

em época baixa

Ponte de Lima em **alta** 2014

25 e 26 jan | Expolima
VII Verde Noivos

31 jan a 2 fev | Expolima e Restaurantes aderentes
III Feira do Bacalhau de Cebolada

7 a 9 fev | Expolima
III Feira do Ambiente e Energia

13 a 16 fev | Expolima
II Festa da Gente Miúda

21 a 23 fev | Expolima e Restaurantes aderentes
I Feira Gastronómica da Lampreia

7 a 9 mar | Expolima e Restaurantes aderentes
VI Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho

- Estacionamento gratuito
- Oferta de Leite Creme por dose nos Restaurantes aderentes + 15% de desconto no Alojamento



www.cm-pontedelima.pt / [f /municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)
geral@cm-pontedelima.pt
GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N



Fotografia: F. Piqueiro / Foto Engenho

Em Época Baixa, Ponte de Lima em Alta

Conhecida como Terra Rica da Humanidade, Ponte de Lima é dotada de uma história apaixonante e de uma cultura rica em usos e costumes. De beleza ímpar, a vila mais florida do nosso país abre as suas portas a todos os visitantes que desejam usufruir e participar no conjunto de eventos e atividades que, ao longo de todo o ano, exaltam a identidade cultural, a riqueza gastronómica e a sensibilidade ambiental de uma terra que vale a pena conhecer!

Deixamos um desafio: Viva em Alta, visitando Ponte de Lima em época baixa.

“Em Época Baixa, Ponte de Lima em Alta” é uma iniciativa que apresenta a campanha que decorre anualmente em Ponte de Lima entre o inverno e a primavera. O antagonismo entre as expressões “baixa” e “alta” procura deixar subjacente o desejo e empenho de manter, durante todo o ano, um conjunto de atividades que reforcem, ao mesmo tempo, a sua potencialidade, atratividade e afluência turística e, também, a preservação da identidade cultural, ambiental e gastronómica de Ponte de Lima.

Entre janeiro e março de 2014, “Em Época Baixa, Ponte de Lima em Alta”, será promovido um conjunto de eventos que vem contrariar a tendência sazonal, e criando novas oportunidades para a economia local, preservando e valorizando o que de melhor se faz em termos locais.

A vasta oferta de alojamento de qualidade proporciona aos visitantes experiências a recordar, em sintonia com a gastronomia tão rica, saborosa e variada. Por esse motivo, durante os fins-de-semana em que se realizam os eventos, haverá um desconto de 15% em alojamento nas unidades hoteleiras aderentes, para as noites de sexta-feira e de sábado, da mesma forma que a restauração aderente oferece 1 leite creme, por dose, nas refeições de sábado e domingo, promovendo uma sobremesa típica da cozinha tradicional limiana.

A conjugação de esforços e interesses coloca Ponte de Lima na mira dos visitantes e turistas, que encontram aqui uma oferta alta em época baixa.

Verde Noivos

25 e 26 de janeiro

Verde Noivos é uma exposição destinada sobretudo a desafiar quem está em vésperas de casamento e todos aqueles que possam estar interessados em conhecer as empresas e marcas de Ponte de Lima que, com empenho, inovação e dinamismo, se dedicam em prol da indústria matrimonial.

Este evento, com a duração de um fim-de-semana, apresenta desfiles de noivas e variadíssimas propostas relacionadas com a indústria do casamento, desde a joalheria, animação, catering, decoração, estética, brindes, roupas, quintas, hotéis, fotografia, viagens, pirotecnia, viaturas, entre muitas outras, às quais se alia, ainda, um espaço de lazer.

A concretização de todas estas atividades apresenta-se como uma forma de valorizar as empresas que se dedicam ao matrimónio, suscitando, ao mesmo tempo, o interesse de potenciais casais que procuram ideias inovadoras para o seu casamento.



EXPOLIMA
25 e 26
JAN 2014



VERDE NOIVOS

PONTE DE LIMA

*Vila dos
Namorados*

HORÁRIO:
SÁBADO: 14H30 > 00H00
DOMINGO: 14H30 > 20H00

ORGANIZAÇÃO:

AncorEventos
www.ancoreventos.com

APOIOS:


PONTE DE LIMA
TERRA NOVA DA ROMANIDADE

porto=norte™




Christina
CASA
1881


triauxto


ourivesaria rocha
ourivesaria de Lisboa
PONTE DE LIMA

PATROCÍNIO:



CASA DE S. SEBASTIÃO
EVENTOS & CATERING
PONTE DE LIMA

Feira do Bacalhau de Cebolada

31 janeiro a 2 de fevereiro

O “Bacalhau de Cebolada” é um prato típico da cozinha limiana e a sua história perde-se no tempo. Segundo as “Atas de Vereação” de 1687, a população limiana era abastecida com bacalhau ao preço de 46 réis, sendo um dos seus alimentos preferidos e dos mais presentes na sua alimentação. Na feira quinzenal, quase todas as tendas o vendiam como iguaria, preservando-se até hoje essa rica tradição gastronómica que alimenta os que aqui vêm feirar. Como petisco ou refeição, o “Bacalhau de Cebolada” é um prato reinante dos cardápios das tabernas e restaurantes de Ponte de Lima.

Neste fim-de-semana, celebra-se este autêntico pitéu enaltecendo o sabor autêntico do bacalhau, envolvido por um molho divinal que dá à cebolada um gosto inconfundível. Não poderá deixar de juntar ao sabor intenso deste prato os magníficos loureiros da região, leves e frescos e assim encontrar a simbiose perfeita entre o vinho e a comida.

A par da degustação, o fiel amigo está representado na feira através de expositores, que apresentam um conjunto de espécies variadíssimas de Bacalhau, de alta qualidade.

