

DIAS À MESA

FEV. A NOV. '19

VN FAMILIÇÃO SABORES TRADICIONAIS

DIAS À MESA A BOA COZINHA REGIONAL, TODO O ANO

A RIQUEZA E DIVERSIDADE DA GASTRONOMIA TÍPICA DA REGIÃO MINHOTA É REFLETIDA NA GASTRONOMIA DO TERRITÓRIO CONCELHIO. AO LONGO DO ANO, SÃO VÁRIAS AS ATIVIDADES PROGRAMADAS PARA ENALTECER A BOA COZINHA REGIONAL, NUMA CONJUGAÇÃO PERFEITA COM OS PRODUTOS LOCAIS E DA ÉPOCA. OS SABERES E SABORES DE VILA NOVA DE FAMILIÇÃO SÃO DESTACADOS, NUMA PARCERIA COM OS RESTAURANTES E INDÚSTRIA LOCAIS, ATRAINDO OS APRECIADORES DA BOA COZINHA REGIONAL, NOS SEUS MÚLTIPLOS FORMATOS.

BISCONDE  
BUBBLES  
CASA PÉGA  
CASO GRILL  
COLINA DO AVE  
COLUNATA  
COM REQUINTE  
COMBINAÇÃO DE SABORES  
CRAZY'S  
DONA MARIA PREGARIA  
ELVAGABUNDO  
FERRUGEM  
FONDUE  
FOREVER  
GANESH CLUB  
MIKADO  
MOUTADOS  
O PRATO  
OUTEIRINHO  
PÁTEO DAS FIGUEIRAS  
PORTA ENXERTO  
PRAÇA  
PRÍNCIPE  
REFRESCO  
SARA COZINHA  
TANOEIRO  
TORRES  
TOSCO  
VINHA NOVA

A ÊNFASE NO CONSUMO DE PRODUTOS LOCAIS E DA ÉPOCA É UM DESTAQUE PARA ESTAS INICIATIVAS, NUMA BASE DE COZINHA SUSTENTÁVEL, ESPECIALMENTE CONCEBIDAS PARA OS ENTUSIASTAS DE EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS SINGULARES. DIAS À MESA REALIZA-SE AO LONGO DE TODO O ANO, EM DATAS ESPECÍFICAS. CONVIDA À DEGUSTAÇÃO DA BOA COZINHA REGIONAL, EM HARMONIZAÇÃO COM OS MELHORES VINHOS, E CONJUGA COM UMA AGENDA DE ATIVIDADES MUITO ATRATIVA E MOBILIZADORA. O VIBRANTE PANDRAMA GASTRONÓMICO CONTEMPORÂNEO ESTÁ AQUI!

Ementa  
Entrada  
Risssóis  
Prato  
Cozido  
Sobremesa  
Pão-de-Ló

O cozido à portuguesa é o resultado de séculos de aperfeiçoamento, com contributos das diferentes regiões do país, que tornou este prato num ex-libris da cozinha portuguesa. O Domingo que precede o Carnaval - Domingo Gordo -, é o dia por excelência do Cozido à Portuguesa. O programa dos **Dias à Mesa** conta com diversas atividades, desde logo a experiência gastronómica à mesa de um dos restaurantes aderentes, mas também conferência, *showcooking*, ateliers criativos, uma feira de fornecedores e produtores locais, entre outras atividades que enriquecem o programa.

## CARNAVAL

ROJÕES 10 A 12 MAI.

## FESTA DA FLOR

COZIDO À PORTUGUESA 28 FEV. A 3 MAR.



Tipicamente minhoto, este prato, à base de carne de porco, é confeccionado com ingredientes diversos, que o tornam tão saboroso e colorido. Integrado na XI Edição dos Fins de Semana Gastronómicos promovida pela Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte de Portugal, acontece em Vila Nova de Famalição em paralelo com a Festa de Maio - Flores & Trocas, numa alusão à chegada da Primavera, e à despedida dos dias frios. Um bom prato de rojões convida.

Ementa  
Entrada  
Bolinhos de Bacalhau  
Prato  
Rojões  
Sobremesa  
Leite Creme



BACALHAU 4 A 7 JUL.

## FEIRA MEDIEVALE VIKING

Ementa  
Entrada  
Enchidos tradicionais  
Prato  
Bacalhau  
Sobremesa  
Queijos e compotas

À presença dos Vikings por terras lusitanas está ligado um facto gastronómico pouco conhecido, mas muito relevante: o bacalhau. Diversos estudos consideram que a introdução do bacalhau na dieta alimentar portuguesa se deveu aos vikings, que tinham naquele peixe a base da sua alimentação. A propósito desta riquíssima herança, Vila Nova de Famalição lança o Dias à Mesa - Bacalhau que envolve uma abordagem gastronómica, mas também cultural.



FRANCESINHA 19 A 22 SET.

