois de frio retirar da forma.

Animação

- Festival Gastronómico da Alheira de Mirandela
- Museu Municipal Armindo Teixeira Lopes
- Museu da Oliveira e do Azeite
- Ecoteca

MIRANDELA

25, 26 e 27 MAR.

www.cm-mirandela.pt





Os pratos típicos do concelho de Terras de Bouro estão relacionados com as suas características de "montanha" e com os produtos hortícolas que a terra oferece, dos quais se salienta as couves, os feijões e as batatas, consumidos de forma simples em sopas e cozidos. A carne de cabrito, cujo sabor característico se deve a alimentação dos animais, torna-se ainda mais bem assada nos fornos a lenha. A carne de porco, a mais consumida pelos habitantes do concelho, e salgada e comida durante todo o ano.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 2 postas de bacalhau demolhado finas ou 1 posta do lombo; 2 chávena farinha de milho; 1 cebola; 4 ovos; 1 ramo salsa; q.b. sal

e pimenta; azeite ou óleo para fritar. **Preparação:** enxugue o bacalhau já demolhado, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a cebola. Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras. Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas

retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Cozido de Couves com Feijão à Terras de Bouro

O Cozido de Couves com Feijão é composto por feijão (amarelo) e couves-galegas dos quinteiros das terras altas e expostas ao frio da região de Bouro. As carnes são de porco, "bichorro" medrado das lavaduras gordas. Não havendo qualquer tipo de refogado na sua confeção, as couves são cozidas juntamente com as diversas carnes e fumeiro, cuja gordura e o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo e cozido a parte, juntando-se tudo na mesma travessa que vai ser posta na mesa.

Aletria

Deita-se 1kg de aletria a cozer em água com 1 colher de sopa de azeite. Quando estiver meia cozida, retira-se e vai a acabar de cozer em leite com açúcar. Logo que cozida, retira-se e poe-se a escorrer. Em panela a parte, poe-se a ferver 1/2 litro de leite com a casca de limão, 12 flores de laranjeira, 12 ovos, 100g de amêndoas. Quando pronto, envolve-se neste molho a aletria cozida, e vai de novo a ferver em lume brando. Não deixa-se arrefecer e serve-se polvilhada de canela enfeitada com amêndoas.

Animação

Entradas Gratuitas:
Museu de Vilarinho da Furna
Museu da Geira Romana
Porta do Parque Nac. da Peneda-Geres

TERRAS DE BOURO

25, 26 e 27 MAR.
www.cm-terrasdebouro.pt



abril

**Abril, tempo de cuco, de manhã
molhado e à tarde enxuto.**

provérbio popular



Os produtos endógenos de Armamar são a riqueza da sua gastronomia e proporcionam momentos únicos de degustação. Continuam a honrar os sabores e saberes de outrora e são ingredientes perfeitos para criação de novos pratos. O cabritinho continua a ser “rei”. Possui, desde tempos imemoriais, uma forte presença à mesa em dias festivos, acompanhado pelos afamados vinhos da região. A maçã sumarenta, doce e crocante é uma boa opção para finalizar o repasto: natural ou incorporada em doces iguarias, vai fazê-lo (a) cair em tentação!

Tábua de Enchidos Tradicionais Grelhados na Brasa

Ingredientes: Alheira, farinheira, moira, chouriça de carne etc.

Modo de preparação: Feita a seleção dos enchidos, estes devem ser grelhados nas brasas, fatiados e servidos bem quentes. Nada melhor que um pedaço de broa de milho para acompanhar.

Cabritinho de Armamar

Ingredientes para o tempero do Cabrito: 1 cabrito pequeno, alho: 4 dentes, 1 dl azeite, 1 raminho salsa, sal q.b., colorau q.b., hortelã q.b., 2 copos vinho branco, 3 folhas louro. Junte o alho, a salsa, o azeite, o sal, o colorau e o vinho branco e tempere o cabrito com esta mistura. No fim coloque a hortelã e o louro. Deixe repousar durante 2 horas. Ingredientes para o recheio: 1 dl azeite, 1 cebola, 2 dentes alho, miúdos do cabrito, batatas cortadas

em cubos, azeitonas

Preparação: Leve ao lume um recipiente com o azeite, 1 cebola e 2 dentes de alho picados e deixe refogar. Introduza os miúdos do cabrito cortados aos bocadinhos, batatas cortadas em cubos e as azeitonas.

Deixe refogar, tempere com sal, pimenta, um pouco de noz-moscada e salpique com vinho branco. Deixe cozinhar. Recheie o cabrito com o estufado de miúdos, costure-o e perfure-o em vários lugares com um espeto. Coloque-o no forno já quente até que o cabrito esteja dourado e assado.

Período sazonal em que este prato é consumido – Durante todo o ano, mas preferencialmente no Natal e na Páscoa.

Bolinhos de Maçã

Ingredientes: 1Kg de farinha, 300 g de manteiga, 500 g de açúcar, 3 ovos, 50 g de leite, 75 g de noz moída, 50 g de coco, canela q.b., erva-doce q.b., 600 g. de maçãs
Preparação: Misture o açúcar com a manteiga e junte os ovos um a um. De seguida, adicione o resto dos ingredientes, exceto as maçãs. Bata com a raquete até obter uma massa homogénea. Por último, envolva a maçã partida aos cubinhos. Finalizado este processo, corte a massa em pequenas porções, enrole-as de modo a formar uma esfera e envolva-as em farinha. Coloque num tabuleiro e leve ao forno por cerca de 15 minutos a uma temperatura de 220º.

Animação

Consulte a agenda cultural do município em: www.cm-armamar.pt
Sugestões de atividades:
PR Douro e Cister
Rota da maçã de montanha
Passeios de Charrete
Passaporte Douro
Locais de interesse: Igreja Matriz de São Miguel de Armamar (MN), Monte e capela de São Domingos em Fontelo, Passeadouro da Folgosa, Miradouro e ermida de Nossa Senhora da Piedade.





Melgaço constitui paragem obrigatória para todos os apreciadores da boa mesa, já que a sua rica gastronomia, de origens ancestrais e fortemente influenciada pelo ciclo das culturas e do rio Minho, é baseada numa cozinha simples, mas de grande qualidade! Típicos são os pratos de cabrito assado no forno de lenha, os bifes de presunto, a lampreia com arroz, à bordalesa, frita com ovos ou assada, as trutas do Rio Minho abafadas, o sarrabulho, os grelos com rojões, a bola da frigideira, o bolo da pedra, a água d'unto, o bucho doce, as migas doces, os pastéis mimosos e muitas outras iguarias para descobrir e saborear. O afamado presunto de Melgaço, reconhecido há mais de 500 anos e um dos prediletos dos cozinheiros das cortes reais, os en-

chidos, acompanhados com a excelência do vinho Alvarinho, são igualmente motivos de deleite e mais uma das razões para que a sua estadia em Melgaço se torne inesquecível!

Bifes de Presunto

Colocam-se as fatias do presunto de molho em água fria durante 24 horas (dependendo da espessura). Enxaguam-se e temperam-se com pimenta, louro e alho. Aquece-se o azeite e fritam-se os bifes até ficarem loiros dos dois lados. Retiram-se e deitam-se as rodelas de cebola até corarem e rega-se com vinho Alvarinho. Empratam-se os bifes com a cebolada.

Cabrito do Monte Assado no Forno

Ingredientes: 1 cabrito; 4 dentes alho;

1 cebola; salsa; 2 dl de vinagre de vinho; 3 colheres de sal grosso; 4 colheres de banha; 1 colher de colorau; 1 colher de chá de pimenta; 200 g de toucinho. Para o arroz: 1 kg de arroz; 300 g de presunto gordo; os miúdos do cabrito; 1 chouriço de carne; 1 colher de chá de açafraão; 2 cebolas; salsa e louro; 2 colheres de sopa de banha.

Preparação: De véspera retiram-se os miúdos ao cabrito e, depois de lavado, pendura-se para escorrer. Esmagam-se os dentes de alho e junta-se a cebola picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de se assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se tirinhas de toucinho. Atam-

se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito, primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo.

Para o arroz, faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e a banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se

cozinhar. Introduce-se o açafraão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodelas, o açafraão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodelas de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com salsa.

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo ano

Bucho Doce

Ingredientes: 2 cacetes de pão duro; 250 gr de açúcar (convém ir provando); 12 ovos; 3 colheres de farinha; 150 ml de leite; 1 pacote de açafraão; canela q.b.; sumo de meio limão; 1 pitada de sal.

Preparação: Partir o pão em bocados muito pequeninos. Noutro recipiente juntar os ovos com o açúcar e mexer bem. Adicionar o açafraão (para dar cor), o sumo de limão, a canela, a farinha e o sal. Entretanto, colocar o leite previamente aquecido por cima do pão para o ajudar a amolecer.

Juntar o pão à massa e mexer muito bem para que o pão deixe de se ver. Colocar o bucho dentro de um saco plástico e este dentro de um saco de pano. Fechar bem o saco e levar a cozer (numa panela suficientemente grande) durante pelo menos 2h/2h e 30. Pode servir-se às fatias acompanhado de compota, gelado ou fruta

Animação

- Turismo de aventura ver em www.melgacoww.pt, descontos: 10% sobre PVP www.montesdelaboreiro.pt, marcação prévia. Descontos: 10% sobre PVP www.melgacoradical.com. Descontos 20% sobre PVP - Workshop plantas aromáticas e medicinais do PNPg,

MELGAÇO

1, 2 e 3 ABR.

www.cm-melgaco.pt

www.justnatur.com.

- Pacote turístico "a lampreia e as pesqueiras do rio Minho", experiência muito focadas no "storytelling",

(Sujeito a marcação prévia), www.montesdelaboreiro.pt.

- Experiência com o apicultor – www.abelhadebuckfast.blogspot.com

- Queijaria prados de Melgaço, visita e prova - 936 678 165,

www.pradosdemelgaco.pt.

- Quinta de folga - fumeiro tradicional de Melgaço (raça bísara), 967 076 079,

www.quintadefolga.com.

Nota – algumas atividades necessitam de marcação prévia

Consulte a parte museus em: www.cm-melgaco.pt



No Concelho de Penedono, a gastronomia inspira-se na simplicidade e genuinidade dos seus costumes, da sua agricultura com uma presença cada vez mais vincada na utilização da castanha, não descurando a riqueza e diversidade de sabores.

Sendo um território vincadamente agrícola, são os pratos a ela ligados, à agropecuária e à caça, que nos identificam. É possível degustar a famosa marrã (carne de porco), o arroz de coelho, o borrego estufado com batatas, o cabrito assado, as papas de sarrabulho, os enchidos (chouriças, moiras e farinheiras), o caldo de abóbora com leite, o caldo de castanha, a sopa de feijão, os queijos de cabra e de ovelha não esquecendo que recentemente, houve

uma evolução no desenvolvimento de um leque variado de pratos e sobremesas confeccionados à base da castanha.

Tábua de Enchidos

Ingredientes: Farinheira, moira (de sangue), chouriça de carne, etc...

Preparação: Feita a seleção dos enchidos a colocar na mesa, são assados nas brasas e servidos bem quentes.

Marrã

Ingredientes: Aproximadamente 750gr de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou soventre), uma parte pode ser da pá; 3 colheres de banha de porco; 1 copo de vinho tinto, alho, sal e pimenta.

Preparação: Corta-se a carne em

cubinhos pequenos. Frita-se na banha bem quente e tempera-se com sal, pimenta e alho. Quando a carne estiver meia loira, rega-se com o vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas e legumes da época (muito habitualmente com grelos).

Período sazonal em que este prato é consumido - A marrã é um prato que pode ser consumido ao longo de todo o ano, no entanto a maior procura prende-se com os meses de inverno, até pelo facto de ser feita em panela de ferro ao lume. Muito associada também à época do Carnaval. Mas, a grande tradição da Marrã, é na noite do arraial da Santa Eufémia, na noite de 15 para 16 de setembro.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: Castanha Martainha da Zona de Penedono que é mais doce, leite e ovos.

Preparação: Misturam-se todos os ingredientes e bate-se tudo junto até formar um creme esbranquiçado, coloca-se um pouco de caramelo no fundo da lata e vai a cozer ao forno em banho-maria. Desenforma-se depois de frio.

Animação

Especificamente para este fim-de-semana, irá decorrer no Centro de Mostra e Divulgação localizado na praça 25 de abril, em frente ao Castelo de Penedono, uma Mostra de Produtos regionais, com enfoque e realização de provas de enchidos locais, doçaria

tradicional e local, e licores.

Estas atividades decorrerão dentro da loja do Centro de Mostra e Divulgação, e em 2 barraquinhas colocadas no exterior, durante o horário: 09h30 – 12h30 e das 14h00 às 17h30
Animação na Praça 25 de Abril (frente ao castelo), com música tradicional portuguesa.

PENEDONO

1, 2 e 3 ABR.

www.cm-penedono.pt





Vila Nova do Foz Côa é conhecida pelos excelentes vinhos, azeites e amêndoa, mas também produz outros produtos de excelência como o pão, que é a base de muitos pratos locais, azeitonas, alcaparras, alheiras e queijos. Da sua gastronomia fazem ainda parte o peixe do rio, a caça e um conjunto de produtos endógenos, diferenciadores, doados pela natureza, carregados de história e cultura, que refletem as dificuldades sentidas pelas gentes do passado, mas que hoje fazem as delícias de quem os saboreia. São eles: azedas, acelgas, beldroegas, espargos, ou os chamados "coiros" mais conhecidos por dente de leão. A batata esmagada está presente em quase todas estas iguarias.

Omelete de Espargos ou Revolto de Espargos

Ingredientes: Espargos, ovos, cogumelos, presunto

Preparação: Os espargos selvagens, dependendo do clima, abundam na região nos meses de março a maio, sendo um produto que se encontra em quase todas as mesas dos restaurantes locais, em omeletes, ovos mexidos, migas ou a acompanhar outros petiscos como chouriço.

Esmagado de Batata com Azedas

Ingredientes: A azeda é uma planta brava, oferecida pela natureza, que entrou na gastronomia local desde tempos imemoriais, como salada simples ou acompanhada de batatas esmagadas, como acompanhamento de pratos de carne ou peixe do rio,

outra iguaria característica da região, pela proximidade com o Rios Douro e Côa.

Período sazonal em que este prato é consumido – abril e maio

Telha de Amêndoa com Gelado

Ingredientes: Amêndoa

Preparação: A amêndoa é um dos produtos mais característicos da região, que motivou a classificação de Foz Côa como capital da Amendoeira, sendo por isso um ingrediente presente em vários pratos e sobremesas. Neste fim-de-semana é possível ser saboreada em telha a acompanhar o gelado.

Animação

O fim-de-semana gastronómico contará com um workshop gastronómico, mostra de produtos regionais, provas de vinho e azeites nas adegas, animação de rua e um espetáculo musical.

**VILA NOVA
DE FOZ CÔA**

1, 2 e 3 ABR.
www.cm-fozcoa.pt





Terá a oportunidade de saborear a tradição e o paladar de produtos genuínos e de singular qualidade de uma cozinha autêntica, sobressaindo o Bacalhau à Felgueiras e o Pão de Ló de Margaride numa harmonização perfeita com os Vinhos Verdes das marcas de Felgueiras. Não resista à tentação e reserve a sua mesa num dos restaurantes que lhe sugerimos aproveitando para se divertir e para degustar doçaria/vinhos no Festival de Pão de Ló. Para que possa usufruir de toda a experiência reserve o seu quarto, a preços promocionais, no conforto do alojamento desta terra acolhedora. Venha experimentar, saborear e sentir... Felgueiras!

Presunto com Broa

As tradições da produção fazem do presunto e da broa um petisco muito apreciado em Felgueiras.

Bacalhau à Felgueiras

A eleição do bacalhau como base para o prato identitário da gastronomia de Felgueiras resultou de uma pesquisa aprofundada. Faltava um prato identitário, que harmonizasse a tradição com a inovação, inspirado e criado pelo orgulho, vocação e talento felgueirense, o "Bacalhau à Felgueiras"!

Ingredientes: Receita para 4 pessoas. 4 postas de bacalhau de 200g/300g; 1 kg de batata; 100g de cebola branca; 30g de cebola roxa; ½l de azeite; 400g de grelos; 50g de alho; 50g de salsa; ¼ l de vinho

de Felgueiras (vinhão); 1 colher de mel de Felgueiras; 20 g de pimento amarelo; 20g de pimento verde; 20g de pimento vermelho; 200ml de vinagre de vinho tinto de Felgueiras; 100g de espargos verdes frescos de Felgueiras; 20g de kiwi (desidratado) de Felgueiras; sal; pimenta; 2 amores-perfeitos com as cores da bandeira de Felgueiras: amarelo e púrpura.

Preparação: levar ao forno as 4 postas de bacalhau sobre uma camada de cebola, com azeite e alho em forno a 170 graus durante 10 a 12 minutos. Descascar a batata e levar a cozer, escorrer e esmagar. Juntar azeite e salsa e refritar o tempero. Cozer e saltear os grelos em azeite e alho. Reduzir o vinhão com o mel e deixar arrefecer. Fazer o vinagrete

com azeite, vinagre, pimentos, cebola, alho em cubinhos (brunese), juntar espargos laminados na diagonal e refritar de temperos.

Pão de Ló de Margaride

Ingredientes para 1 KG: 25 gemas de ovos; 300 g de açúcar; 260 g de farinha

Modo de preparação: Bater as gemas e o açúcar durante 40 m. Depois juntar a farinha e mexer durante 2 m. Colocar a massa numa forma de barro, não vidrada, forrada em papel adequado e meter ao forno a 280 graus. Aguardar 50 'e estará pronto a ser apreciado!

Animação

Festival do pão-de-ló – 13.ª mostra internacional de doces tradicionais – 09 e 10 de abril 2022 na cidade de Felgueiras: O programa é rico e diversificado: degustações de doçaria, showcookings, vinhos e licores; ateliers de artes, concertos e espetáculos infantis; visitas guiadas às rotas do românico e do turismo industrial, entre outras "experiências" que lhe dedicamos!

FELGUEIRAS

8, 9 e 10 ABR.

www.visitfelgueiras.com





Guimarães por mais vezes que seja visitado, não deixa de impressionar pela história que traz na bagagem. A qualidade e genuinidade da Gastronomia Vimaranesa estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico genuíno e de qualidade, que se orgulha de ser Património da Humanidade. Nesta edição dos Fins de semana Gastronómicos, Guimarães convida-o mais uma vez, a conhecer os sabores da mesa vimaranense com a sopa de nabos, o bacalhau com broa e o leite-creme queimado.

Está, desde já, convidado a visitar-nos e a saborear a nossa tradição.

Sopa de Nabos

Ingredientes: 600/700 gr. de batatas, 1 cebola pequena, 50 gr. de feijão verde, 1 molho de nabos com rama, sal q.b., azeite q.b.

Preparação: Cozem-se as batatas partidas, juntamente com a cebola. Seguidamente passa-se pela varinha e adicionam-se os nabos, devidamente cortados. À parte, coze-se o feijão e deita-se na panela, temperando com sal e azeite.

Bacalhau com Broa

ingredientes (mínimo 2 pessoas): 1 posta de bacalhau gordo da Noruega (800/900 gr), broa caseira, batatas, cebolas, alho louro, colorau e piri-piri (malagueta) q.b.

Preparação: Demolhar o bacalhau e pré-cozer sem sal, dando-lhe uma

entaladela. Fazer uma pasta de broa caseira, temperada com azeite, um pouco de louro e de piri-piri (malagueta), acrescentando colorau e alho, até obter uma pasta espessa e homogénea. Colocar a cebola cortada em rodelas no fundo da caçarola de barro, para não agarrar, e o bacalhau e as batatas, pré-cozidas, em cima, regando com bastante azeite. Sobrepor a pasta da broa no bacalhau e levar ao forno durante 15 minutos. Retirar do forno quando o bacalhau estiver alourado.

Servir com grelos salteados e azeite.

Período sazonal em que este prato é consumido – todo o ano

Leite Creme Queimado

ingredientes (8 pessoas): 1 litro de leite, 6 gemas, 6 colheres de

açúcar, 1 casca de limão, 4 colheres de sopa de farinha.

Preparação: Colocar o leite num tacho junto com a casca de limão e o açúcar. Num recipiente ao lado deitar as 4 colheres de farinha com as gemas dos ovos e dissolver bem. Quando o leite estiver bem quente juntar as gemas e a farinha, mexendo até engrossar. Deixe arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com um ferro próprio para o efeito ou com um maçarico para culinária.

Animação

Quintas de enoturismo - open days Casa de Sezim, visita guiada às vinhas, prova de vinhos da quinta, horário: 8 de abril: visitas e provas abertas - 9 e 10 de abril: visitas e provas mediante marcação prévia, duração: 1h (nº mín/máx.: 2/8 pessoas/por grupo), tel.: 965 707 496,

e-mail: geral@sezim.pt
Quinta da Cancela "Small is Beautiful", provas de vinhos tintos e rosés e visitas à vinha, adega e lagar, horário: 8 a 10 de abril, visitas e provas: 10h00 às 12h00 /14h00 às 17h00, duração: 45min. (nº mín/máx.: 1/10 pessoas/grupo), tel.: 919 199 299, e-mail: info@quintadacancela.com

Quinta Pousada de Fora, visita guiada às vinhas, prova de 2 vinhos da quinta, horário: 8 de abril - 10h00; 11h00; 14h30; 15h30 e 16h30, 9 de abril - 10h00; 11h00; 14h30; 15h30; 16h30 e 17h30 duração do programa: 1h, (nº mín/máx.: 2/10 pessoas/grupo), tel.: 929 252 016, e-mail: geral@quintapousadadefora.com
Festival Westway LAB, Concertos Residências Artísticas, Talks, Showcases, Conferências PRO 6 a 9 abril, informações: FB/WestwayLAB.Portugal/ www.westwaylab.com

GUIMARÃES

8, 9 e 10 ABR.

www.visitguimaraes.travel





Em Santo Tirso come-se à mesa, demoradamente, entre amigos e familiares. Somos um território amigo dos bons comensais. Preservamos os valores tradicionais e condimentamos com pitadas de contemporaneidade. Relevamos o convívio à mesa. Temos hortas, pomares e floresta, que encaixam nos pratos levados à mesa. Temos vinho, que é um bom verde, para acompanhar o deleite. O prato eleito, na edição de 2022, goza de um robusto estatuto popular. O famoso Arroz de Cabidela. Precisa de aves de capoeira e muita sabedoria (a mão certa, no momento certo, garante o sabor singular). A experiência fica completa com os doces e pastéis. O seu a seu dono... decida o tamanho do prazer...! A escolha é vasta! Pastel Jesuíta e/ou Limonete, Tarte São

Bento e/ou Pudim Condessa Aldara. Brinde à saúde, à esperança, com o Licor de Singeverga.

Peixinhos da Horta

Ingredientes: 400g feijão-verde, 125g farinha com fermento, azeite 1colher de sopa, 1dl cerveja ou leite, 2 ovos inteiros, sal e pimenta q.b.

Preparação: Lavar o feijão-verde e eliminar as pontas. Cortar as vagens ao meio e volte a cortar cada metade em duas partes iguais, no sentido do comprimento. Cozer o feijão-verde durante cinco minutos em água a ferver, temperada com uma colher de chá de sal. Devem ficar mal cozidos. Escorrem-se e deixam-se arrefecer. Deitar a farinha numa tigela e ao centro abrir uma cavidade na qual se deita o azeite, uma pitada de sal, pi-

menta, a cerveja ou leite, e começa-se a mexer aos poucos do meio para as pontas. Juntar os ovos um a um. Bater bem a massa para ligar. Deixar repousar meia hora. Envolver os pedaços de feijão verde na massa um a um (pode ser com a ajuda de um garfo) e fritar em azeite bem quente.

Arroz de Cabidela

Ingredientes; frango, azeite, vinagre, toucinho, touro, arroz carolino, sal, pimenta, cebola, alho, salsa.

Preparação: Num tacho refugar com azeite a cebola e os dentes de alho picados, a folha de louro e o toucinho. Juntar o frango cortado em pedaços, temperar com uma colher de sopa de sal e deixar cozinhar, com o tacho tapado, durante cerca de dez minutos, em lume brando. Adicionar a água

quente até cobrir o frango, tapar e deixar ferver, suavemente, durante mais vinte minutos. Acrescentar um pouco mais de água a ferver, de modo a ficar com cerca de três vezes e meia o volume do arroz. Retificar os temperos, se necessário, e, assim, que retomar fervura introduzir o arroz. Mexer e tapar. Passados dez minutos, acrescentar o sangue, previamente dissolvido com o vinagre. Misturar bem e deixar ferver mais um a dois minutos. Retirar do lume e servir de imediato, polvilhado com salsa picada.

Pudim Condessa Aldara

Ingredientes: 400g açúcar (em ponto), 500ml água, 1colher de sopa de licor de Singeverga, 1colher de chá de mel, 8 ovos (gema), 1 pitada de canela

Preparação: Colocar o açúcar na água e deixar ferver durante dez minutos. Após a fervura reservar. Numa caçarola adicionar as gemas de ovos, o licor de Singeverga, o mel e a canela. Mexer tudo muito bem, com recurso a uma colher de varas.

Por último, acrescentar a água fervida com o açúcar. Mexer o preparado novamente.

A cozedura, em banho-maria, deverá aproximar-se dos sessenta minutos. Untar a forma com caramelo.

Animação

Quinta de Gomariz - Sunset, Dia 08, sex abril <> 18h30, marcação prévia. Termas das Caldas da Saúde Desconto especial (10%) nos serviços de Bem-Estar Dia 08, sex abril : 15H00 às 19H00. Escola Profissional Agrícola Conde de São Bento - Jantar Vínico, Dia 08, sex abril <> 19H00, Casa da Eira –

Quinta de Fora, Entrada: 20€ pax Mosteiro de Singeverga - Visita & Degustação Licor de Singeverga Dia 09, sab abril : 5€ pax. Escola Profissional Agrícola Conde de São Bento, Visita & Degustação Vinho Verde. Entrada: 5€ pax Workshop - Pudim Conde São Bento, Confeção & Degustação, Dia 08, sex abril - 18H00 Local - Casa Rosae – Quinta de Fora, Inscrição: 5,00euros por pessoa. Workshop - Bolachas Artesanais, Confeção & Degustação c/ Chá, Dia 09, sáb abril - 15H00 às 17H00, Local - CAID FBS – Rua Ferreira de Lemos, 279, Inscrição: 5€ pax para as marcações prévias: turismo@cm-stirso.pt Consultar www.cm-stirso.pt para visitas aos equipamentos culturais

SANTO TIRSO

8, 9 e 10 ABR.

www.cm-stirso.pt



A gastronomia reflete a identidade de um povo. Em Valpaços está muito relacionada com os produtos regionais, repletos de características próprias do mundo rural.

A gastronomia Valpacense destaca-se por reunir a riqueza, diversidade e a qualidade da terra fria e da terra quente transmontana. O melhor azeite do mundo é aqui produzido sendo ingrediente de eleição, que compõe a base da gastronomia local. O afamado Folar de Valpaços IGP dispensa apresentações, bem como os milhos, o fumeiro, as várias receitas de bacalhau, a posta, entre outros que quem prova não esquece.

Folar IGP de Valpaços

Ingredientes: farinha trigo; ovos; sal; fermento de padeiro; azeite; manteiga; linguiça, salpicão, presunto, toucinho cortados a gosto. Preparação: Falando de especialidades gastronómicas de Valpaços, no topo da lista surge, inevitavelmente, o folar de Valpaços.

Num recipiente junte o sal e os ovos e bata tudo. Numa taça, dissolva o fermento com um pouco de água morna. Adicione a farinha à mistura de sal e ovos. Junte depois os restantes ingredientes. Misture tudo e bata energicamente até formar uma bola de massa elástica.

Deixe essa bola de massa levedar até dobrar de tamanho e ganhar algumas bolhas. Corte a massa

levedada em porções. Estenda a massa, recheie com as carnes e enrole a massa.

Coloque a massa numa forna untada com manteiga e deixe a levedar por cerca de 30 a 40 minutos. Por fim, leve ao forno cerca de 200º durante 30 a 40 minutos.

Feijoada à Transmontana

Ingredientes: cebola, alho, louro, feijão, linguiça, pé de porco, presunto, salpicão, azeite, foinho e orelha de porco, malagueta e sal. Preparação: É um prato tradicional da cozinha portuguesa, típico de Valpaços. Na véspera deve colocar o feijão de molho em água fria. As carnes fumadas mantêm-se num recipiente à parte. No dia da confeção deve-se cozer o

feijão demolidado. Noutra panela cozem-se as carnes e depois de bem cozidas partem-se em pedaços. Refoga-se a cebola e após junta-se o feijão com a água da cozedura. Juntam-se também as carnes com alguma água da sua cozedura. Verifica-se o sal e juntam-se os restantes ingredientes, deixando-se apurar em lume brando. Normalmente é acompanhado com arroz branco.

Período sazonal em que este prato é consumido - Outono, Inverno, Primavera

Animação

A Feira do Folar de Valpaços - realiza-se este ano pela 22.ª vez. São

Bolo de Castanha

Ingredientes: castanhas, açúcar, ovos, fermento em pó, margarina, chocolate

Preparação: Cozem-se as castanhas DOP (Denominação de Origem Protegida) da Padrela. Retira-se da água depois de cozidas, reduz-se a puré, que deve equivaler a 500 gr. Numa tigel, misture 250 gr açúcar, com cinco gemas, duas colheres de fermento em pó, 125 gr de margarina derretida e por fim o puré de castanhas. Bata as claras em castelo e misture ao preparado anterior. Verta para uma forma untada e forrada de papel vegetal também untado de manteiga e leve ao forno a 180º, por cerca de 40- 45 minutos. O bolo é húmido e super delicioso. Adicionalmente pode levar uma cobertura de chocolate.

três dias de festa para mais de 100 mil visitantes, onde estará em destaque o Folar de Valpaços IGP, único com esta designação, além de outros produtos endógenos que o concelho tem para oferecer através de cerca de uma centena de expositores e tasquinhas regionais. O programa compreende provas desportivas, com o passeio de BTT e o Raid TT - Rota do Folar. A animação está garantida com a atuação de grupos e ranchos folclóricos, programas de televisão em direto, animação musical, com bombos e concertinas, entre outros. De destacar, ainda, os espaços de Showcooking, acompanhado da melhor gastronomia regional e vinhos. Não pode deixar ainda de visitar a Casa do Vinho e Loja Interativa de Turismo, no centro de Valpaços.



VALPAÇOS

8, 9 e 10 ABR.

www.valpacos.pt



A gastronomia e o património monumental e ambiental fazem de Viana do Castelo um destino turístico que oferece, a quem a visita, vastos motivos de encanto e brinda o paladar com requintados e substanciados prazeres. Viana do Castelo está, desde sempre, ligada ao fiel amigo, o bacalhau. Daqui partiam para a Terra Nova e Gronelândia, os bacalhoeiros carregados de fé e com esperança numa boa faina. Por lá ficavam seis meses, regressando depois às suas terras. E o bacalhau assentou arraiais, gastronomicamente, neste concelho, fazendo dele o centro de todas as atenções dos gastrónomos fiéis a uma boa bacalhoada.

Patanisca de Bacalhau

Ingredientes - 2 postas de bacalhau demolhado finas ou 1 posta do lombo; 2 chávena farinha de milho; 1 cebola; 4 ovos; 1 ramo salsa; q.b. sal e pimenta; azeite ou óleo para fritar.

Preparação: Enxugue o bacalhau já demolhado, limpe-o de peles e espinhas e desfie-o bem. Escolha, lave e pique a salsa muito fina até que tenha 2 colheres de sopa bem cheias. Descasque e pique muito bem a cebola. Numa tigela, mexa os ovos e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau; acrescente um pouquinho de água se vir que está uma massa muito consistente. Mexa bem e depois junte o bacalhau já desfiado, a salsa, a cebola e tempere com sal e pimenta. Numa frigideira larga, leve a aquecer o azeite ou o óleo. Depois de estar

quente, deite colheradas de massa separadas umas das outras. Espalme-as com um garfo e vire-as quando estiverem louras para fritarem do outro lado. Depois de fritas retire-as e escorra-as em papel absorvente e frite mais até acabar a massa.

Bacalhau à Viana

Ingredientes: 220 gr de bacalhau em posta, 30 gr cebola, 2 dentes de alho, pimentão-doce / colorau q.b., 150 gr de batata, 100 gr couve portuguesa, 1 fatia de broa, ½ L de azeite.

Preparação: Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua, alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite). Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (às rodela grossas). Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite. Saltear

a couve cozida em azeite e alho. Dispor no prato ou travessa com disposição adequada. Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa. **Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano.**

Torta de Viana

Ingredientes: 10 gemas, 4 ovos inteiros, 200gr de açúcar, 170gr de farinha, aroma de laranja ou limão.

Preparação: Batem-se as gemas com o açúcar e deita-se a raspa de limão ou laranja, conforme o gosto. Batem-

locais, Praça da República, das 10h00 às 17h00.

- Feira de Palmitos, com artesãos a trabalhar ao Vivo, Praça da República, das 10h00 às 17h00.

Org.: VianaFestas. Apoio: Câmara Municipal de Viana do Castelo

- Visita a Adegas de Produtores locais e Provas de Vinho, Limitado a 10 pessoas.

10h00 – Solar de Merufe |

Santa Maria de Geraz do Lima |

reservas através do n.º 966 125 666 ou 258 731 525

11h30 – Solar de Louredo |

se também as claras em castelo e junta-se à massa. A seguir, deita-se a farinha, que deve ser peneirada, bate-se levemente, e vai ao forno em tabuleiro forrado com papel. Não se deve deixar cozer de mais para não ser difícil de enrolar.

Recheio: 4 gemas, 100gr de açúcar.

O açúcar é posto em ponto branco, deita-se nas gemas já batidas e vai ao lume a levantar fervura. Desenforma-se a massa sobre um pano polvilhado com açúcar pilé. Recheia-se a torta com o doce de ovos e enrola-se cuidadosamente.

Animação

9 abril

- Feira do Patanisca, Venda de produtos gastronómicos tradicionais e animação por Grupos Folclóricos

Santa Leocádia de Geraz do Lima | reservas através do n.º 914 915 457
15h00 - Casa da Reina | Chafé | reservas através dos n. 962 893 944 | 925 001 161

Concerto da Orquestra Con Spirito – Os Sopros Portugueses, Porta Mexia Galvão, às 18h.

10 abril

- Trail de Santa Luzia,

Viana do Castelo.

Neste fim-de-semana, aproveite para visitar o Museu do Traje, o Museu de Artes Decorativas, o Centro de Mar, o Navio-Hospital Gil Eannes e os Núcleos

Museológicos dispersos pelo concelho de Viana do Castelo.

Consultar programa específico e agenda cultural em:

www.cm-viana-castelo.pt



VIANA DO CASTELO

8, 9 e 10 ABR.

www.cm-viana-castelo.pt



O paladar aguça o apetite, daí que Carrazeda de Ansiães goste de apresentar bons petiscos de encher a barriga e satisfazer qualquer especialista apreciador de bons manjares. Pratos recheados, bom vinho de consumo ou o digestivo vinho tratado ali fabricado e até envelhecido em casca de carvalho ou castanho, tão doce como o mel das abelhas, e escorregadio pelas gargantas afinadas dos apreciadores de "Baco". Para isso pode-se ir a Santa Eufémia e comer a marrã. Carne de porco assada ali na brasa, o fumeiro local onde o presunto, o salpicão e o chouriço de carne reinam em qualidade e paladar. Mas, se preferir, também pode saborear javali, perdiz ou coelho à caçador que não vai deixar de o aconselhar aos seus amigos. E ainda

os peixinhos do rio à maneira camponesa, em Foz Tua. Outros pratos regionais estão ao dispor do turista, como batata assada no forno com casca e bacalhau assado, cabrito assado no forno, feijoada à transmontana e os famosos bacalhau e polvo cozidos com batata e couve na noite de consoada.

A nível de doçaria existem diversas variedades de bolos com maçã adicionada, o típico doce de abóbora, o tradicional arroz-doce ou os folares doces e de carne na altura da Páscoa.

Alheira Assada

Ingredientes: carne de porco, carne de galinha, pão de trigo, azeite, gordura do porco, sal, alho, colorau e salsa.

Cabrito Assado no Forno acompanhado por Batata Assada e Arroz Branco

Ingredientes: cabrito, sal, maçãs, alho, louro, malagueta, colorau, banha, azeite e água.

Preparação: lava-se e retiram-se as gorduras do cabrito, pica-se o cabrito com um espeto e põe-se a marinar em água e juntamente com maçãs cortadas em quatro partes e deixar assim durante 24 horas. De seguida retira-se o cabrito da marinada e limpa-se o mesmo muito bem. Ao mesmo tempo num recipiente põe-se o alho picado, louro, malagueta, colorau, banha, azeite, um pouco de água e envolvem-se todos os ingredientes formando uma papa. Com esta papa barra-se e recheia-se o cabrito ficando

pronto para ir ao forno de lenha durante 1h30 a 2h00. Numa assadeira à parte assam-se as batatas que são temperadas com sal, alho, azeite, louro, vinho branco e colorau. Prepara-se o arroz seco a lume brando e a meio da cozedura é transferido para uma caçarola de barro que vai ao forno de lenha, corta-se pedaços de cabrito e coloca-se por cima da caçarola de barro com uma grelha para o arroz ficar mais suculento.

Período sazonal em que este prato é - Primavera

Arroz Doce

Ingredientes: água, arroz, sal, leite, pau de canela, casca de limão, açúcar, gemas e manteiga

Preparação: leva-se ao lume uma panela com água até ferver onde se lhe junta sal e o arroz. Entretanto noutra panela põe-se o leite a ferver com a canela em pau e uma casca de limão. Entretanto vai-se deitando aos poucos o leite. Deixa-se cozer destapado em lume brando. Retira-se do lume e adiciona-se o açúcar. Mexe-se rapidamente e junta-se as gemas e um bocado de manteiga. Coloca-se o arroz sobre lume muito brando durante uns minutos sem deixar ferver. Por fim deita-se o arroz nos recipientes e pulverizam-se com canela.

Animação

Animação prevista para a Feira do Folar que irá decorrer entre os dias 14 a 16 de abril de 2022. Lista de Museus com entradas gratuitas: Museu da Memória Rural de Vilarinho da Castanheira, Centro Interpretativo do Castelo de Ansiães, Lagar de Azeite da Lavandeira, Museu da Telha, e Portas de Entrada do Vale do Tua
Lista de Museus sem entradas gratuitas: Centro Interpretativo do Vale do Tua (entrada: 2€)

CARRAZEDA DE ANSIÃES

15, 16 e 17 ABR.

www.cm-carrazedadeansiaes.pt





Neste desafio da Porto e Norte, sugerimos-lhe uma escapada à "quadrícula" para apreciar a diversidade de pratos com sabores e aromas deliciosos.

Espinho elege para prato principal o Peixe na Brasa, confeccionado com arte, sabedoria e mestria nos Restaurantes Locais.

Comece esta rota gastronómica com o famoso Camarão de Espinho e termine com o Leite-Creme, servidos em ambiente acolhedor nos restaurantes aderentes, que se distinguem pela qualidade da confeção, do atendimento e das instalações.

De seguida, não perca a oportunidade de visitar a cidade e de usufruir das condições especiais dos nossos empreendimentos turísticos. Permaneça até segunda-feira e

conheça o maior mercado tradicional de Portugal, a famosa Feira de Espinho.

Camarão de Espinho

Ingredientes: Camarão, água (de preferência do mar), sal (se não for água do mar) e piri-piri (opcional).

Preparação: Involuntariamente saboroso, transportando no seu pequeno corpo transparente e rosado, um sabor inigualável a mar, é ex-líbris gastronómico de Espinho. A faina permite muitas vezes abundância deste fresco de mar, levando ao alargamento das suas vendas na capital, ganhando fama e tradição além-fronteiras. O camarão de Espinho, de sabor único, é trabalho de capturar, mas fácil de confeccionar para os nossos criativos mestres gastronómicos locais.

Peixe na Brasa

Ingredientes: Peixe fresco, sal

Preparação: Peixe fresco é produto de qualidade! Para a brasa, limpar as vísceras e remover as escamas e escalar (cortar a meio, junto à espinha, no sentido da barriga para o lombo sem separar (em livro). Temperar com sal q.b. Diversos temperos são dispensáveis e alteram o sabor a mar, tão natural e característico. O tamanho influi no tempo de assadura. Testar o ponto ideal com uma faca e virar quando esta perpassar suavemente toda a sua carne. Servindo com a pele, manter as escamas, pois conferem consistência à assadura e ter em atenção a temperatura e vivacidade das brasas, de forma a evitar que se queime. Servindo sem a pele, poder-se-á tostar mais.

ESPINHO

15, 16 e 17 ABR.

www.portal.cm-espinho.pt

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Leite-creme

Ingredientes: Leite, açúcar, maisena, canela, casca de limão, vinho do porto (opcional), gemas de ovos.

Preparação: Leve ao lume o leite com a canela e a casca de limão e deixe ferver. Elimine os sólidos e reserve. Envolve numa taça as gemas com o açúcar, a farinha e, de seguida, acrescente o leite. Passe para um tacho e leve ao lume até engrossar e formar um creme, sem parar de mexer. Distribua o creme por taças individuais e leve ao frigorífico até arrefecer. Antes de servir, polvilhe com o açúcar demerara e queime com um maçarico ou ferro próprio ou polvilhado com canela

Animação

Aproveite que está em Espinho e dê um passeio à beira-mar, prossiga até à reserva natural da Lagoa de Paramos. Visite o nosso Museu instalado numa antiga Fábrica Conserveira, mesmo em frente à Praia dos Pescadores onde ainda se pratica a Arte Xávega. Se tiver oportunidade, fique a conhecer a Estação Arqueológica do Castro de Ovil. Assista a um espetáculo no Casino ou a um concerto na Academia de Música ou envolva-se numa verdadeira experiência imersiva no Planetário. Usufrua do programa de animação que a Câmara Municipal está a preparar para este fim de semana. Aceite a nossa sugestão e disfrute de bons momentos à mesa!





“Sabores e gostos apuradíssimos, de irresistível aspeto e cheiro, provocadores de deliciosos “pecados”. Não há restaurante que se preze que não ostente o seu prato típico o seu melhor prato.

No concelho de Miranda do Douro é sempre difícil a escolha, aqui os pratos típicos aliciam-nos e “baralham” as dietas... Quando se sentar à mesa num dos muitos restaurantes do concelho, esquecer-se-á do relógio e render-se-á aos prazeres da gula.”

Tabafeia Assada na Brasa

Ingredientes/preparação:

Proveniente da província de Trás-os-Montes, sendo famosas as tabafeias de Miranda/alheira, um enchido português cujos principais ingredientes são o pão de trigo, carne e gordura de

porco, carne de aves, azeite, alho e colorau. Dizem que foram inventadas pelos cristãos novos que, em segredo continuavam a professar a religião judaica. Como os judeus não comem carne de porco, inventaram este enchido com carnes alternativas: frango, coelhos, aves, etc. Usando este artifício, mostravam à comunidade que eram cristãos bem integrados. É servida assada na brasa.

Cordeiro Mirandês/ Canhão (DOP) Assado na Brasa

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco, 2 colheres (chá) de sal, 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino, 3 dentes de alho, picados, 1 cebola, cortada bem fina, 2 colheres (sopa) de azeite, 1 galho de alecrim fresco, 1 kg de costeleta de

cordeiro Acompanhamentos: batata pequena, 1 molho de grelos ou legumes a gosto, azeite a gosto, 2 dentes de alho picado Sal q.b.

Preparação: Prepare a marinada colocando o vinagre, o sal, a pimenta, o alho, a cebola e o azeite num saco tipo Zip. Agite-o até que o sal tenha dissolvido. Pode optar por uma de duas opções: 1. Colocar a carne dentro do saco e agitar novamente para que ela fique coberta pelo molho e deixar marinar no frigorífico por 1 hora; 2. Para quem gosta de sentir todo o sabor da carne de cordeiro pode reservar a marinada para ir regando a carne com o galho de alecrim à medida que vai assando na grelha.

Deverá ter a brasa bem viva e bastará grelhar aproximadamente 3 minutos de cada lado.

Para acompanhar, coloque duas panelas com água a ferver com sal q.b. para cozer as batatas com pele e os grelos. As batatas poderão passar pela grelha para defumar e tostar a pele antes de finalizar a murro. Os grelos devem ser retirados após escaudados na água fervente (aprox. 5 min) e devem ser bem escorridos. Num tacho colocar azeite em abundância e alho picado e adicionar os grelos para saltar. Sirva de seguida juntamente com as batatas a murro e o Cordeiro assado, podendo aromatizar com azeite.

Período sazonal em que este prato é consumido -Todo o ano

Bola Doce Mirandesa

Ingredientes: 4 ovos; 125g de manteiga; 1,25 Km de farinha de trigo; 100g de fermento de padeiro, 700 g de açúcar; 1 dl de azeite, 0,5 l de água, canela qb.

Preparação: coloca-se a farinha num tacho, faz-se um buraco, deita-se a água morna com o fermento, uma pitada de sal, junta-se a manteiga derretida com o azeite e os ovos batidos. Bate-se tudo e deixa-se levedar. Põe-se, num tabuleiro untado com manteiga, às camadas esticadas.

A primeira deve ficar um pouco mais grossa. Espalha-se o açúcar e a canela muito bem, sucessivamente. Viram-se as bordas da massa para

dentro do tabuleiro, unindo à última e formando um rolo. Pica-se e vai a forno bem quente, durante cerca de 1h.

Animação

Grupos de Pauliteiros/ Pauliteiras, Gaiteiros e bombos, durante todos os dias pelas ruas da cidade, também decorre no Largo do Castelo a Festa da Bola doce Mirandesa – Mostra / promoção e venda de produtos autóctones.



**MIRANDA
DO DOURO**
15, 16 e 17 ABR.
www.cm-mdouro.pt



Vinhais situado no extremo Nordeste Transmontano, envolvido pela serra da Coroa e grande parte deste Concelho integrado na área do Parque Natural de Montesinho, apresenta condições de clima e solo únicas que associadas com a ocupação humana proporcionam uma paisagem extremamente rica e variada. A fauna e a flora, uma das maiores atrações turísticas, harmonizada com a atividade agrícola, oferecem um leque de beleza paisagística inigualável no centro do meio rural. A gastronomia muito apreciada, desde pratos tipos e entradas, alheira assada, chouriça de carne ou o conhecido salpicão de Vinhais, produtos confeccionado com a carne de porco bísaro. Os deliciosos pratos típicos elaborados à base de produtos endó-

genos destacando, as costeletas de cordeiro, o cozido à moda de Vinhais, o leitão bísaro assado em forno de lenha, o cabrito, entre outros, acompanhados com um vinho da região e terminar com uma doce sobremesa típica deste Concelho.

Alheira de Vinhais Assada

Ingredientes: Pão, Azeite, carne de porco bísaro, alho e colorau.

Costeletas de Cordeiro

Ingredientes: Costeletas de cordeiro, sal e pimenta

Preparação: Temperar com sal, pimenta e assar na brasa ou na chapa.

Período sazonal em que este prato é consumido - Todo ano.

Queijo Acompanhado com Compotas de Frutas da Região

Ingredientes: 1 queijo e 1 frasco de compota de frutas, feitas tradicionalmente.

Animação

Entrada livre nos eventos a decorrer.

VINHAIS

15, 16 e 17 ABR.

www.cm-vinhais.pt





Situado em plena Região Demarcada do Douro, Peso da Régua oferece uma experiência única da comunhão entre as vinhas construídas a pulso pelos Homens e o Rio Douro, porta de entrada num território Património da Humanidade. Aqui pode deliciar-se com Tripas com arroz branco, acompanhadas por um vinho branco, leve e aromático, ou um tinto, quente e aveludado, finalizando com um doce leite-creme.

Tripas

Preparação: Lave as tripas muito bem, esfregue com sal e limão e coza em água e sal. Limpe a mão de vitela e coza-a. A parte coza a chouriça, a orelheira, o salpicão, o toucinho e o frango. Coza o feijão já demolhado com uma cebola aos gomos. Faça um refogado com banha e junte todas as carnes, incluindo tripas, cortadas em pedaços pequenos e a cenoura partida às rodelas. Deixe apurar e introduza o feijão. Tempere com sal, pimenta preta, o louro e a salsa. Deixe apurar. Sirva acompanhado com arroz branco.

Período sazonal em que este prato é consumido – todo o ano

Leite-creme

Ferva o leite com a casca de limão e o pau de canela. Num tacho, misture o açúcar e a farinha e adicione pouco a pouco o leite fervido até envolver toda a mistura que, mexendo sempre, deverá voltar ao lume para ferver até engrossar. Adicione, pouco a pouco as gemas batidas ao creme, e leve-o de novo ao lume, apenas 2 minutos para cozer as gemas, sem nunca deixar de bater. Coloque o leite-creme numa travessa e, depois de arrefecido, espalhe por cima um pouco de açúcar queime-o com uma pá própria.

PESO DA RÉGUA

22, 23 e 24 ABR.

www.cm-pesoregua.pt



A Gastronomia de Arcos de Valdevez apresenta iguarias e sabores únicos. A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste" é o prato de eleição. A Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo; é autóctone, de extrema rusticidade e de pastoreio livre, sobretudo na Serra da Peneda/Soajo; o tipo de carne obtida resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenrura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente succulenta. Está certificada como "Denominação de Origem Protegida- DOP".

O Arroz de Feijão Tarreste é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspectos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim; apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, com padrão liso ou rajado; tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um "Alimento Funcional". Mas o Território de Arcos de Valdevez é também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos retoços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o

"Cozido à Soajeira", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. Nas doces sobremesas tradicionais, o destaque vai para os "Charutos dos Arcos", distinguidos como uma das 7 maravilhas Doces de Portugal, acompanhados com a Laranja de Ermelo; mas temos também de destacar o Bolo de Discos, o Bolo de Mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos". São todos estes sabores que esperam por si em Arcos de Valdevez!

Alheira de Carne da Cachena

A alheira é um enchido tradicional fumado que contém pequenos pedaços de vários tipos de carne e de pão. Salienta-se na Alheira dos Arcos a utilização da carne da vaca da raça

Cachena, autóctone da região. Sabor muito agradável, levemente fumado, muito característico. Normalmente é consumida grelhada ou assada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete), mas também pode ser confeccionada frita.

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, confeccionada na hora fica com um aspeto succulento e apetitoso,

acompanhada com Arroz de Feijão Tarreste. Ingredientes: 250 gr. de feijão Tarreste, carne de porco com osso (chispe ou mão), 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr. de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b, sal q.b. Preparação: ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes. À parte faça um refogado com a cebola picada, os dentes de alho picados, a folha de louro, os rojões ou o toucinho e o azeite ou banha. Retire as carnes da panela onde cozeram e coloque-as num tacho. Adicione-lhes o refogado, que deve estar bem apurado. Acrescente a água do feijão necessária para cozer o arroz. Tempere de sal e pimenta a gosto. Pode acrescentar

as carnes partidas em bocados.

Período sazonal em que este prato é consumido – todo o ano

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250 gr. de açúcar, 250gr. de miolo de amêndoa com pele, manteiga para untar q.b
Para os ovos moles: 8 gemas, 8 colheres de sopa de açúcar
Para decorar: 30 gr. de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, fios de ovos, açúcar de pasteleiro

Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com manteiga formas redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 180°). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve. Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura



espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

- . Mostra de Artesanato e Mercado de Sabores
- . Tocata pelos Restaurantes Aderentes
- . Rota dos Vinhos de Arcos de Valdevez (Inscrições: Espaço "Vinhos & Sabores", T. 258 247 323 Email. Vinhos.avvez@gmail.com)
- . Prova/Degustação da Carne Cachena
- . Apresentação do Roteiro Gastronómico da Cachena: "Delicie-se, Cozinhe Carne da Cachena"
- . Música: MOISÉS (Auditório da Casa das Artes)
- Lista de Museus e espaços de interesse turístico – consultar www.visitarcos.pt



Quem chega ao Arouca Geopark, deixa-se encantar desde o primeiro minuto. Pelas paisagens, pelas gentes, pela história, pelo imaginário que desperta. E, claro, pelas delícias com que nos brinda à mesa, depois de conhecer os seus mais belos recantos pelo próprio pé. Ninguém consegue ficar indiferente à carne de raça arouquesa. Ninguém consegue resistir às tentações da doçaria conventual e tradicional.

Entradas com produtos locais e tradicionais

Ingredientes - Dos enchidos, ao presunto, às pataniscas de bacalhau, passando pelo bucho, pela orelheira ou pelos rojões de redenho, são muitos os motivos para começar a pecar pela gula, desde o início da refeição.

Posta de Vitela de Arouca Grelhada, acompanhada com Batata e Arroz

Carne de Raça Arouquesa DOP – Denominação de Origem Protegida, temperada com sal e grelhada. Não deixe de acompanhar a sua refeição com os vinhos verdes da região.
Ingredientes: Nacos de Vitela de Arouca, arroz, legumes e batata.

Doces Conventuais de Arouca

Ingredientes: Os ingredientes, são conhecidos, ovos, açúcar e amêndoa em quantidades generosas, são uma constante nestas verdadeiras tentações. O segredo está na mão que os mistura. É esse segredo que vai sendo passado de geração em geração, a partir das receitas originais das freiras do Mosteiro de Santa Maria de Arouca.

Animação

Aproveitando a data do feriado municipal, em que se presta homenagem à Rainha Santa Mafalda, a 2 de maio. Este é, portanto, o motivo ideal para descobrir o Arouca Geopark, através da Rota dos Geossítios, terminando a viagem à mesa e prolongando o descanso numa das unidades de alojamento local. Beneficie de descontos apelativos, e parta à descoberta das mais belas paisagens do Arouca Geopark.

Aproveite também para levar um pouco de nós, visitando as nossas feirinhas onde poderá encontrar vários produtos locais à venda.

Além disso, Arouca oferece uma variedade grande de doçaria conventual e regional que são perfeitas para adoçar o seu dia.

AROUCA

29, 30 ABR. e 1 MAI.

www.cm-arouca.pt



Em Cerveira, a gastronomia tradicional é secular e tem sabor a rio. É do forte relacionamento com o rio Minho e toda uma história ligada à atividade piscatória, que surge o Sável, peixe símbolo do rio Minho, não só pelo seu aspeto, mas pelo fator económico que representava para a população.

Foi a mulher do pescador que, com arte e engenho, criou o Debulho de Sável, como forma de aproveitar as peças do sável menos requisitadas (a cabeça, o rabo, as postas mais pequenas e as ovas), para confeccionar um divinal arroz de Sável, aromatizado com uma mescla de especiarias e ervas aromáticas, que lhe conferem o estatuto de genuíno e inconfundível.

Sável de Escabeche

Ingredientes: Sável, sal, cebola, louro, cravinho em grão, salsa, pimenta, vinagre e azeite

Preparação: Amanha-se o sável, cortam-se as postas não muito finas e temperam-se de sal. Corta-se a cebola às rodelas para um tacho de barro e colocam-se as postas do sável em cima, com loureiro, cravinho em grão, salsa e pimenta, mais uma camada de rodelas de cebola e outra de Sável. Por fim cobre-se tudo com vinagre e um fio de azeite e vai ao lume para cozer. Deixa-se arrefecer e mantém-se nesta infusão, antes de servir, pelo menos durante três semanas (só desta maneira é que desapa-rece a espinha). Pode conservar-se durante três meses.

Debulho de Sável do Rio Minho

Ingredientes: Sável (a cabeça, o rabo, as postas mais pequenas e as ovas), Vinho verde tinto, sal q.b, salsa, pimenta, alho, cravinho, vinagre, cebola, azeite, água, arroz.

Preparação: Depois do Sável limpo e arranjado, o debulho deve marinar algumas horas numa calda com vinho verde tinto, sal, salsa, pimenta, alho, cravinho e vinagre. Pica-se uma cebola grande, junta-se um pouco de azeite, o debulho e a respetiva calda. Vai ao lume e, cozido o peixe, retira-se para um recipiente. À calda inicial junta-se a água necessária para cozer o arroz. Logo que o arroz esteja cozido, junta-se o debulho e retificam-se os temperos. Deixa-se repousar uns minutos, serve-se o arroz a fugir pelo prato. Acompanha-se

do debulho com as postas maiores do sável, cortadas fininhas e fritas.

Período sazonal em que este prato é consumido – Março a Maio

Leite Creme

Ingredientes: 30 g de farinha maizena, 200 g de açúcar, 1 l de leite gordo, 6 gemas de ovo, 1 pau de canela, 1 casca de limão

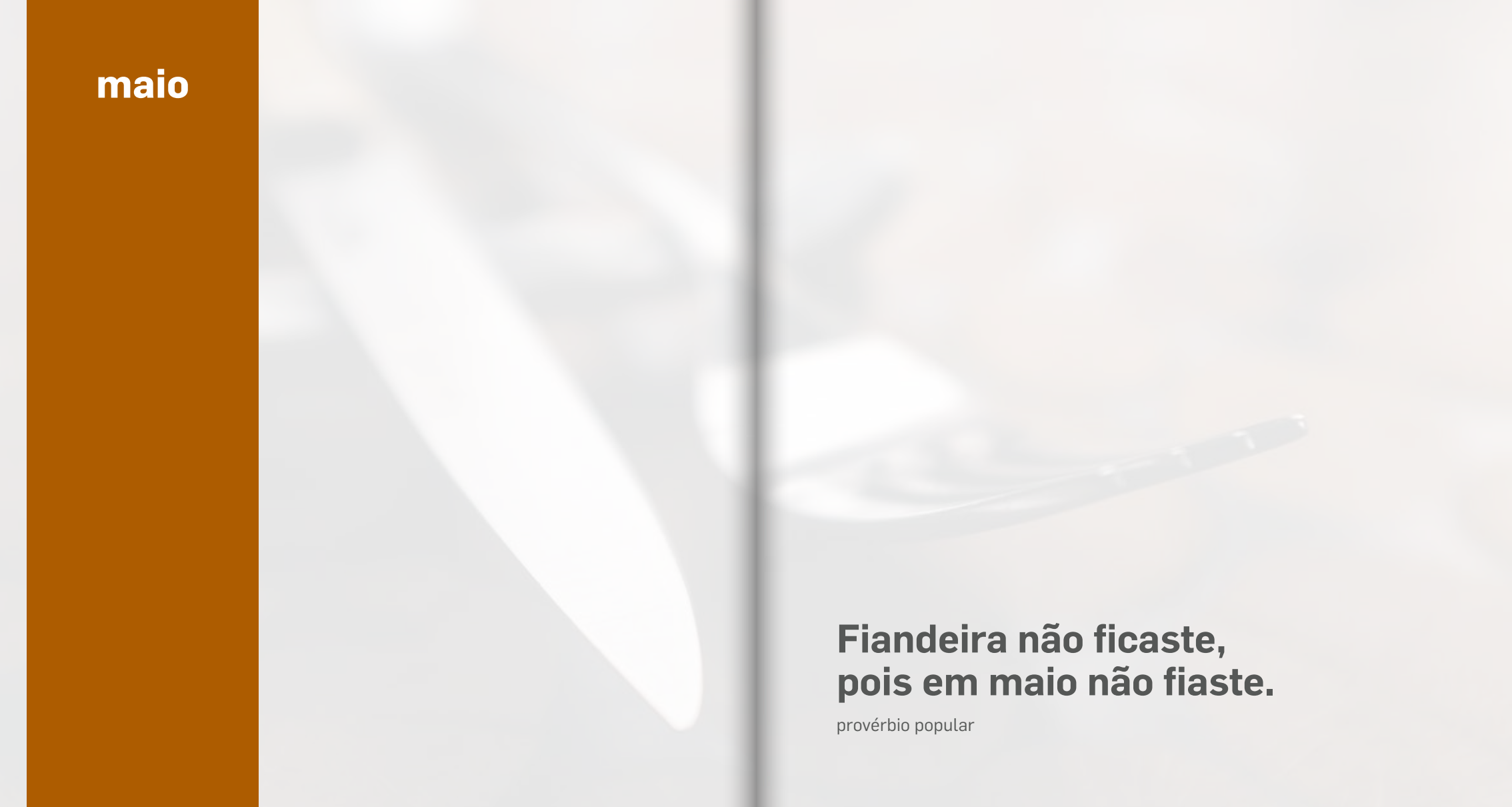
Preparação: Leve ao lume 75dl de leite com a canela e a casca de limão e deixe ferver. Elimine os sólidos e reserve. Num tacho envolva as gemas com o açúcar, a farinha e, de seguida, acrescente 25 dl do leite restante. Leve ao lume ao começar a engrossar junta-se o leite quente, sem parar de mexer, até formar um creme. Distribua o creme por taças individuais e deixe arrefecer. Antes

de servir, polvilhe com o açúcar demerara e queime com um maçarico ou ferro próprio.



**VILA NOVA
DE CERVEIRA**
29, 30 ABR. e 1 MAI.
www.cm-vncerveira.pt

maio



**Fiandeira não ficaste,
pois em maio não fiaste.**

provérbio popular



Nesta Terra da Maia, terra de lavradio e produção agrícola, de receituário ancestral e mestria na confeção, a gastronomia afirma-se como um produto de atratividade do seu território e proclama-se como um destino onde que se come bem.

Afirmar a gastronomia da Maia é um dos objetivos centrais desta iniciativa. O cabrito à Maiata, tal como o Bacalhau à Lidador, marcam a diferença pela forma distinta de os cozinhar. A Vitela Assada remonta aos primórdios rurais da Maia, bem como a Broa de Milho que tem uma origem muito antiga. A Bola de Cebola é típica da Maia, pela importância do seu cultivo na região. A doçaria mostra a presença de mosteiros e conventos na Terra da Maia e o vinho verde encontra aqui terrenos

férteis para a sua produção.

A gastronomia e vinhos apresentam-se como uma das principais motivações para a deslocação e visita ao território, principalmente para que os apreciadores da boa gastronomia rumem à Maia.

Bola de Cebola

Ingredientes: Massa - 1 kg farinha, 12 ovos, 1 copo água morna, 1 copo azeite, 150 gr margarina, 50 gr fermento padeiro. Recheio - 3 cebolas grandes, ½ pimento, 6 dentes alho, azeite qb. Preparação: Massa - Colocar a farinha peneirada. Desfazer o fermento na água morna. Incorporar os líquidos na farinha. Amassar bem, cerca de 20 minutos. Deixar levedar cerca de 2 horas. Recheio - Corta a cebola em meia-lua. Picar o alho. Cortar os pi-

mentos em tiras finas. Levantar a cebola a refogar em azeite. Depois acrescentar o alho, o pimento, a folha de loureiro, um pouco de sal e pimenta. Deixar refogar, no final acrescentar um pouco de vinagre e a salsa picada. Montagem - Estender a massa num quadrado e rechear com a cebolada em metade do quadrado. Pincele as bordas da massa com água e feche a massa calcando bem. Pincele a bola com gema de ovo e leve ao forno a 200°, cerca de 25 minutos.

Bacalhau à Lidador

Ingredientes: 6 postas de bacalhau demolhado, q.b. azeite, 2 colheres de chá de vinagre, 6 grãos de pimenta, 3 dentes de alho, q.b. salsa, 1 noz manteiga por posta, 1 folha de louro, 4 batatas.

Preparação: Limpam-se as postas de bacalhau das peles e das espinhas grossas e colocam-se, aconchegadas, dentro numa assadeira de barro. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com 3 dentes de alho esborrachados, uma folha de louro, 6 grãos de pimenta, 2 colheres de chá de vinagre e 1 noz de manteiga sobre cada posta. Pré- aqueça o forno em temperatura média (180°C). Leve ao forno, regando de vez em quando com o molho que se forma no fundo da assadeira, até que o bacalhau fique bem dourado. Retire do forno e

sirva com batatas a murro. Servem-se polvilhadas com alho e salsa picada.

Período sazonal em que este prato é consumido - Todo o ano

Leite Creme de Milho

Ingredientes: 250g açúcar amarelo, 1 colher café alfazema, 1 vagem de baunilha, 1 pau de canela, 60gr. farinha de milho, 6 gemas de ovos, 1 litro leite, Sumo de 1 limão.

Preparação: Numa taça funda, mexer bem com as varas (sem fazer espuma) as gemas, o açúcar, a alfazema e a farinha de milho. Em alternativa poderá utilizar varinha mágica. Reservar. Numa panela, colocar o leite e aromatizantes (limão, baunilha, canela) e levar ao lume. Baixar calor quando verificar que vai come-

çar a levantar fervura. Adicionar uma concha de sopa do leite à mistura, envolvendo sempre com as varas. Proceder da mesma forma com uma segunda medida. Adicionar esta mistura ao leite e mexer sempre até engrossar (se necessário, aumentar temperatura do fogão). Pode utilizar as varas ou salazar para este processo. Verter sobre taças ou travessa. Decorar com canela em pó a gosto ou frutos secos picados.

Animação

Os restaurantes associados terão animação ao vivo de forma a evidenciar as sensações dos sabores Maiatos, a escolha varia entre o fado, cover's, bossa-nova, jazz, violino, um mágico e um ator.

- Sons no Caminho

- Capela Senhora Mãe dos Homens

- concerto interpretado pelo "Opus Quartet", dia 7 de maio pelas 21:30 horas

- Espetáculo de Ballet/dança no Parque Central no dia 8 de maio pelas 11:00 horas. Entrada Gratuita. Consultar o www.visitmaia.pt para escolher a rica programação que vai decorrer durante o mês de maio.



MAIA
6, 7 e 8 MAIO
www.visitmaia.pt



À mesa serve-se tradição... A gastronomia é o espelho das gentes desta terra. Do seu modo de vida, da sua história e tradição.

Os pratos à base de carne de porco, engordados com o milho e castanha, o cabrito e o anho, criados nos montes da Terra Fria e da Montanha, as carnes de caça das serras e montes destas paragens ou os peixes das águas límpidas e fulgorosas, são servidos à nossa moda. Rica e farta. A bola de carne, o pão e o foliar, cozidos nos velhos fornos, são iguarias sem as quais não se passa. Dos temperos fazem parte os finos azeites desta terra com Denominação de Origem Controlada. A doçaria conventual, testemunhada fielmente pelo Toucinho-do-céu e pelas queijadas, permite saborear o saber de outros

tempos. Deixado pela mão certa das Freiras Beneditinas. Nesta terra de grandes contrastes, o douro é, douro puro. Os "Vinhos de Murça" retratam o que de melhor se faz nesta Região Demarcada, a primeira do mundo. Provem-se os excelentes vinhos de mesa, ou os adamados vinhos generosos, néctares da terra quente. Tudo se perpetua por obra e raça das gentes de Murça...

Cozido à Portuguesa

Ingredientes: Carnes de porco (todas as partes), carne de vaca para cozer, galinha, linguiça, salpicão, chouriço de sangue, couve, cenoura, batata. Preparação: Cozer todas as carnes e enchidos numa panela grande. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho previamente

umas horas e só depois se colocam a cozer. Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura, vão-se tirando os enchidos, depois as carnes de porco, e só no fim é que se retira a carne de vaca e a galinha velha, depois de bem cozida. Aproveitando a mesma água de cozer as carnes, coloque os legumes e a batata. Quando servir não esqueça o galheteiro com o bom azeite de Murça.

Cabrito Assado no Forno à Transmontana

Ingredientes: cabrito, batatas pequenas, banha de porco. Preparação: O cabrito e o anho criados nos montes da Terra Fria e de Montanha são carnes de caça que proporcionam um sabor riquíssimo,

permitindo então degustar o saber e o sabor de outros tempos. Normalmente acompanhado com batatas e castanhas assadas e/ou cogumelos da época, sem esquecer a banha de porco por esta ter sido a gordura mais utilizada noutros tempos para a confeção de pratos típicos em Trás-os-Montes. É tradicionalmente confeccionado em forno a lenha, e desta forma se apura um sabor incomparável.

Toucinho-do-céu

Ingredientes: Chila, grão de amêndoa (moído), ovos, massa de farinha e açúcar. Depois de cozinhado é polvilhado com farinha doce. Modo de preparação: O processo de fabrico destas doçarias é hoje executado com o mesmo cuidado e forma

que o foi no passado. As grandes panelas de ferro onde a chila é cozida ao lume, ao forno tradicional a lenha, sinónimo de qualidade, é hoje uma marca de tradição, património e cultura do concelho.

Animação

Caso a situação pandémica o permita, haverá noite com muita animação e música. Pelo que a seu tempo, o programa detalhado poderá ser consultado em: www.cm-murca.pt.



MURÇA
6, 7 e 8 MAIO
www.cm-murca.pt



O conzelho de Fafe, além das afamadas bandas de música, da Senhora de Antime e da «Justiça de Fafe», é conhecido a nível nacional pela saborosa vitela assada. Sendo o prato mais típico, autêntico ex-libris da gastronomia local, era há dezenas de anos cozinhado e servido em muitas pensões e restaurantes, todo o ano, mas de uma forma muito especial às quartas-feiras e aos domingos, aliás como ainda hoje acontece. A vitela assada projetou a gastronomia fafense por todo o país, sendo a coroa de glória dos comeres locais. Na verdade, já no último quartel do século XIX, José Augusto Vieira escreveu que "é afamada a vitella de Fafe". O autor de "O Minho Pitoresco" enaltece, por mais do que uma vez, a "deliciosa vitella, que

torna Fafe uma celebridade entre os amadores da carne tenra e branca".

Vitela Assada à Moda de Fafe

Ingredientes: Vitela em nacos das partes nispo,ilhada/costela mendinha, bico da pá e acém q.b.; alho q.b.; cebola q.b.; louro seco q.b.; azeite q.b.; vinho verde branco q.b.; batatas pequenas redondas ou cortadas em quatro q.b.; sal q.b.; pimenta q.b. (opcional); colorau/pimentão doce q.b. (opcional); piri-piri q.b. (opcional); salsa q.b. (opcional). **Preparação:** Preparação da marinada – a marinar até 12 horas, Num recipiente (pode ser numa assadeira/tabuleiro ou em outro recipiente próprio) coloca-se o sal, alho picado ou esmagado, vinho branco, azeite e, caso assim se opte, adi-

cionam-se outros temperos como a pimenta, piri-piri ou salsa em ramos e por último os nacos de vitela (nispo;ilhada/costela mendinha; bico da pá e acém). Misturam-se todos os ingredientes por forma a que os temperos fiquem bem envolvidos com a vitela, até 12 horas. **Assadura da vitela – no forno/fogão de lenha, entre 2h30 a 3h30 horas.** A vitela pode ser assada numa assadeira ou pingadeira de barro, que é o mais tradicional. Começa-se por preparar a "cama" da vitela, onde numa assadeira coloca-se, a cebola cortada às rodela ou meias-luas e a salsa (em ramos), esta última é opcional. De seguida, colocam-se os nacos de vitela e rega-se com o molho da marinada, de forma que a vitela fique

totalmente coberta, e coloca-se o colorau e a pimenta (opcional). As batatas podem ser colocadas em simultâneo com a vitela ou numa fase tardia, quando a vitela já esteja um pouco assada. As batatas devem ser pequenas e inteiras ou no caso de serem batatas grandes devem ser partidas aos "quarteirões". Depois vai assar, em forno ou fogão de lenha, durante cerca de 2h30 a 3h30 horas dependendo do calor emitido. Durante o período de assadura a vitela vai sendo virada, de forma a ficar assada

cos a farinha e o sal, envolvendo muito bem. Pronta a massa, forre um tabuleiro com farinha de milho e coloque aí colheres de sopa de massa, formando bolos redondos e achatados. Leve ao forno a lenha para cozer cerca de quatro minutos. De seguida retire do forno e sacuda a farinha. Cubra com calda de açúcar em ponto, com as mãos, fazendo uns riscos por cima. Deixe-os em descanso para secar, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.

uniformemente, dourada/tostada e não queimada. Uma assadura lenta garante que todos os ingredientes ficam "impregnados" na vitela, tornando a vitela tenra e suculenta. Depois de tudo assado, retira-se a assadeira e na hora de servir, utiliza-se, preferencialmente, as louças regionais. Há quem opte por acompanhar a vitela com arroz branco e grelos salteados.

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Doces de Gema

Ingredientes: massa - açúcar; ovos; farinha de trigo; sal amónio; calda - açúcar e água.

Preparação: Bata muito bem o açúcar com os ovos durante uma hora. Depois acrescente aos pou-

Animação

Passeio à descoberta da casta vinhão, Integrado no programa de animação das Feiras Francas, uma feira de tradição agrícola e pecuária, que data dos inícios do séc. XVII e surgiu devido a uma provisão expedida por D. João V (1689-1750).



FAFE
13, 14 e 15 MAIO
www.cm-fafe.pt



Montalegre tem saborosas referências gastronómicas que, enquadradas num cenário idílico, garantem aos sabores tradicionais um forte marco de atração turística e promoção territorial.

Os produtos gastronómicos de referência estão ligados á sua própria ruralidade, ao clima frio e gélido de inverno, à criação de animais em regime extensivo e aos produtos agrícolas cultivados em modo orgânico num território reconhecido e classificado como Património Agrícola Mundial.

Presunto e Alheira

Ingredientes: carne de galinha, carne de coelho, carne de porco, carne de vitela, alho, cebola, louro, pimentão (pimento vermelho), sal-

sa (q.b), pão de trigo fatiado, tripas de porco

Preparação: Lava-se as tripas em água corrente e reserva-se. As carnes, depois de serem cozidas todas juntas, são desfiadas e preservadas. Depois, para a elaboração da calda, ferve-se durante algum tempo os ossos das carnes com o alho, cebola, louro, pimentão e salsa. Noutro recipiente, juntam-se as carnes preparadas com o pão, adicionando-se a calda coada e envolvendo-se muito bem. Finalizada a fase de cozadura, enche-se a tripa do porco com o preparado e ata-se de maneira a formar um 'u'. De seguida, são colocadas no lareiro a secar. Devem ser consumidas grelhadas ou fritas em azeite, em lume brando.

