



# GONDOMAR

## terra do sável e da lampreia

Entre janeiro e março de cada ano, o sável e a lampreia abandonam a água salgada para desovar na água doce do rio Douro. Assim tem início mais uma safra em Gondomar, permitindo aos apreciadores deliciarem-se com estas duas iguarias.

**E** stá oficialmente aberta a época do sável e da lampreia, uma boa notícia para os amantes da gastronomia nacional, especialmente para os fãs destes dois peixes, que todos os anos se fazem anunciar por esta altura.

Janeiro a março, sensivelmente, são os meses escolhidos pela lampreia e pelo sável, peixes de mar no resto do ano, para iniciarem uma viagem cíclica que os leva até à água doce dos rios para desovar, possibilitando assim às populações à beira-rio a sua apanha.

Gondomar, com estreita ligação ao rio Douro, tem vindo a transformar ao longo



dos séculos esta apanha numa verdadeira arte gastronómica, a qual valeu o epíteto de capital destas iguarias que se multiplicam nos restaurantes da região. É aqui que se realiza um dos mais antigos festivais gastronómicos do país dedicado a estas duas espécies tão emblemáticas do rio Douro.

Lampreia à bordalesa, sável frito e arroz de lampreia são algumas das receitas típicas mais procuradas nos primeiros meses do ano, não faltando nunca, no entanto, receitas novas e originais, a fazer justiça à frescura e qualidade destes dois ingredientes, que aqui são reis e senhores.



### SABORES DE OURO

Território com história e tradição na confeção do sável e da lampreia, aperfeiçoada ao longo de várias gerações por experientes cozinheiros locais que, desde cedo, souberam tirar proveito da riqueza com que o rio Douro brinda o município, não é por acaso que Gondomar ganhou o estatuto de “Terra do Sável e da Lampreia”. É neste contexto – em que, a montante, Gondomar é brindado com estes peixes de água doce de elevada qualidade e, a jusante, detém uma tradição e sabedoria seculares quanto à confeção tradicional dos mesmos – que é realizado anualmente o Festival do Sável e da Lampreia, um dos mais antigos festivais gastronómicos nacionais dedicados a estas iguarias.

“**O Festival do Sável e da Lampreia pretende não só a divulgação das especialidades tradicionais, como também dos restaurantes locais responsáveis pela confeção das mesmas**”

### IDENTIDADE GASTRONÓMICA

Realizado todos os anos, entre os meses de fevereiro e março, o Festival do Sável e da Lampreia pretende não só a divulgação das especialidades tradicionais, como também dos restaurantes locais responsáveis pela confeção das mesmas. Para os apreciadores de sável e de lampreia, trata-se de uma oportunidade ímpar para se deliciarem com os pratos mais tradicionais – que escondem os mais bem guardados segredos familiares – mas também com pratos inovadores – que revelam a criatividade dos cozinheiros locais.

A forte adesão ao evento, que atrai apreciadores de todo o país e além-fronteiras, tem permitido reforçar a promoção turística de Gondomar enquanto território com uma oferta gastronómica de qualidade.





### CONCURSO RENHIDO

Uma tradição que todos os anos se repete, para enorme satisfação dos seus muitos admiradores, o Festival do Sável e da Lampreia desafia todos os restaurantes do concelho a participar num concurso gastronómico, que, como não poderia deixar de ser, tem como protagonistas o sável frito e a lampreia à bordalesa, os dois pratos mais emblemáticos do território, onde estas especialidades são rainhas, para eleição do(s) restaurante(s) com o Melhor Sável e a Melhor Lampreia de Gondomar.

Para participar, os restaurantes devem estar localizados no concelho e oferecer na ementa pratos de sável ou lampreia, naturalmente, podendo submeter uma ou ambas as iguarias a concurso. Cada estabelecimento deve seleccionar a confeção de um prato tradicional (caso, por exemplo, do

sável frito ou em escabeche e da lampreia em arroz ou à bordalesa) ou de um prato inovador (como a tarte de lampreia, o sável fumado, entre outras receitas originais).

Além da promoção dos restaurantes participantes do concelho, que veem aumentar o número de visitantes nesta época, o festival visa também dinamizar toda a atividade turística do município.

A sua organização é precisamente assumida como um dos pilares da promoção turística do concelho, procurando reforçar o posicionamento de Gondomar enquanto destino gastronómico.