Será também um fim-de-semana de animação com os grupos de música popular do concelho a temperarem o bacalhau com os sons alegres da tradição minhota.

Programa

Sexta-feira, 31 de janeiro

17h00 » Abertura ao público

18h00 » Abertura Oficial

19h00 » Grupo de Santo André de Vitorino dos Piães

21h00 » Ronda do Sol Poente – Freixo

24h00 » Encerramento

Sábado, 1 de fevereiro

10h00 » Abertura

12h00 » Rusga Os Amigos de Arcozelo

19h30 » Associação de Tocadores de Concertina – Ponte de Lima

20h30 » Grupo da Portela (RecriaSom)

24h00 » Encerramento

Domingo, 2 de fevereiro

10h00 » Abertura

12h00 » Grupo de Música Popular da Feitosa

15h00 » Grupo de Cantares na Eira - Gandra

22h00 » Encerramento

III Feira do Bacalhau de Cebolada

31 jan, 1 e 2 fev 2014

Expolima e Restaurantes aderentes
Ponte de Lima



- Entrada livre e estacionamento gratuito
- Oferta de Leite Creme por dose nos Restaurantes aderentes + 15% de desconto no Alojamento

Organização:
ANCOREVENTOS

Apoio:



www.cm-pontedelima.pt  [/municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)
geral@cm-pontedelima.pt
GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N

Tradição do Bacalhau em Ponte de Lima

Pescado nas águas frias e distantes do norte da Europa, nomeadamente na parte do Atlântico que banha a Noruega e a Islândia, os principais países exportadores de bacalhau, ele é elemento constante na mesa dos portugueses, várias vezes ao ano, mas como especial significado no Natal e antes também, na Páscoa.

Os portugueses foram pioneiros em utilizar o “fiel amigo” na alimentação, há mais de quinhentos anos (1497), ao chegarem à Terra Nova, (actualmente província do Canadá), a principal zona marítima para a pesca do bacalhau, produto já relacionado em 1508 como importante na economia nacional.

O navegador João Álvares Fagundes, falecido em Viana do Castelo em Dezembro de 1522, com solar de família em Moreira de Lima (Quinta do Outeiro), foi donatário desse território que descobriu, e D. Manuel I lho confirmou por documento assinado a 13 de Março de 1521, guardado no Arquivo Nacional / Torre do Tombo.

Para além de usado na alimentação na Metrópole, o bacalhau era também sustento nas navegações daquelas épocas que, pelas longas permanências em alto mar, motivou a escolha de um produto não perecível, após experiências realizadas com outros peixes de águas nacionais.

Mas, deve-se ao Chefe de Cozinha francês Georges Auguste Escoffier (1846-1935) ter alertado para a importância que os portugueses reconheciam neste “peixe precioso, universalmente ... apreciado”.

Autor de algumas obras sobre gastronomia, Escoffier legou-nos por exemplo Le Guide Culinaire. Aide Memoire de Cuisine Pratique, com cinco mil receitas publicadas ao longo de quase oitocentas páginas do livro, lançado em Paris em 1903; alguns anos volvidos (1929), outro estudo apreciado sobre La Morue (Bacalhau) é publicado por aquele especialista em culinária, depois empresário hoteleiro.

* * *

A apreciada espécie piscícola é também utilizada na alimentação dos Limianos desde há alguns séculos, como o confirmam documentos dos Arquivos Histórico da Santa Casa local e Municipal, como seguidamente explanamos:

Em meados do século XVII, pelo menos até data próxima de 1670, a Irmandade distribuía, no Dia de Fiéis Defuntos, bacalhau em peça ou em unidades aos pobres do concelho.

Todo o peixe de águas salgadas (bacalhau, sardinha e pescada) que alimentava os protegidos pela Misericórdia de Ponte de Lima, era proveniente de Viana do Castelo, e vendia-se na Praça velha da vila, situada próxima dos Paços do Concelho. Trezentos anos depois, em finais do século XIX, a Praça do Peixe localizava-se junto à Torre da Expectação, espaço ocupado cerca de 1944 pela filial da Caixa Geral de Depósitos, demolidas que foram as construções oitocentistas lá existentes.

No ano de 1687, as Actas de Vereação salientam a obrigação de quatro peixeiras vianenses abastecerem a população limiana de “peixe fresco durante a semana até às 8 horas de Sábado”, com o bacalhau ao preço de 46 réis, portanto, um alimento económico para as famílias.

O costume dos comerciantes vianenses para com os do seu município vizinho mantinha-se ainda no século seguinte, como se depreende de pesquisa em deliberação camarária.

As bacalhoeiras da freguesia de Darque deslocavam-se à feira de Ponte para vender o bacalhau, esta-dia por vezes alargada ao dia seguinte, pois não podiam regressar com mercadoria, de acordo com o Livro de Actas de Vereação de 1754-59, nas folhas 163 e seguintes.

Hoje em dia, com a gastronomia a ter honras de Patrimônio da nação e as receitas de culinária tradicional e regional a ganharem mais adeptos, motivo de concurso/festival e outros multieventos, avultam novas ou inovadas receitas com bacalhau pois, com a descoberta da electricidade e o aperfeiçoamento de equipamentos para cozinha que permitem rapidez de tempo e de economia, o “fiel amigo” motivou algumas variantes, ou melhor Ponte de Lima contribuiu com algumas páginas para as “mil e umas maneiras de cozinhar o bacalhau”.

Com o incremento da pesca industrial do bacalhau a partir do reinado de D. Luis I, acentuado no monarca seguinte, D. Carlos, vulgarizou-se o recurso a receitas com esse peixe e, simultaneamente, na abertura de restaurantes.