Posta Barrosã

Ingredientes: batatas, carne de vitela (rabada), couve, cenoura, azeite q.b., sal q.b.

A carne mais apetitosa que Homem pode saborear é sem sombra de dúvida a vitela Barrosã, que já no séc. XVIII acompanhava as pipas do vinho do Douro para as mesas reais de Inglaterra. Sem grandes artifícios e temperos, a carne cortada e temperada apenas com sal grosso, preferencialmente na hora, é preparada na grelha. No prato, acompanhada com legumes da época, batata a murro, cozida ou frita, a vitela barrosã, reconhecida pelo certificado de Denominação Origem Protegida, é um manjar que os visitantes podem degustar em todo o concelho.

MONTALEGRE

13, 14 e 15 MAIO
www.cm-montalegre.pt

Aminação

Noite das Bruxas - A partir das 13h13, rumam à vila transmontana multidões que procuram curar os males da carne e do espírito. As ruas, vestidas a rigor, recebem a romaria com espetáculos variados de luz e som, desafiando o visitante a entrar num mundo mágico. O ritual com origem milenar popular, celebra e espia encantos feitiços, mezinhas e bruxedos, atingindo o seu auge no cair da noite, junto ao Castelo da vila, com o esconjuro da Queimada pelo Padre Fontes, que é servida gratuitamente debaixo de um espetáculo piromusical, por todos aqueles que se atrevam a prová-la. Afinal de contas, azar é não vir.

Museus com entrada gratuita:

Ecomuseu de Barroso - Espaço Padre Fontes, Castelo de Montalegre, Ecomuseu de Barroso - Centro Interpretativo das Minas da Borralha, Salto, Ecomuseu de Barroso - Vezeira e a Serra, Fafião, Ecomuseu de Barroso - Casa do Capitão, Pitões das Júnias, Ecomuseu de Barroso - Avifauna da Região, Tourém.

Doce de Abóbora com Queijo

Ingredientes: 1 kg de abóbora, 800 g de açúcar, 2 paus de canela, noz (opcional).

Preparação: À abóbora cortada em cubos pequenos ou simplesmente "raspada" junta-se o açúcar e os paus de canela. Deixa-se repousar na panela, umas horas ou de um dia para outro, para que a abóbora liberte o seu líquido. De seguida, em lume brando, cozesse lentamente até atingir a espessura/ponto desejado. No final, pode-se enriquecer o preparado adicionando algumas nozes. Serve-se acompanhado com queijo.



A gastronomia é uma expressão de cultura e de bem viver. Os saberes e sabores tradicionais evidenciam os produtos locais de que o Homem dispunha para a sua alimentação, os modos e as formas que foi apurando para os tornar mais úteis, mais saborosos e agradáveis.

Paredes de Coura possui um vasto e rico património gastronómico, assente em produtos naturais e ecológicos de uma sã economia rural. Destacamos a truta do rio coura, os deliciosos enchidos, as carnes de cabrito, anho e de cachena criados nos nossos montes, assim como a mítica batata da boalhosa e a saborosa couve-galega. Toda esta variedade de pratos regionais e de cozinha tradicional torna-se um deleite para o nosso palato.

Cozido à Moda de Coura

Colocam-se as carnes frescas de porco (cabeça, xispe, entremeada e costela) em salmoura, durante uns dias. Cozem-se as carnes que estiveram em salmoura, juntando-se a carne de vaca barrosã, o frango e os enchidos. A meio da cozedura juntam-se os legumes, batata, couve-galega, repolho, cenoura e nabo de cultivo tradicional. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura.

Para acompanhar, arroz confecionado com o caldo de cozer as carnes.

Formigos/Rabanadas de Coura

Parte-se a peça de pão (pequena) em fatias e passa-se pelo ovo já previamente misturado com o leite ou no caso de preferirem passem-nas por vinho tinto verde morno. De seguida alouram-se de ambos os lados numa sertã com óleo. No final passam-se as fatias por açúcar e canela.

Animação

Sáb - 14/05 - BTT challenge – Barcelos-Paredes de Coura.

Dom - 15/05 - 14h

Descida de carrinhos de rolamentos Museu Regional de Paredes de Coura - Sáb e Domingo 13h30-17h00

PAREDES DE COURA

13, 14 e 15 MAIO

www.paredesdecoura.pt





Ponte da Barca é um concelho que preserva orgulhosamente o seu património no que toca à gastronomia. Neste território podemos encontrar o mais tradicional sabor, fruto da utilização dos mais variados e ricos produtos da região para a confeção das mais diversas especialidades. Merecem destaque o Cabrito da Serra Amarela, as Papas de Sarrabulho, o Arroz de Sarrabulho, a Posta Barrosã, o Sável e a Lampreia; nos doces podemos destacar o Leite-creme, as Rabanadas de Mel que com facilidade se podem encontrar nas ementas dos restaurantes. Destacamos também na doçaria as Queijadas de Laranja e os Magalhães concebidos em homenagem ao navegador com raízes barquenses.

Posta Barrosã

Ingredientes: Posta da rabada de vitela Barrosã, sal, alho, azeite, vinho branco, vinagre, pimenta e alecrim. Batata, arroz, feijão, cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim e hortaliças.

Preparação: Posta da rabada de vitela Barrosã, com uma espessura de 3 a 4 centímetros, é temperada apenas com sal na altura de grelhar. Grelha-se na brasa com carvão forte até ganhar cor, após grelhada é passada por um molho constituído por azeite, vinho branco, vinagre, alho, pimenta e alecrim. É servida malpassada acompanhada com batata "a murro" e arroz de feijão malandro. Para o arroz, faz-se o refogado com cebola picada, azeite, salsa, louro e alecrim. À parte deverá ser cozido o

feijão em lume brando, depois de cozido acrescentar-se-á ao refogado, juntando-lhe a água da cozedura. Deite o arroz e as hortaliças (brócolos, repolho ou couve-galega), deixe cozer durante 15 minutos.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano

Rabanadas de Mel

Ingredientes: pão de trigo, leite, água, canela, limão, mel, açúcar, manteiga fresca, ovos, vinho do porto e flores de laranja.

Preparação: Cortam-se fatias de pão de trigo que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura. Numa panela põe-se a ferver 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, casca de um limão, 3 colhe-

res de mel, 3 colheres de açúcar, 1 noz de manteiga fresca. Em travessa funda, põe-se o pão a demolhar e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino. Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela. Para acompanhar as rabanadas, também se pode fazer uma calda: 1/4 de litro de água, ¼ de litro de vinho do Porto, 4 colheres de mel, 4 colheres de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja frescas.

PONTE DA BARCA

13, 14 e 15 MAIO
www.cmpb.pt





A cozinha regional marcuense traz a identidade das gentes do Douro Verde e celebra a sabedoria, compondo-se de elementos ligados às culturas mais antigas. O Anho Assado com Arroz de Forno, o Verde ou a Lampreia são sabores copiosos, eternizados por excelentes vinhos verdes do Marco de Canaveses. Mas, em Terras de Cármen Miranda, a doçaria seduz até os mais incrédulos, com as Fatias do Freixo, o Pão de Ló, os Rosquilhos, o Pão-Podre e os Biscoitos de Soalhães, aqui tudo nos recorda um passado que queremos preservar. E a viagem gastronómica poderá culminar na visita à Igreja de Santa Maria, a Tongobriga ou percorrendo a magnitude de uma das igrejas que integram a Rota do Românico.

Verde/Bazulaque

O Verde é um prato típico, servido tanto em casamentos como pela Páscoa ou no Carnaval. Uma entrada que permitia aproveitar os miúdos do anho que não iam ao forno. Misturam-se os miúdos do anho, chouriço e presunto fumados e frango cortados aos pedacinhos, que depois de cozidos se juntam ao estrugido feito num tacho de ferro preto, com cebola e azeite, adicionando-se um pouco de vinho e, caso seja necessário, junta-se um fio de água e deixa-se ferver, depois adiciona-se o sangue do anho cozido e finalmente o pão cortado aos bocadinhos. Tempera-se com sal, louro e pimenta e, dependendo do gosto, há quem junte hortelã. Assim que o pão comece a desfazer, retira-se do fogão e está pronto a servir.

Anho Assado com Arroz de Forno

Aos domingos e em dias festivos come-se Anho Assado com Arroz de Forno. A receita tradicional que lhe deu origem diz que, para ser bom, não deve pesar mais do que 10 quilos. É temperado na véspera, com louro, alho, azeite, salsa, cebola, colorau, banha de porco, vinho verde e sal e fica a repousar até ao dia seguinte para absorver o sabor guloso dos temperos. Coze-se a cabeça e os pernis com um pouco de salpicão, presunto, carne de porco, carne de vaca, cebola e sal, para fazer a calda do arroz. Assado em forno de lenha, coloca-se o anho numa grelha, por cima do arroz, deixando que o tempero do assado vá pingando gradualmente. O resultado é uma iguaria inegável de paladar deleitoso, de cor

dourada e apetitosa, profundamente inspirada nos produtos endógenos.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) -janeiro a dezembro

Fatias do Freixo

De fabrico inteiramente artesanal, a sua origem remete para o séc. XVII. As Fatias do Freixo são o doce de excelência do município do Marco de Canaveses e surgem referenciadas já em 1819, por altura da construção da Casa dos Lenteirões. Doce obrigatório nos banquetes do rei D. Luís (1861-1889) é uma receita bem guardada ao longo de várias gerações. Confeccionadas à base de gemas, açúcar, farinha e água traduz-se numa experiência singular e gulosa que promete surpreender os mais atrevidos.

Animação

- Prova de Vinhos e degustação de Produtos Locais
- Visitas guiadas às quintas da Rota dos Vinhos do Marco
- (marcação prévia junto dos Produtores)
- Visitas ao Centro Interpretativo de Tongobriga (marcação prévia: tongobriga@culturante.gov.pt)
- Visitas à Igreja de Santa Maria (marcação prévia: paroquia.fornos@gmail.com)
- Visitas ao Museu do Linho e do Vinho de Maureles (marcação prévia: ccpdemaureles@hotmail.com)

**MARCO DE
CANAVESSES**

20, 21 e 22 MAIO

www.cm-marco-canaveses.pt





Degustar os produtos regionais é valorizar todo um património que o “saber fazer” transforma em sabores únicos. A costa marítima desta região é tão grande e famosa quanto a sua oferta gastronómica. De facto, a abundante variedade de peixe e mariscos, tornaram Matosinhos num local procurado pela sua boa comida. Impulsionado pela marca Matosinhos World’s Best Fish e por diversos eventos do âmbito gastronómico, tem-se assistido ao contínuo desenvolvimento da restauração, setor de crucial importância económica no concelho.

Desde os mais familiares e tradicionais restaurantes aos mais modernos e requintados, a qualidade do peixe e do marisco fresco é reconhecida por todos os nossos visitantes.

Matosinhos, à sua espera junto ao mar!

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: 600 g bacalhau, 4 ovos, 50 g farinha, 1 cebola, 1 ramo salsa, óleo para fritar, sal q.b., pimenta q.b.
Preparação: Depois de demolhado, coza o bacalhau. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Faça a polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau.

Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte no polme acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente.

Peixe Grelhado e Marisco

Não foi eleita nenhuma receita pela variedade de peixe e marisco que os restaurantes de Matosinhos têm para oferecer

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Leite Creme

Ingredientes: 1l de leite, 4 c. sopa de farinha Maizena, 200g de açúcar, 3 gemas, 2 paus de canela
3 cascas de limão.

MATOSINHOS

20, 21 e 22 MAIO
www.cm-matosinhos.pt





Nas encostas de uma paisagem fértil, rasgada pelas águas do rio Douro, pastam por lameiros e prados, os anhos que serão cozinhados sobre o arroz.

Trata-se da carne tenra do cordeiro de leite, que depois de preparada com ingredientes que lhe irão conferir particular sabor, é cozinhada no tradicional forno a lenha, acompanhada com arroz e batata assada. Para sobremesa propomos as já afamadas Cavacas de Resende. A cavaca de Resende é uma fatia de pão de ló húmida com uma coroa doce e alva, conferida pela cobertura de açúcar e farinha que, delicadamente, só a mão hábil da doceira de Resende lhe pode proporcionar. Poderá ainda degustar as cerejas, o produto de excelência da nossa região.

Iguarias da nossa região que farão, com toda a certeza a delícia de quem nos visita, acompanhadas do melhor vinho que pode ser um madduro do Douro vinhateiro ou um verde das encostas do "Douro Verde".

Petiscos Diversos

Resende faz justiça à tradição do petiscar nos palcos da boa restauração local.

Anho Assado em Forno a Lenha

Ingredientes: 4 Kg de anho, sal, 5 dentes de alho, 3 folhas de louro, ramo de salsa, 3 colheres de banha, azeite, vinho tinto.

Preparação: Lava-se o anho com vinho e esfrega-se com sal. Junta-se a banha, a salsa picada, o alho e o louro e esmaga-se no almofa-

riz. Fazem-se uns golpes no anho e esfrega-se com a mistura, colocando-se numa assadeira onde permanece de um dia para o outro. No dia seguinte leva-se a assar no forno a lenha.

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Cavacas de Resende

Ingredientes: 15 ovos (dos quais 8 inteiros e 7 gemas), 250g de açúcar, 280g de farinha.

Preparação: Coloque os 8 ovos inteiros e as 7 gemas num alguidar e acrescente o açúcar batendo muito bem. De seguida vá juntando a farinha aos poucos mexendo sempre até envolver bem a massa. Polvilhe o tabuleiro com a farinha e coloque a massa levando ao forno. Prepare

a calda de açúcar (ponto de mel). Depois de pronta a massa retire do forno e corte em fatias. Molhe as fatias num pouco de calda. Cubra depois cada fatia com calda em ponto de pérola e farinha.

Animação

- Visitas gratuitas ao Museu Municipal de Resende;
- Romaria ao 4.º Domingo de Maio, em Cárquere;
- Provas e degustação de vinhos harmonizados com as cavacas de Resende, na Loja Interativa de Resende com animação musical, nos dias 21 e 22 de maio, às 15h00;
- Visitas às quintas e adegas (necessária a marcação prévia):
Quinta da Massôrra: 965 053 820
Quinta do Formigal: 938 577 456
Quinta das Fontaltas: 916 416 954
Quinta do Outeiro: 254 874 018
Terrus Douro: 918 627 605 / 935 381 726

RESENDE
20, 21 e 22 MAIO
www.cm-resende.pt





A história da cidade de S. João da Madeira está intrinsecamente relacionada com a indústria e com as relações comerciais que, por ali, se fizeram durante anos.

Não havendo grandes acessibilidades rodoviárias, como há hoje, em 1970, era necessário atravessar S. João da Madeira pela Estrada Nacional Nº 1. Foi, nessa altura, que surgiu uma das primeiras iniciativas do concelho em criar um doce local. Um bolinho que pudesse ser vendido a quem passasse pela cidade!

Foi a ideia de uma senhora chamada Ermelinda que criou a receita e começou a habituar os viajantes a aproveitarem a passagem pela cidade levando o seu homónimo doce. Hoje, há menos gente a fazer longas distâncias por aquele caminho, mas

na Confeitaria Concha Doce, mantém-se a produção das Ermelindas. Reconhecida pela sua criatividade e inovação S. João da Madeira preserva as suas memórias aliando sabores tradicionais que, por um lado, são parte integrante da nossa indústria, como a cenoura e o coelho, por alusão aos chapéus feitos de pelo de coelho, e por outro, às formas dos artigos industriais produzidos no nosso território.

A Cartola

Comece a sua refeição com um petisco "de se lhe tirar o chapéu", que junta ingredientes clássicos e formas industriais, numa combinação de sabores que lhe vão abrir o apetite. Um folhado de requeijão com espinafres, nozes e um fio de mel

vai, de certeza, abrir o apetite para experimentar mais da nossa gastronomia de Indústria à Mesa.

Coelho à Caçador

Ingredientes: 1 coelho; 6 dentes de alho; 2 c. chá ervas de provença; 2 c. sobremesa pimentão; 2 folhas de louro; 0,5 garrafa vinho tinto; qb alecrim; qb tomilho; qb azeite; qb sal e pimenta; 2 c. sopa banha de porco; 2 cebolas; 2 tomates; 0,5 pimento vermelho; batatas cozidas para acompanhar; qb caldo de carne; qb azeite; qb salsa picada

Preparação: De uma entrada "de se lhe tirar o chapéu" sugerimos um prato de Coelho à Caçador.

Comece por preparar a marinada picando 6 dentes de alho, juntando 2 c. de chá de ervas da Provença,

alecrim, tomilho e 2 folhas de louro. Tempere com pimenta e sal, adicione 2 colheres de sobremesa de pimentão e azeite, e misture tudo. Esfregue cada pedaço do coelho com o tempero e regue tudo com meia garrafa de vinho tinto. Tape com película aderente e reserve no frigorífico durante pelo menos 2 horas. Aqueça o azeite no fundo de um tacho largo, com 2 c. de sopa de banha de porco. Pique meio pimento vermelho e junte a 2 cebolas cortadas. Antes de adicionar este preparado coloque o coelho no tacho,

Preparação: Junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture. De seguida incorpore os ovos 1 a 1, o sumo de laranja, a margarina derretida e as cenouras. Cozer no forno a 170°, durante 20 minutos. Desenformar a torna sobre um pano polvilhado com açúcar e unte com o creme de ovo. Retirar o papel vegetal que protegeu da forma, polvilhe com açúcar e enrole com a ajuda do pano.

Animação

Os gastrónomos poderão solicitar, através do Welcome Center do

deixando-o fritar um pouco. Junte depois o tomate, regue com a marinada e com caldo de carne, e cozinhe durante 45 minutos. Por último, deite um fio de azeite numa frigideira, corte fatias de pão e leve-as ao lume para que frite m ligeiramente. Sirva este Coelho à Caçador na companhia de batatas cozidas e do pão frito regado generosamente com um molho bem saboroso. Para sobremesa delicie-se com uma torta de cenoura.

Delícia de Cenoura

Ingredientes: 600gr cenoura; 5 ovos; 2c. sopa farinha; 1 c. café fermento; sumo de 2 laranjas; 40gr margarina; 3 c. sopa açúcar. Creme: junte 5 gemas, 80gr de água e 160gr açúcar misture e reserve.

Turismo Industrial, visitas ao Museu da Chapelaria, único na Península Ibérica, Centro de Arte da Oliva, Museu do Calçado e visitas a empresas em laboração, nomeadamente, fábricas ligadas ao ramo da chapelaria, do calçado, do têxtil e do lápis. Este fim-de-semana terá uma programação especial de celebração do Dia Internacional dos Museus, com Master Classes e inaugurações de novas exposições. Poderá ainda usufruir do cartaz musical da Casa da Criatividade.

É, no entanto, sempre necessário agendar previamente as visitas através do Turismo Industrial - 256 200 204. Consulte a programação cultural da cidade em: www.cm-sjm.pt/pt/agenda

**SÃO JOÃO
DA MADEIRA**
20, 21 e 22 MAIO
www.cm-sjm.pt



Qualidade, sabor e textura conferem à gastronomia flaviense características sensoriais ímpares, onde a tradição tem gosto! O Fim de Semana Gastronómico integra o Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves, no qual o bacalhau é Rei, onde para além do Bacalhau na Brasa, poderá degustar um vasto menu dedicado a esta iguaria. Pode ainda provar os famosos presunto e pastel de Chaves e os melhores enchidos da região, enfim, o melhor é passar o fim-de-semana em Chaves. Mais informação em www.chaves.pt.

Presunto de Chaves

Ingredientes: Presunto de Chaves Fatiado.

Bacalhau na Brasa com Pimentos e Batata

Ingredientes: Bacalhau, pimentos e batatas.

Preparação: Bacalhau assado na brasa com pimentos e a acompanhar com batata a murro.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o Ano

Pudim de Ovos Caramelizado

Ingredientes: 6 ovos, 12 colheres de sopa de açúcar, 2 colheres de sopa de amido de milho ou farinha de trigo, 1 cálice de Vinho do Porto ou sumo de 1 laranja, 200 ml de leite, caramelo; 5 colheres de sopa de açúcar.

Preparação: Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o amido, o leite, o vinho do porto ou o sumo de laranja. Colocar na forma já caramelizada (com o caramelo frio) e leve em banho-maria ao forno pré-aquecido a 200°C por 1 hora. Desenforme morno. Modo de Preparo do Caramelo: Levar o açúcar na forma ao forno pré-aquecido e deixar derreter até obter a cor desejada. Espalhe pelas laterais da forma com o caramelo ainda quente.

CHAVES
27, 28 e 29 MAIO
www.chaves.pt

Animação

Festival Gastronómico do Bacalhau de Chaves, Concurso gastronómico do Bacalhau de Chaves, com realização de showcooking e muita animação.





Na herança cultural da Póvoa de Varzim, a gastronomia reflete a combinação da pesca e da agricultura, numa perfeita simbiose de produtos de reconhecida qualidade.

O tradicional Arroz de Sardinha, prato típico da comunidade piscatória poveira, muito comum na época (saffra) da sardinha, reúne o melhor dos sabores locais, numa altura do ano em que já se sente o cheiro a festa dos Santos Populares.

Visite-nos e desfrute dos Sabores Poveiros!

Cambitos de Raia

Ingredientes: raia; farinha de trigo; ovo; sal, limão

Preparação: Cortam-se as postas de raia com a forma de retângulos, o que é fácil conduzindo a faca entre duas cartilagens. Tempera-se com sal e limão, deixando repousar um pouco. No momento de cozinhar, passam-se por farinha de trigo e ovo batido e, imediatamente depois, fritam-se em azeite bem quente.

Arroz de Sardinha

Ingredientes: (4 pessoas): 16 sardinhas médias; 2 cebolas de tamanho médio; 1 tomate maduro, médio; 30 gr. de pimento; óleo; 320 gr. de arroz; pimenta, sal e salsa q.b.

Modo de preparação: Amanham-se as sardinhas e tira-se-lhes a cabe-

ça. Picam-se as cebolas, o tomate e o pimento e deixa-se alourar ligeiramente num pouquinho de óleo. Acrescenta-se uma pequena porção de água e sal e juntam-se as sardinhas para serem pré-cozinhadas, sendo retiradas logo que a água começa a ferver. Adiciona-se a água na proporção necessária para que o arroz fique solto e quando esta levantar fervura junta-se o arroz. Pouco antes deste estar cozido, colocam-se por cima as sardinhas, a salsa e um pouco de pimenta. Deixa-se levantar novamente fervura e está pronto a servir.

Rabanada à Poveira

Ingredientes: Pão «trigo» (bijou) de preferência seco e de qualidade, com massa bem fermentada; leite q.b.

para que os pães fiquem a «nadar»; ovos, em média 1 ovo por pão; açúcar; canela em pó e pau de canela; sal; casca de limão

Preparação: aparar e cortar o pão ao meio. Aquecer o leite com sal, pau de canela, casca de limão, canela em pó e açúcar. Adicionar metade dos ovos batidos ao leite já frio. Demolhar os pães no leite e depois no ovo. Fritar em óleo abundante. Retirar e polvilhar com açúcar misturado com canela.

Animação

Entrada gratuita - Museu Municipal de Etnografia e História da Póvoa de Varzim.

**PÓVOA DE
VARZIM**

27, 28 e 29 MAIO

www.cm-pvarzim.pt





A Gastronomia do concelho de Sabrosa é muito suculenta tal como a bola de carne, milhos, cabrito assado com batata assada e arroz no foro, arroz de feijão com pataniscas de bacalhau e a massa a lavrador. Como doçaria temos as cavas altas e as cavaquinhas, bolo borrachão e as peras bêbedas. Sabrosa possui um variadíssimo leque de vinhos Doc Douro e Porto classificados como os melhores do mundo.

Favas com Enchidos

Ingredientes: 500g de batatinhas novas, sal q.b, 1 kg de favas descascadas, 1 fatia grossa de toucinho de porco salgado, 1 salpicão ou uma chouriça de carne, 2 dl de azeite, 2 dentes de alho, 4 folhas de ramo de alho, 2 colheres de vinagre.

Bolo Borrachão

Ingredientes: 325g de açúcar, o peso de 4 ovos de farinha, 4 ovos, 6 gemas, 140g de manteiga, 180g de farinha, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, ½ cálice de vinho do porto. Para a calda: 100g de açúcar, 6 colheres (sopa) de vinho do porto e 0,5dl de água.

SABROSA

27, 28 e 29 MAIO

www.sabrosa.pt

Animação

28 de maio

10:00- Curso de Prova de Vinhos
13:00- Almoço: Degustação das favas com chouriço e Harmonização com os Vinhos, doces típicos, bolo borrachão e pera bêbeda (restaurantes aderentes e Espaço Miguel Torga)
15:00- Passeio pelas Passadeiras em Flor – ruas da Vila de Sabrosa
21:00 - Concerto temático - Espaço Miguel Torga

29 de maio

13:00- Almoço: Degustação das favas com chouriço e Harmonização com os Vinhos, doces típicos, bolo borrachão e pera bêbeda (restaurantes aderentes)

Entrada gratuita em todos os Museus do Concelho, Aires Torres, General Loureiro dos Santos, CEISDTAD – Centro de investigação, Os Locais e Culturas da Viagem de Magalhães, Pólo Arqueológico da Garganta e Espaço Miguel Torga.

Para mais informações aceda ao site do município www.sabrosa.pt.



junho

**Quem em junho não descansa,
enche a bolsa e farta a pança.**

provérbio popular



O "Alfândega da Fé à Mesa" é um projeto gastronómico que pretende aproximar receitas tradicionais e os produtores regionais dos restaurantes aderentes, que passam a ter pratos típicos do concelho nas suas ementas.

**Tábua fria de enchidos
(Salpicão, Chouriça e Presunto)**

Chouriça de Alfândega da Fé grelhada.

Sopa das Segadas

Uma iguaria que noutros tempos foi alimento dos segadores, que de sol a sol recolhiam o cereal dos campos.

Ingredientes: A receita inclui bacalhau, pão, ovos e vários condimentos, há ainda quem lhe acrescente batata cozida, bem regado com os azeites de Alfândega da Fé

Período sazonal em que este prato é consumido – antigamente era na altura das Segadas maio/junho (atividade agrícola de ceifar o cereal)

**Queijo e Compota
(com selo de garantia
Terras de Alfândega da Fé)**

Homenageando as compotas artesanais que gravitam pelo concelho e o queijo local.

Animação

Mercadinho da Cereja e Companhia

**ALFÂNDEGA
DA FÉ**

10, 11 e 12 JUN.
www.cm-alfandegadafe.pt





Em Vila do Conde, a gastronomia reflete a sua situação geográfica em relação ao mar e à rica região agrícola. É particularmente apreciado o cabrito assado e uma grande variedade de pratos de peixe e marisco sempre frescos. Os doces conventuais são uma tradição secular em Vila do Conde. O Convento de Santa Clara e o Mosteiro de Vairão foram, desde cedo, os grandes impulsionadores destas tradições. Santa Clara, onde a arte de doçaria atingiu o maior esmero e perfeição, foi uma verdadeira escola.

Petinga Frita

Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo-as bem. Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as ir virando até ficarem com um aspeto dourado. Retiram-se e enxugam-se em papel para conservarem a sua característica crocante.

Cabrito Assado

Para fazer o Cabrito Assado, lava-se bem, salga-se e tempera-se com alho, cebola, louro, salsa, colorau, vinho verde branco e azeite. Deixa-se marinar um dia. Leva-se ao forno a assar. Acompanha com arroz de forno e batata assada.

Período sazonal em que este prato é consumido – Domingo de Páscoa

e durante o mês de junho, por altura das Festas de S. João, padroeiro da cidade de Vila do Conde, bem como a 24 de junho, Dia de São João Baptista.

Doçaria Conventual

A partir do séc. XVI, a arte de doçaria passa a ser cultivada, com talento requintado, por quase todos os mosteiros e conventos existentes no país. O real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, um dos mais belos e grandiosos do país, torna-se sinónimo dessa sabedoria doceira através da perfeição que as Clarissas empregavam às suas criações. De destacar os Beijos de Freira, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Meias-Luas, as Sapatetas e as Rosquinhas.

VILA DO CONDE

10, 11 e 12 JUN.
www.cm-viladoconde.pt

Animação

O Município de Vila do Conde associa a iniciativa dos FDS Gastronómicos às Festas de S. João, padroeiro da cidade. O Programa de Animação inclui todas as atividades que terão lugar nesse fim de semana. Para mais informações, consultar www.visitviladoconde.pt





A riqueza patrimonial e cultural de Vila Nova de Famalicão é notável, e estende-se também à gastronomia. A sua qualidade é bem reconhecida, desde a cozinha tradicional, à inovadora cozinha de autor, a que se associa uma oferta singular de vinhos verdes.

Embora a cozinha tradicional seja, indubitavelmente, a mais requisitada, a cozinha de autor torna a oferta da gastronomia do território mais completa, onde poderá desfrutar de várias experiências gastronómicas, desde as mais simples, às mais requintadas.

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes. 600g de bacalhau demolhado, 800g de batata, entre 3 a 4 ovos, 1 cebola bem picada, 2 den-

tes de alho picados, 1 dl de azeite, salsa picada q.b., pimenta q.b., noz-moscada q.b., sal grosso q.b., azeite q.b., óleo para fritar

Preparação: Coza as batatas em água temperada com sal durante 30 minutos. Numa outra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Depois de frio, limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o. Numa frigideira, leve ao lume o azeite a cebola e os alhos. Deixe refogar ligeiramente, apenas para alourar sem queimar. Passado 10 minutos, já com a cebola refogada, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, até o bacalhau ficar totalmente desfiado. Mexa de vez em quando, para ajudar o baca-

lhau a desfiar. Passado 5 minutos, com o bacalhau refogado e desfeito, apague o lume. Depois de cozidas, retire as batatas e faça puré das batatas. Junte o bacalhau e a salsa ao puré. Tempere com pimenta e com noz-moscada e misture tudo muito bem.

Junte um ovo de cada vez ao bacalhau e mexa tudo muito bem. Esta massa deve ficar bem ligada e consistente para que os pastéis não fiquem moles. Passe 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa. Passe a massa de colher em colher até ficar no formato do pastel de bacalhau. Frite em óleo bem quente.

Galinha Mourisca

Ingredientes: Para o caldo: dorso, pescoço, pontas das asas, patas

e miúdos; 50 g de toucinho gordo fumado cortado em tiras; 50 ml de azeite virgem ou virgem extra; 200 g de cebola cortada grosseiramente (descartar raízes e ramas e conservar as cascas); 100 g de rama de alho-francês cortada grosseiramente; 4 dentes de alho esmagados e com a casca; 50 g de cenoura cortada grosseiramente; 1 ramo de cheiros com salsa, coentro, louro, tomilho e alecrim; 1 pau de canela; 2 cravinhos; 1 c. chá de pimenta preta em grão; 1 un. de pimenta-malagueta (gindungu); 200 ml de Vinho

de canela, os cravinhos, a pimenta preta e a pimenta-malagueta. Lume médio. 10'. Juntar a água e cozinhar destapado. Lume baixo. 50'. No final, coar o caldo e reservar. Fazer uma segunda extração: adicionar mais 3 litros de água; cozinhar em lume médio durante 30'; coar e reservar para usar no próximo caldo, em substituição da água.

Galinha - Aquecer uma caçarola baixa. Corar as peças de galinha em azeite. Lume forte. 10'. Juntar a cebola e refogar. Lume médio. 15'. Adicionar o caldo (quente) à medida

que vai sendo absorvido pelo refogado. Temperar com sal e deixar refogar, destapado. Mexer regularmente em lume médio/baixo. 60'. Enquanto se aguarda pela galinha, torrar as fatias de pão, levando num tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 200°C. 7'. Retificar o tempero de sal e juntar a curcuma. 2'. Juntar o vinagre. 2'. À parte, bater as gemas com o sumo de limão e juntar ao refogado. 1'

Verde branco seco, 3 l de água. Para a galinha: coxas, sobrecoxas, peito (em 4 partes) e asas; 50 cl de azeite virgem ou virgem extra; 100 g de cebola picada; 2 l de caldo da confeção anterior; sal marinho q. b., 10 cl de vinagre de vinho branco ou tinto, 1 c. chá de curcuma; 3 gemas de ovo de galinha de raça autóctone; sumo de 1 limão; 10 fatias de pão com cerca de 1 cm de espessura; salsa, coentro, hortelã-mourisca e cebolinho

Preparação: Caldo - Aquecer uma caçarola alta. Fazer um refogado com o azeite, o toucinho, a cebola e a cenoura. Lume médio/alto. 15'; juntar as peças de galinha e deixar corar. Lume médio/alto. 10'; refrescar com o vinho. Lume médio. 5'. Juntar o alho-francês, os dentes de alho, o ramo de cheiros, o pau

que vai sendo absorvido pelo refogado. Temperar com sal e deixar refogar, destapado. Mexer regularmente em lume médio/baixo. 60'. Enquanto se aguarda pela galinha, torrar as fatias de pão, levando num tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 200°C. 7'. Retificar o tempero de sal e juntar a curcuma. 2'. Juntar o vinagre. 2'. À parte, bater as gemas com o sumo de limão e juntar ao refogado. 1'

Leite Creme

Ingredientes: 1 litro de leite; 7 gemas; 150g de açúcar; 2 colheres de sopa de farinha maizena; 2 cascas de limão; açúcar q.b.

Preparação: Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha maizena. Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o lei-

**VILA NOVA DE
FAMALICÃO**

10, 11 e 12 JUN.

www.famalicao.pt

te. Por fim, acrescente a casca de limão. Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar. Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as cascas de limão. Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas. Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o efeito.

Animação

Festas Antoninas



Vizela preserva os usos e costumes da boa mesa portuguesa. O Bacalhau à Zé do Pipo destaca-se como prato típico, servido nos muitos restaurantes do concelho. Criado em 1940 no Porto por José Valentim, chegou a Vizela em meados do século passado, quando Carlos Alberto Cabral (2º Conde de Vizela, que concebeu a Casa e o Parque de Serralves) e Delfim Ferreira (2º proprietário da Casa de Serralves) recrutaram um cozinheiro para Vizela, para que lhes pudesse confeccionar esta especialidade. A génese do Bolinhol de Vizela remonta ao ano de 1884. Um doce que resultou do saber da arte da doçaria que, à época, ilustres vizelenses souberam valorizar, deixando o seu legado até aos dias de hoje. Ao longo dos tempos a qualidade deste

doce permitiu que o mesmo vencesse diferentes concursos, sendo que em 2019 foi um dos vencedores do concurso nacional "7 Maravilhas Doces de Portugal". Um doce que não só acompanhou a evolução do território vizelense, como faz parte desse processo que permitiu e continua a permitir o desenvolvimento cultural e económico de Vizela.

Bacalhau à Zé do Pipo

Ingredientes: Bacalhau (para 4 pessoas): 1 posta de bacalhau de bom calibre, 300 gr de cebola em meias luas, 20 gr de alho, 100 ml de azeite, 2 folha de louro, sal e pimenta q.b., 300 gr de maionese, 20 gr de mostarda, 100 gr de pimento vermelho assado, Puré: 750 gr de batatas em puré, azeitonas pretas q.b., 1 kg de batatas,

75 gr de manteiga, 1,5 dl de leite, sal, pimenta, noz-moscada.

Preparação: Corta-se o bacalhau em postas. Depois as cebolas e levam-se com azeite, louro, sal e pimenta ao fogo moderado. Juntar os alhos picados e deixar refogar levemente.

A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura. Passar a posta de bacalhau por farinha, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro coberto de cebola. Deita-se o resto da cebola sobre as postas de bacalhau e cobre-se completamente com a maionese misturada com a mostarda. Coloca-se tiras de pimento vermelho. Contorna-se com o puré de batata passado pelo saco e leva-se a gratinar. Forno a 250°C durante 15 min. Enfeita-se com azeitonas pretas e ramos de salsa.

Bolinhol de Vizela

Ingredientes: 24 gemas, 3 claras, 400g de açúcar, 300g de farinha de trigo e 200g de açúcar para a cobertura.

Preparação: Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas retangulares ou quadradas com cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220 graus. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão – de – ló até a calda

se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel vegetal.

Animação

Conferência "Vizela à Mesa" sábado, dia 10 de junho, às 10h00, sobre a gastronomia vizelense e a importância da mesma na dinâmica turística | formato misto (presencial e online)

Visita às Capelas e Miradouros do Santuário de S. Bento das Peras (visita livre)

Visita ao Parque das Termas e Marginal Ribeirinha (visita livre)

Visita ao Museu dos Bombeiros Voluntários de Vizela. Horário: sexta-feira: das 09h00 às 17h00; sábado e domingo: das 09h00 às 12h00 (entrada gratuita; marcação prévia obrigatória; tlf. 253 489 100)





O Município de Paredes, os estabelecimentos de restauração e empreendimentos turísticos aderentes, volta a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos “Fins-de-Semana Gastronómicos”.

Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do Concelho de Paredes, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 17,18,19 de junho de 2022, esta edição terá o Cabrito Assado no forno a lenha, porque este é desde sempre o eleito à mesa das famílias nas festividades. Como manda a tradição a sopa seca e o Pão de ló,

acompanham este prato.

Neste ano, vamos valorizar o tremoço, com vista a promover a tradição dos paredenses conhecidos como tremoçoiros. Surpreenda-se!

Tremoço

Cada vez mais nas mesas dos restaurantes de Paredes.

Cabrito Assado no Forno a Lenha acompanhado de Arroz e Batatas Assadas

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro
Preparação: Na véspera, esfolia-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e

junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Arroz: Faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos

do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introduce-se o açafão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodellas, o açafão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodellas

épocas festivas e junho é altura de festas e romarias.

Sopa Seca Doce

Ingredientes: Pão, mel, água, açúcar loiro, pau de canela, folhas de hortelã
Preparação: 1/2 l de água; 250g de mel; 1/2 kg de açúcar loiro; 2 paus de canela; 5 pães com dois dias; 6 folhas de hortelã por camada; açúcar loiro para intercalar entre as camadas; canela em pó. Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar loiro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-

de chouriço, tirinhas de presunto e os miúdos cortados aos bocados. Noutra travessa, coloca-se o cabrito inteiro e enfeita-se com raminhos de salsa. Batatas assadas: 1 kg de batata pequena, que se assam em assadeira de barro no forno com banha, vinho branco, sal e cebola e água. O cabrito pode e deve ser assado à parte do arroz porque demora mais tempo que o arroz. Põe-se o cabrito cortado ao meio depois de temperado como se indicou e rega-se com vinho branco e um pouco de água. Assim, fica mais suculento e tenro.

Período sazonal em que este prato é consumido – Tradição de ser consumido em dias de festa, que tanto podem ser religiosas como lúdicas. O cabrito assado é visto como um produto nobre que só se consumia em

-se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Por último vai ao forno de lenha durante de 30 minutos.

Animação

O fim de semana Gastronómico vai coincidir com o Festival de Jazz que vai decorrer na Casa da Cultura, sendo por isso uma excelente oportunidade para visitar Paredes e disfrutar dos vários momentos de jazz que serão oferecidos. A proposta pode ser ainda complementada com as seguintes visitas gratuitas:
Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia (4 dias)

Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia (4 dias)
Visita ao Centro Interpretativo do Ciclo do Linho Orgânico Recarei
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes (3 dias)
Visita à Casa da Cultura de Paredes e Castrália (2 dias)
Visita aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo (4 dias)

PAREDES

17, 18 e 19 JUN.

www.cm-paredes.pt



Em Vieira do Minho, terra que vê nascer o Ave, a gastronomia é tão variada quanto o seu património natural e cultural e é um ótimo pretexto para fazer várias paragens em busca de sabores rurais e serranos. O aproveitamento dos produtos endógenos, que possibilitam a confecção de iguarias verdadeiramente tentadoras e pratos regionais, ornaram, todo o ano, as mesas dos restaurantes vieirenses.

Pastelão com Chouriço

Em Vieira do Minho o fumeiro é rei, e não pode faltar nas ementas dos restaurantes. Para saborear o afamado e muito apreciado fumeiro de Vieira do Minho, os chefes vieirenses abrem o apetite dos comensais com um petisco que conjuga os sabores clássi-

cos da gastronomia minhota muito apetecíveis e que "enchem o olho".

Anho Bordaleiro à Vieira do Minho

Fiéis aos produtos locais e à gastronomia regional, os restaurantes aderentes a esta iniciativa optaram por brindar os seus clientes com pratos confeccionados com Anho Bordaleiro. Em Vieira do Minho, a valorização da atividade agropecuária marca profundamente o seu território, sendo que é frequente o encontro com gado ovino Bordaleiro nos pastos das colinas e vales da Serra da Cabreira.

Salada de Frutos Vermelhos

Para finalizar o repasto, delicie-se com uma refrescante salada de frutos vermelhos. Típicos da época, cheios de cores e sabores, os frutos vermelhos são o complemento ideal para uma ementa primaveril que privilegia os produtos locais.

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas

**VIEIRA DO
MINHO**

17, 18 e 19 JUN.

www.vieiraminhoturismo.com





Visitar Vila Real é descobrir olfatos e sabores através de produtos que constituem uma Marca Gastronómica de referência, reafirmando-se nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018, com produtos como: Covilhetes, Tripas aos Molhos, Maronesa – DOP, vinhos brancos e tintos Premium – Douro da Adega de Vila Real. Em 2019, no mesmo concurso foi a vez da afirmação dos Doces: a Crista de Galo venceu e outros foram reconhecidos: Cavacório, o Pito de Stª Lúzia e a Gancha de S. Brás.

Covilhete

Ingredientes: Massa - 400g de farinha, água, sal, manteiga. Recheio: 400g carne de vaca, 50g presunto, salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de

azeite, 1 colher de chá de farinha, sal. Preparação: Amasse a farinha c/ água e sal. Estenda a massa c/ um rolo. Barre com a manteiga derretida formando um rolo. Corte o rolo c/ 0,5cm de largura. Forre a forma c/ a massa das pontas do rolo, recheie c/ picado de carne e cubra com rodela de massa indo ao forno brando. Coza as carnes, faça um refogado com cebola picada e azeite, misture a carne e a farinha, tempere com sal e deixe apurar. O picado só se aplica quando estiver frio.

Tripas aos Molhos

Ingredientes: 1Kg bucho de vitela (estômago), 150g presunto, 1dl azeite, 3 cebolas grandes, tripa fina de vaca, 35g banha, 1 ramo salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1

colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.

Preparação: Limpe muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lave bem a tripa de vaca, abra ao meio, lave em várias águas, raspe toda a parte inferior e esfregue com sumo de limão e sal. Corte o estômago aos quadrados (cerca de 10cm). Corte o presunto às tiras e em cada quadrado coloque uma tira de presunto e um raminho de salsa. Enrole e ate com a tripa fina bem apertada com dois ou três nós. Cubra o fundo do tacho com a cebola cortada às rodela grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima coloque

os molhos e cubra com a restante cebola. Em seguida, junte o azeite, banha, colorau e piri-piri. Tape o tacho e deixe estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanhe com arroz de forno.

Crista de Galo (Pastel de Toucinho)

Ingredientes (p/ 3 dúzias): Massa: farinha (atual nº65), manteiga 150g, 2/3 ovos, sal, banha para untar e açúcar para polvilhar. Recheio: 100g amêndoa, 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros), açúcar 250g, 1 Pedaco de toucinho gordo, canela para polvilhar, água.

Preparação: Deite a farinha numa taça onde se misturem os ovos e uma pitada de sal. Junte manteiga

derretida, sem que ferva. Misture tudo e deixe a massa descansar 1h. M. P. Recheio: Ponha ao lume o açúcar com pouca água e o toucinho, quando atingir o ponto de pérola junte a amêndoa descascada e moída, deixe ferver bem, junte os ovos e deixe cozer um pouco mais. Tire o preparado do lume, retire dele o toucinho e polvilhe com canela.

Da massa, faça bolas que se estendam até uma folha muito fina, deite o recheio na massa, perfure a parte que se vai dobrar, dobre e faça pressão sobre os bordos para aderir a massa cortando em meia-lua com uma carrilha. Após, junte os pastéis assim obtidos com banha e polvilhe com açúcar. Coza em tabuleiro untado com manteiga.



VILA REAL
17, 18 e 19 JUN.
www.cm-vilareal.pt



Cinfães é terra de valores históricos e culturais, cujo património vem desde os primórdios.

Destes, mantem-se o rigor gastronómico das encostas que ainda transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região. Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfães manifesta o requinte que apura a qualidade de qualquer prova.

Nesta edição, apresenta-se a vitela arouquesa, como um dos melhores exemplos da herança local, acompanhada pela típica batata assada (Murro) e arroz do forno. Cozinhada sempre em lume brando, esta maravilha provoca uma infinidade de sensações em cada toque, resultando numa experiência certamente inesquecível. São também vários,

os que reconhecem o potencial do vinho verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem estas vinhas. E para sobremesa, nada como os nossos bolinhos de manteiga (Matulos), macios, delicados e doces

Enchidos

Ingredientes: Carne de porco, vinho, alho e sal.

Modo de preparação: Coloca-se a carne de porco em vinho, alho e sal durante 3 dias, em seguida é confeccionado o fumeiro.

Posta de Vitela Arouquesa

Ingredientes: Carne/Sal

Preparação: Polvilhar a posta de

Vitela com sal grosso e levar às brasas

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Bolinhos de Manteiga (Matulos)

Ingredientes: Farinha, água, manteiga, fermento açúcar

Preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e deixar repousar até a massa duplicar. Depois de fermentada a massa, moldar os bolinhos e levar ao forno de lenha, até ficarem lourinhos. No final cobrir com calda de açúcar.

CINFÃES

24, 25 e 26 JUN.

www.cm-cinfaes.pt

Animação

Programação cultural própria/
Auditório Municipal de Cinfães



setembro

**Se em setembro a cigarra cantar,
não compres trigo para guardar.**

provérbio popular



A gastronomia alijoense reflete a história de uma região bem marcada pelas suas características diferentes, mas tão peculiares. Por um lado, o Douro essa região mágica, com um microclima tão próprio, patente nos sabores e aromas dos seus excelentes vinhos. Por outro, o contraste com uma região de Montanha bastante mais fria e seca onde se cultivam para além do vinho, batata, cereais, castanha, amêndoa e azeite. É nesta zona que se faz criação de algumas raças autóctones como a vaca maronesa, a cabra serrana e o porco bísaro. Todos estes elementos dão azo a uma panóplia de sabores que nos aguçam o paladar. O Douro traz-nos à memória a época das vindimas e as suas refeições à lavrador bastante enérgicas por sinal. É o caso do rancho, da sopa

de feijão, do bacalhau frito com broa logo ao pequeno-almoço. Um pouco mais acima em Favaio, aliado ao famoso moscatel, o tão apetecível pão de trigo de quatro cantos confeccionado ainda em fornos a lenha e também a excelente bola de carne. Sempre em sintonia com uma reserva de vinho tinto para acompanhar um saboroso cabrito assado no forno, uma feijoada à transmontana, umas batatas de sarrabulho e a imensa riqueza dos nossos enchidos: alheiras, chouriços e salpicões. Apreciar um Porto velho seria praticamente impensável sem o acompanhamento de um doce caseiro. O pão-de-ló de água, o bolo de amêndoa, as cavacas de Santa Eugénia, as amêndoas cobertas ou o bolo borrachão, são sempre excelentes opções.

Bacalhau Frito

Este petisco, serviço por norma em época de vindimas no Douro, constitui ainda hoje o pequeno-almoço ou o chamado "mata-bicho" das gentes que trabalham na árdua tarefa das vindimas. Acompanhado com broa e uma caneca de café ou cevada, ou mesmo vinho tinto, o bacalhau frito não pode faltar na ementa das vindimas durienses. **Ingredientes:** postas de bacalhau demolhado; farinha; ovo; óleo ou azeite para fritar. **Preparação:** envolve-se bem a posta de bacalhau em ovo batido e de seguida passa-se por farinha. Frita-se em um pouco de azeite ou óleo. Deixa-se alourar de ambos os lados e escorre-se em papel absorvente.

Massa à Lavrador

Prato de eleição na tarefa sazonal do Alto Douro que são as vindimas. Tal como a feijoada, a massa à lavrador é um prato enérgico e rentável quando se trata de confeccionar para muita gente. Carnes, leguminosas e vegetais à mistura, fazem da massa à lavrador um prato apetecível, muito apreciado na região do Douro e Trás-os-Montes. **Ingredientes:** Massa cortada; carne de porco da barriga e de rojões; carne de vitela; chouriço; feijão vermelho cozido; couve-lombarda ou coração;

cenoura; alho; cebola; azeite; vinho branco; pimenta ou piri-piri a gosto. **Preparação:** Começa por fazer-se um refogado com o azeite, a cebola e o alho. Quando estiver pronto, juntam-se as carnes partidas aos cubos pequenos e deixa-se refogar mais um pouco, temperando com o sal e com o piri-piri. De seguida junta-se o vinho branco e deixa-se cozinhar. Junta-se a couve e a massa e por fim, o feijão. Deixar apurar e servir quando a massa estiver cozida. **Período sazonal em que este prato é consumido – Vindimas entre agosto e finais de setembro.**

Filhoses da Vindima

É mais um elemento típico do menu das vindimas, desta vez não como simples sobremesa de uma refeição,

mas sim como oferta aquando do pagamento dos trabalhos. A tradição diz que quando a roga entrega o ramo ao seu patrão, este concede o pagamento do seu serviço, acrescido de um prato de filhoses como agradecimento extra pelo empenho no serviço prestado.

Ingredientes: 5 ovos; 0,5 kg farinha; 3 colheres de sopa de margarina; 2 colheres de sopa de azeite; 2 colheres de sopa de leite; 15g de fermento de padeiro; óleo, água, sal, açúcar, canela q.b. **Preparação:** Desfaz-se o fermento

de padeiro em um pouco de água tépida e mistura-se bem, deitando ½ colher de chá de sal. Deita-se a farinha num alguidar, faz-se um buraco no meio e coloca-se a mistura de fermento. Amassa-se muito bem, à medida que se junta um pouco de água, até formar uma mistura homogénea. Deita-se depois a margarina e o azeite, e ligando bem. Acrescenta-se o leite morno, amassa-se e vai-se adicionando depois os ovos, um por um, até estar tudo bem incorporado. Cobre-se o recipiente com um pano ou cobertor e põe-se de lado para levedar durante algumas horas. Fritam-se em óleo quente, retirando pedaços de massa, alisando à mão. Depois de douradas, as filhoses são polvilhadas com açúcar e canela.

ALIJÓ
9, 10 e 11 SET.
www.cm-alijo.pt

Animação

Festival de Moscatel do Douro acontece na vila de Favaio classificada de Aldeia Vinhateira e Capital do Moscatel. A organização é da Junta de Freguesia de Favaio com o apoio da Câmara Municipal de Alijó e da Adegas Cooperativas de Favaio. Este evento, assumindo o principal objetivo de promover o produto de excelência que é o Moscatel do Douro, não deixa de dar ênfase à divulgação de outros vinhos da região, ao azeite, à excelente gastronomia, ao turismo e à cultura. Conta, portanto, com a participação dos vários agentes económicos da região na área do vinho, do azeite, doçaria, pão e restauração. Na animação do Festival de Moscatel do Douro existem várias atividades de animação tais como a eleição da Miss Moscatel, o Passeio Turístico de Automóveis Clássicos, um Colóquio sobre temas relacionados com vitivinicultura, o tradicional Baile de Vindimas, encontro de ranchos folclóricos e vários concertos musicais com artistas de renome nacional. Outro momento alto deste evento é o famoso Brinde ao Vinho Moscatel.



Vila Nova de Gaia, concelho repleto de tradições e memórias, reflete na sua cumplicidade entre o rio, o mar e a terra, uma vasta riqueza de sabores únicos. É à mesa que o visitante viaja no tempo, ouvindo a estória de Gaia ligada aos costumes de um povo piscatório.

Este é um convite à descoberta do sabor genuíno da gastronomia gaiense, enriquecida pelos saberes singulares, próprios das gentes, que contribuem, ainda hoje, para uma verdadeira conjugação de sabores. Deste modo, durante o Fim de Semana Gastronómico, poderá degustar, nos estabelecimentos de restauração aderentes, "Peixinhos da horta acompanhados com Broa de Avintes", saborear a célebre "Caldeirada de Peixe" e finalizar com

a tradicional sobremesa "Sopa Seca". "É o comer que faz a fome" – Eça de Queiroz

Porto Tónico

Como servir: Vinho do Porto Branco servido num copo alto com gelo, adicionar água tônica e uma folha de menta fresca.

Papas de Nabiça

Ingredientes: 4 batatas, 100g feijão branco, 1 chouriço de carne, 600g couratos, 1l água, 1 molho de nabiças, 200g farinha milha, alho picado q.b., azeite q.b., vinagre de vinho tinto q.b.
Preparação: Numa panela com água coza as batatas, o courato e o chouriço. Quando as batatas estiverem prontas, retire o courato e o chouriço e reduza a batata a puré. Leve nova-

mente a panela ao lume, adicionando courato, o chouriço e o feijão branco cozido. Deixe ferver e adicione as nabiças. Depois de pronta, a sopa deve repousar para obter umas papas mais cremosas. Para confecionar as papas, comece por ferver a sopa e adicione aos poucos a farinha milha. À medida que vai adicionando, mexa com varas e pare quando perceber que as papas engrossaram. No final, junte alho picado e vinagre a gosto para aromatizar. Termine com um fio de azeite.

Caldeirada de Peixe

Ingredientes: 1 kg peixe fresco (tamboril, raia, congro, lula, pescada, salmonete, entre outros.), 3 cebolas médias, 4 tomates maduros, 1 pimento verde, 4 dentes de alho, 0,5kg

amêijoas, 1 chávena de chá vinho branco, 1 chávena e meia de café de azeite, 250g camarão, 5 batatas médias, 2 folhas de louro, 1 ramo de salsa, 1 malagueta, pimenta q.b., sal q.b.
Preparação: Verdadeira especialidade gastronómica das vilas piscatórias de Gaia, este prato consiste num cozido em que misturam uma variedade de peixes, como o congro, o mais comum na caldeirada, e outros como a raia, tamboril ou a lula. Para a confeção, os vários ingredientes são colocados em camadas variadas, regados por vinho branco maduro e

azeite. Lave bem as amêijoas e deixe-as mergulhadas em água com sal cerca de 1 hora. Entretanto, arranje os peixes e moluscos escolhidos, lave-os bem em água corrente, corte-os em bocados conforme o seu tamanho e tempere com sal. Num tacho de barro, de preferência, coloque azeite suficiente para cobrir o fundo e espalhe as amêijoas já escorridas. Por cima das amêijoas e alternadamente, disponha camadas de cebolas a batatas às rodelas, bocados de peixe, tomate limpo de sementes e cortado, alho picado, salsa e louro.
Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Sopa Seca

Ingredientes: Pão de um ou mais dias; 400 g de açúcar amarelo; 1 litro de

água; raspa de 1 limão; canela q.b.; um cálice de vinho do porto.

Preparação: Corta-se o pão em fatias grossas. Colocar a água a ferver com casca de 1 limão e metade do açúcar. Num alguidar de barro, polvilha-se o fundo de açúcar e canela. Cobre-se com uma camada de pão seco e polvilha-se novamente com açúcar e canela (abundante) até o alguidar ficar cheio. Deitar o caldo de açúcar pressionando levemente o pão para absorver o mesmo. Levar ao forno bem quente (200 °C) cerca de 1 hora. Quando tostar por cima, está pronto. Deixe arrefecer um pouco e sirva.

Animação

Consultar programa específico em: <https://www.cm-gaia.pt/>



**VILA NOVA
DE GAIA**

9, 10 e 11 SET.

www.cm-gaia.pt



Castelo de Paiva é um Município rico em gastronomia, tradição e cultura. Os caminhos dos sabores por terras de Payva conduzem-nos, algumas vezes no ano, a Romarias de raízes ancestrais, que atraem visitantes em grande número: o São Domingos, a Senhora das Amoras e a Santa Eufémia. Aqui, restaurantes improvisados no recinto festivo, enquadrados por soberbas paisagens, servem o tradicional Bife á Romaria, que se faz acompanhar pelo excelente Vinho Verde de Paiva e por doces tentações a que não se resiste!

Fumeiro Tradicional

O fumeiro tradicional é uma forma de conservar as carnes salgadas, que foi passando de geração em geração, perdurando até aos nossos dias.

O nosso fumeiro é muito procurado pela sua qualidade e sabor característico, mantendo ainda tradição. Ingredientes: Presunto, Salpicão, vários tipos de enchidos etc.

Bife á Romaria

Ingredientes: bife (bem altinho), azeite, cebola, batatas, sal, piri-piri (opcional).

Preparação: Temperam-se os bifes (que devem ser grossos e tenros) com sal e vão a fritar em azeite. Corta-se a cebola às rodelas e vai a fritar no molho de fritar os bifes, (para fazer a cebolada). Quando a cebola estiver dourada deita-se meio copo de vinho tinto, deixa-se apurar um pouco e tempera-se com sal e piri-piri a gosto. Entretanto fritam-se as batatas aos palitos. Dispor os bi-

fes numa travessa com as batatas fritas á volta e cobre-se com cebolada. Acompanha com Vinho Verde de Castelo de Paiva.

Período sazonal em que este prato é consumido - Época de verão, este é um prato típico das Festas de Romarias do Município.

Rabanadas

Ingredientes: Pão (cacete), água, limão, canela, açúcar, ovos

Preparação: Numa panela coloca-se água, uma casca de limão, um pau de canela, açúcar e leva-se ao fogão ate ferver. Corta-se o pão (cacete) em fatias largas. De seguida retiráramos a calda do fogão e coloca-se num recipiente e deixamos arrefecer por uns minutos. Batemos os ovos inteiros noutra recipiente. Depois

passamos as fatias de pão na calda deixando demolhar bem o pão, passamos no ovo e levamos a fritar em óleo que já deve estar bem quente. Depois de fritas as rabanadas, colocam-se numa cama de guardanapos para deixar escorrer bem o restante óleo. No final adicionamos num recipiente açúcar e canela, misturamos bem e polvilhamos as rabanadas com essa mistura.

Animação

Porque o Vinho também é Cultura... ... Saborear o excelente Vinho Verde de Paiva, na companhia de um bom livro e da boa música nacional, é o convite que o Município de Castelo de Paiva deixa para a tarde de 18 de setembro, no Payva Wine Welcome Center.

CASTELO DE PAIVA

16, 17 e 18 SET.

www.cm-castelo-paiva.pt





Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a história de Oliveira de Azeméis, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Para terminar da melhor forma, temos a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamacóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. O Pão de Ul é a base do petisco "Sabores de Azeméis", o qual

pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.

Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pimenta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo

de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – Todo o ano

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte em fatias o pão de Ul (com alguns dias) e num recipiente bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com

óleo quente frite as fatias, dispoña-as em camadas numa travessa, salpicando-as com canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Casa Museu Regional de Oliveira de Azeméis
Casa Museu Ferreira de Castro
Museu Regional de Cucujães
Núcleo Museológico do Moinho e do Pão
Parque de La Salette
Santuário Nossa S^a de La Salette
Berço Vidreiro

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

23, 24 e 25 SET.

www.cm-oaz.pt



A autenticidade de Braga reflete-se não só nas suas gentes como também na sua gastronomia, oferecendo a quem a visita pratos suculentos e variados, segundo a tradição de várias gerações. Com o Bacalhau à Braga®, prato certificado, a assumir o grande destaque, não podemos deixar de provar, também, as Papas de Sarrabulho com Rojões à Minhota, o Cabrito à Moda do Minho, o Arroz de Pato e as Frigideiras. Na doçaria, a gastronomia bracarense atinge ainda uma maior originalidade e requinte, com o Pudim Abade de Priscos, os doces de romaria e os biscoitos secos para o chá, como os Fidalguinhos, as Pedreneiras, os Súplicos, as Talassas, entre outras especialidades de longa tradição conventual e popular. A experiência gastronómica

ficará completa acompanhada pelo vinho verde da região.

Bolinhos de Bacalhau

Ingredientes: 1 cebola pequena, 1 ramo de salsa (generoso), 2 ovos, 4 batatas grandes, 3 postas de bacalhau, Sal e pimenta q.b.
Preparação: Descasque e coza as batatas, em água temperada com sal. Coza também o bacalhau. Depois de cozido desfie e limpe-o de espinhas. Coe a água das batatas e com um garfo esmague-as. Numa taça amasse o bacalhau, junte as batatas e amasse. De seguida junte os ovos batidos, a salsa e a cebola picadas miudinhas. Amasse bem. Coloque sal e pimenta em pó a gosto. Com a ajuda de duas colheres faça os bolinhos e leve-os a fritar.

Bacalhau à Braga

Ingredientes: Postas de bacalhau do lombo demolhado, 3 cebolas grandes, azeite, colorau, pimenta, sal, folha de louro, vinagre, 1 kg de batatas (fritas às rodelas).
Preparação: Frite muito bem as postas de bacalhau em azeite. Faça uma cebolada no azeite em que fritou o bacalhau e deite uma folha de louro, o colorau, a pimenta, o sal e umas gotas de vinagre. Coloque as postas do bacalhau numa travessa e coloque por cima a cebola. Acompanhe com batatas fritas às rodelas.

Pudim Abade de Priscos

Ingredientes: 15 gemas de ovo, 500g açúcar, 1/2l água, 50g toucinho de presunto, 1 cálice de vinho do Porto, caramelo líquido, 1 pau de

canela, casca de limão.

Preparação: Parta o toucinho em lascas muito finas. Num tacho, leve ao lume a água, o açúcar, o toucinho, a casca de limão e o pau de canela. Deixe ferver até atingir o ponto de fio. Passe depois a mistura por um coador e deixe arrefecer. Num recipiente, "misture" as gemas muito bem e junte, de seguida, o vinho do Porto. Incorpore esta mistura na calda arrefecida, mexendo sempre. Coloque o pudim numa forma coberta com o caramelo líquido, tape muito bem e leve ao forno quente

a cozer em banho-maria, durante cerca de 45 minutos. Deixe-se convencer pelos sabores divinais de uma receita que não deixa ninguém indiferente. Para além da importância intrínseca da receita para a Gastronomia Portuguesa, o Pudim Abade de Priscos é um dos doces mais importante para o mundo da restauração, pastelarias e confeitarias por conseguir perdurar dias nos escaparates dos estabelecimentos sem sofrer qualquer alteração de qualidade. Para além disso contém dois produtos de enorme relevância para a economia local, regional e nacional - o Vinho do Porto e o apontamento do Toucinho, combinados originam uma das melhores ligações gastronómicas que alguma vez este país conheceu.

Animação

Braga Barroca.

O programa será disponibilizado em www.cm-braga.pt/pt
Para além da programação, que inclui visitas guiadas, encenações, sessões de história, concertos, conferências entre outros momentos culturais, tem sempre lugar uma pequena Mostra de Doçaria Conventual, Licores e Iguarias Setecentistas, onde podem ser adquiridos doces, pastéis, licores, vinhos, queijos e outros segredos desvendados de receitas e apontamentos de cozinha das famílias mais antigas da cidade e dos livros do Arquivo Distrital de Braga.

BRAGA
30 SET., 1 e 2 OUT.
www.visitbraga.travel





Em Santa Marta de Penaguião terá a oportunidade de saborear a mais variada gastronomia confeccionada com a tradição que nos caracteriza. Das variadas iguarias, merece especial atenção a Massa a Lavrador, prato característico que dá o sustento ao trabalhador da vinha, que tão arduamente garante que o néctar do Douro possa chegar, com a merecida qualidade, à sua mesa. Venha passar o fim-de-semana connosco e deliciar-se com a verdadeira tradição. Santa Marta D'Ouro!

Seleção de enchidos regionais

A excelência dos enchidos (chouriços, presunto, moiras e alheiras da região) fazem as delícias dos visitantes e turistas.

Massa à Lavrador

Ingredientes: 3 colheres de azeite, caldo de carne, 1 folha de louro, 2 cebolas, 4 dentes de alho, 1dl de vinho branco, 3 tomates madurinhos, carne de vaca, chouriço de vinho da região, feijão vermelho, couve portuguesa e massa.

Preparação: fazer o refogado com azeite, alho e cebola cortados aos pedaços. Deixar alourar a cebola colocando de seguida o vinho branco, o caldo de carne, e pouco depois os tomates, pelados e cortados em pedaços. De seguida, colocar a folha de louro e deixar em lume brando durante poucos minutos. Acrescentar a carne cortada aos cubos e o chouriço às rodela. Deixar alguns minutos para que as carnes e o chouriço libertem algum suco. Nessa altura,

colocar a couve e o feijão previamente demolido e ligeiramente cozido. Deixar cozinhar as carnes e os legumes quase por completo, adicionando água se for necessário, e só no final acrescentar a massa e deixar cozinhar cerca de 15 minutos.

Consumido todo o ano em especial nos meses de setembro e outubro (altura das vindimas)

Leite-creme

Ingredientes: 1 litro de leite, 6 gemas de ovo, 12 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres de farinha maizena, 1 casca de limão e açúcar para queimar a superfície.

Preparação: Ferver o leite com a casca de limão. Bater as gemas com o açúcar e a farinha, juntar ao leite quente e levar ao lume mexendo

sempre até engrossar. Colocar em taças para arrefecer. Na altura de servir, polvilhar com açúcar e queimar com o ferro em brasa.

Animação

Animação no jantar de sábado à noite – Dia Mundial da Música com os grupos de Cantares do concelho.

**SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO**

30 SET., 1 e 2 OUT.

www.cm-smpenaguiao.pt



outubro



**Em outubro sê prudente:
guarda pão, guarda semente.**

provérbio popular



A gastronomia de Baião é tão especial que até há quem diga que Eça de Queiroz se apaixonou tanto pela paisagem desta terra como pelos sabores da sua cozinha tradicional quando escreveu "A Cidades e as Serras". Obrigatório em dias de festa, casamentos, baptizados e aniversários é o Anho Assado com Arroz do Forno.

O fumeiro tradicional tem características únicas e, tal como o anho assado, dá origem a um festival que todos os anos atrai milhares de visitantes à Vila de Baião.

É claro que a posta de vitela arouquesa, raça autóctone, constitui uma especialidade a não esquecer pelos apreciadores. E que dizer do mais famoso doce, sempre presente em todas as romarias do

Norte de Portugal? É o Biscoito da Teixeira, é claro. Mas tem de ser genuíno!

Por fim, de que valeriam todas essas iguarias se não fossem acompanhadas pelo tal vinho que também é único desta terra e que "entra mais na alma do que qualquer poema ou livro santo"?! Um vinho da casta Avesso, que diversos produtores cultivam como uma verdadeira arte, numa região onde até já começaram a dar provas de excelência os espumantes naturais.

Pastelão de Ovos com Salpicão

Ingredientes: 6 ovos, 8 fatias de salpicão tradicional

Preparação: Coloque as rodelas de salpicão a fritar na frigideira antiaderente com o azeite pré

aquecido até ficarem alouradas. Bata os ovos com a salsa e junte o preparado às rodelas de salpicão. Com uma espátula solte as bordas do pastelão da frigideira enquanto frita e depois vire-o para dourar o outro lado.

Arroz de Favas com Frango Alourado

Picar a cebola e os alhos para um tacho, juntar azeite e levar ao lume. Quando começar a lousar, juntar as favas e o molho de carne assada. Tapar e deixar cozer 5 minutos. Regar com água (3 vezes o volume do arroz) e introduzir as folhas de louro e deixar levantar fervura. Temperar com sal e pimenta e juntar o arroz previamente lavado. Deixar cozer.

Creme de Água

Ingredientes: 1 litro + 7,5 dl de água, 12 gemas, 200 gr. de farinha, 400 gr. de açúcar, 1 pauzinho de canela, 1 pedacinho de casca de limão.

Preparação: Leve um litro de água a ferver com o pauzinho de canela e a casca de limão. Deixe ferver por uns breves minutos e deixe repousar durante uns dez minutos. Entretanto, bata as gemas com o açúcar e a farinha. Junte os 7,5 dl de água restantes (esta deve estar a uma temperatura tédida). Mexa bem. Coe a água fervente e junte à mistura de gemas, mexendo sempre. Leve o preparado de gemas a lume brando e, sem parar de mexer, deixe espessar. Retire do lume, coe por um passador de rede fina e distribua o creme por taças individuais. Deixe arrefecer. Mantenha

no frigorífico até ao momento de servir. Nessa altura, polvilhe de açúcar e queime com um maçarico de cozinha ou ferro em brasa.

Animação

Visita gratuita ao Mosteiro de Santo André de Ancede (sábado dia 9 de outubro, 2022, das 10h00 às 13h00 (última entrada para visita às 12h00; 14h30 às 17h30 - última entrada para visita às 16h30). Entrada gratuita no núcleo museológico da Fundação Eça de Queiroz (sábado dia 9 de outubro 2022, visita das 15h30 a quem mencionar a adesão à iniciativa).



BAIÃO
7, 8 e 9 OUT.
www.visitbaiao.pt



Moimenta da Beira, audaz na sua herança gastronómica, é conhecida pela diversidade de ementas que compõem a nossa gastronomia. Os sabores e saberes tradicionais permanecem na nossa região e em cada prato como vínculo entre a vida do Homem e a labuta a que o cultivo das terras obriga.

Foi através da singular riqueza do seu vocabulário, que Aquilino Ribeiro, oriundo de uma forte identidade cultural, ilustra a nossa intensidade territorial, demonstrando um conhecimento profundo da região, e como um bom beirão, o escritor é devoto das iguarias regionais em que a presença do vinho é uma constante.

A cozinha tradicional Moimentense, assume várias facetas conforme as épocas festivas, os usos, os costu-

mes e as colheitas, qual deles o mais opulento em sabedoria popular. Visite-nos e desfrute de todas as iguarias que temos para lhe apresentar.

"Fidalguia sem comedoria é como gaita que não assobia" Aquilino Ribeiro in Terras do Demo

Fumeiros e Queijos da Região com Doce de Abóbora

Ingredientes: Fumeiro variado (alheira, chouriço, farinheira, moiro, morcela, moira, etc.)

Preparação: Os enchidos devem ser grelhados e cortados em rodajas. Enquanto isso, fatie o salpicão e o presunto, sirva-os a gosto. Os Queijos da Região devem ser servidos fatiados acompanhados com o Doce de Abóbora.

Marrã de S. Francisco

Ingredientes: Carne de porco (da barriga e da pá, costela); redanho; fígado; moiro de sangue; alhos; vinho tinto; banha de porco ou azeite; sal q.b.; louro

Preparação: Cortar a carne aos pedaços e temperar com os ingredientes acima mencionados; deixar cerca de 2h para tomar o gosto do tempero;

Numa frigideira colocar a banha de porco ou o azeite e, em lume brando, começar a fritar a carne, fritam-se o redanho, o fígado e o moiro. Depois de tudo frito, retirar a carne e colocar o molho do tempero; assim que o molho comece a engrossar, juntar outra vez a carne, deixar ferver para apurar e está pronto a servir. Sugestão: servir com batata cozida

Período sazonal em que este prato é consumido – Mês de Outubro

Arroz Doce (servido na cesta)

Ingredientes: 1L de leite; 100g de arroz; 250g de açúcar; 250ml de água com sal; 4 gemas; canela para polvilhar

Preparação: Escolha o arroz, sem o lavar e ponha-o a abrir na água com uma pitada de sal. Quando a água tiver evaporado, adicione o leite e leve a cozer. Entretanto, misture as gemas com o açúcar e junte ao arroz cozido, já fora do lume. Este procedi-

mento deixa o arroz-doce com uma textura particularmente cremosa, porém tem de levar novamente o preparado ao lume para cozer as gemas.

Forre um cesto com uma toalha branca de linho e coloque nele o arroz-doce, pode optar também por colocar em pratos individuais ou num recipiente para o efeito.

Enfeite com canela a gosto (tradicionalmente, são desenhados traços, letras, corações).

Animação

O Município de Moimenta da Beira irá promover durante o mês de outubro "A Gastronomia do Demo". Durante todos os Fins-de-Semana, poderá degustar as iguarias da nossa região adaptada à nova

gastronomia e à inovação do receituário Aquiliniano.

A Autarquia irá promover Showcookings desenvolvidos por diversos Chefs de cozinha convidados, que irão enaltecer a gastronomia Aquiliniana, estimulando a qualidade dos produtos típicos da região.

O Município de Moimenta da Beira é arrojado na sua herança gastronómica e detentor de matérias-primas de excelência. É através da gastronomia que proporcionamos verdadeiras viagens ao passado.

Visite-nos!

