



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.

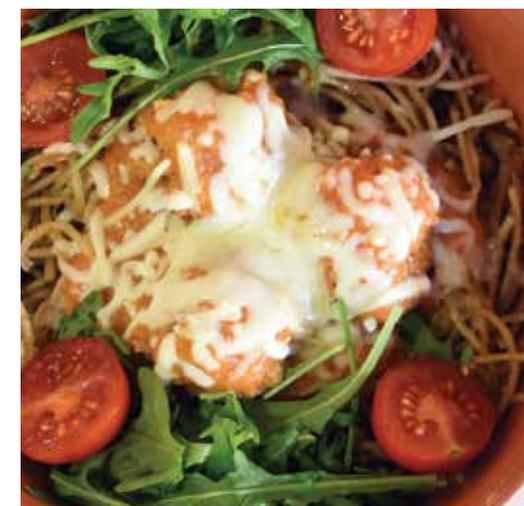
São vários os restaurantes locais que confeccionam pratos típicos da Região Minhota, os quais representam um convite ao aprofundamento do conhecimento sobre a gastronomia Famalicense. Este convite sempre em aberto não deixa ninguém indiferente. Aqueles que experienciam não mais vão resistir à boa cozinha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

