

Sabores do Douro Verde



Entre 20 e 23 de novembro, decorre na FIL | Parque das Nações, a Portugal Agro, Feira Internacional das Regiões, da Agricultura e do Agro Alimentar.

Prosseguindo a estratégia de valorização dos recursos endógenos do território, a Dolmen estará presente nesta Feira, estando integrada no espaço da Comunidade Intermunicipal do Tâmega e Sousa, no Pavilhão das Regiões.

Ao longo do evento propiciaremos momentos de degustação dos produtos de referência do Território Douro Verde, de acordo com a seguinte programação:

Sabores do Douro Verde: Amarante

Dia 20 | 16h30-18h30m | Stand Dolmen | Espaço CIM Tâmega e Sousa | Pavilhão 3

Produtos em destaque: vinhos, fumeiro, mel das serras do Marão e da Aboboreira e doçaria conventual.

Sabores do Douro Verde: Baião

Dia 21 | 16h30-18h30m | Stand Dolmen | Espaço CIM Tâmega e Sousa | Pavilhão 3

Produtos em destaque: vinhos, espumantes de vinho verde, fumeiro e Biscoito da Teixeira.

Sabores do Douro Verde: Cinfães

Dia 22 | 15h-17h | Stand Dolmen | Espaço CIM Tâmega e Sousa | Pavilhão 3

Produtos em destaque: vinhos, compotas, biscoitos e bolos de manteiga.

Sabores do Douro Verde: Marco de Canaveses

Dia 22 | 17h30m-19h30m | Stand Dolmen | Espaço CIM Tâmega e Sousa | Pavilhão 3

Produtos em destaque: vinhos, fumeiro, broa de milho, biscoitos Durienses e fatias do Freixo.

Sabores do Douro Verde: Resende

Dia 23 | 16h-18h | Stand Dolmen | Espaço CIM Tâmega e Sousa | Pavilhão 3

Produtos em destaque: vinhos, licores, compotas e cavacas de Resende.

Vinhos do Douro Verde

Dia 22 | 12h-14h | Espaço Gastronomia Viva | Pavilhão 3

Considerando ainda a relevância que a produção vinícola tem no Território Douro Verde e a crescente qualidade que tem vindo a ser sucessivamente reconhecida e premiada, realizaremos provas de vinhos, a decorrer em simultâneo com as atividades de *showcooking* previstas:

Gastronomia Viva

Dia 22 | 12h-14h | Espaço *Showcooking* | Pavilhão 3

Floresta Viva - Cogumelos da Floresta Viva com o Chef Hernâni Ermida

Restaurante Pensão Borges | **Restaurante de Tormes da Fundação Eça de Queiroz**

Sabores e Tradições de Baião e do Douro Verde: Bazulaque (açorda de miúdos de anho);

Pastelão de Salpicão; Lombo de Porco em Vinha d'Alhos; Peixinhos da Horta e Creme de Água Queimado.