



F A M

GASTRONOMIA E
VINHOS

A L I

C Ã O

FAMALICÃO UMA EXPERIÊNCIA MEMORÁVEL

A BOA COZINHA REGIONAL EM MÚLTIPLOS FORMATOS PROPORCIONA EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS E INESQUECÍVEIS, EM VILA NOVA DE FAMALICÃO.

A boa cozinha regional em múltiplos formatos proporciona experiências gastronômicas únicas e inesquecíveis, em Vila Nova de Famalicão. Em face da ocasião, do estado de espírito ou mesmo da companhia, Vila Nova de Famalicão proporciona uma oferta gastronômica diversificada. A Gastronomia permite uma ligação inigualável à população local, beneficiando e privilegiando sempre os produtos endógenos. Em Vila Nova de Famalicão, as possibilidades de exploração e de degustação gastronômica são múltiplas, variadas e memoráveis. Da cozinha tradicional, passando pela cozinha contemporânea, ou aventurando-se por uma proposta mais internacional, nada é deixado ao acaso. As propostas gastronômicas estruturadas e qualificadas que abundam no território podem ser complementadas com a boa doçaria, tradicional ou reinventada, mas

sempre surpreendente, numa explosão de sabores que marca. Poderá também explorar a enogastronomia do território através de experiências sensoriais variadas, que permitirão conhecer a gastronomia e os vinhos locais, e suas interligações, bem como conhecer a cultura e estilos de vida em Vila Nova de Famalicão, envolto em experiências muito significativas. Aqui terá ainda a oportunidade de provar os Vinhos Verdes de Eleição, justamente nos locais onde são produzidos. O convite para assistir ao método de produção do Vinho Verde, mas também à degustação das notas frescas e jovens desta região vitivinícola será irresistível.

COZINHA TRADICIONAL

A HERANÇA CULTURAL
ESTÁ BEM PRESENTE NA
GASTRONOMIA DO
TERRITÓRIO, RICA E
DIVERSIFICADA.



A Gastronomia típica Minhota é muito rica e diversificada, fruto de uma herança cultural que muito caracteriza o território de Vila Nova de Famalicão.

A sua ligação à cozinha tradicional é inevitável e muito enriquecedora. É através deste formato tradicional, bem patente em locais típicos por excelência, que poderá encontrar os sabores mais genuínos da região. Rojões, papas de sarrabulho, vitela assada, cozido à portuguesa, cabrito assado, bacalhau... eis algumas das propostas a não perder.

São vários os restaurantes locais que confeccionam pratos típicos da Região Minhota, os quais representam um convite ao aprofundamento do conhecimento sobre a gastronomia Famalicense. Este convite sempre em aberto não deixa ninguém indiferente. Aqueles que experienciam não mais vão resistir à boa cozinha regional deste território.

A COZINHA CONTEMPORÂNEA, NUMA REINVENÇÃO DO PRATO TRADICIONAL, PELA MÃO DOS NOVOS CHEFS, REALÇA A IMPORTÂNCIA DOS PRODUTOS LOCAIS E DA ÉPOCA, E COMPLEMENTA A DEGUSTAÇÃO COM A HARMONIZAÇÃO DE VINHOS.



COZINHA CONTEMPORÂNEA

A cozinha contemporânea, numa reinvenção do prato tradicional, pela mão dos novos *Chefs*, realça a importância dos produtos locais e da época, e complementa a degustação com a harmonização de vinhos. Na cozinha contemporânea, existe uma maior flexibilidade no método de preparação dos pratos, privilegiando sempre a sustentabilidade dos produtos.

Assim, poderá encontrar os sabores mais genuínos, apurados através de métodos contemporâneos, aliando a inovação à tradição.

O respeito pela textura, sabor e aroma dos alimentos são um fator primordial na cozinha contemporânea, que culmina num prato equilibrado, e numa experiência cultural única, de onde emerge uma harmonização plena entre o tradicional e o inovador. A estética e a comunicação são dois importantes atributos que completam o conceito.



A GLOBALIZAÇÃO ENCONTRA-SE FORTEMENTE REPRESENTADA NO PANORAMA DA GASTRONOMIA DE VILA NOVA DE FAMALICÃO, COM UMA OFERTA ATRATIVA DE COZINHA INTERNACIONAL.



COZINHA INTERNACIONAL



A cozinha internacional transportá-lo-á para os lugares mais longínquos, nomeadamente para a China, Japão, Itália, França, Venezuela, Turquia, Estados Unidos da América, entre outros, que certamente permitirão viajar por entre sabores.

A globalização encontra-se fortemente representada no panorama da gastronomia de Vila Nova de Famalicão. A cozinha asiática, europeia e americana está bem patente nas cartas e ambientes dos estabelecimentos de restauração, com uma oferta diversificada e atrativa.

Sushi, Wok, Kebab, Pasta, Pizza, Cachapa, Fondue, Bagel, Hambúrgueres, são alguns de entre muitos outros pratos típicos, que certamente irão transportá-lo para locais repletos de sabores, numa experiência inesquecível, envolta num ambiente de multiculturalidade.



DOÇARIA



Pão de Ló, Bolo de Famalicão, Famalicenses e Miniaturas são apenas alguns dos muitos doces que poderá encontrar em Vila Nova de Famalicão. A doçaria tradicional está bem patente nas montras das confeitarias/pastelarias, por vezes representando tradições ancestrais, inspirada em receitas conventuais de origem local. Também a doçaria contemporânea, de inspiração tradicional local ou mesmo de inspiração internacional, se revela irresistível. São verdadeiras iguarias que despertam a atenção dos nossos olhos, mas que nos surpreendem mais ainda com os seus sabores, despoletando um conjunto de estímulos sensoriais que farão as delícias de todos aqueles que nos visitam.



ENOTURISMO



As condições naturais de Vila Nova de Famalicão, situada na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, permitem uma produção de Vinhos Verdes de excelência. Os solos de origem granítica, o clima ameno e os índices de precipitação mediana, fazem com que as características do Vinho Verde, tais como a leveza e a frescura, sejam potenciadas. A sub-Região do Ave, ainda que integrada na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, possui a característica peculiar das notas florais e citrinas, particularmente indicada para a produção de Vinhos Brancos e Espumantes. Aqui poderá assistir ao processo de produção de vinhos e conhecer as explorações, através de visitas guiadas a quintas ou adegas. O Verde Minho como panorama, e a frescura e jovialidade num copo de vinho, para degustar e nunca mais esquecer.



Vigo-VN Famalicão
A3 121 km / 1h22 min

Braga-VN Famalicão
N14 20 km / 24 min

Porto-VN Famalicão
A3 41 km / 33 min

Lisboa-VN Famalicão
A3 343 km / 3h50 min

www.famalicao.pt
famalicaoturismo@famalicao.pt
tel.: +351 252 317 474

N 41° 24.614' W 008° 31.214'
N 41° 24' 37" W 008° 31' 13"



Turismo
Famalicao o seu lugar