**MOIMENTA
DA BEIRA**

7, 8 e 9 OUT.

www.cm-moimenta.pt





Foi a situação geográfica de Amarante que condicionou a sua gastronomia. Por um lado, está situada na charneira entre o Minho e Trás-os-Montes. A sua comida comunga assim das características de ambas as províncias. O facto é que, ainda hoje, a cozinha amarantina é baseada em pratos substanciosos, como o cabrito serra-no, a vitela aroquesa e maronesa, as feijoadas, as tripas, o cozido à portuguesa, o bacalhau... Para variar, a delicadeza de umas trutas pescadas nas cachoeiras do Tâmega e o requinte de um fumeiro bem temperado. Ficaram célebres os bacalhaus à Zé da Calçada e à Custódia que, em tempos idos, eram as duas mais importantes casas que disputavam entre si a clientela, procurando apresentar cada qual o melhor bacalhau. (O ba-

calhou à Custódia não dá hoje por esse nome, mas, sob qualquer outra designação, deve corresponder a uma das muitas maneiras de cozinhar o bacalhau ainda presentes na gastronomia de Amarante). Celebre também o arroz de frango, vulgarizado pelas monjas de Santa Clara, advogada das pessoas com dificuldades de fala, a quem eram oferecidas, em pagamento de promessas, inúmeras aves de capoeira. Os ovos desempenham igualmente um papel importante na confeção da doçaria. As gemas para os doces, as claras para a clarificação do próprio vinho... A doçaria nasce conventual, mas as Invasões Francesas, obrigando à retirada das clarissas, precipitam a sua difusão pelas famílias da vila e pelas lojas próximas do rio.

Uma referência especial às pastelarias, que continuam a garantir a amarantinos e sobretudo a viajantes os deliciosos papos de anjo, foguetes, lérias e brisas do Tâmega que rivalizam em fama (diz-se em Amarante) com o convento e a ponte, sem esquecer, num passado não muito longínquo, Alcino dos Reis e a sua confeitaria "Casa das Lérias". O pão tem também a sua especialidade: o pão de Padronelo, de farinha moída nos moinhos do rio e cozido em fornos a lenha de carqueja que supe-rabunda na região. Finalmente o vinho. Estamos numa sub-região do vinho verde. Muita da vinha é de enforcado, conferindo à paisagem agrária amarantina um ar que a aproxima de certas regiões minhotas.

Cogumelos

Cabrito Assado

Desde os caminheiros fatigados de outros tempos aos amantes do bom garfo dos nossos dias, o cabrito assado faz de Amarante um ponto de paragem obrigatório. Os segredos multiplicam-se na preparação deste prato, no entanto, pode revelar-se os ingredientes básicos que o sublimam, nomeadamente alho, louro, salsa, pimentão doce, vinho branco e... o repouso do cabrito até ao dia seguinte.

trabalha-se a amêndoa, o açúcar escuro e a farinha com água tépida até se obter uma massa homogénea. Molda-se a massa em rolo com a ajuda de um pouco de farinha e cortam-se às rodelas. Espalham-se as rodelas de massa com a mão e colocam-se num tabuleiro polvilhado com farinha. Levam-se a cozer em forno brando. Leva-se o açúcar pilé ao lume com um copo de água até fazer ponto de espada-na. Passam-se as Lérias por açúcar e secam-se em redes.

"Deitado numa cama" de cebola, azeite, sal e alho, acrescentamos, como companhia, as batatas e as partes finas do cabrito (costelas) e corrigimos o molho. Já na reta final, um toque de tostado em todos os ingredientes - conquistado no forno - denuncia que a assadeira está pronta a ir para a mesa.

Período sazonal em que este prato é consumido - todo o ano

Doces conventuais de Amarante - Lérias

Ingredientes: 1 kg de amêndoas, 1 kg de açúcar escuro, 200 g de farinha, 2 dl de água, 500 g de açúcar pilé, farinha quanto baste para polvilhar. Preparação: "Pelam-se" e ralam-se as amêndoas. Amorna-se a água e

Animação

A animação proposta para os Fins-de-semana Gastronómicos insere-se na celebração do centenário do nascimento da escritora Maria Agustina Ferreira Teixeira Bessa-Luís, nascida em Amarante, a 15 de outubro de 1922. Conheça melhor a escritora participando no programa Agustina: "A história é uma ficção controlada", promovido pela Rota do Românico. Neste fim-de-semana, além de Agustina Bessa-Luís, assinalamos também pintor modernista Amadeo de Souza-Cardoso, o escritor saudosista Teixeira de Pascoaes e o pintor António Carneiro, em programação cultural dedicada, materializada em exposições disponíveis no Museu Amadeo de Souza-Cardoso e outros espaços culturais do concelho.

AMARANTE

14, 15 e 16 OUT.

www.cm-amarante.pt





Freixo de Espada à Cinta, território que vai para além da História, feito de património de vivências e sabores que a terra dá.

Da eno-gastronomia, rica e variada, homenageiam-se momentos carpe diem, salpicados com a excelência dos produtos endógenos, onde pontificam os vinhos, o fumeiro e o azeite.

Cogumelo Recheado

Ingredientes: Cogumelo Portobello; presunto; castanha; ou, alheira; queijo de cabra; presunto.

Preparação: coza as castanhas e triture. Salteie os pés dos cogumelos em azeite. Temperar com pimenta e sal. Ligue o forno a 180 °C. Misture o miolo da castanha e o presunto ao refogado. Recheie os cogumelos e leve ao forno. Lave os cogumelos e tempere com sal e pimenta. Recheie com alheira e leve ao forno. Retire e sobreponha uma fatia de queijo de cabra. Coloque novamente para gratinar. Decore com presunto.

Secretos de Porco

Secretos de Porco acompanhado por feijoada de cogumelos, ou batata frita, com tomate assado brasa.

Ingredientes: carne de porco; feijão; cogumelos; batata e tomate.

Preparação: grelhar a carne na brasa, salteando-a com Flor de Sal. Coza o feijão em água e sal. Lave os cogumelos e reserve. Num tacho coloque azeite, cebola, alho, folha de louro e deixe refogar. Junte os cogumelos temperando-os com pimenta. Acrescente o feijão ao refogado. Enquanto frita a batata, coloque o tomate a assar na brasa.

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

FREIXO DE ESPADA À CINTA

14, 15 e 16 OUT.

www.cm-freixoespadacinta.pt

Pudim de Castanha

Ingredientes: Castanha; ovos; gemas; canela; açúcar

Preparação: Pudim confeccionado com a mesma base do pudim de ovos, acrescente apenas a castanha moída.

Animação

Consultar em www.cm-freixoespadacinta.pt





A gastronomia Mogadourense assenta em produtos genuínos da terra e na confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam: posta, marrã, enchidos de carnes de porco, bulho com cascas, sopas de Xís, cabrito e cordeiro assado, queijos (ovelha e cabra), bolos secos, folares da Páscoa e cogumelos silvestres.

Torrada com Setas de Cardo

Ingredientes para 4 pessoas: 4 fatias de pão caseiro, 300 gr de setas de cardo, azeite, cebola/alho.

Preparação: Refogar as setas em azeite e cebola/alho. Torrar o pão. Servir as torradas com um fio de azeite, com os cogumelos sobrepostos.

Posta à Mogadourense com Boletus

Ingredientes para 4 pessoas: 800 gr de carne de vitela para grelhar, 1 kg de boletus, azeite, sal.

Preparação: Grelhar a vitela temperada com sal. Saltear os boletus com azeite e alho. Servir acompanhada de batatas a "murro".

Requeijão de Cabra com Compotas

Ingredientes: Requeijão de Cabra com Compotas

MOGADOURO

28, 29 e 30 OUT.

www.mogadouro.pt

Animação

Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas.

XIII Semana Gastronómica Micológica.

XXIII Encontro Micológico.





Os frutos da terra, as águas das fontes, as aves de criação, o porco caseiro, o cabrito do rebanho, a caça do monte eram, e são ainda, as principais matérias-primas confecionadas segundo o saber antigo da cozinha. O cabrito e a vitela, assados com castanhas da padrela e batata do Alvão, não podiam faltar na mesa farta dos dias de festa; mas nos mais corriqueiros dias de outono, eram comuns as iguarias à base de cogumelos silvestres, fossem eles estufados, em miscaradas que substituíam a carne e acompanhavam as batatas e o arroz, ou então grelhados diretamente no calor da lareira, com uma pitada de sal e um fio de azeite. Nas sobremesas, os doces à base de castanha (bolo, pudim, torta) ocupam lugar de destaque, bem

como o mel de urze e as compotas caseiras (de abóbora, pêra ou figo, muitas vezes com frutos secos).

Miscarada

Cogumelos Silvestres Estufados

Ingredientes: 1 cebola, 1 dl azeite, 1kg de boletos ou miscalros (preferencialmente boletus edulis), sal, louro, alho, salsa q.b., 500 gr batatas (preferencialmente batata do Alvão), chouriço ou outro tipo de fumeiro (opcional).

Preparação: Descasque as batatas do Alvão e leve a cozer, com uma pitada de sal, louro e 1 alho.

Colocar numa panela o azeite, a cebola picada e deixe refogar (pode-se adicionar chouriço ou outro tipo de fumeiro). Acrescentar os cogumelos partidos em pedaços grandes, tem-

perar com sal e louro. Deixe estufar, quando estiver quase pronto acrescentar salsa picada.

Acompanhe a Miscarada com a batata cozida.

Cabrito à Serrana

Assado no Forno

Ingredientes: 500 ml de vinho branco, banha de porco, 20 dentes de alho, 1 folha de louro, colorau, pimenta, salsa, sal, 1 cabrito.

Preparação: Limpar a carne do cabrito e esquentar com água à ferver. Fazer uma mistura com a banha, o alho picado, o sal, o colorau e a pimenta e temperar o cabrito por dentro e por fora com este preparado. Regar tudo com o vinho branco e deixar a marinar para o dia seguinte. No dia seguinte levar a assar em for-

no de lenha, num tabuleiro de barro, de preferência em cima de paus de loureiro. Regar, de vez em quando, com vinho branco. Quando o cabrito estiver bem assado, acompanhar com batatas miúdas assadas.

Pudim de Castanha

Ingredientes: 1 kg castanhas, sal, erva doce (opcional), 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, 2 chávenas de açúcar, 1 colher de chá de canela em pó, 2 colheres sopeiras de vinho fino branco, 8 ovos.

Preparação: Cozem-se as castanhas, podendo deitar-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva doce. Depois de bem cozidas, descascam-se as castanhas, esmagam-se e passa-se o polme através

de uma peneira. Liga-se então o polme de castanhas (que deverá estar reduzido a cerca de meio quilo) com 1/2 chávena de leite, 4 colheres sopeiras de manteiga, duas chávenas de açúcar e uma colher de chá de canela em pó, duas colheres sopeiras de vinho fino branco, oito gemas de ovos, 4 claras batidas em castelo. Coloca-se o preparado na forma de pudim, barrada de manteiga e polvilhada de farinha, e leva-se ao forno a cozer.

Animação

Feira de Produtos de Outono no Mercado Municipal

**VILA POUCA
DE AGUIAR**

28, 29 e 30 OUT.

www.cm-vpaguiar.pt



novembro



**Em Novembro, prova o vinho
e planta o cebolinho.**

provérbio popular



A Fronteira, a Fortaleza de valor mundial, os Caminhos de Santiago, a Ecopista do Rio Minho, o comércio com tradição, o verde de Minho e séculos a apurar sabores, fazem de Valença um destino gastronómico de excelência. O perico é um pretexto para uma viagem de sabores, sensações e muitas emoções à volta de um fruto que reafirma a singularidade de Valença como destino gastronómico de excelência. Um fruto autóctone, que tem a sua origem em Valença, que pode ser consumido ao natural e usado em entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas espirituosas.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750 gr de batatas, 3 dentes de alho, 1 couve-galega de bom viço, 1 chouriço, sal q.b.

Preparação: Deitar a água numa panela com um pouco de azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola em cubos e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e esmagar tudo muito bem com um garfo, ou passar pelo passe-vite, levar ao lume para apurar. Corta-se a couve-galega o mais fina possível, lava-se para que o caldo não fique esverdeado e deita-se na panela uns quinze minutos antes de servir; deixar ferver com a panela destapada e cinco minutos antes juntar o

chouriço praticamente cozido, para que dê um suave sabor sem marcar muito. Servir o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela de chouriço, umas gotas de fino azeite e um naco de broa.

Lombelo de Porco no Forno com Molho de Pericos

Ingredientes: 2 uni. Lombelo de porco, ½ copo sumo de pericos, 2 colheres de sopa açúcar mascavado, 1 colher café canela pó qb sal e pimenta de moinho, 1 malagueta bem picada, 1 colher café tomilho picado, 2 dentes alho picados, 1 cebola finamente picada 200 gr pericos cortados ao meio, 200 gr batatinhas novas descascadas.
Preparação: Pré aqueça o forno a 200. Coloque o lombelo de porco num tabuleiro de ir ao forno.

Misture num recipiente todos os ingredientes descritos a excepção dos pericos. Misture bem.

Barre os lombelos com esta mistura. Coloque no recipiente onde fez a marinada os pericos e as batatas e misture bem com o que ficou da marinada. Coloque as batatas e os pericos no tabuleiro. Regue com azeite. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno 3 minutos. Retire o alumínio e leve ao forno por mais 15 minutos.

Período sazonal em que este prato é consumido – Mês de novembro

Pericos Assados com Mel e Tomilho

Ingredientes: Pericos com a casca e cortados ao meio, Manteiga, Sal, Tomilho, Mel, Gelado de baunilha, Folhas de louro.

Preparação: Aqueça o forno a 200 graus. Corte os pericos ao meio, retire cuidadosamente o carço e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal com a parte branca virada para cima. Pincele cada perico com manteiga amolecida e tempere com sal. Salpique com o tomilho e as folhas de louro e regue com um fio de mel. Leve ao forno cerca de 10 a 12 min. Ou até que os pericos fiquem dourados. Sirva mornos com uma bola de gelado de baunilha.

Animação

Todas as atividades de cariz cultural e turístico poderão ser consultadas nas redes sociais do município e no site visitvalenca.com



VALENÇA
4, 5 e 6 NOV.
www.visitvalenca.com



Em Cabeceiras de Basto, a Gastronomia é uma das quatro bases da identidade do concelho, aliando-se, de forma harmoniosa e prazerosa, à Natureza, à Cultura e ao Desporto. Este reconhecimento da importância fulcral da Gastronomia manifesta-se através de uma aposta consistente do município, na promoção das matérias-primas autóctones e dos sabores sublimes resultantes de receitas elaboradas com identidade.

A edição 2022 dos Fins de semana Gastronómicos decorrerá, em Cabeceiras de Basto, nos dias 11, 12 e 13 de novembro. Esta data apresentou-se sempre como um motivo de comemorações no concelho, através das celebrações em honra de S. Martinho, que

para além de um marco religioso, se manifesta também através de uma rica variedade gastronómica, com iguarias típicas e recheadas de sazonalidade. Indo ao encontro do objetivo desta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Cabeceiras de Basto vai apresentar uma ementa autêntica, baseada em produtos endógenos certificados, tais como o fumeiro confeccionado a partir de carnes de porco de raça Bísara, da posta de vitela Barrosã – Denominação de Origem Protegida (DOP) e dos codornos assados, fruto local ligado às ancestrais tradições de inverno deste território, revelando-se, a par disso, um produto diferenciador.

O prato apresentado harmoniza-se perfeitamente com os excelentes

vinhos verdes das Terras de Basto, sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes - DOP.

Prancha de fumeiro com broa

Posta Barrosã com Arroz de Grelos

Ingredientes: 1 molho de grelos, 4 dentes de alho, 1 cebola, azeite q.b., 1 medida de arroz (por exemplo 1 copo), 3 medidas de água, sal q.b. Preparação: Numa panela com água a ferver e um pouco de sal, junte os grelos e dê-lhe só uma fervura muito rápida. Escolha-os e reserve. Pique os alhos e a cebola, alourando-os num tacho com azeite. Acrescente ao refogado a água, o arroz, os grelos e sal q.b.. Deixe cozer lentamente, mexendo regularmente e contro-

lando a quantidade de água de modo que o arroz fique solto. Tempere a posta de vitela barrosã com sal grosso, antes de a grelhar na brasa.

Período sazonal em que este prato é consumido – outono / inverno por ser um prato aconchegante.

Codornos Assados

Ingredientes: codornos, vinho verde tinto.

Preparação: Envolve os codornos, individualmente, em folha de alumínio. Coloque-os diretamente na brasa, virando-os regularmente até ficarem macios. Depois de retirar o alumínio, descasque-os e coloque-os quentes num recipiente com o vinho verde tinto. Caso não seja apreciador de vinho, poderá saboreá-los quentes depois de descascados.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – outono / inverno – de referir que esta iguaria ainda é, em muitas casas, uma das sobremesas prediletas da ceia de Natal.

Animação

Para além das atividades de animação alusivas à temática da Gastronomia e dos vinhos, que poderão vir a ser promovidas, o visitante poderá assistir ao XXI Encontro de Quadras de S. Martinho, no dia 13 de novembro, no qual, através da interpretação de cantigas ouvidas ao longo da tarde, se pretende perpetuar as tradições e a preservação do património cultural imaterial. Poderá ainda visitar o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, a Casa do Tempo, o Núcleo Ferroviário de Arco de Baúlhe ou ainda a Casa da Lã, Bucos. Poderão ainda deixar-se conduzir pelo som do caminho da água ao percorrer a Levada da Víbora, revigorar-se na natureza da Serra da Cabreira, ouvindo o seu silêncio.

**CABECEIRAS
DE BASTO**

11, 12 e 13 NOV.
www.visitcabeceiras.pt





No que diz respeito à gastronomia de Macedo de Cavaleiros tudo é bom, do regional ao convencional. Dos pratos de caça, nomeadamente o javali no pote com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada á castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita. Para se poder deliciar com estes repastos convidamo-lo a visitar o nosso território todo ano, mas poderá apreciá-los à mesa, nos restaurantes aderentes.

Tábua de enchidos

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguiça

Enchidos grelhados na brasa

Javali no Pote com Castanhas

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro.

Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Período sazonal em que este prato é consumido - janeiro

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 1kg de castanhas, 7dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300g açúcar; caramelo líquido q.b.

Preparação: depois de descascadas e cozidas as castanhas, faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau de canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada. Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

Animação

Fazer a Rota dos Museus de Macedo de Cavaleiros é conhecer a história, tradições e costumes da terra e suas gentes. É entrar em contacto com as suas crenças e labutas diárias.

Visite os nossos museus:

- Museu de Arte Sacra;
- Real Filatório de Chacim;
- Museu Martim Gonçalves de Macedo;
- Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo;
- Núcleo Museológico do Azeite;
- Casa do Careto;
- Museu Rural de Salselas;
- Museu do Mel e da Apicultura;
- Museu Religioso de Balsamão.

MACEDO DE CAVALEIROS

11, 12 e 13 NOV.

www.cm-macedodecavaleiros.pt





Em Sernancelhe, a boa gastronomia está desde sempre associada aos saberes das avós, jeitos de mãos de antigas monjas que, em seus conventos, inventaram receitas que fazem a delícia de quem as saboreia: é o caso dos fãlgaros de Tabosa do Carregal e das cavacas de Freixinho, sopa doce, apreciada em dias de Entrudo, filhós para o Natal, rabanadas e arroz doce, sem esquecer o queijo da Lapa. Porém, e para combater as adversidades do clima e do trabalho árduo do quotidiano, são também confeccionados pratos típicos onde a castanha tem honras de rainha. Cozidas, assadas, em pudim, compota ou queijadas, são múltiplas as formas de saborear a castanha de Sernancelhe.

Caldo de Castanha

Ingredientes: 2 cenouras, 1 cebola, 1 alho francês, 1 talo de aipo, 50 ml de azeite, 700 gr de castanhas descascadas, 1 l de água, 1 cubo de caldo de carne ou de galinha

Preparação: Pele as cenouras e a cebola e corte em bocados e deite numa panela. Corte o alho francês e o talo de aipo em rodelas, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione o azeite, tape e deixe suar sobre lume muito brando. Adicione as castanhas e deixe suar mais um pouco. Regue com água a ferver, junte o cubo de caldo de galinha e deixe cozer sobre lume brando até as castanhas estarem macias. Reduza a sopa a puré com a varinha mágica e tempere com sal e pimenta. Deixe retomar fervura mexendo de vez em quando.

Cabrito no Forno com Castanha, Arroz de Miúdos e Verdes Salteados

Ingredientes: 6 dentes de alho, 1 c. de sopa + 1 c. de sobremesa de sal, 1 c. de sopa de alecrim seco, 1 c. de sobremesa de pimentão-doce, 3 c. de sopa de azeite, 1,5 kg de cabrito cortado em pedaços, pimenta q.b., 1kg de castanhas, 500gr de cenoura, 200 gr de cebola, 100 gr de talos de aipo, 1,5 ml de vinho da Madeira, 30 gr de manteiga, alecrim fresco q.b.

Preparação: Pré-aqueça o forno a 220° C. Numa tigela, junte os dentes de alho picados, o sal, o alecrim seco, o pimentão-doce e 2 colheres de sopa de azeite e misture bem. Envolve os pedaços de cabrito com este preparado. Salpique com a pimenta e deixe marinar no frigorífico algumas horas.

Num tacho, coza as castanhas mas retire-as ainda um pouco rijas. Deixe arrefecer, descasque-as e tire-lhes a pele, evitando parti-las. Unte um tabuleiro com azeite, disponha o cabrito e leve ao forno. Corte as cenouras em rodelas, a cebola em gomos e o aipo em pedaços e adicione-os à carne após 20 minutos no forno. Reduza a temperatura para 180°C e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 10 ml de vinho da Madeira, a manteiga e sal e leve ao lume até derreter.

-bem. Por fim, junte a farinha Maizena e misture tudo. Unte a tarteira com manteiga, cubra com papel vegetal e unte outra vez. Leve a forno médio durante aproximadamente 30 minutos. Desenforme a tarte e decore a gosto.

Animação

Para dar a conhecer o que há e se faz de melhor em Sernancelhe, poder-se-á proporcionar aos visitantes que vêm descobrir o nosso concelho uma visita guiada ao Centro Histórico de Sernancelhe com destaque para o conjunto monumental composto pela

Adicione as castanhas ao cabrito, regue com o restante vinho da Madeira e continue a cozer até ficarem tenras, mas não desfeitas. Salpique com folhas de alecrim fresco e sirva bem quente.

Tarte de Castanha

Ingredientes: 1 base de massa quebrada ou folhada, 400gr de castanhas, 150 ml de leite, 2 colheres de chá de erva-doce, 1 colher de chá de farinha Maizena, 4 ovos, 100 gr de açúcar, raspa de limão, açúcar em pó. Preparação: Deixe cozer as castanhas durante 30 minutos. Num recipiente, coloque as castanhas descascadas, o leite, os ovos e a raspa de limão. Passe todo o preparado com o triturador até ficar um creme liso. A este creme junte a erva-doce e o açúcar e mexa-

Igreja Matriz dedicada a São João Baptista, de estilo românico, um dos edifícios mais valiosos do município, o Pelourinho de gaiola do século XVI, a Biblioteca Municipal Abade Vasco Moreira (antiga escola primária), e o Museu Padre Cândido com espólio de arte sacra e arqueologia além de apresentar singular paramentaria religiosa. A visita encerra com o tradicional magusto oferecido pela Autarquia na Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe. Museus e espaços de interesse turístico (com entrada gratuita): Igreja Matriz de São João Baptista, Praça da República Museu Paroquial Padre Cândido, Praça da República Espaço da Castanha e do Castanheiro, Rua do Colégio

SERNANCELHE

11, 12 e 13 NOV.
www.cm-sernancelhe.pt





A Gastronomia do concelho de Vimioso é essencialmente a arte de saber comunicar a sua identidade, a sua cultura e a sua intrínseca ligação com a mãe natureza e a sua transformação e reinterpretação. A posta Mirandesa que pode ser apreciada em qualquer aldeia do concelho. Os enchidos, de paladar requintado, fabricados um pouco por toda a parte, perpetuando tradições seculares e com um toque especial. Os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimioso um concelho com elevado potencial cinegético (javali, coelho bravo, lebre, pombos, tordos, perdizes, etc.). O queijo de cabra de Matela, que prossegue os velhos métodos tradicionais de fabrico. O cordeiro e cabrito e as variadas formas de serem confecio-

gados. Os variados pratos que se podem confeccionar no dia da matança do porco, as sopas da matança, os garrotes no pote de ferro e os enchidos que resultam do porco criado durante o ano, alheiras, chavianas, chouriças, salpicão, butelo, entre outros. Os cogumelos silvestres que podem acompanhar e enriquecer todos estes pratos. A dogaria, de onde sobressaem os famosos e candidatos às 7 maravilhas de doces de Portugal "Pastel de Amêndoa de Vimioso". Os deliciosos bolos confeccionados com o produto típico a castanha, filhoses e rabanadas no Natal, a bola doce, bolo centeio, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne e os preciosos folares de carne tradicional. De referir, ainda, as azeitonas, o pão caseiro, o pão de abóbora,

produtos locais de grande qualidade que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. É de salientar que no verão ainda podemos encontrar muitas gentes a saciar a sua sede e apetite apreciando as famosas sopas de pão e vinho com açúcar (sopas de cavalo cansado) e na época da segada ainda podemos apreciar as famosas sopas de alho, ou as sopas de "escarnador" típicas na freguesia de Carção. Os Licores e as compotas. Podemos dizer, que quem visitar Vimioso, deverá religiosamente submeter-se ao ato de saber comer. Preparar-se para saber selecionar, saber escolher rituais, ideias e significados que lhe invadam a alma.

A nossa gastronomia é a arte de saber comunicar a identidade e cultura de um povo.

Cogumelos Silvestres Salteados com Castanhas

Ingredientes: 400 gr de cogumelos, 200gr de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, sal q.b., pimenta q.b.

Preparação: Numa caçarola coloca-se a manteiga a aquecer adicionam-se os alhos, a salsa, as cebolas picadinhas os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com a caçarola tapada cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta, juntam-se as castanhas. Deixa-se ficar a apurar mais

5 minutos. Emprate e delicie-se.

Posta Mirandesa acompanhada de Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 1 chávena (chá) de cogumelos silvestres, 2 dentes de alho, 2 colheres de azeite virgem (Transmontano), 1 colher (chá) de farinha trigo, - ½ chávena (chá) de caldo de galinha caseira com cogumelos.

Preparação: Grelhe as Costeletas/ Postas de Vitela Mirandesa (malpassadas). Numa frigideira, refogue os cogumelos silvestres no azeite virgem, salpique com a farinha e vá adicionando o caldo. Emprate, acompanhe com batata a murro decorada com ervas aromáticas das terras de Vimioso. Pode também acompanhar com risoto de cogumelos.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 750g de castanhas cozidas e picadas (puré de castanhas), 1 lata de leite condensado, 6 ovos, 6 gemas, 1 colher de chá de canela, 150g de açúcar.

Para fazer o puré de castanhas: Coza as castanhas durante 30 minutos em água. Deixe arrefecer um pouco e descasque enquanto ainda estão quentes. De seguida faça puré na picadora ou no passe-vite.

Preparação: Numa forma de pudim, leve ao lume o açúcar e um pouco de água. Deixe ferver até ficar caramelo.

Quando atingir o ponto de caramelo, apague o lume e forre a forma com o caramelo, até o mesmo arrefecer e cobrir a totalidade das paredes da forma. Junte ao puré de castanhas o leite condensado e mexa bem. Junte as gemas e mexa. De seguida, enquanto mexe junte os ovos um a um. Junte a canela em pó. Depois de tudo bem mexido, coloque na forma. Leve a cozer durante 40 minutos nos 200°. Passado os 40 minutos desenforme e deixe arrefecer.

Animação

Programa:

- Passeio de identificação de cogumelos silvestres;
- Work Shop Gastronómico;
- Mercado Rural "O Cachico";
- Música tradicional.

VIMIOSO
18, 19 e 20 NOV.
www.cm-vimioso.pt





Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada, saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes priorizando os produtos endógenos. Aqui come-se bem e bebe-se melhor. As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso "bacalhau à Freixeiro", preparado com broa e bom pre-

sunto, uma receita conhecida por poucos, mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a "murro" (que se come para os lados da Lameira), e claro o nosso já tradicional cabrito assado confeccionado com a melhor qualidade que é de "comer e chorar por mais". Mas Celorico de Basto serve bem em qualquer altura, os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, e as nossas pataniscas servem-se a qualquer hora, mas é no início das refeições acompanhados com um copinho de branco ou tinto, que melhor sabem. E são ideais para acompanhar nas conversas e fazer as honras aos convidados.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes: Bacalhau, ovos, farinha, cebola, salsa.

Preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas. Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente. Não se esqueça de deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

CELORICO DE BASTO

25, 26 e 27 NOV.

www.mun-celoricodebasto.pt

Cabrito Assado no Forno

Ingredientes: cabrito; vinho branco q.b.; cebolas; azeite q.b.; 1 folha de louro; pimenta q.b.; alho; colorau q.b.; batatas e arroz.

Preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodelas, depois o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a assadeira e leva-se ao forno médio a assar durante cerca de duas horas. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

Período sazonal em que este prato é consumido – durante todo o ano

Flor Camélia

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, licor de camélia

Preparação: Juntar os ovos e o açúcar batendo até a massa ficar homogénea. Depois adicionar a farinha peneirada aos poucos e o licor de camélia. Envolver bem os ingredientes. Colocar a massa em formas de camélia, levar ao forno pré aquecido a 180 °c durante 25 a 30 minutos. No final pulverizar com licor de camélia.

Animação

Feira centenária da Santa Catarina





Quem visita Vila Verde não fica indiferente à cozinha tradicional servida nos restaurantes, tabernas, feiras e romarias, no alojamento turístico do espaço rural, bem como no aconchego familiar.

Os legados gastronómicos de Vila Verde, marcados pelas raízes do Minho, pela diversidade e riqueza culturais, refletem-se na sua criatividade gastronómica, com velhos sabores e paladares únicos, que surpreendem pela sua autenticidade e suculência que irão certamente marcar a experiência gustativa de quem o visita. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 25 a 27 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho.

O frango pica no chão confeccionado de variadas formas, ilustra a riqueza e a intensidade da região, tendo no arroz de cabidela a sua expressão mais emblemática. Como acompanhamento, a sugestão recai nos vinhos verdes típicos, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para a sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex-libris da pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.

Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde

Ingredientes: sal, dentes de alho, cebola, pimenta branca (opcional), vinagre e/ou vinho (preferencialmente vinho verde tinto da região ou uma mistura de vinagre de vinho (bran-

co ou tinto) com o tradicional vinho verde tinto da região (ou mistura dos dois), pela acidez característica, louro, azeite, piri-piri, pimenta-malagueta (opcional), carne de porco fumada.

Preparação: frango (macho) preferencialmente oriundo de pequenas explorações familiares, onde são criados em regime extensivo. Também, e preferencialmente deve ser de raças avícolas autóctones. Numa panela coloca-se azeite, cebola, alho, louro. Refogar até a cebola alourar. Adiciona-se um pouco de água e coloca-se o frango partido aos pedaços e aos miúdos, tempera-se com sal, pimenta moída (opcional), uma malagueta (opcional) e vinho verde branco (opcional). Deixar cozer/refogar lentamente,

adicionando água, até o frango ficar cozido e alourado. Com uma colher vai-se retirando a gordura da superfície da calda. A carne estará pronta quando ao "picar com um garfo" a coxa, o garfo entrar. Retirar as peças inteiras do frango para outro recipiente. Adicionar o arroz (de preferência Carolino, por libertar goma para a calda, ficando o arroz mais aveludado), que coze em lume mais intenso, adicionando-se água sempre que necessitar e mexendo-o com regularidade. O tempo de cozedura do arroz varia entre 15 a 20

Pudim Abade Priscos

Ingredientes: água, açúcar, casca de limão, 15 gemas, toucinho, pau de canela, cálice de vinho do porto (de preferência tawny).

Preparação: Põe-se a água a ferver com a casca de limão, pau de canela, açúcar e o toucinho. Quando esta calda estiver em "ponto fio" passa-se por um coador de rede fina. Separam-se 15 gemas e batem-se bem batidas, junta-se um cálice de vinho do Porto e batem-se novamente. À calda junta-se as gemas com o vinho do Porto. Deita-se numa forma barrada

minutos. Antes da cozedura terminar, adiciona-se o sangue (já coado) em quantidade q.b., deixando o arroz com uma cor castanha achocolatada. Poderá, ainda, ser adicionado um pouco de vinho verde tinto da região e/ou um pouco de vinagre para tirar algum travo de gordura. O tempo de cozedura do sangue varia entre 3 a 5 minutos. Uma vez finalizada a cozedura do sangue, colocam-se em cima do arroz as peças inteiras do frango, decorando com um raminho de salsa fresca. Deve ser servido de imediato para que o prato não perca as suas características organoléticas, diretamente da panela onde é confeccionado ou transferido para uma terrina com tampa.

Período sazonal em que este prato é consumido - todo o ano

de açúcar queimado e vai a cozer em banho-maria tapada durante cerca de quarenta e cinco minutos.

Animação

Animação a cargo dos restaurantes aderentes.

Mostra "Doces e Sabores da nossa Terra" - Pastelarias Aderentes. Trilho da Nóbrega.

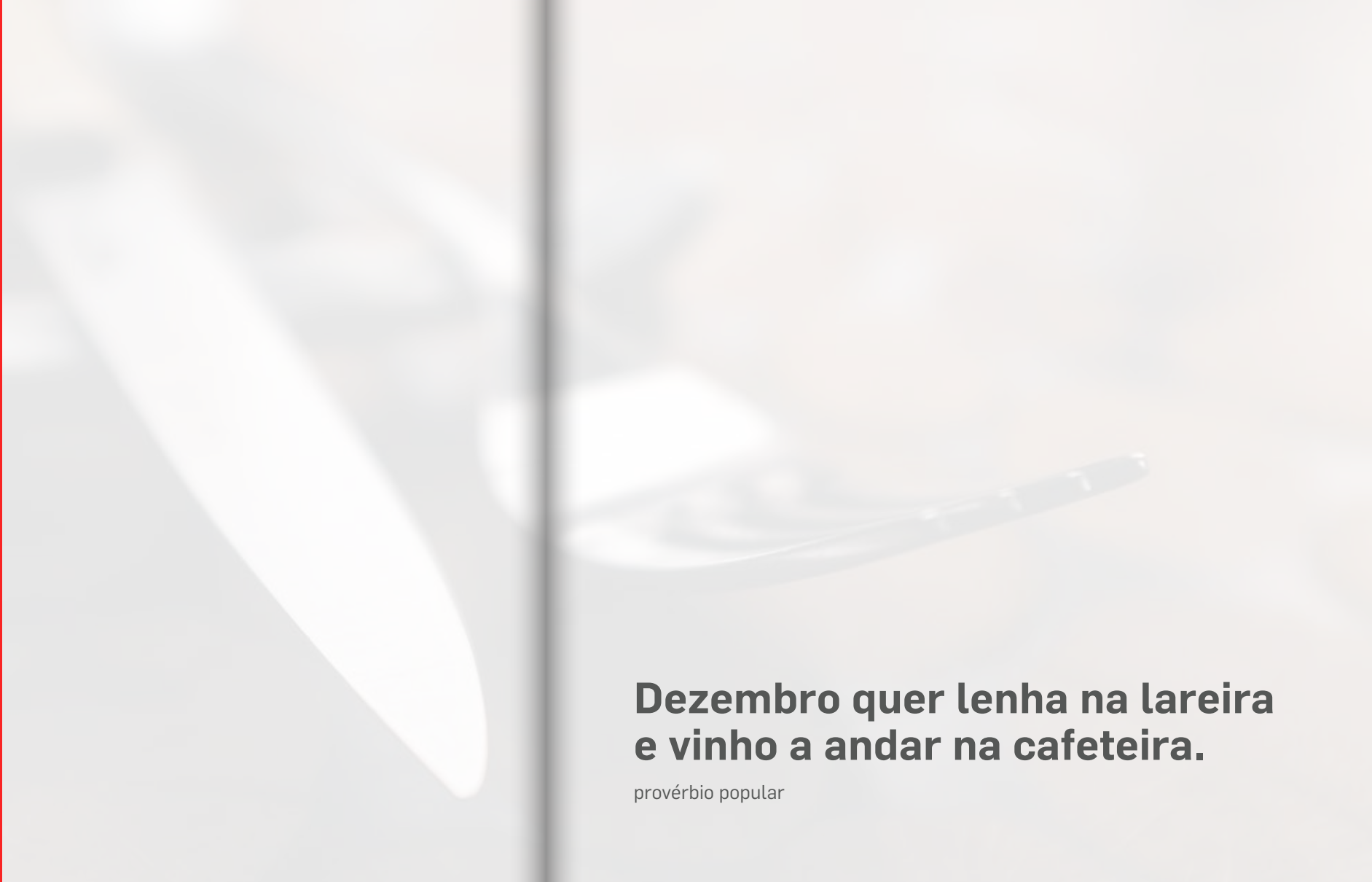
VILA VERDE

25, 26 e 27 NOV.

www.cm-vilaverde.pt



dezembro



**Dezembro quer lenha na lareira
e vinho a andar na cafeteira.**

provérbio popular



Como toda a gastronomia Duriense, rica e variada, Mesão Frio, não foge à regra. Não fossemos nós, um país de sabores mediterrâneos. O cabrito com arroz e batatas, assados no forno a lenha, adquiriram o lugar de maior relevo na cozinha mesãofriense, que a par com a marrã, refletem a história deste povo e deliciam os seus visitantes.

Para beber, terá à sua escolha excelentes vinhos produzidos em Mesão Frio, brancos e tintos, Douro DOC, Vinhos de Mesa, Vinhos Regionais Durienses e Vinhos do Porto.

Marrã

Ingredientes (para 4 pessoas): 750g de carne de porco da barriga com coiro (entremeada ou sovente), 3 colheres de sopa de banha, 1 copo grande de vinho tinto, sal, pimenta.

Preparação: Corta-se a carne em pedaços pequenos deixando o coiro agarrado. Frita-se a carne na banha bem quente e tempera-se com sal e pimenta. Quando a carne estiver bem loira, rega-se com vinho tinto e deixa-se ferver até apurar. Acompanha com batatas cozidas.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) - Inverno

Biscoito de Donsumil

Genuíno doce de formato retangular, feito de farinha de trigo, açúcar, água, limão, sal, bicarbonato de sódio e do tradicional segredo transmitido de geração em geração, que nas Feiras, Festas e Romarias do Norte, tem venda assegurada em folhetas equivalentes às dimensões do tabuleiro em

que foi ao forno. O doce de Donsumil é o verdadeiro émulo do biscoito da Teixeira (freguesia do vizinho concelho de Baião), conhecido em todo o País.

Ingredientes: 1 limão, 440g de farinha, 150g de açúcar, 2dl de água, uma colher de café de bicarbonato de sódio, sal.

Preparação: Mistura-se a farinha e o bicarbonato de sódio. Numa tigela coloca-se a água, onde se desfaz o açúcar, a casca de limão ralada e um pouco de sal. Deita-se sobre a farinha que se envolve e se levanta com as mãos, virando sempre para a mesma direção. Quando amassada, formam-se argolas grandes com a ajuda da farinha, em tabuleiros untados previamente com manteiga. Leva-se ao forno médio a cozer.

MESÃO FRIO

2, 3 e 4 DEZ.

www.cm-mesaofr.o.pt

Animação

Feira de Vinhos, Animação/Teatro de Rua e Música Popular
Noite de Fados
Caminhada e Passeio Todo o Terreno
Exposição de Artes Plásticas





Desde as suas origens até à contemporaneidade, Paços de Ferreira e as suas gentes sempre valorizaram a gastronomia e a arte de bem receber. Rica e variada, a gastronomia de Paços de Ferreira contempla um vasto manancial de pratos tradicionais da região em que se insere. Da memória coletiva dos pacenses, fazem parte pratos tão diversos como o succulento Cabrito ou Anho Assado, acompanhado com o tradicional arroz de forno, o Cozido à Portuguesa ou os Rojões. Desta rica ementa, destaca-se o Capão à Freamunde, expoente do saber fazer local, acompanhado com batata assada e grelos. A preparação do Capão, cujas origens remontam à Roma Antiga, envolve um meticuloso processo que antecede a sua própria confeção, de

modo a garantir um sabor autêntico. O Processo de Certificação do Capão como Indicação Geográfica Protegida (IGP), concluído em janeiro de 2011, veio comprovar a qualidade e excelência deste produto gastronómico. A diversidade e reputação dos chefes que compõe o lote dos Embaixadores do Capão à Freamunde evidencia a sua chegada à alta-cozinha. Prova da excelência do seu sabor, o Capão à Freamunde soma na sua lista de apreciadores vultos da cultura nacional. Apreciado por autores como Gil Vicente e D. Francisco Manuel de Melo, foi apelidado de "Manjar dos Reis" por Eça de Queirós e recomendado ligeiramente flambado com aguardente velha e conduzido à mesa com a pele estaladiça por Camilo Castelo Branco. A Semana

Gastronómica, que decorre entre 1 a 13 de Dezembro, e a Feira de Santa Luzia, assinalada a 13 de Dezembro e mais popularmente conhecida como Feira dos Capões, proporcionam uma excelente oportunidade de degustação deste renomado património gastronómico da região e constituem um fator de desenvolvimento económico local. Não perca a oportunidade de visitar Paços de Ferreira e de deliciarse com o Capão à Freamunde.

Capão à Freamunde

Ingredientes: Capão, vinho branco, sal, limão, alhos, vinho do Porto, azeite, pimenta ou piri-piri, cebolas, manteiga ou gordura animal, farófia, salpicão, presunto.

Preparação: Embriaga-se o capão, com um cálice de vinho do Porto, para

que a sua carne se torne mais saborosa. Passada meia hora, mata-se, depena-se, abre-se e lava-se o capão. Depois coloca-se em água fria com rodelas de limão, durante cerca de uma hora. Retira-se da água, escorre-se e mergulha-se, durante 24 horas, em "vinha d'alhos" (molho de tempero que combina vinho branco, algumas colheres de azeite, sal, pimenta e vários dentes de alhos esmagados). No dia de o consumir, põe-se ao lume uma caçarola com azeite, gordura de porco e cebolas às rodelas. Quando a cebola estiver estalada, deita-se uma boa colher de sopa de manteiga, meio quartilho (2,5 dl) de vinho branco e Vinho do Porto e tempera-se com sal a gosto. Escorre-se o capão, esfrega-se todo com este molho e recheia-se com "farófia" e um picado feito com

os "miúdos" do capão e pedacinhos de salpicão e presunto. Coloca-se na assadeira, de preferência numa pingadeira de Barro, e leva-se ao forno a assar lentamente, picando-o com um garfo de vez em quando, ao mesmo tempo que se rega com o molho da assadeira. A operação de picar com o garfo deve ser cuidadosa para não ferir a pele, que deve ficar estaladiça e loura.

Período sazonal em que este prato é consumido – Outono e Inverno

Animação

XVII Semana Gastronómica
Feira de Santa Luzia
(Feira dos Capões)
Concurso de Melhor Capão Vivo
Concurso Gastronómico de Capão à Freamunde

**doçaria
tradicional
e conventual**



DOÇARIA TRADICIONAL (REGIONAL OU POPULAR) E CONVENTUAL

A riqueza gastronómica do Norte de Portugal é nas suas diversas dimensões sobejamente conhecida pela qualidade e diversidade doceira, que vai da tradicional (regional ou popular), aos doces conventuais e sobretudo aos doces das casas das famílias nortenhas, cheias de tradição no bem cozinhar. Saberes e sabores seculares deram corpo pelo poder da oralidade a um vasto e rico património imaterial da doçaria do Norte de Portugal. Uma doçaria alicerçada no uso da farinha, dos ovos e do açúcar, do mel e da castanha, ingredientes que fazem parte de muita e boa doçaria popular destas terras. Também, na doçaria conventual o Norte de Portugal assume papel de destaque quando falamos do acervo nacional. É a partir do séc. XVI que os portugueses e a sua diáspora se tornam perdidamente doceiros desenvolvendo um receituário único e excepcional, no qual a variedade e requinte constituem as suas principais características.

É pelas mãos sabias das Mulheres nortenhas, do Minho a Trás os Montes, do Porto ao Douro, que surgem as principais e perpetuadas receitas de doces que chegam aos nossos dias pela insistência e habito social da passagem de conhecimentos gastronómicos de mães para filhas, muitas vezes nas grandes casas senhorias que primavam e m manter o segredo de determinadas receitas na família. A frequência das Mulheres do mundo rural como cozinheiras, aprendendo os truques das receitas de família, que com frequência as transmitiam de formal livre colocando as ao dispor do povo, e a frequência de meninas criadas nobres que ingressavam nos conventos levavam consigo todo o saber acumulado, colocaram ao serviço dos conventuais a confeções de ricas e consolidadas receitas que viriam a dar corpo ao que hoje chamamos de doçaria conventual. Receitas com história secular e praticas antigas representavam de forma natural os usos, costumes e tradições da Região Norte de Portugal.

ALFÂNDEGA DA FÉ

Barquinhos e Rochedos

ALIJÓ

Bolo Borrachão

AMARANTE

Doce Fálco de S. Gonçalo Lérias

AMARES

Pudim de Laranja

ARCOS DE VALDEVEZ

Charutos dos Arcos*
Pão-de-ló do Soajo

ARMAMAR

Bolinhos de Maçã

AROUCA

Castanha doces
Morcelas Doces
Pão de S. Bernardo
Barrigas de Freiras
Pão-de-ló de Arouca

BAIÃO

Biscoito da Teixeira

BARCELOS

Doces de Barcelos
Queijadinhas de Barcelos

BOTICAS

Rabanadas
com Mel de Barroso

BRAGA

Pudim Abade de Priscos
Fatias de Braga
Viúvas de Braga
Fidalguinhos

CAMINHA

Roscas Doces
Cavacas
Papudos
Bolos Brancos

CASTELO DE PAIVA

Rabanadas à Moda de Paiva
Pão-de-ló do Vale
de São Domingos
Melindres

CELORICO DE BASTO

Pão de ló
Cavacas
Rosquilhos
Flor Camélia

CINFÃES

Bolos de Manteiga / Matulos

ESPOSENDE

Clarinhss de Fão

FAFE

Pão-de-ló

FELGUEIRAS

Pão de Ló de Margaride

GONDOMAR

Coração de Gondomar
Mimó D'Ouro

GUIMARÃES

Tortas de Guimarães
Tortas de Guimarães
(Família Sampaio da Nóvoa)
Toucinho-do-Céu

LOUSADA

Pão-de-ló
Beijinhos de Amor

MACEDO DE CAVALEIROS

Rosquilhas de Macedo
Calço

MAIA

Rabanadas
Leite-creme de milho
Toucinho do Céu Maiato
Tigeladas
Lidador

MARCO DE CANAVESES

Fatias do Freixo
Pão-podre
Rosquilhos Tortos
Sopa Seca

MELGAÇO

Bucho Doce
Roscas de Melgaço

MESÃO FRIO

Biscoito de Vila Marim

MIRANDA DO DOURO

Bola Doce Mirandesa

MOIMENTA DA BEIRA

Arroz Doce

MONÇÃO

Barrigas de Freira
Roscas de Monção*
Bucho Doce
Sopa Seca

MONDIM DE BASTO

Pão de Ló Húmido
Galhofas
Cavacas
Bolo da Teixeira

MURÇA

Toucinho-do-céu de Murça
Queijadas de Murça

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Zamacóis
Regueifa de Ul
Sopa Seca
(sobremesa dos pobres)

PAÇOS DE FERREIRA

Rochas da Citânia
e Brisas do Pilar

PAREDES

Pão-de-ló ao forno

PAREDES DE COURA

Biscoito de Milho

PENAFIEL

Bolinhos de Amor
Tortas de S. Martinho
Sopa seca

PENEDONO

Cavacas de Castainço
Biscoitos ou Económicos

PONTE DA BARCA

Bolo de Mel à Terras
da Nóbrega
Queijadas de Laranja
Magalhães

PONTE DE LIMA

Leite Creme

POVOA DE LANHOSO

Rochas do Pilar

POVOA DE VARZIM

Rabanada à Poveira

RESENDE

Cavacas de Resende

SABROSA

Bolo Borrachão

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Frei João de Mansilha
Flor do Marão

SANTO TIRSO

Jesuíta
Tarde de São Bento
Bolachas Santa Escolástica
Pudim Condessa Aldara
Limonete

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Ermelindas

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Milhos Doces

SERNANCELHE

Fálgaros
Cavacas de Freixinho
Queijadas de Castanha

TABUAÇO

Bolo Rei

TERRAS DE BOURO

Pasteis de Santa Eufémia

TORRE DE MONCORVO

Amêndoa Coberta*

VALENÇA

Borrachinhos de Valença

VALPAÇOS

Bolo de castanha
Bolo Podre
Bolos Económicos
Natas de castanha
Ouriços de castanha

VIANA DO CASTELO

Meias Luas
Torta de Viana
Manjericos
Sidónios

VIEIRA DO MINHO

Barquilhaes

VILA DO CONDE

Beijos de Freira
Pasteis de Santa Clara

VILA NOVA DE CERVEIRA

Biscoitos de Milho

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Pão-de-ló Burguês

VILA NOVA DE GAIA

Doce de romaria - Velhotes

VILA POUCA DE AGUIAR

Doce de Aguiar

VILA REAL

Cristas de Galo*
Cavacórios
Pitos de S.ta Luzia
Ganchas de S. Brás

VILA VERDE

Pudim Abade de Priscos

VIMIOSO

Pasteis de Amêndoa
de Vimioso

VINHAIS

Delícia do Convento

VIZELA

Bolinhol – Pão-de-ló*

* 7 Maravilhas dos Doces de Portugal



produtos qualificados

CAPÃO DE FREAMUNDE – IGP

O *Capão de Freamunde* é um frango proveniente das estirpes de crescimento lento do tipo Atlântico do grupo étnico *gallus domesticus*, castrado antes de atingir a maturidade sexual, que se destina exclusivamente à produção de carne de qualidade, tendo regras específicas de alimentação e manejo.

FOGAÇA DA FEIRA

Pão doce à base de farinha de trigo de tipo 45 ou 55, ovos muito frescos, açúcar, manteiga, fermento de padeiro, água, canela, sal grosso e sumo e raspa de casca de limão. Tem forma de um tronco de cone mais largo na base e que, estilizado na parte superior, desenha as quatro torres do Castelo de Santa Maria da Feira. A cor exterior é acastanhada, sendo este tom mais pronunciado e brilhante nas "torres do castelo". A cor interior é amarelada uniforme.

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – IGP

Carne muito saborosa e suculenta de coloração avermelhada e sabor característico, devido à alimentação feita à base de leite materno, proveniente de caprinos das raças *Bravía* e *Serrana*.

CARNE CACHENA DA PENEDA – DOP

Carne muito tenra, com consistência firme e húmida, denotando suculência e coloração que oscila do rosa ao vermelho-escuro, obtida a partir de bovinos de raça Cachena.

CHOURIÇA DE CARNE DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, de cor castanha clara, com diâmetro entre os 2 e 3 cm e comprimento entre 30 e 35 cm, confeccionado a partir de pedaços pequenos (2 cm e 3 cm) de carnes do lombo, lombelos, cachaço, toucinho, aparas e gorduras.

SALPICÃO DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional curado pelo fumo, de forma recta, cilíndrica, de cor castanha, com diâmetro entre os 4 e os 8 cm e comprimento entre 14 e 22 cm, confeccionado a partir de carnes do lombo, lombelos, presuntos e pás de porco.

CHOURIÇA DE SANGUE DE MELGAÇO – IGP

Enchido tradicional, curado pelo fumo, de forma cilíndrica, em forma de ferradura, com um diâmetro entre 2 e 4 cm e comprimento entre 20 e 35 cm, confeccionado com aparas de carne ensanguentadas, gorduras e sangue de porco.

PRESUNTO DE MELGAÇO – IGP

Obtido a partir de pernis com peso superior a 10 kg, provenientes de porcos abatidos com o peso vivo mínimo de 110 kg e com a idade mínima de 32 semanas.

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO – DOP

Mel, predominantemente de ericáceas, de cor escura, podendo apresentar-se no estado fluido ou no estado sólido (cristalizado). O mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % pode utilizar a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiró".

ALHEIRA DE MIRANDELA – IGP

Enchido tradicional, curado pelo fumo, cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco, a carne de aves (galinha e ou peru ou pato), o pão regional de trigo, o azeite e banha de Trás-os-Montes e a, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça e o salpicão e ou o presunto envelhecidos. Tem formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se apercebem pedaços de carnes desfiadas, de tamanho reduzido e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES – DOP

Azeite de baixa a muito baixa acidez, de cor amarela esverdeada, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante. As variedades de azeite empregadas no seu fabrico são a Verdeal Transmontana, Madural, Cobreançosa e Cordovil.

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES – IGP

Tubérculo da planta *Solanum tuberosum* L., da família das Solanáceas, vulgarmente designada por batateira, de forma aproximadamente cilíndrica, homogénea, de aspeto húmido ao corte e de tom branco a branco-amarelado, mais rosada na periferia e sem qualquer oquidão. A epiderme (vulgo casca) tem alguns olhos e escamas, apresentando uma coloração de branco-sujo a castanho avermelhado.

CABRITO DE BARROSO – IGP

Carne proveniente do abate de caprinos resultantes de cruzamento livre de animais das raças serrana (com origem na Serra da Estrela) e bravía (com solar nas montanhas do Alto Minho e do noroeste de Trás-os-Montes), abatidos aos 3 meses de idade. A carne apresenta cor avermelhada e sabor característico. É muito agradável e suculenta, graças às condições ecológicas da região e aos fatores humanos que contribuíram para o melhoramento genético dos animais e sua adaptação à região e às suas pastagens naturais.

CARNE BARROSÃ – DOP

Carne particularmente suculenta, tenra e fina, proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da Raça Barrosã, inscritos no Registo Zootécnico ou no Livro Genealógico da Raça Barrosã. Dependendo da idade e peso ao abate a carne distingue-se em: "Carne de Vitela" - carcaça

de animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com peso compreendido entre 70 e 130 kg – carne rosada a vermelha clara e gordura branca a branco-sujo; "Carne de Novilho" - carcaça de animais cujas idades variam entre 9 e 36 meses, com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha clara e gordura branca a cremosa; "Carne de Vaca" - carcaça de animais abatidos entre os três e quatro anos de idade e com peso mínimo de 130 kg – carne de cor vermelha escura e gordura branco-suja.

CARNE DE BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DE BARROSO – IGP

Carne suculenta, tenra e muito saborosa proveniente da desmancha de carcaças de bovinos criados num sistema de extensivo tradicional, à base de pastagens naturais, com composição florística característica - os lameiros do Barroso. Dependendo do sexo e idade ao abate a carne distingue-se em: *Vitela* - machos e fêmeas abatidos até aos 8 meses de idade - carne de cor rosada a vermelha clara e gordura de cor branca a branco-sujo; *Novilho* - machos e fêmeas abatidos entre os 9 meses e os 2 anos - carne de cor vermelha clara a vermelho e gordura de cor branca a branco-sujo; *Vaca* - animais com mais de dois anos de idade ou fêmeas que já tenham parido - carne de cor vermelha escura e gordura de cor branca a branco-sujo.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO OU CARNE DE PORCO TRANSMONTANO – DOP

Carne muito suculenta e macia proveniente do abate de leitões ou da desmancha de carcaças de porcos bísaros, criados num sistema semi-extensivo, tradicional à base de produtos e sub-produtos da agricultura local. Os animais abatidos até aos 45 dias de vida (leitões), têm peso até aos 12 Kgs, carne pouco marmorada, gordura branca e harmoniosa, consistente e de textura macia. Os animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos 8 meses, têm peso a partir dos 60 Kgs, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não atoucinhada, bastante entremeada e de textura firme. Sabor muito característico.

CARNE MIRANDESA – DOP

Carne muito saborosa e suculenta, de consistência firme e ligeiramente húmida, obtida a partir de animais da Raça Mirandesa criados no seu solar de origem. A cor vai de rosa clara a vermelha clara, com gordura branca homogeneamente distribuída, com distribuição intramuscular moderada no novilho. O músculo é de grão fino, com consistência firme e ligeiramente húmida. Provém de Bovinos da raça Mirandesa que possuem grande corpulência, com uma cor castanha que vai escurecendo para as extremidades. Na cabeça destaca-se a marrafa saliente e coberta com um tufo de pêlos alourados. Têm particular reputação duas

peças integrantes destas carcaças e que estão protegidas pela Denominação de Origem: a Posta e o Rodião, que só podem designar-se como "Mirandeses" se cumpridas todas as regras e imposições legais.

CORDEIRO DE BARROSO OU ANHO DE BARROSO OU BORREGO DE LEITE DE BARROSO – IGP

Carne proveniente do abate de ovinos resultantes do cruzamento de animais das Raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados na região e alimentados com leite materno, em sistema de exploração extensiva tradicional, abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses. Apresenta uma carne de cor rosada a vermelho claro, tenra, suculenta, muito saborosa, com sabor típico inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em 3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg

ALHEIRA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (agarradas aos ossos de assuã e queixadas, da cabeça, entremeada e aparas) e gordura de porco* carne de aves (galinha, peru e/ou pato) e/ou caça (perdiz e coelho) e pão, condimentado com sal, alho, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa, cebola

e azeite de Trás-os-Montes e cheio em tripa delgada de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando do amarelo ao acastanhado. Ao corte apresenta cor amarela - acastanhada, de tonalidade homogénea e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se no entanto as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (pá, lombo, aparas magras da perna e dos ossos de assuã) e gordura de porco*, condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão), cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor não homogénea, variando de vermelha a castanha, com manchas, apercebendo-se exteriormente os pedaços de gordura. Ao corte apresenta cor vermelha e branca, com diversas tonalidades e a massa apresenta-se bem ligada e heterogénea. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor a alho e travo acidificado.

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (entremeada, aparas da pá e presunto, existindo quem utilize o "boche" - pulmão) e gordura de porco*, e abóbora escorrida,

condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão) e cheio em tripa grossa de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor não homogénea, variando de alaranjada a castanha clara, com manchas e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor alaranjada e a massa apresenta-se homogénea, sendo perceptíveis pedaços de carne. Sabor agradável, muito característico, com perceção do sabor da abóbora e travo acidificado.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTEALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento) e colorau doce (pimentão). Enchido cilíndrico, com formato reto e cor castanha clara. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea e a massa apresenta-se bem ligada e homogénea. Sabor agradável, muito característico, sensação de sal muito ténue, notando-se o sabor a vinho.

SANGUEIRA DE BARROSO- -MONTALEGRE – IGP

Enchido tradicional, fumado à base de carne, gordura e sangue de porco* e fatias finas de pão de trigo, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, colorau picante (pimento), colorau doce (pimentão), salsa e cebola picadas e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa fina de porco. Cilíndrico, em forma de ferradura, de cor preta e aspeto rugoso. Ao corte apresenta cor preta sendo perceptíveis pedaços de carne na massa homogénea. Sabor agradável, muito característico, sendo intenso o sabor a sangue.

ALHEIRA VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, obtido a partir de carne (da cabeça, entremeadada, barriga e aparas) de porco*, carne de aves (apenas para a calda) e pão regional de trigo, condimentado com sal, alho, colorau e azeite de Trás-os-Montes DOP, cheio em tripa fina de porco ou vaca. Cilíndrico, em forma de ferradura, cor amarelo-acastanhado, sendo perceptíveis os pedaços de carnes. Ao corte a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas. Sabor e aroma a fumado, muito agradável.

BUTELO DE VINHAIS; BUCHO DE VINHAIS OU CHOURIÇO DE OSSOS DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne, gordura, ossos e cartilagens (de partes das costelas e colu-

na vertebral) de porco, cheio em estômago (bucha), bexiga ou tripa do intestino grosso (palaio) do porco. As carnes com os ossos e as cartilagens são condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e, opcionalmente, vinho branco ou tinto da região de Trás-os-Montes. Tem forma redonda, oval ou cilíndrica consoante o invólucro utilizado e cor que varia entre o amarelado, avermelhado e castanho-escuro, sendo perceptível a presença de ossos.

CHOURIÇA DE CARNE OU LINGUIÇA DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo, lombinho, cachoço, entremeadada, aparas) e gordura de porco*, condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro, cheio em tripa delgada de porco ou vaca. Tem forma de ferradura, cilíndrico, cor avermelhada escura e consistência semi-rija a rija. Ao corte apresenta cor vermelha viva e branca, com diversas tonalidades, não homogéneas e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeadada) de porco*, pão regional, sangue de porco, azeite de Trás-os-Montes, mel e nozes ou amêndoas, cheio em tripa delgada de vaca ou porco. Tem forma de ferradura e cor preta não homogénea. Ao cor-

te apresenta cor preta com zonas mais claras e a massa apresenta-se homogénea, apercebendo-se, no entanto, as carnes desfiadas e os frutos secos. Quando cozinhado (cozido em água) apresenta sabor doce, a mel, sendo perceptível o gosto dos frutos secos.

CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS; AZEDO DE VINHAIS OU CHOURIÇO DE PÃO DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (da cabeça, barriga, entremeadada) e gordura de porco*, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, cheio em tripa grossa de porco. Tem forma recta, cilíndrica, textura pouco rija e cor entre o amarelado e o acastanhado. Ao corte apresenta igualmente cor amarelo-acastanhado e a massa apresenta-se homogénea. Quando cozinhado apresenta sabor agradável, marcadamente ácido e aroma agradável a fermentado.

SALPICÃO DE VINHAIS – IGP

Enchido tradicional, fumado, à base de carne (lombo e lombinho) de porco*, cheio em tripa grossa de porco. As carnes, cortadas em cubos, são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região, colorau doce e/ou picante e louro. Cilíndrico, de forma recta e cor avermelhada escura. Ao corte apresenta cor vermelha viva, de tonalidade não homogénea, e a massa apresenta-se bem ligada. Sabor agradável, muito característico,

sensação de sal muito ténue e aroma agradável ligeiramente fumado.

MEL DE BARROSO – DOP

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera mellifera* (sp. Iberica) a partir do néctar das flores da flora característica da região montanhosa do Barroso. Tem cor muito escura, cheiro e sabor reveladores da flora melífera regional, com forte predominância de ericáceas (teor igual ou superior a 15%). Ao mel que possua um teor de pólen de ericáceas superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Urze" ou "Mel de Queiro".

PASTEL DE CHAVES – IGP

Pastel em forma de meia-lua, constituído por massa finamente folhada, recheada com um preparado específico à base de carne de vitela picada. Apresenta característica elevação lateral resultante da abertura do folhado durante a cozedura. Cor entre amarelo levemente torrado e dourado. Textura exterior firme e estaladiça contrastando fortemente com o recheio espesso, macio, húmido, suculento e fundente. Comp.12 a 14 cm, larg. 6 a 8,5 cm e alt. 3 a 4,5 cm, peso entre 60 e 90 g. Ao corte a massa apresenta um conjunto de lâminas finas, folhadas. A porção superior da massa apresenta uma cor amarelo-dourado que contrasta com a porção inferior levemente humedecida e escurecida pelo picado de carne. Ao centro surge o recheio, de cor rosada escurecida, característica da carne de vitela cozinhada.

Tem aspecto heterogéneo, sendo reconhecíveis pedaços de carne e de cebola.

PRESUNTO DE BARROSO – IGP

É um presunto fumado, com características organolépticas próprias resultantes do facto de os animais se alimentarem de sub-produtos da exploração. Obtido a partir de porcos abatidos com idade compreendida entre os 16 e os 18 meses, inscritos nos registos de nascimento das explorações autorizadas. Apresenta-se com o formato próprio da perna do porco, aparado de forma arredondada, conservando a extremidade podal, com aparência característica, reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. O seu aspeto interior apresenta músculo de cor vermelha viva a vermelha acastanhada nacarada e gordura de cor branca suja. Sabor muito agradável e cheiro característico a fumo.

PRESUNTO DE VINHAIS OU PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS – IGP

Obtido a partir das pernas de porcos Bísaros, adultos, machos (excluindo os inteiros) ou fêmeas, abatidos com idade entre 9 e 18 meses, inscritos no respectivo Registo Zootécnico. Tem o formato próprio da perna deste porco, comprida e alongada, com a extremidade podal. Apresenta, no local do corte, coloração vermelha acastanhada reveladora do tratamento pela mistura de colorau com azeite e da fumagem. Ao corte apre-

sentada cor rosa a vermelho escuro e gordura de cor branca, nacarada e brilhante. Sabor agradável, salgado e fumado e aroma ligeiramente fumado.

AMÊNDOA DOURO – DOP

Amêndoa com casca, proveniente de diversas variedades de *Prunus amygdalus* L. que apresenta características próprias da respectiva variedade, de coloração uniforme e praticamente isenta de defeitos. São amêndoas grandes e muito doces.

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO – DOP

Azeitona de pequena dimensão, de cor verde-amarelado a negro-violetado, luzidia. Consoante o tratamento apresenta-se como Azeitona tipo verde, Azeitona negra tratada e Azeitona madura em salmoura.

BORREGO TERRINCHO – DOP

Carne de cor muito clara, muito tenra, com gordura quase ausente e com sabor ainda a leite, proveniente de borregos, muito jovens, da Raça Churra da Terra Quente.

CABRITO TRANSMONTANO – DOP

Carne proveniente do abate de caprinos da raça serrana (machos e fêmeas) filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, abatidos na altura do desmame, entre os 30 e os 90 dias de vida. Esta carne diferencia-se pela sua qualidade organoléptica, designadamente a palatabilidade, tenrura e suculência.

CARNE MARONESA – DOP

Carne de cor rosa escura (vitela) a avermelhada escura (vaca), obtida a partir de animais da Raça Maronesa. Tem uma suculência extraordinária.

CASTANHA DA TERRA FRIA – DOP

Fruto de forma elíptica alongada, cor castanha avermelhada, muito brilhante, com estrias escuras longitudinalmente; muito boa aptidão para o descasque e compartimentação muito reduzida.

CASTANHA DA PADRELA – DOP

Castanha composta por frutos de cor castanha, raiada de mais claro ou mais escuro (dependendo da cultivar), de forma arredondada, com brilho natural. Boa aptidão para o descasque.

CORDEIRO BRAGANÇANO – DOP

Carne muito saborosa e tenra, com sabor característico, devido às condições agro-ecológicas da Terra Fria Transmontana, proveniente de animais da Raça Churra Galega Bragançana.

CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS – DOP

Carne de cor rosada, extremamente tenra, macia, suculenta e muito saborosa, proveniente de ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, abatidos até aos quatro meses e nascidos e criados num sistema de exploração extensiva, tradicional.

MEL DA TERRA QUENTE – DOP

Mel de cor âmbar e elevado índice de cristalização, ao qual o pólen de rosmarinho, em predominância, confere sabor específico. Ao mel que possua um teor de pólen de rosmarinho superior a 35 % poderá ser atribuída a designação de "Mel de Rosmaninho".

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO – DOP

Mel produzido pela abelha *Apis mellifera* (*sp. Iberica*), a partir do néctar de flores de urzes (*ericáceas*), rosmarinho (*Lavandula pedunculata*) e castanheiro (*Castanea sativa*). Tem cor escura (> a 7 na escala internacional), com aspecto fluido, viscoso e homogéneo, que perde quando cristaliza. Tem cheiro forte e genuíno e textura macia com a sensação táctil a cristais finos.

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO E QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO – DOP

Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, estreme proveniente de cabras da raça Serrana, por acção de coalho animal. Apresenta pasta semidura a extra-dura, não amanteigada, fechada, pouco untuosa e com alguns olhos. Tem forma de cilindro baixo, regular. A crosta é semi-dura a extra-dura, inteira, bem formada, lisa, de cor branca uniforme. Aroma intenso a agradável e sabor limpo com um ligeiro travo picante.

QUEIJO TERRINCHO – DOP

Queijo curado, produzido a partir de leite de ovelhas da Raça Churra da Terra Quente (Terrinchas), de pasta semi-dura, fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformada, de cor branca, ligeiramente untuosa e com alguns olhos.

CARNE AROUQUESA – DOP

A carne apresenta determinadas características como: Cór variável, sendo rósea-clara a rosa pálida (vitela), rosa a vermelho-claro (novilho) e avermelhado a vermelho escuro (vaca e boi); Gordura de coloração variável, sendo branca (vitela), branca a cremosa (novilho) e amarelada (vaca e boi); Consistência firme e ligeiramente húmida; O cheiro e o sabor são sui generis. A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

MAÇA BRAVO ESMOLFE – DOP

A maçã "Bravo de Esmolfe" distingue-se de todas as outras variedades pelo aroma dos seus frutos e as suas ímpares qualidades sápidas. Possui uma polpa branca, macia, sucosa, doce e com excelentes qualidades gustativas, características que lhe concedem o estatuto de "Rainha das maçãs portuguesas".

MAÇA DA BEIRA ALTA – IGP

Designa-se por Maçã da Beira Alta IGP, a maçã (espécie *Malus domestica* Borkh.) proveniente de diversas variedades dos grupos Golden, Gala, Red Delicious, Starking, Jonagold, Granny Smith, Jonared e Reinetas, obtidas na região delimitada. Caracteriza-se pelo seu bom paladar, perfume e capacidade de conservação.

AMENDOIA COBERTA DE MONCORVO – IGP

"Amêndoa Coberta de Moncorvo" é um produto de confeitaria obtido a partir de amêndoas doces peladas, torradas e cobertas com uma pasta de açúcar. Podem ser comercializadas três versões: brancas ou comuns; morenas ou de chocolate; peladinhas. A versão comum tem uma cor exterior branca e evidencia os característicos bicos de açúcar formados no decorrer do período de confeção. A versão morena distingue-se da versão comum apenas pela utilização da calda de chocolate na fase final da sua confeção, o que lhe confere uma cor exterior acastanhada ou de chocolate. A versão peladinha tem uma cor exterior esbranquiçada, resultante de uma fina cobertura de açúcar que não chega a evidenciar os bicos de açúcar característicos das outras versões.

CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA – DOP

A Castanha dos Soutos da Lapa DOP distingue-se pelas cores castanha avermelhada e muito brilhante dos frutos da cv Longal e castanha clara com brilho médio dos frutos da cv Martáinha. O sabor das castanhas constitui um aspeto qualitativo muito importante, principalmente para o consumo em fresco. Apesar de muito macias não são demasiado farinhentas e apresentam um paladar caracteristicamente suave e muito doce.

CABRITO DA GRALHEIRA – IGP

Carne de caprino de cor rosada a vermelha acastanhada escura, firme, dura e rígida, muito resistente ao corte, com sabor intenso e próprio, obtida a partir de animais da Raça Serrana. O Cabrito da Gralheira IGP desempenha um importante papel na gastronomia das serras da Beira Litoral devido à sua elevada qualidade. É também símbolo de muitas tradições antigas e costumes locais e o seu consumo está tradicionalmente ligado a muitas festas populares e religiosas, como o Natal e a Páscoa. O Cabrito da Gralheira IGP é produzido nos concelhos de Arouca, Vale de Cambra, São Pedro do Sul, Oliveira de Frades, Vila Nova de Paiva e Castro Daire, nos distritos de Aveiro e Viseu.

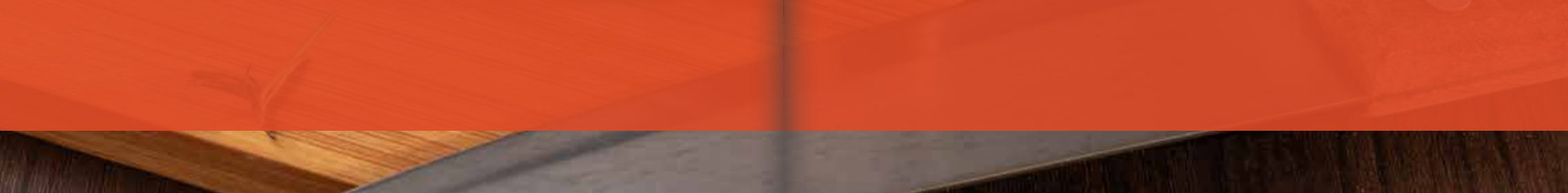
FOLAR DE VALPAÇOS – IGP

O "Folar de Valpaços" é um produto de padaria, de forma rectangular, obtido a partir de massa de pão de trigo, enriquecida com ovos, azeite de Trás-os-Montes DOP ou similar, banha de porco, recheada com carne de porco gorda e/ou entremeada salgada e seca (não fumada), barriga de porco salgada e seca (não fumada), enchidos de porco fumados (salpicão e linguça), presunto de porco curado pelo fumo ou de cura natural e/ou pá de porco fumada. Tem uma cõdea pouco espessa, lisa e brilhante cuja cor varia entre o amarelo e o castanho claro.

