

Lourear a Pevide 2025 em Ponte de Lima

written by O Cidadão | 27 de Dezembro, 2025



A edição 2025 do Lourear a Pevide voltou a afirmar Ponte de Lima como território de excelência na valorização da **gastronomia local, do Vinho Verde Loureiro** e da participação ativa da comunidade, reforçando a ligação entre restauração, produtores, consumidores e identidade territorial.

Um dos momentos mais simbólicos desta edição foi a **entrega dos prémios do Concurso Lourear a Pevide**, associado ao passaporte gastronómico, uma ferramenta de envolvimento direto do público na rota. A elevada adesão ao concurso confirmou o interesse crescente pela iniciativa e o seu impacto junto de públicos locais e visitantes.



2º lugar no concurso Lourear a Pevide. Foto:
Direitos reservados

O **primeiro prémio** foi atribuído a **Sandra Cristina, de Viana do Castelo**, distinguida com uma viagem de avião para duas pessoas sobre o Vale do Lima, promovendo uma experiência singular de contacto com a paisagem e o património natural do território. O **segundo prémio** foi entregue a **Paula Novo, também de Viana do Castelo**, que recebeu um fim de semana no Cerquido by Nhôme, incluindo um passeio a cavalo para duas pessoas, reforçando a ligação entre gastronomia, turismo de natureza e experiência.



3º lugar no concurso Lourear a Pevide. Foto: Direitos reservados

O **terceiro prémio** distinguiu **Rosa Pimenta, de Ponte de Lima**, com um cabaz de produtos do Mercado Agrolimiano, símbolo da qualidade, diversidade e autenticidade dos produtos locais.

Foram igualmente anunciados os **vencedores das Melhores Harmonizações do Lourear a Pevide 2025**, escolhidas pelos próprios participantes da rota, num processo colaborativo que valorizou a experiência gastronómica vivida ao longo do evento. Esta distinção reconhece a criatividade, a coerência e a qualidade das combinações entre petiscos e Vinho Verde Loureiro.



3º lugar no concurso Lourear a Pevide. Foto:
Direitos reservados

O **primeiro lugar** foi atribuído à **Taberna Porta Vermelha**, com a **Punheta de Bacalhau**, harmonizada com o Vinho Verde Loureiro Stilla Pura, uma proposta marcada pelo equilíbrio e respeito pelo produto. O **segundo lugar** distinguiu a **Taberna Terra do Eido**, com o **Pão Lêvado com pernil e cebola caramelizada em vinho do Porto**, harmonizado com o Vinho Verde Loureiro Lethes, evidenciando inovação com base na tradição. O **terceiro lugar** foi atribuído à **Taberna da Esquina**, com a **Tiborna com salada de polvo**, harmonizada com o Vinho Verde Loureiro da Adega de Ponte de Lima, destacando a simplicidade e a identidade local.

O Lourear a Pevide 2025 consolidou-se, assim, como um projeto estruturante de promoção da enogastronomia, da economia local e da sustentabilidade territorial, afirmando Ponte de Lima como referência na criação de experiências gastronómicas autênticas, participativas e com visão de futuro.

OC/MP