Em Ponte de Lima por exemplo, o primeiro comércio da “autora” da receita tradicional do nosso Sarrabulho, Clara Rosa Penha (1838-1924), foi exactamente a Casa do Bacalhau estabelecida no ano de 1860 nos números 117, 119 e 121 desse prédio, ainda hoje existente, frente ao extinto restaurante, (construído em 1886), recuperado pelo Município para equipamento de formação e preservação de cozinha regional.

O edifício obteve popularmente a designação de Casa do Bacalhau ou também “casa amarela” pela sua cor exterior face às restantes construções vizinhas, caiadas, e era paragem obrigatória de viajantes e apreciadores de bacalhau de cebolada, também frito, ou iscas de bacalhau.

É tradição na família, e recordamos informações de sua sobrinha neta, D. Belozinda Penha Varela (1908–2002), que foi em parte o sucesso do bacalhau, intercalado com Arroz de Sarrabulho, que motivou um investimento mais vultuoso, desde a compra de três casas no lado oposto da rua para erguer uma moderna e elegante construção para serviço de refeições e hospedaria.

Outros comerciantes tinham elevada freguesia para o bacalhau de cebolada como petisco acompanhado de saborosa tigela de verde tinto, ou como almoço em dia de mercado quinzenal para feirantes e compradores.

Entre os locais de referência para degustar o tradicional alimento, recordemos alguns comércios locais pela sua designação popular ou oficial: as desaparecidas Casa Lina, na rua agrônomo Manuel Morais, à Fonte da Vila; no Largo de S. João, o Augusto Dantas (hoje também denominado 27); o João “da Esquina”, encravado na torre outrora integrante do Paço do Marquês, ao cimo da escadaria; mais abaixo o saudoso Zé da Alonsa, ou a Santana, junto da capela da Senhora da Penha de França.

Em tempo de Feiras Novas ou de mercado quinzenal, abundavam tendas ou outras tasquinhas ambulantes para servir o menú agora recordado pelo Município, através da Feira do Bacalhau de Cebolada. Deixamos, assim, para o estimado leitor, ligeiras notas sobre um prato da culinária pontelimesa, uma evocação de restaurantes e casas de pasto de outrora mas que, nos dias de hoje, continua a ser prato omnipresente nos cardápios de muitos restaurantes deste concelho.

Adelino Tito de Morais

Feira do Ambiente e Energia

7 a 9 de fevereiro

A preservação do ambiente é uma preocupação contínua na vila de Ponte de Lima. Desta forma, a organização de uma feira que apresente produtos, equipamentos e serviços que potenciem uma maior eficiência energética e um maior aproveitamento dos recursos energéticos renováveis é fundamental para promover a mudança de comportamentos, otimizar ou corrigir hábitos e contribuir para um mundo ambientalmente mais sustentável. Na feira estão presentes ateliês e demonstrações de equipamentos e serviços “amigos do ambiente”, promovidos em parceria com entidades nacionais e locais ligadas ao setor energético e ambiental. O certame pretende reunir num mesmo espaço as empresas que apresentam as soluções energeticamente mais eficientes em campos como a mobilidade, iluminação, climatização, produção descentralizada de energia, gestão da energia e construção civil, expondo soluções que se direcionem não apenas para a nova construção como, também, para as intervenções ou operações urbanísticas de recuperação e regeneração urbana.

Programa

Sexta-Feira, 7 de fevereiro

09h00 » Jornadas Técnicas – Eficiência Energética e Ambiental em Edifícios (Auditório Municipal)

10h00 » Abertura da Feira

10h30 » Peddy Paper (Aventura do Óscar “O Girassol” na Feira do Ambiente e Energia)

14h00 » Ateliês (Eco Brinquedos e Jogo da Energia)

18h00 » Cerimónia de Inauguração

22h30 » Encerramento

Sábado, 8 de fevereiro

10h00 » Abertura da Feira

10h30 » Ateliês promovidos pela Escola Secundária de Ponte de Lima e EPRALIMA

15h00 » Workshop didático “A Música e a Reciclagem”

16h00 » Demonstrações de Soluções Inteligentes

22h00 » Concerto “be-dom”

00h00 » Encerramento

Domingo, 9 de fevereiro

10h00 » Abertura da Feira

10h30 » Ori Foto Race 2014 Ponte de Lima (concentração na Expolima)

15h00 » Performances de Rua com os “be-dom” (Largo de Camões / Avenida de S. João / Expolima)

16h00 » Demonstrações Práticas

19h30 » Entrega do prémio “Melhor Frase” com a presença do Pinchas

20h00 » Encerramento

III Feira do Ambiente e Energia

7a 9 fev 2014

Expolima
Ponte de Lima



Entrada livre
Estacionamento gratuito

Organização:
ANCOREVENTOS

Apoio:



Patrocínio:



www.cm-pontedelima.pt / [/feira.ambiente.energia](https://www.facebook.com/feira.ambiente.energia) / geral@cm-pontedelima.pt
GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N

Festa da Gente Miúda

13 a 16 de fevereiro

A Festa da Gente Miúda é a única realização do género no concelho de Ponte de Lima, porventura, em todo o Alto Minho. Partindo de ateliês educativos, de diversão e de sensibilização para algumas temáticas importantes, a Festa compreende um espaço onde a magia e a imaginação infantil dão largas ao sonho e à criatividade. Por entre espetáculos de dança, filmes e representações, a Festa da Gente Miúda tem momentos inesquecíveis com atividades para todos os gostos, onde crianças e adultos irão divertir-se sem preconceitos, num lugar ideal pensado para se potenciar os bons momentos em família.

Programa

Sexta-feira, 14 fevereiro

19h00: Abertura Oficial da II Festa da Gente Miúda (Entrada Livre)

Ateliês, insufláveis e muita animação!

21h00: Teatro infantil “Maria Minhoca” – Grupo de Teatro Unhas do Diabo

Início do baile Mini-Namorados com Karaoke

23h00: Encerramento

Sábado, 15 fevereiro

15h00: Abertura (Entrada Livre)

Ateliês, insufláveis, pinturas faciais e muita animação!

