

SEMANA GASTRONÓMICA DO GALO | 4 A 13 DE MARÇO 2016 | BARCELOS

Inserida no âmbito da programação gastronómica "7 Prazeres da Gastronomia" Barcelense, a Semana Gastronómica afigura-se como um palco de divulgação do Galo Assado à moda de Barcelos e demais iguarias confeccionadas com o galináceo nos restaurantes do concelho, isto no fim de semana de 4 a 6 de Março, enquanto que no fim de semana de 12 e 13 de Março as tradicionais papas de sarrabulho à moda de Barcelos serão cabeça de cartaz nas ementas dos 35 restaurantes participantes, ora acompanhando as iguarias com Galo, ora os tradicionais Rojões à Minhota ou qualquer outra iguaria que as unidades de restauração entendam promover neste período. Paralelamente decorre um programa de animação muito vasto com passatempos para públicos mais jovens, concurso de Cocktail, workshops de Culinária ligados à confecção das papas, rota pedestre ligada à olaria tradicional e animação folclórica e tradicional nas tardes de cada um dos domingos inseridos na atividade. Informe-se e participe, depois de degustar uma das iguarias barcelenses disponíveis !

Insertada en el ámbito de la programación gastronómica "7 Placeres de la Gastronomía" de Barcelos, la Semana Gastronómica es un escenario de divulgación del Gallo Asado al estilo de Barcelos y demás iguarias hechas con el gallináceo en los restaurantes del municipio. Todo esto en el fin de semana de 4 a 6 de Marzo, mientras que en el fin de semana de 12 y 13 de Marzo las tradicionales "Papas de Sarrabulho" (sangre de cerdo y harina, acompañados de diferentes preparaciones mezcladas de carne de cerdo y de gallina) serán las principales atracciones de los 35 restaurantes participantes, ora acompañando iguarias con Gallo, ora los tradicionales "Rojões à Minhota" (trozos de carne de cerdo marinado y patatas) o cualquier otro manjar que las unidades de restauración entiendan promover en este periodo. Al mismo tiempo hay un programa de animación muy diverso con pasatiempos para públicos más jóvenes, concurso de cócteles, workshops de culinaria relacionados con la confección de "papas", una ruta pedestre ligada a la alfarería tradicional y animación folclórica y tradicional. !Infórmese y participe, después de probar una de las iguarias disponibles de Barcelos!

Barcelos Gastronomic Week incorporates the program "7 Pleasures of the Gastronomy" in order to promote the Roast Cockerel, traditional from Barcelos, among other delicacies made with poultry on the county's restaurants, on weekend of 4 to 6 March. On the weekend of 12 and 13 March our restaurants will serve "papas sarrabulho" traditional from Barcelos (dish made with corn flower, pork blood and several meats) and "rojões à minhota" (a dish of marinated roast pork chunks and potatoes), all these delicious culinary delicacies will be presented on the menus of 35 participating restaurants. At the same time we have a vast entertainment program which includes a cocktail contest, cooking workshops of "papas de sarrabulho", a walking trail on the region of the traditional pottery, folk and traditional animation in the afternoon of each Sunday. Come and taste Barcelos!