Espera-se que a gastronomia possa assumir assim um papel determinante enquanto oportunidade turística, segundo Marco Martins, presidente da Câmara Municipal de Gondomar, que classifica o turismo como “o braço armado da eco-

nomia”, defendendo consequentemente a continuidade de uma forte aposta na atração turística, a bem da economia local, que atualmente está a ser fortemente fustigada pela pandemia de covid-19.

Além de preservar e valorizar a gastronomia como identidade cultural, importa também, frisa Sandra Almeida, vereadora do Turismo, “afirmar a gastronomia como uma fonte de atração turística de qualidade e distinta”, de que o Festival do Sável e da Lampreia não poderia ser melhor exemplo. “Não fosse a situação pandémica atualmente vivida, o Município de Gondomar estaria agora a preparar a sua 30.<sup>a</sup> edição, a qual, não tenho a menor dúvida, iria trazer até ao concelho um elevado número de apreciadores de sável e de lampreia e de gastronomia em geral”, adianta a autarca.





### E O PRÉMIO VAI PARA...

Na 29.ª edição, realizada em 2020, foram vários os pratos de sável e de lampreia que brilharam nas ementas dos vinte restaurantes a concurso, avaliado por um júri composto pelo prestigiado *chef* Hélio Loureiro e pelo *chef* Tony Salgado, além de Fernando Melo, reconhecido crítico gastronómico da revista *Evasões*.

Em 2021, dada a impossibilidade de realizar aquela que seria a 30.ª edição do Festival do Sável e da Lampreia, não pode igualmente ser realizada a tradicional cerimónia de entrega de prémios aos vencedores do concurso do ano anterior,

que costuma abrir oficialmente o festival. Por esse motivo, o Município de Gondomar aproveita este Guia da Lampreia para divulgar os vencedores do concurso gastronómico da edição de 2020.

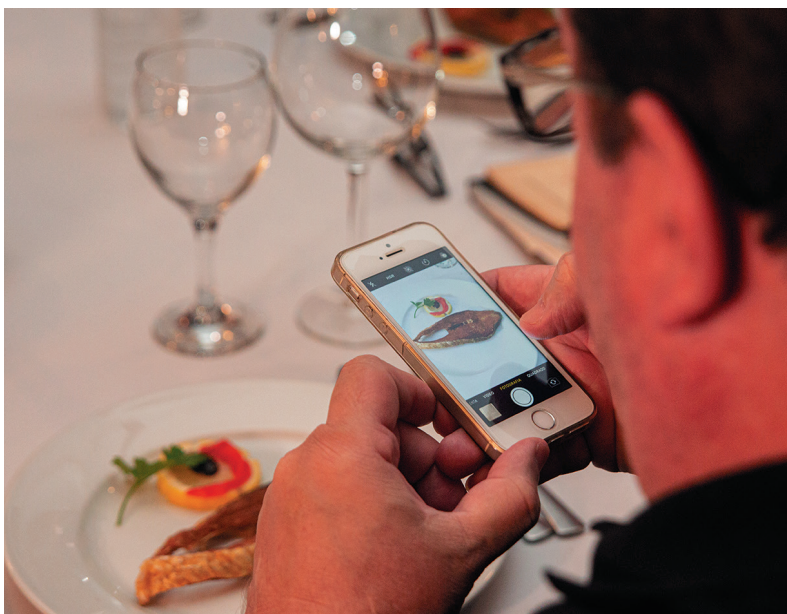
#### CATEGORIA DE MELHOR LAMPREIA:

- **Certificados de Ouro:** Ponte do Freixo, O Laranjal, Dom Vicente, Figurino do Douro, Estrelas do Douro, Beef D'Ouro, Cantinho das Manas, Choupal dos Melros, Madureira's Vera Cruz, Bom Retiro, Rei da Tasca.
- **Certificados de Prata:** Casa Lindo, Campidouro, Clube dos Caçadores.

- **Certificados de Bronze:** O Cardeal, Sabores do Chefe.

#### CATEGORIA DE MELHOR SÁVEL:

- **Certificados de Ouro:** Estrelas do Douro, Casa Lindo, Cantinho das Manas, Madureira's Vera Cruz, O Chefe Barbosa, Rei da Tasca.
- **Certificados de Prata:** Porto à Vista, Ponte do Freixo, O Laranjal, Dom Vicente, Clube dos Caçadores, Beef D'Ouro, Bom Retiro, O Fórum.
- **Certificados de Bronze:** O Cardeal, Choupal dos Melros.
- **Certificado Originalidade:** Rei da Tasca.



Consulte o site  
da Câmara Municipal  
de Gondomar

