

junho

**Quem em junho não descansa,
enche a bolsa e farta a pança.**

provérbio popular



O "Alfândega da Fé à Mesa" é um projeto gastronómico que pretende aproximar receitas tradicionais e os produtores regionais dos restaurantes aderentes, que passam a ter pratos típicos do concelho nas suas ementas.

**Tábua fria de enchidos
(Salpicão, Chouriça e Presunto)**

Chouriça de Alfândega da Fé grelhada.

Sopa das Segadas

Uma iguaria que noutros tempos foi alimento dos segadores, que de sol a sol recolhiam o cereal dos campos.

Ingredientes: A receita inclui bacalhau, pão, ovos e vários condimentos, há ainda quem lhe acrescente batata cozida, bem regado com os azeites de Alfândega da Fé

Período sazonal em que este prato é consumido – antigamente era na altura das Segadas maio/junho (atividade agrícola de ceifar o cereal)

**Queijo e Compota
(com selo de garantia
Terras de Alfândega da Fé)**

Homenageando as compotas artesanais que gravitam pelo concelho e o queijo local.

Animação

Mercadinho da Cereja e Companhia

**ALFÂNDEGA
DA FÉ**

10, 11 e 12 JUN.
www.cm-alfandegadafe.pt





Em Vila do Conde, a gastronomia reflete a sua situação geográfica em relação ao mar e à rica região agrícola. É particularmente apreciado o cabrito assado e uma grande variedade de pratos de peixe e marisco sempre frescos. Os doces conventuais são uma tradição secular em Vila do Conde. O Convento de Santa Clara e o Mosteiro de Vairão foram, desde cedo, os grandes impulsionadores destas tradições. Santa Clara, onde a arte de doçaria atingiu o maior esmero e perfeição, foi uma verdadeira escola.

Petinga Frita

Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo-as bem. Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as ir virando até ficarem com um aspeto dourado. Retiram-se e enxugam-se em papel para conservarem a sua característica crocante.

Cabrito Assado

Para fazer o Cabrito Assado, lava-se bem, salga-se e tempera-se com alho, cebola, louro, salsa, colorau, vinho verde branco e azeite. Deixa-se marinar um dia. Leva-se ao forno a assar. Acompanha com arroz de forno e batata assada.

Período sazonal em que este prato é consumido – Domingo de Páscoa

e durante o mês de junho, por altura das Festas de S. João, padroeiro da cidade de Vila do Conde, bem como a 24 de junho, Dia de São João Baptista.

Doçaria Conventual

A partir do séc. XVI, a arte de doçaria passa a ser cultivada, com talento requintado, por quase todos os mosteiros e conventos existentes no país. O real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, um dos mais belos e grandiosos do país, torna-se sinónimo dessa sabedoria doceira através da perfeição que as Clarissas empregavam às suas criações. De destacar os Beijos de Freira, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Meias-Luas, as Sapatetas e as Rosquinhas.

VILA DO CONDE

10, 11 e 12 JUN.
www.cm-viladoconde.pt

Animação

O Município de Vila do Conde associa a iniciativa dos FDS Gastronómicos às Festas de S. João, padroeiro da cidade. O Programa de Animação inclui todas as atividades que terão lugar nesse fim de semana. Para mais informações, consultar www.visitviladoconde.pt





A riqueza patrimonial e cultural de Vila Nova de Famalicão é notável, e estende-se também à gastronomia. A sua qualidade é bem reconhecida, desde a cozinha tradicional, à inovadora cozinha de autor, a que se associa uma oferta singular de vinhos verdes.

Embora a cozinha tradicional seja, indubitavelmente, a mais requisitada, a cozinha de autor torna a oferta da gastronomia do território mais completa, onde poderá desfrutar de várias experiências gastronómicas, desde as mais simples, às mais requintadas.

