



A gastronomia em Couto de Esteves é motivo de presença de muitos visitantes. Predominantemente oriundos de outras regiões do País, sabem apreciar os pratos locais, num ambiente rural com reminiscências do litoral, o que demonstra bem a capacidade das suas gentes que souberam extrair proveitosos resultados dessa simbiose geo-cultural.

A gastronomia em Couto de Esteves é já marca de "imagem", através de alguns dos seus famosos pratos - o destaque vai para a vitela assada com arroz no forno, para os rojões com grelos e para várias iguarias de peixe do rio em escabeche. Seja feita justiça aos seus dois restaurantes que d'entre a variedade de pratos gastronómicos, apostam decididamente nos que são tipicamente característicos da Região.

Quanto ao néctar da região temos o vinho verde “americano” tinto. As frutas mais produzidas são a laranja, tangerinas, kiwi, mirtilo e ameixas.

Quanto à doçaria, em Couto de Esteves fazem-se vários doces, pão-de-ló, rabanadas, aletria, leite creme, bilharacos (doce de abóbora).

Mas para quê mais palavras? Venha a Couto de Esteves e delicie-se com as suas iguarias...