Bacalhau é Rei à Mesa em Valença

Enviado por Escapadelas em Seg, 2015-02-16 14:00

Bacalhau é Rei à Mesa em Valença. O bacalhau volta a ser o grande protagonista do fim de semana gastronómico de Valença com o Bacalhau à São Teotónio, em 21 restaurantes, entre 20 e 22 de fevereiro 2015, acompanhado pelo Caldo Verde e à sobremesa os Borrachinhos de Valença.

Valença tem uma larga e conceituada tradição de preparar e apresentar o bacalhau quer por cá é o produto gastronómico mais presente na restauração local. O Bacalhau à São Teotónio, é um prato de excelência, uma iguaria elaborada com arte e mestria que em Valença ganhou prestigio e tradição.
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Este fim de semana gastronómico é a oportunidade para saborear o bacalhau à São Teotónio, uma das muitas receitas presentes na restauração local e um convite para descobrir os encantos da cidade de Valença.

O bacalhau é um produto, há muito presente na gastronomia valenciana e que atrai, até nós, visitantes de toda a Península Ibérica para saborear as múltiplas formas de o confecionar. Em Valença come-se bem!

Acompanham os Borrachinhos de Valença, uma sobremesa tradicional de Valença. Uma iguaria da doçaria conventual valenciana à base de pão, canela, açúcar e raspa de limão, bem encharcado numa calda digna dos deuses à base de mel, vinho tinto, canela, entre outros ingredientes.

A iniciativa é da Câmara Municipal e do Turismo Porto Norte de Portugal.

Para Jorge Salgueiro Mendes, “O turismo gastronómico tem em Valença um dos grandes destinos da região, com uma restauração especializada e uma gastronomia rica e apurada”.

Tel: 251 809 524 | www.cm-valenca.pt | www.facebook.com/municipiodevalenca

- Valença
- Eventos
- Eventos Gastronómicos

URL de origem: http://escapadelas.com/artigo/bacalhau-rei-mesa-valenca