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes. 600g de bacalhau demolhado, 800g de batata, entre 3 a 4 ovos, 1 cebola bem picada, 2 den-

tes de alho picados, 1 dl de azeite, salsa picada q.b., pimenta q.b., noz-moscada q.b., sal grosso q.b., azeite q.b., óleo para fritar

Preparação: Coza as batatas em água temperada com sal durante 30 minutos. Numa outra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Depois de frio, limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o. Numa frigideira, leve ao lume o azeite a cebola e os alhos. Deixe refogar ligeiramente, apenas para alourar sem queimar. Passado 10 minutos, já com a cebola refogada, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, até o bacalhau ficar totalmente desfiado. Mexa de vez em quando, para ajudar a baca-

lhau a desfiar. Passado 5 minutos, com o bacalhau refogado e desfeito, apague o lume. Depois de cozidas, retire as batatas e faça puré das batatas. Junte o bacalhau e a salsa ao puré. Tempere com pimenta e com noz-moscada e misture tudo muito bem.

Junte um ovo de cada vez ao bacalhau e mexa tudo muito bem. Esta massa deve ficar bem ligada e consistente para que os pastéis não fiquem moles. Passe 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa. Passe a massa de colher em colher até ficar no formato do pastel de bacalhau. Frite em óleo bem quente.

Galinha Mourisca

Ingredientes: Para o caldo: dorso, pescoço, pontas das asas, patas

e miúdos; 50 g de toucinho gordo fumado cortado em tiras; 50 ml de azeite virgem ou virgem extra; 200 g de cebola cortada grosseiramente (descartar raízes e ramas e conservar as cascas); 100 g de rama de alho-francês cortada grosseiramente; 4 dentes de alho esmagados e com a casca; 50 g de cenoura cortada grosseiramente; 1 ramo de cheiros com salsa, coentro, louro, tomilho e alecrim; 1 pau de canela; 2 cravinhos; 1 c. chá de pimenta preta em grão; 1 un. de pimenta-malagueta (gindungu); 200 ml de Vinho

de canela, os cravinhos, a pimenta preta e a pimenta-malagueta. Lume médio. 10'. Juntar a água e cozinhar destapado. Lume baixo. 50'. No final, coar o caldo e reservar. Fazer uma segunda extração: adicionar mais 3 litros de água; cozinhar em lume médio durante 30'; coar e reservar para usar no próximo caldo, em substituição da água.

Galinha - Aquecer uma caçarola baixa. Corar as peças de galinha em azeite. Lume forte. 10'. Juntar a cebola e refogar. Lume médio. 15'. Adicionar o caldo (quente) à medida

que vai sendo absorvido pelo refogado. Temperar com sal e deixar refogar, destapado. Mexer regularmente em lume médio/baixo. 60'. Enquanto se aguarda pela galinha, torrar as fatias de pão, levando num tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 200°C. 7'. Retificar o tempero de sal e juntar a curcuma. 2'. Juntar o vinagre. 2'. À parte, bater as gemas com o sumo de limão e juntar ao refogado. 1'

Verde branco seco, 3 l de água. Para a galinha: coxas, sobrecoxas, peito (em 4 partes) e asas; 50 cl de azeite virgem ou virgem extra; 100 g de cebola picada; 2 l de caldo da confeção anterior; sal marinho q. b., 10 cl de vinagre de vinho branco ou tinto, 1 c. chá de curcuma; 3 gemas de ovo de galinha de raça autóctone; sumo de 1 limão; 10 fatias de pão com cerca de 1 cm de espessura; salsa, coentro, hortelã-mourisca e cebolinho

Preparação: Caldo - Aquecer uma caçarola alta. Fazer um refogado com o azeite, o toucinho, a cebola e a cenoura. Lume médio/alto. 15'; juntar as peças de galinha e deixar corar. Lume médio/alto. 10'; refrescar com o vinho. Lume médio. 5'. Juntar o alho-francês, os dentes de alho, o ramo de cheiros, o pau

que vai sendo absorvido pelo refogado. Temperar com sal e deixar refogar, destapado. Mexer regularmente em lume médio/baixo. 60'. Enquanto se aguarda pela galinha, torrar as fatias de pão, levando num tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 200°C. 7'. Retificar o tempero de sal e juntar a curcuma. 2'. Juntar o vinagre. 2'. À parte, bater as gemas com o sumo de limão e juntar ao refogado. 1'

Leite Creme

Ingredientes: 1 litro de leite; 7 gemas; 150g de açúcar; 2 colheres de sopa de farinha maizena; 2 cascas de limão; açúcar q.b.