Ao corte, apresenta uma massa fofo e alveolada, de cor amarelada contendo manchas difusas, ligeiramente engorduradas e de tonalidade encarniçada quando circundam pedaços dos produtos de fumeiro (salpicão, linguça ou outras temperadas com colorau vermelho), entre-meada por pedaços dispersos e irregulares das carnes que compõem o recheio e que visualmente compõem um mosaico colorido em que se distinguem as diferentes cores das mesmas. A massa é perfumada e fofo, ligeiramente salgada, gordurosa e com sabor a ovos e azeite, sendo perceptível o aroma evocativo dos produtos de fumeiro.



restaurantes



ALFANDEGA DA FÉ

Restaurante S. Sebastião

Largo S. Sebastião, nº 83
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 448

Restaurante Jardim

Av. Ricardo de Almeida, n.º124
5350 Alfândega da Fé
tel./t/m. 914 043 247

Restaurante Garfo 2

Urbanização da Coitada, Bloco A,
5350-001 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 147

Restaurante o Pipo

Praça do Jardim Municipal
5350-013 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 462 448
e-mail: atiagocordeiro@gmail.com

ALIJÓ *

Restaurante O Barão

Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 Alijó
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Restaurante Cêpa Torta

Rua Dr. José Bulas Cruz,
5070 – 047 Alijó
tel. 259 950 177
e-mail: geral@douro-gourmet.com
site: http://www.douro-gourmet.com

Restaurante Pelourinho

Largo do Pelourinho, nº 8
5070 – 047 Alijó
tel./t/m. 918 076 279
e-mail: ribeirosantos56@hotmail.com
FB/pelourinho.alijo

Restaurante O Cleto

Rua de São Domingos, 27 r/c
5070 - 264 Favaio
tel. 259 958 282
e-mail: cleto_pq@hotmail.com
FB/Restaurante-o-cleto

Restaurante/Taberna A Fonte

Rua Central, nº 27
5070 - 411 - Santa Eugénia
tel. 259 648 113
e-mail: carlaavidago@hotmail.com
FB/taberna.a.fonte

Restaurante Quinta de Fiães

Quinta de Fiães
5070 - 572 Vilar de Maçada
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

AMARANTE *

Restaurante Monverde

Quinta de Sanguinhedo, 166,
Castanheiro Redondo
4600-761 Telões, Amarante
tel./t/m. 255 143 100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt

Restaurante Varanda da Serra

Freguesia de Gondar, E.N. 101
4600-679 Amarante
tel./t/m. 916 821 224
e-mail: reciclagemfmpc@gmail.com

Pousada de S. Gonçalo

Serra do Marão
4604-909 Ansiães Amarante
tel./t/m. 255 460 030
e-mail: pousada.marao@gmail.com
site: www.pousadadomarao.com

Taberna do Coelho

Rua da Boavista, 393
4600-052 Amarante
tel./t/m. 255 422 664
e-mail: tabernadocoelho@gmail.com

AMARES

Restaurante Correia

Travessa de Quintã, n.º36
4720-263 Caldela Amares
tel. 253 361 278
e-mail: rest.correia@gmail.com

Churrasqueira de Caldela

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo
4720-249 Caldela Amares
tel. 253 361 236
e-mail: joseantunes catering@sapo.pt

Restaurante Recanto da Minhota

Rua de Cavaleiros, nº 9
4720-116 Amares
tel. 253 992 578 / t/m. 938 426 111
e-mail:
geral@recantodaminhota.com
site: www.recantodaminhota.com

Restaurante Troia

Rua 25 de Abril, nº 27
4720-393 Ferreiros Amares
tel. 253 993 240
e-mail: geral@restaurantetroia.com
site: www.restaurantetroia.com

Restaurante A Rival

Rua Marques Rêgo, nº 2
4720-349 Ferreiros Amares
tel. 253 993 247 / t/m. 962 371 874
e-mail: restaurantearival@gmail.com

Restaurante Cruzeiro

Largo do Terreiro, nº 316
4720-633 Bouro Sta. Maria Amares
tel. 253 371 115
e-mail: restcruzeiro@sapo.pt

Restaurante Carias

Rua da Igreja 5,
4720-022 Goães
tel./t/m. 253 377 854 / 932 031 145
e-mail: restaurantecarias@gmail.com

Restaurante Caseiro Minho

Largo Dom Gualdim Pais, nº 32
tel./t/m. 253 992 016
e-mail:
restaurantecaseirominho.com

Restaurante Tomada's

Rua da Cintura, nº 67
tel./t/m. 253 062 504
e-mail: tasquinhatomada@gmail.com

Restaurante Pizzaria Nanette

Rua 20 de janeiro, nº 9
tel./t/m. 235 994 616
e-mail:
albertomanuelsilva1968@gmail.com

ARCOS DE VALDEVEZ *

ASH

Mercado Municipal de Arcos
de Arcos de Valdevez, Piso 2
4970 – 442 Arcos de Valdevez
t/m. 258 522 088 / 964 863 839

A Floresta

Rua Amorim Soares
4970 – 598 Arcos de Valdevez
t/m. 258 515 163

Alto da Prova

Prova - Paçô
4970 – 242 Arcos de Valdevez
t/m. 258 455 666
e-mail: rest-altodaprova@sapo.pt

Cantinho do Abade

Igreja – Sistelo
4970-645 Arcos de Valdevez
tel.: 258 563 201 / 968 059 383

Churrasqueira do Mercado

Praça Salvador A. Pereira
4970 – 442 Arcos de Valdevez
t/m. 258 516 953
e-mail:
churrasqueira-do-mercado@hormail.com

Churrasqueira O Braseiro

Rua Soares Pereira
4970 – 465 Arcos de Valdevez
t/m. 258 521 506
e-mail:
fernandobfernandes@gmail.com

Churrasqueira da Ponte Nova

Novelhos – S. Paio, Praça D. Manuel I
4970 – 595 Arcos de Valdevez
t/m. 258 522 260
e-mail: carlosdias4-5@hotmail.com

Costa do Vez - Grill

Silvares
4970 – 483 Arcos de Valdevez
t/m. 258 516 122
e-mail: costadovez@gmail.com

D. Isabel

Avenida do Recontro de Valdevez
4970 – 539 Arcos de Valdevez
t/m. 258 520 380
e-mail:
residencial.disabel@simplesnet.pt

Espigueiro de Soajo

Lage - Soajo
4970 – 662 Arcos de Valdevez
t/m. 258 576 136
e-mail:
restauranteespigueirodesoajo@hotmail.com

Foral dos Arcos

Luna Arcos Hotel Nature

Requeijo - Giela
4970 – 769 Arcos de Valdevez
t/m. 258 093 600
e-mail:arcoshotel@lunahoteis.com

Manjar das Hortas

Quelha das Hortas
4970 – 489 Arcos de Valdevez
tlm. 258 521 144
e-mail: perfeitomanjar@sapo.pt

O Barriguinhas

Ribeirinho – Parada
4970 – 272 Arcos de Valdevez
tlm. 258 515 800
e-mail:
barriguinhasavv@hotmail.com

O Encontro

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 – 604 Arcos de Valdevez
tlm. 258 515 683
e-mail:
restauranteencontro20@hotmail.com

O Lagar

Rua Dr. Vaz Guedes
4970 – 604 Arcos de Valdevez
tlm. 258 516 002
e-mail: barriguinhasavv@hotmail.com

O Pinheirinho

Rua General Amílcar Mota
4970 – 459 Arcos de Valdevez
tlm. 258 111 076 / 964 688 079

O Pote

Rua Amorim Soares, nº 54
4970 – 598 Arcos de Valdevez
tlm. 258 515 245
e-mail: opoterestaurante@gmail.com

Saber ao Borrvalho

Costa Velha, nº 158 - Soajo
4970 – 656 Arcos de Valdevez
tlm. 258 577 296 / 933 204 718

Solar do Galvão

Rua Dr. Germano Amorim
4970 – 656 Arcos de Valdevez
tlm. 968 805 717

Solar do Vez

Rua Soares Pereira, nº 46
4970 – 465 Arcos de Valdevez
tlm. 258 119 385 / 938 119 392

Solar do Visconde

Rua Visc. de Sistelo
4970 – 654 Arcos de Valdevez, Soajo
tlm. 926 005 080

O Videira

Eiró - Soajo
4970 – 660 Arcos de Valdevez, Soajo
tel. 258 576 205

Taberna da Benda

Prozelo
4970 Arcos de Valdevez
Tlm. 965 268 880

Tasquinha Ti Mélia

Rua Visc. de Sistelo
4970 – 645 Arcos de Valdevez
tlm. 962 699 811 / 967 516 796

Toca do Canhoto

Mezio
4970 – 660 Arcos de Valdevez
tlm. 916 053 151

ARMAMAR *

Adega da Vila

Praça da República
5110-127 Armamar
tel./tlm. 254 855 328

Bom Garfo

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./tlm. 254 858 194
e-mail:
celestinonogueiraunipessoal@gmail.com

Cantinho da Manuela

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./tlm. 254 858 303 / 966 941 377
e-mail:
cantinhodamanuela@outlook.com

DOC

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./tlm. 254 858 123 / 910 014 040
e-mail: doc@ruipaula.com
site: www.ruipaula.com

Fonte Nova

Av. 8 de setembro
5110-121 Armamar
tel./tlm. 254 855 387
e-mail: pintocardos1@hotmail.com

Mercantil

Mercado Municipal
5110-121 Armamar
tel./tlm. 254 851 469
e-mail:
restaurantemercantil@gmail.com

Mira o Douro

Praça da República
5110-127 Armamar
tel./tlm. 254 858 428 / 912 769 283
e-mail: miraodouro13@hotmail.com

Misarela Gostos e Temperos

Av. Dr. Oliveira Salazar
5110-122 Armamar
tel./tlm. 254 858 116 / 919 856 520
e-mail:
gostos.temperos@hotmail.com

O Lagar

Queimada
5110-428 Armamar
tel./tlm. 254 855 806 / 967 232 111
e-mail:
pedronascimento5@gmail.com

Origens - Quinta da Barroca

Rua da Carreirinha, Queimada
5114-001 Armamar
tel./tlm. 254 850 850 / 254 855 068
e-mail:
reservas@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt

Padrão

Lugar do Padrão, 1, Aldeias
5110-019 Armamar
tel./tlm. 254 858 084 / 965 647 745
e-mail:
patrickcardoso2012@gmail.com

Pizaria Gomes

5110 Armamar
tel./tlm. 254 851 79
e-mail: gomespizzaria@gmail.com

Churrasqueira São Domingos

Av. Ribeiro de Almeida, 69, Fontelo
5110-301 Armamar
tel./tlm. 254 102 782

Bistro Terrace

Quinta do Tedo
Vila Seca 5110-548 Armamar
tel./tlm. 254 789 165
e-mail:
bistroterrace@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com

Casa do Abade - Solar de Goujoim

Rua Padre Afonso Lopes, Goujoim
5110 Armamar
tel./tlm. 254 402 549 / 913 729 605
e-mail: casadoabade@gmail.com

AROUCA

Casa no Campo

Espinheiro, Moldes
4540-431 Arouca
tel. 914 252 284
e-mail:
restaurantecasanocampo@hotmail.com
FB/[r.casanocampo](https://www.facebook.com/casanocampo)

Pedrogão

Lugar do Pedrogão, Moldes
4540-000 Arouca
tel. 917 287 634
e-mail: pedratruta@gmail.com
FB/[restaurantedopedrogao/](https://www.facebook.com/restaurantedopedrogao/)

Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel. 256 944 580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com

Alto da Estrada

Alto da Estrada, Burgo
4540-102 Arouca
tel. 256 944 070
e-mail: geral@altodaestrada.pt
site: www.altodaestrada.pt

Varandinha

Av. Reinaldo Noronha, nº 39
4540-105 Arouca
tel. 256 941 865
e-mail: restvarandinha@gmail.com
FB/[varandinha.arouca](https://www.facebook.com/varandinha.arouca)

Parlamento

Travessa da Ribeira, nº 2
4540-148 Arouca
tel. 256 949 604
e-mail:
restauranteparlamento@hotmail.com
site: www.parlamento.aroucanet.com

Restaurante Mota

Lamosa, Alvarenga
4540-045 Arouca
tel. 256 955 250

Manjar de Arouca

Av. 25 de Abril
4540-102 Arouca
tel. 256 940 070
e-mail: manjardearouca@gmail.com
FB/[omanjardearouca](https://www.facebook.com/omanjardearouca)

Avistada

Sequeiros, Rossas
4540-491 Arouca
tel. 256 947 213
e-mail: geral@avistada.com
site: www.avistada.com

Casa Caetano

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel. 256 955 150
e-mail: geral@casacaetano.com
site: www.casacaetano.com

O Décio

Trancoso, Alvarenga
4540-048 Arouca
tel. 256 951 666
FB/pages/Restaurante-O-Decio

Tasquinha da Quinta

Rua 1º de Maio
4540-113 Arouca
tel. 256 944 080
e-mail: tasquinhadaquinta@sapo.pt
FB/tasquinhadaquinta

Quinta d'Além da Ponte

Carvalhal – Tropeço
4540-606 Arouca
tel. 256 026977
e-mail:
quintadalemdaponte@gmail.com

Assembleia Wine Bar & Restaurant

Travessa da Ribeira, nº 5
4540-140 Arouca
tel. 256 944 392
e-mail:
assembleia.arouca@gmail.com
FB/assembleiaarouca

Pedestre 142

Rua Dr. Ângelo Miranda, nº 142
4540-140 Arouca
tel./t/m. 256 948 253
e-mail: restaurante@pedestre.pt

Semblano

Lugar de Cima, Canelas
4540 - 252
tel./t/m. 917 230 137
e-mail:
restaurantesemblano179@gmail.com

BAIÃO

Restaurante Pensão Borges

Rua de Camões
4640-147 Baião
tel. 255 541 322
e-mail:
reservas@residencialborges.com
site: www.residencialborges.com

Restaurante

A Casa do Almocreve

Rua Central da Portela,
Portela do Gôve
4640-270 Baião
tel. 255 551 226 / 936 900 009
e-mail: info@casadoalmocreve.pt
site: www.casadoalmocreve.pt

Restaurante Tormes

Caminho de Jacinto, 3110
Quinta de Tormes
4640-424 Santa Cruz do Douro
t/m. 933 184 546
e-mail:
restaurantetormes@gmail.com
site: http://restaurantedetormes.com

Restaurante Fonte Nova

Praça Francisco Sá Carneiro,
Bairro da Fonte Nova
4640-147 Baião
tel. 255 541 257
e-mail: fontenovarest@hotmail.com
site: www.restaurantefontenova.pt

Restaurante Primavera

Rua Abel Ribeiro, nº 8
4640-167 Baião
tel. 255 542 895 / 910 129 007
e-mail:
restauranteprimaverabaiao@hotmail.com

Restaurante Flor de Baião

Rua de Camões
4640-166 Baião
tel. 255 542 424
e-mail: flordebaiao@gmail.com

Restaurante O Alpendre

E.N. 321 - Lugar de Quintela
4640-264 Gôve, Baião
tel. 255 551 207 / 918 987 894
e-mail:
restauranteoalpendre@hotmail.com

BARCELOS*

Alma dos Reis

Travessa de Paredes
4750-505 Igreja Nova
tel./t/m. 253 114 655

Ávila

Rua João Lobarinhas, nº 495
4755-566 Vila Seca
tel./t/m. 253 851 286
e-mail: quintadavila83@gmail.com

Babette

Largo Dr. Martins Lima, nº 18
4750-318 Barcelos
tel./t/m. 253 083 363
e-mail:
babette.restaurante@gmail.com

Bagoeira

Av. Dr. Sidónio Pais, nº 495
4750-333 Barcelos
tel./t/m. 253 811 236
e-mail: geral@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com

Belchior

Rua Parque Desportivo, nº 298
4750-361 Campo
tel./t/m. 253 882 503
e-mail:
restaurantebelchior@gmail.com

Belo Horizonte

Monte Real, nº 498
4755-481 Rio Covo Sta. Eulália
tel./t/m. 253 897 184

Bom Gosto

Av. Paulo Felisberto, nº 164
4750-194 Arcozelo
tel./t/m. 253 814 110
e-mail:
restaurantebomgosto@sapo.pt
site: www.restaurantebomgosto.pt

Casa dos Arcos

Rua Duques de Bragança, nº 185
4750-272 Barcelos
tel./t/m. 253 826 265
e-mail: moraisapulia@gmail.com

Casa Lourenço

Trav. Prof. António Macedo, nº 147
4750-245 Areias S. Vicente
tel./t/m. 964 355 380

Casa do Eduardo

Rua da Cruz, nº 8
4755-334 Milhazes
tel./t/m. 253 851 121
e-mail: casadoeduardo@hotmail.com

Chuva

Avenida de S. João
4755-065 Barcelinhos
tel./t/m. 253 831 242
e-mail:
restaurantechuva@hotmail.com

Dom Carlos

Rua da Estrada, nº 637
4750-677 Silva
tel./t/m. 253 881 311
e-mail: restaurantedcarlos@sapo.pt

Fina Mesa

Rua de S. Mateus, nº 110
4775-127 Grimancelos
tel./t/m. 932 844 504

Furna

Largo da Madalena, nº 105
4750-314 Barcelos
tel./t/m. 253 811 177
e-mail: restaurantefurna@gmail.com

Galliano

Campo 5 de Outubro, nº 20
4750-274 Barcelos
tel./t/m. 253 815 104
e-mail:
geral@restaurantegalliano.com

Manjar das Estrelas

Rua do Pinheiro, nº 675
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253 834 650
e-mail:
amorim@manjardasestrelas.pt
site: www.manjardasestrelas.pt

Maria de Medros

Avenida de S. João, nº 267 - Medros
4755-064 Barcelinhos
tel./t/m. 253 832 775

Muralha

Largo da Porta Nova
4750-329 Barcelos
tel./t/m. 253 812 042

Os Mouros

Rua Henrique Correia
4750-164 Arcozelo
tel./t/m. 253 816 865
e-mail:
restaurante.mouros@hotmail.com

Pedra Furada

Rua Santa Leocádia, nº 1415
4755-392 Pedra Furada
tel./t/m. 252 951 144
e-mail:
restaurantepedrafurada@gmail.com
site: www.pedrafurada.com

Pérola

Av. D. Nuno Álvares Pereira, nº 50
4750-324 Barcelos
tel./t/m. 253 821 363
e-mail: info@restauranteperola.pt
site: www.restauranteperola.pt

Restaurante 2000

Rua N. Senhora da Portela, nº 1041
4750-711 Tamel S. Fins
tel./t/m. 253 883 060
e-mail: restaurante2mil@gmail.com

BOTICAS

Restaurante “Casa do Pedro”

Largo da Capela, nº1
5460-030 Vilarinho Seco
tel./t/m: 276 444 112 / 965 452 620
e-mail: pedromedeiros82@gmail.com

Restaurante “Casa do Ferrador”

Rua Direita
5460-010 Alturas do Barroso
tel./t/m: 276 444 137
e-mail: casadoferrador@gmail.com

Hotel e Restaurante Rio Beça

Estrada Nacional 311, nº 33
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

Restaurante Abstrato

Boticas Hotel Art & Spa
Rua Gomes Monteiro, nº 5
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Taberna dos Sabores

Rua S. Cristóvão, nº 7
5460 – 304 Boticas
tel./t/m: 925 917 936
e-mail: saracosta1979@hotmail.com

Restaurante Ribeiralta

Rua Camilo Castelo Branco, nº 12
5460 – 305 Boticas
tel./t/m. 276 415 138/ 963 157 178
e-mail: paulo_alves8@hotmail.com

Restaurante Martinho

Estrada Nacional 311
5460 – 125 Boticas
tel./t/m: 276 415 491 / 964 319 576
e-mail:
restaurantemartinho1983@gmail.com

Restaurante “O Caçador”

Estrada Nacional 311, nº 34
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 415 959 / 968 485 897
e-mail: g.gfred@hotmail.com

Restaurante “O Pastor”

Estrada Nacional 311
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 415 367 / 936 588 251
e-mail:
mfatimapfernandes@hotmail.com

Restaurante Casa de Vilar

Lugar da Lavra, E.N. 311
5460 – 512 Vilar
tel./t/m: 914 125 902
e-mail: ya.go@hotmail.fr

Restaurante Bar Fernandes

Rua de Sangunhedo, nº 7
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 415 211

Taberna do Ti João

Rua do Lameirão, nº 1
Carvalhelhos
5460-130 Beça
tel./t/m: 938 272 698
e-mail: geral@tabernatijoao.pt
site: www.tabernatijoao.pt

Churrasqueira da Estação

Rua do Município, nº 9
Central de Camionagem
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 414 139 / 961 550 386

Restaurante Barroso

Rua Camilo Castelo Branco, nº 35
5460-305 Boticas
tel./t/m: 965 637 405

BRAGA*

ATípica Oficina de Sabores

Rua D. Frei Caetano Brandão, nº 142
- Sé
4700-031 BRAGA
tel./t/m. 910 370 258
e-mail: atipicabraga@gmail.com

Astória

Praça da República - S. João do Souto
4710-229 Braga
tel./t/m. 919 011 890

Restaurante A Flor do Sal

Rua do Rio, 79 - Palmeira
4700-736 Braga
tel./t/m. 253 692 513
e-mail: afluordosal@gmail.com

Restaurante Abadia D'Este

Rua da Igreja, nº 16 - Este S. Pedro
4715-434 Braga
tel./t/m. 253 675 112
e-mail: geral@abadiadeste.pt
site: www.abadiadeste.pt

Restaurante Bem-Me-Quer

Campo das Hortas, 6 - Sé
4700-210 Braga
tel./t/m. 253 262 095
e-mail:
rest.bemmequer@hotmail.com

Restaurante Caldo Entornado

Rua de S. João, 8
- S. João do Souto
4700-325 Braga
tel./t/m. 253 065 578
e-mail: geral@caldoentornado.com

Restaurante Colher D'Pau

Praça Velha, 17 - Sé
4700-439 Braga
tel./t/m. 917 089 023
e-mail:
colherdepau_restaurante@hotmail.com

Restaurante Diana

Rua Frei Caetano Brandão, 172 r/c
- Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 253 299 801
e-mail: info@restaurantediana.com

Restaurante Dona Júlia

Via Falperra
4700 Braga
tel./t/m. 253 270 826
e-mail: reservas@donajulia.pt

Restaurante Espaço 12

Rua da Fábrica, 12 - S. Victor
4715-027 Braga
tel./t/m. 253 252 838
e-mail: geral@espaco12.com

Restaurante Esperança Verde

Av. Artur Soares, 312 r/c - S. Vicente
4700-401 Braga
tel./t/m. 253 218 303
e-mail: resverde95@outlook.pt

Restaurante Kianda

Rua Dom Frei Caetano Brandão, 120
- Sé
4700-031 Braga
tel./t/m. 915 572 396
e-mail: kdse.geral@gmail.com

Restaurante O Bacalhau

Campo das Hortas, n.º 18 - Sé
4700-219 Braga
tel./t/m. 253 269 030

Restaurante O Delfim

Rua das Oliveiras, 30 - Ferreiros
4705-269 Braga
tel./t/m. 253 112 701
e-mail: restauranteodelfim@sapo.pt

Restaurante O Gato do Rio

Travessa de Linhares, 4
- S. Pedro D' Este
4715-435 Braga
tel./t/m. 253 677 078
e-mail: info@restauranteogato.com

Restaurante O Rochedo

Av. Padre Manuel Joaquim, 25
- Priscos
4705-578 Braga
tel./t/m. 253 165 189

Restaurante Palatu

Rua D. Afonso Henriques, 35/37 - Sé
4700-030 Braga
tel./t/m. 253 279 772

Restaurante Panorâmico (Hotel do Elevador)

Bom Jesus do Monte - Tenões
4715-056 Braga
tel./t/m. 253 603 400
e-mail: grupos@hoteisbomjesus.pt

Restaurante Pata Negra

Rua Monsenhor Ferreira, 149
- S. Victor
4710-407 Braga
tel./t/m. 253 091 458
e-mail: patanegra73@hotmail.com

Restaurante S. Frutuoso

Rua Costa Gomes, 168 - Real
4700-262 Braga
tel./t/m. 253 623 372
e-mail:
saofrutuoso@saofrutuoso.com
site: www.saofrutuoso.com

Restaurante Satélite

Rua Marceliano Araújo, 81
- Ferreiros
4705-101 Braga
tel./t/m. 253 693 123
e-mail: geral@soldardopaco.pt
site: www.soldardopaco.pt

Restaurante Trota's

Largo Senhora-a-Branca, 122
- S. Victor
4710-926 Braga
tel./t/m. 253 276 470

Solar do Paço

Lugar do Paço - Tebosa
4705-630 Braga
tel./t/m. 253 286 437
e-mail: geral@soldardopaco.pt
site: www.soldardopaco.pt

Taberna Migaitas

Rua Dom Gonçalo Pereira, 39 - Sé
4700-032 Braga
tel./t/m. 253 613 116
e-mail:
tabernadomigaitas@gmail.com

Vianna

P.ça da República - S. João do Souto
4710-228 Braga
viannacaferest@netcabo.pt
tel./t/m. 253 262 336
e-mail: cafevianna1858@gmail.com

CABECEIRAS DE BASTO

A Maria

Largo do Souto
4860-157 Cavez
tel. 253 654 519
e-mail: zezinh_vasques@hotmail.com

A Paragem

Portela
4860-026 Alvite CBC
tel. 253 662 771
e-mail: ana_rebeloleite@hotmail.com

Bom Caminho

Paço
4860-207 Basto
tel./t/m. 253 666 472 / 926 951 679
E-mail: luisbranco114@gmail.com

Café Restaurante Cabeceirense

Praça da República, 37
4860-355 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253 663 145 / 925 828 816
e-mail: jgustavo23666@gmail.com

Cantinho dos Leitões

R. Gen. Humberto Delgado, 17
4860-351 Cabeceiras de Basto
tel. 253 661 034 / 925 317 391
e-mail: oficial@cantinhodosleitoes.pt
Site: www.cantinhodosleitoes.pt/

Cá Te Espero

Rua de Ribeiro do Arco, 816
4860-176 Cavez
tel. 253 654 275
e-mail:
restaurantecateespero@gmail.com

Cozinha Real de Basto

Rua de S. Sebastião, 233
4860-369 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253 661 795 / 911 022 663
e-mail: joaobarros88@live.com

Grelhados & Companhia

Rua 25 de Abril, 14 - Lj3
4860-350 Cabeceiras de Basto
tel./t/m. 253 666 221 / 965 675 785
e-mail:
antoniorodriguesto@hotmail.com

Nariz do Mundo

Moscoso
4860-430 Riodouro
tel./t/m. 253 662 746 / 934 605 765
e-mail:
joanamotafernandes99@gmail.com

O Botas

Arosa
4860-152 Cavez
tel./t/m. 253 654 171
e-mail: info@quintadobotas.pt
Site:
<https://quintadobotas.pt/restaurante/>

O Caneiro

Caneiro
4860-063 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253 663 566 / 962 895 277
e-mail:
restaurante.caneiro@hotmail.com

O Paço

Rua da Viscondessa do Peso
da Régua, 97
4860-068 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253 665 051 / 969 328 335
e-mail:
geral@bosquedaharmonia.com
Site:
www.bosquedaharmonia.com/pt/#!restaurant

Vale Verde

Lamas
4860-032 Alvite CBC
tel./t/m. 253 664 565 / 964 252 110
e-mail:
reservas@restaurantevaleverde.com

CAMINHA

Adega do Chico

Rua Visconde Sousa Rego, nº 30
4910 - 156 Caminha
tel./t/m. 258 921 781
e-mail: adegadochico@sapo.pt

Amândio

Rua Ricardo Joaquim Sousa, 129
4910 -155 Caminha
tel./t/m. 926 098 476

Âncora Mar

Rua Cândido dos Reis, 14
4910 - 460 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 183
e-mail:
restauranteancoramar@hotmail.com
site: www.ancoramar.net

Âncora Parque

Largo Dr. Luís Ramos Pereira, 32
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. +351 258 912 664

Aqui Há Gato

Rua das Pedras Ruivas
4910-349 Seixas
tel./t/m. 258 723 093
e-mail:
restaurante.aquihagato@gmail.com
Site: www.aquihagatocaminha.com

Aqui Há Gato

Avenida Dr. Ramos Pereira
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 915 327 / 911 092 197
e-mail:
restaurante.aquihagato@gmail.com

A Tasca da Quintinha

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 258 958 397
e-mail: geral@quintinhadarga.pt
site: www.quintinhadarga.pt

Batista

Praça Conselheiro Silva Torres,
24/26
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 722 564
e-mail:
baptistacomidasebebidas@gmail.com

Camarão

Avenida Forte do Cão, 497
4910-012 Âncora
tel./t/m. 965 704 489
e-mail: camarão.reservas@gmail.com

Design & Wine Hotel - Restaurante

Praça Conselheiro Silva Torres, 8
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com

Degrau

Rua da Corredoura, 73
4910-133 Caminha
tel./t/m. 966 757 529
e-mail: manuelafonso.rs@sapo.pt

Do Cais

Rua Conselheiro Miguel Dantas
4910-131 Caminha
tel./t/m. 258 922 196
e-mail:
aurora.lima.fernandes@hotmail.com

Dona Matilde

Rua do Coto da Pena, 33
4910-604 Vilarelho
tel./t/m. 258 728 132
e-mail: donamatilde@live.pt

Duque de Caminha

Rua Ricardo Joaquim de Sousa, 27
4910-155 Caminha
tel./t/m. 258 722 046
e-mail:
olimpia.fernandes@hotmail.com

Espelho D'Agua

Avenida Marginal, Lote 1
4910-104 Caminha
tel./t/m. 258 710 300
e-mail:
reservas@hotelportadosol.com
www.hotelportadosol.com

Fonte Nova

Rua Miguel Bombarda, 20
4910-524 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 191
e-mail: brunopires77@sapo.pt

Fortaleza

Avenida Dr. Ramos Pereira, 81
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 915 276 / 964 817 586
e-mail: rest_fortaleza_vpa@sapo.pt

Foz do Âncora

Rua 13 de Fevereiro, 36
4910-454 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 099 105 / 964 517 751
e-mail: tozeperalta@netcabo.pt

Foz do Minho

Largo de Esteiró, 207
4910-605 Vilarelho
tel./t/m. 258 921 784
e-mail: fozdominho@sapo.pt

Gaivota

Rua do Cruzeiro, 145
4910-253 Moledo
tel./t/m. 258 921 661
e-mail: belita1965@hotmail.com

Girassol

Av. Joaquim Maria Portela, 62
4910-348 Seixas
tel./t/m. 258 727 811

Marinheiro

Rua Laureano de Brito, 6
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 936 350 853
e-mail:
paulojorgeteixeiracosta@hotmail.com

Marisqueira Valadares

Travessa Cabo Custódio
4910 -157 Caminha
tel./t/m. 258 921 097
e-mail:
nunocostapereira@hotmail.com
mariaqueiravaladares@gmail.com

Muralha de Caminha

Rua Barão de S. Roque, 69
4910 -128 Caminha
tel./t/m. 258 728 199
e-mail:
muralhadecaminha@hotmail.com

O Portinho

Rua dos Pescadores, 22
4910-502 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 577

Primavera

Praça Conselheiro Silva Torres,
99/101
4910-122 Caminha
tel./t/m. 258 921 306
e-mail:
restauranteprimavera@sapo.pt

Remo

Av. Dr. Dantas Carneiro
4910-103 Caminha
tel./t/m.+351 258 722 707
e-mail: rest.remo@portugalmail.pt
Site: www.restauranteremo.pt

Rias Baixas

Av. Dr. Luís Ramos Pereira, 231 r/c
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 401 904 / 962 736 090
e-mail: riasbaixasvpa@gmail.com

S. Bento

Av. Joaquim Maria Portela, EN 13
4910-344 Seixas
tel./t/m.+351 258 727 402

Solar do Pescado

Rua Visconde Sousa Rego, nº 85
4910-156 Caminha
tel./t/m. 258 922 794
e-mail:
armenio@soldadopescado.com
site: www.soldadopescado.com

Verdes Lírios

Avenida Dr. Luís Ramos Pereira
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 113 / 965 414 952
e-mail: verdeslirios@vpancora.pt

Vitória Mar

Avenida Dr. Ramos Pereira, 100
4910-547 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 405 109 / 918 812 505
e-mail: vitoriamar@sapo.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Quintinha do Manel

Rua Alto do Vilarinho
5140-124 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 617 487
e-mail:
quintinha.do.manel@gmail.com

Restaurante Avenida

Rua Luís de Camões
5140-080
tel./t/m. 278 616 014
e-mail: restauranteavenida@sapo.pt

Restaurante Beira Rio

Rua do Douro
5140-133
tel./t/m. 278 685 271 / 936 423 948

Restaurante Convívio

Rua Marechal Gomes da Costa,
5140 - 083 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 615 169

Restaurante o Terraço

Rua Luís de Camões
5140-080
tel./t/m. 278 618 060

Restaurante Vinhateiro

Rua Aquilino Ribeiro
5140-058
tel./t/m. 278 616 120
e-mail: sandraaiaros@hotmail.com

Taberna da Helena

Av. Aquilino Ribeiro
5140-058
tel./t/m. 278 615 083
e-mail: hicoelho@hotmail.com

Tua Mercearia

Rua dos Ferrovários, Foz-Tua
5140-133
tel./t/m. 968 590 982
e-mail: liliana.oliv@hotmail.com

Restaurante do Grapple Hotel

Rua da Sainça n.º 327
5140-080
tel./t/m. 278 616 055 / 926 357 504
e-mail: info@grapplehotel.pt
site: www.grapplehotel.pt

Restaurante Calça Curta

Avenida da Estação
5140-133
tel./t/m. 278 685 255
e-mail:
restaurantecalcurta@gmail.com

CASTELO DE PAIVA*

Restaurante Pensão Central

Rua Emídio Navarro - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 689 452
e-mail:
restaurante.central.cpv@gmail.com

Restaurante Típico

Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 698 700
e-mail: gmourarest@hotmail.com

Restaurante Esplanada

Jardim do Arda

Além da Ponte - Pedorido
4550-517 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 762 618 / 965 880 223
e-mail: jardimdoarda@gmail.com

Restaurante Adega A Ramadinha

Rua das Concas - Pedorido
4550-509 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 762 046 / 917 783 062

Restaurante O Malhadoura

Avenida Principal de Real, 631 - Real
4550-673 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 174 208 / 916 607 807

Restaurante O Cantinho

Lugar do Cantinho
Oliveira do Arda - Raiva
4550-588 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 762 196
e-mail: vieira130@sapo.pt

Casa do Talho

Santa Eufémia - São Pedro Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 688162 / 963 336 885 /
934 916 961
e-mail: andreiasrduarte@gmail.com

Tasquinha da Aldeia

S.ta Eufémia - São Pedro do Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 071 190 / 919 078 043
e-mail: celiapereira3@sapo.pt

Restaurante O Paivense

Rua Dr. Sá Carneiro/Amaro da Costa,
40 Sobrado
4550-120 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 109 785
e-mail: designgraficocr@gmail.com

Restaurante A Casa do Zé

Avenida General Humberto Delgado
- Sobrado
4550-101 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 689 929
e-mail:
lurdespradocozinheira@gmail.com

Restaurante Churrasqueira Ideal

Rua da Boavista – Sobrado
4550-117 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 699 345
e-mail:
antoniosousa@churrasqueiraideal.pt

Restaurante Flor do Paraíso

S.ta Eufémia – São Pedro do Paraíso
4550-468 Castelo de Paiva
tel./t/m. 912 720 425
e-mail:
antonio.correia@cm-castelo-paiva.pt

Restaurante/Pizzaria Éme

Rua Dr. Ribeiro Chaves, nº 20
- Sobrado
4550-124 Castelo de Paiva
tel./t/m. 912 633 061
e-mail: enormargumento@gmail.com

Restaurante Raiva

EN 222, Km 41 – Vista Alegre – Raiva
4550-631 Castelo de Paiva
tel./t/m 255 690 160

CELORICO DE BASTO

Restaurante Santiago

Edifício S. Tiago, Rua Serpa Pinto,
Britelo
4890-238 Celorico de Basto
tel./t/m.255 323 290
FB/santiagoserpapintosilva?fref=ts

Nova Vila

Rua Rodrigo Sousa e Castro,
Gémeos
4890-377 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 322 494 / 914 776 337

O Grilo

Rua Dr. Daniel Salgado, Britelo
4890-228 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 322 085

Adelina

Rua Serpa Pinto, Britelo
4890-238 Celorico Carvalho
tel./t/m. 255 321 344

Quinta do Forno

Rua da Venda Nova - Britelo
4890-289 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 322 255

Quinta da Fontinha

Lugar de Barrega, Borba da Montanha
4890-104 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 489 197
e-mail: quintadafontinha@sapo.pt
site: <http://www.quintadafontinha.pt/>

Sabores da Quinta

R. Dr. Francisco Xavier Meireles,
4890-416
Tel:m: 963 928 369
E-mail: sabores.da.quinta@sapo.pt
FB/saboresdaquintamolares/

CHAVES*

Restaurante Escoval

Alameda do Tabolado, Loja 1
5400-523
tel./t/m: 919 496 909
e-mail: escoval_1@hotmail.com

Restaurante Casa Costa

Rua do Tabolado, 71
5400-524
tel./t/m. 276 323 568 / 967 641 708
e-mail:
casacostarestaurante@gmail.com

Restaurante

Marisqueira Príncipe

Avenida Xavier Teixeira
5400-569
tel./t/m. 276 332 235
e-mail:
marisqueiraprincipe@gmail.com
site: www.quintadoprincipe.com

Restaurante Mister Prego

Alameda do Tabolado, edif. 3, loja 3
Jardim das Caldas
5400-523
tel./t/m. 919 798 089
e-mail:
amadeunogueirachaves@gmail.com

Restaurante Marisqueira Dubai

Alameda do Tabolado
5400-239
tel./t/m. 276 325 241 / 919 062 283
e-mail: dubaichaves@gmail.com

Restaurante “O Lavrador”

Rua Dom Afonso III
5400-027
tel./t/m. 276 332 838 / 919 279 152
e-mail:
restauranteolavrador@sapo.pt
site: www.restauranteolavrador.pt

Restaurante 3 Cozinhas

Urbanização Fernando Dias, Bl 3
loja3
5400-590
tel./t/m: 934 579 614
e-mail: mariojabarrigas@sapo.pt

Restaurante “A Talha”

R. Comendador Pereira Silva 6/8
5400-443
tel./t/m. 276 342 191 / 969 104 581
e-mail:
restaurantetalha@hotmail.com

Restaurante Regional “O Manco”

Av. da Trindade, 20
5400-676
tel./t/m. 914 040 991

Restaurante “A Taska”

R. Joaquim José Delgado 16-17
5400-332
tel./t/m: 918 937 088
e-mail:
fredericoborges82@hotmail.com
FB/taskadascaldas/

Restaurante Residencial Zé Luís

E.N. 2, Vila Nova de Veiga
5400-762
tel./t/m. 276 346 457 / 914 218 631
e-mail:
fredericoborges82@hotmail.com
FB/Restaurante-Z

Restaurante Cruzeiro

Rua Clemente Vercial, 7,
Vilar de Nantes
5400-202
tel./t/m. 276 321 173
e-mail: cafemorais@yahoo.com

Churrasqueira Dom Pinto

Rua da Fonte Nova, nº 42
5400-264
tel./t/m. 276 324 097

Restaurante Copacabana

Rua do Sol, 38
5400-517
tel./t/m. 276 323 570
e-mail: augustavalongueiro@sapo.pt

Restaurante Cubata

Rua Campo da Fonte, 12
5400-160
tel./t/m. 276 400 873
e-mail:
restaurantecubata@hotmail.com

Restaurante Fátima Costa

Rua do Sol, 42
5400-517
tel./t/m. 276 324 130 / 965 443 821

Restaurante Quinta da Cêra

Rua Quinta da Cêra, Lt. 25
5400-264
tel./t/m. 276 331 169 / 919 463 965
Email: quintadacera@gmail.com
Site: www.quintadacera.com

Churrasqueira “A Camponesa”

Estrada Nacional 2, 200
5425-317 Vidago
tel./t/m. 276 90 9664
e-mail: sofiafreitas.1980@gmail.com

Churrasqueira Paula

Estrada Nacional 2, 125, Vidago
5425-317
tel./t/m. 276 908 260 / 933 641 644
e-mail: paulasabores@hotmail.com

Restaurante

Cozinha do Convento

Forte de S. Francisco Hotel Chaves
Alto da Pedisqueira
5400-435
tel./t/m.: 276 333 700 / 936 543 100
e-mail:
reservas@fortesaofrancisco.com
site: www.fortesaofrancisco.com

CINFÃES*

Restaurante Varanda

Rua General Humberto Delgado, 22
4690-038
tel./t/m. 255 561 236
e-mail:
varandadecinfães@hotmail.com

Restaurante Rabelo

Rua Capitão Salgueiro Maia
4690-047
tel./t/m. 918 432 650
e-mail:
restauranteorabelo.restaurante@gmail.com

Restaurante Solar do Montemuro

Lugar de Azevedo- Tendais
4690-761
tel./t/m. 255 571 715
e-mail:
solardomontemuro@gmail.com

Restaurante do Hotel Porto Antigo

Ruas do Cais, 675
4690-423
tel./t/m. 255 560 150
e-mail:
geral@dourohotelportoantigo.com
site: www.dourohotelportoantigo.com

Recanto dos Carvalhos

Largo dos Carvalhos-Gralheira
4690-300
tel./t/m. 255 571 566
e-mail:
recantodoscarvalhos2020@gmail.com

ESPINHO*

Onda Mar

Rua 2, n.º 1255
4500-261 Espinho
tel./t/m 227 310 002 / 918 300 171
e-mail:
gorgoletafporto@hotmail.com
FB/restauranteondamar69

Tasca da Maria

Rua 2, n.º 1119 | 4500-261 Espinho
tel./t/m 227 325 061 / 914 721 439
e-mail: tasca.da.maria@gmail.com
FB/restaurante.petisqueira.tasca.
da.maria

Churrascaria Graciosa

Rua 62, n.º 7
4500-364 Espinho
tel./t/m.: 227 313 615
e-mail:
churrascariagraciosa.espinho@gmail.com
site: www.churrascariagraciosa.com

Baía Sol

Rua 2, n.º 811 RC
4500-259 Espinho
tel./t/m.: 227 328 297
e-mail: baiasol@live.com.pt
FB/baiasol

MyCasa Restaurante

Rua 4, n.º 918
4500-346 Espinho
tel./t/m.: 919 033 344
e-mail: info@mycasa.pt /
reservas@mycasa.com
site:
www.mycasa.pt/mycasarestaurante

Conde Real

Rua 62, n.º 596
4500-365 Espinho
tel./t/m.: 227 329 410 / 912 399 125
e-mail: marialara1622@hotmail.com
FB/Restaurante-Conde-Real-
Espinho-joãocelia-104803344528034

Zagalo

Rua 2, n.º 1379
4500-261 Espinho
tel./t/m.: +351 227 341 615
e-mail: zagalo64@hotmail.com
FB/restaurante.zagalo

Avenida 8

Avenida 8, n.º 308
4500-205 Espinho
tel./t/m.: 227 327 405
e-mail:
manuelfreitas_2@hotmail.com
FB/Restaurante-Avenida-8-
133203070115721

Espinho 10

Rua 2, n.º 1127
4500-670 Espinho
tel./t/m.: 224 032 412 / 917 487 783
e-mail:
bruno_rocka10@hotmail.com
FB/restaurante.espinhodez

Canastra

Rua 16, n.º 42
4500-242 Espinho
t/m: 227 340 347
e-mail: restcanastra@gmail.com
FB/restaurantecanastra

Casa Meireles

Morada: Avenida 8, n.º 672
4500-002 Espinho
tel./t/m. 227 311 140 / 934 946 481
e-mail:
casameirelesespinho@gmail.com
FB/restaurantecanastra

ESPOSENDE

Tiro no Prato

Rua Miguel Pacheco de Azevedo
Lugar de Azevedo
47470-011 Antas
tel: 253 871 242

Adega Regional O Forno

Avenida da Praia, 54
4740-033 Apúlia
tel: 253 982 647 / 987 389
e-mail: monteiro.apulia@gmail.com

Restaurante AM Kreisel

Av. 9 de Agosto E.N.13 Loja A
4740- Esposende
tel: 253 014456
e-mail:
amkreisel.restaurante@gmail.com

D. Restaurante Quina

Marginal De Cedovém
4070-031 Apúlia
tel: 253 982 717

Camelo

Rua do Facho lt. 14, lj. 3
4740-055 Apúlia
tel: 253 987 600
e-mail:
apuliam@camelorestaurantes.com

Restaurante Pedrinhas Praia

Av. Marginal Cedovém, n.º 112
4740 Apúlia
Tel: 253 982 211

A Salgueira

Rua da Salgueira - Cedovém
4740-031 Apúlia
tel: 253 982 538
e-mail: salgueira@hotmail.com

Água Pé

Av. Dr. Henrique Barros Lima, 6
4740-203 Esposende
tel: 253 968 519
e-mail: aguaperestaurante1@sapo.pt

Casa Salé

Rua Vasco da Gama, loja D
4740-291 Esposende
tel: 253 983 152 / 967 461 557
e-mail:
casa.sale.esposende@gmail.com

O Buraco

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira,
50
4740-204 Esposende
tel: 253 986 385
e-mail: info@restauranteoburaco.com

Salitra

Av. da Colónia, 51
4740-204 Apúlia
tel: 253 102 995
e-mail: josejmqm7@gmail.com

D. Sebastião

Rua Conde Castro, 3
4740-238 Esposende
tel: 253 961 414
e-mail: ruiiosa@gmail.com

Foz do Cávado

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira,
58
4740-204 Esposende
tel: 253 966 755
e-mail:
geral.ricardogoncalves@gmail.com

Varandas do Cávado Hotel Suave Mar

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
tel: 253 969 400
e-mail: info@suavemar.com

Restaurante Tio Pepe

Rua dos Bombeiros Voluntários, 4
4740-366 Fão
tel: 253 981 510
e-mail: josecgbarbosa@gmail.com

Mananita

Largo Rodrigues Sampaio
4740-218 Esposende
tel: 253 963 888
e-mail: mananita@netcabo.pt

Atelier Gastronómico

Sra. Peliteiro
Quinta da Barca
4740-476 Gemeses
tel: 936 438 384 / 253 966 051
e-mail: senhorapeliteiro@gmail.com

Cantinho dos Lírios

Rua dos Lírios
4740-368 Fão
tel: 253 982 381
e-mail: rcantinhodoslirios@gmail.com

Moinho de Sal

Rua do Facho 13
4740 Apúlia
tel: 253 968 033
e-mail: temperadas.ideias@gmail.com

Rita Fangureira

Rua Azevedo Coutinho, 23
4740-339 Fão
tel: 253 981 442
e-mail: mikelima32@netcabo.pt

Três Arcos

Rua Augusto José Teixeira
4740-343 Fão
tel: 253 966 049 / 963 025 892

Zé dos Leitões

Av. Marcelino Queirós 130/140
Ent. E, Loja 14
4740-444 Forjães
tel: 253 876 074
e-mail: geral@restauranteponteneiva.com

FAFE*

A Cabana

Rua Luís de Camões, n.º 121
4820-275 Fafe
tel./t/m. 253 503 233

A Desportiva

Rua Aquilino Ribeiro, n.º 80/88
4820-169 Fafe
tel./t/m. 253 494 750
e-mail: padaria.silva@sapo.pt

Adega Popular

Praça 25 de Abril, n.º 286
4820-142 Fafe
tel./t/m. 253 599 747
e-mail: adegapopular@hotmail.com
site: http://exploremoinho.wixsite.com/adegapopular

Casa de Pasto Reis

Rua Visconde Moreira de Rei, n.º 319
4820-290 Fafe
tel./t/m. 253 598 542
e-mail: geral.casadepastoreis@gmail.com

Desigual

Rua do Assento, Arões São Romão
4820-742 Fafe
tel./t/m. 916 181 060
e-mail: djpeterffafe@hotmail.com

Dom Egas

Praceta Egas Moniz, n.º 24
4820-157 Fafe
tel./t/m. 253 599 062 / 961 872 444
e-mail: restaurantedomegas@gmail.com

Feira Velha

Praça Mártires do Fascismo, n.º 167
4820-146 Fafe
tel./t/m. 253 599 680
e-mail: restaurantefeiravelha@hotmail.com

Ó Jorge

Largo Santo Ovídio, n.º 11
4820-136 Fafe
tel./t/m. 253 182 258
e-mail: refjorgeferreira@gmail.com

Porto Seguro

Rua de Moçambique, n.º 300
4820-216 Fafe
tel./t/m. 253 599 160
e-mail: portoseguro.restaurante.fafe@gmail.com

Quinta das Vinhas

Rua de Pestana, Arões S. Romão
4820-640 Fafe
tel./t/m. 912 296 736 / 917 604 346
e-mail: quintadasvinhas@gmail.com
site: www.quintadasvinhasfafe.pt

Vice-Versa

Rua dos Aliados, n.º 325 R/C Esq.
4820-248 Fafe
tel./t/m. 911 700 700
e-mail: viceversafafe@gmail.com

FELGUEIRAS

Adega Sousa

Cimo de Vila
4650-324 Rande
tel. 255 341 286 / t/m. 917 323 213

Breca dos Leitões

Rua de Guilhomil, n.º 102
410-420 Lagares Flg
tel. 255 314 148 / t/m. 964 578 968
e-mail: breca_dos_leitoes@hotmail.com

Caffé Caffé

Rua da Liberdade, n.º 4213
4610-670 Refontoura
tel. 255 921 455 / t/m. 918 513 892
e-mail: geral@restaurante-caffecaffe.pt
site: www.restaurantecaffecaffe.pt

Cantinho Rústico

Rua Nicolau Coelho, n.º 2882
4610-741 Sendim Flg
tel. 255 346 560
e-mail: cantinho_rustico@hotmail.com

Casa Teles

Rua de Simões, 1170, Moure
4610-457 Moure
tel: 255 312 491
e-mail: luiseccosta@hotmail.com

João da Reta

Av. Dr. Ribeiro de Magalhães, n.º 794
4610-108 Felgueiras
tel. 255 311 828 / t/m. 966 226 828
e-mail: restaurante.jooadareta@gmail.com

Mikas

Rua 25 abril
4650-450 Sernande
tel. 255 165 198 / t/m. 916 788 805
e-mail: carlosfaria@sapo.pt

O Primo Basílio

Rua da Vinha, n.º 21
4650-362 Revinhade
tel. 253 482 364 / t/m. 961 323 295
e-mail: restauranteoprimobasilio@gmail.com

O Veleiro

Rua da Indústria do Calçado, n.º 620
Lagares
4610-409 Felgueiras
tel. 255 313 919 / t/m. 964 143 569
e-mail: restaurante.oveleiro@sapo.pt

Quinta da Laranjeira

Rua do Cidral, n.º 1161
4615-230 Borba de Godim
tel. 255 483 638 / t/m. 917 696 011
e-mail: quintadobastos@live.com.pt
site: www.quintadalaranjeira.com

S. José

Av. Gen. Sarmento Pimentel, n.º 420
4610-107 Felgueiras
tel. 255 923 394 / t/m. 967 961 364
e-mail: j.mf.f@hotmail.com

Santa Quitéria

Alameda de Sta. Quitéria
4610-101 Felgueiras
tel. 255 313 712 / t/m. 912 278 157
e-mail: restaurantesantaquiteria1@hotmail.com

Zona Verde

Rua D. Afonso Henriques, Margaride
4610-253 Felgueiras
Tel: 255 924 125 / t/m. 919 641 484
e-mail: palacetedonamaria@sapo.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA*

Zona Verde

Rua Ambrósio Alberto Guerra, 41
5180-102 Freixo de Espada à Cinta
tel. 279 653 144
e-mail: zona_verde05@hotmail.com

Cinta D'Ouro

Avenida Guerra Junqueiro
5180-104 Freixo de Espada à Cinta
tel. 279 652 550
e-mail: info@cintadouro.com
site: cintadouro.com

GONDOMAR

Restaurante A Ponte Do Freixo

Rua de S. Miguel, 27
4435-441
tel./t/m. 933 141 481
e-mail: restaurante.pontedofreixo@gmail.com

Restaurante O Cardeal

Largo São Brás, 102/104
4435-804 Rio Tinto
tel./t/m. 938 090 391
e-mail: cardealrestaurante@gmail.com

Restaurante Rei da Tasca

Caminho do Rego, 169
4420-055 S. Cosme Gondomar
tel./t/m. 932 296 670
e-mail: madalenasantos@hotmail.com

Restaurante Figurino Douro

Av. José Joaquim Ferreira, 2984
4515-462 Melres Gondomar
tel./t/m. 964 226 874
e-mail: restaurantefigurino@gmail.com

O Chefe Barbosa

Trav. Adelino Amaro da Costa, 74
4420-610 São Cosme Gondomar
tel./t/m. 932 584 332
e-mail: patricia barbosa1234@gmail.com

Restaurante Beef Douro

Avenida Clube dos Caçadores, 5559
4510-036 Jovim
tel. 220 171 700
e-mail: beefdouro@gmail.com

Restaurante Casa Lindo

Trav. da Convenção de Gramido, 26
4420-416 Valbom
tel./t/m. 916 529 636
e-mail: restasalindo@gmail.com

Restaurante O Forum

Rua do Outeiro, 233
4420-237 Gondomar
tel./t/m. 919 796 890
e-mail: g.artur1004@gmail.com
site: www.madureiras.pt/list-menu/
o-forum/

Restaurante 3 MMM

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 216
4420-130 S. Cosme Gondomar
tel./t/m. 938 241 001
e-mail: josesantos_737@hotmail.com

Restaurante Estrelas do Douro

Av. Foz do Sousa
4515-084 N2 Foz do Sousa
tel./t/m. 224 500 030
e-mail: estrelas.do.douro@gmail.com

Restaurante Bom Retiro

Rua Capela da Lagoa, 105
4420-402 Valbom
tel./t/m. 965 124 990
e-mail: bom.retiro@hotmail.com

Restaurante

Clube dos Caçadores

Rua Clube dos Caçadores do Porto
4510-097 Foz do Sousa
tel./t/m. 934 544 146
e-mail: n.alvessousa75@gmail.com
site:
<https://restaurantedoclubedoscacadoresportoo.pt>

Restaurante Choupal dos Melros

Rua Tardinhada, 425
4510-676 Fânzeres
tel./t/m. 919 677 859
e-mail:
choupal@quintadoschoupous.com

Restaurante Cantinho das Manas

Rua da Vessada S/N
4420-345 S. Cosme Gondomar
tel./t/m. 917 208 110

Restaurante Laranjal

Rua dos Mineiros, 500
4510-336 S. Pedro da Cova
tel./t/m. 936 270 926
e-mail:
laranjalrestaurate@hotmail.com

Restaurante Campidouro

Rua Vasco D' Araújo S/N
4515-397 Medas Gondomar
tel./t/m. 919 279 494
e-mail: geral@campidouro.pt

Restaurante Madureiras

Vera Cruz
Praça da República Edif. Municipal
4420-294 Gondomar
tel./t/m. 966 238 637
e-mail: madureirasveracruz@gmail.com

GUIMARÃES*

Ar Belo

Rua de Belos Ares, nº 168
4810 - 221 Guimarães
tel./t/m. 253 432 922 / 963 903 969
e-mail: arbelorestaurante@gmail.com
FB/restaurantearbelo/

Batista

Urbanização da cruz da Argola
Rua A, nº 280
4810-217 Guimarães
tel./t/m. 253 432 216
e-mail:
restaurantetipicobatista@hotmail.com
site: www.restaurantebatista.com
FB/restaurantetipico.batista/

Buxa

Largo da Oliveira, nº 23 R/C
4800-438 Guimarães
tel./t/m. 252 058 242 / 911 175 763
e-mail:
buxa.restaurantesnack@gmail.com
site: www.restaurantebuxa.com
FB/restaurantebuxa/

Café Oriental

Largo do Toural, nº11
4810 - 427 Guimarães
tel./t/m. 253 414 048 / 912 759 526
e-mail:
restaurantecafeoriental@gmail.com
FB/restaurantecafeoriental/

Casa das Merendas

Rua Nossa Senhora da Penha, nº 8
4810 - 038 Guimarães
tel./t/m. 253 516 875 / 927 411 604
e-mail:
casadasmerendas2020@gmail.com

Cor de Tangerina

Largo Martins Sarmento, nº 89,
1º piso
4800-432 Guimarães
tel./t/m. 253 542 009 / 966 876 165
e-mail: cordetangerina@gmail.com
site: www.cordetangerina.pt

Dan José

Rua Nossa Senhora da Penha
- Parque S. Cristóvão
4810 - 000 Guimarães
tel./t/m. 253 418 844 / 913 861 771
e-mail: info@restaurantedanjose.com
site: www.restaurantedanjose.com

D. Maria – Hotel de Guimarães

Rua Eduardo Manuel de Almeida,
nº 202
4810 - 440 Guimarães
tel./t/m. 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com/

Fentelhas

Rua Pedro Homem de Melo, nº 111
4800 - 860 S. Torcato
tel./t/m. 253 551 292 / 917 108 796
e-mail: fentelhas@gmail.com

Flôrêncio

Rua Nº Srª de Madredeus
4800 - 222 Azurém
tel./t/m. 253 415 820 / 917 103 736
e-mail: geral@restauranteflorencio.pt
site: www.restauranteflorencio.pt

Histórico By Papaboa

Rua de Valdonas, nº 4
4800-476 Guimarães
tel./t/m. 253 412 107 / 915 429 700
e-mail: historico@papaboa.pt/
site: www.papaboa.pt

Já Cá Estou e Tu?

Rua Val de Donas nº3
4800 - 476 Guimarães
tel./t/m. 918 213 358
e-mail: jacaestouetu@gmail.com
site: <https://jacaestou.eatbu.com/>

Nora do Zé da Curva

Rua de Gil Vicente, nº31
4800-151 Guimarães
tel./t/m. 253 552 267 / 919 252 020
e-mail: norazedacurva@hotmail.com
FB/AntigoNoraZeDaCurva/

Paraíso 19.95

Rua de Agrelas, nº 521
4835 - 301 Guimarães
tel./t/m. 253 535 468 / 962 185 508
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt
site: www.clubeparaiso.pt /
FB/paraisorest1995villasp/

Paraqui

Rua Cruz da Argola, nº 265
4810 - 225 Mesão Frio
tel./t/m. 253 432 505
e-mail:
restauranteparaqui@gmail.com

Paraxut

Praça de Santiago, nº 14
4800 - 445 Guimarães
tel./t/m. 253 410 369 / 918 507 649
e-mail:
restauranteparaxut@hotmail.com
FB/restauranteparaxut/

Pousada Mosteiro de Guimarães

Largo Domingos Leite de Castro
4810 - 011 Guimarães
tel./t/m. 253 511 249 / 962 394 632
e-mail:
rececao.stamarinha@pestana.com
site: www.pousadas.pt/hotel/
pousada-guimaraes

Príncipe Parque

Rua Joaquim Ferreira Monteiro
tel./t/m. 253 577 427
e-mail: geral@principeparque.pt
FB/principeparque.pt

Solar do Arco

Rua de Santa Maria, nº 48/50
4810 - 443 Guimarães
tel./t/m. 253 035 233
e-mail:
solardoarcoguimaraes@hotmail.com

Virtudes

Praça de Santiago, nº 13/15
4800 - 445 Guimarães
tel./t/m. 926 463 686
e-mail: reservas.virtudes@gmail.com

Xisko

Largo dos Laranjais, nº 25 R/C
4800 – 420 Guimarães
tel./t/m. 926 366 822
e-mail: geral@xisko.pt
site: www.xisko.pt

Santa Luzia Restaurante

Rua Francisco Agra, nº 100
tel. 253 071 800
e-mail: geral@santaluziaarhotel.pt
site: www.santaluziaarhotel.pt
FB/santaluziaarhotel

LOUSADA

Restaurante Visconde

Rua Visconde de Alentém, 4/6
4620 -650 Lousada
tel. 255 815 008
e-mail:
geral@visconderestaurante.com
site: www.visconderestaurante.com

Restaurante Brazão

Rua Santo António
4620-697 Silvares
tel. 255 811 532
e-mail:
brazaorestaurante@gmail.com
site: www.brazaorestaurante.com

Restaurante Q.ta de Cedovezas

Rua de Cedovezas, nº 102
4620-505 Pias
tel. 255 811 513 / 939 646 668
e-mail: zitaquinta@gmail.com
site: www.quintadecedovezas.com

Restaurante Estrada Real

Avenida Estrada Real. nº414
4620-797 Torno
tel. 255 733 154
e-mail: geral@estradaareal.pt
site: www.estradaareal.pt

Restaurante Campos Freire / Querida Perfeição – Quinta das Pontezinhas

Rua da Escola, nº23
4620- 020 Aveleda
tel. 255 912 880 / 964 394 592

Restaurante Petisqueira Moura

Avenida Cidade de Tulle, nº 20 R/Ch.
4620-664 Silvares
tel. 255 815 736

Restaurante Passion Flower

Avenida João Oliveira Peixoto, nº 14
4620-034 Boim
tel. 255 912 032

Restaurante Parabéns

Av. Combatentes da Grande Guerra,
nº 799
4620 Cristelos
tel. 255 815 631
e-mail: cafeparabens@hotmail.com

Restaurante Recantos D'harmonia

Largo da Esperança, nº 13
4620-609 Lousada
tel. 255 813 301
e-mail: recantoharmonia@outlook.pt

Restaurante Meet You

Rua Mata das Panelas, nº 8
4620 Ordem
tel. 913 068 292
e-mail:
miguelazaro1981@gmail.com

Restaurante Pronto Assar

Rua Jogo da Bola, nº 11
4620-460 Nogueira
tel. 255 815 261 / 913 425 875/
969 294 382

Restaurante Casa Ernesto

Rua da Vila, nº 112
4620-610 Santa Margarida
tel. 255 813 256
e-mail: casaernesto_15@hotmail.com

MACEDO DE CAVALEIROS*

Restaurante Marisqueira Novo Mariano

Largo D. João 1, nº 12
5340-216 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 432 470 / 964 144 536

Restaurante Tasquinha do Careto

Podence
5340-392 Podence
tel./t/m. 936 062 240

Restaurante Praça das Eiras

Praça das Eiras
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912 218 019

Restaurante O Cantinho do Alexandre

Rua Viriato Martins, nº 38
5340 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 964 946 280 / 964 543 564

Restaurante Capricho

Rua Viriato Martins, n.º 4 R/C
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 967 297 464
e-mail:
caprichorestaurante2020@gmail.com

Restaurante Beladoce

Rua Gil Vicente, n.º 9
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 425 616
e-mail: betvieira10@libe.com.pt

Restaurante A Moagem João do Padre

Podence
5340-392 Podence
tel./t/m. 278 431 002 / 968 726 158
e-mail: quintadamoagem@sapo.pt

Convento de Balsamão

Chacim
5340-091 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 468 010
e-mail:
conventodebalsamao@gmail.com
site: www.conventodebalsamao.com

Restaurante Adega Regional

5340-351 Morais
tel./t/m. 278 458 124 / 938 735 900
e-mail:
celestinosilva14@hotmail.com

Restaurante D. Antónia

Rua Pereira Charula
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 731
e-mail: mail@donaantoniam.com

Restaurante Casa Jaiminho

Rua Damião de Góis
5340-244 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 640
e-mail: jaimeafonso@sapo.pt

Restaurante Marco António

Rua Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 916 189 033

Restaurante O Brasa

Rua Pedro
5340-259 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 722
e-mail: sergiopin82@hotmail.com

Restaurante Rodizio

Rua Gil Vicente
5340-271 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 431 072
e-mail: rodizio.macedo@gmail.com

Restaurante O Mazeda

Rua Com. António Joaquim Ferreira
5340-289 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937 270 301

Restaurante O Montanhês

Rua Camilo Castelo Branco
5340-237 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 481
e-mail: omontanhes1@gmail.com

Restaurante Real Domus

Rua Viriato Martins
5340-281 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 919 137 805
e-mail: rui.cosme.santos@sapo.pt

Restaurante Monte Velho

Rua Antero Quental
5340-232 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 937 583 963
e-mail: montevelho01@gmail.com

Restaurante O Panorama

Pontão de Lamas
5340-291 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 444 / 917 343 125
e-mail: panorama@sapo.pt

Restaurante Casa do Lago

Albufeira do Azibo
– Praia da Fraga da Pegada
5340-410 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 444 / 917 343 125
e-mail: panorama@sapo.pt

Restaurante Di Roma

Rua da Juventude
5340-243 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 098 110
e-mail: pizzariadiroma@hotmail.com

Restaurante Alendouro

Av. Nuno Álvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 236
e-mail: geral@hotelalendouro.com

Restaurante Cinco Coroas

EN 216
5340-082 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 556
e-mail:
cincocoroasmacedo@gmail.com

Restaurante O Mercado

Rua do Mercado, 246
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 841 / 939 537 696
e-mail: rochavera.m@hotmail.com

Restaurante O Sineta

Av. Eng^o Moura Pegado
5340-246 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 100
e-mail: luis-sineta@live.com.pt

Restaurante Europa

D. Nuno Alvares Pereira, n^o 20
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 263 183

Restaurante Pica-Pau

Rua Clara Vaz
5340-240 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 727
e-mail: altinofraga@hotmail.com

Restaurante Piu-Piu

Av. Joana A. Costa
5340-273 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 321

Restaurante Adega dos Cavaleiros

Rua Alexandre Herculano, n^o 27
5340-228 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 911 090 353
e-mail:
adegadoscavaleiros@hotmail.com

MAIA

A Telha

Rua Dr. Alberto Campos
da Costa Maia, 303
4470-724 Vila Nova da Telha
tel./t/m. 229 427 360

Cantinho Ibérico

R. Simão Bolívar 375
4470-351 Maia
tel./t/m. 229 435 650

Coreto

Rua N. S^a do Bom Despacho, s/n
4470-178 Maia
tel./t/m. 961 301 724
e-mail: geral@restaurantecoreto.pt
site: www.restaurantecoreto.pt

Cutelo Velho

R. Dr. Augusto Martins, 33
4470-146 Maia
tel./t/m. 220 738 203

Estação

Rua da Estação, 2
4470-178 Maia
tel./t/m. 229 422 469
site: www.restaurantestacao.pt

Fidely's

Rua Augusto Nogueira da Silva, 226
4475-615 Castelo da Maia
tel./t/m. 229 442 426

Garfo Real

Rua Dr. Fernando Araújo de Barros,
199
4475-076 Santa Maria de Avioso
tel./t/m. 919 316 838

Miramaia Steakhouse

Rua Dr. Carlos Pires Felgueiras, 31
4470-157 Maia
tel./t/m. 229 426 074

O Forno

Rua Dr. Farinhote 740
4470-602 Moreira-Maia
Tel: 229 487 076
e-mail: joãopinheiro5@sapo.pt

O Grelhador da Giesta

R. Dom Afonso Henriques, 1475
4425-057 Pedrouços
tel./t/m. 229 714 379 / 965 005 540
e-mail: grelhador.giesta@gmail.com

O Machado

Rua Dr. António José De Almeida, 467
4475-456 Nogueira e Silva Escura
tel./t/m. 229 410 839

Pata Negra

Rua Vilarinho de Cima, 22
4475-690 São Pedro de Avioso
tel./t/m. 220 738 203

Quinta de Camposa

R. Central da Camposa, 1409
4425-322 Folgosa
tel./t/m. 229 672 182

Quinta das Raparigas

R. Souto, 920
4470 Maia
tel./t/m. 229 420 505
e-mail:
contactos@quintadasraparigas.com
site: www.quintadasraparigas.com

Restaurante Stone

R. do Outeiro, 1313
4470-637 Gemunde
tel./t/m. 229 421 107

O Rodrigo

Rua das Cardosas, Ardegães
4425-510 Águas Santas
tel: 229 670 588

Tomar de Sal

Praça do Exercito Libertador, 132
4470-601 Maia
tel./t/m. 229 423 908

Via Lidador

Via Lidador da Igreja 180-J
4475-411
tel./t/m. 229 421 542

Portas da Maia

Av. Dom Manuel II, 1350
4470-248 Cidade da Maia
tel./t/m. 229 489 001

MARCO DE CANAVESZES*

Restaurante Albufeira

Rua Rainha Dona Mafalda, 709
4630-331 Marco de Canaveses
t/m. 255 534 420
e-mail: rest.albufeira@gmail.com
site: www.albufeira marco

Restaurante a Ver o Douro

Rua do Barreiro, 617
4625-119 Paços de Gaiolo MCN
tel./t/m. 255 589 673 / 961 877 738
e-mail: averodouro@gmail.com
site: www.averodouro

Restaurante Cancela Velha

Praça Movimento das Forças
Armadas, 36
4630-224 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 523 630 / 918 641 145
e-mail: cancelavelha@hotmail.com
site: www.cancela.velha

Restaurante Penhadouro

Rua de Ladário, 14
4625-335 Penhalonga MCN
tel./t/m. 255 582 994 / 936 975 336
e-mail: penhadouro@gmail.com
site: https://penhadouro.pt/

Restaurante Pensão Magalhães

Rua L.go A^o Queirós Montenegro, 31
4630-214 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 522 134 / 917 621 455
e-mail:
restaurantemagalhaes@hotmail.com
FB/pensaomagalhaes

Restaurante O Plátano

L.go António Queirós Montenegro, 57
4630-214 Marco de Canaveses
tel. 255 523 137 / 255 534 301
t/m. 919 371 929
e-mail: oplatano.geral@hotmail.com
site: www.oplatano.com

Restaurante Arquinhos de Canaveses

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 480
R/c - Esq.
4630-205 Marco de Canaveses
tel./t/m. 255 397 111 / 964 387 893
e-mail:
arquinhos-de-canaveses@outlook.com
FB/arquinhosdecanaveses

A Tasca da Joana

Rua de São Nicolau, 52
4630 - 261 Marco de Canaveses
t/m. 915 653 284
e-mail: atascadajoana@gmail.com
site: @a_tasca_da_joana_

Aldeia1375

R. São Nicolau, 1375
4630-261 Marco de Canaveses
t/m. 915 612 329
e-mail: aldeia1375@gmail.com
FB/Aldeia1375

Alquimia Bistrô

Rua da Pontinha, 1533
4630-416 Marco de Canaveses
tel./t/m: 255 523 004 / 911 830 238 /
924 454 914
e-mail: alquimia.mcn@gmail.com
FB/alquimia.bistro.restaurante/

MATOSINHOS*

Avô Arnaldo Petiscaria e Restaurante

Rua Dr^a José Ventura, 178
450 172 Matosinhos
tel./t/m. 915 184 297
e-mail:
josesilvaavoarnaldo@gmail.com

Restaurante O Pai da Maria

Rua da Agudela, 548
4455-016
tel./t/m. 969 275 415
e-mail: joao_f_costa@hotmail.com
FB/Restauranteopaidamaria

Pleasure Sushi Bar

Av. do Com. Ferreira de Matos, 217
4450-123
tel./t/m. 919 925 372
e-mail: pleasure.sushibar@gmail.com
FB/kuririnsushibar/

IN'TZE Restaurante Petisqueira

Rua Hintze Ribeiro 234
4450-699 Leça da Palmeira
tel./t/m. 915 812 690
e-mail: intze234@gmail.com
site: www.intze.pt

MELGAÇO*

Adega do Sossego

Peso
4960-235 Paderne
tel./t/m. 251 404 308
e-mail: geral@adegadosossego.com
site: www.adegadosossego.com

Adega Regional do Sabino

Largo Hermenegildo Solheiro
4960-551 Vila, Melgaço
tel./t/m. 251 404 576
e-mail: restaurante.sabino@sapo.pt
site: www.adegadosabino.com

O Cinema

Rua da Calçada, 10
4960-529 Vila, Melgaço
tel./t/m. 961 839 317
e-mail: restaurantedocinema@gmail.com

Mini-Zip

Avenida das Tílias
4960-534 Vila, Melgaço
tel./t/m. 251 418 286
e-mail: vaniafaria34@gmail.com

Miradouro do Castelo

4960-023 Castro Laboreiro
tel./t/m. 251 465 469
e-mail: geral@miradourodocastelo.com
site: www.miradourodocastelo.com

Restaurante o Adérito

Pombal
4960-330 Remoães
tel./t/m. 251 404 412
e-mail: restauranteoaderito@gmail.com
site: www.oaderito.com/

Tasquinha da Portela

Portela
4960-263 Paderne
tel./t/m. 251 401 109
e-mail: tasquinha.da.portel@sapo.pt

Verde Minho

Peso
4960-235 Paderne
tel./t/m. 251 416 081
e-mail: verdeminho@hotmail.com

O Brandeiro

Branda da Aveleira
4960-160 Gave
tel./t/m. 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com

Tasquinha Castreja

Vila
4960-023 Castro Laboreiro
tel./t/m. 963 666 932
e-mail: iguariaseparticulas@gmail.com

O Vidoeiro

Lugar do Porto Ribeiro,
Lamas de Mouro
4960-170
Tel: 251 465 566

MESÃO FRIO*

Douro Sabores

Rua Nova do Mercado
5040-312 Mesão Frio
tel./t/m. 254 892 396

Bem Servir

Rua dos Abraços, 260
5040-310 Mesão Frio
tel./t/m. 254 897 136

Convívio

Rua General Alves Pedrosa
5040-322 Mesão Frio
tel./t/m. 254 892 481

Tasca do Zequinha

Av. Conselheiro José M^o Alpoim
5040-310, Mesão Frio
tel./t/m. 254 892 109

MIRANDA DO DOURO

Restaurante Miradouro

Rua do Mercado, nº 53 -55
5210-210 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 431 259 / 914 224 417
e-mail: brunomiradouro@gmail.com
site: www.restaurantemirandadodouro.com

Hotel parador Santa Catarina

Estrada da Barragem s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 431 005
e-mail: info@hotelparadorsantacatarina.pt
site: www.hotelparadorsantacatarina.pt

Capa d' Honras Restaurante

Travessa do Castelo 1
5210-234 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 432 699 / 934 981 905
e-mail: capadonhas@hotmail.com

Restaurante Jordão

Rua 25 de abril
5210-178 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 095 618
e-mail: tania.jordao@gmail.com

Restaurante O Encontro

Estrada Nacional 221, nascente
5225-103 Sendim
tel./t/m. 273 738 050 / 936750453 /
919 453 076
e-mail: geral@heencontro.pt

Restaurante O Mirandês

Avenida D. Dinis
5210 – 244 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 431 418
e-mail: doramigueldias@hotmail.com

MIRANDELA

Restaurante Adega Regional

Av. 25 de Abril, 866
5370-202 Mirandela
T: 278 263 330
E-mail: adega1@live.com.pt

