



MESÃO FRIO

Porta do Douro





IMAGINE-SE AQUI!

A observar as paisagens, marcadas pelos socacos durienses, as ruas de traços medievais e praças quase immaculadas que o tempo pouco mudou, os solares e casas brasonadas repletas de história. Um autêntico anfiteatro voltado ao Douro.

A escutar a natureza, os passos dados em caminhos rurais com tanto por explorar, o rio que passa sereno e as gentes da terra que recebem sempre de braços abertos quem por aqui passa. As badaladas dos sinos das igrejas e capelas marcam a passagem do tempo nesta terra onde o tempo não tem pressa.

A cheirar os nossos vinhos, feitos pelas mãos calejadas das gentes do Douro, os aromas da lavoura, o mosto das uvas colhidas nas vindimas, a fruta e as hortaliças acabadas de colher.



A sentir a dureza da terra esculpida pelo xisto, o clima ameno protegido por vales montanhosos, a imponência da Serra do Marão, a tradição de uma terra onde arrais e marinheiros desbravaram as águas do Douro a bordo dos Barcos Rabelo.

A provar a gastronomia típica, os sabores intensos dos enchidos e dos assados tradicionais, os taninos dos vinhos durienses e as receitas centenárias deixadas pelos nossos antepassados.



Rota dos Miradouros

Miradouro da Torre de Santa Cristina

Em comunhão com a História.



Miradouro da Sr.ª da Piedade

Vinhas que abraçam a terra!



Miradouro de São Silvestre

O repouso da Vila aconchegada pelas serras!



Miradouro de Barqueiros

A Região Demarcada mais antiga do mundo começa aqui!



Miradouro de Donsumil

Aos pés do Marão, o horizonte estende-se!



Miradouro do Imaginário

De olhos voltados para o rio Douro!





Património



Claustro do Convento
de São Francisco
de Varatojo



Pelourinho



Rua do Balcão



Ponte dos Martinhos

Natureza



Serra do Marão

Parque Fluvial e zona envolvente do Rio Teixeira

Rio Douro – Zona Fluvial da Rede



Caminhos de Santiago – Caminho de Torres



Casa-Museu Domingos Monteiro



Visitar



Centro Interpretativo do Barco Rabelo



Núcleo Interpretativo do Castro de Cidadelhe



Festas e Romarias



Feira do Petisco
Último fim de semana de julho



Feira Anual de Santo André
30 de novembro a 8 de dezembro



Festa Branca
Agosto



Gastronomia



Biscoito de Vila Marim

Biscoito tradicional da freguesia de Vila Marim, feito à base de farinha, açúcar e limão.

Anho Assado

Geralmente servido com arroz de forno, trata-se de uma carne característica da região, habitualmente cozinhada em asadeira de barro.

Marrã

Carne de porco frita, regada tradicionalmente com vinho tinto e acompanhada de batatas cozidas.

Leite-creme

Sobremesa de textura macia e cremosa, à base de leite, ovos e açúcar, com um toque de limão.

Aletria

Doce feito com massa de aletria cozida, açúcar e casca de limão.



Tradição



Tanoaria

É uma arte típica da freguesia de Oliveira, que consiste em transformar a madeira em pipos, tonéis, balsas e nos mais variados trabalhos.

Rendas de gancho

Panos característicos de Barqueiros, feitos à mão com agulha de renda e ganchos de cabelo.

Castanhetas

Instrumento musical artesanal, típico da freguesia de Barqueiros. É feito habitualmente em madeira de figueira, produzindo o seu próprio som característico.

Folclore

Através de danças e cantares, homens e mulheres perpetuam as tradições agrícolas, representando os rituais de fé da partida dos marinheiros nos Barcos Rabelo, mas também, a festa e alegria da aldeia aquando do seu regresso a casa.





Da vinha ao vinho

Terra de lavradores e produtores, Mesão Frio vive para as uvas e os néctares que delas se extraem! Parta à descoberta da paisagem, das gentes que nela habitam e trabalham. Deixe-se inebriar pelos vinhos que nascem em Mesão Frio.



 cm-mesaofrio.pt
 [@municipio_de_mesao_frio](https://www.instagram.com/municipio_de_mesao_frio)
 [@de_mesao](https://twitter.com/de_mesao)
 [@municipiodemesaofrio](https://www.youtube.com/municipiodemesaofrio)
 fb.com/aportadodouro
 linkedin.com/company/municipiodemesaofrio



MESÃO FRIO
PORTA DO DOURO

Av. Conselheiro José Maria Alpoim, 432
5040-310, Mesão Frio – Portugal

geral@cm-mesaofrio.pt
+351 254 890 100

