



III Feira Gastronómica da Lampreia

18 a 20 mar

Pratos Alternativos:

- ▲ Arroz de Sarrabulho
- ▲ Naco da Minhota
- ▲ Bacalhau de Cebolada



Expolima e Restaurantes Aderentes

www.cm-pontedelima.pt  [municipiopontedelima](https://www.facebook.com/municipiopontedelima)
geral@cm-pontedelima.pt | +351 258 900 400

FADO E GUITARRADAS

18 mar · Sexta · 20H00



III Feira Gastronómica da Lampreia

Programa

Sexta-feira, 18 de março

- 18h00** Abertura Oficial
Animação Musical "*Tocata*" pelo Grupo Etno Folclórico de Refoios do Lima
- 20h00** Animação Musical "*Fados e Guitarradas*"
- 24h00** Encerramento

Sábado, 19 de março

- 10h00** Abertura
- 12h00** Arruada pela Rusga "*Os Amigos de Arcozelo*"
- 14h30** Workshop Infantil: "*Mini Chefs – Doce do Pai*" (inscrição gratuita e obrigatória)
- 15h00** Arruada pela Rusga "*Os Amigos de Arcozelo*"
- 16h00** Workshop Infantil: "*Dia do Pai*" (inscrição gratuita e obrigatória)
- 17h30** Prova de Vinhos
- 18h00** Workshop "*Compota de Framboesa*", por Elisete Amorim
- 21h30** Animação Musical "*Zé Zé Fernandes*"
- 24h00** Encerramento

Showcooking's com LÍgia Santos

20 mar 2016
Domingo
16h30 e 17h30



Domingo, 20 de março

10h00 Abertura

12h00 Arruada pelo Grupo *"Sol Dourado"* de Gondufe

12h30 Animação Musical *"Cachadinha e Amigos"*

14h30 Showcooking *"Aprenda a cozinhar com as ervas aromáticas"* promovido pela Aromáticas Vivas e alunos de Hotelaria ETAP (inclui oferta para participantes)

"Strudel de cogumelos e maçã, com tomilho"

"Tosta de coelho aromatizada com azeite de carqueja e rúcula selvagem"

"Chocolate 70% com hortelã e zestes de laranja"

15h00 Arruada pelo Grupo *"Sol Dourado"* de Gondufe

16h30 Showcooking com a Chef Lígia Santos *"Cataplana de Lampreia"*

17h30 Showcooking com a Chef Lígia Santos *"Strudel de Lampreia"*

18h30 Prova de Vinhos

22h00 Encerramento

Atividades paralelas:

Atividades Equestres – Passeios de charrete e batismo a cavalo gratuito - Sábado, 19 de março das 15h às 17h

III Feira Gastronómica da Lampreia

18 a 20 de março 2016

Confeccionada na sua forma tradicional, a lampreia consta dos cardápios dos restaurantes do concelho, reavivando gostos e aromas de uma receita tipicamente portuguesa, sendo muito apreciada pelos moradores, visitantes e turistas.

Disponível desde o início de cada ano até ao final da primavera, este petisco pode ser cozinhado de diversas formas, com destaque para o Arroz de Lampreia e a Lampreia à Bordalesa.

Para assinalar o encerramento do projeto “Em Época Baixa Ponte de Lima em Alta”, na III Feira Gastronómica da Lampreia será possível degustar outros sabores da gastronomia limiana, nomeadamente:

- ▲ Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima
- ▲ Naco da Minhota
- ▲ Bacalhau de Cebolada



Cachadinha e Amigos

20 mar 2016

Domingo . 12h30

Zé Zé Fernandes

19 mar 2016

Sábado . 21h30



Local Climatizado

Parque de Estacionamento Gratuito

Oferta de Leite Creme por dose nos Restaurantes Aderentes

15% de Desconto no Alojamento