Restaurante Dona Maria

Rua Dr. Jorge Pires, 3
5370-430 Mirandela
T: 278 248 455
E-mail: restaurantedonamaria@gmail.com

Restaurante D. Dinis (Hotel)

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
T: 969 773 924
E-mail: reservas.hdd@hoteis-arco.com

Restaurante Flor de Sal

Parque Dr. José Gama
5370-607 Mirandela
T: 278 203 063
E-mail: flordesal@hotmail.com

Restaurante O Pomar

Av. Francisco Sá Carneiro
5370-209 Mirandela
T: 278 249 277
E-mail: restaurantepomar@gmail.com

Restaurante Távora

Av. Varandas do Tua, Loja 4
5370-212 Mirandela
T: 278 249 200
E-mail: restaurante.tavora@sapo.pt

Restaurante Cantinho do Romeu

Lugar Passagem de Nível
5370-620 Romeu
T: 278 939 029 / 926 287 436

Restaurante Bem Bô

Rua Engenheiro machado Vaz, 1101
5370-320 Mirandela
T: 918 500 004 / 918 500 011
E-mail: sonia@bembo.pt

Restaurante Rei D'Orelhão

Largo da Igreja, 1
5370-152 Lamas de Orelhão
T: 278 979 074
E-mail: geral@reidorelhao.pt

MOGADOURO

A Lareira

Av. N. Senhora do Caminho, nº 58
5200-207 Mogadouro
279 342 363

A Tasquinha

Avenida do Sabor, nº 71
5200-288 Mogadouro
279 342 654
atasquinhamogadouro@outlook.pt

Restaurante Dias

Rua Capitão Cruz, nº 34
5200-222 Mogadouro
279 341 560

Kalifa OK

Rua da República, nº 18
5200-233 Mogadouro
279 342 115
Anamarcos89@hotmail.com

O Cantinho

Rua dos Frades, nº 59
5200-267
938 317 214
gfp@portugalmail.com

Pensão Russo

Rua Dr. Francisco Aº Vicente, nº 12
5200-271
279 342 134
guilhaumerodrigues@hotmail.com

Espelho de Água

Ribeira do Juncal, S/N
5200-244
933 212 550

Estoril

Rua da República, nº 61
5200-233 Mogadouro
939 330 243

O Templário

Rua de Santa Marinha, nº 70
5200-241 Mogadouro
938 575 080

Rolima

Avenida de Espanha, nº 27
52000-203 Mogadouro
279 342 732

Europeu

Rua de Santa Marinha, nº 7
5200-241
938 114 277
restaurante.europeu@hotmail.com

MOIMENTA DA BEIRA*

Peto Real

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
Tel. 254 584 061
e-mail: hotelverdeal@gmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

Prato Dourado

Av. 25 de Abril, 68
3620-304 Moimenta da Beira
tel. 254 583 257 / tlm. 914 901 845
e-mail: prato.dourado@hotmail.com

MONÇÃO*

A Cozinha do Convento

Quinta do convento de Santo
António dos Capuchos
4950-527 Monção
tel./tlm: 251 640 090
e-mail:
geral@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com

A Galiza Mail'o Minho

Avenida das Caldas, s/n
4950-442 Monção
tel./tlm. 251 030 092
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbienestartermasdemoncao.com

Caldas Bar Restaurante

Avenida das Caldas
4950 - 442 Monção
tel./tlm. 960 148 977
e-mail: saboresvieira@gmail.com

Cabral

Rua 1º de Dezembro
4950-426 Monção
tel./tlm. 251 651 775

Casa Lara

Rua Portas do Sol
4950-500 Monção
tel./tlm. 251 651 894

Célimar

Estrada dos Arcos, Lj 1 – Edifício
Célimar
4950-438 Monção
tel./tlm. 251 654 343

Deu-La-Deu

Praça da República
4950-506 Monção
tel./tlm. 251 652 137 / 966 036 429
e-mail:
restaurantedeuladeu@hotmail.com

Firmino's – só por encomenda

Praça Deu-La-Deu
4950-426 Monção
tel./tlm. 251 652 491
e-mail:
restaurantefirminos@gmail.com

Fonte da Vila

Avenida Porta de São Bento, nº 891
4950-483 Monção
tel./tlm. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
site: www.hotelfontedavila.com

Lagoa Verde

Lugar da Gandra - Cortes
4950-850 Monção
tel./tlm. 251 648 285
e-mail:
lagoaverderestaurante@gmail.com

O Arado

Rua dos Nerys
4950-487 Monção
tel./tlm. 251 653 371

O Calhau

Urb. Qt.º das andorinhas, loja 14
Veiga Velha – Cortes
4950-855 Monção
tel./tlm. 251 656 358

O Rosal

Rua D. Pedro V
4950-497 Monção
tel./tlm. 251 656 372
e-mail:
restauranterosal@hotmail.com

Recanto D'Avó

Portela do Alvite – Merufe
4950-310 Monção
tel./tlm. 966 713 810
e-mail: recantodavo@sapo.pt

Rua D

Rua Conselheiro Adriano Machado
4950-430 Monção
tel./tlm. 251 656 381

Serzedo Caseiro's

Serzedo - Longos Vales
4950-218 Monção
tel./tlm. 251 652 221
e-mail: cafe.serzedo@hotmail.com

Sete a Sete

Rua Conselheiro João da Cunha
4950-469 Monção
tel./tlm. 251 652 577

Taberna da Travessa

Rua Sá da Bandeira, nº 6
4950-509 Monção
tel./tlm. 925 656 390

MONDIM DE BASTO*

Adega do Zeca

Lg. Adriano Pinto Coelho
4880-234 – Mondim de Basto
tel./tlm. 254 381 247 / 962 852 10
e-mail: alcinaafonso68@gmail.com

Adega Regional 7 Condes

Rua Velha
4880-256 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 382 342
e-mail: adega7condes@gmail.com

Adega Regional Casa da Caíinha

Rua Velha
4880-250 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 386 515 / 966 769 265/
965 867 536
e-mail: casadacainha@gmail.com

Adega Regional Escondidinho

Rua Velha
4880-212 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 072 643 / 917 489 754
e-mail: samuelpeneda@hotmail.com

Restaurante Chasselik

Av. Da Igreja
4880-231 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 381 510
e-mail: augustopeneda@hotmail.com

Churrasqueira 2 Palmeiras

Loteamento da Recta da Pena
4880-259 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 386 916
e-mail:
salvador.cardoso88@gmail.com

Restaurante Esplanada

Casa do Lago

Barrio
4880-164 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 381 065 / 962 916 375 /
965 541 766
e-mail: antoniojrseca@gmail.com

Restaurante Nova Iorque

Sobreira de Mondim
4880-247 – Mondim de Basto
tel./tlm. 910 957 500
e-mail:
leticia_goncalves123@hotmail.com

Restaurante Ramos

Av. da Igreja
4880-321 – Mondim de Basto
tel./tlm. 255 381 279
e-mail: ac.eduardamos@gmail.com

Restaurante Sabores do Alvão

Ermelo
4880-131 – Mondim de Basto
tel./t/m. 963 763 900 / 918 519 442
e-mail: sofiaach202.sc@gmail.com

Restaurante Tâmega

– **Água Hotels**
Monte da Paradelas
4880-162 – Mondim de Basto
tel./t/m. 255 389 040
e-mail:
mondimdebasto@aguahotels.pt
site: www.aguahotels.pt

Taberna do Casco Velho

Rua Velha
4880-256 - Mondim de Basto
tel./t/m. 255 386 301 / 969 672 020
e-mail:
tabernacascovelho2020@gmail.com

MONTALEGRE

Restaurante Albufeira

Estrada Municipal 520, nº 120
5470-524 Pisões
tel./t/m. 276 556 213
e-mail:
restaurantalbufeira@gmail.com
site: http://pereiraadelaide.wixsite.com/restaurantalbufeira

Restaurante Dias

Largo do Penedo, nº 2
5470-525 Parafita
tel./t/m. 276 556 123
e-mail:
restaurantedias1979@gmail.com

Restaurante Casa do Preto

Largo do Salgueiro, nº 3
5470-370 Pitões das Júnias
tel./t/m. 276 566 158
e-mail: info@casadopreto.com
site: www.casadopreto.com

Restaurante Sol e Chuva

Rua do Ridante, nº 1
5470-526 Pisões
tel./t/m. 276 556 171
e-mail: solechuva@iol.pt
site: www.solechuva.com

Restaurante Nevada

Rua Camilo Castelo Branco, nº 9
5470-284 Montalegre
tel./t/m. 276 512 411
e-mail:
restaurantenevada2011@hotmail.com

Restaurante Foz do Rabagão

Estrada Nacional 103, nº 56
5470-062 São Vicente da Chã
tel./t/m. 276 555 207

Restaurante Dom João

Rua dos Ferradores, nº 10
5470-242 Montalegre
tel./t/m. 276 511 388

Restaurante Falta d' Ar

Rua do Avelar, nº 8
5470-235 Montalegre
tel./t/m. 276 512 664

Restaurante São Cristóvão

Rua da Seara Velha, nº 14
5470-504 Venda Nova
tel./t/m. 253 659 387
e-mail: geral@s-cristovao.com
site: www.s-cristovao.com

Restaurante Taberna da Misarela

Rua da Estrada Municipal, nº 2
5470-122 Ferral
tel./t/m. 969 513 434

Restaurante O Parque

Rua Central, nº 72
5470-430 Salto
tel./t/m. 253 659 438

Restaurante O Transmontano

Rua da Escola, nº 14
5470-127 Sidrós
tel./t/m. 253 659 244 / 935 187 931

Restaurante Ponte Nova

Rua 25 de Abril, nº 30
5470-013 Cabril
tel./t/m. 276 659 882

Restaurante Ponte do Diabo

Rua da Pousada, nº 1
5470-122 Ferral
tel./t/m. 253 759 010
e-mail: misarela@misarela.pt
site: www.misarela.com

Restaurante Adega o Fumeiro

Avenida Dom Afonso III, nº 41
5470-241 Montalegre
tel./t/m. 935 125 010

MURÇA*

Restaurante Borges

Lugar do Ratiço
5090-143 Murça
tel./t/m. 259 511 302
e-mail: residencialborges@gmail.com
site:
www.residencialborges.pt/restaurante

Restaurante Terra Quente

Lugar de Covelas | 5090-102 Murça
tel./t/m. 259 512 651 / 934 135 760
e-mail:
geral.terraquenterestaurante@gmail.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS*

Adega Mota

Rua Bento Carqueja, 235, r/c
3720-114 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 383 338 / 915 883 018
e-mail: anibalmeida1@gmail.com
FB/Adega-Mota

Adega Tamanqueira

Calçada de Tamanqueira, 64
3720-004 Ossela
tel./t/m. 918 468 066
e-mail:
tamanqueira.adega@gmail.com
FB/adegadatamanqueira

Brasão de Azeméis

Rua Tomás Figueiredo de Araújo
Costa, 62
3720-507 Santiago de Riba-Ul
tel./t/m. 256 683 227
e-mail:
antoniojorge@brasaoazemeis.com
site: www.brasaoazemeis.com

Casa Ibérica

Rua da Imprensa Oliveirense, 209
3720-305 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 924 099 175
e-mail:
casaiberica.oaz2010@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-Ibérica

Casa Mina

Rua Manuel Alves Soares, 10
3720-243 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 683 222
e-mail: veraleite.85@gmail.com
FB/RestauranteCasaMina

Casa Azevedo

Rua 10 de Agosto, 884
3720-411 Palmaz
tel./t/m. 256 999 572
FB/ Casa-Azevedo

Dom Filipe

Rua Dr. António Luís Gomes, 115, r/c
3720-249 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 685 987
e-mail:
restaurante.dom.filipe@gmail.com
FB/restaurantedomfilipe

Dom Gomado

Av. Dr. Albino dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 661 371 / 925 698 104
e-mail: reservas@hotel-dighton.com
info@hotel-dighton.com
site: http://www.hotel-dighton.com/
restaurante-d-gomado/espaco

Praça da Cidade

Rua Ernesto Soares dos Reis, 922
3720-256 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 910 501 165
e-mail: gestao@cafetariasblend.pt
FB/Pracadacidade

Quinta do Barão

Rua do Barão, 1130
3720-069 Loureiro
tel./t/m. 912 251 207
e-mail:
belmiramcarvalho1965@gmail.com

O Casarão Restaurante

Praça da Liberdade, 180
3700-611 Cesar
tel./t/m. 933 850 108
e-mail: ocupermercado@gmail.com
FB/Restaurante-Casarão

Tasquinha Alentejana

Rua D. Egas Odoriz, 94
3720-901 Vila de Cucujães
tel./t/m. 256 892 3974
e-mail: pedrotasquinha@gmail.com
FB/Tasquinha-Alentejana

Taberna da Pica

Rua Vila Militar Romana, nº 407 trás
3720-356 Vila de Cucujães
tel./t/m. 926 441 691
e-mail:
tabernadapica2021@gmail.com
FB/ restaurantepica2020

Paços de Ferreira

Aidé – Paços de Ferreira
Av. 1º de Dezembro, 137
4590-505, Paços de Ferreira
tel. 255 962 548

Al' Capão

Rampa do Cortinha, 13
4590-314, Freamunde
tel. / tlm. 913 814 977

A Presa

Rua Além do Rio
4590-393, Freamunde
tel. 255 870 872 / tlm. 963 096 657

A.REI.A

Rua Antero Figueiredo,2
4590-537, Paços de Ferreira
tel. 223 257 349

Casa de São Francisco – Wine Bar

Largo de São Francisco, 48
4590-296, Freamunde
tel. / tlm. 910 180 836

O Gusto

Rua Martinho Catano, nº 25
4590 - Freamunde
tel. 255 870 166

O Marceneiro

Rua Dr. João Primeiro, nº 15
4590-527, Paços de Ferreira
tel. 255 865 583

O Tarasco

Av. da Liberdade, 62
4590-223 Figueiró
tel. 255 881 794 / tlm. 915 005 461

São Domingos

Av. São Domingos, 295
4590-006, Carvalhosa
tel. 255 962 933 / tlm. 917 210 382

O Parrilhada

Rua da Plaina, 166
4590-399, Freamunde
tel. / tlm. 915 873 201

Tapper

Fine Food & Sspecial Drinks
Rua Jaime Leão Pinto, 132
4590-605, Paços de Ferreira
tel. 255 119 126

PAREDES*

Restaurante os Frades

Rua Rainha St. Teresa, nº 61
4580-652 Vilela
tel. 255 864 518 / tlm. 917 040 106
e-mail: fradesrestaurante@sapo.pt

Casa do Baixinho

Rua Do Baixinho, nº 579
4580-184 Paredes
tel. 255 785 808 / tlm. 914 006 916
e-mail: casadobaixinhorestaurante@gmail.com
FB/casadobaixinho

Solar da Brita

Rua da Forca, 86
4580-581 Louredo
Tel. 255 776 370 / Tlm. 918 285 845

Temos Pena - Restaurante

Tv. do Casal 40
4580-250 Paredes
Telf.: 910 712 698
E-mail: temospenarestaurante@gmail.com

Cozinha do Românico

Rua de Dólmen, 2
4585-019 Baltar
tel./tlm. 913 239 003
e-mail: cozinhadoromnico@gmail.com
site: www.carta.cozinhadoromnico.pt

Cozinha da Terra

Largo da Herdade, 8
4580-582 Louredo
tel. 255 780 900
e-mail: cozinhaterra@gmail.com/
geral@cozinhaterra.pt
site: www.cozinhaterra.pt

Tasca do S' Zé

Rua Dona Albertina Meiretes 70
4580-352 Cristelo
tlm: 914 398 605
e-mail: attgas@gmail.com

Paredes de Coura

O Barbaças
Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 19
4940-538
tlm. 916 938 212

Albergaria

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, s/n
4940-538
251 782 450

Furão

Rua Dr. Narciso Alves da Cunha, 6
4940-538
251 782 602

Miquelina

Rua Conselheiro Miguel Dantas, 66
4940-529
251 783 298 / 961 731 533

Pizzaria Romântica

Rua Dr. Afonso Viana, 34
4940-531
251 782 280 / 967 340 062

Xisto

Boalhosa, Insalde
4940-344
939 334 565
e-mail: geral@casadoxisto.com

Os Mouras

Rua Conselheiro Miguel Dantas
4940-106
251 788 221

Casa do Frei

Largo Beato Redento da Cruz
4940-523
251 098 411

PENAFIEL*

Casa das Lampreias

EN 106, Rua da Torre, 403
4575 Entre-os-Rios, Eja
tel./tlm. 255 612 403
FB/pages/Casa-das-Lampreia

Aurora

Rua dos Montes Novos
4560 061 Croca, Penafiel
tel./tlm. 255 735 167
e-mail: restaurantedaaurora@hotmail.com
FB/Restaurante-DAurora

Solar do Souto

Rua Central de Ribaçais, 240
4560 027 Abragão
tel./tlm. 255 941 001
e-mail: solaradosouto@gmail.com
FB/restaurantesolaradosouto/

Miradouro

Estrada Nacional 108, 578
4575 218 Eja
tel./tlm. 255 613 422
e-mail: miradourorestaurante@gmail.com
site: www.rest-miradouro.com

O Veraz

Avenida Araújo Silva, 21
4560-451 Penafiel
tel./tlm. 255 723 560
e-mail: geral.favoresdaeira@gmail.com
FB/OVERAZRestaurante/

Engaço

Av. de Recezinhos, 4667
4560-800 S. Martinho de Recesinhos
tel./tlm. 255 724 209
e-mail: engacorh@gmail.com
FB/engacorh/

Restaurante Rocha

Rua Central de Ribaçais, 629
4560-027 Abragão
tel./tlm. 255 942 455
e-mail: restauranterocha@gmail.com
FB/pages/category/Family-Style-Restaurant/Restaurante-Rocha-

Taberna da Carreira

Av. de Recezinhos, 2749
4560-800 S. Mamede
tel./tlm. 913 917 407
e-mail: casadacarreira@hotmail.com
FB/tabernacasadacarreira/about

Restaurante Fininha

Rua principal, 1090
4575-218 Entre-os-Rios
tel./tlm. 255 612 306
e-mail: bia.martelo@hotmail.com
FB/RestauranteFininha/

Plaza Grill

Avenida José Júlio, nº 1
4560-547 Penafiel
tel./tlm. 255 711 227
e-mail: plaza_grill@hotmail.com
FB/Plazagrill.pt/

PENEDONO*

Hotel Medieval ****

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tlm. 924 464 366 / 914 381 975
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: http://www.hotelmedieval.pt/
FB/hotelmedievaldepenedono

Fornos do Rei – Taberna Medieval

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
tlm. 966 626 646
FB/Fornos-do-Rei-Taberna-Medieval

Café Restaurante Avenida

Av. Adriano de Almeida
3630 Penedono
tlm. 967 040 267 / 963 250 943

Café Restaurante Valzinho

Rua do Valzinho, nº 5
3630 Penela da Beira - Penedono
tel. 254 505 159

Taberna Costa

Rua das Amoreiras, nº 1
3630-018 Antas - Penedono
tel. 254 504 470 / tlm. 933 711 888
e-mail:
tabernacosta2014@gmail.com

Restaurante – Café Primavera

Estrada Nacional, nº 229
3630-043 Beselga - Penedono
tel. 254 549 223

PESO DA RÉGUA

Restaurante Cacho d'Oiro

Travessa dos Aflitos, nº 120
5050-292
tel./tlm. 254 321 455/ 963 121 120
e-mail: cachodoiro@live.com.pt
site: www.restaurantecachodoiro.pt

Douro In

Av. Joao Franco, S/N 1º
5050-226 Peso Da Régua
tel./tlm. 963 263 268
e-mail: info@restaurantedouroin.pt
site: www.restaurantedouroin.pt

Restaurante Limonete

Rua da Ferreirinha
5050-261 Peso da Régua
tel./tlm. 254 313 713
FB/pizzarialimonete

Restaurante Don Peppo

Rua Marquês de Pombal
5050-282 Peso da Régua
tel./tlm. 254 401 276
e-mail: donpeppopizzeria@gmail.com
site:
http://pizzariadompeppo.webnode.pt/

Restaurante Castas e Pratos

Rua José Vasques Osório, s/n
Código Postal 5050-280
tel./tlm. 927 200 010
e-mail: info@castasepratos.com
site: www.castasepratos.com

Tasca da Piasca

Lugar da Ribeira do Rodó, Godim
5050-092
tel./tlm. 254 336 263 / 914 867 104
e-mail: silva.madalena79@gmail.com
FB/restaurante-tasca-da-piasca

Manel da Aninhas, Lda

Juncal de Cima - Corgo
5050-207
tel./tlm. 254 323 356
e-mail:
geral@restaurantemaneldaaninhas.com
site:
www.restaurantemaneldaaninhas.com

Restaurante Tio Manel

Rua da Ferreirinha, nº 32
5050-261
tel./tlm. 964 543 444
e-mail: zemanelpinga@gmail.com
FB/RestauranteTioManel

Locomotiva Wine & Gourmet

Luga José Vasques Osório,
Cais de Mercadorias da Refer, lj B2
5050-280 Peso da Régua
tel./tlm. 917 292 288 / 254 315 091
e-mail:
marisa.monteiro@locomotiva.wine
site: www.locomotiva.wine

Restaurante KateKero

Av. da Galiza, 134
5050-280 Peso da Régua
tel./tlm. 254 104 813

Aneto & Table

Armazém da Estação
5050-280 Peso da Régua
tel./tlm. 254 323 120
e-mail: anetotable@gmail.com
site: www.anetowines.pt

Quinta de São Domingos

Avenida Diocese de Vila Real,
Quinta de São Domingos
5050-221 Peso da Régua
tel./tlm. 964 601 085
e-mail: restauranteqsd@gmail.com
site: www.quintadesaodomingos.com

PONTE DA BARCA*

Restaurante O Moinho

Largo do Côrro
4980-614 Pte. da Barca
tel./tlm. 258 452 035
site: http://restauranteomoinho.pt/

Restaurante Sant'ana

Lugar da Igreja, Grovelas
4980-353 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 454 576
e-mail: info@santana-eventos.com
site: www.santana-eventos.com

Churrasqueira Barquense

Rua Dr Francisco Sá Carneiro, nº 36
4980-633 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 454 104
e-mail:
churrasqueirabarquense@gmail.com
site:
https://churrasqueirabarquense.com/

O Emigrante

Rua António José Pereira
4980-622 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 452 248
e-mail:
FB/restauranteoemigrante/

Vai à Fava

R. Dr. Alberto Cruz, 13
4980-020 Pte. da Barca
tel./tlm. 258 027 769
e-mail: v.vaiafava@gmail.com
FB/vaiafavapontedabarca

O Kibom

Rua Joaquim Moreira de Barros
4980-504 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 452 175
FB/okibom.restaurante

Jaime Gomes

Rua Conselheiro Rocha Peixoto
4980-626 Ponte da Barca
tel./tlm. 258 452194

São Martinho

Saném - Crasto
4980-256 Saném
tel./tlm. 258 098 110

PONTE DE LIMA

Açude

Lugar de São Gonçalves, Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 944 158
e-mail: geral@restauranteacude.com
site: www.restauranteacude.com

Adega do Adão

Lugar da Seixosa, Ribeira
4990-403 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 409 105 / 965 295 766

Brasão

Rua Formosa, nº 1
4990-117 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 941 890
e-mail:
restaurantebrasao_pontelima@hotmail.com
FB/restaurantebrasaoapl

Cantinho da Queijada

Rua de São João Batista, nº 250
Queijada - 4990-685 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 741 370 / 964 200 887

Carvalheira

Rua do Eido Velho, nº 73, Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 742 316 / 931 100 062
e-mail: reservas@acarvalheira.com
site: www.acarvalheira.com

Casa Antiga

Rua S. João Batista da Queijada,
nº 1695, Queijada
4990-685 Ponte de Lima
tel./tlm. 963 044 903 / 961 844 424
e-mail:
restaurante.casa.antiga@gmail.com
FB/Restaurante-Casa-Antiga

Confrade

Passeio 25 de Abril,
Mercado Municipal Loja 1
4990-058 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 753 609
e-mail:
restauranteoconfrade@gmail.com
FB/OConfrade

Cozinha Velha

Lugar de Faldeães, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 749 664 / 961 136 653 /
969 653 812
e-mail:
geral@restaurantecozinhavelha.com
site:
www.restaurantecozinhavelha.com

Diamante Azul

Rua de Vandoeuvre, Bl.3 r/c Loja AM
4990-145 Ponte de Lima
tel./tlm. 258 742 754
e-mail:
restaurante.diamante.azul@gmail.com
FB/restaurante.d.azul

Encanada

Rua Doutor António Magalhães,
Mercado Municipal Loja 8
4990-110 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 189
e-mail: geral@encanada.pt
FB/encanada

Escondidinho

Rua do Rosário, nº 5
4990-104 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 828

Expresso

Rua Inácio Perestrelo, nº 70
4990-120 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 849
e-mail:
restaurantexpresso@hotmail.com

O Francisco

Rua da Matriz, nº 6
4990-083 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 090 207
e-mail:
restaurantefrancisco@gmail.com

Katekero

Rua do Mercado, nº 87
4990-102 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 625
FB/restaurantekatekeroptl

Lusitano

Largo do Terreiro, Gandra
4990-643 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 117
e-mail:
restaurantebarlusitano@hotmail.com
FB/Restaurante-Lusitano-
455504457986632

Manuel Padeiro

Rua Senhor do Bonfim, nº 20
4990-105 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 649 / 919 903 920
e-mail: geral@manuelpadeiro.com
site: www.manuelpadeiro.pt

Mercado

Rua do Mercado, Mercado Municipal
Loja 13
4990-102 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 753 700 / 917 011 018
e-mail:
restaurantemercado2013@gmail.com
FB/restaurantemercado

Migaitas

Rua do Sobreiro, nº 533, Feitosa
4990-625 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 743 416
FB/MigaitasGolfe

Montanha

Lugar Pedra Fendida, Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
tel./t/m. 963 517 983 / 968 910 435
e-mail: cafemontanha@sapo.pt
FB/Restaurante-Montanha-
284959058606971

Monte da Madalena

Rua de Santa Maria Madalena,
nº 860, Fornelos
4990-620 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 102 951
e-mail:
montedamadalenarestaurante2019@gmail.com
FB/Monte-da-Madalena-Restaurante

Muralha

Largo da Picota, nº 17-19
4990-090 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 741 997

Petiscas

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 347 / 964 006 607
e-mail:
petiscasrestaurante@gmail.com
FB/Petiscas

O Porão Limiano

Rua de Souto, nº 37
4990-107 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 941 183 / 966 135 453
e-mail:
restauranteporao@live.com.pt
FB/O-Por%C3%A3o-Limiano-
Restaurante

Porta do Lima

Rua da Ponte de Crasto, nº 90
Ribeira
4990-373 Ponte de Lima
tel./t/m. 968 294 505

O Prego

Rua General Norton de Matos,
4990-118 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 743 472
e-mail:
restauranteprego@hotmail.com
FB/Restaurante-O-Prego

Rotunda da Feitosa

Rua da Feitosa, nº 1634, Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 003
e-mail:
geral@cateringrotundadafeitosa.com
FB/Restaurante-Rotunda-da-
Feitosa-2046649545426433

S. Nicolau I

Lugar de Carvalhal, Fontão
4990-610 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 732 086 / 932 466 152
e-mail: snicolau1@snicolau.com
site: www.snicolau.com

S. Nicolau II

Rua António Amorim, nº 10
4990-074 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 742 806 / 963 160 744
e-mail: snicolau2@snicolau.com
site: www.snicolau.com

Sabores do Lima

Lgo Dr António Magalhães, nº 78
4990-057 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 931 121
e-mail: saboresdolima@hotmail.com
site: www.saboresdolima.com

Solar do Taberneiro

Centro Comercial Rio Lima
Praceta Doutor Vieira de Araújo,
nº 2, Loja 1
4990-064 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 942 169
e-mail: solarotaberneiro@gmail.com

Sonho do Capitão

Rua da Vila Cornelianiana, nº 360
Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 741 138
e-mail: sonhodocapitao@gmail.com
site: www.sonhodocapitao.com

Torre

Rua do Postigo, nº 17
4990-103 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 101 377

PÓVOA DE LANHOSO*

ABBA

Avenida de Águas Santas, 320
4830-004 Águas Santas e Moure
tel./t/m. 253 992 796
e-mail: geral@restaurante-abba-net
site: net restaurante-abba-net

Avenida

Avenida da República, 144
4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 042 701
e-mail:
restauranteavenida@outlook.com

Monte do Pilar

4830-513 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 066 724
e-mail:
castelorestaurantepvl@hotmail.com

O Calva

Calva, Geraz do Minho
4830-299 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 968 912 127
e-mail: ocalva2015@outlook.com

O Coelho

Rua da Calçada, nº 13
4830-348 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 517
e-mail: vtr.8@hotmail.com

O Fernando

Avenida de Águas Santas, nº 866
4830-004 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 925 415 568
e-mail: geral@quintadofernando.com
site: www.quintadofernando.com

Fundão

Quinta do Fundão, ap.do 92
4830-065 Calvos e Frades
tel./t/m. 253 639 600
e-mail: info@mariadafonte.com
site: www.mariadafonte.com

Montenegro

Rua de Santa Marta, 7
4830-076 U.F. Calvos e Frade
tel./t/m. 253 631 048
e-mail: manuella1720@gmail.com

O Trancoso

Rua dos Moinhos Novos, 70
4830-538 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 633 041

O Victor

Rua do Laranjal, 3
4830- 668 São João de Rei
tel./t/m. 253 909 100
e-mail:
restaurantevictor@net.sapo.pt
site: www.ovictor.com

Narcisus Eventos

Rua de Várzeas, 1026
4830-205 Fontarcada
tel./t/m. 253 632 951
e-mail: geral@narcisuseventos.com
site: narcisuseventos.com

Sabor do Campo

Rua da Fonte, 835
4830-323 Geraz do Minho
tel./t/m. 253 635 305
e-mail: sabordocampo2@sapo.pt

Velho Minho

Rua Doutor Manuel Ferreira, 8
4830-542 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 634 522
e-mail: velhominho@gmail.com
site: velhominho.wixsite.com

Restaurante Panorâmico - Diverlanhoso

Lugar de Porto de Bois
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel./t/m. 253 635 763
e-mail: info@diver.com.pt
site: www.diverlanhoso.pt

POVOA DE VARZIM*

31 de Janeiro

Rua 31 de Janeiro, 163
4490-533 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 614 116 / 924 483 839
e-mail:
geral@restaurante31dejaneiro.com

3 Rapazes

Rua Toca do Silva, 67
4570-442 Rates
tel./t/m.252 951 456 / 965 391 165

Adega S. Sebastião

Rua Igreja, 3
4490-517 Póvoa de Varzim
tel. 252 610 774
e-mail: araujo73nf@gmail.com

Cantinho do Zé

Rua Sacra Família, 470
4490-548 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 100 200 / 915 189 448
e-mail:
jose.silva.campos1957@gmail.com

Casa Cecília

Largo António Nobre, 113
4490-417 Póvoa de Varzim
tel./t/m.252 653 512 / 934 271 566
e-mail: ceciliarestaurante@sapo.pt

Churrascaria Ibérica

Rua Gomes Amorim, 103
4490-641 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 683 240 / 963 139 863
e-mail: iberica@sapo.pt

Costa

Rua Dr. Armindo Graça, 193, Lj 1
4490-608 Póvoa de Varzim
tel.252 684 139
e-mail: rest.costa.pv@gmail.com

Di António

Rua D. Manuel I, 132
4490-592 Póvoa de Varzim
t/m. 916 278 366
e-mail:
antoniomota1966@hotmail.com

Estrela do Mar

Rua Dr. Caetano de Oliveira, 144
4490-610 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 975 / 962 862 971
e-mail: ribeiroalexandrina@gmail.com

Firmino

Rua Caetano de Oliveira, 100
4490-610 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 684 695 / 913 104 999
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt

Goji

Av. dos Pescadores, 736
4490-013 Aver-o-Mar
tel./t/m. 252 063 423 / 917 331 487
e-mail: restaurantegoji@gmail.com

Leonardo

Rua Tenente Valadim, 75
4490-585 Póvoa de Varzim
tel. 252 622 349
e-mail: leonardo2010@netcabo.pt

Manjar dos Leitões

Aldeamento Santana, Rua 5, 51
4490-007 Aver-o-Mar
tel. 252 619 966
e-mail: info@manjardosleitoes.com

O Franganito Garrett

Rua José Malgueira, 6
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 615 243 / 965 782 527

O Marcelino

Rua N. Srª Imaculada Conceição, Lj 5
4490-038 Aguçadoura
tel./t/m. 252 601 534 / 960 105 143
e-mail: pires.taz@sapo.pt

O Tacho

Rua José Malgueira, 46
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 683 393 / 929 065 890
e-mail:
restaurantetotacho@gmail.com

Petisqueira Barca

Rua António Graça, 31 R/ch
4490-471 Póvoa de Varzim
tel./t/m.252 619 531 / 917 101 523
e-mail: americo_barca@hotmail.com

Romero

Rua José Malgueira, 21
4490-647 Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 178 980 / 938 485 158
e-mail:
restauranteromero@gmail.com

RESENDE*

Restaurante do Marina Hotel & Spa

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 870 700
e-mail: geral@douromarinahotel.com
site: www.douromarinahotel.com

Restaurante O Gentleman

Rua Egas Moniz, nº 7
4660-222 Resende
tel./t/m. 254 878 100
e-mail:
daleciopereira21228@gmail.com

Restaurante Douro à Vista

Lugar de Quintela
Cimo de Resende
4660-202 Resende
tel./t/m. 254 877 900
e-mail:
geral@restaurantedouroavista.com

Restaurante das Caldas

Av. Dr. Correia Pinto
Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 403 279
e-mail: inacio-isa55@hotmail.com

Restaurante Bengalas

Rua Dr. Correia Pinto
4660-215
tel./t/m. 919 633 324
e-mail:
antoniabengalas@hotmail.com

Restaurante PagaTú

Largo do Município, nº 5
4660-214 Resende
tel./t/m. 254 878 178

Odete Petisqueira

Rua José Pereira Monteiro, nº 141
4660-246 Resende
tel./t/m. 254 070 233

Restaurante Fonte Luminosa

Rua Prof. Edgar Cardoso, nº 44
4660-241 Resende
tel./t/m. 926 125 203

Restaurante O Pitas

Rua Prof. Edgar Cardoso
4660-241 Resende
tel./t/m. 254 096 927

Toca dos Petiscos

Rua de Rendufe, 474
4660-210 Resende
tel./t/m. 935 458 080

Emigrante

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, 744
4660-227 Resende
tel./t/m. 254 871 163

RIBEIRA DE PENA*

Cantinho do Churrasco

Estrada Nacional 312,
Rua da Variante, nº 3 - Salvador
4870-163
tel./t/m. 259 042 375
e-mail:
ocantinhodochurrasco.rp@gmail.com
site:
www.o-cantinho-do-churrasco.webnode.pt

Central

Rua Manuel José de Carvalho
4870-162 Ribeira de Pena
tel./t/m. 913 711 133
e-mail: maxcosta1946@hotmail.com

Pena Aventura

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, nº 2
Portela de Santa Eulália
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 935 010 867
e-mail: geral@penaaventura.com.pt
site: www.penaaventura.com.pt

São Pedro

Reta de Cerva, nº 17 - Cerva
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 927 032 903 / 259 479 161
e-mail:
restaurantesaopedrocerva@hotmail.com

Tasca do Xico

Entroncamento,
Rua do Entroncamento de Baixo, nº 1
4870-118
tel./t/m. 259 494 178
e-mail: tascadoxico@hotmail.com

SABROSA

Papas Zaide

Largo da Praça
5060 – 000 Sabrosa
tel./t/m. 962 845 395
e-mail: servalado@hotmail.com

Restaurante Solar 1

Combatentes da Grande Guerra
5060 – 302 Sabrosa
tel./t/m. 259 930 540

Restaurante Típico

Lugar do Bairro do bouço
5060-317 Sabrosa
tel./t/m. 259 106 478

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO*

Restaurante Santa Marta

Rua dos Combatentes
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 144

Taberna

Travessa da Democracia, Loja 6
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 408 953
FB/Taberna007

Restaurante São Gabriel

Alameda 13 de janeiro
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917 829 025

Restaurante Santo António

Rua das Árvores, EN2
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 915 079 154

Adega do Beça

Rua São João Baptista 1663, EN2
5030-413 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 012 582

Restaurante Oásis

Rua dos Combatentes, nº 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 532
e-mail: hotel2oasis@gmail.com
FB/priorruno

SANTO TIRSO

Cize Food and Wine

Largo Coronel Batista Coelho, 22
4780-370 Santo Tirso
tel./t/m. 252 097 565 / 910 348 337
e-mail: restaurantecize@gmail.com

Excelência Wine House

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, 20
4780-448 Santo Tirso
tel./t/m. 252 137 049 / 910 884 769
e-mail:
winehouse.excelencia@gmail.com

Restaurante Adega Amarela

Rua Narciso Martins da Costa, 452
4795-474 Campo (São Martinho)
tel./t/m. 252 059 272 / 916 692 065
e-mail:
rosinhaamarela15@gmail.com

Restaurante Brasileiro das Aves

Avenida Conde Vizela, 106
4795-004 Vila das Aves
tel./t/m. 252 875 079 / 912 356 348
e-mail: joel.44@hotmail.com

Restaurante Dona Unisco Ambiente e Gastronomia

Rua Dr. João Gonçalves, apa. 232
4784-909 Santo Tirso
tel./t/m. 252 859 300 / 917 591 671
e-mail: comercial@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel.cidnay.pt

Restaurante Hortal o Cleto

Rua João Paulo II, 385
4825-272 Monte Córdova
tel./t/m. 252 898 216 / 914 332 044
e-mail: conceicao_silva1@sapo.pt

Restaurante Moagem

Rua Alberto Pimentel, s/n
4780-386 Santo Tirso
tel./t/m. 252 034 479
e-mail: andreptsolinca@gmail.com

Restaurante O Costa

Rua Ferreira de Lemos, 150
4780-468 Santo Tirso
tel./t/m. 252 859 263 / 914 331 617
e-mail:
ocostarestaurante@gmail.com

Restaurante Ponto Final

Travessa Veiga do Leça, 26
4825-243 Lamelas
tel./t/m. 252 891 095 / 917 426 451
e-mail: rpointofinal@sapo.pt

Restaurante

Praceta dos Carvalhais

Rua dos Carvalhais, 60 a 64
4780-415 Santo Tirso
tel./t/m. 252 083 654 / 917 346 105
e-mail:
costa.pracetadoscarvalhais@gmail.com

Restaurante Tirsense

Praça Conde São Bento, 25
4780-375 Santo Tirso
tel./t/m. 252 852 889 / 917 592 840
e-mail: rtirsense@sapo.pt
site: www.restaurantetirsense.com

Taberna Gracinda

Avenida da Boavista, 27
4795-042 Vila das Aves
tel./t/m. 961 885 371
e-mail: tabernagracinda@gmail.com

Restaurante Escola – EPACSB

Casa rosae – Quinta de Fora
Avenida Soeiro Mendes da Maia, 2
4780-552 Santo Tirso
tel./t/m. 252 808 690 / 938 222 952
e-mail: carlos.frutuosa@epacsb.pt
site: www.epacsb.pt

O Nosso Kafé

Rua dos Casais, 698
4825-141 Carreira (São Tiago)
tel./t/m. 252 891 103 / 912 104 660
e-mail:
isabelgodinho2011@hotmail.com

O Transmontano

Rua dos Casais, 698
4825-141 Couto (São Miguel)
tel./t/m. 252 857 001 / 914 843 551
e-mail:
isabelgodinho2011@hotmail.com

Restaurante 7 MIGALHAS

Largo Coronel Batista Coelho, 16
4780-370 Santo Tirso
tel./t/m. 252 083 930 / 919 129 726
e-mail: niviana1983@icloud.com

Restaurante Olímpico

Rua Sousa Trêpa, 63
4780-554 Santo Tirso
tel./t/m. 252 114 742 / 910 337 851
e-mail: info@restauranteolimpico.pt
site: www.restaurantelimpico.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Restaurante A Harpa

Avenida da Misericórdia, 278
3700 - 191, São João da Madeira
tel. 256 042 945
e-mail: geral@aharpa.pt
site: www.aharpa.pt

Restaurante O Almeida

Rua do Dourado, 204
3700 - 107, São João da Madeira
tel. 916 652 647
e-mail: luxalmeida@hotmail.com

Restaurante Fénix

Rua Conde Dias Garcia, 22
3700-102 São João da Madeira
tel. 256 029 672
e-mail: geral@restaurantefenix.pt

Restaurante Bacana

Av. Benjamim Araújo, 24
3700 - 059 São João da Madeira
tel. 256 823 385
e-mail: rest.bacana@gmail.com

Restaurante Mutamba

R. Camilo Castelo Branco 18
3700 - 076 São João da Madeira
tel. 256 828 380
e-mail:
restaurantemutamba@gmail.com

Restaurante Casa D'Avó

Av. Da Liberdade 243
3700 - 304 São João da Madeira
tel. 256 824 073
e-mail:
geral@restaurantecasadavo.com

Sobreiro

Senhora da Estrada, nº 3
5130-555 Vilarouco
Telef. 254 452 111 / 968 449 922
Email. Beta-teams@ hotmail.com

Ruby Douro

Rua Cândido Jazás, nº 30
5130-077 Ervedosa do Douro
Telf. 254 422 076 / 934 540 783
Email. Beta-512@ hotmail.com

O Aguiar

Rua João Ilídio Morgado, nº 48
5130-272 Paredes da Beira
Email. 254 477 191

Cantiflas

Rua Nova, nº 13 - Espinho
5130-301 S. João da Pesqueira
Telef. 254 484 474 / 934 208 415
Email. Cantiflas_douro@live.com.pt

Churrasqueira Avenida

Av. Marquês de Soveral, n.º 60 A
5130 - 321 S. João da Pesqueira
Telef. 254 105 267 / 936 766 008
email. lvone.fsv@hoitmail.com

Costa Verde

Rua da Praça 83-A
5130-072 Ervedosa do Douro
Telef. 254 422 142 / 936 641 082
Email.
catarina_pinto_fonseca@hotmail.com

Toca da Raposa

Rua da Praça, nº 72 A
5130-072 Ervedosa do Douro
Telef. 254 423 466 / 961 586 199
email: geral@atocadaraposa.com.pt

Tasquinha da Praça

Praça da República, nº 3
5130- 348 S.João da Pesqueira
Telef. 925 834 855 / 919 890 449
email:
anunciacaoeferreira@gmail.com

Adega da Ana

Largo do Torrão, 4 A
5130-321 S. João da Pesqueira
Telef. 254 488 223 / 938 538 862
email: silvia.veloso1@hotmail.com

Cruzeiro

Estrada Nacional 505, nº 54
5130-272 Paredes da Beira
Telef. 254 463 012 / 967 799 022
email.
restaurantecruzeiro505@gmail.com

SERNANCELHE

Restaurante Flora

Rua Dr. Oliveira Serrão 1
3640-240 Sernancelhe
tel./t/m. 254 595 304
e-mail: geral@restauranteflora.pt
site: www.restauranteflora.pt

Restaurante Casa do Avô

Rua do Cieiro, nº 22
3640-180 Sarzeda Sernancelhe
tel./t/m. 254 594 016 / 968 693 936
e-mail: casadoavo@sapo.pt
FB/casadoavorestaurante/

Restaurante Bar JM

Rua Castanheiro do Bento
Ed.Castanheiro do Bento A
3640-223 Sernancelhe
tel./t/m. 936 448 008
e-mail: geral@jmrestaurante.pt
site: www.jmrestaurante.pt

TABUAÇO*

Adega Típica “O Tonel”

Rua cimo de vila, nº 1
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m: 254 782 405 / 938 810 100
e-mail:
adega.regional.otonel@gmail.com

Casa dos Peixinhos

Estrada Nacional 222, Adorigo
5120 - 012 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m: 254 789 486 / 917 007 045
e-mail: palmeidaportal@gmail.com

Café Restaurante Europa

Estrada Nacional 323
5120 - 352 Sendim, Tabuaço
tel./t/m: 254 536 232 / 966 784 356 /
936 784 356
e-mail: amilcar.soeiro@sapo.pt

Churrasqueira Ministro

Rua António José de Almeida, nº 14
5120 - 413 Tabuaço
tel./t/m: 936 755 542
e-mail: nadiacruz299@gmail.com

Churrasqueira “O Fogueteiro”

Rua Doutor Manuel Moutinho,
5120 - 416 Tabuaço
tel./t/m: 938 093 908
e-mail:
churrasqueirafogueteiro@gmail.com

Restaurante Douro Inn

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m: 254 782 392 / 936 729 073
e-mail:
reservetion@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

O Tachinho da Té

Rua Conde Ferreira,
5120 - 400 Tabuaço
tel./t/m: 254 787 082 / 967 153 937
e-mail:
restaurantetachinhodate@hotmail.com
site: www.otachinhodate.com

Quinta dos Magusteiros

Quinta dos Magusteiros, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m: 254 789 783 / 933 900 491
e-mail: info@quintadosmagusteiros.pt
site: www.quintadosmagusteiros.com

Tábua d’Aço

Rua Abel Botelho, Piscinas Municipais
5120 - 376 Tabuaço
tel./t/m: 254 781 711 / 912 507 829
e-mail:
geral@restaurantetabuadaco.com
site: www.restaurantetabuadaco.com

Foz do Távora

EN 222, Cais foz do Távora
5120 - 011 Adorigo, Tabuaço
tel./t/m: 254 535 234 / 963 452 747
e-mail: cs@quintadopego.com
site: www.quintadopego.com

TERRAS DE BOURO

Adega do Ramalho

Assureira, 21
4845-064 Vilar da Veiga
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201
e-mail: info@casinhasdogeres.pt
site: www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho

Adega Regional

Hotel Universal
Av. Manuel Francisco da Costa, 115
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 390 220 / 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt

Adelaide

Rua de Arnaçó, 45
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt

Albergaria Stop

Rua de S. João, 915
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 350 040 / 966 542 270
e-mail: geral@albergariastop.com
site: www.albergariastop.com

Cantinho de Antigamente

Lugar de Sá, 145 - Covide
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 353 195 / 918 170 837
e-mail:
calcedoniafundacao@gmail.com
site: www.calcedonia.com.sapo.pt

Casa Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 73
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 192 / 918 929 358
e-mail: paula.capela.70@hotmail.com
FB/Restaurante-Casa-Capela

Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 351 005 / 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

Churrasqueira Modelo

Av. Dr. Paulo Marcelino, 84
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 299 995 / 962 986 966
e-mail: anaceleira@gmail.com

Lua de Mel

Av. D. Manuel I, 75
tel./t/m. 253 351 322 / 965 295 460
e-mail: oluademel@hotmail.com

Lurdes Capela

Rua Dr. Manuel Gomes de Almeida, 77
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 208 / 918 653 185
e-mail:
joaacapelageres@portugalmail.pt
FB/Restaurante-Lurdes-Capela

O Abocanhado

Brufe
4840-020 Brufe
tel./t/m. 253 352 944 / 911173517
e-mail: info@abocanhado.com
site: www.abocanhado.com

O Bem Cozinhado

Lugar do Outeiro, 257
4840-130 Souto
tel./t/m. 253 351 392 / 966 459 237
e-mail: bem.cozinhado@sapo.pt
site: www.bemcozinhado.com

Restaurante do Rita

Av. de S. Bento da Porta Aberta, 1200
4845-020 Rio Caldo
tel./t/m. 253 391 164 / 925 962 199
e-mail: residencialdorita1@gmail.com

Rio Homem

Av. Dr. Paulo Marcelino, 64
4840-100 Moimenta
tel./t/m. 253 351 136 / 966 264 687
e-mail: geral@riohomem.pt
site: www.riohomem.pt

S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993
Seara
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 253 141 580 / 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt

Toca do Caçador

Av. D. Manuel I, 15 - Moimenta
4840-100 Terras de Bouro
tel./t/m. 253 351 137 / 962 534 703
e-mail: toca.cdor@gmail.com
FB/Restaurante-Toca-Do-Caçador

Vessada

Rua I, 24 - Assento
4845-040 Valdosende
tel. 253 377 134
e-mail: marta.a.cruz91@gmail.com

TORRE DE MONCORVO*

Adega Regional O Caneco

Rua Constantino Rei dos Floristas, nº 15
5160-249 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 172 / 968 934 365

Restaurante Amparo

Avenida Eng. Duarte Pacheco -
Jardim Doutor Horácio de Sousa
5160-218 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 913 718 084
e-mail: oi@restauranteamparo.com
site: www.restauranteamparo.com

Restaurante A Lareira

Rua Abade Tavares, nº 17
5160-233 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 415 / 936 955 800

Restaurante As Piscinas

Quinta da Ferreira (Piscinas Municipais)
5160-308 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 254 324 / 933 393 041
e-mail:
restaurante.piscinas@hotmail.com

Cantinho da Terrincha

Estrada Nacional 102
5160-020 Adeganha,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 933 014 895
e-mail: neusa-batista@live.com.pt

Cozinha Regional de Carviçais

Rua Cabo dos Tapados, nº 22
5160-068 Carviçais, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 939 490 / 939 004 061
e-mail: antoniobatalvas@gmail.com

Restaurante O Artur

Largo do Rebentão
5160-069 Carviçais, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 098 000 / 912 762 152
e-mail: ruifiliperei1987@gmail.com

Restaurante O Botelho

Estrada Nacional 220, 20
5160-081 Carvalhal, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 964 865 687
e-mail:
antoniomanuelbotelho@hotmail.com

Restaurante O Frango

Rua Tomás Ribeiro, nº 18
5160-294 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 962 963 754
e-mail: victorfrango@hotmail.com

Restaurante O Lagar

Rua do Hospital Velho, nº 16
5160-243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 828
e-mail: susanafernandes30@sapo.pt

Pizzaria Panorâmica

Largo da Corredoura, nº 66
5160-235 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 252 080

Restaurante Romanzeira

Rua da Romanzeira, nº 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
tel./t/m. 279 253 065 / 933 250 730
e-mail: marisa_79@live.com.pt

Taberna do Carró

Largo General Claudino, nº 25
5160-243 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 968 087 514
e-mail: artesaboredouro@iol.pt
site: www.artesaboredouro.pt/
tabernadocarro/

Taberna do Zé Relhas

Rua Nossa Senhora da Guia
5160-035 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
tel./t/m. 938 385 231
e-mail: tabernazerelhas@gmail.com

Restaurante O Típico

Rua Dom Frei São Bartolomeu
dos Mártires, 12
5160-277 Torre de Moncorvo
tel./t/m. 934 188 250
e-mail: tipicomoncorvo@gmail.com

VALENÇA*

Adega do João

Lugar de Passos - Cerdal
tel./t/m. 251 839 359

Adega Regional

Rua de Chamosinhos, 53
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 043

Baluarto

Rua Apolinário da Fonseca
tel./t/m. 251 824 042

Bom Jesus

Largo do Bom Jesus - Coroada
Valença
tel./t/m. 251 822 088

Cristina

Centro Comercial Lara - Valença
tel./t/m. 251 825 368

Fatum

Fortaleza de Valença
Porta da Coroada
tel./t/m. 251 818 140

Fortaleza I

Rua Apolinário da Fonseca, nº 29
tel./t/m. 251 823 146

Fortaleza II

Rua Apolinário da Fonseca, nº 5
tel./t/m. 251 818 461

Fronteira Gastrobar

Avenida de Espanha, 1
tel./t/m. 969 650 029

Mané

Avenida Miguel Dantas
tel./t/m. 251 823 402

Maritone

Estrada Nacional, 13 - Tuído, Gandra
tel./t/m. 251 826 713

Merendola

Oliveira da Mosca - Ganfei
tel./t/m. 251 822 201

Muralha

Travessa da Secretaria Militar
tel./t/m. 913 135 138

O Escondido de Chamosinhos

Rua de Chamosinhos 511,
4930-503 - São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 256

O Marco de São Pedro

Rua do Monte, 178
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 327

O Neves

Estrada Nacional 13, nº 87
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 823 146

O Nuno

Estrada Nacional, nº 101 - Ganfei
tel./t/m. 251 921 070 / 918 104 871

Pousada São Teotónio

Baluarto de Socorro - Valença
tel./t/m. 251 800 260

Quinta do Caminho

Caminho de Santiago, nº 2417
4930-107 Cerdal
tel./t/m. 251 821 183

Rocha e Grill

Ed. Cidade Nova Bl.8 - Lj. E,R,
Dr. Ibérico Nogueira
tel./t/m. 251 107 672 / 251 826 455

Solar do Bacalhau

Rua Mouzinho de Albuquerque, 99
tel./t/m. 251 822 161

Stop

Rua do Monte, nº 130
São Pedro da Torre
tel./t/m. 251 839 160

Teresinha

Rua Troia's – Loja 2
tel./t/m. 251 823 573

VALPAÇOS*

Restaurante Central

Rua Dr. Francisco Sá Carneiro, nº 34
5445-160 Carrizado de Montenegro
tel. 278 783 173
e-mail: soniamaria.99@hotmail.com

Restaurante S. Jorge

Av. Bombeiros Voluntários
5445-151 Carrizado de Montenegro
tel./t/m. 278 105 148 / 934 024 555
e-mail: click.seguros@gmail.com

Restaurante Toronto

Rua Jorge Malheiro Lage, nº 4
5430-422 Valpaços
tel./t/m. 278 714 166 / 914 638 560
e-mail: rboacepa@gmail.com

Restaurante Cidade Nova

Av. Eng. Adelino Amaro da Costa, nº 4
5430-409 Valpaços
tel. 934 030 529
e-mail:
restaurantecidadenova@gmail.com

Restaurante Horta da Fonte

Rua Júlio do Carvalhal, nº 19
5430-481 Valpaços
tel. 278 717 477 / 963 744 737

Restaurante Terra Quente

Rua das Camélias, nº 9
5430-417 Valpaços
tel. 278 993 382 / 964 218 078

Restaurante Grill

Rua horta da Fonte, nº 19, R/C
5430-481 Valpaços
tel. 278 714 261

Restaurante O Nicho

Av. Eng. Luis Castro Saraiva, nº 1
5430-472 Valpaços
tel./t/m. 278 711 597

Restaurante Azeite q.b.

Rua Professor Amândio Tavares
5430-487 Valpaços
tel./t/m. 278 996 417

Restaurante Brasa & Mar

Rua Passos Manuel, nº 42
5430-444 Valpaços
tel./t/m. 278 096 791

Restaurante Q.ta Dona Adelaide

Rua do Pomar I 5430-434 Valpaços
tel./t/m. 926 636 299
e-mail:
reservas@quintadonaadelaide.com
site: www.quintadonaadelaide.com

VIANA DO CASTELO

Restaurante Adegas do Padrinho

Rua Gago Coutinho, 162
4900-510 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 826 954

Restaurante As Quatro Colunas

Rua João Paulo II, R/Ch, D.F.Lote 4
Meadela
4900-719 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 408 215
e-mail: quatrocolunas@hotmail.com

Restaurante Átrio

Rua da Gramática, 77
4900-506 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 823 944 / 963 088 926
e-mail: laurestifernandes@gmail.com

Restaurante Bandeira

Rua da Bandeira, 13-15
4900-528 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 794
e-mail:
soaresdomingos1@hotmail.com

Restaurante Bota D'Água

Largo João Tomás da Costa, nº 44
4900-509 Viana do Castelo
tel./t/m. 960 271 121
e-mail: botadaguageral@gmail.com

Restaurante Camelo

Rua de Santa Marta, nº 119
Santa Marta de Portuzelo
4925-104 Viana do Castelo
tel./t/m. 937 598 565
e-mail:
geral@camelorestaurantes.com
site: www.camelorestaurantes.com

Restaurante Casa de Pasto Maria de Perre

Rua de Viana, 118
4900-549 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 410
e-mail: casa.mariaperre@gmail.com
site: www.casamariaperre.pt

Restaurante Coral

Praça Timor – Zona Empresarial
da Praia Norte
4900-056
tel./t/m. 258 847 176

Restaurante D. Augusto

Trav. dos Antúrios, 60/70, Darque
4935-133 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 491
e-mail: franciscorocha6@sapo.pt

Restaurante Espigueiro

Lugar de Santoinho, Darque
4935-241 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 322 156
e-mail: rest.espigueiro@gmail.com

Restaurante Filipe

Rua da Bandeira, 50 A
4900-483 Viana do Castelo
tel./t/m. 927 838 908
e-mail: nanniesteves@gmail.com

Restaurante Marisqueira Alcazar

Av. São Romão, 7, Neiva
4935-546 Viana do Castelo
tel./t/m.: 258 871 125
e-mail: alcazar@alcazar.pt
site: www.alcazar.pt

Restaurante Montanha

Estrada de Santa Luzia
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 821 307
e-mail: luisnovorodrigues@gmail.com

Restaurante Manus

Avenida do Atlântico, 216, R/c esq.,
Amorosa – Chafé
4900-408 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 033 794
e-mail:
carlosmachadogomes@hotmail.com

Restaurante Maraberto

Rua dos Mareantes, lote 19
4900-370 Viana do Castelo
tel./t/m. 964 506 932
e-mail: edukiko.soares@hotmail.com

Restaurante Náutico

Limia Parque
4900-473 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 330
e-mail:
ribeiromartinspaulo@gmail.com
Site: restaurantenautico.eatbu.com

Restaurante O Garfo

Largo 5 de Outubro, 28
4900-515 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 829 415
e-mail: ogarforestaurante@gmail.com

Restaurante O Laranjeira

Rua Manuel Espregueira, 24
4900-318 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 822 258
e-mail: geral@olaranjeira.com
site: www.olaranjeira.com

Restaurante O Vasco

Rua Grande, 21
4900-523 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 824 665
e-mail:
ovascorestaurante@gmail.com

Restaurante - Pousada

Viana do Castelo – Historic Hotel
Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 370
e-mail: rececao.mluzia@pestana.com
site: www.pousadas.pt/pt/hotel/
pousada-viana

Restaurante Ralenti

Av. Afonso III, 180
4900-180 Viana do Castelo
tel./t/m.: 258 829 770 / 969 771 814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

Restaurante Saleiro

– Hotel Flôr de Sal
Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com

Restaurante Scala Caffè

Avenida do Atlântico, Praia Norte
4900-350 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 836 600 / 964 334 602
e-mail:
scalacafferestaurante@gmail.com

Restaurante Teresa

Largo Capitão Gaspar de Castro, 350
– Lanheses
4925-411 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 731 409
e-mail: fonsecaj2473@gmail.com
FB/Restaurante-Teresa

Sport Restaurante

Rua dos Manjovos
4900-539 Viana do Castelo
e-mail:
cafesport.restaurante@gmail.com

VIEIRA DO MINHO

Restaurante A Tasquinha

Rua Pe. Casimiro José Vieira, nº 186
4850-537 Vieira do Minho
917 170 488
tasquinha.v.m@hotmail.com

Restaurante Adelaide

Avenida do Entroncamento
4850-422 Tabuaças - Vieira do Minho
253 647 106
restauranteadelaide@gmail.com

Restaurante Arijal

R. Pe. José Carlos Alves Vieira, nº 179
4850-422 Vieira do Minho
253 647 262
reservas@arijal.pt
www.arijal.pt

Restaurante Central

Praça Guilherme de Abreu, nº 19
4850-527 Vieira do Minho
253 647 179
adel.ramalho@gmail.com

Restaurante Combinação Perfeita

Rua Dr. Hernâni de Magalhães
4850-531 Vieira do Minho
932 032 354

Restaurante Fonte dos Amores

Avenida da Caniçada, nº 1204
4850-052 Caniçada-Vieira do Minho
253 645 065

Restaurante Martins

Avenida Entroncamento, nº 189
4850-422 Tabuaças - Vieira do Minho
253 640 042

Restaurante Pousada da Caniçada

Avenida da Caniçada, nº 1518
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho
210 407 650
recepcao.sbento@pestana.com
www.pousadas.pt

Restaurante Retiro da Cabreira

Rua do Emigrante, nº 102
4850-273 Pinheiro-Vieira do Minho
932 905 447
retirodacabreira@gmail.com
www.retirodacabreira.com

Restaurante Zé da Estrada

Rua das Penelas, 81
4850-194 Guilhofrei - Vieira do Minho
253 656 184

VILA DO CONDE*

Adega do Monte

Rua das Donas, 2
4480-768 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 666 / 966 716 309
e-mail: adega.monte@gmail.com
FB/adegado monte

Adega do Testas

Rua Comendador António Fernandes
da Costa, 63
4480-740 Vila do Conde
tel./t/m. 252 098 530 / 917 377 318
FB/adeaga-do-testas

Aloha Restaurante & Lounge

Via Pedonal Manuel de Barros
4480-659 Vila do Conde
tel. 252 618 886
e-mail: geral@alohapraia.com
FB/aloha.vdc

Bastardos

Largo da Roda, 21
4480-754 Vila do Conde
t/m. 913 186 111
e-mail: geral.bastardos@gmail.com
FB/21bastardos

Casa d'Aldeia

Travessa de S. Simão, 4
4480-252 Junqueira VCD
tel. 252 657 203
e-mail: junqueira@umacasadaldeia.pt
FB/umacasadaldeia

Portuguesia Restaurante

Rua do Lidador, 128
4480-791 Vila do Conde
tel. 252 613 315
e-mail: viladoconde@portuguesia.pt
FB/portuguesia.restaurante

Quinta D. Curado

Rua de Casal Pedro, 890
4480-307 Junqueira VCD
tel./t/m. 252 046 864 / 913 265 222
e-mail: martapsilva@hotmail.com
FB/quintadcurado

Recanto do Luís

Rua de S. Bartolomeu, 23
4480-848 Vila do Conde
t/m. 912 271 835
e-mail: recantodoluis@gmail.com
FB/recanto-do-luis

Restaurante A Rendilheira

Praça da República, 1/2
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 615 113
FB/restaurantearendilheira

Restaurante Cais da Vila

Rua Cais das Lavandeiras, 42
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 641 010 / 967 289 686
e-mail: caisdavila@gmail.com
FB/restaurante.caisdavila

Restaurante Costa Verde

Rua Dr. Pereira Júnior, 138
4480-813 Vila do Conde
tel./t/m. 252 631 835 / 969 455 581
e-mail: restcostaverde138@gmail.com

Restaurante O Cangalho

Rua Cais das Lavandeiras, 48
4480-789 Vila do Conde
tel./t/m. 252 110 898 / 912 835 769
e-mail: ocangalho@hotmail.com
FB/ocangalho

Restaurante Praça Velha

Largo Antero de Quental, 33
4480-701 Vila do Conde
tel./t/m. 252 612 121 / 919 392 382
e-mail:
restaurantepracavelha@gmail.com
FB/pravavelharest

Restaurante S. João

Avenida Brasil, 582
4480-659 Vila do Conde
tel. 252 631 275
e-mail: restaurantesjoao@gmail.com
FB/restaurantesjoaoviladoconde

Restaurante Villa do Conde

Avenida Dr. João Canavaro, 191
4480-668 Vila do Conde
tel. 252 663 304
e-mail:
restaurantevilladoconde@gmail.com
FB/restaurantevilladoconde

RIO by Paulo André

Praça da República, 8
4480-715 Vila do Conde
tel. 252 602 182
e-mail: riobypauloandre@gmail.com
site: rio.eatbu.com

Saura Cool

Praça S. João, 3
4480-716 Vila do Conde
tel. 252 633 333
e-mail: sauracool@hotmail.com
FB/sauracoolviladoconde

Tia Mila Restaurante

Rua da Estrada Velha, 830
4485-487 Mindelo VCD
tel./t/m. 252 671 710 / 911 199 268
e-mail: sandrajbarbosa@hotmail.com
FB/tiamilarestaurante

Villazur Restaurante & Tapas

Rua da Junqueira, 325
4480-156 Azurara VCD
tel. /t/m. 252 614 759 / 913 877 490
e-mail:
villazur.restaurante@gmail.com
FB/va.villazur

VILA NOVA DE CERVEIRA*

Abriço das Andorinhas

Rua Queiroz Ribeiro - VNC
4920-296
tel. 251 795 335 / t/m. 965 175 778
e-mail:
abrigodasandorinhas@gmail.com

Adega Real

Terreiro
4920 - 296
tel. 251 795 366 / t/m. 966 586 930
e-mail:
restauranteadegareal@hotmail.com

Cantinho dos Amigos

Rua Queirós Ribeiro
4920 - 296
tel. 251 795 725 / t/m. 966 247 949
e-mail: vanda_martins@sapo.pt

Dom Júlio

Rua da Tomada, En 13 , Campos VNC
4920 - 140
tel. 251 700 240 / t/m. 962 820 084
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.braseiraominho.com

Casa Lau

Lugar da Igreja, Loivo - VNC
4920 - 070
tel. 251 795 162 / t/m. 962 438 444
e-mail: beatriz-vaz@hotmail.com

Central

Terreiro - VNC
4920 – 296
tel. 251 794 898 / tlm. 969 303 817
e-mail: restaurante25@hotmail.com

Costa Verde

Avenida, EN13, nº 15 - Campos VNC
4920 – 012
tel. 251 795 430
e-mail: geral@costaverde.com.pt

Glutão

Sta. Marinha - Loivo VNC
4920-072
tel. 251 795 654
e-mail: filipe270682@hotmail.com

Lavrador

Alto das Cerejas, nº 15 - Campos VNC
4920 – 011
tel. 251 796 604 / tlm. 962 727892
e-mail:
geral@restaurantelavrador.com
site: www.restaurantelavrador.com

Luso Galaico

Terreiro - VNC
4920 – 296
tel. 251 795 225 / tlm. 966 707 122
e-mail: lusogalaicovnc@hotmail.com

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO*

Moutados

Avenida do Brasil 1223 Gavião
4760-001 Vila Nova de Famalição
tel./tlm. 252 312 377
e-mail:
luisbezerra@grupomoutados.pt
site: www.grupomoutados.pt

ME.AT

Av. 25 de Abril, nº 22
4760-101 V.N. Famalição
tel./tlm. 935 441 144
e-mail: me.at.famalicao@gmail.com
site: www.meatrestaurante.pt

O Prato

Rua da Estrada Nacional 204-5, 39
Avidos
4770-788 Vila Nova Famalição
tel./tlm. 252 321 892
e-mail: opratorestaurante@gmail.com
FB/opratorestaurante/

Ferrugem

Rua das Pedrinhas, 32 Portela
4770-379 Vila Nova de Famalição
tel./tlm. 252 911 700
e-mail: restaurante@ferrugem.pt
site: www.ferrugem.pt

VILA NOVA DE FOZ CÔA*

Taberna Barriga Verde

Rua D. Dinis, n.º 8
5150-580 Vila Nova de Foz Côa
tel./tlm. 279 765 039
e-mail: tadeumariabeatriz@gmail.com

Petiscaria Preguiça

Quinta Chão do Ribeiro, s/n
5155-401 Mós VLF
tel./tlm. 279 789 432 / 938 728 908
e-mail: geral@petiscariapreguica.pt
site: https://petiscariapreguica.pt

Restaurante Aldeia D'Ouro

Rua Dr. José Augusto Saraiva
de Aguilar, nº 19
5150-616 Vila Nova de Foz Côa
tel./tlm. 279 094 403
e-mail: aldeiadouro@gmail.com

Taberna da Julinha

Largo da Ponte, n.º 8
5150-502 Pocinho, VLF
tel./tlm. 965 398 826
e-mail: josecruzcosta61@gmail.com

Restaurante Côa Museu

Rua do Museu
5150-610 Vila Nova de Foz Côa
tel./tlm. 932 150 155
e-mail: restcoamuseu@hotmail.com
site: www.restaurantecoamuseu.com

VILA NOVA DE GAIA*

A Casa do Pescador

Rua Vasco da Gama, 18
4400-603 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 813 077
e-mail: rufinagomes.rg@gmail.com

A Margem

R. Agostinho Albano, 18
4400-182 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 724 788
e-mail:
restauranteamargem@gmail.com
site: www.restaurante-amargem.com

Adega do Lila

Rua Heróis do Ultramar, 2335
4430-432, Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 848 266 / 933 403 558
e-mail:
caldeiraodesucessos2007@gmail.com
FB/adegadoilila/

Agudamar

Av. Jorge Correia, 641 – Arcozelo
4410-340 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 621 448
e-mail: geral@agudamar.com
site: www.agudamar.com

Ar de Rio

Av. Diogo Leite, 5
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 223 701 797
e-mail: arderio@arderio.pt
site: www.arderio.pt

Areal Praia

Rua Esplanada da praia, 95
4410-319 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 530 293 / 227 533 986
e-mail: geral@arealpraia.pt
site: www.bidigital.pt/arealpraia/

Arroba & Meia

Rua General Torres, 367
4430-108, Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 936 952 700
e-mail: arrobaemeia@gmail.com
site: www.arrobaemeia.pt

Assim & Assado

Rua 5 de Outubro, 2200
4430-805 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 224 023 629 / 938 907 216
e-mail: savanadasdelicias@gmail.com
FB/assimeassadorestaurante/

Cais do Bacalhau

Av. de Diogo Leite, 102
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 220 149 737
e-mail: caisdobacalhau@gmail.com
FB/caisdobacalhaurestaurant/

Casa Branca

Avenida da Beira Mar, 757
4400-044 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 727 400
e-mail:
bookings@goldentulipportogaia.com
site: https://porto-gaia.goldentulip.com
/en-us/hotel-restaurants/

Castela

Rua das Oliveiras, 342
4405-889 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 926 771 017
e-mail: restaurantecastela@gmail.com
site: www.restaurantecastela.com

Ciprianu's

Rua Escultor Alves de Sousa, 105
4430-393 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 220 154 911 / 931 160 494
e-mail:
restauranteciprianus@gmail.com
FB/Restaurante-Ciprianus-
1665207480406943/

Cozinha do Sogro

Rua do Património, 29
4430-172 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 220 155 240
e-mail:
virgiliouartecampos@gmail.com
site: cozinhadosogro.eatbu.com

Dom Marisco

Av. Gago Coutinho, 792
4405-709 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 227 623 207
e-mail: geral@dommarisco.pt
site: www.dommarisco.pt

Douro Velho

Av. Diogo Leite, 302
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 224 094 570 / 912 401 961
e-mail: dourovelho@outlook.pt
FB/dourovelho/

Dourum

Av. Diogo Leite, 454
4400-111 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 220 917 911 / 913 373 605
e-mail: restaurante@dourum.pt
FB/Dourum-Restaurante

Food & Friends

Rua Diogo Macedo, 220
4400-107 Vila Nova de Gaia
tel./tlm. 223 747 500
e-mail: reservas@hiportogaia.com
site: www.holidayinnportogaia.com

Herança Magna

Rua Serpa Pinto, 239
4400-307 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 910 555 650
e-mail: booking@happydiscover.pt
site: www.herancamagna.pt

Hilton Porto Gaia

Rua de Serpa Pinto, 124
4400-307, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 222 449 200
e-mail: opoga_hotel@hilton.com
site: www.hiltonhotels.com/pt_BR/
portugal/hilton-porto-gaia/

Holiday Inn Porto Gaia

Rua Diogo de Macedo, 220
4400-107 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 747 500
e-mail: reservas@hiportogaia.com
site: www.hiportogaia.com

Magina's

R. Heróis do Ultramar, 2036
4430-431 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 834 317
e-mail: info@maginas.pt
site: http://maginas.pt/

Madureira's Mercado d' Afurada

Rua da Praia, 9950
4400-554 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 138 373 / 936 005 436
e-mail:
mercadoafurada@madureiras.pt
site: www.madureiras.pt

Meia Banana & Braza

Rua da Brecha, 171
4415-926, Seixezelo, V. Nova de Gaia
tel./t/m. 227 451 647
e-mail: gaiadegusta@gmail.com
FB/Restaurante-Meia-Banana-Braza

Nova Adega

R. Cândido dos Reis, 65
4430-175 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 756 771
e-mail: geral@novadega.pt
site: http://novadega.pt/

Novotel Porto Gaia

Rua Mártir São Sebastião
4400-499 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 728 700
e-mail: h1050@accor.com
site: www.novotel.com

O Alfaiate

Rua Machado dos Santos, 651
4400-209 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 752 886 / 966 561 240
e-mail: rest_alfaiate@sapo.pt
site: www.restauranteoalfaiate.com

O Tenista

Rua Ferreira de Castro, 127
4430-000, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 110 881
e-mail: hlopes77@gmail.com
site: restauranteoalfaceatbu.com

Os 4 temperos

Av. Marechal Gomes das Costa, 124
4410-146, São Félix da Marinha,
Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 914 699 049
e-mail: joaquimmjrocha@gmail.com
FB/os4temperos/

Os Ripolins

Rua 25 de abril, 483
4415-541, Grijó, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 419 640 / 919 786 259
e-mail: grijo@ripolins.com
site: https://ripolins.com/

Parque da Aguda

Av. Gomes Guerra, 721
4410-467 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 622 929 / 917 856 466
e-mail: parquedaguda@gmail.com
site: https://parquedaguda.pt/
restaurante#reservar

Quinta da Boeira

Rua Teixeira Lopes, 170
4400-320 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 751 338
e-mail: geral@quintadaboeira.pt
site: www.quintadaboeira.pt

Quinta da Boucinha

Av. Vasco da Gama, 1480
4430-341 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 827 764 / 918 047 508
e-mail: info@boucinha.com
site: www.boucinha.com

Quinta do Fojo

Rua Nova do Fojo, 238
4400-232 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 424 771 / 968 448 104
e-mail:
restaurantequintadofojo@golfojo.com
site: www.restaurantequintadofojo.pt

