

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de TABUAÇO

GASTRONOMIA DO CONCELHO DE TABUAÇO

A gastronomia do Concelho de Tabuaço está intimamente ligada ao modo de vida dos nossos antepassados. Em casa de agricultores não havia loja que não criasse o porco e lareira que não secasse o fumeiro. Tabuaço oferece, assim, uma gastronomia de saberes e sabores tradicionais, com especialidades como o cabrito recheado de miúdos e acompanhado com arroz de forno. Como concelho ribeirinho não podemos omitir, até porque o próprio pecado da gula não o perdoaria, os famosos peixinhos do rio, fritos em azeite e conservados num distinto molho de escabeche que só as mãos mais experientes sabem confeccionar.

Rico em caça, o javali é, possivelmente, a mais extravagante iguaria do nosso território muito apreciado e procurado por turistas e visitantes de vários pontos do país.

Tabuaço é sinónimo de vinho e azeite, produtos de excelência cujas características o tempo e as várias gerações souberam, com mestria, conservar e aperfeiçoar. O tempo soube também preservar a memória e a riquíssima herança gastronómica associada aos Monges de Cister que há muitos séculos tiveram assento no nosso concelho. Hoje, através do paladar, testemunhamos a mestria dos doces conventuais que, segrediosos, ainda chegam às nossas mesas. Com mais desprate, porque para tal se vale da fama de ser o melhor de Portugal, apresenta-se o famoso bolo-rei que há muito saiu do cenário natalício e praticamente durante todo o ano se mostra nas padarias e pastelarias do concelho, logo ali ao lado dos famosos folares de azeite, estes mais associados à Páscoa.

É assim caso para dizer que se em Tabuaço o Melhor do Douro está Aqui, a melhor gastronomia também aqui se prova!

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

www.cm-tabuaco.pt