

ROTEIRO: Lagos

Distrito: Faro
Concelho: Lagos
GPS: Nº 6.5241797118553615 / Eº
3.3792614936828613
Site: www.cm-lagos.pt

Posto de Turismo

Antigos Paços do Concelho (r/c do lado sul)
Praça Gil Eanes
8600-668 Lagos
Tel: 282 763 031

email: pim@cm-lagos.pt
Site: www.turismodoalgarve.pt

Horário de Atendimento:

De 01 de julho a 15 de setembro | 9h00 às 19h00
todos os dias da semana

A partir de 15 de setembro | 9h30 às 17h30
encerra aos domingos

Lagos tem sido um destino consecutivamente premiado. A distinção mais recente aconteceu com a entrega do galardão “QualityCoast Gold Award”, um prémio que certifica o município como destino turístico de referência em termos de qualidade ambiental, do património cultural e da sua identidade local. Também as suas praias de sonho têm sido alvo de divulgação nos mais importantes meios de comunicação social. Aqui poderá encontrar informação diversa sobre estas temáticas.

Alojamento

O Município de Lagos dispõe de uma vasta oferta hoteleira. Desde modernos hotéis de grande envergadura, de 4 e 5 estrelas, apartamentos turísticos, albergarias, passando por casas antigas restauradas até às fabulosas moradias com piscinas. Pode escolher um local no meio da cidade contemplando a Marina e a Baía, pernoitar no centro histórico, eventualmente no mais recente Hostel de Lagos, ou escolher zonas mais recatadas junto à praia ou ao campo.

Gastronomia

O balanço das ondas e o cheiro a maresia fazem abrir o apetite. O mar é uma fonte de riqueza bem aproveitada pela gastronomia algarvia. Não falta imaginação para confeccionar os mais variados pratos de peixe, moluscos e mariscos.

Começando pelos petiscos. Amêijoas à «bulhão pato», pratinhos de perceves, lascas de ovas secas (de pescada, polvo ou atum), nacos de polvo, de moreia ou de lula secos ao sol e assados em fogareiro ou o biqueirão envinagrado são alguns dos deliciosos petiscos típicos, mais prováveis de encontrar nas tasquinhas dos pescadores.

A sardinha assada é rainha em qualquer restaurante algarvio e lacobrigense. A tradição manda comê-la em cima de uma fatia de pão, na qual ela vai deixando a sua gordura... uma delícia dizem os entendidos e comprovam-no os que já experimentaram. Outro prato típico é o de carapaus alimados. Às lulas enche-se-lhes os sacos com ricos recheios de presunto e linguiça. O arroz muda de paladar consoante é de berbigão, de polvo ou de lingueirão.

O xarém ou as papas de milho, em tempos eram a base de uma alimentação humilde, hoje são um prato muito apreciado.

Nas carnes, o cozido de grão; o cozido de milhos; a carne de porco com amêijoas e as favas à algarvia são alguns exemplos.

Falando de doces...

Poética e lendária, a amendoeira é protagonista na confeitaria algarvia. Os bolinhos feitos de massa de amêndoa com recheio de ovos moles ou fios de ovos são a base da imaginação para as mais variadas fantasias. São ternurinhas moldadas por sábias mãos. Um regalo para os olhos e um mimo de sabor.

Os Dom Rodrigues são, igualmente, uma delícia feita de amêndoa, protegida por um invólucro de prata colorida. Também o famoso Morgado não dispensa a amêndoa.

O figo depois de seco permite uma variedade de utilizações. Inteiro ou esmagado não há quem os recuse – recheados com amêndoa, chocolate e erva doce ou torrados no forno são uma delícia.

Fonte: <http://www.cm-lagos.pt/>

Autor Video: Inventiva

FOTOGRAFIAS