Preparação: Num tacho, misture muito bem as gemas com a farinha maizena. Junte o açúcar e misture tudo. Aos poucos, acrescente o lei-

**VILA NOVA DE
FAMALICÃO**

10, 11 e 12 JUN.

www.famalicao.pt

te. Por fim, acrescente a casca de limão. Leve ao lume, mexendo sempre até começar a borbulhar. Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as cascas de limão. Coloque o leite creme numa travessa ou em tacinhas. Depois de frio e na hora de servir, polvilhe com açúcar e queime-o com um ferro próprio para o efeito.

Animação

Festas Antoninas



Vizela preserva os usos e costumes da boa mesa portuguesa. O Bacalhau à Zé do Pipo destaca-se como prato típico, servido nos muitos restaurantes do concelho. Criado em 1940 no Porto por José Valentim, chegou a Vizela em meados do século passado, quando Carlos Alberto Cabral (2º Conde de Vizela, que concebeu a Casa e o Parque de Serralves) e Delfim Ferreira (2º proprietário da Casa de Serralves) recrutaram um cozinheiro para Vizela, para que lhes pudesse confeccionar esta especialidade. A génese do Bolinhol de Vizela remonta ao ano de 1884. Um doce que resultou do saber da arte da doçaria que, à época, ilustres vizelenses souberam valorizar, deixando o seu legado até aos dias de hoje. Ao longo dos tempos a qualidade deste

doce permitiu que o mesmo vencesse diferentes concursos, sendo que em 2019 foi um dos vencedores do concurso nacional "7 Maravilhas Doces de Portugal". Um doce que não só acompanhou a evolução do território vizelense, como faz parte desse processo que permitiu e continua a permitir o desenvolvimento cultural e económico de Vizela.

Bacalhau à Zé do Pipo

Ingredientes: Bacalhau (para 4 pessoas): 1 posta de bacalhau de bom calibre, 300 gr de cebola em meias luas, 20 gr de alho, 100 ml de azeite, 2 folha de louro, sal e pimenta q.b., 300 gr de maionese, 20 gr de mostarda, 100 gr de pimento vermelho assado, Puré: 750 gr de batatas em puré, azeitonas pretas q.b., 1 kg de batatas,

75 gr de manteiga, 1,5 dl de leite, sal, pimenta, noz-moscada.

Preparação: Corta-se o bacalhau em postas. Depois as cebolas e levam-se com azeite, louro, sal e pimenta ao fogo moderado. Juntar os alhos picados e deixar refogar levemente.

A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura. Passar a posta de bacalhau por farinha, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro coberto de cebola. Deita-se o resto da cebola sobre as postas de bacalhau e cobre-se completamente com a maionese misturada com a mostarda. Coloca-se tiras de pimento vermelho. Contorna-se com o puré de batata passado pelo saco e leva-se a gratinar. Forno a 250°C durante 15 min. Enfeita-se com azeitonas pretas e ramos de salsa.

Bolinhol de Vizela

Ingredientes: 24 gemas, 3 claras, 400g de açúcar, 300g de farinha de trigo e 200g de açúcar para a cobertura.

Preparação: Bater as gemas e as claras com o açúcar até obter um preparado espesso e quase branco. Juntar a farinha que foi peneirada várias vezes. Deve apenas misturar sem bater. Forrar formas retangulares ou quadradas com cartolina. Distribuir a massa pelas formas e levar a cozer em forno pré-aquecido a 220 graus. A meio da cozedura reduzir o calor acabando de cozer o pão-de-ló. Quando sair do forno tirar o papel e deixar arrefecer. Com os 200g de açúcar fazer uma calda forte e trabalhar o pão-de-ló molhando uma colher de pau na calda, fazendo movimentos de vaivém em cima do pão – de – ló até a calda

se tornar opaca. Depois de seco é embrulhado em papel vegetal.