O evento impõe-se com as cervejarias e casas de renome de Vila Nova de Famalição, que se associam para marcar presença e apresentar os ex-libris dos seus menus. De tradição já longa em Vila Nova de Famalição, a Francesinha é muito apreciada. Cada jantar vale uma senha para a Dona Maria - Beer Fest, na sua II edição, onde poderá desfrutar de um ambiente festivo e jovial, com as melhores cervejas artesanais.

Ementa  
Prato  
Francesinha  
Sobremesa  
Semifrio Cítrico



VEGETARIANO 27 A 29 SET.

## FEIRA DE S. MIGUEL

As tendências atuais de saúde e bem-estar e de alimentação saudável, convergem no tema da agricultura biológica ou em modo biológico, em destaque neste evento. Assente nas práticas de cozinha sustentável, com recurso a produtos locais e da época, beneficiando dos circuitos curtos de comercialização e aproximando produtores e consumidores, recuperam-se processos e circuitos que se julgava interrompidos, e revaloriza-se os produtos endógenos do nosso território.

Ementa  
Entrada  
Cogumelos  
Prato  
Vegetariano  
Sobremesa  
Fruta

COZINHA INTERNACIONAL 17 A 20 OUT.

Esta iniciativa propõe-se fomentar novas práticas de abertura e interação em contexto internacional, levando mais Vila Nova de Famalição ao mundo e trazendo mais mundo até ao nosso concelho. Sushi, Wok, Kebab, Pasta, Pizza, Cachapa, Fondue, Bagel, Hambúrgueres, são alguns de entre muitos outros pratos internacionais, que certamente irão transportá-lo para locais repletos de sabores, num intercâmbio cultural inesquecível.

Ementa  
Entrada, Prato e Sobremesa de Inspiração Internacional



CASTANHA 8 A 10 NOV.

A tradição do dia de São Martinho é assar as castanhas e beber o vinho novo, produzido com a colheita do verão anterior. A utilização da castanha na confeção de outros produtos, bem como o recurso a outros frutos secos, é a epígrafe deste evento, que contará com vários produtores agrícolas e outras áreas do agroalimentar. Versatilidade não falta a este fruto do castanheiro, que integra a nossa alimentação desde tempos imemoriais.

Ementa  
Entrada  
Licor  
Prato  
Carnes com castanha  
Sobremesa  
Bolo de castanha

MASSAS 21 A 24 NOV.

## MEIA MARATONA

Ementa  
Entrada  
Batido de fruta  
Prato  
Massas  
Sobremesa  
Marmelada com queijo

Uma alimentação equilibrada é fundamental para que a prática de desporto proporcione todos os benefícios que lhe estão associados. Dada a grande adesão aos eventos desportivos locais, a semana com uma ementa dedicada especialmente aos desportistas constitui uma excelente opção para que os benefícios do desporto sejam enaltecidos.



DIAS À MESA RESTAURANTES ADERENTES

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 Alfa                   | 16 Ganesh Club           |
| 2 Bisconde               | 17 Mikado                |
| 3 Bubbles                | 18 Moutados do Baixo     |
| 4 Casa Péga              | 19 O Prato               |
| 5 Casa Grill             | 20 Outeirinho            |
| 6 Colina do Ave          | 21 Pátio das Figueiras   |
| 7 Colunata               | 22 Porta Enxerto         |
| 8 Com Risquato           | 23 Praça                 |
| 9 Combinação dos Sabores | 24 Príncipe              |
| 10 Crazy's               | 25 Refresco              |
| 11 Dona Maria Pregaria   | 26 Sara Cozinha Regional |
| 12 El Vagabundo          | 27 Tancocro              |
| 13 Ferrugem              | 28 Torres                |
| 14 Fondue                | 29 Tosco                 |
| 15 Forever               | 30 Vinha Nova            |



Alojamento (aderentes)\*  
Casa Ana Monteiro, Casa de São Brás, Casa do Laranjal, Country House, Hotel Moutados, Quinta das Cortinhas, Saladestar, Vila's House, Villa Nova Hotel, Vitória's House, Vivenda Mendes, Vivenda Mendes 2

\* Oferta de um desconto de 10%, no período correspondente a cada uma das iniciativas (esta promoção não é acumulável com outros descontos e é válida mediante reserva direta no estabelecimento).

familicao@turismo@vilanovadefamaliacao.org  
tel. +351 252 317 474

AGENDA '19

28 FEVEREIRO A 3 MARÇO COZIDO À PORTUGUESA

10 A 12 MAIO ROJÕES

4 A 7 JULHO PETISCOS E BACALHAU

19 A 22 SETEMBRO FRANCESINHAS

27 A 29 SETEMBRO VEGETARIANO

17 A 20 OUTUBRO COZINHA INTERNACIONAL

8 A 10 NOVEMBRO CASTANHA

21 A 24 NOVEMBRO MASSAS



## FAMILIÇÃO BEER FEST & STREET FOOD

OFERTA 1 SENHA DONA MARIA - BEER FEST