Quinta do Pedregal

Rua Cavada de Meias, 109
4415-637, Lever, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 916 151 182 / 919 213 022
e-mail: info@pedregal.pt
site: https://quintadopedregal.pt/
restaurante/

Rabelos

Avenida Diogo Leite, 68
4400-111, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 755 864 / 915 919 660
e-mail: rabelos.pt@gmail.com
site: https://restauranterabelos.pt

Rampinha de Grijó

Lugar de Vendas, Av. S. Salvador, Grijó
4430-393 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 640 167
e-mail:
geral@restaurante1715.com.pt
site: https://restauranterampinha.pt/

Retiro do Paniceiro

Rua do Viso, 68
4400-608 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 812 341
e-mail:
pedrosantos.retiro@gmail.com
FB/Retiro-do-Paniceiro-restaurante

Taberna de São Pedro

Rua Costa Goodofilm, 42
4400-426 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 915 465 918
e-mail:
atabernadosaopedro@gmail.com
FB/tabernadosaopedro/

The Blini

Rua do General Torres, 344
4430-173 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 224 055 306
e-mail: geral@theblini.com
site: https://theblini.com/

Vinum at Grahams

- Restaurant & Wine Bar
Caves Graham's, Rua do Agro, 141
4400-003 Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 930 417
e-mail:
reservas@vinumatgrahams.com
site: www.vinumatgrahams.com

Mesa com Tradição

Rua 5 de Outubro, 2792
4430-798, Avintes, Vila Nova de Gaia
tel./t/m.: 220 131 495
e-mail: mesacomtradicao@gmail.com
FB/mesacomtradicao

Restaurante 1715

Rua Prof. Ferreira da Silva, 321
4505-155, Argoncilhe
tel./t/m.: 227 443 248
e-mail: geral@restaurante1715.com.pt
site: https://restaurante1715.pt/

O Jardim (Hotel Solverde)

Avenida da Liberdade, 212
- São Félix da Marinha
4405-154 Vila Nova de Gaia
Tel.: 227 338 030
E-mail: hotelsolverde@solverde.pt
Site: https://www.gruposolverde.pt/
hotel-solverde-spa-wellness-center

VILA POUCA DE AGUIAR*

Restaurante Alvão Village

Lagoa da Falperra, E.M. 555
5450-261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 098 028
e-mail:
teresamarques581@hotmail.com

Restaurante A Recta

EN2 Lugar do Ferreirinho - Zimão
5450-283 Telões
tel./t/m. 259 469 158
e-mail: recta1@sapo.pt

Restaurante Costa do Sol

Rua Imperador Teodósio, nº 22
5450-022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 338
e-mail: geral@hotelaguardapena.com
site: www.hotelaguardapena.com

Restaurante Casa de Chá - Pedras Salgadas SPA & Nature Park

Parque Pedras Salgadas
5450-140 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259 437 140
e-mail:
reservations@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com

Restaurante Escalhão

Rua Duque D'Ávila e Bolama, nº 61
5450-030 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 402 114
e-mail: sandraescalhao@hotmail.com

Restaurante Ferreirinho

Rua Padre Manuel do Couto,
Lugar do Ferreirinho
5450-283 Telões
tel./t/m. 259 469 225
e-mail:
restaurante.ferreirinho@gmail.com

Restaurante Monte Carlo

Rua Henrique Maia, nº 18
5450-156 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259 434 230
e-mail: jaimesantosshow@hotmail.com

Restaurante Nascente do Corgo

Rua António José D'Ávila
5450-019 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259417294
e-mail:
restnascentedocorgo@gmail.com

Restaurante O Conde

Rua Ernesto Paralelo, nº 5
5450-130 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259 433 000
e-mail: restauranteconde@gmail.com

Restaurante Os Três Velhotes

Largo Sousa Teixeira, nº 28
5450-014 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 659
e-mail: mc.vilapouca@gmail.com

Restaurante Zé dos Leitões

Rua da Igreja, nº 9
5450-265 Soutelo de Aguiar
tel./t/m. 259 046 115
e-mail: lage.jose@gmail.com

VILA REAL***Bons Tempos**

Rua de Santa Sofia, 41
5000-680 Vila Real
tel. 259 322 394 / t/m. 963 626 564
e-mail:
bonstemosrestaurante@gmail.com
site: site: www.bonstemos.pt

Borralha Restaurante

Travessa Moreira de Carvalho, nº 2
5000-423 Vila Real
tel./t/m. 259 375 158
e-mail: info@borralhaguesthouse.com
site: www.borralhaguesthouse.com

Curva 24 – Refeições & Petiscos

Av.ª da Europa, Edif. Tulipa II,
Lote 31, Ent.ª A, R/C, Loja 1
5000-557 Vila Real
tel. 259 044 102 / t/m. 912 805 896
e-mail: curva24.vilareal@gmail.com

Restaurante Le Buffet**- Hotel Miracorgo**

Av.ª 1.ª de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
tel. 259 325 001
e-mail: reservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Quinta do Paço Hotel

EN 322, Km 3, Arroios
5000-051 Vila Real
tel. 259 340 790 / t/m. 935 525 038
e-mail: hotel@quintapaco.com
site: www.quintapaco.com

Restaurante A Viúva

Largo da Baralha Abambres
5000-261 Vila Real
tel. 259 338 499 / t/m. 938 647 788
e-mail: aviuvanp@gmail.com
site: www.aviuva.pt

Restaurante Convívio

Rua Vasco Sameiro – Travessa
António Silva, 8
5000-281 Vila Real
tel. 259 323 807 / t/m. 914 899 512
e-mail:
restauranteconvivio@gmail.com

Restaurante Grill O Costa

Rua Dr. Sousa Costa, 16
5000-552 Vila Real
tel. 259 321 988 / t/m. 969 892 304
e-mail:
restaurantegrillcosta@gmail.com
site: www.restaurantegrillcosta.com

Restaurante Maranus

Quinta do Seixo, Lote 2, Loja 5
5000-673 Vila Real
tel. 259 321 521
e-mail: cabralmaranus@hotmail.com

Tralha Wine Tapas Bar

Av.ª Almeida Lucena, 36
5000-660 Vila Real
t/m. 961 685 715
e-mail: jo3ca.lda@gmail.com
site: www.tralhawinetapasbar.pt

VILA VERDE**Restaurante do Alívio**

Rua da Gândara, 97
4730-570 Soutelo
tel./t/m. 253 322 106
e-mail:
restaurantedoalivio@gmail.com
site: www.restaurantedoalivio.com

Restaurante Martinho

Rua da Gândara
4730-570 Soutelo
tel./t/m. 253 322 770
e-mail: mail@hotalquintadopicom.com

Restaurante Torres

Lugar da Igreja
4730-400 Ponte S. Vicente
tel./t/m. 253 361 619 / 914 711 278
e-mail:
vilaverde@restaurantetorres.pt
site: www.restaurantetorres.pt

Restaurante Vila Luena

Praça da República, 67
4730-732 Vila Verde
tel./t/m. 253 311 432
e-mail: info@vilaluena.com
site: www.vilaluena.com

Restaurante Manjar do Mar

Rua Dr. Francisco A. Gonçalves, 18
4730-450 Vila de Prado
tel./t/m. 253 924 800 / 912 611 480
e-mail: manjardomar@hotmail.com
site: www.manjardomar@hotmail.com

Restaurante Varandas do Lima 2

Rua da Gândara
4730-570 Soutelo
tel./t/m. 253 322 794 / 910 034 450

Restaurante Palácio

Rua 25 de Abril, 43
4730-735 Vila Verde
tel./t/m. 253 319 298

Restaurante A Toca do Lobo

Lugar do Calvário
4730-010 Aboim da Nóbrega
tel./t/m. 253 341 326

VIMIOSO**Restaurante A Vileira**

Avenida de Alcanices, nº 1
5230-380
tel./t/m. 273 511 133
e-mail: reservas@vileira.com
site: www.avileira.com

Hotel Rural Srª de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-275
tel./t/m. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com

VINHAI**Restaurante Vasco da Gama**

Rua Nova da Calçada
5320-322 Vinhais
tel./t/m. 937 314 251

Restaurante O Silva

Rua de São Francisco, nº 27
5320-319 Vinhais
tel./t/m. 273 771242

Restaurante O Comercial

Rua da Calçada, nº 2
5320-322 Vinhais
tel./t/m. 273 772169

Restaurante A Tasca do Meio

Rua Nova, nº 16
5320-335
tel./t/m. 273 404 810

Restaurante Paulu's

Complexo das Piscinas
5320-301 Vinhais
tel./t/m. 273 771 666

VIZELA**Adega Avelino**

Rua Dr. Pereira Caldas, nº 34
4815-516
tel./t/m. 253 584 324
e-mail: adega.avelino@gmail.com

Braseiro

Avenida Abade Tagilde, nº 197
4815-471
tel./t/m. 253 482 566
e-mail: braseirovizela@hotmail.com

Bom Viver

Rua da Levandeira, 35, Santa Eulália
4620-550
Tel: 253 588 302

Cá te Quero

Rua das Termas, nº 24
4815-416
tel./t/m. 914 540 683

Cantinho das Alminhas

Estrada Nacional 106, nº 1281
4620-537
tel./t/m. 939 066 375
e-mail:
cantinhodasalminhas@gmail.com

Cataplana

Avenida dos Bombeiros, nº 620
4815-504
tel./t/m. 253 586 525
e-mail: isabelrs@sapo.pt

Céu Azul

Rua do Lamarão, nº 230
4620-548
tel./t/m. 253 587 539
e-mail: pedrobonsai@hotmail.com

Costa Verde

Avenida Abade Tagilde, nº 198
4815-471
tel./t/m. 253 586 422 / 919 431 000

Eusébio

Rua Portos Júnior, nº 330
4815-109
tel./t/m. 253 565 428

Marisqueira Peixoto

Rua Regedor Miguel Costa, nº 91
4815-673
tel./t/m. 253 582 686 / 919 396 104

Marisqueira Ponte Nova

Rua das Portela, nº 447
4815-631
tel./t/m. 253 585 597

Hotel Termas (Restaurante)

Rua Dr. Abílio Torres, nº 1236
4815-552
tel./t/m. 253 481 275
e-mail: geral@hoteltermasvizela.com
site: www.hoteltermasvizela.com

Mercearia

Rua Doutor Abílio Torres, nº 767
4815-431
tel./t/m. 253 087 583

Gala

Rua Jardim Manuel Faria, nº 57
4815-514
tel./t/m. 253 565 173
e-mail: adega.galineira@hotmail.com

O Pinto

Rua Dr. Pereira Caldas
4815-516
tel./t/m. 964 439 993 / 918 559 376

O Pulo

Calçada do Pulo, 165, Santa Eulália
4620-563
Tel: 253 166 762

Pedra Azul

Travessa do Monte, nº 71
Bouça de Ramiro
4620-592
tel./t/m. 253 488 472 / 912 604 128

Porta 2

Avenida dos Bombeiros, nº 139
4815-394
tel./t/m. 253 565 159

Rainha

Rua Doutor Pereira Caldas, nº 189
4815-516
tel./t/m. 253 482 101

Restaurante Darinha

Rua do Lamarão, nº 769
Santa Eulália
4620-548
Tel: 253 481 536 / 912 869 697

Restaurante das Portelas

Rua Carreira Chá, nº 1678
Santa Eulália
4620-537
Tel: 919 494 960 / 253 115 059

Taberna JP

Av. Manuel da Costa Campelos nº 316
São Miguel
4815-738
Tel: 253 484 357

Tasca da Porta

Travessa de Sub-Quintão, nº 526
4815-662
tel./t/m. 253 588 180

Villam

Rua Carreira Chã, nº 4
4620-537
tel./t/m. 968 491 500

*** OS RESTAURANTES DESTES
CONCELHOS UTILIZAM
PRODUTOS LOCAIS.**



alojamento

ALFÂNDEGA DA FÉ

Casa Coelho

Rua do Relógio, 61
5350-018 Alfandega da Fé
tel./t/m. 917 410 396
e-mail: cathy_lemos@hotmail.com /
alcasacoelho@hotmail.com
FB/casacoelho

Alojamento Local Ovimar

Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, nº 62
5350-005 Alfandega da Fé
tel./t/m. 969 290 070
e-mail: reservasovimar@gmail.com

Hotel & Spa Alfandega da Fé

Alto da Serra de Bornes,
Estrada Nac. 315
5350-909 Alfândega da Fé
tel./t/m. 279 200 260
e-mail: info@spahotelalfandega.com
/ reservas@spahotelalfandega.com

ALIJÓ

Pousada Barão de Forrester

Rua Comendador José Rufino
5070 – 011 Alijó
tel. 259 959 215
e-mail:
reservas@pousadabaraoforrester.pt
site: www.pousadabaraoforrester.com

Quinta do Sol

Rua Francisco Artur Martins, 15
5070 – 050 Alijó
tel./t/m. 911 965 903
e-mail: quintadosol.douro@gmail.com
FB/quintadosol.douro

Quinta de Fiães

Quinta de Fiães
5070 - 572 Vilar de Maçada
tel. 259 919 275
e-mail: geral@quintadefiaes.pt
site: www.quintadefiaes.pt

Casa da Trigueira

Rua do Cabo, nº 1
5070-411 Santa Eugénia
tel./t/m. 259 648 226/ 917 247 055
e-mail: geral@casadatrigueira.pt
site: www.casadatrigueira.pt

AMARANTE

Monverde Wine Experience Hotel

Quinta de Sanguinhedo
4600-761 Telões
tel./t/m. 255 143 100
e-mail: geral@monverde.pt
site: www.monverde.pt

Casa da fraga

Rua Dr. Mário Monterroso, 83
Carvalho de Rei
4600-570 Amarante
tel./t/m. 936 312 443
e-mail:
casadafraga.amarante@gmail.com
site: https://www.airbnb.pt/rooms/
44047850

Pousada de S. Gonçalo

Serra do Marão
4604-909 Ansiães AMARANTE
tel./t/m. 255 460 030
e-mail: pousada.marao@gmail.com
site: www.pousadadomarao.com

Casa do lago

Rua da Eira, 146
4615-030 Lixa
tel./t/m. 914 160 104
e-mail:
geral.casadolago@hotmail.com

AMARES

Quinta do Burgo

Rua dos Burgos, nº 475
4720-612 Prozelos Amares
tel. 253 992 749 / t/m. 936 290 911
e-mail: geral@quintadoburgo.com
site: www.quintadoburgo.com

Casa Lata

Avenida de Barriomau, nº 158
4720-282 Carrizado Amares
tel. 253 993 460
e-mail: geral@casalata.pt
site: www.casalata.com

Pousada Santa Maria do Bouro

Largo do Terreiro
4720-633 Bouro (Santa Maria)
Amares
tel./t/m. 253 371 970
e-mail: rececao.bouro@pestanam.com
rececao.stamariabouro@pousadas.pt
site: www.pousadas.pt

Casa da Urze

Rua do Urjal
4720-730 Seramil Amares
t/m. 919 332 522
e-mail: info@casadaurze.com
site: www.casadaurze.com

ARCOS DE VALDEVEZ

Casa Altiva

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa do Castanheiro

Paredes, Vale, Arcos de Valdevez
4970-713
tel./t/m. 933 471 271
e-mail: geral@eidodopomar.com
site: www.eidodopomar.com

Casa Eira

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa Espigueiro

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa Mãe

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa Primitiva

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa Tio Zé

Caminho Central de Selim - Couto
4970-130 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 966 848 344
e-mail: casasselim@gmail.com
site: www.casasdeselim.com

Casa do Rio

Travassos, Oliveira
4970-225 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 933 471 271
e-mail: geral@eidodopomar.com
site: www.eidodopomar.com

Quinta da Aranha

Lugar de Remerelhas,
S.Cosme e S.Damião
4970-555
tel./t/m. 919 124 489
e-mail:
casaquintadارانha@gmail.com
site: www.quintadارانha.pt

Quinta da Lamosa

Lugar da Zebra - Gondoriz
4970-182 Arcos de Valdevez
tel./t/m. 914 509 049
e-mail: quintalamosa@gmail.com
site: www.quintalamosa.com

Ribeira Collection Hotel

Largo dos Milagres
4970-592
tel./t/m. 258 009 410
e-mail:
booking.rch@piamontehotels.com
site: http://ribeiracollectionhotel.com/

ARMAMAR

Quinta do Outono - Agro-Turismo

Quinta da Raposeira, s/n - Aldeias
5110-022 Armamar
tel./t/m. +351 919 439 274
e-mail:
anabelacaldeira@quintadooutono.pt
site: www.quintadooutono.pt

Casa da Fonte - Casa de Campo

Largo da Fonte, Coura
5110-069 Armamar
tel./t/m. 227 623 175 / 968 082 157 /
918 471 892
e-mail:
casadafonte.douro@gmail.com
site: http://casadafonte-douro.pt

Gojim Casa Rural - Casa de Campo

R. das Fontainhas, 1, Gogim
5110-616 Armamar
tel./t/m. 910 517 407
e-mail: gojimcasarural@gmail.com
site: www.gojimcasarural.com

Hotel Folgosa Douro

Estrada Nacional 222, Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 858 222
e-mail: info@hotelfolgosadouro.pt
site: www.hotelfolgosadouro.pt

Vila Galé Douro Vineyards

Quinta do Val Moreira
Vila Seca
5110-672 Armamar
tel./t/m. 254 247 000
e-mail: vineyards@vilagale.com
site: www.vilagale.com

Outros Tempos - Casas de Campo

Lugar do Marradoiro, Arícera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254 855 103 / 919 963 051
e-mail: reservas@outrostempos.com
site: www.outrostempos.com

Quinta da Azenha - Agro-Turismo

Folgosa
5110-204 Armamar
tel./t/m. 254 855 172
e-mail: info@quintadazenha.net
site: www.quintadazenha.net

Quinta da Barroca - Agro-Turismo

Queimada
5110-401 Armamar
tel./t/m. 254 850 850
e-mail: info@quintadabarroca.com.pt
site: www.quintadabarroca.com.pt

Quinta Bemboa - Agro-Turismo

Lugar da Silveira, Arícera
5110-051 Armamar
tel./t/m. 254 858 245 / 967 497 259
/ 969 696 203
e-mail: quintabemboa1@gmail.com
site: www.quintabemboa.com

Quinta dos Morangueiros

- Casa de Campo
Senhora da Guia, Aldeias
5110-012 Armamar
tel./t/m. 917 225 576
e-mail: peter.costa@hotmail.com

Quinta de Silvares

- Casa de Campo
Lugar da Lapinha, S. Cosmado
5110-587 Armamar
tel./t/m. 934 262 584 / 966 133 138
e-mail: quintadesilvares@gmail.com
site: www.quintadesilvares.com

Quinta do Tedo - Agro-Turismo

Quinta do Tedo, Vila Seca
5110-548 Armamar
tel./t/m. 254 789 165 / 933 428 398
/ 933 428 398
e-mail: info@quintadotedo.com
site: www.quintadotedo.com

AROUCA

Hotel Rural da Freita ***

Mizarela - Albergaria da Serra
4540-013 Arouca
tel.: 256 130 993
email: geral@hotelruraldafreita.pt
site: https://hotelruraldafreita.pt/

Passadiço Art and River House

– Casa de Campo

Lugar da Paradinha – Alvarenga
4540-040 Arouca
t/m.: 967 227 188
email: hhmelo@hotmail.com

Quinta do Rossado

– Casa de Campo

Lugar do Rossado – Urrô
4540-661 Arouca
t/m.: 965 848 487
email: albrandao@hotmail.com

Casa do Paúl

Espiunca
4540-344 Arouca
tel.: 938 336 017
e-mail: casadopaul@live.com
site: www.casapaul.wordpress.com

Casa do Pinto

Canelas de Cima
4540-252 Arouca
tel.: 256 949 455 / 962 060 730
e-mail: mail@casadopinto.com
site: www.casadopinto.com

Quinta da Vila

Alvarenga
4540-054 Arouca
tel.: 918 528 478 / 914 597 826
e-mail: qdavila.tur@gmail.com
site: www.quintadavila.pt

Quinta de Anterronde

Anterronde - Santa Eulália
4540-718 Arouca
tel.: 963 063 929
e-mail: quintadeanterronde@japp.pt
site: www.quintadeanterronde.pt

Casa do Lagar

Lugar da Boavista - Alvarenga
4540-022 Arouca
tel.: 917 855 591
Lug.: msvmorais1974@gmail.com
site: www.casaemalvarenga.com

Casa do Passadiço

Trancoso - Alvarenga
4540-048 Arouca
tel.: 915 499 171
e-mail: filipalv33@live.com.pt
FB/casapassadico.alvarenga

Hotel Rural Quinta de Novais

Novais - Santa Eulália
4540-540 Arouca
tel.: 256 940 100
e-mail: geral@quintadenovais.com
site: www.quintadenovais.com

Quinta do Pomarinho

Lugar de Romariz - Burgo
4540-222 Arouca
tel.: 256 948 198 / 961 430 129
e-mail: reservas@quintadopomarinho.com
site: www.quintadopomarinho.com

Quinta do Pomar Maior

Barreiros - Santa Eulália
4540-516 Arouca
tel.: 963 162 137 / 968 051 013
e-mail: geral@quintadopomarmaior.com
site: www.quintadopomarmaior.com

Hotel São Pedro

Avenida Reinaldo Noronha
4540-105 Arouca
tel.: 256 944 580
e-mail: info@hotelspedro.com
site: www.hotelspedro.com

Vila Guiomar

Alvarenga
4540-046 Arouca
tel.: 256 951 246 / 962 778 247
e-mail: vilaguiomar@sapo.pt
site: www.vilaguiomar.com

Casa de Cela

Cela - Urrô
4540-645 Arouca
tel.: 256 944 226 / t/m.: 919 445 818
e-mail: casadecela@gmail.com
site: www.casadecela.com

Casa do Toutuço

Lourosa de Campos - Burgo
4540-211 Arouca
t/m.: 927 322 542
e-mail: fer.almfer@hotmail.com

Casa do Soutinho

Carvalhais, Alvarenga
4540-028
tel./t/m. 962 501 270
e-mail: info@casadosoutinho.pt
site: www.casadosoutinho.pt

BAIÃO

Casa do Silvério

Quinta de Vila Nova - Tormes
4640-434 Santa Cruz do Douro
tel. 254 885 231
e-mail: info.turismo@feq.pt
site: www.feq.pt

Douro Royal Valley

Hotel & Spa*****
Lugar Portela do Rio, Pala Ribadouro
4640-400 Baião
tel. 255 070 900
e-mail: reservas@douroyal.com
site: www.douroyal.com

Douro Palace Hotel

Resort & Spa****
Lugar de Carrapatelo
– Santa Cruz do Douro
4640-433 Baião
tel. 254 800 000
e-mail: reservas@douropalace.com
site: www.douropalace.com

BARCELOS

Hotel Bagoeira

Rua Dr. Sidónio Pais, 495
4750-333 Barcelos
tel./t/m. 253 809 500
e-mail: geral@bagoeira.com
site: www.bagoeira.com

Quinta do Castelão

Travessa de Castelão, 116
4750-087 Alvito S. Pedro
tel./t/m. 253 775 303
e-mail: quintadecastelhao@gmail.com

Casa de Sequiade

Rua da Piedade, 61
4755-508 Sequeade
tel./t/m. 919 519 865 / 917 522 730
e-mail: geral@casadesequiade.com
site: www.casadesequiade.com

Casa dos Assentos

Avenida da Igreja, nº 157
4750-640 Quintiães
tel./t/m. 253 881 160 / 919 640 742
e-mail: casadosassentos@gmail.com
site: www.casadosassentos.com

Casas do Rio

Travessa de Navió 75 - Casas Do Rio
4750-407 Cossourado
tel./t/m. 969 312 585
e-mail: geral@casasdoriobarcelos.com
site: www.casasdoriobarcelos.com

Quinta de Malta

Rua Nossa Senhora do Loreto, 152
4905-070 Durrães
tel./t/m. 258 773 773
e-mail: reservas@quintademalta.com
site: www.quintademalta.com

Quinta de Santa Comba

Rua de Vila Boa, nº 443
4755-536 Várzea
tel./t/m. 253 832 101 / 919 439 523
e-mail: turismostacomba@hotmail.com
site: www.stacomba.com

Casa do Carvalho

Rua Padre José Joaquim Garcia de Oliveira, nº 103
4775-257 Viatodos
tel./t/m. 252 967 099 / 916 143 990
e-mail: casadocarvalhoviados@gmail.com
site: www.casadocarvalho.com

BOTICAS

Hotel Rio Beça

Estrada Nacional 311 nº 33
5460 – 125 Carreira da Lebre
tel./t/m: 276 413 003 / 964 614 299
e-mail: riobeca@gmail.com
site: www.albergariariobeca.com

Boticas Hotel Art & Spa

Rua Gomes Monteiro, nº 5
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 414 330
e-mail: reservas@boticashotel.com
site: www.boticashotel.com

Casa de São Cristóvão

Rua 5 de Outubro, nº 12
5460-304 Boticas
tel./t/m: 276 415 486
e-mail: info@ruralturismo.net
site: www.ruralturismo.net

Casa Pastoria Mourão

Rua Central, nº 22
5460-370 Codossoso
tel./t/m: 276 414 032
e-mail: casa.pastoria.mourao@gmail.com
site: www.casapastorimourao.com

Casa da Eira Longa

Rua Central, nº 9
5460-512 Vilar
tel./t/m: 276 415 979
e-mail: eiralonga@eiralonga.net
site: www.eiralonga.net

Casa de Paula

Rua da Eira, nº 2
5460-350, Virtelo, Cerdedo
tel./t/m: 253 659 206

Parque de Campismo Virgílio

António de Miranda
Av. Avelino Alves Miranda
5460-304 Boticas
tel./t/m: 924 431 696
e-mail: bombeiros.btc@sapo.pt

Residencial Ribeiralta

Rua Camilo Castelo Branco, nº 12
5460-305 Boticas
tel./t/m: 276 415 138

Boticas Parque Natur Houses

Estrada Nacional 311, nº 2
5460-513 Relva-Vilar, Boticas
Tel./tim: 276 410 206
e-mail: aacceltiberus@gmail.com
site: www.boticasparque.com

CASA DO NEGRÕES

Rua de Santo Aleixo, 2
5460 Boticas
Tel. 933 222 254
e-mail: casadonegroes@gmail.com
FB/Casa-do-Negr%C3%B5es-108408254109311/

BRAGA

Meliá Braga Hotel & SPA

Av. Gen. Carrilho da Silva Pinto, nº 8
4715-380 – Braga
tel./t/m.: 253 144 000
e-mail: melia.braga@meliaportugal.com
site: www.meliabraga.com

Porta Nova Collection House

Rua D. Diogo de Sousa, Nº 6
4715-039 Braga I Portugal
Telf.: +351 253 614 185
www.portanovach.pt

CABECEIRAS DE BASTO

Casa da Azenha

Vila Franca
4860-179 Cavez
t/m. 963 629 457
e-mail: quintadaazenhadecavez@gmail.com

Casa da Tojeira

Tojeira
4860-212 Faia CBC
tel./t/m. 253 663 169 / 932 420 071
e-mail: casadatojeira@gmail.com
site: http://casadatojeira.pt

Casa de Carcavelos

St.ª Senhorinha
4860-111 Basto
tel./t/m. 253 663 182 / 967 956 797
e-mail: reservas@casadecarcavelos.com
site: www.casadecarcavelos.com

Bosque da Harmonia

Rua da Viscondessa do Peso da Régua, 97
4860-068 Arco de Baúlhe
tel./t/m. 253 665 051 / 969 328 335
e-mail: geral@bosquedaharmonia.com
Site: www.bosquedaharmonia.com/pt

Quinta de Fundevila

Rua da Cerca Nova
4860-065 Arco de Baúlhe
t/m. 919 449 462 / 917 525 364
e-mail: contact@quintadefundevila.pt
Site: www.quintadefundevila.pt

Quinta do Morgado

Lugar da Carvalhosa
4860-335 Cabeceiras de Basto
t/m. 917 942 613
e-mail: quintademorgado@gmail.com

Quinta do Tapadinho – Wine & Tourism

Rabiçais
4860-173 Cavez
t/m. 965 783 640 / 964 144 743
e-mail: quintadotapadinho@gmail.com
Site: www.quintadotapadinho.pt

Quinta do Botas

Arosa
4860-152 Cavez
tel./t/m. 253 654 171
e-mail: info@quintadobotas.pt
Site: https://quintadobotas.pt/

CAMINHA

Apartamentos Turísticos de Vila Praia de Âncora

Aldeamento turístico do camarido
Lugar da Joanelha
4910-180 Cristelo
tel./t/m. 258 722 130
e-mail: info@aldeamentocamarido.com
site: www.aldeamentocamarido.com

Amare Country House

Avenida da Bela Vista, nº 19
4910-342 Seixas
tel./t/m. 917 337 136
e-mail: amarecountryhouse@gmail.com
site: www.amarecountryhouse.pt

Apartamentos Turísticos de Vila Praia de Âncora

Rua Cândido do Reis
4910-460 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 950 050
e-mail: geral@apartamentosvilapraia.com
site: www.apartamentosvilapraia.com

Casa da Eira

Rua do Ingusto, 274
4910-255 Moledo
tel./t/m. 258 722 180
e-mail: info@casadaeira.com
site: www.casadaeira.com

Casa de Leiras

Calçada da Escola
4910-111 Caminha
tel. 258 921 299
e-mail: casadeleiras@gmail.com

CH Designe Wine Hotel

Praça conselheiro Silva Torres, nº 8
4910 -122 Caminha
tel./t/m. 258 719 040
e-mail: info@designwinehotel.com
site: www.designwinehotel.com

Hotel Meira

Rua 5 de Outubro, 56
4910-386 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 258 911 111 / 912 584 847
e-mail: reservas@hotelmeira.com
site: www.hotelmeira.com

Hotel porta do sol

Avenida Marginal, lote 1
4910-104 Caminha
tel./t/m. +351 258 710 360
e-mail: reservas@hotelportadosol.com
site: www.hotelportadosol.com

Orbitur caminha

Mata do Camarido, E:N.13, Km 90
4910-180 Caminha
tel./t/m. 258 710 360
e-mail: infocaminha@orbitur.pt
site: www.orbitur.pt

Quintinha d'arga

Rua do Altinho, Chão do Porto
4910-188 Dem
tel./t/m. 966 275 591
e-mail: geral@quintinha.pt
www.quintinhadarga.pt

Quinta da Quinhas

Rua de Bulhente, 88
4910-474 Vila Praia de Âncora
tel./t/m. 936 169 794
e-mail: info@quintadaquinhas.pt
site: www.quintadaquinhas.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Mallus Agro-Turismo

Misquel
5140-181 Parambos CRZ
tel./t/m. 278 615 013 / 912 218 001
e-mail: geral@mallus.pt
site: www.mallus.pt

Hotel Casa do Tua

Av. Da Estação, nº 5, Foz-Tua
5140-133 Castanheiro CRZ
tel./t/m. 278 681 116 / 965 427 047
e-mail: casadotua@hotmail.com
site: www.casadotua.com

Seven Books House

Rua Capitão Francisco Amaral, nº 123
5140-062 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 278 616 173
e-mail: info@sevenbookshouse.com
site: www.sevenbookshouse.com

Caso do Professor

Rua das Eiras, Linhares
5140-154 Linhares CRZ
tel./t/m. 933 746 445

Casa do Beco

Beco do Jaime
5140-182 Parambos CRZ
tel./t/m. 919 787 424
e-mail: dapuri@hotmail.com

Casa da Cadima

Vilarinho da Castanheira
5140-260 Vilarinho da Castanheira
tel./t/m. 962 464 929
e-mail: casadecadima@gmail.com

Casa do Cabeço

Rua do Iró, nº 120
5140-154 Linhares CRZ
tel./t/m. 919 852 058
e-mail:
sandracarvalho.bmb@hotmail.com

Quinta das Amendoeiras

Quinta das Amendoeiras,
Senhora da Ribeira
5140-231 Seixo de Ansiães CRZ
tel./t/m. 917 703 407
e-mail: mario@negreiroswine.com

Terraços do Baco

Quinta dos Vales, E.N. 214
5140-224 Ribalonga CRZ
tel./t/m. 963 137 624
site: www.terraçosdebaco.com

Casal de Tralhariz

Rua Central, Lugar de Tralhariz
5140-136 Castanheiro do Norte CRZ
tel./t/m. 963 929 935
e-mail: geral@casaldetralhariz.com
site: www.casaldetralhariz.com

Grapple Hotel e SPA

Rua da Saiça, nº 357
5140-080 Carrazeda de Ansiães
tel./t/m. 926 357 504
e-mail: info@grapplehotel.pt
site: www.grapplehotel.pt

CASTELO DE PAIVA

Rio Moment's Country house Pavia valley

Várzea - Bairros
4550-051 Castelo de Paiva
tel./t/m. 962 343 496 / 962 781 868
e-mail: riomoments@gmail.com
site: www.riomoments.com

Out of Town Hostel

Lugar de Talas – Fornos
4550-406 Castelo de Paiva
tel./t/m. 934 374 846
e-mail: outoftownhostel@gmail.com
site: www.outoftownhostel.com

Casa do Villas

Eiró de Nojões - Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916 275 876 / 965 056 247
e-mail: casadovillas@gmail.com
site: www.casadovillas.com

Solar & Guesthouse

– Olival da Vinha
Rua Emídio Navarro, 179 - Sobrado
4550-126 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 148 618
e-mail:
olivalcasadeturismo@gmail.com /
olivalcasarural@gmail.com
site: www.olivalcasarural.pt

Cimo da Vinha – Nature Spot

Rua de Sequeiró de Cima, 290 – Real
4550-694 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 165 259
e-mail: info@cimodavinha.pt
site: www.cimodavinha.pt

Casa dos Strecht's

Rua 5 de outubro, 46 - Sobrado
4550-109 Castelo de Paiva
tel./t/m. 965 102 623
e-mail: prteixeira1964@gmail.com
site: www.facebook.com/strecht52/

Quinta do Gildinho

Gildinho - Real
4550-670 Castelo de Paiva
tel./t/m. 910 419 394 / 938 457 947
e-mail: manuelgildinho@gmail.com
site: www.quintadegildinho.com

Casa da Bichaca

Bichaca - Bairros
4550-010 Castelo de Paiva
tel./t/m. 917 507 972
e-mail: casadabichaca@gmail.com
FB/CasaDaBichaca

Arrabia Guest Houses

Rua da Lousa – Quinta da Eira
4550-620 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918 849 568
e-mail: arrabiahotel@gmail.com
site: www.arrabia-guesthouse.com

Casa de Belmonte

Rua Belmonte
4550-155 Castelo de Paiva
tel./t/m. 916 086 617
e-mail: casadebelmonte@gmail.com

Casa da Tia Palmira

Eiró de Nojões – Real
4550-308 Castelo de Paiva
tel./t/m. 918 998 192
e-mail: casadatiapalmira@gmail.com
FB/casadatiapalmira

Hotel Rural Casa de São Pedro

Quinta de São Pedro - Sobrado
4550-261 Castelo de Paiva
tel./t/m. 255 689 647
e-mail: reservas@hotel-spedro.com
/ geral@hotel-spedro.com
site: www.hotel-spedro.com

CELORICO DE BASTO

Camélias de Basto - Casa do Pioledo

Ribas
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto - Casa de Barreiros

Ribas
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto - Casa da Boavista

Gémeos
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto - Casa das Vinhas

Codeços
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto - Casa do Tanque

Codeços
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Camélias de Basto - Casa da Caneleira

Codeços
4890 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 880 608
e-mail: info@cameliasdebasto.com
site: www.cameliasdebasto.com

Casa do Bentinho

Rua da Igreja, nº 24
4890-370 Uf Britelo, Gémeos e Ourilhe
tel./t/m. 915 693 293
e-mail:
ana.montez.moura@hotmail.com
FB/casaBentinho/

Casa do Eido

Rua da Fonte Coberta, nº 472
4890-417 Veade , Gagos e Molares
tel./t/m. 966 178 514
e-mail: casadoeido@gmail.com
FB/Casas-do-eido-103939849951204/

Flor do Campo

Travessa do Eido, nº 41
4890-141 Uf Canedo e Corgo
tel./t/m. 965 484 904
e-mail:
monica_carvalho_96@hotmail.com
FB/casafordocampo

Quinta da Bouça

Rua Sampaio nº 170
4890-182 UF Canedo e Corgo
tel./t/m. 962 352 931
e-mail: junqueirajose@gmail.com
site: https://sites.google.com/site/
quintadaboucafrutabio/

Quinta dos Mouras

Ribeira de Cima - Infesta
4890-396 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 364 193 / 963 159 455
e-mail: info@quintadosmouras.com
site: www.quintadosmouras.com

Flag Hotel Celorico Palace

Rua Combatentes de Ultramar, 100
Celorico de Basto
tel./t/m. 255 320 030
e-mail:
bookings.celoricipalace@flaghotels.com
site:
https://flaghotelceloricipalace.com-hotel.com

Quinta das Escomeiras

Lugar de Lourido
4890-055 Arnoia
tel./t/m. 255 322 785 / 935 322 786
e-mail:
geral@quintadasescomeiras.com
site: www.quintadasescomeiras.com

Quinta do Nascimento

Rua Geraldo da Cunha, 522
4890-231
tel./t/m. 967 874 848
e-mail:
carlospeixoto1958@gmail.com
site: www.quintadonascimento.com

Casa do Outeiro da Ribeira

Rua do Outeiro da Ribeira, nº 91
4890-275 Celorico de Basto
tel./t/m. 938 568 193
e-mail: amotamiranda@sapo.pt
FB/casa-do-outeiro-da-Ribeira-
Alojamento-Local-
457353471106439/timeline/

Quinta da Chouza

Agroturismo e Enoturismo
Travessa do Tornadouro, nº 146
Fermil de Basto
4890-413 Celorico de Basto
tel./t/m. 914 002 657
e-mail:
franciscopaulooliveiragh@gmail.com

Casa do Campo

Molares
4890-414 Celorico de Basto
tel./t/m. 967 079 075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site: http://casadocampo.pt/index2.htm

Parque de Campismo e

Caravanismo de Celorico de Basto
Rua Joaquim Narciso Bahia, 159
4890-293 Celorico de Basto
tel./t/m. 255 323 340 / 967 277 297
/ 965 662 334
e-mail: campismo@cm-celorico Basto.pt
site: www.campingceloricodebasto.pt

Retiro de Basto

Aldeamento da Bela Vista
Soutelo-Ribas
4890-506 Celorico de Basto
tel./t/m. 919 123 646 / 913 982 884
e-mail: geral@retirodebasto.pt
site: www.retirodebasto.pt

Casa do Engenho

Rua Dr. Álvaro Gonçalves Coutinho
"O Magriço"
Gêmeos
4890-371 Celorico de Basto
tel./t/m. 933 180 120
e-mail: licitamg@gmail.com

Quinta da Raiz

Rua da Mó, nº 181, Sta. Luzia
Canedo de Basto
4890-141 Celorico de Basto
tel./t/m. 964 531 926
e-mail: chapinta@gmail.com

Casa de Canedo

Rua Abelheiro de Baixo, 110
4890-148 Canedo de Basto
tel./t/m. 255 361 293
e-mail: casadecanedo@meo.pt

Casa Rural Terra de Basto

Travessa da Cruz das Almas, 108
Veade
4890-565 Celorico de Basto
tel./t/m. 922 026 249
e-mail: josemachado78@yahoo.com

Casa do Campo

Casa do Campo – Molares
4890-414 Celorico de Bastos
Portugal
t/m. 967 079 075
e-mail: infogeral@casadocampo.pt
site: www.casadocampo.pt/

CHAVES

Hotel Rural Casa de Samaiões

Rua Dr. Francisco Barros Teixeira
Homem - EM 537
5400-574
Tel./T/m: 916 602 135
e-mail:
hotelrural-casadesamaioes@hotmail.com
Site:
https://hotelrural-casadesamaioes.com

Hotel Katia

Rua do Sol, nº 32
5400-517
tel./t/m. 276 324 446
e-mail: hotelkatia@sapo.pt
site:
hotel-katia.norte-portugal-hotels.com

Hotel Casino de Chaves

Restaurante Dinastia
ou Restaurante La Palette
Lugar do Extremo - Valdanta
5400-001
Tel./Telm: 276 309 600
e-mail: reservas@solverde.pt /
recepcao.hcc@solverde.pt
Site: www.gruposolverde.pt

Hotel Premium de Chaves

Aquae Flaviae
Praça do Brasil
5400-123
Tel./Telm: 276 309 000
Email:
reservas.chaves@hoteispremium.com
Site: www.premiumchaves.com

CINFÃES

ArsDurium hotel

Aldeia do Lodeiro- Boassas
4690-405
tel./t/m. 938 636 246
e-mail: arsdurium@dourohotel.com
site: www.dourohotel.com

Casado Lodão

Aldeia de Boassas
4690-4051)
tel./t/m. 255 561 337
e-mail:
geral@casalodaoturismo.com.pt
site: www.casalodaoturismo.com.pt

Quinta da Calçada

Lugar da calçada - Oliveira do Douro
4690-387
tel./t/m. 965 390 027
e-mail: geral@casadacalçada.com

Quinta da Costeira

Calçada de Medados
4690-055
tel./t/m. 914 797 673
e-mail: geral@quintadacosteira.pt

Quinta do Casal de Vila Pouca

Rua de Vila pouca, 454
4690-867
tel./t/m. 914 202 220
e-mail:
quintacasalvilapouca@gmail.com

Casa do Quintal

Calçada do Calvário, 638
4690-324
tel./t/m. 968 613 795
e-mail: madifo@hotmail.com

ESPINHO

Hotel Mar Azul

Avenida 8, n.º 676
4500-002 Espinho
Tlf: 227 340 824 / 968 014 198
E-mail:
hotelmazarul@grupomhoteis.pt
Site: http://grupomhoteis.pt

Hotel M

Av. 8, n.º 826 | 4500-207 Espinho
Tlf: 227 347 364 / 224 092 100
E-mail: hotelm@grupomhoteis.pt
Site: http://grupomhoteis.pt

Pousada de Juventude de Espinho

Lugar de Sales – Silvalde
4500-474 Espinho
Tlf: 227 313 117 / 925 665 089
E-mail: espinho@movijovem.pt
Site: www.pousadasjuventude.pt/

Hotel PRAIAGOLFE

Rua 6, Edifício PraiaGolfe
4500-357 Espinho
Tlf: 227 331 000
E-mail: reservas@praiagolfe.com
Site: www.praiagolfe.com

Monte Monte Lírio

Rua dos Limites, n.º 550 - Anta |
4500-069 Espinho
Tlf: 227 327 300
E-mail: geral@monteliriohotel.pt /
reservas@monteliriohotel.pt
Site: https://www.monteliriohotel.pt

ESPOSENDE

Apúlia Praia Hotel ****

Avenida da Praia, 45
4740-033 Apúlia
tel./t/m. 253 989 290
e-mail: geral@apuliapraia-hotel.com
site: www.apuliapraia-hotel.com

Axis Ofir Beach Resort Hotel ****

Avenida Raul Sousa Martins
4740-405 Fão
tel./t/m. 253 989 800
e-mail: reservas@axisofir.com
site: www.axisofir.com/pt/Axis-
Hotels/Hotels/Axis-Ofir/O-Hotel.aspx

Hotel & Apartamentos

Parque do Rio ****

Pinhal de Ofir
4740-908 Fão
tel./t/m. 253 981 521
e-mail: info@parquedorio.pt
site: www.parquedorio.pt/

Hotel Mira Rio **

Rua da Ponte D. Luís Filipe, 113
4740-209 Gandra
tel./t/m. 253 964 430
e-mail: geral@hotel-mirario.com
site: www.hotel-mirario.com/

Hotel Reguenga **

Rua de Ribes, 4
4740-012 Antas
tel./t/m. 253 873 214
e-mail: hotel@reguenga.com.pt
site: www.reguenga.com.pt/

Hotel Suave Mar ***

Av. Eng. Eduardo Arantes e Oliveira
4740-204 Esposende
tel./t/m. 253 969 400
e-mail: info@suavemar.com
site: www.suavemar.com/

FAFE

Aldeia Turística do Pontido

Rua do Pontido, nº 99 Queimadela
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253 508 108 / 937 670 047
e-mail: geral@aldeiadopontido.com
site: www.aldeiadopontido.com

Casa de Docim

Rua da Sangiva, nº 2
Docim - Quinchães
4820-577 Fafe
tel./t/m. 960 173 388
e-mail: reservas@casadedocim.com
site: www.casadedocim.com

Casa de Fora

Rua do Ribeiro, nº 13 Aboim
4820-001 Fafe
tel./t/m. 912 972 043
e-mail: info@casadefora.com
site: www.casadefora.com

Casa do Gandiã

Rua do Penedo, nº 7, Arões S. Romão
4820-746 Fafe
tel./t/m. 933 785 589
e-mail: info@casadogandiao.pt
site: www.casadogandiao.pt

Casas do Ermo

Rua do Ermo, nº 335 Estorões
4820-063 Fafe
tel./t/m. 962 449 135
e-mail: casasdoermo@gmail.com
site: www.casasdoermo.com

Casas dos Moinhos

Rua dos Moinhos, Cepães
4820-020 Fafe
tel./t/m. 253 591 916
e-mail: rilhadas@rilhadas.com
site: www.rilhadas.com

Sossego da Lata

Rua da Lata, nº 186 Passos
4820-377 Fafe
tel./t/m. 918 873 636
e-mail: sossegodalata@gmail.com
site: www.sossegodalata.com

Flag Hotel Guimarães-Fafe

Avenida do Brasil
4820-121 Fafe
tel./t/m. 253 000 700
e-mail:
bookings.guimaraesfafe@flaghotels.com
site: www.flagworldhotels.com

Hotel Fafense

Largo Ferreira de Melo, nº 133 a 143
4820-137 Fafe
tel./t/m. 253 509 220 / 962 936 428
e-mail: geral@hotelfafense.pt
site: www.hotelfafense.pt

Parque de Campismo da Barragem de Queimadela

Rua da Barragem, Revelhe
4820-630 Fafe
tel./t/m. 253 495 071
e-mail: foxtrotaventura@gmail.com
site: www.foxtrotaventura.pt

Quinta do Minhoto

Rua de Paço, nº 107 Fernelos
4820-421 Fafe
tel./t/m. 965 242 514 / 961 858 189
e-mail: geral@quintadominhoto.com
site: www.quintadominhoto.com

Quinta Lama de Cima

Rua da Lama, nº 150
Arões S. Romão
4820-764 Fafe
tel./t/m. 253 591 431 / 936 178 221
e-mail: quintalamadecima@gmail.com
site: www.quintalamadecima.pt

FELGUEIRAS

4615 HOTEL****

Praça Dr. Eduardo Freitas, nº 54
4615-515 Lixa
tel./t/m. 255 078 612 / 917 024 931
e-mail: reservas@4615hotel.pt
site: www.4615hotel.pt

FH Hotel ****

Rua D. Aº Ferreira Gomes, nº 2530
4615-593 Lixa
t/m. 963 750 760
e-mail: geral@fernandohorta.pt

Casa da Cachada

Rua José M. Lickfold da Silva, nº 187
4610-283 Felgueiras
tel./t/m. 255 401 214 / 932 024 717
e-mail: geral@quintadosgansos.pt

Casa Rosa Sousa

Praceta do Foral, nº 84
4610-124 Felgueiras
tel./t/m. 255 346 620 / 961 403 574
e-mail: ze.mario.s@hotmail.com

Casa Zen

Rua das Fontelas, nº 669
4610-515 Penacova
t/m. 966 707 056
e-mail: josefariamarinho@sapo.pt

Paço de Pombeiro - Turismo Habitação

Rua do Burgo, nº 590
4610-619 Pombeiro
tel./t/m. 255 926 523 / 917 244 435
e-mail: info@pacodepombeiro.pt
site: www.pacodepombeiro.pt

Quinta da Costa

Rua da Costa
4615-511 Lixa
t/m. 919 100 404
e-mail: a.costa74@hotmail.com
FB/beiraisquintadacosta/

Quinta do Mosteiro

Rua de Santa Maria
4610-038 Pombeiro
tel./t/m. 255 336 028 / 916 444 524
e-mail: geral@quintamosteiro.com
site: www.quintamosteiro.com

Village Minhoure

Rua de Minhoure, nº 396
4650-725 Varziela
T/m. 967 413 777
e-mail: villageminhoure@gmail.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Moradias Douro Internacional

Praia Fluvial da Congida, S/N
5180-112 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 653 018 / 961 181 770
e-mail: douroturnat@gmail.com
site: www.turnat.com

Casa do Conselheiro

Rua da Fonte Seca, nº 11
5180-142 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 915 550 362
e-mail: geral@casadoconselheiro.pt
site: www.casadoconselheiro.pt

Hotel Freixo Douro Superior

Av. Espanha, s/n
5180-104 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 034 930
e-mail: reservas@hotelfreixo.pt
site: www.hotelfreixo.pt

Quinta do Salgueiro – B&B

E.N 221, Km 88
5180-182 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 007 / 961 166 460
e-mail: info@quintadosalgueiro.com
site: www.quintadosalgueiro.com

O Cantinho do Pepino

Rua das Moreirinhas, n.º 23
5180-142 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 538 / 924 226 031

Estalagem Soeiro Meireles

R da Estr. Nacional 221
5180-210 Lagoaça
tel./t/m. 279 649 123
e-mail: anameireles1@hotmail.com
site: http://estalagem-soeiro-meireles.web.app/

Casa de Alpacjares

Cabeço da Forca
5180-133 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 962 727 101
e-mail: info@casadealpajares.com
site: www.casadealpajares.com

Cinta D'Ouro

Avenida Guerra Junqueiro (EN 221)
5180-104 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 652 550
e-mail:
restaurante.cintadouromail.com
site: www.cintadouro.com

Quinta da Ferradosa – Turismo Rural

Lugar da Ferradosa
5180 Freixo de Espada à Cinta
tel./t/m. 279 653 293
e-mail:
ferradosa@quintadaferradosa.pt
site: www.quintadaferradosa.pt

GUIMARÃES

Casa das Leiras (CC)

Rua da Leira, nº 334
4815-004 São Faustino
tel./t/m. 919 351 902
e-mail:
helenacoelhoalazar@hotmail.com

Casa de Sezim (TH)

Rua de Sezim
4811 - 909 Guimarães
tel./t/m. 253 523 000
e-mail: geral@sezim.pt
site: www.sezim.pt

Casa do Juncal (TH)

Largo Condessa do Juncal
4810-150 Guimarães
tel./t/m: 929 309 977
e-mail: resrvas@cacsajuncal.com
site: www.casajuncal.com

Conquistador Palace (TH)

Rua de Camões, nº 106-110
4810-442 Guimarães
tel./t/m. 253 144 110
e-mail: geral@conquistadorpalace.pt
site: www.conquistadorpalace.pt

Encosta do Paraíso****

Rua de Agrelas, nº 521
4835-301 Guimarães
tel./t/m: 253 535 468 / 962 185 508
e-mail: reservas@clubeparaiso.pt
site: www.clubeparaiso.pt

Hotel Ibis Guimarães**

Avenida Conde Margaride, nº 12
4810 - 537 Guimarães
tel./t/m. 253 424 900
e-mail: h3230@accor.com
site: www.ibis.com

Hotel da Oliveira****

Rua de Santa Maria - L.go da Oliveira
4800 - 443 Guimarães
tel./t/m. 253 514 157
e-mail: reservas@hoteldaoliveira.com
site: www.hoteldaoliveira.com

Hotel de Guimarães****

R. Eduardo Manuel de Almeida, nº 202
4810-440 Guimarães
tel./t/m: 253 424 800
e-mail: hg@hotel-guimaraes.com
site: www.hotel-guimaraes.com
FB/hoteldeguimaraes

Hotel Mestre de Avis**

Rua D. João I, nº 40
4810-422 Guimarães
tel./t/m: 929 309 977
e-mail: geral@hotelmestredeavis.pt
site: www.hotelmestredeavis.pt

Pousada Mosteiro de Guimarães

Largo Domingos Leite de Castro
4810 - 011 Guimarães
tel./t/m. 253 511 249 / 962 394 632
e-mail:
recepcao.stamarinha@pestana.com
site: www.pousadas.pt/pt/hotel/
pousada-guimaraes

Stay Hotel Guimarães Centro****

Av. D. João IV nº 631
4810 - 532 Guimarães
tel./t/m. 253 421 440
e-mail: guimaraes@stayhotels.pt
site: www.stayhotels.pt/
stayhotelguimaraescentro/

Santa Luzia ArtHotel****

Rua Francisco Agra, nº 100
4800 - 443 Guimarães
tel. 253 071 800
e-mail: geral@santaluziaarthotel.pt
site: www.santaluziaarthotel.pt/
FB/santaluziaarthotel

LOUSADA

Casa de Juste

Avenida do Rio, 14
4620-786 Torno - LSD
tel. 255 821 626
e-mail: info@casadejuste.com
site: www.casadejuste.com

Quinta da Longra

Rua de Santo Estevão, 384
4620-615 Barrosas (Santo Estevão)
- LSD
tel. 253 583 570
e-mail: quintadalongra@gmail.com
site: www.quintadalongra.com

Casa de Marlães

Rua de Marlães, 64
4620-400 Nespereira - LSD
tel. 255 815 171
e-mail: geral@casademarlaes.com
site: www.casademarlaes.com

Quinta de Lourosa

Estrada Santa Maria de Sousela, 1913
4620-469 Sousela - LSD
tel. 255 810 480
e-mail: info@quintadelourosa.com
site: www.quintadelourosa.com

MACEDO DE CAVALEIROS

AL Marisol

Bairro da Suécia
5340-210 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 422 214
e-mail: nataliamorais55@hotmail.com

Hotel Alendouro **

Av. Nuno Alvares Pereira
5340-202 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 236
e-mail: geral@hotelalendouro.com
site: www.hotelalendouro.com

Hotel Muchacho

Rua Pereira Charula, 29
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 640
e-mail: geral@hotelmuchacho.com
site: www.hotelmuchacho.com

AL Capitólio

Ribeirinha
5340-292 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 421 731

AL Granjo

Rua Dr. Aguedo de Oliviera
5340-227 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 875

Solar de Chacim

Lugar de Chacim
5340-092 Chacim
tel./t/m. 278 468 000 / 278 468 001

Solar do Morgado de Oliveira

Rua Pereira Charula,16
5340-278 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 912 646 200 / 278 432 276

Quinta Bela Vista do Azibo

Podence
5340-392 Podence
tel./t/m. 933 286 119

Casa da Avó Maria

Rua Central 53A,
5340-392 Podence
tel./t/m. 939 013 772

Casa da Avó Faia

5340-351 Morais
tel./t/m. 960 471 797

Casa do Azibo

Santa Combinha
5340-510 Santa Combinha
tel./t/m. 912 441 764

Casa Vinhais de Sá

Rua da Igreja
5340-173 Lamalonga
tel./t/m. 968 143 408 / 278 349 053

Casa de Campo Podence

Rua de Lamadona, 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 912 785 297 / 963 501 339

Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 274 / 937 567 161

Casa da Fraga

Lugar do Meio do Povo, 10
5340-142 Ferreira
tel./t/m. 935 376 936

Casa da Aldeia

Rua Padre Bernardino,8
5340-470 Vale da Porca
tel./t/m. 939 822 160 / 966 944 255
e-mail: acasadaaldeia@gmail.com

Casa do Luzio

Rua Castanheira, 48
5340-322 Macedo de Cavaleiros
e-mail: ateixeira1975@gmail.com

Casinha da Fonte

Lamas
tel./t/m. 914 035 079 / 914 176 990

Quinta da Caída

5340-031 Macedo de Cavaleiros
Site: www.quintadacaida.pt
e-mail: info@quintadacaida.pt
tel./t/m. 966 891 316

Quinta do Vale

Arrifana
e-mail:
quintadovale.arrifana@gmail.com
tel./t/m. 969 102 867 / 278 421 698

Vivenda da Mina

Rua de Santo Amaro, 4
5340-081 Castelhãos
tel./t/m. 915 237 361
e-mail:
vivendadamina-al@hotmail.com

Casa das Argolas

Rua Vale Carneiro, nº 47
5340-347 Macedo de Cavaleiros
tel./t/m. 278 426 274 / 937 567 161 /
934 052 166
e-mail: info@casadasargolas.pt

Casa de Campo – Podence

Rua de Lamadona, nº 9
5340-392 Podence
tel./t/m. 935 112 262 / 938 731 604
/ 963 501 339
e-mail:
casasdecampo.podence@gmail.com

MAIA

Hotel Premium Aeroporto

Rua Simão Bolívar, 375
4470-214 Cidade da Maia
tel. 229 435 650
e-mail:
reservas.maia@hoteispremium.com
site: www.premiumaeroporto.com

Oporto Airport & Business Hotel
Rua Casimiro Albano Monteiro, nº 35
4470-428 Moreira da Maia
tel./t/m. 224 963 455 / 934 725 318
e-mail: info@oportoirporthotel.com
site: www.oportoirportbusinesshotel.com

MARCO DE CANAVESES
Hotel Quinta de Santo António
Country House e Villas
R. de Sto. António N. 81, 4575-328
Marco de Canaveses
Tel.: 255 191 703
email: info@quintastantonio.pt
site: www.quintastantonio.pt/

Quinta de Cabanas Douro
Country House
Rua de Cabanas 131
4625-320 Penha Longa
tel./t/m.: 255 581 585 / 960 466 363
e-mail: quintadecabanas@gmail.com
site: www.quintadecabanas.pt

Casa de Campo de Santa Cristina
Caminho das Andradeas
4575-060 Alpendorada, Várzea e Torrão
tel./t/m.: 255 630 193 / 917 514 721
e-mail: geral@santacristina.pt
FB/santacristina.pt

Casa da Quintã – Folhada
Rua de Cem, 384 – Folhada
4635-185 Várzea, Aliviada e Folhada
tel./t/m.: 255 423 229 / 967 354 017
e-mail: casadaquintafolhada@gmail.com
site: https://casadaquintafolhada.wixsite.com/turismo

Casa das Vendas
Rua Coronel Monterroso, 313
4635-498 Tabuado
Marco de Canaveses
t/m.: 916 719 681
e-mail: tourism@casadasvendas.net
site: www.casadasvendas.net/pt

Casa de Quintã
Rua de Quintã, 830
4630-726 Soalhães
Marco de Canaveses
tel./t/m.: 255 391 838
e-mail: casadequinta@outlook.com
FB/casadequinta/

Outeiro Tuías Manor House
Rua Casa do Outeiro, nº 165
4630-240 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 255 523 432 / 933 618 959
e-mail: i.sousaguedes@hotmail.com
FB/casadoouteiro.tuias/

Hostel Albufeira
Rua Rainha D. Mafalda,
4630-432 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 939 641 365
e-mail: albufeirahostel@gmail.com
FB/Hostel-Albufeira

Casas de Canavezes
Rua do Grangeiro
4630-266 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 916 172 467 / 917 327 890
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

Alojamento Santa Maria
Rua Eng. Carneiro Geraldês, 164 – 1º
4630-206 Marco de Canaveses
tel./t/m.: 916 172 467 / 917 327 890
e-mail: casasdecanevezes@gmail.com

Casa Senhora da Silva
Rua Senhora da Silva, 89
4575-048 Alpendorada, Várzea e Torrão
tel./t/m.: 925 003 845
e-mail: geral@casasenhoradasilva.pt
site: www.casasenhoradasilva.pt

MATOSINHOS
Tryp by Wyndham Porto
Expo Hotel
Rotunda da Exponor
4480-801
tel./t/m. 229 990 000
e-mail: res.tpe@tryportugal.com
site: tryphotels.com

Pensão Central
Rua Brito Capelo, 599
4450-075
tel./t/m. 229 380 664
e-mail: geral@pensaocentral.net

MELGAÇO
Casa da Bica (TER - CC)
Branda da Aveleira - Gave
4960 – 160 Melgaço
tel./t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Cevidade (Agroturismo)
Lugar da Cividade-Paderne
4960 – 223 Melgaço
t/m.: 962 903 470
e-mail: info@casadacevidade.com
site: www.casadacevidade.com

Casa da Costa (TER –CC)
Lugar de Cima-Cubalhão
4960 - 140 Melgaço
t/m.: 913 338 459
e-mail: anjosdomingues@gmail.com

Casa da Fonte do Carvalhinho (TER - CC)
Branda da Aveleira - Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa da Macheta (TER - CC)
Portelinha-Castro Laboreiro
4960 – 081 Melgaço
t/m.: 931 691 272
e-mail: casadamacheta@gmail.com

Casa das Pesqueiras (TER – CC)
Granjas-Paços
4960 –180 Melgaço
t/m.: 934 800 124
e-mail: info@casadaspesqueiras.com
site: www.casadaspesqueiras.com

Casa de S. Marcos (TER - CC)
Lugar da Barqueira - Alvaredo
4960 – 010 Melgaço
t/m.: 966 320 872
e-mail: carlos.cortesgomes@hotmail.com

Casa do Faval (TER - CC)
Lugar do Faval-Fiães
4960-150 Melgaço
t/m.: 919 965 477
e-mail: casadofaval@gmail.com

Casa do Xisto (TER - CC)
Branda da Aveleira - Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.: 933 894 259
e-mail: alves1.1@hotmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Casa Fonte do Laboreiro (TER-CC)
Vila - Castro Laboreiro
4960 – 061 Melgaço
tel.: 251 465 133
t/m.: 966 404 311
e-mail: armandino.monteiro@hotmail.com
site: www.casafontedolaboreiro.pt

Hotel Boavista
Peso - Paderne
4960 – 235 Melgaço
Tel: 251 416 350
e-mail: reservas@hotelboavista.com
site:www.hotelboavistamelgaco.com

Melgaço Alvarinho Houses (Agroturismo)
Lugar de Pinheiro-Paderne
4960 – 254 Melgaço
t/m.: 918 685 595
e-mail: geral@melgacoalvarinhohouses.com
site: www.melgacoalvarinhohouses.com

Quinta de Remoães (Agroturismo)
Cimo da Vila - Remoães
4960-330 Melgaço
t/m.: 933 077 142 / 960 291 662
e-mail: quintaderemoaes@gmail.com
site: www.quintaderemoaes.net

Quinta do Reguengo (HR)
Peso - Paderne
4960 – 267 Melgaço
tel.: 251 410 150
t/m.: 938 044 051
e-mail: administracao@reguengodemelgaco.pt
site: www.reguengodemelgaco.pt

Casa do Castanheiro (TER - CC)
Branda da Aveleira - Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Solar do Castelo (TH)
Rua de Baixo nº11- Vila
4960 – 524 Melgaço
tel.: 251 418 191

Casa do Piorno (TER - CC)
Branda da Aveleira - Gave
4960 – 160 Melgaço
t/m.: 936 837 923
e-mail: patriciasolha@gmail.com
site: www.brandadaaveleira.com

Bungalows Camping das Termas do Peso (PCC)
Peso - Paderne
4960 – 207 Melgaço
tel.: 251 418 218
t/m.: 967 045 763
e-mail: info@campingmelgaco.com
site: www.campingmelgaco.com

Bungalows Campismo de Lamas de Mouro (PCC)
Porto Ribeiro - Lamas de Mouro
4060 – 170 Melgaço
tel.: 251 466 041
t/m: 936 890 791
e-mail: geral@camping-lamas.com
site: www.camping-lamas.com

Casa da Alagoa (TER-CC)
Lugar da Alagoa
4960-021 Castro Laboreiro
t/m. 911 191 528
email: houses.alagoa@gmail.com

Miradouro do Castelo

Lugar da Vila
4960-061 Castro Laboreiro
tel./t/m. 251 466 041
e-mail:
geral@miradourodcastelo.com
site: www.montesdelaboreiro.pt

MIRANDA DO DOURO

José Francisco Preto

Rua da Ermida, 31
5225-112 Sendim
tel./t/m. 919 562 501
e-mail: vinhosjosepreto@gmail.com

A casa de L Cura

Rua da Estrada
5210-090 Genísio - Miranda do Douro
tel./t/m.936 603 333
e-mail: geral@casadelcura.com

Hotel Parador Santa Catarina

Estrada da Barragem s/n
5210-183 Miranda do Douro
tel./t/m. 273 431 005
e-mail:
info@hotelparadorsantacatarina.pt
site: www.hotelparadorsantacatarina.pt

Casa D'Augusta

Rua do Lagar, nº 3
5210-345 Vila Chã de Bracios
tel./t/m. 934 918 779
e-mail: geral@casadaaugusta.pt
site:www.casadaaugusta.com

Puial de L Douro

Rua da Igreja
5210-170 Aldeia Nova
Miranda do Douro
tel./t/m. 273 432 820 / 969 181 013
/ 966 353 865
e-mail: deimingosraposo@gmail.com

MIRANDELA

Hotel D. Dinis***

Rua do Nordeste Transmontano
Urbanização D. Dinis
5370-210 Mirandela
tel./t/m. 969 773 924
e-mail: reservas@hoteldomdinis.pt
site: http://hoteldomdinis.pt//

Refúgio Casa de Campo dos Távoras

Rua da Igreja, 1
5370-081 Carvalhais
T/m.: 962 002 617
e-mail: anabela.carlao@hotmail.com

Casas do Fantal (Casa de Campo)

Av. São Sebastião
5370-660 Vale de Salgueiro
Telm.: 926 121 109
site: www.casadofantal.com

Dona Fina Guest House

Rua da República, 120
5370 - 347 Mirandela
T/m.: 912 397 118 / 278 249 392
e-mail:
donafinaguesthouse@gmail.com
FB/donafinaguesthouse

Lugar dos Vales

Av 25 de Abril,6
5385-132 Vale Bom Pitez
T/m.: 963 843 049
e-mail: lugardosvales@gmail.com

Casa da Fonte Limpa - CC

5370-602 Passos
T/m.: 964 345 805
e-mail: geral@fonte-limpa.com

Quinta da Libelinha

Rua dos Barreiros, 1836
5200-081 Contins
T/m.: 918 082 589
e-mail: quintalibelinha@gmail.com

MOGADOURO

Casa da Cancela

Rua da Cancela, nº 25
5200-300 Paradelas
279 343 132
casadacancela@hotmail.com
www.casadacancela.com.pt

Casas de Xisto

Lugar do Salgueiro
5200-300 Paradelas
931 168 585
casasdexisto@gmail.com
www.casasdexisto.pt

Casa das Quintas

Rua da Escola, nº 4
5200-150 Quintas das Quebradas
279 599 435
info@casadasquintas.com
www.casadasquintas.com

Naturismo

- Turismo de Natureza do Nordeste Lda - Casa das Arribas

Rua Direita, nº 63
5200-452 Travanca
969 031 894
contacto@naturisnor.com
www.naturisnor.com

Casa Das Águas Férreas

Estrada Nacional 221
5200-208 Mogadouro
279 341 085
elisarodrigues456@gmail.com
www.casadasaguasferreas.com

Planalto D'Outono

Largo Toural do Fundo, nº 2
5200-422 Tô
273 310 371 / 962 931 830
planaltodoutono@gmail.com

Apolinário

Rua da Estrada, nº 7
5350-201 Castro Vicente
279 568 001
geral@apolinarioturismo.com

MOIMENTA DA BEIRA

Casa do Monge

Rua dos Malmequeres, 6
3620-504 Sever
Moimenta da Beira
t/m. 968 628 069
e-mail: casadomonge@gmail.com
site: www.casadomonge.com

Hotel Verdeal

Quinta do Verdeal
3620-201 Moimenta da Beira
Tel. 254 584 061
e-mail: hotelverdealmail.com
site: www.hotel-verdeal.com

Moinho D' Antoninha

Lugar do Cabeço de Lebrais
3620-198 Leomil
Moimenta da Beira
tel. 232 243 310
t/m. 929 301 330
e-mail:
moinhodantoninha@pazdalma.com

Quinta Sul América

Est. de Castelo - Lugar de São Miguel
3620-317 Castelo
t/m. 966 125 887
e-mail:
anselmo_mmoreira@hotmail.com

Quinta da Regada do Moinho

Av. Álvaro Almeida,3
3620-490 Segões
Moimenta da Beira
t/m. 968 700 924
e-mail: regadadomoinho@gmail.com

Solar dos Correia Alves

Terreiro das Freiras
3620-356 Moimenta da Beira
t/m. 919 439 663
e-mail: cronicasdaterra@sapo.pt
site: www.solar doscorreiaalves.pt

Parque de Campismo do Vilar

Barragem do Vilar
3620-520 Moimenta da Beira
t/m. 969 956 006
e-mail: c.matos@wildwindows.pt

MONÇÃO

Casa da Torre

Rua 5 de Outubro 853
4950-138, Lapela - Monção
tel./t/m. 916 958 790
e-mail:
casadatorreemlapela@gmail.com
site: www.casadatorreemlapela.
wixsite.com

Convento dos Capuchos HR****

Quinta do convento de Santo
António dos Capuchos
4950-527 Monção
tel./t/m: 251 640 090
e-mail:
geral@conventodoscapuchos.com
site: www.conventodoscapuchos.com

Hotel Fonte da Vila

Avenida Porta de São Bento, nº 891
4950-483 Monção
tel./t/m. 251 640 050
e-mail: hfontedavila@gmail.com
site:www.hotelfontedavila.com

Hotel Vila Esteves

Rua de Santo António, nº 67
4950-436 Monção
tel./t/m. 962 665 411
e-mail: hvilaesteves@gmail.com
site:
https://hotelvilaesteves.negocio.site/

Hotel Bienestar

Termas de Monção

Avenida das Caldas s/n
4950-442 Monção
tel./t/m: 251 030 092
e-mail:
reservas@hotelbienestartermasdemoncao.com
site:
www.hotelbienestartermasdemoncao.com

Quinta de Santo António

Lugar de Albergaria, Freguesia de Sá
(Código postal): 4950-740 Monção
tel./t/m: 938 434 857
e-mail:
booking@quintasantoantonio.com
site: www.quintasantoantonio.com

Quinta de Vila Nova

Estrada Municipal 508, nº 397
4950-47 Pias Monção
tel./t/m: 965 055 043
e-mail: vinhoalvarinho@gmail.com

MONDIM DE BASTO

Água Hotels Mondim de Basto****

Lugar Alto da Corda
- Monte da Paradelas
4880-162 Mondim de Basto
tel./t/m. 282 380 222
e-mail: bookings@aguahotels.pt
site: www.mondim.aguahotels.pt

Casa da Padaria CC

Rua do Outeiro
4880-250 Mondim de Basto
tel./t/m. 914 252 437
e-mail: acasadapadaria@gmail.com

Quinta da Baldieira AT

Rua da Baldieira
4880-302 Vilar de Ferreiros
tel./t/m. 926 914 757
e-mail: geral@quintadabaldieira.com
site: www.quintadabaldieira.com

Casa da Cainha CC

Rua da Fonte Benta,
Vilar de Ferreiros
4880-304 Mondim de Basto
tel./t/m. 966 769 265
e-mail: casadacainha@gmail.com

Casa das Mourôas CC

Praça 9 de Abril
4880-234 Mondim de Basto
tel./t/m. 963 676 400
e-mail: info@casadasmouroas.com

MURÇA

Casa da Eira

Rua S. Gonçalo, 63
5090-200 Sobredo
tel./t/m. 259 511 039 / 919 104 934
e-mail: alojamentocasa.eira@sapo.pt
site: www.booking.com/hotel/pt/
alojamento-rural-casa-da-eira.pt

Casa Oliveiras do Douro

Rua de S. José
5090-017 Sobreira
tel./t/m. 925 950 625
e-mail:
maria.jose.magalhaes@gmail.com

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Hotel Dighton

Av. Dr. Albino Soares dos Reis, r/c
3720-241 Oliveira de Azeméis
tel./t/m. 256 682 191
e-mail: info@hotel-dighton.com /
reservas@hotel-dighton.com
site: www.hotel-dighton.com

Casa da Trapa

Rua Pio Verde, S. Martinho
3720-004 Ossela
tel./t/m. 918 503 523
e-mail: casadatrapa@gmail.com
site: www.casadatrapa.com

Casa da Torre

Rua de São Martinho, 146
3720-004 Ossela
tel./t/m. 914 100 663
e-mail: odete.pinho@hotmail.com
FB/casatorreossela

PAÇOS DE FERREIRA

Paços Ferrara Hotel

Avenida 1.º Dezembro, nº 137
4590-505 Paços de Ferreira
tel. 255 962 548 / 255 865 725
e-mail: geral@pacosferrarahotel.com
site: www.pacosferrarahotel.com

Hotel de Charme

Quinta do Pinheiro

Rua do Miraldo, nº 262
4590-390 Freamunde
tel. 255 870 097 / t/m. 934 755 075
e-mail:
reservas@hotelquintadopinheiro.com
site: www.hotelquintadopinheiro.com

Quinta do Alves

Rua do Fundo de Vila, nº 198
4595-044 Frazão Arreigada
tel. 255 873 093
e-mail: reservas@quintadoalves.com

Quinta do Passal

Rua de S. João, nº 279
4590-163 Sanfins Lamoso Codessos
tel. 255 870 420 / t/m. 912 276 232
e-mail: geral@quintadopassal.com

PAREDES

Casa de Louredo

– Casa de Campo
Lugar da Herdade, 8
4580-582 Paredes
tel. 255 780 900
e-mail: geral@casadelouredo.pt
site: http://www.cozinhadatertra.pt/
casadelouredo/apresentacao

Casa da Torre

Rua da Torre, 208-268
4580-752 Sobrosa
tel. 255 963 538 / t/m. 931 736 357
e-mail: casadatorre@assp.pt
site: www.assp.pt