15h00: (1.ª sessão) e 16h30 (2.ª sessão):

“História de um gato e de um rato que se tornaram amigos” – Teatro e Marionetas de Mandrágora

17h00: Filme Infantil: “Os Croods”

21h00: Grupo de Dança Adeixa e Grupo 100% Jovem de Condufe

23h00: Encerramento



Domingo, 16 fevereiro

10h00: Abertura (Entrada Livre)
Ateliês, insufláveis, pinturas faciais e muita animação!

11h00: “Espetáculo de Teatro” – Grupo de Pequenos Actores do Lima

12h00: Encerramento intermédio

14h00: Reabertura **ENTRADA COM BILHETE**

15h30: Espetáculo musical: Sónia e as Profissões

19h00: Encerramento



II Festa da Gente Miúda

14 a 16 Fev 2014

Expolima
Ponte de Lima



Organização: Apoio:

ANDREVENTOS

MUNICÍPIO PONTE DE LIMA



CONTINENTE
Ponte de Lima



www.cm-pontedelima.pt /  / [municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)

geral@cm-pontedelima.pt

GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N

SÓNIA E AS PROFISSÕES

AO VIVO

16 fevereiro 2014

15h30 - Expolima

Ponte de Lima



Feira Gastronómica da Lampreia

21 a 23 de fevereiro

A lampreia do Rio Lima é muito apreciada pelos moradores, visitantes e turistas. Disponível desde o início de cada ano até ao final da primavera, este apreciado petisco pode ser cozinhado de diversas formas, com destaque para o Arroz de Lampreia e para a Lampreia à Bordalesa.

De preferência pela manhã, os pescadores limianos ocupam os seus lugares nas margens do Lima e, com arte e perícia, tentam a sua sorte. Para uns é um desporto mas, para outros, é uma fase de muita azáfama, procurando rentabilizar e equilibrar o sustento familiar com esta atividade.

Confecionada na sua forma tradicional, a lampreia consta dos cardápios dos restaurantes do concelho, reavivando gostos e aromas de uma receita tipicamente portuguesa, pelo que não deve perder a oportunidade única de as apreciar no local de origem.

Programa

Sexta-feira, 21 de fevereiro

17h00 » Abertura ao público

18h00 » Abertura Oficial

19h00 » Associação Cultural Recreativa e Desportiva da Feitosa

21h00 » Grupo Quatro Ventos

24h00 » Encerramento

Sábado, 22 de fevereiro

10h00 » Abertura

12h00 » Associação Social Cultural, Recreativa e Desportiva de Estorãos

19h30 » Associação Cultural e Recreativa de Beiral do Lima

21h00 » Baladas e Aventuras Associação – Sol Dourado – Gondufe

24h00 » Encerramento

Domingo, 23 de fevereiro

10h00 » Abertura

12h00 » Associação Cultural e Recreativa de Danças e Cantares de Vitorino dos Piães

15h00 » Grupo Cantares na Eira – Gandra

22h00 » Encerramento

Feira Gastronómica da Lampreia

e dos Sabores de Ponte de Lima

21 a 23 fev 2014

Expolima e Restaurantes aderentes

Ponte de Lima



- Entrada livre e estacionamento gratuito
- Oferta de Leite Creme por dose nos Restaurantes aderentes + 15% de desconto no Alojamento

Organização:
ANCOREVENTOS

Apoio:

MUNICÍPIO PONTE DE LIMA
TERRA, VIDA E INOVAÇÃO

TERRA DO NORTE E NOROESTE DE PORTUGAL
portoenorteTM


aepl
ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS DO PORTO E NOROESTE DE PORTUGAL

www.cm-pontedelima.pt /  / [municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)
geral@cm-pontedelima.pt
GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N

Tradição da Lampreia em Ponte de Lima

A realização da I Feira da Lampreia em Ponte de Lima é motivo para rever alguns apontamentos sobre a pesca e o consumo local do ciclóstomo.

Nos tempos de inverno, outrora afincadamente no jejum da Quaresma, sustento de famílias e tradição à mesa, é um recurso pesqueiro multiseccular no Alto Minho.

De acordo com informação existente no Arquivo Municipal, desde há 500 anos, aproximadamente, que temos referências documentais à lampreia no concelho. Justificamos a nossa afirmação com um alvará do reinado de D. Sebastião, enviado pelo regente Cardeal D. Henrique em 24 de Fevereiro de 1563, autorizando a pesca de lampreia, sáveis e salmões, nos meses de janeiro, fevereiro e março no Rio Lima.

O regente, respondia assim a um pedido da Vereação e Procurador do Concelho apresentado nas Cortes de Lisboa, reunidas no ano anterior.

A decisão régia seria confirmada por Filipe III, de acordo com o pergaminho número 73 da colecção municipal, datado de 28 de Junho de 1634. Sua Magestade autorizava os Limianos a "... pescar no rio Lima sáveis e outros peixes tamanhos e maiores e lampreias ... com nasas e em redes de malha da vitola que na Câmara da dita vila for ordenada sem embargo da lei porque defendo a pescaria nos rios ...".

Outras autorizações régias, posteriores, constam de restantes códices e deliberações municipais, ora de proteção ao Lima, ora para sua reprodução piscícola, pois ele era abundante também de trutas, relhos, robalos, taínhas, solhas e escalos.

Por exemplo, para a captura da lampreia, os pescadores podiam utilizar qualquer rede ou armadilha mas, para outras variedades, eram impostas medidas e tipologias desses utensílios de pesca.