Animação

Conferência "Vizela à Mesa" sábado, dia 10 de junho, às 10h00, sobre a gastronomia vizelense e a importância da mesma na dinâmica turística | formato misto (presencial e online)

Visita às Capelas e Miradouros do Santuário de S. Bento das Peras (visita livre)

Visita ao Parque das Termas e Marginal Ribeirinha (visita livre)

Visita ao Museu dos Bombeiros Voluntários de Vizela. Horário: sexta-feira: das 09h00 às 17h00; sábado e domingo: das 09h00 às 12h00 (entrada gratuita; marcação prévia obrigatória; tlf. 253 489 100)





O Município de Paredes, os estabelecimentos de restauração e empreendimentos turísticos aderentes, volta a associar-se à iniciativa do Turismo Porto e Norte de Portugal, proporcionada pelos “Fins-de-Semana Gastronómicos”.

Uma aposta de sucesso que visa promover e divulgar a riqueza dos sabores tradicionais da gastronomia do Concelho de Paredes, numa oportunidade para os visitantes desfrutarem da beleza das nossas paisagens e da riqueza do nosso património. Prevista para o fim-de-semana de 17,18,19 de junho de 2022, esta edição terá o Cabrito Assado no forno a lenha, porque este é desde sempre o eleito à mesa das famílias nas festividades. Como manda a tradição a sopa seca e o Pão de ló,

acompanham este prato.

Neste ano, vamos valorizar o tremoço, com vista a promover a tradição dos paredenses conhecidos como tremoçozeiros. Surpreenda-se!

Tremoço

Cada vez mais nas mesas dos restaurantes de Paredes.

Cabrito Assado no Forno a Lenha acompanhado de Arroz e Batatas Assadas

Ingredientes: Cabrito, batatas, arroz, alhos, sal grosso, cebola, vinagre, colorau, pimenta, banha, louro
Preparação: Na véspera, esfolia-se o cabrito, retiram-se os miúdos e, depois de impecavelmente lavado, pendura-se para escorrer. Entretanto, esmagam-se os dentes de alho e

junta-se a cebola picada, um ramo de salsa também picada, o vinagre, o sal grosso, o colorau e a pimenta. Esfrega-se o cabrito com esta papa e deixa-se ficar assim até ao dia seguinte. No dia de assar, fazem-se vários golpes no cabrito e introduzem-se nesses golpes tirinhas de toucinho. Atam-se as patas da frente às de trás e barra-se com a banha. Põe-se o cabrito sobre uma grelha de paus de loureiro armada na boca do alguidar do arroz e leva-se a assar no forno (de preferência em forno de lenha de cozer pão). Deixa-se assar o cabrito primeiro de um lado durante 1 hora, e depois do outro lado durante o mesmo tempo. Arroz: Faz-se um refogado pouco apurado com uma cebola e banha. Junta-se a este refogado água, o presunto, os miúdos

do cabrito e o chouriço de carne. Deixa-se cozer. Introduce-se o açafão no forno, embrulhado num papel para torrar ligeiramente. Mede-se o arroz, lava-se e enxuga-se. Retiram-se as carnes e mede-se o caldo, duas vezes o volume do arroz, que se deita num alguidar de barro característico (em forma de chapéu). Junta-se ao caldo uma cebola cortada às rodellas, o açafão, um ramo de salsa, uma folha de louro e o arroz. Este coze no forno ao mesmo tempo que se assa o cabrito. Serve-se o arroz numa travessa contornada pelas rodellas

épocas festivas e junho é altura de festas e romarias.

Sopa Seca Doce

Ingredientes: Pão, mel, água, açúcar loiro, pau de canela, folhas de hortelã
Preparação: 1/2 l de água; 250g de mel; 1/2 kg de açúcar loiro; 2 paus de canela; 5 pães com dois dias; 6 folhas de hortelã por camada; açúcar loiro para intercalar entre as camadas; canela em pó. Num recipiente coloca-se a água, o mel, a canela em pau e o açúcar loiro. O pão é partido e embebido nesta calda. Depois colocam-

se num alguidar de barro, polvilhado com açúcar, canela em pó e folhas de hortelã em camadas até encher o alguidar. Por último vai ao forno de lenha durante de 30 minutos.