PAREDES DE COURA

Casa da Cal

Arestim, Linhares
4940-371
t/m.: 966 669 676
e-mail: mjrbrandao@gmail.com
site: www.casadalcal.pt

Casa da Oliveirinha

Rua de Trulhe de Cima, 216,
Aigualonga
4940-041
tel.: 251 941 281 / t/m.: 917 600 160
e-mail: casadaoliveirinha@gmail.com
site: www.casadaoliveirinha.com

Casa do Outeirinho

Penedo, Ferreira
4940-257
tel.: 251 783 715
t/m.: 962 149 622 / 917 342 811
e-mail: auroramariamata@gmail.com

Casa Paz do Outeiro

Venade, Ferreira
4940-263
tel.: 251 782 404 / t/m.: 965 847 742
e-mail: info@casapazouteiro.com
site: http://casapazdoouteiro.com

Casa Sonho da Seara

Bico, Bico
4940-068
tel.: 251 788 041 / t/m.: 935 698 687
e-mail: contacto@sonhodaseara.com
site: http://sonhodaseara.com/

Casinha de Mозelos

Caminho do Rito, 124, Mозelos
4940-383
tel.: 251 788 439 / t/m.: 919 802 346
e-mail:
casinhademozelos@gmail.com
site: www.casinhademozelos.com

Quinta da Gandra

Gandra, Aigualonga
4940-025
t/m.: 938 310 855
e-mail: quinta_gandra@sapo.pt
site: www.quintadagandra.pt

Quinta de São Roque de Rubiães

São Roque, Rubiães
4940-691
t/m.: 968 870 301
e-mail: info@quintasaoroque.com /
info@distinctiveportugal.com
site: http://www.quintasaoroque.com

PENAFIEL

Casa da Tapada

Rua Tapada, 428
4560-017 Abragão
tel./t/m. 932 869 404
e-mail:
filipe_cafedatorre@hotmail.com
FB/Casa-da-Tapada-
106903814733235/

Casa da Brasileira

Rua das Escolas, 352
4575-106 Boelhe
tel./t/m. 914 018 281
e-mail: marisaagricola@gmail.com
FB/Casa-da-Brasileira-
112604117158012/

Casa dos Vales

Rua Central de Ribaçais, 807
4560-027 Abragão
tel./t/m. 911 827 610
e-mail: casadosvales@gmail.com
site: www.casadosvales.com/

Campo de Sobarbo - Guest House Rural

Rua do outeiro, 572
4560-041 Bustelo
tel./t/m. 914 935 465
e-mail: camposobarbo@gmail.com
site: https://campo-de-sobarbo-
guest-house-rural.negocio.site/

Casa Máximo

Rua Central de Ribaçais, 629, 1º
4560-027 Abragão
tel./t/m. 917 345 130
e-mail:
casamaximoabragao@gmail.com
FB/Hotel-Resort/Casa-
M%C3%A1ximo-
2042294636036320/

Casa da Fonte Velha

Rua da Cova, 248
4560-057 Castelões
tel./t/m. 255 182 748 / 918 957 118
e-mail: contacto@fontevelha.pt
site: https://fontevelha.pt/

Dourwin

Rua da Praia, 790
4575-532 Sebolido
tel./t/m. 938 236 432 / 255 180 317
e-mail: geral@dourwin.pt
site: https://dourwin.pt/

Eira das Carvalhas

Rua do Carvalhas, 218
4575-264 Oldrões
tel./t/m. 962 891 298
e-mail: eiradascarvalhas@gmail.com
FB/eiradascarvalhas/

Home by Julieta

Rua do Rio, 21
4560-221 Marecos
tel./t/m. 916 311 632
e-mail: julietaolive@gmail.com
site: www.homebyjulieta.pt/inicio

Lagar da Silveira

Avenida de Ribas, 60
4560-196 Lagares
tel./t/m. 968 020 472
e-mail: lagardasilveira@sapo.pt
site:
<https://lagar-da-silveira.webnode.pt/>

Quinta das Essências

Rua do Outeiro, 381
4560-042 Bustelo
tel./t/m. 915 228 510 / 966 304 150
e-mail:
quintadasessencias@gmail.com
site: www.quintadasessencias.com

Quinta do Carvalho

Rua da Azenha
4560-173 Irivo
tel./t/m. 964 600 816
e-mail: josejulio2@gmail.com
FB/casadaquintadocarvalho/

Solar de Sebolido

Rua São Paulo, 43
4575-540 Sebolido
tel./t/m. 962 755 823
e-mail: castro.m@dourwake.com
site: www.dourwake.pt/

Penafiel Park Hotel & SPA

Rua Província de Pontevedra, s/n
4560-232 Penafiel
tel./t/m. 255 710 100
e-mail:
reservas@penafielparkhotelspa.com
site: www.penafielparkhotelspa.com

Hotel Rural Quinta das Quintães

Rua das Quintãs, nº 681
4575-580 Valpedre
tel./t/m. 255 613 553
e-mail:
quintadasquintaes@gmail.com
site: www.quintadasquintaes.com.pt

Solar Egas Moniz

Rua dos Monges Beneditinos, nº 158
4560-380 Paço de Sousa
tel./t/m. 962 168 254 / 255 754 249
e-mail: solaregasmoniz@gmail.com
site: www.solaregasmoniz.com/

Casa do Pinheiro Douro

Avenida Central do Pinheiro, 167
4575-172 Canelas
tel./t/m. 919 440 653 / 936 775 080
e-mail:
casadopinheiro.douro@gmail.com
site: casadopinheirodouro.com

Casa da Ventozella

Av. António Ribeiro, 1888
4560-872 Vila Cova
tel./t/m. 918 700 463
e-mail: clmmmaguiar@gmail.com
FB/CasaDaVentuzela.VilaCova.Penafiel

PENEDONO

Hotel Medieval de Penedono

Praça 25 de Abril
3630-246 Penedono
t/m. 924 464 366 / 914 381 975
e-mail: geral@hotelmedieval.pt
site: <http://www.hotelmedieval.pt/>
FB/hotelmedievaldepenedono

Hospedaria Castelo

Largo Dr. Vasco Tito e Cunha
3630-231 Penedono
tel. 254 505 063 / 966 313 105

Quinta da Picoila, Agro-Turismo e Lazer, Lda

Estrada Nacional 229, Granja
3630-113 Penedono
tel. 254 508 157
e-mail: geral@quintadapicoila.pt
site: www.quintadapicoila.pt

Residencial Flora

Bairro do Prazo – EN 229
3630-229
tel. 254 504 411 / t/m. 927 053 895

Taberna Costa

Rua das Amoreiras, nº 1
3630-018 Antas - Penedono
tel. 254 504 470 / t/m. 933 711 888
e-mail: tabernacosta2014@gmail.com

PONTE DE LIMA

Casa de Luou

Rua de Luou, nº 242,
Santa Cruz do Lima
4990-745 Ponte de Lima
tel./t/m. 962 749 457
e-mail: reservas@luou.pt
site: www.luou.pt

Quinta de Cartemil

Rua da Portelinha, n.º 29, Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
tel./t/m. 918 301 010
e-mail: geral@quintadecartemil.com
site: www.quintadecartemil.com

Quinta de Magalhães

Rua da Portela, 89
4990-307 Correlhã
tel./t/m. 919 820 016
e-mail:
geral@quintadomagalhaes.com
site: www.quintadomagalhaes.com/

Arc My Otel

Largo da Alegria, Arcozelo
4990-154 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 506 744
e-mail: info@arc-otel.pt
site: www.arc-otel.pt

Pousada da Juventude

Rua Papa João Paulo II, nº 815
4990-062 Ponte de Lima
tel./t/m. 963 344 304
e-mail: pontelima@movijovem.pt
site: www.pousadasjuventude.pt

Old Village Hostel

Via do Foral Velho D. Teresa, nº 1415
4990-012 Ponte de Lima
tel./t/m. 913 416 896 / 258 943230
e-mail: info@oldvillagehostel.pt
site: www.oldvillagehostel.pt

Hotel e Glamping

Solar das Arcadas

Largo do Barco, n.º 62
Vitorino das Donas
4990-801 Ponte de Lima
tel./t/m. 964 968 892
e-mail: geral@solaradasarcadas.pt
site: www.solaradasarcadas.com

Quinta da Albergaria

Caminho de Santiago, nº 3217
Facha
4990-604 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 492 309
e-mail:
quintadealbergaria.pt@gmail.com

Encosta do Monte

Rua da Chão dos Agueiros, nº 225
Arcozelo - 4990-240 Ponte de Lima
tel./t/m. 938 887 980
e-mail: encostadomonte@sapo.pt
FB/encostadomontealajamentolocal

Vila de Ponte Guest House

Rua Cardeal Saraiva, nº 26
4990-076 Ponte de Lima
tel./t/m. 932 146 704
e-mail:
info@viladeponteguesthouse.pt
site: www.viladeponteguesthouse.pt

Casa da Cuca

Rua do Couto n.º 239,
Cabração e Moreira do Lima
4990-673 Ponte de Lima
tel./t/m. 966 654 982
e-mail:
casadacuca.pontedelima@gmail.com
FB/Casa-da-Cuca

Hotel Império do Norte

Av. 5 de Outubro nº 97
4990-033 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 009 008
e-mail:
reservas@hotelperiodonorte.com
site: <https://hotelperiodonorte.com>

Hotel Rural Paço de Vitorino

Rua do Paço, nº 270,
Vitorino das Donas
4990-800 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 738 578 / 934 950 766
e-mail: geral@pacodevitorino.com
site: www.pacodevitorino.com

Casa do Eido dos Calhões

Rua de Airão, nº 356
4990-684 Póiares-Ponte de Lima
tel./t/m. 919 935 794
e-mail: casa.eido.calhoes@gmail.com

Paço de Calheiros

Rua de Calheiros, Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 947 164 / 969 013 213
e-mail: info@pacodecalheiros.com
site: www.pacodecalheiros.com

Casa do Chafariz

Rua do Olival N3
49990-655 Labruja
tel./t/m. 967 656 435
e-mail:
rosalia.1974pereira.34@gmail.com

Casa Raiz

Rua da Balsa, nº 81
4990-655 Labruja
tel./t/m. 967 420 563
e-mail: casaraizlabruja@gmail.com
site: <https://casa-raiz-alojamento-local.negocio.site>

Casa da Joaninha

Rua do Eirador, 20
4990-540 Bário
tel./t/m.: 917 253 695 / 918 301 613
e-mail:
casadajoaninha2021@gmail.com

Casinha da Costeira

Lugar da Costeira, Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
tel./t/m. 937 812 370
e-mail:
encostadamesados4abades@gmail.com

Casa dos Leões

Rua Rua Veiga, 120
4990-660 Ponte de Lima
tel./t/m. 937 812 370
e-mail:
encostadamesados4abades@gmail.com

Laranja Limão Guest House

Largo Senhor dos Aflitos, nº 120
4990-434 Ponte de Lima
tel./t/m. 919 472 480
e-mail:
amotavieira@weproductise.com
site:
https://laranjajalimaoguesthouse.pt/

Alma da Vila

Rua Padre Francisco Pacheco, 66
– 3º andar
4990-075 Ponte de Lima
tel./t/m. 258 944 673 / 968 732 513
e-mail: almadavila.plima@gmail.com

Circuito Aldeias de Portugal

Rua das Carvalhas, N. 29, Labrujó
4990-660 Ponte de Lima
tel./t/m. 965 068 444 / 968 247 948
e-mail: sharpuniverse@hotmail.com

PÓVOA DE LANHOSO

Casa de Alfena

Rua da Aldeia de Baixo, 291
4830-771 Travassos
tel./t/m. 253 943 790
e-mail:
casadealfena@museudoouro.com
site: www.museudoouro.com/
casadealfena

A Quinta DM Turismo Rural

Travessa do Rego, 214
4830-107 S. Martinho de Campos
tel./t/m. 962 840 221
e-mail: info@quinta-do-rego.com
FB/dm.turismorural/?ref=page_
internal

Casa de Requeixo

Rua Central, 350
4830-216 Frades
tel./t/m. 964 122 910
e-mail:
casarequeixo.turismo@gmail.com
site: www.casaderequeixo.com

Casa do Moinho da Porta

Lugar do Moinho da Porta
4830 -766 Taide
tel./t/m. 253 576 842
e-mail: info@casamoinhodaporta.com
FB/casamoinhodaporta/

Casa do Outeiro

Estrada do Outeiro, 531
4830-720 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968 881 402
e-mail: casa-do-outeiro@hotmail.com
site: www.casadoouteirofarmstay.com

Casa Oceane

Largo da Poça do Brito, 142
4830-725 Sobradelo da Goma
tel./t/m. 968 881 402
e-mail: casa_oceane@hotmail.com
site: www.casaoceane.com/pt-pt

Diverlanhoso

Lugar de Porto de Bois
4830-602 U.F. Fontarcada e Oliveira
tel./t/m. 253 635 763
e-mail: info@diverlanhoso.pt
site: www.diverlanhoso.pt

Hotel Rural Maria da Fonte

Quinta do Fundão, Apartado 95,
4830-065 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 639 600
e-mail: info@mariadafonte.com
site: www.mariadafonte.com

Hotel Rural Vila Joaquina

Lugar de Aldeia
4830-191 Póvoa de Lanhoso
tel./t/m. 253 169 721
e-mail:
carlosmarinhoalvesestevess@gmail.com
site: www.vilajoaquina.com

Quinta de Caldeses

Lugar de Caldezes
4830-435 U.F. Águas Santas e Moure
tel./t/m. 917 323 262
e-mail: auraneto@netcabo.pt

Quinta do Riacho

Rua de Requeixo, 303
4830-215 Frades
tel./t/m. 965 749 983 / 966 441 161
tel./t/m. 968 881 402
e-mail: qriacho@gmail.com
site: http://qriacho.wixsite.com/qriacho

Quinta de S. Vicente

Caminho de S.Vicente, 337
4830-313 Geraz do Minho
tel./t/m. 253 632 466
e-mail: info@quintasaovicente.com
site: www.quintasaovicente.com

PÓVOA DE VARZIM

Hotel Torre Mar

Rua Gomes de Amorim, 2121
4490-091 Aver-o-Mar Póvoa de Varzim
tel./t/m. 252 298 670
e-mail: info@hotel-torre-mar.pt
site: www.hotel-torre-mar.pt

RESENDE

Hotel Comércio

Av. Dr. Correia Pinto, nº 97
4660-013 Anreade
tel./t/m. 932 476 339
e-mail: geral@hotelcomercio.pt
site: www.hotelcomercio.pt

Douro Marina Hotel&Spa

Caldas de Aregos
4660-013 Anreade
tel./t/m. 254 870 700
e-mail: geral@douromarinahotel.com
site: www.douromarinahotel.com

Quinta de Casal Mato

Rua de Casal Mato, nº 212
4660-202 Resende
tel./t/m. 967 374 928
e-mail: cjmatureira@hotmail.com

Vald'Arêgos

Lugar da Senhora da Piedade
4660-406 S. Romão de Aregos
tel./t/m. 913 838 486
e-mail: reservas@valdaregos.pt
site: www.valdaregos.pt

Quinta do Outeiro

4660-011 Anreade
tel./t/m. 968 811 252
e-mail:
adriano.pinto@outeirocaille.com
site: www.quintadoouteiro.pt

Casa Nova Agro-Turismo

Estrada Nacional 222, nº 148
4660-347 S. João de Fontoura
tel./t/m. 254 094 967
e-mail: geral@casadaobratuturismo.pt

RIBEIRA DE PENA

Pena Park Hotel

Rua do Complexo Turístico
de Lamelas, nº 1
4870-129 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 100 888
e-mail: info@penaparkhotel.pt
site: www.penaparkhotel.pt

Hotel de Cerva

1ª Rua Lugar de Escoureda, Cerva
4870-044 Ribeira de Pena
tel./t/m. 259 470 125
e-mail: hotelcerva@gmail.com
site: www.hoteldecerva.com

Casa do Tapadinho

Rua da Capela, nº 5, Alvite,
4870-033 Ribeira de Pena
e-mail: casadotapadinho@gmail.com

Casa dos Codessos

Rua da Estrada Principal, nº 6
Santa Marinha
4870-218 Ribeira de Pena
tel./t/m. 919 024 612
e-mail: casadoscodessos@gmail.com

Casas do Caminho Velho

Cantinho do Caminho Velho, nº 14
Ribeira de Pena
4870-111 Ribeira de Pena
tel./t/m. 964 343 100
e-mail: geral@verdenovo.pt
site: www.verdenovo.pt

Casa Campelos

Rua da Pedreira 2, 4870-033 Cerva
tel./t/m. 913 430 665
email: casacampelos@gmail.com
site:
http://casacampelos.wordpress.com/

SABROSA

Quinta Manhãs D'ouro

Atividades Turísticas, Lda

Rua do Valado, s/n 5060-261
Provesende
5060-261 Sabrosa
tel./t/m. 939 100 406
e-mail: geral@manhasdouro.pt
site: http://www.manhasdouro.pt

Casa das Pipas

EN 323- Celeirós do Douro
5060 – 909 - Sabrosa
tel./t/m. 259 937 000 / 969 519 021
e-mail: reservas@quintadoportal.pt
site: www.quintadoportal.com

Quinta da Marka

EN 322 – 2 – Lugar do Ferrã
5085 – 207
tel./t/m. 930 470 354

Quinta Manhãs Douro

Rua do Valado
5060 – 261 Provesende

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Casal dos Capelinhos

Quinta Nova – Meia Légua
5030-425 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 914 001 137
e-mail:
reservas@casaldoscapelinhos.pt
site: www.casaldoscapelinhos.pt

Quinta dos Poeiros

5030-301 Medrões
tel./t/m. 912 728 257
e-mail: quintadospoeiros@gmail.com

Quinta Senhora da Graça

nº 674, S. João de Lobrigos
5030 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 916 651 639 / 40
FB/pedromilanossqsg

Hotel Oásis

Rua dos Combatentes, nº 24
5030-477 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 254 821 532
e-mail: hotel2oasis@gmail.com
FB/priornuno

Cacho D'ouro

Rua dos Encambalados
5030-456 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 966 478 088
e-mail:
alojamentolocalcachodouro@sapo.pt

Quinta da Pousada

Estrada Nacional EN2, Pousada
5030-068 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 917 066 263
e-mail: dourox1@gmail.com
site: <https://doux1.com/pt/tourism/>

Casa da Fraga

Rua da Fraga, 50 Medrões
5030-310 Santa Marta de Penaguião
tel./t/m. 919 545 221
e-mail: susana.portal@hotmail.com
FB/medroesdouro

SANTO TIRSO

Hotel Cidnay ****

Rua Dr. João Gonçalves
Apartado 232
4784-909 Santo Tirso
tel./t/m. 252 859 300
e-mail: reservas@hotel-cidnay.pt
site: www.hotel-cidnay.pt

Santo Thyrsó Hotel ***

Praça Conde São Bento, 29A
4780-538 Santo Tirso
tel./t/m. 252 830 420
e-mail: geral@santothyrsóhotel.com
site: www.santothyrsóhotel.com

Zé da Rampa Hotel **

Avenida de Poldrões, 272
4795-006 Vila das Aves
tel./t/m. 252 941 517 / 919 669 759
e-mail: zedarampa@hotmail.com

Quinta da Picaria – TH

Rua da Picaria, 194
4825-195 Guimarães
tel./t/m. 913 465 096
e-mail:
teixeiragoncalves@mail.telepac.pt
site: www.solaresdeportugal.pt

Casa de Vilela – TER

Travessa de Vilela, 37
4795-755 Negrelos (São Tomé)
tel./t/m. 252 941 336 / 938 189 810
e-mail: ccoutinhom@gmail.com
site: www.casadevilela.com

Quinta das Leiras – TER

Rua N^o Senhora da Assunção, 264
4780-700 Couto (São Miguel)
tel./t/m. 918 737 585
e-mail: quintadasteiras@gmail.com

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Hotel AS

Praça Luis Ribeiro, 7
3700-172 S. João da Madeira
tel. 256 836 100
e-mail: info@hotel-as-sjmadeira.com
site:
www.hotel-as-sjmadeira.com/pt/home/

Central Suites

Rua António José de Oliveira Júnior,
n^o 54 - 3^o Andar
3700-206 S. João da Madeira
tel. 936 206 777
e-mail: central@centralsuites.pt
site: www.centralsuites.pt

Golden Tulip Hotel

Av. Adelino Amaro da Costa 573
3700-023 S. João da Madeira
tel. 256 106 700
e-mail:
bookings@goldentulipsaiojoamadeira.com
site: <https://sao-joao-madeira.goldentulip.com>

SERNANCELHE

Hotel Rural Convento

Nossa Senhora do Carmo Freixinho
3640-120 Freixinho Sernancelhe
tel./t/m. 254 594 080
e-mail: info@hoteldocarmo.com
site: www.hoteldocarmo.com

Moinho da Lapa

E.M 584-, n^o 2 Quinta do Vouga
3640-170 Quintela Sernancelhe
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310
e-mail: reservas@moinhodalapa.com
site: moinhodalapa.com/pt/contactos

Casa Aldeia da Lapa

Av. Padre Francisco Pinto Ferreira
(em 584)
3640-170 Quintela Sernancelhe
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310
e-mail: www.casaaldeiadalapa.com/pt/contactos

Casa do Castelo

Rua do Castelo
3640-231 Sernancelhe
tel./t/m. 929 301 330 / 232 243 310
e-mail:
reservas@casadocastelo.com/pt/
contactos
site:
www.moinhodalapa.com/pt/contactos

TABUAÇO

Casa cimeira

Rua Cimo do Povo
5120 - 503 Valença do Douro
tel./t/m: 254 732 320 / 914 550 477
e-mail: geral@casacimeira-douro.com
site: www.casacimeira-douro.com

Casa da Bivó Mafalda

Av. António da Silva Barradas, n^o 2
5120 - 284 Pinheiros, Tabuaço
tel./t/m: 933 530 715 / 925 099 827
/ 916 565 232
e-mail:
casadabivomafalda@gmail.com
site: www.casadabivomafalda.com

Casa da Tia

Rua Eduardo Osório, 31
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m: 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa da Vinha

Lugar de São Plácido
5120 - 393 Tabuaço
tel./t/m: 919 688 408
e-mail: casadatiatabuaco@gmail.com

Casa do Brasão

Rua Macedo Pinto
5120 - 418 Tabuaço
tel./t/m: 254 782 075
e-mail: casadobrasao@gmail.com

Casa dos Rui's

Rua Abel Barradas, n^o 32
5120 - 398 Tabuaço
tel./t/m: 925 968 305 / 912 507 828
e-mail: geral@casadosruis.com
site: www.casadosruis.com

Quinta da Avelreira

Quinta da Avelreira
5120 - 443 Távora, Tabuaço
tel./t/m: 968 251 265 / 963 682 154
e-mail: info@quintadaavelreira.com
site: www.quintadaavelreira.com

Quinta da Côrte

5120-491 Valença do Douro, Tabuaço
tel./t/m: 254 732 328 / 964 536 200
e-mail:
enoturismo.reservas@quintadacorte.com
site: www.quintadacorte.com

Quinta da Padrela

Quinta da Padrela, Barcos
5120 - 082 Barcos T abuaco
tel./t/m : 969 625 911 / 914 758 244
e-mail: quintadapadrela@sapo.com
site: www.quintadapadrela.com

Quinta do Monte Travesso

Quinta do Monte Travesso, Barcos
5120 - 082 Barcos, Tabuaço
tel./t/m :254 781733 / 919 190 174
e-mail:
info@quintadomontetravesso.com
site: www.quintadomontetravesso.com

Quinta do Pégo

EN 222 Valença do Douro
5120 - 493 Valença do Douro
tel./t/m: 254 730 070 / 963 452 986
e-mail: info@quintadopego.com
Site: www.quintadopego.com

Refúgio d'Anita

Rua da Fonte, 5
5120 - 070 Barcos - Tabuaço
tel./t/m: 966 131 622
e-mail: j.oliva1977@gmail.com

Quinta da Cabrida - Douro

5120 – 351 Sendim - Tabuaço
tel./t/m: 936 439 728
e-mail:
selma.fernandes.7@hotmail.com

Quinta das Fontainhas – Douro Valley

Rua das Fontainhas,
5120 – 509 Valença do Douro - Tabuaço
tel./t/m: 932 011 401
e-mail: geral@slowdouro.pt

Casa da Lurdinhas

Travessa das Ameixoeiras,
5120 – 426 Tabuaço
tel./t/m: 964 327 154 / 962 473 187
e-mail: casadalurdinhas@gmail.com

Hotel Douro inn

Avenida Marechal Carmona
5120 - 385 Tabuaço
tel./t/m: 254 782 392 / 936 729 073
e-mail:
reservations@hoteldouroinn.com
site: www.hoteldouroinn.com

Plácido Hotel Douro

Quinta de S. Plácido
5120 Tabuaço
tel./t/m: 254 780 140 / 254 780 148
e-mail: geral@hoteldourotabuaco.com
site: www.hoteldourotabuaco.com

Casa da d'Avó

Rua da Assunção, n^o 8
5120 – 501 Valença do Douro
tel./t/m 254 732 195 / 962 979 240
e-mail:
saozinacorreiia1950@gmail.com /
casadavo2019@outlook.pt

Casa da Nogueira

Largo da Nogueira,
5120 – 023 Arcos
tel./t/m 912 782 427
e-mail: casadanogueira.
dourovalley@gmail.com

Casa da Ni

Estrada Municipal 515
5120 – 023 Arcos
tel./t/m: 912 782 427
e-mail: casadani.douro@gmail.com

Casa do Vicente – AL

Rua de S. Silvestre, nº 2
5120 – 035 Arcos
tel./t/m: 966 523 862
e-mail: dulcemsantos@sapo.pt

Terraços do Távora – AL

Largo de Santo Aleixo,
5120-083 Barcos, Tabuaço
tel./t/m: 965 851 466
e-mail: terracos.tavora@gmail.com

Quinta do Espinho

E.N. 222, Quinta do Espinho
5120-012 Adorigo
tel./t/m: 919 603 525 / 917 266 356
e-mail: patricia@quintadoespinho.com

Casa da Quinta

Rua Dr. Luís de Freitas
5120- 415 Tabuaço
tel./t/m : 963 471 826
e-mail: casadaquinta@gmail.com

Quinta da Moita

Rua da Torrinhã
5120- 282 Carrizado, Tabuaço
tel./t/m: 935 837 707
e-mail:
quintadamoita.agroturmo@sapo.pt

TERRAS DE BOURO

Hotel Adelaide

Rua de Arnaçó, 45
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253 390 020 / 963 088 560
e-mail: geral@adelaidehotel.pt
site: www.adelaidehotel.pt

Hotel Baltazar

Rua Eng. José Lagrifa Mendes, nº 6
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 391 131 / 968 078 060
e-mail: geral@baltazarhotel.com
site: www.baltazarhotel.com

Hotel Carvalho Araújo

Rua de Arnaçó, 6
4845-063 Gerês
tel./t/m. 253 391 185 / 968 035 672
e-mail:
geral@hotelcarvalhoaraujo.com
site: www.hotelcarvalhoaraujo.com

Hotel ECoSalvador

Alqueirão, 620,
4845-062 Vilar da Veiga
tel. 253 391 507
e-mail: geral@hotelecosalvador.pt
site: www.hotelecosalvador.pt

Hotel S. Bento

Av. S. Bento da Porta Aberta, 2993,
Seara
4845-026 Rio Caldo
tel./t/m. 253 141 580 / 965 544 482
e-mail: hotel@sbento.pt
site: www.sbento.pt

Hotel Universal

Av. Manuel Francisco da Costa, 115
4845-067 Gerês
tel./t/m. 253 390 220 / 917 890 361
e-mail: infohoteis@ehgeres.pt
site: www.ehgeres.pt

Casa de Covide

Lugar de Fajaco, 52, Covide
4840-080 Covide
t/m. 967 816 875
e-mail: casadecovide@gmail.com
site: www.casadecovide.com

Casa do Eido

Vilar a Monte, Rua 2, 6
4845-044 Valdozende
e-mail: sousa.aca@gmail.com
site: www.geres.pt/casadoeido/

Casa do Padre Alexandre

Rua da Carreira, 113
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 357 015 / 967 816 875
e-mail:
julia_carvalho_sousa@hotmail.com

Casa do Postigo

Rua da Igreja, 398
4840-080 Covide
tel./t/m. 253 353 122 / 912 421 517
e-mail: casadopostigo@hotmail.com
site: www.casadopostigo.webnode.pt

Casa Monte Abades

Campos Abades, 34, Monte
4840-110 Monte
tel./t/m. 253 378 081 / 936 747 256
e-mail: geral@monteabades.com
site: www.monteabades.com

Casas de Turismo Rural Peixoto

Lugar de Sá, 42
4840-130 Souto
t/m. 913 917 787
e-mail: germain.peixoto@gmail.com
site: www.casas-turismo-
ruralpeixoto.com/fr/index.php

Casinhas do Gerês

Rua Miguel Torga cci 102
4845-063 Gerês - Portugal
tel./t/m. 253 391 336 / 961 761 201
e-mail: info@casinhasdogeres.pt
site: www.casinhasdogeres.com/pt/
adega-do-ramalho

Encostas da Torre

Guardenha, 1º C
4840-090 Gondoriz
tel./t/m. 253 357 075 / 963 099 549
e-mail: geral@encostasdatorre.com
site: www.encostasdatorre.com

Gerês TER

Rua da Geira, 375
4840-030 Campo do Gerês
t/m. 968 599 737
e-mail: reservas@gerester.pt
site: www.gerester.pt

Parque Campismo Cerdeira

Rua da Cerdeira, 400
4840-030 Campo do Gerês
tel./t/m. 253 351 005 / 961 717 310
e-mail: info@parquecerdeira.com
site: www.parquecerdeira.com

Villas do Agrinho

Assento, Rua 1, CCI 101
4845-040 Valdosende
t/m. 960 149 812
e-mail: info@villasdoagrinho.com
site: www.villasdoagrinho.com

TORRE DE MONCORVO

Casa Dona Maria Luiza

Rua Vasco Da Gama, nº 43
5160-297 Torre de Moncorvo
tel. 279 254 086 / t/m. 932 490 985
e-mail:
reservas@casadonamarialuiza.com
site: www.casadonamarialuiza.com

Casa d'Ávó

Endereço. Rua Manuel Seixas, nº 12
5160-290 Torre de Moncorvo
tel. 279 253 087 / t/m. 925 509 124
e-mail: binfo@casaavo.com
site: www.casaavo.com

Residencial Caçula

Travessa das Amoreiras, nº 4
5160-299 Torre de Moncorvo
t/m. 912 124 679
e-mail: geral@cacula.pt
FB/Caçula–Alojamento Local

Quinta da Terrincha

Estrada Nacional 102, Adeganha
5160-021 Adeganha,
Torre de Moncorvo
t/m. 914 149 386
e-mail:
reservas@quintadaterrincha.pt
site: www.quintadaterrincha.pt/

Casa do Ti Lateiro

Endereço. Largo das Eiras, nº 11
5160-011 Açoreira, Torre de Moncorvo
t/m. 938 618 623
e-mail: info@casadotilatoeiro.pt /
casadotilatoeiro@gmail.com
site: www.casadotilatoeiro.pt

Olhares do Douro

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 137
5160-035 Foz Do Sabor,
Torre De Moncorvo
t/m. 938 385 231 / 962 447 744
e-mail: olharesdodouro@gmail.com
FB/Olhares do Douro Agroturismo

Quinta das Aveleiras

Estrada Nacional 220
5160-206 Torre de Moncorvo
tel. 279 258 280
e-mail:
reservas@quintadasaveleiras.pt
site: www.quintadasaveleiras.pt

Casa de Santa Cruz

Rua do Cimo do Lugar, nº 1
5160-081 Felgar, Torre de Moncorvo
tel. 279 928 060 / t/m. 919 191 545
e-mail: mail@casadesantacruz.com
site: www.casadesantacruz.com

Quinta dos Baldo

Quinta dos Baldo, Martim Tirado,
Carviçais
5160-063 Torre De Moncorvo
t/m. 962 557 275
e-mail: quintadosbaldo@gmail.com
site: www.quintadosbaldo@gmail.com

Casa do Padre Coxo

Rua do Cabo dos Tapados
5160-068 Carviçais
Torre de Moncorvo
t/m. 916 225 945
e-mail: info@casadopadrecoxo.com
site: www.casadopadrecoxo.com

Residencial Artur

Lugar Do Rebentão, nº 5
5160-069 Carviçais
Torre de Moncorvo
tel. 279 098 000 / tlm. 926 819 563
e-mail: arturgordete@ventagreste.pt

Quinta do Valbom

Estrada Nacional 325, 8,5km
5160-099 Torre de Moncorvo
tlm. 936 424 961
e-mail: quintavalbom@hotmail.com
site: www.quintavalbom.no.sapo.pt

Serra do Reboredo

Estrada Nacional 220
5160-111 Larinho, Torre de Moncorvo
tlm. 962 355 392
e-mail: geral@serradoreboredo.com

Desafios da Horta

Rua da Igreja, nº 9
5160-171 Souto da Velha,
Torre de Moncorvo
tel. 279 258 300 / tlm. 966 496 688
e-mail: info@desafiosdahorta.com
FB/Desafios da Horta

Casa do Retiro

Rua da Escola, nº 27
5160-078 Felgar, Torre de Moncorvo
tlm. 932 897 817 / 918 405 853
e-mail: retiro.felgar@gmail.com
FB/Quinta do Retiro Felgar

Coração d' Ouro

Rua Nossa Senhora da Guia, nº 308
5160-035 Foz do Sabor,
Torre de Moncorvo
tlm. 932 510 682
e-mail: spaulacarromão@hotmail.com

Cabanas do Douro

Rua das Flores, nº 1
5160-031 Cabanas de Baixo,
Torre de Moncorvo
tlm. 962 003 315
e-mail: albertosilva2003@hotmail.com

Casa dos Coelhoos

Quinta do Carcavão da Teixeira
5160-011
tlm. 915 077 662 / 918 728 449
e-mail:
tellmemore@casadoscoelhos.pt
site: www.casadoscoelhos.com

VALENÇA

Hotel Valença do Minho

Av. Miguel Dantas
4930-678 Valença
tlf. 251 824 392 / 251 824 211
email:
geral@hotelvalencadominho.com
site:
www.hotelvalencadominho.com/
hotel-overview.html

Pousada de São Teotónio

Rua da Gaviarra
Baluarte do Socorro
4930-735 Valença
tlf. 251 800 260
email: rececao@pousadavalenca.pt
site: http://www.pousadavalenca.pt/

Hotel Padre Cruz

E.N. 13, nº 1253 - São Pedro da Torre
4930-515 Valença
tlf. 251 830 040
email: hotelpadrecruz@sapo.pt
site: http://hotelpadrecruz.com/

Casa da Eira –CC

Lugar de Laços, 6
Gondomil
4930 Valença
tlf. 251 921 905
email: mail@casaeira.net
site: http://www.casaeira.com/pt-br/

Hotel Val Flores

Edifício Val Flores
Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-593 Valença
tlf. 251 824 106
email: hotelvalflores@gmail.com

Hotel Lara

Av. Dos Bombeiros Voluntários
4930-645 Valença
tlf. 251 824 348
email: reservas@hotellara.com

Hotel Mabi

Estrada da Branqueta, nº 117
4930-682 Valença
tlf. 251 036 383
email: hotelmabivalenca@gmail.com

VALPAÇOS

Olive & Nature Spa Hotel

Rua do Pomar, Lugar de Ribeira
5430-434 Valpaços
tel./tlm. 964 218 097
e-mail:
pauloazevedo@quintadonaadelaide.com
joanalopes@quintadonaadelaide.com

Turismo Valpaços

Rua do Tramagal, nº 2
5430-466 Valpaços
tel. 278 717 009 / tlm. 964 811 466
email: valpacosturismo@gmail.com

Casa da Aldeia da Avó

Avenida Ponte Nova, nº 19 - Vassal
5430-603 Valpaços
tel./tlm. 935 753 318 / 278 711 037
e-mail:
argentinaabrantes@hotmail.com

Quinta do Pontão

Largo Álvaro Lino 7, Vassal
5430-603 Vassal
tel./tlm. 278 729 547 / 937 187 800
e-mail: quintadopontao@gmail.com
site: quintadopontao@sapo.pt

Casa da Roseira

Travessa da Roseira, nº 8
5430-603 Vassal
tel./tlm. 933 116 347 / 961 717 712

Casa Agrícola D' Alagoa

Santa Maria de Émeres
5445-052 Carrizado de Montenegro
tel./tlm. 967 251 573 / 967 373 016
/ 963 669 140
e-mail: reservas@alagoa.net
site: www.alagoa.net

Quinta dos Ciprestes

Rua dos Ciprestes
5430-238 Santa Valha
tel./tlm. 918 817 929 / 960 146 607
/ 919 900 600
site: www.quintadosciprestes.com

Quinta Rota D'Oliveira

Rua Formosa, nº 13, Lugar de Rendufe
Santa Maria de Émeres
5445-051 Valpaços
tel./tlm. 278 789 382 / 963 272 225
e-mail: info@quintarotadoliveira.com
site: www.quintarotadoliveira.com

Quinta do Ermeiro

Santa Maria De Émeres
5445-154 Carrizado de Montenegro
tel./tlm. 278 783 226 / 963 032 235
e-mail:
fernandobatista@quinta-ermeiro.com
site: www.quinta-ermeiro.com

Casa das Senhoras

Ladário-Friões
5430-469 Valpaços
tel./tlm. 276 966 318 / 912 946 669
e-mail: manuel.sampaio@hotmail.fr
site: www.casadassenhoras.com

VIANA DO CASTELO

Absoluto Design Hotel ****

Rua da Bandeira,174,
4900-560 Viana do Castelo
tel./tlm. 934 998 862 / 258 404 596
e-mail: absolutohotel@hotmail.com
site: www.absolutohotel.com

Axis Viana Business & SPA Hotel ****

Av. Capitão Gaspar de Castro
4900-462 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 802 000
e-mail: reservas@axisviana.com
site: www.axisshoteis.com

Casa Manuel Espregueira e Oliveira

Rua Manuel Espregueira, 190
4900-318 Viana do Castelo
tel./tlm. 919 836 577
e-mail:
info@casamanuelespregueiraoliveira.com
site:
www.casamanuelespregueiraoliveira.com

Flag Design Hotel ****

Rua da Bandeira, nº 140
4900-528 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 247 887
e-mail: info@flagdesignhotel.com
site: www.flagdesignhotel.com

Hotel Flôr de Sal ****

Avenida de Cabo Verde, 100
4900-568 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 800 100
e-mail: reservas@hotelflordesal.com
site: www.hotelflordesal.com

Hotel Jardim Viana **

Largo 5 de Outubro, nº 68
4900-515 Viana do Castelo
tel./tlm. 258 828 915 / 6
e-mail: hjardimviana@gmail.com
site: www.hoteljardimviana.pt

Hotel Margarida da Praça ***

Largo 5 de Outubro, 58
4900-515 Viana do Castelo
tel./tlm. 964 926 995 / 258 809 630
e-mail:
reservas@margaridadapraca.com
site: www.margaridadapraca.com

Hotel Rali Viana ***

Av. Afonso III, 180
4900-180 Viana do Castelo
tel./tlm.: 258 829 770 / 969 771 814
e-mail: reservas@hotelraliviana.com
site: www.hotelraliviana.com

**Pousada Viana do Castelo
– Historic Hotel**

Monte de Santa Luzia
4901-909 Viana do Castelo
tel./t/m. 258 800 370
e-mail:
recepcao.mluzia@pestanam.com
site: www.pousadas.pt/hotel/
pousada-viana

**VIEIRA DO MINHO
Aldeia Turística de Louredo**

Rua de Louredo, nº 7
4850-211 Vieira do Minho
tel./t/m. 914 609 118
e-mail:
info@aldeiaturisticadelouredo.com.pt

Alojamento de Montanha

Av. da Caniçada, nº 625
4850-054 Vieira do Minho
tel./t/m. 911 103 323 / 253 640 120

Apartamentos do Ermal

Rua de Penelas, nº 44
4850-194 Guilhofrei - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 286 009 / 939 973 869
e-mail:
miguelangelo80.mnaj@gmail.com

Casa Araci

Rua Dr Hernâni de Magalhães, nº 29
4850-531 Vieira do Minho
tel./t/m. 966 386 629
e-mail: casa.araci29@gmail.com

Casa da Batoca

Lugar de Tabuada, Mosteiro
4850-528 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 641 / 914 874 1621
e-mail:
marialuciaantunes53@gmail.com

Casa da Benda

Rua de São Miguel, 162
4850-053 Caniçada, Vieira do Minho
tel./t/m. 933 744 801

Casa da Cerca

Rua da Nespereira, nº 309
4850-263 Aldeia-Parada de Bouro
Vieira do Minho
tel./t/m. 918 453 415

Casa da Costa

Rua de Arribas, nº 14
4850-165 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 919 653 380
e-mail:
casadacosta.countryhouse@gmail.com

Casa da Eira

Rua Central de Espindo, nº 454
4850-333 Ruivães, Vieira do Minho
tel./t/m. 966 726 858
e-mail: casadaeiraspindo@gmail.com

Casa da Gaiteira

Rua Central de Espindo, nº 153
4850-333 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 169 / 964 615 231
e-mail: anacasagaiteira@hotmail.com
site: www.casadagaiteira.pt

Casa da Lage

Lugar de Crasto
4850-122 Cova - Vieira do Minho
tel./t/m. 918 242 567
e-mail: casadalage.geres@gmail.com
site: www.casa-da-lage.blogspot.pt

Casa da Mindinha

Salgueiros - Mosteiro
4850-245 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 252

Casa de Campo do Ermal

Rua da Lajinha, nº 361
4850 242 Riolongo Mosteiro
tel./t/m. 936 759 423
e-mail: geral@casacampoermal.pt
site: www.casacampoermal.com

Casa de Cima de Vila

Rua de Ginal, nº 152
4850-545 Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 369 / 935 772 070
e-mail:
mariajosecardoso1962@gmail.com

Casa de Dentro “Capitão-Mor”

Rua Capitão-Mor, nº 1
Vila - Ruivães
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casadedentro@gmail.com

Casa do Batoco

Rua do Batoco
4850-262 Parada de Bouro
tel./t/m. 253 377 627 / 916 845 575

Casa do Barreira

Travessa Barreira, nº 4
4850-271 Pinheiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 646 185 / 919 824 264
e-mail: casabarreira@hotmail.com
site: www.casadobarreira.com

Casa do Cruzeiro do Ave

Rua da Casa do Cruzeiro, nº 1
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 768 / 932 829 717
e-mail:
reservas@casadocruzeirodoave.com
site: www.casadocruzeirodoave.com

Casa do Hospital

Rua de Sanguinhedo, nº 685
4850-545 Mosteiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 174 407 / 914 607 681
e-mail: casadohospital@gmail.com
site: http://casadohospital.com/

Casa do Mercador

Rua Real de Baixo, nº 134
4850-430 Tabuaças - Vieira do Minho
tel./t/m. 219 232 676 / 912 353 232
e-mail:
noemiapedregal@hotmail.com
site: www.casadomercador.com

Casa do Penedo

Rua do Penedo, nº 448
4850-544 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 967 221 315 / 910 980 666
e-mail: helderjorge.ha@gmail.com

**Casa do Penedo
(Quinta de Fundevila)**

Rua de Fundevila, nº 393
4850-263 Parada de Bouro
- Vieira do Minho.
tel./t/m. 961 101 904
e-mail:
hugosmartmetrics@gmail.com

Casa do Sobreira

Rua de Fundevila, nº 57
4850-545 Sanguinhedo
- Vieira do Minho
tel./t/m. 913 316 649
e-mail: info@casadosobreira.pt
site: www.casadosobreira.pt

Quinta do Sorilhal

Rua da Nespereira, 313
4850-261 Parada de Bouro
- Vieira do Minho
tel./t/m. 913 047 528
e-mail: eduardoaudra@gmail.com

Casa dos Gaios

Rua da Lajinha, nº 135
4850-242 Mosteiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 964 434 475
e-mail: cardocely@gmail.com
site: www.casadosgaios.com

Casa Fidalgo

Rua da Fonte, nº 64
4850-286 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 966 515 384 / 964 823 785
e-mail:
reservascasafidalgo@gmail.com
site: www.casafidalgo.blogspot.com

Casa Largo da Vila

Largo da Vila, nº 137
4850-341 Ruivães - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 658 117
e-mail: casalargodavila@gmail.com

Casa Nascente do Ave

Rua Dr Boaventura Fernandes
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 119

Dobau Village

Rua do Eido n. 118
4850-211 Louredo da Ribeira
- Vieira do Minho
tel./t/m. 968 745 986
e-mail: info@dobauvillage.com
site: www.dobauvillage.com

Lindo Verde

Rua de Bouças, nº 391
4850-451 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 929 575
e-mail: silviagrilo44@gmail.com
site: www.lindoverde.pt

Pousada da Caniçada

Av. da Caniçada, nº 1518
4850-054 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 210 407 650
e-mail: recepcao.sbento@pousadas.pt
site: www.pousada.pt

Quinta Casa da Fonte

Rua José Carlos Alves Vieira, nº 745
4850-273 Pinheiro - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 825 227
e-mail: info@quintacasadafonte.com
site: www.quintacasadafonte.com

Quinta Cercas da Costa

Rua da Costa, nº 184
4850-291 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 914 667 658 / 916 827 238
e-mail:
quintacercasdacosta@gmail.com
site: www.quintacercasdacosta.com

Quinta Tavessa

Rua do Cruzeiro, nº 22
4850-148 Eira Vedra - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 430 / 919 773 755
e-mail: quintatavessa@gmail.com
site: www.quintatavessa.com

Quinta de Calvelos

Av. de Calvelos
4850-381 Soengas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 582 / 919 502 538
e-mail:
quintadecalvelos@hotmail.com
site: www.quintadecalvelos.com

Quinta de Penela

Rua Nossa Senhora da Fé, nº 140
4850-083 Cantelães - Vieira do Minho
tel./t/m. 966 505 997 / 253 392 073
e-mail: info@quintadapenela.com
site: www.quintadapenela.com

Quinta de São Simão

Av. do Barreiro, nº 365
4850-430 Tabuaças - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 648 270 / 934 090 077
e-mail: carlosvilela@inbox.com
site: www.quintadesaosimao.com

Quinta do Barbedo

Rua de Barbedo, nº 435
4850-045 Caniçada - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 414 / 962 675 863
e-mail: geral@quinta-barbedo.com
site: www.quinta-barbedo.com

Quinta do Grilo

Rua da Batoca, nº 371
4850-451 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 640 363
e-mail: geral@quintadogrilo.pt
site: www.lindoverde.pt

Quinta do Negral

Rua da Ponte, nº 701
4850-451 Ventosa - Vieira do Minho
tel./t/m. 917 630 088
e-mail: reservas@quintadonegral.com.pt
site: www.quintadonegral.com.pt

Quinta do Paraíso do Ermal

Rua de Taboadela, nº 1119
4850-528 Mosteiro Vieira do Minho
tel./t/m. 933 757 615 / 938 248 332
e-mail: geral@casasnoparaisoalc.pt
site: www.casasnoparaisoalc.pt

Quinta do Poço

Av. do Outeiro, nº 77
4850-425 Tabuaças - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 647 167 / 966 609 459
e-mail: quinta.poco@gmail.com
site: www.quintadopoco.com

Quinta do Pontido

Rua Nossa Senhora da Fé
4850-087 Cantelães - Vieira do Minho
tel./t/m. 934 430 631 / 935 792 123
e-mail: geral@quintadopontido.pt
site: www.quintadopontido.pt

Quinta dos Canastos

Rua e Travessa das Fontelas
4850-012 Anissó - Vieira do Minho
tel./t/m. 918 296 843
e-mail: cardoso_sousa@hotmail.com

Quinta dos Martinhos

Rua de Cima, nº 120
4850-281 Rossas - Vieira do Minho
tel./t/m. 253 656 331 / 934 484 585
/ 934 384 744
e-mail: vitormgfernandes@hotmail.com

Quinta dos Vieiras

Av. do Outeiro, nº 71
4850-425 Tabuaças
tel./t/m. 253 647 327 / 964 202 330
e-mail: geral@quintadosvieiras.com
site: www.quintadosvieiras.com

VILA DO CONDE

Hotel Brazão ***

Av. Dr. João Canavarro
4480-688 Vila do Conde
tel. 252 642 016
e-mail: geral@hotelbrazao.pt
site: www.hotelbrazao.pt

Santana Hotel & SPA ****

Monte Sant'Ana
4480-188 Azurara
tel. 252 640 460
e-mail: rececao@santanahotel.pt
site: www.santanahotel.pt

Villa C Boutique Hotel ****

Av. Mouzinho de Albuquerque
4480-151 Azurara
tel. 252 240 420
e-mail: geral@villacboutiquehotel.com
site: www.villacboutiquehotel.com

VILA NOVA DE CERVEIRA

Hotel Turismo do Minho ****

Estrada Nacional 13 - Vila Meã
4920-140 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 245
e-mail: geral@hotelminho.com
site: www.hotelminho.com

Boega Hotel

Quinta do Outeiral - Gondarém
4920-061 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 700 500
e-mail: reservas@boegahotel.com
site: www.boegahotel.com

Hotel Minho Belo

Lourido - Lovelhe
4920-081 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 794 690
e-mail: minhobelo@gmail.com
site: www.minhobelo.com

Quinta de S. Roque (TH)

S. Roque
4920-219 Vila Nova de Cerveira
tel. 251 795 227 / t/m. 919155717
e-mail: s_roque1@hotmail.com
site: www.quintas-roque.com

VILA NOVA DE FAMILIÃO

Casa da Bouça

Rua de Pindela nº 893
4770-130 Cruz
tel./t/m. 919 169 283
e-mail: lpmariajose@gmail.com
site: www.casadepindela.com/pt/casa-da-bouca

Hotel Moutados

Av. Brasil, 1223
4760-010
tel./t/m. 252 312 377
e-mail: reservas@grupomoutados.pt
site: www.grupomoutados.pt

Villa Prime Hotel

Rua Barão da Trovisqueira, nº 338
4760-126
tel./t/m. 252 104 603
e-mail: silviasouto@villaprimehotel.com
site: www.villaprimehotel.com/pt/

VILA NOVA DE GAIA

Black Tulip

Av. da República, 2038
4430-195, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 748 020
e-mail: geral@hotelblacktulip.pt
site: https://www.hotelblacktulip.pt/pt/Menu/Home.aspx

ClipHotel

Avenida da República, 1559
4430-230, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 223 745 910
e-mail: info@cliphotel.pt
site: https://www.cliphotel.pt/

Caléway

Rua Cândido dos Reis, 182
4400-070, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 222 440 810
e-mail: info@calewayhotel.com
site: www.calewayhotelportogaia.com/pt

Hilton Porto Gaia

Rua de Serpa Pinto, 124
4400-307, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 222 449 200
e-mail: opoga_hotel@hilton.com
site: www.hiltonhotels.com/pt_BR/portugal/hilton-porto-gaia/

Novotel Porto Gaia

Rua Mártir São Sebastião
4400-499, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 227 728 700
e-mail: h1050@accor.com
site: https://all.accor.com/hotel/1050/index.pt.shtml

Park Hotel Porto Gaia

Rua da Bélgica, 3172
4400-049, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 220 125 100
e-mail: geral.gaia@parkhotel.pt
site: http://www.parkhotel.pt/pt/Menu/Hoteis/Porto-Gaia.aspx

Vinha Boutique Hotel

Rua Quinta Fonte da Vinha, 383,
4430-487, Vila Nova de Gaia
tel./t/m. 221 154 120
e-mail: geral@vinhaboutiquehotel.com
site: www.vinhaboutiquehotel.com

Solverde SPA & Wellness Center

Avenida da Liberdade, 212
- São Félix da Marinha
4410-154 Vila Nova de Gaia
tel.: 227 338 030
e-mail: hotelsolverde@solverde.pt
site: www.solverde.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Alvão Village e Camping

Lagoa da Falperra, E.N. 555
5450- 261 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 419 038
e-mail: geral@alvaovillagecamping.pt
site: www.alvaovillagecamping.pt

Casa Fontes

Avenida Lopes de Oliveira, nº 56/58
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259 434 231
e-mail: casafontesps@gmail.com
site: www.casafontes.com

Hotel Europa **

Rua Imperador Teodósio, nº6
5450- 022 Vila Pouca de Aguiar
tel./t/m. 259 417 510
e-mail: hoteleuropavpa@hotmail.com
site: www.rreuropa.com

Pedras Salgadas SPA & Nature Park

Parque de Pedras Salgadas
5450- 140 Bornes de Aguiar
tel./t/m. 259 437 140
e-mail: info@pedrassalgadaspark.com
site: www.pedrassalgadaspark.com

Quinchoso dos Bentos

Rua dos Chãozinhos
5450- 080 Guilhado
tel./t/m. 967 832 761
e-mail:
quinchosodosbentos@gmail.com

VILA REAL

Hotel Miracorgo

Av.ª 1.ª de Maio, 76/78
5000-651 Vila Real
tel. 259 325 001
e-mail:
reservas@hotelmiracorgo.com
site: www.hotelmiracorgo.com

Hotel Quinta do Paço

EN 322 Km3 Arroios
5000-051 Vila Real
tel. 259 340 790 / t/m. 935 525 038
e-mail: hotel@quintadopaco.pt
site: www.quintapaco.com

Quinta São Martinho

Rua Padre Fernando Miranda, 8
Quinta São Martinho - Mateus
5000-266 Vila Real
tel. 259 323 986 / t/m. 933 202 326
e-mail:
geral@quintasaomartinho.com
site: www.quintasaomartinho.com

VILA VERDE

Casa da Torre

Rua de Sepedelos, 139
4730-030 Atães
tel./t/m. 961 620 860
e-mail: casadatorre.ataes@gmail.com
site: www.casadatorreataes.com

Casa de Férias

Parque da Peneda Gerês

Av.ª de Cabaninhas
4730-610 Valdreu
tel./t/m. 965 856 415
e-mail: aldanelas@netcabo.pt

Casa Fundevila

Rua Fundevila, 1
4730-579 Soutelo
tel./t/m. 253 321 480 / 917 765 212
e-mail: geral@casafundevila.com
site: www.casafundevila.com

Hotel Bom Sucesso

Largo Antunes Lima, 5
4730-450 Vila Verde
tel./t/m. 253 929 070
e-mail: geral@bomsucesso.com
site: www.bomsucesso.com

Quinta Dom José

Rua de S. Miguel, 44
4730-246 Lage
tel./t/m. 253 925 220 / 931 193 388
e-mail: quintadomjose@gmail.com
site: www.quintadomjose.com

Quintinha Leiras de Mondim

Lugar de Cabeça de Cão, 379
4730-550 Prado S. Miguel
tel./t/m. 967 266 061
e-mail: geral@leirasmondim.com
site: www.leirasmondim.com

Casa na Ramalha

“Quintinha d’Avó”

Rua 1 da Ramalha, 28-30
4730-475 Vila de Prado
tel./t/m. 966 253 085
e-mail:
quintinhadavo.minho@gmail.com

Casa de Sequeiró

Lugar de Sequeiró, 77
4730-620 Vade
tel./t/m. 919 884 152
e-mail: geral@casasequeiro.com

Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel

Avenida Sobral Castelo, 76
4730-102 Cervães
tel./t/m. 253 929 160
e-mail:
reservas@torredegomariz.com

VIMIOSO

Restaurante A Vileira

Avenida de Alcanices, nº 1
5230-380 Vimioso
tel./t/m. 273 511 133
e-mail: reservas@vileira.com
site:www.avileira.com

Hotel Rural Srª de Pereiras

Estrada Nacional 219
5230-275 Vimioso
tel./t/m. 273 518 000 / 933 190 047
e-mail: info@hotelruralvimioso.com



**azeites a
norte de
portugal**



AZEITES A NORTE DE PORTUGAL

O Norte de Portugal é a segunda região produtora de azeite a nível nacional. A produção concentra-se maioritariamente na região de Trás-os-Montes, terras ricas em paisagens, saberes e tradições, onde a oliveira é cultivada desde há séculos. Os olivais antigos, com uma grande diversidade varietal, juntamente com as características edafo-climáticas da região, associadas à tradição, e ao saber fazer, dão origem a azeites únicos que são os azeites com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes".

Nos azeites há um conjunto de atributos que fazem despertar os sentidos e que transmitem sensações diferenciadas. Esses atributos podem ter origens variadas, resultantes de diferentes fatores que influem na composição e qualidade do azeite. Estes fatores estão maioritariamente relacionados com a cultivar de azeitona que deu origem ao azeite, e também com outros aspetos que vão desde a formação do fruto, maturação da azeitona, colheita, condições de extração e armazenamento do azeite até à sua exposição na prateleira.

Quem conhece o Norte de Portugal, sobretudo o interior, facilmente entende que a diversidade de paisagens e condições agroclimáticas, juntamente com a grande diversidade

de de cultivares de oliveira, originam também uma considerável diversidade de perfis de azeites, na generalidade de elevada qualidade, mas distintos entre si.

É necessário relembrar, que o azeite virgem, é o "sumo" que das azeitonas, que é extraído apenas por processos mecânicos de moenda dos frutos, batadura das pastas e separação da parte oleosa, o azeite, da água, restos de polpa e caroço. Este processo tem de ocorrer a baixas temperaturas para que este "sumo" mantenha todas as suas propriedades. Após extração, os azeites são sujeitos a algumas análises físico-químicas, como a acidez e índice de peróxido, entre outras, e à análise sensorial para a sua classificação. Os azeites com Denominação de Origem Protegida "Azeites de Trás-os-Montes" são conhecidos pela sua elevada qualidade, apenas sendo comercializados na categoria de "Azeite Virgem Extra", têm baixa acidez e baixos níveis de oxidação. São azeites com um elevado teor em ácidos gordos monoinsaturados e elevado teor em antioxidantes naturais como sejam os compostos fenólicos e os tocoferóis.

A nível sensorial os azeites produzidos na região "equilibrados, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado, e com uma sensa-

ção notável de doce, verde, amargo e picante". São azeites conhecidos pela sua grande complexidade, com diferentes notas verdes que vão desde o suave ao intenso e onde pode-se encontrar um grande leque de sensações positivas do nosso dia-a-dia como é o exemplo do tomate, rama de tomate, banana, maçã e sobretudo frutos secos. A identidade e complexidade destes azeites, é-lhe maioritariamente pelas cultivares de oliveira Cobrançosa, Madural e Verdeal Transmontana, mas também por outras como sejam a Cordovil Transmontana, a Negrinha de Freixo, a Santulhana, a Redondal, entre outras.

Assim, os azeites da região são maioritariamente provenientes da mistura de azeitonas das três cultivares referidas bem como uma pequena percentagem de cultivares minoritárias, originando azeites distintos, e muito agradáveis ao paladar e que vale a pena descobrir. Estes azeites são harmoniosos com notas frescas de erva, tomate, maçã verde, rama de tomate e muitos frutos secos nomeadamente noz. De uma maneira geral, de acordo com as notas frescas e verdes são classificados como azeites verde suaves ou azeites verde intenso.

Na parte norte da região, e já não incluída na DOP, encontram-se azei-

tes mais densos e pastosos, com diferentes sensações e atributos. A sua produção assenta maioritariamente em azeitonas da cultivar Santulhana, sendo os azeites no olfato com notas verdes muito intensas a erva fresca acrescidas de notas de frutos secos, e na boca com um amargor e picante muito fortes, o que o origina perfis sensoriais distintos.

A sul da região, e no vale do rio Douro, também apelidados de azeites do Douro, e contrariamente ao observado a norte, o perfil sensorial dos azeites é sobretudo da existência de notas frescas e maduras, com fortes notas de frutos secos principalmente a amêndoa. O que estará relacionado por um lado com a grande diversidade de cultivares antigas de oliveira, e por outro com as características distintas do ponto de vista edafo-climático, o que origina azeites diferenciados.

Ao longo de toda a região norte de Portugal podem ser encontrada uma grande diversidade de azeites quer do ponto de vista químico, mas sobretudo sensorial, que associados à paisagem, às condicionantes ambientais e às cultivares de azeitona que lhe deram origem conferem aos azeites obtidos uma grande diversidade de sensações que interessa descobrir.

locais a visitar

Casa do Vinho de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva, 42C
5430-472 Valpaços
tel.: 278 710 130
email: casadovinho@valpacos.pt
site: www.valpacos.pt
GPS: N 41.609994 O -7.305294
Horário de funcionamento:
De terça-feira a domingo:
10h00 às 13h00 - 14h00 às 18h00

Centro Interpretativo Porto & Douro Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
email: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt
GPS: N 41.141968 O -8.615431

Museu do Alvarinho

Praça Deu-la-Deu
4950-444 Monção
tel.: 251 649 009
email: dec@cm-moncao.pt
site: www.cm-moncao.pt
GPS: 42° 4'43.20"N 8°28'54.32"W
Horário de funcionamento:
Verão
9h30 às 12h30 - 14h00 às 18h00
Inverno
9h30 às 12h30 - 13h30 às 17h30)

Solar do Vinhão Centro de Exposição e Venda de Produtos Regionais

Largo da Cooperativa
4980-649 Ponte da Barca
tel: 258 480 180
email: geral@cmpb.pt
site: www.cmpb.pt
GPS: N 41.808372 O -8.417037

Museu do Douro

Rua Marquês de Pombal, s/n
5050-282 Peso da Régua
tel.: 254 310 190
email: geral@museudodouro.pt
site: www.museudodouro.pt
GPS: N 41.09°39.15' O -7.47°26.100'
Horário de Funcionamento:
Inverno (novembro - março):
Terça-feira a domingo: 10h00 - 18h00
Verão (abril - outubro):
Todos os dias, 10h00 - 18h00
Acesso até 15 minutos
antes do encerramento.
Encerrado: 25 de dezembro,
1 de janeiro, 1 de maio.

Museu do Vinho de São João da Pesqueira

Avenida Marquês de Soveral, 79
5130-321 S. João da Pesqueira
tel.: 254 489 983
email: mvp@sjesqueira.pt
site: www.mvsj.pt
GPS: N 41° 8' 52" W 7° 24' 30"
Horário de funcionamento:
Terça a sexta - 10h00 às 13h00
e 14h30 às 18h30
Sábado e domingo - 14h30 às 18h30
Encerra às segundas-feiras

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos

Estrada Nacional 312
5460-451 Granja – Boticas
tel.: 276 410 200
email: turismo@cm-boticas.pt
site: www.cm-boticas.pt
GPS: N 41.69341 O -7.65295
(Visitas por marcação)

Cave de Vinho Verde

Praça Eng.º Armando Rodrigues
4830-520 Póvoa de Lanhoso
tel: 253 633 677
email: info@atpl.pt
Skype: info.atpl.pt

Núcleo Museológico Faveiros - Pão e Vinho

Rua Direita
5070-272 Faveiros
tel.: 259 950 073
email: museu.faveiros@cm-alijo.pt
site: www.cm-alijo.pt
GPS: 41°16'2.09" N -7°30'2.25" W
Horário de funcionamento:
Inverno: Terça a sexta: 10h30-12h30
/ 14h30-18h30
Sábados e domingos: 14h00-17h00
Verão: Terça a sexta: 10h30-12h30 /
14h30-18h30;
Sábados e domingos: 11h00-18h30
(Encerra à segunda)

Solar do Alvarinho

Antigo Quartel dos Bombeiros
Voluntários de Melgaço
(Instalações provisórias)
Alameda Inês Negra
4960-561 Melgaço
tel.: 251 410 195
e-mail:
solardealvarinho@cm-melgaco.pt
GPS: N 42.113376 O -8.260056
Horário de funcionamento:
Segunda a Sexta - 10h00 às 19h00
Sábado e Domingo
10h00 às 13h00 / 14h00 às 19h00

CIPVV – Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada Barbosa Aranha
Rua Fonte da Vila
4990-087 Ponte de Lima
Tel. 258 900 426 / 258 900 400
e.mail: geral@cipvv.pt
site: www.cipvv.pt
GPS: 41°46'5.02"N 8°34'58.50"W

Sala de Provas - Vinhos de Portugal Wines of Portugal Tasting Room

Rua das Flores 8-12
4050-262 Porto
Tel: +351 22 23 072
Email:
provas.salaporto@viniportugal.pt
Horário de funcionamento:
Segunda a Sábado – 11h às 19h
Domingos e Feriados (Abril e Outubro)

CIPVV - Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

Casa Torreada dos Barbosa Aranha
Rua da Fonte da Vila 28
4990-062 Ponte de Lima
Tel: (+351) 258 900 426
E-mail: geral@cipvv.pt
FB/CIPVV

Enoteca 17.56

Museu da 1ª Demarcação
Real Companhia Velha
Rua Serpa Pinto 44B
4400-012 V.N.Gaia
tel. 222 448 501
GPS: 41°08'11.5"N 8°37'05.6"W
e-mail:
geral@museurealcompanhiavelha.pt
site: museurealcompanhiavelha.pt
Horário de Funcionamento:
Horário de Verão (abril – outubro)
todos os dias, 10.30h – 18.00h.
Horário de Inverno
(novembro a março)
todos os dias, 12.00h – 18.00h.
Última visita 30m antes
do encerramento.

VINHOS

denominações de origem



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO VINHO VERDE

A Região dos Vinhos Verdes, ocupando o Noroeste de Portugal, é uma das maiores e mais antigas regiões vitícolas do mundo.

Os seus limites geográficos estão naturalmente definidos, a Norte o rio Minho, a Oeste o Oceano Atlântico, a Este e a Sul as zonas montanhosas, que constituem uma separação natural das zonas do interior de características mais mediterrâneas. Aqui se produzem os vinhos com denominação de origem Vinho Verde.

Os Vinhos Verdes refletem as características naturais e singulares desta Região costeira, que oferece vinhos diferentes da generalidade dos vinhos brancos do mundo, baseando

as suas práticas vitícolas e enológicas na produção de lotes de várias castas autóctones, entre as quais o Alvarinho e o Loureiro. Atualmente podemos mesmo falar numa revolução da região dos Vinhos Verdes, que resultou numa evolução qualitativa dos vinhos produzidos a que ninguém fica indiferente. A Região dos Vinhos Verdes é reconhecida, em Portugal e nos mercados internacionais, pela qualidade e consistência dos vinhos que produz e que se traduzem em muito mais do que apenas vinhos brancos leves e jovens. Os Verdes dos nossos dias são também ricos e envelhecidos em madeira, ou na versão rosados e tintos distintos. Os Vinhos Verdes têm uma riqueza que incentivamos todos a explorar. Há sempre um Verde para cada cor

e sabor da gastronomia nacional, de norte a sul e ao longo de todo o ano, as combinações são infinitas.

Estas qualidades dão corpo ao Vinho Verde, único no mundo!

Os Vinhos Verdes são hoje exportados para mais de 100 países, sendo líderes na exportação de vinhos portugueses DOC não licorosos. Estas exportações geram um negócio de cerca de 50 milhões de euros anualmente, estando os EUA e a Alemanha no top dos mercados de destino.

Comissão de Viticultura
da Região dos Vinhos Verdes
Rua da Restauração, 318
4050-501 Porto
Tel. + 351 226 077 302
FAX + 351 226 077 320
e-mail: info@vinhoverde.pt
site: www.vinhoverde.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente Transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas

verdes brilhantes, amendoieiras floridas ou outras árvores de fruto. A riqueza dos produtos reflete essa diversidade, estando a produção de vinho intrinsecamente implementada, sendo a região de Trás-os-Montes amplamente reconhecida pela produção de vinhos que remontam a tempos romanos, tal presença está marcada nas rochas de alguns dos seus concelhos, estando até hoje, perfeitamente identificados 75 lagares cavados na rocha de origem românica e pré-românica. Com um clima marcante no qual se verifica a ocorrência de verões muito quentes e invernos extremamente rigorosos, vinhas plantadas em altitudes que rondam os 300 a 700 m, solos que vão do granítico ao xistoso, e castas autóctones como a

Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Verdelho e Arinto nos brancos, a Tinta Amarela, o Bastardo, Tinto Cão, Tinta Carvalha e Tinta Gorda nos tintos as quais ganham maior expressão em vários hectares de vinhas velhas centenárias existentes, a região vitivinícola de Trás-os-Montes tem-se afirmado pela diferenciação, na produção de vinhos únicos. Estando a tipicidade e diversidade dos vinhos inevitavelmente associadas ao seu Terroir, em Trás-os-Montes foi possível definir três sub-regiões para a produção de vinhos de qualidade com direito à Denominação de Origem (DO) Trás-os-Montes, nomeadamente Chaves, Valpaços, Planalto Mirandês. Em toda a Região é ainda possível a produção de vinhos com Identificação Geográfica (IG) Transmontano.

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes
Casa do Vinho
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C
5430 - 472 Valpaços
Tel. 278 729 678 / 965 521 227
e-mail: cvrtm@sapo.pt
site: www.cvrtm.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

No dia em que os três monges resolveram abandonar a ordem de Cluny abriu-se um novo capítulo na história da Europa. Estávamos em 1138 quando nas margens dos rios Távora e Varosa surgiram diversos mosteiros entre vales de difícil acesso. A região demarcada Távora-Varosa é uma região de vinhos intimamente ligada aos mosteiros dos monges brancos tendo sido reconhecida, segundo publicação no Diário da República (Decreto-Lei nº 443/99 de 2 de Novembro) para a produção de vinhos espumantes de qualidade. É nesta região que se produz espu-

mantes ímpares de reconhecimento Nacional e Internacional. A altitude, o clima frio e agreste, uma razoável variabilidade de solos e um conjunto de castas são a fonte dos seus vinhos. As castas da região apresentam um leque de variedades que nos vinhos brancos e espumantes combina a tradicional "Malvasia Fina ou o Cerceal com o Bical, Gouveio e as estrangeiras Chardonnay e Pinot Branco", resultando vinhos ímpares, frutados, aromáticos frescos de cor citrina. Nos vinhos tintos, abunda a Tinta Barroca, Aragonês, Touriga Francesa, Touriga Nacional e as estrangeiras Jaen e Pinot Tinto, resultando vinhos cor rubi com tonalidade avermelhada vinosa.

Comissão Vitivinícola Regional Távora-Varosa
Casa do Paço - Dálvares
3610-013 Tarouca
Tel. 254 679 00
Fax: 254 679 000
e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt
Site: www.cvrtavora-varosa.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO DOURO

Os vinhos do Douro podem ser tintos, brancos ou rosés. Também se produzem espumantes e o Moscatel do Douro e a sua qualidade e carácter distinto resultam da combinação solo, clima e a forma de trabalhar a terra. Estes vinhos são a prova da diversidade da região e da sua capacidade de inovar e de se reinventar. A sua produção intensifica-se em finais do século XX, graças aos investimentos nas áreas produtivas e a um maior conhecimento do potencial vitivinícola e enológico da região. Saladas, marisco, folhados, peixe, paelhas e massas são companheiros excelentes para um vinho do Douro Branco.

Os vinhos do Douro Tintos combinam muito bem com carnes vermelhas, peito de pato, risotos intensos, folhados de queijo e enchidos. Os vinhos do Douro são produzidos naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

[Centro Interpretativo Porto & Douro](#)
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOS VINHOS DO PORTO

O Vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares: uma enorme diversidade de tipos em que surpreende a riqueza e intensidade de aroma incomparáveis e uma persistência muito elevada, quer de aroma quer de sabor, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores. Classifica-se em quatro estilos principais, com base na cor e características de cada vinho: Ruby, Tawny, Branco e Rosé. Existem ainda categorias especiais dentro dos estilos Ruby e Tawny: Vintage, Late Bottled Vintage (LBV), Ruby Reserva, Tawny 10 anos, Tawny 20 anos, Tawny 30

anos, Tawny 40 anos, Colheita e Tawny Reserva. Com toda esta variedade e versatilidade, o Vinho do Porto é um vinho para todos os dias, para diversos momentos. Deixamos aqui duas sugestões de harmonização: Acompanhe com um LBV um fondant de chocolate e frutos vermelhos; Um Tawny 10 anos fresco combina na perfeição com entradas de salmão fumado e azeitonas ou uma Tarte de Amêndoas; O Vinho do Porto é produzido naquela que é a região demarcada e regulamentada mais antiga do mundo (1756): o Douro Vinhateiro, classificado em 2001 Património Mundial pela UNESCO, na qualidade de paisagem cultural, evolutiva e viva.

[Centro Interpretativo Porto & Douro](#)
Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.
Rua Ferreira Borges 27
4050-253 Porto
tel: 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt

castas típicas



ALVARINHO

É uma das mais variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste peninsular. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controlo do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. Historicamente, foi uma das primeiras variedades portuguesas a ser engarrafada em estreme, responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas díspares de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.

AVESSO

A casta Avesso é cultivada na região dos Vinhos Verdes, contudo a sua plantação concentra-se próxima da região do Douro, especificamente nas sub-regiões de Baião, Resende e Cinfães. Afí, encontra as condições favoráveis para se desenvolver, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Os cachos da casta Avesso são de tamanho médio e os seus bagos são grandes e verde-amarelados. Esta

casta origina vinhos aromáticos, bastante saborosos e harmoniosos. As qualidades da casta Avesso são verdadeiramente apreciadas quando as condições de maturação permitem elaborar vinhos com, pelo menos, 11% de álcool.

