

FIM-DE-SEMANA GASTRONÓMICO EM ARCOS DE VALDEVEZ

“Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre”

20 e 21 de Fevereiro de 2016



PROGRAMA

Sábado: 20 de Fevereiro

- 10h00** - Abertura do *“Mercado de Sabores”*
Campo do Trasladário
- 11h00** - Trilho Interpretativo do Mezio - Porta do Mezio
- 12h30** - Fim-de-semana Gastronómico - *“Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre”*
Restaurantes Aderentes
- 14h00** - Workshop *“Queijo Curado”* - Porta do Mezio
- 15h00** - Visita Guiada à Porta do Mezio - Porta do Mezio
- 15h30** - Rusgas Populares: Rusga de Loureda, Grupo Alegria de Gondoriz
- 16h00** - Show Cooking sobre o tema: *Carne da Cachena - “Praça de Experiências”* - EPRALIMA
- 16h30** - Provas de Vinhos Comentadas - Vinhos de Arcos de Valdevez
- 19h00** - Fecho do *“Mercado de Sabores”*
- 20h00** - Fim-de-semana Gastronómico - *Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre*
Restaurantes Aderentes
- 21h00** - Ciclo de Conferências RE (EN) CONTROS DE VAL - DE – VEZ
500 ANOS DE HISTÓRIA COM OS OLHOS NO FUTURO
3ª Conferência: “CIDADANIA, ÉTICA E CÉREBRO” – Auditório Casa das Artes

Domingo: 21 de Fevereiro

- 10h00** - Abertura do *“Mercado de Sabores”*
Campo do Trasladário
- 11h30** - Show Cooking: *“Bolo do Tacho”*- A Tradição Adequada aos Tempos Modernos -
arcos.come
- 12h30** - Fim-de-semana Gastronómico: *“Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre”*
Restaurantes Aderentes
Tocata “Rancho Folclórico de S. Paio” - Restaurantes Aderentes
Tocata “Rancho Folclórico da Associação de Vilarinho das Quartas”- Soajo
- 11h00** - Trilho Interpretativo do Mezio - Porta do Mezio
- 15h00** - Visita Guiada à Porta do Mezio - Porta do Mezio
- 15h30** - Baile Popular com o Grupo Musical *“Cantares de Outono”* - Campo do Trasladário
- 16h00** - Show Cooking: *“Eventos com Sabor”* - EPRALIMA

FIM-DE-SEMANA GASTRONÓMICO EM ARCOS DE VALDEVEZ

“Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarrestre”

20 e 21 de Fevereiro de 2016

16h30 - Provas de Vinhos Comentadas – Vinhos de Arcos de Valdevez

19h00 - Encerramento do *“Mercado de Sabores”*