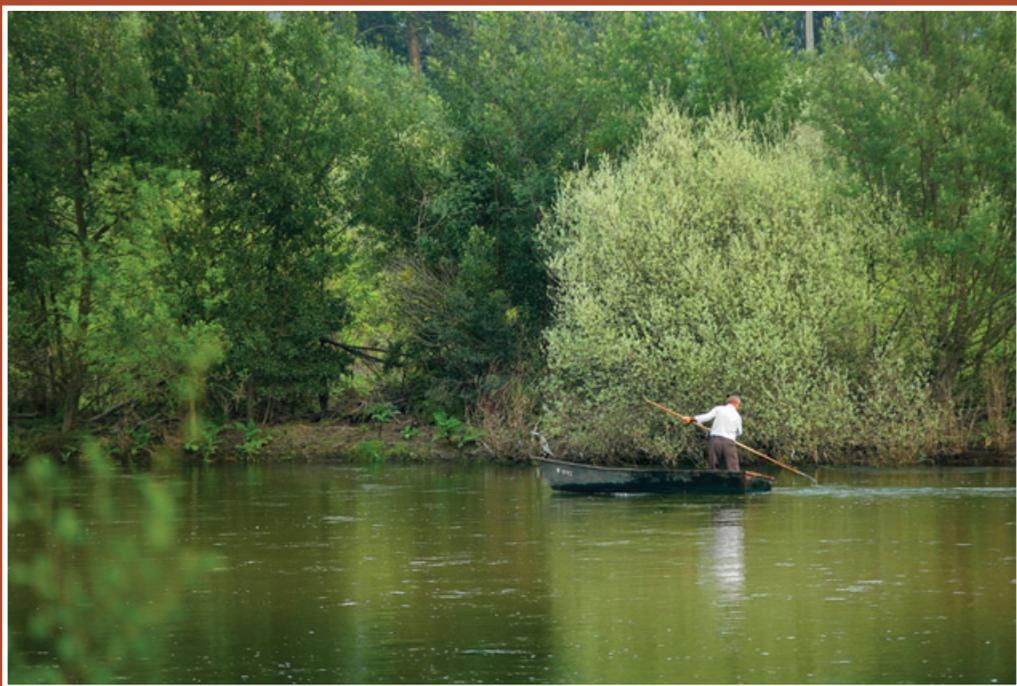
Da abundância do ciclóstomo na Ribeira Lima, até Ponte da Barca, são testemunho desses tempos de fartura as pesqueiras particulares (algumas hoje em ruínas); um inventário referido em 1964 registou mais de centena e meia nesta região.

Iguaria muito apreciada, nas vertentes de Arroz de Lampreia ou "à Bordalesa", desde anónimos a figuras públicas, como escritores e Presidentes da República, referem-na: recordemos, entre outros, o poeta Guerra Junqueiro (1850-1923), que casou e residiu em Viana do Castelo, e foi também deputado por este círculo eleitoral; ou o romancista Eça de Queirós

(1845-1900), cujo pai viveu em Ponte de Lima e que também contraiu matrimônio na capital do distrito; e o Almirante Américo Tomás (1894-1987) a quem um amigo de Ponte de Lima, que descia de vez em quando até Lisboa, entregava no Palácio de Belém lampreias do Lima.

Venha daí, amigo, conterrâneo ou forasteiro: vamos saborear o pitêu, regado com verde Limiano e fechar com um leite creme oferta da casa.

Adelino Tito de Moraes



Fotografia: Miguel Costa

Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho

Fins-de-semana gastronómicos do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

7 a 9 de março

Ponte de Lima é conhecida com um dos maiores pólos do turismo gastronómico. Com o objetivo de corresponder às expectativas e presentear os visitantes, é habitual a organização de feiras que se dedicam à mostra das mais-valias gastronómicas do concelho.

A “Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho” procura promover e consolidar o ex-líbris da nossa gastronomia: o Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima. O louro, o cravinho, a noz-moscada, o sal e a pimenta temperam as carnes que, depois de cozinhadas e desfiadas, se juntam ao arroz. O sabor singular dos cominhos é acrescentado no fim.

O porco é uma das principais bases da cozinha limiana, desde a perna de porco às belou-ras, do chouriço de verde às farinhotas e outras delícias e aromas de deixar água na boca.

A sobremesa tradicional é o leite creme e o companheiro ideal é o vinho, tinto especial da nossa região. Além da gastronomia, a animação será uma constante: na manhã de domingo os bombos vão percorrer as ruas da vila anunciando a festa e à tarde o folclore ocupará todos os largos da vila, onde, após o Desfile da Tradição, os grupos folclóricos do concelho vão pôr toda a gente a dançar. Neste evento, os visitantes poderão encontrar propostas irresistíveis dos vários restaurantes do concelho, assim como, expositores de produtos regionais e artesanato.

Programa

Sexta-feira, 7 de março

17h00 » Abertura ao público

18h00 » Abertura Oficial

19h00 » Grupo de Cavaquinhos Traz da Fonte

20h30 » Grupo de Bombos, Cavaquinhos e
Violas de Refoios do Lima

24h00 » Encerramento

19h30 » Grupo Sol Dourado

21h00 » Grupo Vozes do Lima

24h00 » Encerramento

Domingo, 9 de março

10h00 » Abertura

12h00 » Rusga Os Amigos de Arcozelo

15h00 » Associação de Tocadores de
Concertina – Ponte de Lima

22h00 » Encerramento

Sábado, 8 de março

10h00 » Abertura

12h00 » Rusga de Beiral do Lima

15h00 » Grupo de Cantares A Ponte

VI Feira do Porco e as Delícias do Sarrabulho

7 a 9 março 2014

Expolima e Restaurantes aderentes

Ponte de Lima



- Entrada livre e estacionamento gratuito
- Oferta de Leite Creme por dose nos Restaurantes aderentes + 15% de desconto no Alojamento

Organização: Patrocínio: Apoio:

Festa da Vida

[...]

