

Sever do Vouga celebra tradição e sabores na Rota Gastronómica 2026

written by José Paulo Santos | 5 de Março, 2026



A edição de 2026 apresenta uma novidade de peso: **a fusão da tradicional Rota do Cabrito com a Rota da Lampreia e da Vitela**, dando origem a um percurso gastronómico mais abrangente e representativo da identidade severense. A abertura oficial está marcada para **7 de março, durante o XIV Capítulo de Entronização da Confraria Gastronómica de Sever do Vouga**, momento simbólico que reforça o compromisso com a preservação dos sabores ancestrais da região.

13 restaurantes – três produtos de excelência

Ao todo, **13 restaurantes aderentes** vão preparar menus especiais dedicados à **lampreia, à vitela e ao cabrito**. Entre as propostas destacam-se o tradicional Arroz de Lampreia, a Lampreia à Bordalesa, e os assados em forno a lenha, com a célebre Vitela à moda de Sever, o Cabrito assado e o Arroz de forno.

As especialidades estarão disponíveis em estabelecimentos de várias freguesias do concelho, com oferta diversificada:

Cedrim: Pérola do Vouga; Quinta Nova

Couto de Esteves: Cantinho da Eira; O Júnior

Dornelas: O Pantanal

Paradela do Vouga: Gare Paradela (apenas ao almoço)

Pessegueiro do Vouga: Casa da Ponte; Quinta do Barco; Santiago

Sever do Vouga: Adega dos Amigos; O Cortiço; O Vitorino

Talhadas: O Zeca

Todos os restaurantes funcionam **mediante reserva prévia**, de forma a garantir a melhor qualidade e execução dos pratos típicos.

Um evento que celebra a memória coletiva

Mais do que um roteiro gastronómico, esta iniciativa pretende valorizar o **património cultural e afetivo das gentes de Sever do Vouga**. A tradição da lampreia, ligada ao rio Vouga, e os assados de vitela e cabrito – outrora reservados para dias de festa – são apresentados como símbolos de **identidade e partilha**.

O Município destaca que o evento procura recriar *“o sabor de um tempo onde cada refeição era um acontecimento”*, convidando visitantes a descobrir não só a gastronomia, mas também as paisagens naturais, o artesanato e o dinamismo económico local.

Impacto económico e turístico

A Rota Gastronómica funciona também como motor de desenvolvimento para produtores, agricultores e o setor da restauração, reforçando a atratividade do concelho em época baixa. Entre uma refeição e outra, os visitantes são incentivados a explorar trilhos, miradouros e pontos de interesse da chamada Capital do Mirtilo.

Mais informações podem ser encontradas em:

□ www.visitseverdovouga.pt