

“Lourear a Pevide” celebra o Vinho Verde Loureiro e a gastronomia limiana

written by O Cidadão | 16 de Outubro, 2025



Ponte de Lima volta a brindar à tradição e à inovação gastronómica com mais uma edição do “**Lourear a Pevide**”, iniciativa que decorre entre **15 de outubro a 30 de novembro** e que promove o Vinho Verde Loureiro de Ponte de Lima e a gastronomia local.

Assim, será possível visitar 20 espaços aderentes – entre restaurantes, cafés e tasquinhas – espalhados pelo concelho, do centro histórico às freguesias mais distantes, e desfrutar de um copo de Vinho Verde Loureiro de Ponte de Lima acompanhado de um petisco especial, ao preço simbólico de 4

euros.

Entre as propostas que os visitantes poderão saborear, destacam-se o Arroz de Chocos com Mexilhões, a Sandes de Pão Lévado com Pernil Assado e Cebola Caramelizada em Vinho do Porto, as tradicionais Tripinhas e Punhetas de Bacalhau, ou as frescas brochetas de tomate e presunto ou de polvo. Uma diversidade que reflete a riqueza e a autenticidade da cozinha limiana, sempre em perfeita harmonia com a frescura e aroma do Loureiro.

“Este ano, o Lourear a Pevide chega ainda mais longe, com a adesão de novos espaços em várias zonas do concelho. É uma forma de mostrar como o vinho e a gastronomia unem o território, valorizando o que temos de melhor e convidando todos a redescobrir Ponte de Lima através dos sabores”, sublinha a organização.

Uma rota gastronómica com prémios

A experiência ganha ainda mais sabor com a caderneta de espaços aderentes. Cada participante poderá **coleccionar carimbos** ao longo das suas visitas e, ao atingir 5 carimbos em locais diferentes, deve depositar a caderneta no Posto de Turismo de Ponte de Lima. Para além da recordação, os participantes ficam automaticamente habilitados a ganhar prémios, como uma **viagem de avião sobre o Vale do Lima, para 2 pessoas, um fim de semana no Cerquido By Nhôme com passeio a cavalo, para 2 pessoas ou um Cabaz de produtos do Mercado Agrolimiano.**

Identidade e impacto territorial

Mais do que um evento gastronómico, o Lourear a Pevide 2025 é um momento de **valorização do património cultural e enogastronómico** de Ponte de Lima, reforçando o papel do Vinho Verde Loureiro como embaixador do concelho e dinamizando a restauração local. ***“O Loureiro é o vinho que melhor traduz a identidade de Ponte de Lima. Ligá-lo à criatividade dos nossos***

petiscos é uma forma de contar a história e a atualidade do conelho à mesa, promovendo simultaneamente a economia local e o turismo gastronómico”, acrescenta a organização.

OC/MP