A volúpia da mesa que a matança exige é o Sarrabulho, o elogio da carne, como a mesa pascal é o elogio do espírito.

E quem melhor sabe tecer tal elogio é Ponte de Lima, no delírio gastronómico do Sarrabulho.

Na minha adolescência limiana (Outono e já sinais de Inverno, na aldeia de São Martinho da Gandra, quase ao rés da vila nobre na sua antiguidade), muitas ocasiões enfrentei o Sarrabulho à mesa do fidalgo, do proprietário rural, do abade, servido com pausado ritual, travessa após travessa, depois de ingeridas as espessas papas com o seu sabor a cominhos.

E ali estavam todos os paladares que identificam o prato: o do arroz de cabidela (o elemento principal), cozido com sangue da vítima, rico de louros, cravinho e noz-moscada, “rodeado de costeletas e tiras de morcela” (como descreve o Conde d’Aurora); o dos rojões, com a batata aloirada, aos cubos; o das tripas enfarinhadas com o bucho; o das belouras, do fígado e do sangue cozido; o do verde de cebolada; o do lombo assado com batatas.

Horas à mesa, para prolongadas mastigações, num largo convívio de familiares e amigos, bem regado com um verde tinto (ou branco) da lavra da Casa, a espumar no copo ou na malga das velhas tradições.

Os restaurantes célebres no aparato do Sarrabulho (o Gaio, a Maria Preta, a Encanada, a Clara Penha – dos meus tempos juvenis), mesmo a tabernita anónima e discreta, nos dão azo a tanta demora, pois tem sempre quem aguarde vez para os apetites culinários da iguaria desejada.

São duas travessas apenas, para iguais ingredientes: a do arroz e a das carnes.

E, ao poisar o garfo e a faca unidos no prato vazio, evocamos Guerra Junqueiro, quando, ver-sejando o sonho pantagruélico de um abade, faz o sacerdote glutão lamentar não possuir “uma barriga que vá da boca aos pés”!



Fotografia: Amândio de Sousa Vieira

Restauração aderente » oferta de Leite Creme por dose

ALAMEDA

Largo da Feira nº 44 / 4990-043 Ponte de Lima
258 941 630 / 925 177 479

AQUÁRIO

Rua Agostinho José Taveira
Parque Quinta da Guia nº 200
4990-072 Ponte de Lima
258 751 134

ASTRO

Avenida António Feijó nº 19
4990-029 Ponte de Lima
258 751 411 / 917 011 018

A TABERNA

Avenida de Santo André de Vitorino dos Piães
4990-810 Ponte de Lima
258 768 872 / 963 433 332

A TORRE

Rua do Postigo nº 17 / 4990-103 Ponte de Lima
258 741 293

BECO DAS SELAS

Beco das Selas nº 11 / 4990-033 Ponte de Lima
258 943 576

BRASÃO

Rua Formosa nº 1 / 4990-117 Ponte de Lima
258 941 890

BRASEIRO

Lugar da Igreja / S. João da Ribeira
4990-388 Ponte de Lima
258 742 509

CEDRO

Rua da Paradela da Seara nº 567
4990-388 Ponte de Lima
258 742 509

CELEIRO I

Rua da Aldeia Bertianos nº 61 / Bertianos
4990-550 Ponte de Lima
258 942 815 / 934 100 578

CELEIRO II

Largo de Dr. António Magalhães nº 12
4990-056 Ponte de Lima
258 943 073 / 962 003 421

CONVENTO DA GULA

Rua do Rosário nº 2 / 4990-104 Ponte de Lima
258 749 055

COZINHA VELHA

Rua de São João Baptista da Queijada, nº 1695
Queijada / 4990-685 Ponte de Lima
258 749 664 / 961 136 653

DIAMANTE AZUL

Rua de Vandoeuvre – Bl.3-r/c loja AM
4990-145- Ponte de Lima
258 742 754 / 968 924 413

ENCANADA

Largo Dr. António de Magalhães, Loja 7
4990-110 Ponte de Lima
258 941 189 / 967 541 351

ESCONDIDINHO

Rua do Rosário nº 5 / 4990-104 Ponte de Lima
258 942 828

FÁTIMA AMORIM

Lugar de Carvalho – Correlhã
4990-295 Ponte de Lima
258 944 081 / 967 292 962

FONTE DA VILA

Rua Fonte da Vila / 4990-087 Ponte de Lima
258 948 035 / 966 944 640

GAIO

Rua Agostinho José Taveira nº 1
4990-072 Ponte de Lima
258 941 251

MERCEARIA DA VILA

Rua Cardeal Saraiva nº 34 / 4990-076 Ponte de Lima
258 753 562

MONTE DA NÓ

Senhora da Boa Morte – Correlhã / 4990-288 Ponte de Lima
258 942 973 / 966 372 428

MANUEL PADEIRO

Rua do Senhor do Bonfim / 4990-105 Ponte de Lima
258 941 649

MERCADO

Rua do Mercado / 4990-110 Ponte de Lima
258 753 700 / 919 123 713 / 916 107 761

MURALHA

Largo da Cadeia Velha nº 19 / 4990-042 Ponte de Lima
258 741 997

O AÇUDE

Lugar de S. Gonçalo – Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
258 944 158 / 925 017 856/7

O CONFRADE

Mercado Municipal Loja 1 / Passeio 25 de Abril
4990-058 Ponte de Lima
258 753 609 / 966 342 881

O CUNHA

Rua do Telheiro nº 49 – Gandra
4990-642 Ponte de Lima
258 948 286 / 967 502 853

O GARFO

Rua da Lebre n° 10, Ribeira
4990-374 Ponte de Lima
258 404 080 / 968 421 207

O MARQUÊS

Lugar de S. Gonçalo / 4990-150 Arcozelo PTL
258 947 066

O PREGO

Rua Dr. José Cassiano de Azevedo Baptista n° 16
4990-144 Ponte de Lima
258 743 472