Animação

O fim de semana Gastronómico vai coincidir com o Festival de Jazz que vai decorrer na Casa da Cultura, sendo por isso uma excelente oportunidade para visitar Paredes e disfrutar dos vários momentos de jazz que serão oferecidos. A proposta pode ser ainda complementada com as seguintes visitas gratuitas: Visita guiada às Minas de Ouro de Castromil mediante marcação prévia (4 dias)

Visita guiada ao Parque da Sr.ª do Salto em Aguiar de Sousa, mediante marcação prévia (4 dias)
Visita ao Centro Interpretativo do Ciclo do Linho Orgânico Recarei
Visita ao circuito de Arte Pública de Paredes (3 dias)
Visita à Casa da Cultura de Paredes e Castrália (2 dias)
Visita aos Monumentos da Rota do Românico em Paredes – Mosteiro de Cête, Ermida da Sra. do Vale em Cête, Capela da Quintã em Baltar, Torre do Castelo de Aguiar de Sousa e Torre dos Alcoforados em Lordelo (4 dias)

PAREDES
17, 18 e 19 JUN.
www.cm-paredes.pt



Em Vieira do Minho, terra que vê nascer o Ave, a gastronomia é tão variada quanto o seu património natural e cultural e é um ótimo pretexto para fazer várias paragens em busca de sabores rurais e serranos. O aproveitamento dos produtos endógenos, que possibilitam a confecção de iguarias verdadeiramente tentadoras e pratos regionais, ornaram, todo o ano, as mesas dos restaurantes vieirenses.

Pastelão com Chouriço

Em Vieira do Minho o fumeiro é rei, e não pode faltar nas ementas dos restaurantes. Para saborear o afamado e muito apreciado fumeiro de Vieira do Minho, os chefes vieirenses abrem o apetite dos comensais com um petisco que conjuga os sabores clássi-

cos da gastronomia minhota muito apetecíveis e que "enchem o olho".

Anho Bordaleiro à Vieira do Minho

Fiéis aos produtos locais e à gastronomia regional, os restaurantes aderentes a esta iniciativa optaram por brindar os seus clientes com pratos confeccionados com Anho Bordaleiro. Em Vieira do Minho, a valorização da atividade agropecuária marca profundamente o seu território, sendo que é frequente o encontro com gado ovino Bordaleiro nos pastos das colinas e vales da Serra da Cabreira.

Salada de Frutos Vermelhos

Para finalizar o repasto, delicie-se com uma refrescante salada de frutos vermelhos. Típicos da época, cheios de cores e sabores, os frutos vermelhos são o complemento ideal para uma ementa primaveril que privilegia os produtos locais.

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas

VIEIRA DO MINHO

17, 18 e 19 JUN.

www.vieiraminhoturismo.com





Visitar Vila Real é descobrir olfatos e sabores através de produtos que constituem uma Marca Gastronómica de referência, reafirmando-se nos concursos públicos das 7 Maravilhas à Mesa em 2018, com produtos como: Covilhetes, Tripas aos Molhos, Maronesa – DOP, vinhos brancos e tintos Premium – Douro da Adega de Vila Real. Em 2019, no mesmo concurso foi a vez da afirmação dos Doces: a Crista de Galo venceu e outros foram reconhecidos: Cavacório, o Pito de Stª Lúzia e a Gancha de S. Brás.

Covilhete

Ingredientes: Massa - 400g de farinha, água, sal, manteiga. Recheio: 400g carne de vaca, 50g presunto, salsa, 1/2 cebola, 3 colheres de sopa de

azeite, 1 colher de chá de farinha, sal. Preparação: Amasse a farinha c/ água e sal. Estenda a massa c/ um rolo. Barre com a manteiga derretida formando um rolo. Corte o rolo c/ 0,5cm de largura. Forre a forma c/ a massa das pontas do rolo, recheie c/ picado de carne e cubra com rodela de massa indo ao forno brando. Coza as carnes, faça um refogado com cebola picada e azeite, misture a carne e a farinha, tempere com sal e deixe apurar. O picado só se aplica quando estiver frio.

