

PORTO// 17

Roteiro de sabores à prova na Exponor

PORTO

ALHEIRAS de Mirandela, queijo Terrincho, arroz das Lezírias Alentejanas para bebés, carne arouquesa, vinho reserva ou cerveja artesanal. Estas são apenas algumas das deliciosas iguarias nacionais que poderá saborear nos expositores e restaurantes da Portugal DOP, na Exponor, em Matosinhos.

A feira, que logo termina, reúne o melhor que há em Portugal em termos gastronómicos. E todos os produtos presentes ostentam a chancela de qualidade DOP (Denominação de Origem Protegida), DOC (Denominação de Origem Controlada) ou IGP (Indicação Geográfica Protegida). Aliás, além de deliciar paladares, um dos objetivos do certame é precisamente alertar para importância destas classificações e para a preservação das nossas valiosas tradições gastronómicas.

As portas abrem às 11 horas e fecham às 20. Os dois euros de entrada também dão acesso às feiras Horta Comigo (cultivo em espaços urbanos) e InHouse (decoreção, mobiliário, iluminação, jardim e piscinas). **T.R.A.**

PETISCOS DE CHORAR POR MAIS



Queijo Terrincho Velho

Com cura de 30 a 90 dias e feito de leite de ovelhas churras (acima dos 600 metros de altitude): 15 €.



Sande de presunto

Em pão saloio e com presunto generoso, custa 3,5 euros.



Bombons de queijo

Chocolate com 70% de cacau, doce de figo caseiro e queijo de Castelo Branco Velho DOP. Caixa: 12 €.