O TELHADINHO

Largo Conselheiro Arnaldo Norton de Matos n° 13
4990-144 Ponte de Lima
258 942 274

OLIVAL

Rua do Sobreiro n° 533 / Feitosa
4990-625 Ponte de Lima
258 743 416

OLHO MARINHO

Rua Cidade de Xinzo de Limia n° 8
4990-086 Ponte de Lima
258 943 856 / 964 761 616

PARISIENSE

Passeio 25 de Abril n° 17 / 4990-058 Ponte de Lima
258 942 159 / 966 154 720

PICADEIRO

Rua do Senhor de Pias n° 1336 – Feitosa
4990-179 Ponte de Lima
258 943 834 / 965 367 598

PINHEIRO MANSO

Rua de Paradela da Seara n° 379 – Seara
4990-755 Ponte de Lima
258 742 263

POMBINHA

Rua de S. Tiago de Brandara n° 801
4990-560 Ponte de Lima
258 947 444

PORTA DO LIMA

Rua da Ponte de Crasto n° 90 – Ribeira
4990-373 Ponte de Lima
258 938 477

RIVER VIEW

Avenida dos Plátanos
4990-121 Ponte de Lima
258 943 213 / 966 097 534 / 963 277 951

ROTUNDA DA FEITOSA

Rua da Feitosa n° 1634 – Feitosa
4990-175 Ponte de Lima
258 742 003 / 967 873 049

S. NICOLAU I

Lugar de Carvalhal – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
258 732 086 / 963 160 744

S. NICOLAU II

Rua António Amorim n° 10
4990-074 Ponte de Lima
258 742 806 / 963 160 744

SABORES DO LIMA

Largo Dr. Francisco Malheiro n° 78
4990-057 Ponte de Lima
258 931 121

SENHORA DA LUZ

Senhora da Luz – Arcozelo / 4990-258 Arcozelo PTL
258 942 464 / 962 329 820

SNACK RESTAURANTE KATEKERO

Rua do Mercado / 4990-102 – Ponte de Lima
258 941 625 / 965 001 979

SONHO AZUL

Fontão / 4990-610 Ponte de Lima
258 733 284 / 938 104 917

SOLAR DAS ARCADAS

Largo Cais do Rio Lima – Vitorino das Donas
4990-800 Ponte de Lima
258 731 351 / 964 968 892 / 964 013 919

SOLAR DO TABERNEIRO

Centro Comercial Rio Lima
Praceta Dr. Vieira de Araújo n° 2, Loja 1
4990-064 Ponte de Lima
258 942 169 / 965 785 082

SONHO DO CAPITÃO

Largo de Campo Raso – Correlhã
4990-280 Correlhã PTL
258 741 138 / 963 783 356

TAVERNA DA VACAS DAS CORDAS

Rua Beato Francisco Pacheco, n.º 39-41
4990-075 Ponte de Lima
258 741 167

VERDE MINHO

Lugar da Gandara – Correlhã
4990-280 Ponte de Lima
258 941 082 / 961756152

Alojamento aderente » 15% de desconto

AXIS GOLF RESORT HOTEL

Rua do Sobreiro, n.º 346 – Formelos e Queijada
4990-625 Ponte de Lima
258 900 250

CASA DA QUINTA DO OUTEIRO

Lugar do Outeiro - Cabaços / 4990-565 Ponte de Lima
258 763 317 / 969 025 157

CASA DAS OLIVEIRAS

Lugar da Igreja Nova Santa Comba
4990-740 Ponte de Lima
967 248 822 / 965 026 571

CASA DAS PEREIRAS

Largo Capitão José de Magalhães
4990-047 Ponte de Lima
258 942 939

CASA DE FALDEJÃES

Lugar de Faldejães – Arcozelo
4990-240 Ponte de Lima
258 994 035 / 926732754

CASA DE PORMARCHÃO

Quinta de Pormachão – Arcozelo
4990-068 Ponte de Lima
258 741 742 / 917 204 615

CASA DE S. JOÃO

Lugar da Ribeira – S. João da Ribeira
4990-108 Ponte de Lima
258 948 144 / 914 965 989

CASA DO ARRABALDE

Lugar de Além da Ponte – Arcozelo
4990-167 Ponte de Lima
258 742 442 / 962 518 609

CASA DO EIDO DA DEVEVA

Lugar da Mota Devesa – Bârrio
4990-540 Ponte de Lima
258 757 467 / 939 531 372

CASA DO MORMEIRAL

Rua de Mormeiral – Rebordões Souto
4990-750 Ponte de Lima
258 741 594 / 966 724 553 / 968 054 238

CASA DO PINHEIRO

Rua General Norton de Matos, n.º 40-50
4990-118 Ponte de Lima
258 943 971 / 965 008 575

CASA PERESTRELO

Rua General Norton de Matos n.º 340
4990 Ponte de Lima
965 110 739

EIDO DA CASA DO CRUZEIRINHO

Lugar da Devesa / 4990-389 Ponte de Lima
258 942 892 / 968 011 094

ENCOSTA DO MONTE

Lugar de Agoeiros – Arcozelo
4990-258 Ponte de Lima
258 941 844 / 938 887 980

QUINTA DA AGRA

Rua de Lamezinhos – Correlhã
4990-281 Ponte de Lima
967 075 154

QUINTA DE MARTIM

Rua de São Brás – Calheiros
4990-575 Ponte de Lima
258 941 677

QUINTA DE SANTA QUITÉRIA

Rua da Posa, n.º 1288 Feitosa / 4990-345 Ponte de Lima
258 938 060 / 966 052 192

SOLAR DO PESSEGUEIRO

Lugar da Aldeia – Vitorino das Donas
4990-800 Vitorino das Donas
258 730 644 / 964 161 751