Tripas aos Molhos

Ingredientes: 1Kg bucho de vitela (estômago), 150g presunto, 1dl azeite, 3 cebolas grandes, tripa fina de vaca, 35g banha, 1 ramo salsa, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 1

colher de chá bem cheia de colorau, 1 cálice de aguardente velha, 2dl de vinho branco, 1 folha de louro, 2 dentes de alho, piri-piri e sal.

Preparação: Limpe muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lave bem a tripa de vaca, abra ao meio, lave em várias águas, raspe toda a parte inferior e esfregue com sumo de limão e sal. Corte o estômago aos quadrados (cerca de 10cm). Corte o presunto às tiras e em cada quadrado coloque uma tira de presunto e um raminho de salsa. Enrole e ate com a tripa fina bem apertada com dois ou três nós. Cubra o fundo do tacho com a cebola cortada às rodela grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima coloque

os molhos e cubra com a restante cebola. Em seguida, junte o azeite, banha, colorau e piri-piri. Tape o tacho e deixe estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanhe com arroz de forno.

Crista de Galo (Pastel de Toucinho)

Ingredientes (p/ 3 dúzias): Massa: farinha (atual nº65), manteiga 150g, 2/3 ovos, sal, banha para untar e açúcar para polvilhar. Recheio: 100g amêndoa, 8 Ovos (6 gemas e 2 inteiros), açúcar 250g, 1 Pedaco de toucinho gordo, canela para polvilhar, água.

Preparação: Deite a farinha numa taça onde se misturem os ovos e uma pitada de sal. Junte manteiga

derretida, sem que ferva. Misture tudo e deixe a massa descansar 1h. M. P. Recheio: Ponha ao lume o açúcar com pouca água e o toucinho, quando atingir o ponto de pérola junte a amêndoa descascada e moída, deixe ferver bem, junte os ovos e deixe cozer um pouco mais. Tire o preparado do lume, retire dele o toucinho e polvilhe com canela.

Da massa, faça bolas que se estendam até uma folha muito fina, deite o recheio na massa, perfure a parte que se vai dobrar, dobre e faça pressão sobre os bordos para aderir a massa cortando em meia-lua com uma carrilha. Após, junte os pastéis assim obtidos com banha e polvilhe com açúcar. Coza em tabuleiro untado com manteiga.



VILA REAL
17, 18 e 19 JUN.
www.cm-vilareal.pt



Cinfães é terra de valores históricos e culturais, cujo património vem desde os primórdios.

Destes, mantem-se o rigor gastronómico das encostas que ainda transportam algumas das melhores experiências gastronómicas da região. Atualmente, em plena evolução gastronómica, Cinfães manifesta o requinte que apura a qualidade de qualquer prova.

Nesta edição, apresenta-se a vitela arouquesa, como um dos melhores exemplos da herança local, acompanhada pela típica batata assada (Murro) e arroz do forno. Cozinhada sempre em lume brando, esta maravilha provoca uma infinidade de sensações em cada toque, resultando numa experiência certamente inesquecível. São também vários,

os que reconhecem o potencial do vinho verde local que, com a frescura ideal, transporta os aromas frutados que durante o ano deambulam nos prados que envolvem estas vinhas. E para sobremesa, nada como os nossos bolinhos de manteiga (Matulos), macios, delicados e doces

Enchidos

Ingredientes: Carne de porco, vinho, alho e sal.

Modo de preparação: Coloca-se a carne de porco em vinho, alho e sal durante 3 dias, em seguida é confeccionado o fumeiro.

Posta de Vitela Arouquesa

Ingredientes: Carne/Sal

Preparação: Polvilhar a posta de

Vitela com sal grosso e levar às brasas

Período sazonal em que este prato é consumido – Todo o ano

Bolinhos de Manteiga (Matulos)

Ingredientes: Farinha, água, manteiga, fermento açúcar

Preparação: Bater tudo junto com água morna, amassar e deixar repousar até a massa duplicar. Depois de fermentada a massa, moldar os bolinhos e levar ao forno de lenha, até ficarem lourinhos. No final cobrir com calda de açúcar.

CINFÃES

24, 25 e 26 JUN.

www.cm-cinfaes.pt

Animação

Programação cultural própria/
Auditório Municipal de Cinfães

