

FICHA DO MUNICÍPIO DE CELORICO DE BASTO

1. FDSG - ficha

WWW.mun-celoricodebasto.pt

Data do FDSG – __22__, __23__, __24__ - novembro

Texto enquadrador

Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes priorizando os produtos endógenos. Aqui come-se bem e bebe-se melhor. Desde o cabrito assado no forno até às couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um pratos rústicos com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto “encorpado”. O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso “bacalhau à Freixieiro”, preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a “murro” (que se come para os lados da Lameira), e claro o nosso já tradicional cabrito assado confeccionado com a melhor qualidade que é de “comer e chorar por mais”.

Mas Celorico de Basto serve bem em qualquer altura, os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, e as nossas pataniscas servem-se a qualquer hora mas é no início das refeições acompanhados com um copinho de branco ou tinto, que melhor sabem. E são ideais para acompanhar nas conversas e fazer as honras aos convidados.

Entrada - Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes:

Salsa, cebola, ovos, bacalhau, farinha

Preparação:

Depois de demolhar o bacalhau, coza-o.

De seguida escorra-o e lasque-o retirando também todas as peles e espinhas.

Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau.

Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado.

Prato - Cabrito assado no forno

Ingredientes:

Cabrito, vinho branco, cebolas, azeite, louro, pimenta, sal, alho, colorau, batatas e arroz.

Preparação:

Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta, louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodela, depois coloca-se o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a assadeira e leva-se ao forno médio a assar durante cerca de duas horas. O Cabrito é acompanhado com bata assada e arroz seco do forno.

Sobremesa – Flor Camélia

Ingredientes – Ovos, Açúcar, Farinha, Licor de Camélia:

- 625 gr de gemas de ovos;
- 9 ovos inteiros,
- 650 gr de açúcar;
- 400 gr de farinha;
- 1 cálice de licor de camélia

Modo de Preparação – Juntar os ovos e o açúcar batendo até a massa ficar homogénea. Depois adicionar a farinha peneirada aos poucos e o licor de camélia. Envolver bem os ingredientes. Colocar a massa em formas de camélia, levar ao forno pré aquecido a 180 °c durante 25 a 30 minutos. No final polvorizar com licor de camélia.

Animação

Feira Anual de Santa Catarina

2. DOÇARIA TRADICIONAL E CONVENTUAL

Flor Camélia

Locais a visitar

1 - Centro Cultural Marcelo Rebelo de Sousa

Horário: de terça-feira a sábado: 09h00 às 18h00

Telefone: (+351) 255 320 360

Email: bmcbmrs@mun-celoricodebasto.pt

Localização:

Quinta de S. Silvestre – Gémeos

4890-377 Celorico de Basto, Portugal

Obter direções: [41.391515, -8.002388](#)

2 - Casa da Terra

Telefone: (+351) 255 323 100

Email: lojaturismo@cm-celoricobasto.pt

Localização:

Rua Senador Magalhães Bastos 543,

4890-220 Celorico de Basto

Obter direções: [41°23'15.0"N 8°00'01.4"W](#)

3 - Centro Interpretativo do Castelo de Arnoia

Telefone: +351 255 323 100

Email: lojaturismo@cm-celoricobasto.pt

Localização:

Lugar do Castelo, Arnoia,

Celorico de Basto

Obter direções: 41°21'50.0"N 8°03'16.1"W

3. ENOTURISMO – Quintas, adegas e espaços de enoturismo

1 - Quinta de Santa Cristina - Vinhos e Enoturismo

Rua de Santa Cristina, 80 – Veade

4890-573 Celorico de Basto

<https://www.garantiadasquintas.com>

enoturismo@quintadesantacristina.pt

Tel.: (351) 912 527 396

2 - Quinta da Raza – Vinhos e Enoturismo

Veade - Peneireiros

4890-571 Celorico de Basto

T. +351 255 368 159

<https://www.quintadaraza.pt>

online@quintadaraza.pt

3 - Quinta da Chouza, Alojamento, Agroturismo e Enoturismo

Travessa do Tornadouro, nº146 Fermil de Basto

4890-413 Celorico de Basto

tel./tlm.914 002 657

<https://quintadachouza.pt>

e-mail: franciscopaulooliveiraghn@gmail.com

4. INFORMAÇÃO TURÍSTICA

Loja Interativa de Turismo de Celorico de Basto

Endereço: Praça Cardeal D. António Ribeiro

código postal: 4890-220 Celorico de Basto

tel./tlm. 255 323 100

e-mail: turismo@mun-celoricobasto.pt

site: www.mun-celoricobasto.pt