S. JOÃO

Rua Rosário n.º 39 / 4990-104 Ponte de Lima
258 941 288

MERCEARIA DA VILA

Rua Cardeal Saraiva, n.º 34 / 4990-076 Ponte de Lima
258 753 562 / 966 107 856

CASA DE ABADES

Rua do Paço, n.º 81 – Gandra / 4990-640 Ponte de Lima
258 948 227 / 963 848 717

CASA DA RAMADA

Quinta dos Casais – Cepões / 4990-585 Ponte de Lima
258 742 498 / 969 801 112

INLIMA HOTEL AND SPA

Rua Agostinho José Taveira, lote 6
4990-072 Ponte de Lima
258 900 050 / 925 353 087

O MARQUÊS

Lugar de São Gonçalo – Arcozelo
4990-150 Ponte de Lima
258 947 066

SOLAR DAS ARCADAS

Largo Cais do Rio Lima – Vitorino das Donas
4990-800 Ponte de Lima
258 731 351 / 964 968 892 / 964 013 919

PINHEIRO MANSO

Rua da Paradela da Seara n.º 379 – Seara
4990-755 Ponte de Lima
258 742 263

TORRE DE REFOIOS

Rua de Penas
Refoios do Lima / 4990-706 Ponte de Lima
258 751 030 / 962 564 473

**AZENHA DO REI**

Lugar da Ponte – Estorãos / 4990-590 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DA ENCRUZILHADA

Avenida da Cabração, n.º 1558
Cabração e Moreira do Lima
4990-570 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DA GAIBA

Lugar da Ponte – Estorãos / 4990-590 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DA LAGE

Rua de Lage, 274 – São Pedro d'Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DA VÁRZEA

Lugar da Várzea – Beiral do Lima
4990-545 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DAS TORRES

Lugar de Arribão – Facha / 4990-601 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DE CRASTO

Lugar de Crasto – Ribeira / 4990-388 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DE FONTÃO

Lugar do Carvalhal -Fontão
4990-610 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DE SÃO GONÇALO

Lugar de S. Gonçalo – Arcozelo / 4990 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DO ANQUIÃO

Rua do Anquião, n.º 184 – Fornelos e Queijada
4990-620 Fornelos Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DO BARREIRO

Rua de Santiago – Gemieira
4990-645 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DO OUTEIRO

Lugar do Outeiro – Arcozelo / 4990-246 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

CASA DO SALGUEIRINHO

Lugar do Salgueirinho – Arcozelo
4990-257 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DA AGRA

Rua de Lamezinhos – Correlhã
4990-281 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DA ALDEIA

Lugar de Crasto – Ribeira / 4990-388 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DA BEMVISA

Calheiros / 4990-575 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DA ROSEIRA

Rua de Campo Raso – Feitosa
4990-173 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DE SANTA BAÍA

Avenida de Santa Baía, n.º 1930 – Gaifar
4990-635 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DO CASAL

Lugar do Casal – Facha / 4990-600 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

QUINTA DO REI

Lugar da Ponte – Estorãos / 4990-590 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

MOINHO DE ESTORÃOS

Rua da Capela de Santo Amaro, n.º 781 – Estorãos
4990-590 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

PAÇO DE CALHEIROS

Rua de Calheiros - Calheiros / 4990-575 Ponte de Lima
258 931 750 / 258 741 672

Área de Paisagem Protegida das Lagoas de Bertandos e S. Pedro d'Arcos

ALBERGUE DA QUINTA DE PENTIEIROS

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

BUNGALOW DO ESPIGUEIRO

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

BUNGALOW DO LAGO

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240201 / 963 520 002

BUNGALOW DO OLIVAL

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240201 / 963 520 002

BUNGALOW DO PRADO

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240201 / 963 520 002

BUNGALOW DO RESINEIRO

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240201 / 963 520 002

BUNGALOWS DA EXPOLIMA

Caminho da Veiga / 4990-418 Ponte de Lima
258 240201 / 963 520 002

CASA DA CABRAÇÃO

Avenida da Cabração n.º 2844
4990-570 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DA FLORESTA

Rua do Castelo da Formiga n.º 788 – São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DE LABRUJÓ

Labrujó / 4990-660 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DE RENDUFE – VERDE

Lugar de Casal de Pedro – Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DE RENDUFE – VERMELHA

Lugar de Casal de Pedro – Rendufe
4990-725 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DE VILAR DO MONTE

Lugar do Rego – Vilar do Monte
4990-795 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

CASA DO CUCO

Lugar de Carvalhas – Fontão
4990-610 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

PARQUE DE CAMPISMO DA QUINTA DE PENTIEIROS

Rua de São Pedro de Arcos
4990-530 Ponte de Lima
258 240 201 / 963 520 002

ALBERGUE DA VACARIÇA (+APTO DO PROFESSOR)

Lugar da Vacariça – Refoios
4990-718 Ponte de Lima
258 931 414 / 966 506 744

ARC'OTEL

Largo da Alegria N.º 24 e N.º 9 / 4990-154 Ponte de Lima
258 931 414 / 966 506 744

CASA DA MADALENA

Rua de Santa Maria Madalena, n.º 78 – Arca
4990 Ponte de Lima
258 931 414 / 966 506 744

CASA DE SÃO MAMEDE – VERDE

Rua de São Mamede – Refoios
4990-715 Ponte de Lima
258 931 414 / 966 506 744

CASA DE SÃO MAMEDE – VERMELHA

Rua de São Mamede – Refoios
4990-715 Ponte de Lima
258 931 414 / 966 506 744



Fotografia: Susana Matos

www.cm-pontedelima.pt

 /municipiopontedelima

geral@cm-pontedelima.pt

(+351) 258 900 400

GPS Expolima: 8°34'57,834"W / 41°46'19,067"N