LOUREIRO

Apesar de estar hoje amplamente disseminada pela região do Vinho Verde, aparenta ser originária do vale do rio Lima, local onde atinge a plenitude. É uma variedade muito fértil e produtiva que só recentemente assumiu o papel de casta nobre. Propicia cachos compridos e medianamente compactos, com bagos médios de cor amarelada ou esverdeada. Apropriadamente, a flor de Loureiro é um dos seus principais descritores aromáticos, caracterizando-se ainda pela personalidade floral particularmente cristalina, com ênfase na flor de laranjeira, acácia e tília, sendo as notas de maçã e pêssego relativamente comuns nos vinhos estremos. Por regra consagra vinhos de acidez equilibrada e bem proporcionada. Se hoje é frequente espreitá-la em vinhos estremos, a tradição confere destaque aos lotes com a casta Trajadura ou, mais amiúde, com as castas Pedernã (Arinto) e Alvarinho.

AZAL

A casta Azal Branco é uma casta de qualidade cultivada na região dos Vinhos Verdes, principalmente nas sub-regiões de Penafiel, Amarante e Basto. No início do século XX, era a principal casta para a produção do

vinho branco da região. Os cachos da Azal Branco são de tamanho médio e constituídos por bagos grandes de disposição compacta. É uma casta muito produtiva, de maturação tardia e os seus bagos apresentam uma cor esverdeada mesmo no final de maturação. Os vinhos que possuem a casta Azal Branco na sua composição apresentam aromas frutados pouco intensos. São vinhos bastante acidulados, por isso são raros os monovarietais de Azal Branco.

ARINTO

É uma casta versátil, presente na maioria das regiões vitícolas portuguesas, sendo reconhecida pelo nome Pedernã na região dos Vinhos Verdes. Proporciona vinhos vibrantes e de acidez viva, refrescantes e com forte pendência mineral, e elevado potencial de guarda. A acidez firme será o principal cartão-de-visita da casta Arinto, garantindo-lhe a adjectivação de casta "melhorante" em muitas regiões portuguesas. Se em Bucelas a casta atinge o zénite, é no Alentejo e Ribatejo que a sua assistência é mais frutuosa, pelo aporte de acidez tão indispensável e difícil de obter. Apresenta cachos de tamanho médio, compactos e com bagos pequenos. É uma casta relativamente discreta, sem aspirações particulares de exuberância, privilegiando os apontamentos de maçã verde, lima e limão. É frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote e também de vinho espumante.

TRAJADURA

A casta Trajadura é oriunda da região dos Vinhos Verdes, particularmente da sub-região de Monção, apesar de ter alguma expressão na Galiza (Espanha). Rapidamente foi difundida para as outras sub-regiões, sendo cultivada em quase toda a região dos Vinhos Verdes. A casta Trajadura apresenta uma boa produção. Os seus cachos são muito compactos e de tamanho médio, compostos por bagos verde-amarelados de grandes dimensões. Os vinhos produzidos com a casta Trajadura apresentam aromas pouco intensos e normalmente, são um pouco desequilibrados. É comum lutar a casta Trajadura com a casta Loureiro ou, por vezes, com a Alvarinho (castas da mesma região e mais aromáticas), para atribuir maior grau alcoólico e melhor equilíbrio aos vinhos.

VINHÃO (Sinonímia: Souzao)

As suas origens são inegavelmente minhotas, região onde é conhecida pelo nome Vinhão, tendo posteriormente emigrado para a região do Douro, onde é conhecida como Souzao. É a cor que singulariza e diferencia o Souzao, de cachos de tamanho médio com bagos médios e uniformes de cor negro-azulada, produzindo vinhos pretos, escuros e opacos, fechados e quase impenetráveis à luz. Foram estas características tão peculiares que a tornaram tão apetecível no Douro, graças à necessidade de extrair rapidamente a cor para o Vinho do Porto. É a casta tinta mais cultivada na região do Vinho Verde, oferecendo vinhos

rústicos, de acidez muito elevada, notórios pela acidez inquieta.

ALVARELHÃO

Castas tinta de qualidade, recomendada na Sub-Região de Monção, onde é mais intensamente cultivada, casta pouco produtiva e dá origem a vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a casta, harmoniosos e saborosos.

BORRAÇAL

A casta Borraçal é uma das castas tintas mais cultivadas na região dos Vinhos Verdes. É plantada em quase toda a região, onde é também conhecida por Esfarrapa ou Bogalhal, entre outras designações. Os cachos desta casta são pequenos e de formato cónico. Os bagos são de tamanho médio, não uniformes e de cor negro-azulada. Os vinhos elaborados a partir da casta Borraçal apresentam cor rubi e um elevado grau de acidez.

AMARAL

Produz vinhos de cor intensa, vermelho rubi, com aroma sem destaque a casta, encorpados e de gosto ligeiramente ácido.

CODEGA DO LARINHO

É uma casta que origina vinhos, normalmente, de cor citrina com aroma bastante complexo, frutado intenso (frutos tropicais) e floral.

ESPADEIRO

A casta Espadeiro é cultivada na região dos Vinhos Verdes e produz vinho muito apreciado na região. Pode

adoptar outras denominações de acordo com o local onde é cultivada: Espadão, Espadal, entre outras designações.

Esta casta é muito produtiva e apresenta cachos de grande dimensão, compactos e constituídos por bagos médios e uniformes.

Os vinhos produzidos com esta casta são ácidos e de cor rosada clara ou rubi muito aberta (quando submetidos ao processo de curtimenta prolongada). Algumas adegas produzem vinho rosé a partir da casta Espadeiro.

SÍRIA

(Sinonímia: Roupeiro, Alvadurão, Còdega, Crato Branco)

A casta Síria é cultivada nas regiões do interior de Portugal. Já foi a casta branca mais plantada na região alentejana, onde é denominada Roupeiro, contudo, verificou-se que as temperaturas demasiado elevadas do Alentejo não eram benéficas para esta casta: os vinhos não tinham frescura, boa acidez e perdiam os aromas rapidamente. Assim, desenvolveu-se o cultivo da Síria nas terras mais altas e frescas da Beira Interior (nomeadamente na zona de Castelo Rodrigo) e Dão (onde a casta é conhecida por Alvadurão, Còdega ou Crato Branco). A Síria é uma casta muito produtiva de cachos e bagos pequenos. Apesar de ser bem resistente ao oídio e ao míldio é bastante sensível à podridão.

Os vinhos produzidos com esta casta são delicados, frescos e elegantes.

VIOSINHO

A casta Viosinho é apenas cultivada nas regiões do Douro e de Trás-os-Montes, onde já é utilizada desde o século XIX. É uma casta de boa qualidade e indicada para a produção de vinho tranquilo e de vinho do Porto, todavia apresenta uma produção fraca e por isso é pouco cultivada.

A Viosinho apresenta cachos e bagos pequenos de maturação precoce e bastante sensíveis à podridão. Esta casta desenvolve-se melhor em solos pouco secos.

A casta produz vinhos bem estruturados, frescos e de aromas florais complexos. Normalmente são também alcoólicos e capazes de permanecer em garrafa durante alguns anos.

GOUVEIO

A casta Gouveio é cultivada na região do Douro, onde é também conhecida por Verdelho, por isso é muitas vezes confundida com a casta Verdelho cultivada nos Açores e Madeira.

É uma casta com bom amadurecimento e de boa produção. Apresenta cachos médios e compactos que produzem uvas pequenas de cor verde-amarelada.

Os vinhos produzidos com Gouveio apresentam um excelente equilíbrio entre acidez e açúcar, caracterizando-se pela sua elevada graduação, boa estrutura e aromas intensos. Além disso, são vinhos que possuem excelentes condições para envelhecimento em garrafa.

VERDELHO

A casta Verdelho ficou famosa por ser uma das castas utilizadas na produção do vinho generoso da Madeira. Depois da época da filoxera, o seu cultivo decresceu na ilha, no entanto ainda hoje continua a ser utilizada na produção de vinhos de mesa e generosos. A casta Verdelho é também cultivada nos Açores. Ultimamente, a casta Verdelho tem sido utilizada na produção de vinhos Australianos. Os vinhos produzidos com Verdelho são bastante aromáticos, equilibrados. Os vinhos da Madeira elaborados a partir da casta Verdelho são meio secos e de aromas delicados.

A casta Verdelho apresenta cachos pequenos e compactos compostos por bagos pequenos de cor verde amarelada.

RABO DE OVELHA (Sinonímia: Rabigato)

A casta Rabo de Ovelha é cultivada na região do Douro, especialmente na zona do Douro Superior. É plantada em pequenas quantidades na região dos Vinhos Verdes sob o nome de Rabigato e nas zonas vitícolas do sul do país (Estremadura, Ribatejo e Alentejo) onde é mais divulgada.

A casta Rabo de Ovelha apresenta cachos médios e bagos pequenos de cor verde amarelada. É uma casta muito sensível ao oídio e ao míldio. O vinho elaborado a partir desta casta é mais utilizado para produzir vinhos de lote. As principais qualidades da casta Rabo de Ovelha nos vinhos são o alto teor alcoólico, boa longevidade e elevada acidez. Os vinhos que incluem esta casta na sua

composição apresentam aromas discretos, com notas florais, vegetais e até minerais.

ARINTO (Sinonímia: Pedernã, Arinto de Bucelas)

A Arinto é uma casta muito versátil, por isso é cultivada em quase todas as regiões vinícolas. Na região dos Vinhos Verdes é conhecida por Pedernã. Contudo, é na região de Bucelas que esta casta ganha notoriedade, sendo considerada a casta "rainha" da região.

O cacho da casta Arinto é grande, compacto e composto por bagos pequenos ou médios de cor amarelada. Esta casta é frequentemente utilizada na produção de vinhos de lote (mais do que uma casta) e também de vinho espumante. Na região de Bucelas, produz vinhos monovarietais (uma só casta) de elevada acidez, cor citrina e marcadamente florais e frutados (quando jovens).

BASTARDO

É uma casta que origina vinhos de cor muito baixa (rosada), aroma "quente" resultado de teores alcoólicos elevados aliado ao pouco corpo, o que lhe confere uma estrutura/potencial de envelhecimento baixo.

TRINCADEIRA (Sinonímia: Tinta Amarela)

A Trincadeira é uma casta especialmente cultivada nas regiões do Alentejo e do Douro (onde é designada por Tinta Amarela). Apresenta cachos médios e compactos e bagos médios e arredondados. É sensível às doenças e à podridão (se os ba-

gos apanharem chuva apodrecem facilmente), por isso desenvolve-se melhor em climas secos e muito quentes.

Os vinhos produzidos são ricos em cor e aromas (especialmente frutados e vegetais), ligeiramente alcoólicos e com boas condições para o envelhecimento.

TINTA BARROCA
(Sinónimos históricos e regionais: **Actualmente não existem. Antes de 1800: Tinta Grossa, Tinta Vigária, Tinta Gorda (Almeida, 1992).**)

A casta Tinta Barroca, de cultivo quase exclusivo na região do Douro, é muito utilizada na produção de vinhos de lote. É uma das castas que compõe alguns vinhos do Porto, contudo os seus vinhos monovarietais de Tinta Barroca não são muito célebres. A Tinta Barroca é bastante popular entre os produtores, pois é fácil de cultivar e muito produtiva. É uma casta muito regular na produção e resistente a doenças e pragas. Além disso, tem uma maturação precoce e os seus bagos concentrados de açúcar originam vinhos com elevada concentração alcoólica. Os vinhos produzidos a partir da casta Tinta Barroca são fáceis de beber e de taninos suaves. Contudo, a maior parte das vezes, não são muito equilibrados nem concentrados.

TINTA CARVALHA
Os vinhos apresentam uma intensidade de cor muito baixa (rosada), aroma simples, com leve frutos vermelhos (groselha/framboesa).

TINTO CÃO
A casta Tinto Cão é cultivada na zona do Douro desde o século XVIII, contudo como era pouco produtiva nunca foi muito apreciada pelos agricultores. Por volta dos anos 80 descobriu-se que a Tinto Cão possui ótimas características para a produção de vinho do Porto. O cultivo desta casta alargou-se a outras regiões, como o Dão, Estremadura e Península de Setúbal, onde existe em pequenas quantidades. A Tinto Cão possui cachos muito pequenos e de maturação tardia. É muito resistente a doenças e à podridão, além de suportar temperaturas muito elevadas. A casta Tinto Cão é frequentemente lotada com as castas Touriga Nacional, Aragonéz, entre outras. Produz vinhos carregados de cor e de aromas delicados e florais.

ARAGONEZ (Sinónimo reconhecido: Tinta Roriz)
É a casta ibérica por excelência, uma das raras variedades a ser valorizada dos dois lados da fronteira, convivendo em Portugal sob dois apelidos, Aragonês e Tinta Roriz (o segundo restrito às regiões do Dão e Douro). É uma casta precoce, muito vigorosa e produtiva, facilmente adaptável a diferentes climas e solos, tendo-se estendido rapidamente para as regiões do Dão, Tejo e Lisboa. Se o vigor for controlado, oferece vinhos que concertam elegância e robustez, fruta farte e especiarias, num registo profundo e vivo.

Prefere climas quentes e secos, temperados por solos arenosos ou argilo-calcários. É tendencialmente uma casta de lote, beneficiando recorrentemente da companhia das castas Touriga Nacional e Touriga Franca no Douro, bem como da Trincadeira e Alicanté Bouschet no Alentejo.

TOURIGA NACIONAL
É uma casta nobre e muito apreciada em Portugal. Inicialmente cultivada na região do Dão, rapidamente foi expandida à zona do Douro para ser utilizada na produção de vinho do Porto. Recentemente, os produtores descobriram o valor da Touriga Nacional na produção de vinhos de mesa tintos e o seu cultivo foi alargado para outras regiões como o Alentejo. É uma casta de pouca produção: possui cachos abundantes, mas pequenos. Os bagos têm uma elevada concentração de açúcar, cor e aromas. Os vinhos produzidos ou misturados com a casta Touriga Nacional são bastante equilibrados, alcoólicos e com boa capacidade de envelhecimento.

TOURIGA FRANCA (Sinónimo: Touriga Francesa)
A Touriga Franca é uma das castas mais plantadas na zona do Douro e Trás-os-Montes. É considerada umas das melhores castas para a produção de vinho do Porto e do Douro, mas o seu cultivo já foi alargado para as regiões da Bairrada, Ribatejo, Setúbal ou Estremadura.

A Touriga Franca tem produções regulares ao longo do ano e é bastante resistente a doenças. Os seus cachos são médios ou grandes com bagos médios e arredondados. Os vinhos produzidos por esta casta têm uma cor intensa e são bastante frutados. No vinho do Porto, a Touriga Franca integra os lotes com a Tinta Roriz e a Touriga Nacional.

MALVASIA FINA (Sinónimo: Boal, Boal Branco, Assario Branco, Arinto Galego)
A Malvasina Fina é essencialmente plantada no interior do norte de Portugal, na região do Douro e na sub-região Távora-Varosa. Contudo, é também cultivada na zona de Portalegre (onde se denomina Arinto Galego), Dão (onde é conhecida por Assario Branco) e na Madeira (onde adquire o nome de Boal). É uma casta que não tolera temperaturas muito altas, por isso é necessário estudar a época ideal para realizar a vindima de modo a evitar a deterioração dos bagos. É particularmente sensível à podridão e a algumas doenças e pragas da vinha, como oídio e o desavinho.

A Malvasia Fina produz vinhos de acidez moderada e de aromas e sabores delicados e pouco complexos. Esta casta é de produção regular e constituída por cachos e bagos de tamanho médio.

MOSCATEL (Sinónimo: Moscatel Galego, Moscatel de Setúbal)
A casta Moscatel é originária do Médio Oriente e terá sido introduzida em terras nacionais na época do Império Romano. Sofreu muitas transformações ao longo dos séculos e hoje, existem três variedades da casta Moscatel em Portugal. A variedade Moscatel de Setúbal é a mais plantada em Portugal, e a sua produção concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromáticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos). Na região do Douro, na zona de Favaios e Alijó, é cultivada a variedade branca Moscatel Galego utilizada na produção de um vinho licoroso.

BICAL (Sinónimo: Borrado das Moscas)
A casta Bical é típica da região das Beiras, nomeadamente da zona da Bairrada e do Dão (onde se denomina "Borrado das Moscas", devido às pequenas manchas castanhas que surgem nos bagos maduros). Aquando da época da revolução tecnológica na Bairrada, nos anos 80, foi possível conhecer todas as qualidades da casta Bical. Assim, a par da casta Maria Gomes, a Bical é uma das mais importantes castas da região. Esta casta é de maturação precoce,

por isso os seus bagos conservam bastante acidez. É muito resistente à podridão, contudo particularmente sensível ao oídio. Os vinhos produzidos com esta casta são muito aromáticos, frescos e bem estruturados. Na Bairrada a casta Bical é muito utilizada na produção de espumante.

CERCIAL (Sinónimo: Cerceal, Sercial, Esgana Cão)
A casta Cercial é cultivada em diferentes regiões vitícolas. De acordo com a região pode adoptar diferentes grafias e apresentar características ligeiramente diferentes. São conhecidas a Cercial do Douro e do Dão, a Cerceal da Bairrada e a Sercial da Madeira, também denominada de Esgana Cão no Douro. As principais características das variedades da Cercial são a elevada produção e boa acidez. Esta casta produz o famoso vinho generoso Sercial da Madeira, um vinho seco que depois de envelhecer adquire características excepcionais. Os vinhos monovarietais desta casta são geralmente um pouco desequilibrados, por isso é costume lotar a Cercial com outras castas como a Bical, Fernão Pires ou Malvasia Fina. Nestes vinhos, a característica herdada da Cercial são a acidez elevada e os aromas delicados.

CHARDONNAY e PINOT NOIR (castas francesas autorizadas)
Não sendo castas típicas da Região, são muito utilizadas para espumantes de grande qualidade.

enoturismo



ALIJÓ

ADEGA COOP. DE FAVAIOS
www.adegadefavaios.pt

ADEGA GRAN CRUZ
www.porto-cruz.com

ADEGA DA QUINTA DA FAÍSCA
www.secretspotwines.com

CASA DOS LAGARES
www.fragulho.pt

D'ORIGEM
www.dorigem.pt

DOUROVILLA
www.quintarainhasantamafalda.pt

ENOTECA QUINTA DA AVESSADA
www.enotecadouro.com

QUINTA DO BOMFIM
www.symington.com/news/quinta-do-bomfim

QUINTA DAS CARVALHAS
www.realcompanhiavelha.pt

QUINTA DA CERDEIRINHA
www.quintadacerdeirinha.com

QUINTA DE FIÃES
www.quintadefiaes.pt

QUINTA DO JALLOTO
www.quintadojalloto.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

QUINTA DO PASSADOURO
www.quintadopassadouro.com

QUINTA DA PINALTA
www.pinalta.com

QUINTA DA ROÊDA
www.croftport.com

QUINTA DA ROMANEIRA
www.quintadaromaneira.pt

QUINTA DE SANTA EUGÉNIA
www.quintadesantaeugenia.pt

QUINTA DO SILVAL
www.quintadosilval.pt

WINE AND SOUL
www.wineandsoul.com

XTREAM DOURO
www.godourotour.com

QUINTA DA FOZ
www.quintadafoz.pt

AMARANTE

CASA DA CALÇADA RELAIS & CHATEAUX
www.casadacalcada.com

CASA DE CELLO
www.casadecello.pt

CASA DE OLEIRO
www.casaoleiros.com

HOTEL QUINTA DA CRUZ & SPA
www.quintadacruz.pt

MONVERDE HOTEL
www.monverde.pt

POUSADELA
www.pousadela.com

AMARES

TERRAS DE AMARES
www.casalata.com

QUINTA DE AMARES
www.quintadamares.pt

ENCOSTAS DE AMARES
www.encostasdamares.com

SOLAR DAS BOUÇAS
solarboucas.wixsite.com/solar/vinho

SOCALCOS DE BOURO
www.socalcosdobouro.pt

ENCOSTA DE ABADIA
encostasdaabadia7.wixsite.com/encostas-da-abadia

QUINTA D'ORNELAS
www.quintadornellas.com

CASA DA TAPADA
www.casadatapada.com

DEVES DO CÁVADO
www.devesadocavado.com

ARCOS DE VALDEVEZ

QUINTA DE AGUIÃ
www.torredeaguia.com

QUINTA DE SANTA MARINHA
FB/ quintasantamarinha

QUINTA DO CERQUEIRAL
www.quintadocerqueiral.pt

QUINTA DOS ABRIGUEIROS
www.casadasenra.pt

QUINTA DOS BORRALHAIS
www.vinhos.arcosdevaldevez.pt

ARMAMAR

QUINTA DA FOLGOSA VELHA
www.folgosavelha.pt

QUINTA DE RAMOZEIROS
www.quintaderamozeiros.com

QUINTA DOS FRADES
www.quintadosfrades.pt

QUINTA DO TEDO
www.quintadotedo.com

QUINTA MARIA IZABEL
www.quintamariaizabel.pt

QUINTA DA AZENHA
www.quintada_zenha.net

QUINTA DA BARROCA
www.quintadabarroca.com.pt

QUINTA DE NÁPOLES (Vinhos Niepoort)
www.niepoort-vinhos.com

QUINTA DO VINHAGO
casadevinhago@gmail.com

AROUCA

DESTILARIA EDUARDO DE NORONHA DIAS
www.pinguca.pt

BAIÃO

FUNDAÇÃO EÇA DE QUEIROZ
www.feq.pt

PAÇO DE TEIXEIRÓ E QUINTA DO CÔTTO
www.pacodeteixeiro.pt

QUINTA DO FERRO
www.quintadoferro.pt

QUINTA DE COVELA
www.covela.pt

CASA DA LAVANDEIRA
www.casadalavandeira.com

BARCELOS

QUINTA DO TAMARIZ
www.quintadotamariz.com

QUINTA DE PAÇOS
www.quintapacos.com

ADEGA COOP. DE BARCELOS
www.adegabarcelos.pt

QUINTA DE BALÃO
info@quintadebalao.pt

VINHOS CAMPELO
www.campelo.pt

VINHOS ZARAGUE
www.zarague.pt

VINHA DOS 9
www.vinhados9.pt

BOTICAS

REPOSITORIO HISTORICO DO VINHO DOS MORTOS
www.cm-boticas.pt

ADEGA VINHO DOS MORTOS
www.vinhodasmortos.com

BRAGAÇA

CASA DO JOA
www.casadojoa.com

CABECEIRAS DE BASTO

ADEGA DOS LEÕES
www.adegadosleoes.pt

CASA DA TOJEIRA
www.casadatojeira.pt

QUINTA DE FUNDEVILA
www.quintadefundevila.pt

VINHAS DA AZENHA
quintadaazenhadecavez@gmail.com

CAMINHA

DESIGN & WINE HOTEL ENOTECA
www.designwinehotel.com

CARRAZEDA DE ANSIAES

CASA DOS CANTONEIROS FOZ-TUA WINE HOUSE
www.cmca.pt

TERRAÇOS DE BACO
www.terraçosdebaco.com

CASTELO DE PAIVA

CASA DE ALGAR
http://casadealgar.blogs.sapo.pt

QUINTA DA CORGA DA CHÃ
www.corgadacha.com

QUINTA DE RELIGÃES
www.quintadereligaes.com

QUINTA DO OUTEIRO
www.quintadoouteirobairros.pt

CELORICO DE BASTO

QUINTA DA CERCA ADEGA MOLARES
www.adegamolares.pt

QUINTA SANTA CRISTINA
www.garantidadasquintas.com

QUINTA DAS ESCOMOEIRAS
www.quintadasescmoeiras.com

CHAVES

EBRON

CASA GRANDE DO SEIXO
www.casagrandedoseixo.pt

QUINTA DE ARCOSSO
www.quintadearcoosso.pt

CINFÃES

ADEGA INSPIRAR
FB/inspirarvinhoverde

QUINTA DAS ALMAS
www.quintadasalmas.pt

FAFE

VINHOS NORTE
www.vinhosnorte.com

FREIXO DE ESPADA À CINTA

CAVES D' FREIXOWINE VINHOS BIOLÓGICOS
gilberto.pintado@gmail.com

MARITÁVORA
www.maritavora.com

ADEGA COOPERATIVA MONTES ERMOS
www.montesermos.com

QUINTA DOS CASTELARES
www.castelares.com

PORTTABLE
www.porttable.pt

CONFIAR MEMÓRIAS - SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
miguel_m@live.com.pt

FELGUEIRAS

QUINTA DA LIXA
www.quintadalixa.pt

QUINTA DA PALMIRINHA
sumbi@sapo.pt

QUINTA DE MADERNE
www.quintademaderne.com

TERRAS DE FELGUEIRAS CAVES FELGUEIRAS
www.coopfelgueiras.pt

QUINTA FERNANDO HORTA
geral@fernandhorta.pt

GUIMARÃES

ADEGA COOP. DE GUIMARÃES
www.adegaguimaraes.pt

CASA DE SEZIM
www.sezim.pt

QUINTA DA CANCELA
www.quintadacancela.com

QUINTA DA EIRA DO SOL
www.quintaeiradosol.com

QUINTA DO ERMÍZIO
www.ermizio.com

QUINTA PICOUTO DE CIMA
quintapicoutodecima@gmail.com

SOCIEDADE AGRÍCOLA S. GIÃO
s.giao@sapo.pt

QUINTA DA AVELEIRA
bernardobrito@hotmail.com

LAMEGO

CASA DE S^o ANT^o DE BRITIANDE
www.casasantoantoniobritiande.com

QUINTA DA PACHECA
www.quintadapacheca.com

CAVES DA RAPOSEIRA
www.cavesraposeira.com

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
www.qstaeufemia.com

LOUSADA

QUINTA DE LOUROSA
www.quintadelourosa.com

MARCO DE CANAVESES

CASA DE VILA BOA
www.casavilaboa.com

CASA DE VILACETINHO
www.casadevilacetinho.pt

EPAMAC
www.epamac.com

QUINTA DA TORRE
www.scaetano.com

QUINTA DA SAMOÇA
www.quintadasamoça.com

QUINTA DO BURGO
www.quintadoburgo.net

SAPATEIRO
www.sapateiro.wine

QUINTA DO BEIRAL
quintadobeiral@outlook.pt

VINHO BESTA
www.vinhobesta.pt

CHAPELEIRO
chapeleirovinhoverde@gmail.com

MELGAÇO

ADEGA QUINTA DE SOALHEIRO
www.quntadesoalheiro.com

ADEGA QUINTAS DE MELGAÇO
www.quintasdemelgaco.pt

ADEGA REGUENGO DE MELGAÇO
www.reguengodemelgaco.pt

ADEGA POEMA
www.alvarinhopoema.com

ADEGA DOM PONCIANO
www.domponciano.com

ADEGA QUINTA DO REGUEIRO
www.quintadoregueiro.com

ADEGA DOM SALVADOR
www.alvarinhodomsalvador.com

ADEGA TERRAS DE REAL
email: terrasdereal@hotmail.com

ADEGA ALVAIANAS
www.alvaianas.com

MESÃO FRIO

ADEGA COOPERATIVA DE MESÃO FRIO
www.acmf.pt

QUINTA DA BARCA
www.quintadabarca.com

QUINTA DA REDE
quintadarede.webnode.pt

QUINTA DO CÔTTO
www.quintadocotto.pt

R4 VINHOS DOURO FAMILY
www.r4vinhos.com

MOIMENTA DA BEIRA

CAT - COOPERATIVA AGRÍCOLA DO TÁVORA
www.cooptavora.pt

SOLAR DOS CORREIA ALVES
www.cronicasdaterra.pt

MOGADOURO

TERRAS DE MOGADOURO
tmogadouro@wineindigenus.pt

VINHAS VELHAS DE MOGADOURO
www.mogadourowines.pt

ARRIBAS WINE COMPANY
www.arribaswine.com

MONÇÃO

ADEGA COOPERATIVA REGIONAL DE MONÇÃO
www.adegademoncao.pt

PALÁCIO DA BREJOEIRA VITICULTORES, S.A.
www.palaciodabrejoeira.pt

PROVAM, LDA.
www.provam.com

QUINTA DA CHEIRA
www.quintadacheira.pt

QUINTA DAS PEREIRINHAS
www.foraldemoncao.com

SOLAR DE SERRADE
www.solardeserrade.pt

VALE DOS ARES
www.mqvinhos.pt

QUINTA DE SANTIAGO
quintadesantiagoalvarinho.blogspot.pt

QUINTA DA PEDRA
www.idealdrinks.com

QUINTA DA TEIMOSA
www.quintadateimosa.pt

TERRAS DE CONCLAVE
www.terrasdeconclave.pt

MONDIM DE BASTO

CASA SANTA EULÁLIA
www.casasantaeulalia.pt

MONTALEGRE

VINHOS MONT' ALEGRE
www.fgvines.pt

VINHOS PADRE FONTES
www.padrefontes.pt

MURÇA

CAVES DE MURÇA
www.cavesdemurça.pt

Q.TA MONTE S. SEBASTIÃO
www.montesaosebastiao.com

PAREDES

QUINTA BELA VISTA
joseleao@ela.pt

PENAFIEL

QUINTA DA AVELEDA
www.aveledaportugal.pt

CASA VILA NOVA
www.casadevilanova.com

PESO DA RÉGUA

QUINTA SEARA D'ORDENS
www.searadordens.com

100HECTARES
www.100hectares.com.pt

GUEDAWINES
FB/Guedawines

QUINTA DO VALLADO
www.quintadovallado.com

QUINTA DE MATTOS
Museu Adega das Giestas Negras
www.coimbrademattos.com

PONTE DA BARCA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA
www.adegapontedabarca.pt

PONTE DE LIMA

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DE LIMA
www.adegapontelima.com

APHROS WINE
www.aphros-wine.com

AROMAS 4U
www.aromas4u.pt

CASA DAS BUGANVÍLIAS
www.casadasbuganvilias.com

CASA DO BARREIRO
barreiro@solaresdeportugal.pt

QUINTA DA FREIRIA
jjcorreiabarros@hotmail.com

QUINTA DAS FONTES
encontrodasfontes@gmail.com

QUINTA DE LUOU
www.luou.pt

QUINTA DO AMEAL
www.quintadoameal.com

QUINTA DO CRUZEIRO ESC. PROF. AGRIC. DESENV.

RURAL PONTE DE LIMA
www.eppl.pt

Q.TA DO PAÇO DE CALHEIROS
info@pacodecalheiros.com

LETHES - GLATLÁNTICO CONSULTORES
apm-porto@gla.pt

SOLAR DE BORGONHA
www.solardeborgonha.com

VINHO CASA DA CUCA
www.casadacuca.com

VIL'ANTIGA - JMLima
jose_lima_11@hotmail.com

POVOA DE LANHOSO

QUINTA DA IGREJA
www.quinta-da-igreja.voidtek.com

QUINTA VILLA BEATRIZ
www.quintavillabeatriz.com

RESENDE

QUINTA DA MASSÔRRA
www.quintadamassorra.com

QUINTA DO FORMIGAL
rafaelmonteirom@sapo.pt

VALD'AREGOS
www.valdaregos.pt

SABROSA

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA
www.adegacooperativadesabrosa.pt

CASAL DOS CADAIS
www.facebook.com/casadadonelo

DECA WINE
www.decawine.com

LAVRADORES DE FEITORIA
www.lavradoresdefeitoria.pt

MORGADIO DA CALÇADA
www.morgadiodacalcada.com

QUINTA DA CAVADINHA SYMINGTON FAMILY
www.portfoliovinhos.pt

QUINTA DA FOZ
www.quitadafoz.pt

QUINTA DA MARKA
www.quintadamarkadouro.com

QUINTA DA VEIGA
www.veigamouras.com

QUINTA DE LA ROSA
www.quintadelarosa.com

QUINTA DO BEIJO
www.quintadobeijo.pt

QUINTA DO BUCHEIRO
www.quintadobucheiro.pt

QUINTA DO CALEIRO
www.quintadocaleiro.pt

QUINTA DO CRASTO
www.quintadocrasto.pt

QUINTA DO CUME
www.quintadocume.pt

QUINTA DO FOJO
www.quintadofujo.pt

QUINTA DO INFANTADO
www.facebook.com

QUINTA DO ISAAC
quintadoisaac@sapo.pt

QUINTA DO PORTAL
www.quintadoportal.com

QUINTA DOS ESPINHEIROS
ruibarata7@gmail.com

QUINTA FONTE DO MILHO
quintadafontedomilho@gmail.com

QUINTA NOVA N. S^a DO CARMO
www.quintanova.com

VALLEGRE
www.vallegre.pt

VEIIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES
www.veiradesousa.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIAO

ARCADELA
arcadeladouro@gmail.com

CASA AGRÍCOLA HORTA OSÓRIO
www.hortaosoriowines.pt

CAVES SANTA MARTA
www.cavessantamarta.pt

QUINTA DA AZINHEIRA
qazinheira@hotmail.com

QUINTA DA CUMIEIRA
www.quintacumieira.com

QUINTA DA GAIVOSA
www.alvesdesousa.com

QUINTA DA PORTELA
www.rolasdaportela.pt

QUINTA DAS CABANAS
quintacabana@hotmail.com

QUINTA DAS CHAQUEDAS
quintadaschaquedas.wixsite.com/site

QUINTA DO ALTO
www.casadosmigueis.wix.com

QUINTA DO ESPINHO
www.bomviver.com

QUINTA DO LICOR
www.vazdecarvalhowines.com

QUINTA DO PÉ FRANCO
gloriasantos@hotmail.com

QUINTA DO PINHEIRO
www.casalagricoladecever.com

QUINTA DOS AVIDAGOS
www.quintadosavidagos.com

QUINTA FONTE DAS CASAS
vate.de.pombeiros@gmail.com

QUINTA SRA. DA GRAÇA
quintasenoradagraca@live.com.pt

ROMARIGO VINHOS
www.romarigovinhos.com

SODIVINI
sodivini@gmail.com

SOLAR DA PORTELA
www.solardaportela.com

TIMÓTEO'S VINHOS
www.timoteosvinhos.com

VINHOS MARTHA
pedro.marta@marthasgroup.com

QUINTA FORA DA LEI
www.foradalei.pt

SANTO TIRSO

ADEGA COOPERATIVA DE SANTO TIRSO E LOFA
www.sabemais.pt/
adegacooperativasantotirsoetrofa

ADEGA VERCOOPE
www.vercoope.pt

ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO
www.epacsb.pt

QUINTA DE GOMARIZ
www.quintadegomariz.com

CAMILO VINHOS
camilo.vinhos@sapo.pt

QUINTA DO CASAL
mgilpcferreira@gmail.com

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

ADEGA DA COELHEIRA
jcp.cortereal@hotmail.com

ADEGA DE S. JOÃO DA PESQUEIRA
adegapesqueira@mail.telepac.pt

ADEGA DE TREVÕES
adegatrevoes@portugalmail.com

QUINTA D. DOROTEIA
www.quintadonadoroteia.com

QUINTA DA FONTE NOVA
www.quintadafontenova.com

QUINTA DA MATA MACEDA
jblqueiroz@yahoo.com

QUINTA DAS TECEDERAS
www.tecederas.com

QUINTA DE S. JOSÉ
www.quintasjose.com

QUINTA DO CADÃO
www.cadao.pt

QUINTA DO PENEDO DO SALTO
www.quintapenedosalto.com

QUINTA DO PESSEGUIERO
www.zannier.com

QUINTA DO VALE DO PEREIRO
www.fontesvelhas.com

QUEVEDO
info@quevedo.pt

QUINTA DO CACHÃO
www.cavesmessias.pt

QUINTA DA GRICHA
www.churchills-port.com

QUINTA DA ESTEVEIRA
www.winedouro.com

QUINTA DO VALE PEREIRO
www.fontesvelhas.com

TABUAÇO

ADEGA CASA DO BRASÃO
www.casadobrasao.com

ADEGA VINHOS FILÔCO
www.quintadofiloco.com

QUINTA DA PADRELA
www.quintadapadrela.com

QUINTA DO PANASCAL
www.fonseca.pt

QUINTA DO PÉGO
www.quintadopego.com

QUINTA DO PÓPA
www.quintadopopa.com

QUINTA DE SÃO LUIZ
www.kopke1638.com/tourism

QUINTA DO CONVENTO DE SÃO PEDRO DAS ÁGUAS
www.kranemannestates.com

QUINTA DO BOM RETIRO
www.ramospinto.pt

COBALTO DOURO
www.cobaltodouro.pt

QUINTA DO SEIXO
www.sograpevinhos.com

QUINTA MONTE TRAVESSO
www.quintadomontetravesso.com

QUINTA S^a DO CONVENTO
www.senhoradoconvento.com

VINHOS MÔA
vinhomoa@gmail.com

QUINTA DA COVADA
quintadacovada@sapo.pt

QUINTA DA CARREGOSA
www.quintadacarregosa.pt

QUINTA DO ESPINHO
www.quintadoespinho.com

QUINTA DA DESERTA
quinta.da.deserta@gmail.com

RUMO AO DOURO
www.rumoaodouro.com

QUINTA DA CÔRTE
www.quintadacorte.com

QUINTA DA AVELEIRA
www.quintadaaveleira.com

CASA CIMEIRA
www.casacimeira-douro.com

TORRE DE MONCORVO

MJP - QUINTA DE VILA MAIOR/ CASA DA PALMEIRA
www.casadapalmeira.pt

QUINTA DA TERRINCHA
www.quintadaterrincha.pt

QUINTA DAS AVELEIRAS
www.quintadasaveleiras.pt

QUINTA DO COUQUINHO
quintadocouquinho@gmail.com

ADEGA COOPERATIVA DE MONCORVO
moncorvo@adegamoncorvo.com

ADEGA COOPERATIVA DE MONCORVO
moncorvo@adegamoncorvo.com

VALE DE CAMBRA

ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA
www.adegavalecambra.com

QUINTA DA COMPANHIA SOCIEDADE AGRÍCOLA DE ALGERIZ
www.quintadacompanhia.com

QUINTA DAS REGADAS
arv@net.vodafone.pt

QUINTA DAS REGADAS
arv@net.vodafone.pt

QUINTA DAS REGADAS
arv@net.vodafone.pt

VALONGO

QUINTA DAS ARCAS
www.quintadasarcas.com.pt

VALPAÇOS

ADEGA COOPERATIVA DE VALPAÇOS
www.acv.pt

CAMPO DE MARÇO
carloscordeiro@neuf.fr

ENCOSTAS DE SONIM
www.encostasdesonim.pt

ENCOSTAS DE VASSAL
http://encostasdevassal.blogspot.pt

PERSISTENTE
vinhospersistente@gmail.com

QUINTA DO ERMEIRO
www.quinta-ermiro.com

QUINTA DO GAGO
vinhosxalana@hotmail.com

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
http://www.pmc-wine.com/

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA
www.pmc-wine.com/

TERRAS DO SALVANTE
terrasdosalvante@iol.pt

VIANA DO CASTELO

CASA DA REINA
www.casadareina.com

SOLAR DO LOUREDO
www.solarlolouredo.pt

SOLAR DE MERUFE
www.solardemerufe.com

VEIEIRA DO MINHO

QUINTA DE CALVELOS
www.quintadecalvelos.com

VILA FLOR

PORTO CAÚNHO
FB/PortoCaunho.1941

QUINTA DO COUQUINHO
www.quintadocouquinho.com

QUINTA DO GRANJAL
www.quintadogranjal.pt

QUINTA DO PALAME
www.quintadopalame.com

QUINTA RIBEIRA DE LODÕES
www.quintadelodoes.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

CASAL VIDEIRA
FB/casalvideira

VILA NOVA DE FAMILIÃO

ADEGA CASA DA TORRE
www.adegacasadatorre.com

QUINTA DE COMPOSTELA
www.casadecompostela.pt

VINHOS CASTRO
www.vinhoscastro.com

VILA NOVA DE FOZ CÔA

CARM
www.carm.pt

DOURUM
www.dourum.pt

QUINTA DA CANAMEIRA
www.quintadacanameira.com

QUINTA DA SEQUEIRA
www.quintadasequeira.com

QUINTA DA ZARALHÔA
www.quintadazaralhoa.com

QUINTA DE ERVA MOIRA
www.ramospinto.pt

QUINTA DO VALE MEÃO
www.quintadovalemeao.pt

VILA NOVA DE GAIA

ADRIANO RAMOS PINTO
www.ramospinto.pt

BURMESTER
www.sogevinus.com

CÁLEM
www.calem.pt

CÁLEM/BURMESTER/KOPKE
www.sogevinus.com

CHURCHILL'S PORT
www.churchills-port.com

COCKBURN'S PORT
www.cockburns.com

CROFT PORT
www.croftport.com

FERREIRA
www.sograpevinhos.com

GRAHAM'S PORT
www.grahams-port.com

NIEPOORT VINHOS
www.niepoort-vinhos.com

OFFLEY FORRESTER
www.sograpevinhos.com

POÇAS JÚNIOR
www.pocas.pt

PORTO CRUZ
www.myportocruz.com

PORTO VASCONCELLOS
www.christiewines.com

QUINTA DA BOEIRA
www.quintadaboeira.pt

QUINTA DE SANTA EUFÉMIA
bc@qtastaeufemia.com

QUINTA DOS CORVOS
info@quintadoscorvos.pt

QUINTA DO NOVAL
www.quintadonoval.com

REAL COMPANHIA VELHA
www.realcompanhiavelha.pt

ROZÉS
www.rozes.pt

SANDEMAN
www.sograpevinhos.com

TAYLOR'S PORT
www.taylor.pt

VASQUES DE CARVALHO
www.vasquesdecarvalho.com

VILA POUCA DE AGUIAR

QUINTA SERRA D'OURA
FB/HeadRockWine

VILA REAL

CASA AGRÍCOLA DA LEVADA
www.casadalevada.com

FUNDAÇÃO DA CASA DE MATEUS
www.casademateus.com

QUINTA DA COSTA/QUINTA DO CONDE
www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

QUINTA DO BARREIRO DE CIMA
www.casademateus.com

VILA VERDE

QUINTA DAS FONTAINHAS
pecasoc@sapo.pt

QUINTA DO SALGUEIRO
quintadesalgueiro@gmail.com

QUINTA DO PICO DE REGALADOS
antonio.leal@lidador.com

QUINTAS DO HOMEM
www.quintasдохомem.com

QUINTAS DO HOMEM
www.quintasдохомem.com

VIZELA

CAVES DO CASALINHO
www.cavesdocasalinho.com

CINCO QUINTAS
FB/AvicellaVinhoVerde

MANUEL COSTA E FILHOS
www.vinhosmcf.pt

rotas dos vinhos
e do **enoturismo**
do **porto e norte**





ROTA DOS VINHOS DO DOURO E PORTO

Viaja-se pela Região Demarcada do Douro, pelo Vale do Rio Douro, pelas cidades, vilas e aldeias vinhateiras, e está assegurada, tanto para o enófilo como para o viajante em lazer, uma experiência gratificante. No percurso atravessam-se três locais emblemáticos chancelados como Património Mundial da Humanidade pela UNESCO: o Centro Histórico do Porto (1996), o Vale do Côa (1998) e o Alto Douro Vinhateiro (2001).

Um passeio pela cidade do Porto revela uma arquitetura histórica de relevo, um conjunto de boutiques de artesanato e de edifícios e estátuas impressionantes que captam e retratam a sua história. E, na irreverência histórica que o tem caracterizado ao longo de séculos após a sua fundação, o Porto agita-se hoje também com novos talentos na gastronomia e na oferta artística multivariada, vibrante e renovadora. Atravessar o rio Douro a partir da Ribeira, "...um velho casario..." como canta Rui Veloso, pela Ponte Luís I, permite encontrar em Vila Nova de Gaia as famosas caves de Vinho do Porto. Aqui, os viajantes podem experienciar uma variedade de estilos diferentes deste vinho único antes de subir até ao majestoso Vale do Douro.

O rio Douro alimenta o excelente terroir da região, que produz duas Denominações de Origem Protegidas (DOP) — Douro e Porto. A região do Douro oferece aos visitantes a oportunidade de explorar e vivenciar práticas ancestrais, num cenário mediterrânico verdadeiramente singular. Ao viajar pelo Vale do Douro, um dos destinos turísticos mais emblemáticos do mundo, os viajantes podem desfrutar de experiências únicas em torno dos vinhos do Douro e do Porto e da sua gastronomia nas quintas, famosas pela hospitalidade das suas gentes. Mas não só: esta região de beleza natural incomparável, de que fazem parte 21 concelhos, distribuídos pelas 3 sub-regiões, Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, também tem muito para contar e oferecer a todos aqueles que procuram relaxamento, história, património ou cultura.

À reputação centenária do Vale do Douro associa-se, agora, um destino de aventura ao ar livre: percursos de silêncio, de trilhos pelo vale, ideal para ciclismo de montanha e caminhadas. E sobretudo para sentir! Diversos agentes locais alugam bicicletas e conduzem visitas guiadas através de vinhas, florestas de sobeiros e aldeias vinhateiras históricas. Muitas empresas de viagens especializadas oferecem passeios que duram de uma hora a uma viagem

de seis dias que começa no Porto e prossegue via comboio através do Douro, atravessando a mais antiga região demarcada e regulamentada do mundo — a Região Demarcada do Douro (1756). Algumas incluem uma visita às gravuras rupestres pré-históricas de Vila Nova de Foz Côa e terminam remando de volta ao Porto pelo rio Douro. E haverá melhor maneira de explorar esta região do que mergulhar no seu terroir?

A Rota dos Vinhos do Douro e do Porto proporciona esta oportunidade: desaparecer por alguns dias num ambiente seguro e saudável, sentir uma região única, famosa em todo o mundo pela sua beleza e património vinícola inigualáveis.

Site da Rota dos VDP

www.ivdp.pt/pt/rota-enoturismo/rota-dos-vinhos-do-douro-e-do-porto

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Centro Interpretativo Porto & Douro Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

Rua Ferreira Borges, 27
4050-253 Porto
tel: +351 222 071 600
e-mail: ivdp@ivdp.pt
site: www.ivdp.pt



Távora-Varosa
VINHOS E ESPUMANTES



ROTA DOS VINHOS E DOS ESPUMANTES DA REGIÃO DO TÁVORA VAROSA

A história de produção de vinho em Távora Varosa remonta ao séc. VII, com a primeira instalação dos Monges de Cister na região. As condições geográficas da região, marcadas por duas linhas principais de água (Távora e Varosa) e a orografia do vale proporcionam um isolamento natural da região, condições ideais para que no século XII os Monges Brancos, ligados à Abadia Mãe de Claraval, em França, escolhessem esta região para se instalarem, trazendo consigo as técnicas de vitivinicultura de Borgonha. O primeiro mosteiro foi construído em 1138, Mosteiro de São João de Tarouca. Instalados em pleno vale do Varosa, próximo de uma ponte romana, esta Abadia dos Monges de Cister atingiu um poder assinalável a partir do século XIII tanto no Douro como na Beira Alta, destacando-se pela sua capacidade organizativa na exploração agrícola e no aproveitamento dos recursos hídricos, sendo considerados verdadeiros engenheiros agrónomos e hidráulicos e enólogos praticantes nas suas adegas. O Mosteiro de São João de Tarouca foi um centro de ciência e inovação agrícola, com destaque para a cultura da vinha.

O triângulo monárquico do Vale do Varosa completa-se com a construção do Mosteiro de Santa Maria de Salzedas no século XIII e a construção do Convento de Ferreirim da Ordem de São Francisco (Sernancelhe) no século XVI, onde a cultura da vinha e a produção de vinho assumia um papel de relevo na economia monacal.

Região nobre de grandes extensões de vinhedos, foi a primeira região a ser demarcada para espumantes em Portugal em 1989 e aqui nascem alguns dos melhores espumantes nacionais, a par dos aromáticos e frutados vinhos tranquilos, brancos, rosés e tintos.

A Rota dos Vinhos e espumantes Távora-Varosa oferecer um naípe de propostas tentadoras que não deve perder no “Caminho dos Mosteiros”, e num passeio imemorável “Entre vinhas e Castanheiros”.

Delicie-se com o suave e elegante borbulhar de um bom Espumante de Távora-Varosa!

Site da Rota dos VETV

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt/rota-dos-vinhos-e-espumantes-de-tavora-varosa

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt/

Comissão Vitivinícola Regional

Távora-Varosa

Casa do Paço – Dálvares

3610-013 Tarouca

Tel. 254 679 000

e-mail: geral@cvrtavora-varosa.pt

Site:

www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt



TRÁS-OS-MONTES
Rota do Enoturismo



ROTA DOS VINHOS DA REGIÃO DE TRÁS-OS-MONTES

Situada no canto Nordeste de Portugal a Região Vitivinícola de Trás-os-Montes revela-se por entre montes e pronunciados vales numa grande área de extensão, de Chaves ao Planalto Mirandês, passando pelo coração da terra quente transmontana, as diferenças repetem-se uma após outra, num ritual que marca a enorme diversidade existente na região. Esta é uma região única e com características especiais, na qual o cenário muda rapidamente, entre exuberantes vales verdejantes, ou colinas antigas cobertas por uma colcha de retalhos de bosques, olivais verde-cinza ou extensas vinhas verdes brilhantes, amendoeiras floridas ou outras árvores de fruto.

A tradição do cultivo da vinha e da produção de vinho na Região de Trás-os-Montes tem origem secular, fazendo esta também parte da riqueza Cultural desta Região. Para além dos surgimentos de vários produtores de vinho na Região, tem sido feito um esforço por manter bem viva esta tradição e cultura, uma vez que se tem procedido à recuperação de vários lagares cavados na rocha, usados pelos romanos para o fabrico de tão abençoado néctar.

A Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes coloca em evidência no mosaico perfeito da paisagem com a sua história, as suas gentes, as tradições usos e costumes, onde o vinho, o azeite e o acervo gastronómico secular merece uma visita prolongada.

Perca-se no segredo mais bem guardado do Norte de Portugal. Seja Feliz!

Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes

Casa do Vinho
Av. Eng. Luís Castro Saraiva, 42 C
5430 - 472 Valpaços
Tel. 278 729 678 / 965 521 227
e-mail: cvrtm@sapo.pt
site: www.cvrtm.pt

Site da Rota dos VTM

www.cvrtm.pt

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt



ROTA DOS VINHOS VERDES

A impressionante beleza da região do Minho serve de cenário à Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer esses caminhos é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Quintas, adegas, restaurantes, unidades de alojamento e empresas de animação turística, uniram-se para oferecer múltiplas atividades e itinerários, proporcionando experiências únicas e memoráveis na Rota dos Vinhos Verdes, num destino de vinho por excelência.

Ao longo de 49 concelhos, que abrangem todo o noroeste de Portugal, é possível desfrutar de praias e montanhas, vales e rios, e de uma paisagem única onde o verde, que dá nome ao vinho, é a cor dominante.

Cidades Património da Humanidade e um valioso conjunto de monumentos de várias épocas, salpicam a região e são, por si só, um motivo para a visitar. A tradição e a modernidade na cultura e produção do Vinho Verde aliam-se para proporcionar momentos de prazer em quintas modernas,

seculares ou familiares, onde a hospitalidade das gentes não deixará de seduzir os visitantes.

Parta à descoberta da Rota dos Vinhos Verdes e deixe-se apaixonar por um vinho único!

[Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes](#)

Rua da Restauração, 318

4050-501 Porto

Tel. + 351 226 077 302

FAX + 351 226 077 320

e-mail: info@vinhoverde.pt

site: www.vinhoverde.pt

Site da rota dos VV

www.rota.vinhoverde.pt/pt/

rota-dos-vinhos-verdes

Site da Rota

www.portoandnorthwineroutes.pt

informação turística

ALFÂNDEGA DA FÉ

Posto de Turismo de Alfândega da Fé

Largo de S. Sebastião, s/n
5350 – 013 Alfândega da Fé
279 462 739 / 279 460 020
turismo.alfandegafe@gmail.com
www.cm-alfandegadafe.pt

ALIJÓ

Loja Interativa de Turismo de Alijó

Av.ª Conselheiro Teixeira de Sousa
5070 – 012 Alijó
259 950 095
turismo@cm-alijo.pt
www.cm-alijo.pt

AMARANTE

Loja Interativa de Turismo de Amarante

Largo Conselheiro António Cândido
4600 – 552 Amarante
255 420 246
turismo@cm-amarante.pt
www.cm-amarante.pt/turismo/

AMARES

Loja Interativa do Turismo de Caldelas

Av. Afonso Manuel Pereira de Azevedo, nº 211
4720 – 249 Amares
253 368 540
geral@municipioamares.pt
www.cm-amares.pt

ARCOS DE VALDEVEZ

Loja Interativa de Turismo de Arcos de Valdevez

Rua Prof. Dr. Mário Júlio B. A. Costa
4970 – 606 Arcos de Valdevez
258 520 530
lojaturismo@cmav.pt
www.visitarcos.pt

Posto de Informação e Turismo da Peneda

Peneda – Gavieira
4970 – 150 Arcos de Valdevez
258 011 864

Posto de Informação e Turismo de Soajo

Largo do Eiró - Soajo
4970 – 660 Arcos de Valdevez
258 576 747

Posto de Informação Centro Interpretativo da Paisagem Cultural de Sistelô

Rua Visconde de Sistelô
4970 – 645 Arcos de Valdevez
925 728 018

ARMAMAR

Loja Interativa de Turismo de Armamar

Av. Dr. António Oliveira Salazar
5110 – 122 Armamar
254 850 807
turismo@cm-armamar.pt
www.cm-armamar.pt

AROUCA

Loja Interativa de Turismo de Arouca

Rua Abel Botelho, nº 4
4540 – 114 Arouca
256 940 258
turismo@aroucageopark.pt
www.aroucageopark.pt

BAIÃO

Loja Interativa de Turismo de Baião

Jardim Dr. José Teixeira da Silva
4640 – 158 Baião
255 540 562
turismo@cm-baiao.pt
www.visitbaiao.pt

BARCELOS

Posto de Turismo de Barcelos

Largo Dr. José Novais, nº 27
4750 – 310 Barcelos
253 811 882
turismo@cm-barcelos.pt
www.cm-barcelos.pt

BOTICAS

Loja Interativa de Turismo de Boticas

Rua Gomes Monteiro, nº 3
5460 – 304 Boticas
276 410 200 / 925 973 843
turismo@cm-boticas.pt
www.cm-boticas.pt

BRAGA

Loja Interativa de Turismo de Braga

Avenida da Liberdade, nº 1
4710 – 305 Braga
253 262 550
turismo@cm-braga.pt
https://visitbraga.travel/

Loja Interativa de Turismo da Estação

Largo da Estação
4720 – 223 Braga
258 820 270
turismo@portoente.pt

BRAGANÇA

Posto de Turismo de Bragança

Av. Cidade de Zamora
5300 – 111 Bragança
273 381 273
turismo@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

Loja Interativa de Turismo de Bragança

Rua Abílio Beça, nº 104
5300 – 011 Bragança
273 304 200 / 273 240 020
cmb@cm-braganca.pt
www.cm-braganca.pt

CABECEIRAS DE BASTO

Posto de Turismo de Cabeceiras de Basto
Praça da República, nº 203
4860 – 355 Cabeceiras de Basto
253 669 100 / 253 669 070
pturismo@cabeceirasdebasto.pt
www.cabeceirasdebasto.pt

CAMINHA

Loja Interativa de Turismo de Caminha
Praça Conselheiro Silva Torres
4910 – 122 Caminha
258 921 952
turismo@cm-caminha.pt
www.cmca.pt

CARRAZEDA DE ANSIÃES

Loja Interativa de Turismo de Carrazeda de Ansiães
Praça do CITICA
5140 – 085 Carrazeda de Ansiães
278 098 507
lit@cmca.pt
www.cmca.pt

CASTELO DE PAIVA

Loja Interativa de Turismo de Castelo de Paiva
Largo do Conde
4550 – 102 Castelo de Paiva
255 699 405
pit.castelopaiva@portoente.pt
www.cm-castelo-paiva.pt

CELORICO DE BASTO

Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto
Praça Cardeal D. António Ribeiro
4890 – 220 Celorico de Basto
255 323 100
lojaturismo@cm-celoricodebasto.pt
/turismo@mun-celoricodebasto.pt
www.mun-celoricodebasto.pt

CHAVES

Posto de Turismo de Chaves
Terreiro de Cavalaria
5400 – 193 Chaves
276 348 180
municipio@chaves.pt /
pitchaves@portoente.pt
www.chaves.pt

CINFÃES

Loja Interativa de Turismo de Cinfães
Rua Capitão Salgueiro Maia
4690 – 038 Cinfães
255 561 051
turismo@cm-cinfaes.pt
www.cm-cinfaes.pt /
www.redescobrircinfaes.pt

ESPINHO

Loja Interativa de Turismo de Espinho
Alameda 8 – Centro Comercial
Solverde II
4500 – 901 Espinho
227 321 089
turismo@cm-espinho.pt
www.visit.espinho.pt/pt/

ESPOSENDE

Loja Interativa de Turismo de Esposende
Av. Eduardo Arantes de Oliveira, nº 62
4740 – 204 Esposende
253 961 354 / 253 960 100
cit.esposende@cm-esposende.pt
www.visit.esposende.com/pt

FAFE

Loja Interativa de Turismo de Fafe
Praça 25 de Abril
4820 – 142 Fafe
253 504 294 / 962 118 946
turismo@cm-fafe.pt
www.cm-fafe.pt

FELGUEIRAS

Loja Interativa de Turismo de Felgueiras
Casa das Torres
Av. Dr. Magalhães Lemos, nº 23
4610 – 106 Felgueiras
255 925 468
lojadeturismo@cm-felgueiras.pt
www.cm-felgueiras.pt

FREIXO DE ESPADA À CINTA

Posto de Turismo de Freixo de Espada à Cinta
Praça Jorge Alvares
– Edifício Biblioteca Municipal
5180 – 125 Freixo de Espada à Cinta
279 653 480
turismo@cm-fec.pt
www.visite.freioxepadacinta.pt

GONDOMAR

Loja Interativa de Turismo de Gondomar
Trav. da Convenção de Gramido, nº 41
4420 – 416 Valbom
224 664 310 / 932 003 358
turismo@cm-gondomar.pt
www.visitgondomar.cm-gondomar.pt

GUIMARÃES

Loja Interativa de Turismo de Guimarães
Praça de S. Tiago
4810 – 300 Guimarães
253 421 221
info@visitguimaraes.travel
www.guimaraesturismo.com

LAMEGO

Loja Interativa de Turismo de Lamego
Rua Regimento de Infantaria, nº 9
5100 – 147 Lamego
254 099 000
lojaturismo@cm-lamego.pt
www.cm-lamego.pt

LOUSADA

Loja Interativa de Turismo de Lousada
Praça Dr. António Meireles, nº 21
4620-009 Lousada
255 820 580
turismo@cm-lousada.pt
www.cm-lousada.pt

MACEDO DE CAVALEIROS

Posto de Turismo de Macedo de Cavaleiros
Casa Falcão
Largo Manuel Pinto de Azevedo
5340 – 218 Macedo de Cavaleiros
278 099 166
turismo@cm-macedodecavaleiros.pt
www.cm-macedodecavaleiros.pt

MAIA WELCOME CENTER

Loja Interativa de Turismo da Maia
Parque Central da Maia, 1º Piso - Lj. 19
Rua Simão Bolívar
4470 – 214 Maia
229 444 732
turismo@cm-maia.pt
www.visitmaia.pt

MARCO DE CANAVESES

Loja Interativa de Turismo de Marco de Canaveses
Alameda Dr. Miranda da Rocha
4630 – 219 Marco de Canaveses
255 538 800
turismo@cm-marco-canaveses.pt
www.visit.marcodecanaveses.pt

MATOSINHOS

Loja Interativa de Turismo de Matosinhos
Av. General Norton de Matos
4450 – 208 Matosinhos
229 382 412
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

Posto de Turismo de Leça da Palmeira
R. Hintze Ribeiro, nº 13
4450 – 609 Leça da Palmeira
229 382 413
turismo@cm-matosinhos.pt
www.matosinhoswbf.pt /
www.cm-matosinhos.pt

MELGAÇO

Loja Interativa de Turismo de Melgaço
Praça da República, nº 133
4960 – 567 Melgaço
251 402 440
turismo@cm-melgaco.pt
www.cm-melgaco.pt

MESÃO FRIO

Posto de Turismo de Mesão Frio
Av. Cons. José Maria Alpoim, nº 49
5040 – 310 Mesão Frio
254 890 100
turismo@cm-mesaofrio.pt
www.cm-mesaofrio.pt

MIRANDA DOURO

Posto de Turismo de Miranda do Douro
Lg do Menino Jesus da Cartolinha
5210 – 191 Miranda do Douro
273 430 025
turismo@cm-mdouro.pt
www.cm-mdouro.pt

MIRANDELA

Posto de Turismo de Mirandela
Rua D. Afonso III
(Junto ao edifício da Estação da CP)
5370 – 408 Mirandela
278 203 143
postodeturismo@cm-mirandela.pt
www.cm-mirandela.pt

MOGADOURO

Loja Interativa do Turismo de Mogadouro
Avenida dos Comandos
5200 – 206 Mogadouro
279 340 501
turismo@mogadouro.pt
www.cm-mogadouro.pt

MOIMENTA DA BEIRA

Loja Interativa do Turismo de Moimenta da Beira
Terreiro das Freiras
3620 – 356 Moimenta da Beira
254 520 103
posto-turismo@cm-moimenta.pt
www.cm-moimenta.pt

MONÇÃO

Loja Interativa de Turismo de Monção
Praça Deu-la-Deu Martins
4950 – 452 Monção
251 649 013
turismo@cm-moncao.pt
www.cm-moncao.pt

MONDIM DE BASTO

Loja Interativa do Turismo de Mondim de Basto
Praça do Município
4880 – 236 Mondim de Basto
255 389 370
turismo@cm-mondimdebasto.pt
https://municipio.mondimdebasto.pt/

MONTALEGRE

Loja Interativa de Turismo de Montalegre
Ecomuseu de Barroso – Espaço
Padre Fontes
Terreiro do Açougue, nº 11
5470 – 250 Montalegre
276 510 203
litmontalegre@cm-montalegre.pt /
otelorodrigues@ecomuseu.org
www.cm-montalegre.pt

MURÇA

Posto de Turismo de Murça

Parque Urbano
5090 – 149 Murça
259 510 139
turismo@cm-murca.pt
www.cm-murca.pt

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Loja Interativa de Turismo de Oliveira de Azeméis

Rua. Dr. Ernesto Soares dos Reis,
nº 156
3720 – 256 Oliveira de Azeméis
256 674 463
turismo@cm-oaz.pt
www.cm-oaz.pt

PAÇOS DE FERREIRA

Posto de Turismo de Paços de Ferreira

Praça da República, nº 46
4590-527 Paços de Ferreira
255 860 700
geral@cm-pacosdeferreira.pt
www.cm-pacosdeferreira.pt

PAREDES

Loja Interativa de Turismo de Paredes

Largo da Estação, nº 227
4580 – 196 Paredes
255 788 952
turismo@cm-paredes.pt
www.cm-paredes.pt

PAREDES DE COURA

Loja Interativa de Turismo de Paredes de Coura

Largo Visconde de Moselos
4940 – 534 Paredes de Coura
251 780 168
turismo@paredesdecoura.pt
www.cm-paredes-coura.pt

PENAFIEL

Loja Interativa de Turismo de Penafiel

Largo Padre Américo
4560 – 002 Penafiel
255 710 700 / 255 710 722
turismo.penafiel@cm-penafiel.pt
www.cm-penafiel.pt

PENEDONO

Loja Interativa de Turismo de Penedono

Praça 25 de Abril
3630 – 246 Penedono
254 508 174 / 925 200 170
turismo@cm-penedono.pt
www.cm-penedono.pt

PESO DA RÉGUA

Loja Interativa de Turismo de Peso da Régua

Avenida do Douro
254 318 152
turismo@cmpr.pt
www.cm-pesoregua.pt

PONTE DA BARCA

Loja Interativa de Turismo de Ponte da Barca

Rua Conselheiro Rocha Peixoto, nº 9
4980 – 626 Ponte da Barca
258 455 246
lojaturismo@cm-pb.pt
www.cmpb.pt

PONTE DE LIMA

Loja Interativa de Turismo de Ponte de Lima

Torre da Cadeia Velha,
Passo 25 de Abril, nº 29
4990 – 058 Ponte de Lima
258 240 208
lojaturismo@cm-pontedelima.pt
www.cm-pontedelima.pt

PORTO (CENTRO)

Posto de Turismo do Porto

Rua Clube dos Fenianos, nº 25
4000 – 172 Porto
223 393 472
visitporto@cm-porto.pt
www.visitporto.travel

PÓVOA DE LANHOSO

Posto de Turismo da Póvoa de Lanhoso

Av. da República
4830 – 518 Póvoa de Lanhoso
Tel. 253 639 708
e-mail: turismo@mun-planhoso.pt
site: www.povoadelanhoso.pt

PÓVOA DE VARZIM

Loja Interativa de Turismo da Póvoa de Varzim

Largo do Passeio Alegre
4490 – 428 Póvoa de Varzim
252 090 190
pturismo@cm-pvarzim.pt
www.cm-pvarzim.pt

RESENDE

Loja Interativa de Turismo de Resende

Rua José Pereira Monteiro
4660 – 228 Resende
254 871 031
geral@cm-resende.pt
www.cm-resende.pt

RIBEIRA DE PENA

Posto de Turismo de Ribeira de Pena

Rua Manuel José de Carvalho, nº 14
4870 – 162 Ribeira de Pena.
259 490 507
geral@cm-rpena.pt
www.cm-rpena.pt

SABROSA

Loja Interativa de Turismo de Sabrosa

Rua do Loreto
5060 – 328 Sabrosa
259 939 575
turismo@cm-sabrosa.pt
www.sabrosa.pt

SANTA MARIA DA FEIRA

Loja Interativa de Turismo de Santa Maria da Feira

Rua Dr. Roberto Alves, nº 52
4524 – 909 Santa Maria da Feira
256 370 802
gab.turismo@cm-feira.pt
www.cm-feira.pt

SANTA MARTA DE PENAGUIÃO

Loja Interativa de Turismo de Santa Marta de Penaguião

Avenida Primeiro de Maio, nº 21
5030 – 477 S.ta Marta de Penaguião
254 828 125
turismo@cm-sm-penaguiao.pt
www.cm-sm-penaguiao.pt

SANTO TIRSO

Loja Interativa de Turismo de Santo Tirso

Largo Coronel Batista Coelho, nº 54
4780 – 370 Santo Tirso
252 830 411
turismo@cm-stirso.pt
www.cm-stirso.pt

SÃO JOÃO DA MADEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Madeira

Rua Oliveira Júnior, nº 591
3700 – 204 São João da Madeira
256 200 204 / 916 515 822
turismoindustrial@cm-sjm.pt /
turismosjm@cm-sjm.pt
https://turismoindustrial.cm-sjm.pt/

SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

Loja Interativa de Turismo de S. João da Pesqueira

Avenida Marques de Soveral, nº 79
5130 – 321 São João da Pesqueira
300 400 996
turismo@sjpesqueira.pt
www.sjpesqueira.pt

SERNANCELHE

Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe

Av. Doutor Oliveira Serrão, nº 6
3640 – 240 Sernancelhe
254 598 300
sasc@cm-sernancelhe.pt
www.cm-sernancelhe.pt

TABUAÇO

Loja Interativa de Turismo de Tabuaço

Jardim Conde Ferreira
5120 – 400 Tabuaço
254 789 049
turismo@cm-tabuaco.pt
www.cm-tabuaco.pt

TAROUCA

Loja Interativa de Turismo de Tarouca

Av. Prof. Leite Vasconcelos
3610 – 022 Tarouca
254 677 420
turismo@cm-tarouca.pt
https://www.cm-tarouca.pt/

TERRAS DE BOURO

Posto de Turismo de Terras de Bouro

Av. Dr. Paulo Marcelino, nº 33
4840 – 100 Terras de Bouro
253 351 404
turismo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo Vila do Gerês

Av. 20 de Junho, nº 45-A
4845 – 067 Vila do Gerês
253 392 096
turismo.geres@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

Posto de Turismo de Rio Caldo

Av. São Bento da Porta Aberta, nº 30
Lugar de Paredes
4845 – 024 Rio Caldo
253 391 503
turismo.riocaldo@cm-terrasdebouro.pt
www.cm-terrasdebouro.pt

TORRE DE MONCORVO

Loja Interativa de Turismo de Torre de Moncorvo

Rua dos Sapateiros, nº 15
5160 – 278 Torre de Moncorvo
279 252 289
turismo@torredemoncorvo.pt
www.torredemoncorvo.pt

TROFA

Loja Interativa de Turismo da Trofa

M. Parques N. Sra. das Dores
e Dr. Lima Carneiro
Rua Padre Joaquim Augusto da
Fonseca Pedrosa, Fórum Trofa XXI,
nº 92
4785 – 419 Trofa
252 409 290
turismo@mun-trofa.pt
www.mun-trofa.pt

VALE DE CAMBRA

Loja Interativa de Turismo de Vale de Cambra

Av. Camilo Tavares de Matos, nº 458
3730 – 901 Vale de Cambra
256 420 510
turismo@cm-valedecambra.pt
www.cm-valedecambra.pt

VALENÇA DO MINHO

Posto de Turismo de Valença do Minho

Portas do Sol
4930 – 717 Valença
251 823 329
turismo@visitvalenca.com
www.visitvalenca.com

VALONGO

Loja Interativa de Turismo de Valongo

Rua de S. Mamede
4440 – 597 Valongo
222 426 490 / 911 042 398
turismo@cm-valongo.pt
www.cm-valongo.pt

VALPAÇOS

Loja Interativa de Turismo de Valpaços

Av. Eng.º Luís de Castro Saraiva
5430 – 472 Valpaços
278 710 138
turismo@valpacos.pt
https://valpacos.pt/

VIANA DO CASTELO

Viana Welcome Centre – Posto Municipal de Turismo

Praça do Eixo Atlântico
4900 – 040 Viana do Castelo
258 098 415 / 913 348 813
vwc@vivexperiencia.pt
FB/vivexperiencia.pt

VIEIRA DO MINHO

Loja Interativa de Turismo de Vieira do Minho

Praça do Bombeiro Voluntário, nº 42
4850-010 Vieira do Minho
253 649 240
postodeturismo@cm-vminho.pt
www.cm-vminho.pt

VILA DO CONDE

Loja Interativa de Turismo de Vila do Conde

Rua Cais das Lavadeiras
4480 – 789 Vila do Conde
252 248 445
turismo@cm-viladoconde.pt
www.cm-viladoconde.pt

VILA FLOR

Posto de Turismo de Vila Flor

Avenida Marechal Carmona
5360 – 303 Vila Flor
278 510 100
geral@cm-vilaflo.pt
www.cm-vilaflo.pt

VILA NOVA DE CERVEIRA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Cerveira

P. do Município, Edif. Casa do Turismo
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira
251 708 023
turismo@cm-vncerveira.pt
www.cm-vncerveira.pt

VILA NOVA DE FAMILIÇÃO

Loja de Turismo de Vila Nova de Famalicão

Rua Capitão Manuel Carvalho, nº 6
4760 – 020 Vila Nova de Famalicão
252 315 950
famalicaoturismo@famalicao.pt
www.famalicao.pt

VILA NOVA DE FOZ CÔA

Centro de Informação Turística de Vila Nova de Foz Côa

Av. Gago Coutinho
e Sacadura Cabral, nº 9/13
5150 – 610 Vila Nova de Foz Côa
924 448 312
turismo@cm-fozcoa.pt
www.cm-fozcoa.pt

VILA NOVA DE GAIA

Loja Interativa de Turismo de Vila Nova de Gaia

Av. Diogo Leite, nº 135
4400 – 111 Vila Nova de Gaia
223 742 422
turismo@cm-gaia.pt
www.cm-gaia.pt

VILA POUCA DE AGUIAR

Loja Interativa de Turismo de Vila Pouca de Aguiar

Rua Henrique Maia, Pedras Salgadas
5450-156 Bornes de Aguiar
(Junto à Estrada Nacional 2)
259 439 000 / 961 537 588
turismo@cm-vpaguiar.pt
www.cm-vpaguiar.pt

VILA REAL

Loja Interativa de Turismo de Vila Real

Av. Carvalho Araújo, nº 94
5000 – 657 Vila Real
259 322 819
rtsmarao@gmail.com
www.rtsmarao.pt

VILA VERDE

Loja Interativa de Turismo de Vila Verde

Praça da República
4730 – 733 Vila Verde
253 310 500
lit@cm-vilaverde.pt
site: www.cm-vilaverde.pt

VIMIOSO

Posto de Turismo de Vimioso

Largo Mendo Rufino
5230 – 314 Vimioso
273 518 120
gi.cmv@cm-vimioso.pt
www.cm-vimioso.pt

VINHAI

Posto de Turismo de Vinhais

Praça do Município
5320 – 326 Vinhais
273 770 309
turismo@cm-vinhais.pt
www.cm-vinhais.pt

VIZELA

Loja Interativa de Turismo de Vizela

Rua Dr. Alfredo Pinto, nº 42 - Caldas
4815 – 397 Vizela
253 489 644
turismo@cm-vizela.pt
www.cm-vizela.pt

AEROPORTO DE SÁ CARNEIRO

Loja Interativa de Turismo do Aeroporto Sá Carneiro

Aeroporto do Porto - Pedras Rubras
4470 – 558 Maia
258 820 270
loja.aeroporto@portoente.pt
www.portoente.pt

PORTO

Porto Welcome Center

Praça Almeida Garrett, nº 27
4000 – 069 Porto
258 820 270 / 962 201 530
/ 927 411 817
loja.pwc@portoente.pt
www.portoente.pt

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Loja Interativa de Turismo de Santiago de Compostela

Rua do Vilar 30-32 - Baixo D
15705 Santiago de Compostela
(0034) 981 565 590
loja.santiago@portoente.pt
www.portoente.pt

notas:



TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



WWW.FINSESEMANAGASTRONOMICOS.PT