

HET BESTE VAN PORTO IN 3 ROUTES



ROUTE 1 > SÉ, RIBEIRA & VILA NOVA DE GAIA p. 18

Sé is de oude stad boven op de heuvel. São Nicolau is de buurt van de middeleeuwse vestiging aan de rivier de Douro, waar je lekker traditioneel kunt eten. Aan de overkant van de Douro, in Vila Nova de Gaia, vind je authentieke wijnkelders met port.

ROUTE 2 > VITÓRIA & CEDOFEITA p. 38

In Vitória vind je een leuke mix tussen ouderwetse decadentie en nieuwe invalshoeken. Deze wijk is het uitgaansgebied waar je de meeste hippe restaurantjes kunt vinden. In het buurtje Cedofeita zijn er diverse galeries en kan je dwalen door een dromerig park.



ROUTE 3 > SANTO ILDEFONSO & BONFIM p. 58

Santo Ildefonso is het meer stedelijke gebied van de stad. Hier vind je een markthal en verschillende theaters. Ook kun je hier goed (vintage) shoppen.



Best local tips!

TIME TO MOMO IN PORTO

Stap je hotel uit en loop regelrecht naar de leukste wijken van de stad. Op weg naar nieuwe restaurantjes, de beste koffie en dat lokaal gebrouwen biertje. Bij **time to momo** delen onze lokale auteurs uit liefde voor hún stad alleen de echte highlights met je. Zo sla je de drukke dertien-in-een-dozijn-winkelstraten over en wandel je, terwijl je onderweg een bezienswaardigheid meepikt, naar de leukste adressen waar de locals zelf graag komen. Geniet van elke seconde en haal alles uit je stedentrip.

NAAR PORTO!

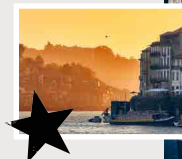
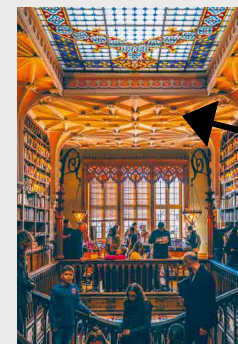
Bem-vindo in Porto, de grootste Noord-Portugese stad waar echte *Portuenses* (inwoners van Porto) *francesinhas* eten. De schitterende havenstad 'Portus Cale', waar Portugal haar naam aan dankt, ligt aan zowel de rivier de Douro als de Atlantische Oceaan. De Douro ontspringt in Spanje en voorziet de wijngaarden van de Dourovallei van water. Maak kennis met portwijn, mooie uitzichten en de beste plekken om traditionele gerechten uit de regio te proeven. Ontdek ook de verrassende eigen stijl van de lokale kunstwereld, de designwinkels en het nachtleven. De mix tussen geschiedenis en nieuwe trends geeft Porto een *bohemian* karakter. Het is verrassend makkelijk je hier snel thuis te voelen. Niets moet, alles mag en alles is op loopafstand. *Até breve!*

time to momo laat je lekker wandelen, in je eigen tempo de stad ontdekken en de local lifestyle beleven. Zonder dat je je hoeft voor te bereiden. We leiden je met onze routes langs de favoriete restaurants, cafeetjes, musea, galleries, winkels en bezienswaardigheden: langs de plekken in onze stad waar we zelf graag komen en een leuke tijd hebben. Dus misschien kom je ons wel tegen.

Geen van de adressen die we beschrijven heeft voor vermelding betaald, niet voor de tekst en niet voor de foto's. Alle teksten zijn geschreven door een onafhankelijke redactie. En dat geldt niet alleen voor de adressen in deze gids, maar ook voor de informatie in onze **time to momo app** en alle nieuwste tips, themaroutes, wijkinformatie, blogs en selectie van de leukste hotels op www.timetomomo.com.



Enjoy the view!



LOCAL
SOFIA LERENO
SITVAST

STAD
PORTO

WERK & BEZIGHEDEN
CONTENT WRITER

Sofia is Nederlands-Portugees en heeft alle zomervakanties in Porto bij haar Portugese familie doorbracht. Na haar

studie in Nederland kon ze de aantrekkingskracht van deze bijzondere stad niet weerstaan en is ze vertrokken. Nu woont ze er samen met haar man en geniet ze van strand, stad, (port)wijn, lekker eten en verdwalen door de eeuwenoude straatjes.



PRAKTISCH

Met de drie routes in deze gids kun je te voet en in je eigen tempo de leukste met *azulejos* betegelde wijken van de stad ontdekken. De routes leiden je langs musea en bezienswaardigheden, maar laten je vooral ook zien waar je lekker kunt eten en drinken, shoppen, genieten en leuke dingen kunt doen. Op de overzichtskaart voor in de gids kun je zien door welke delen van de stad de routes lopen.

Elke route is duidelijk weergegeven op een gedetailleerde plattegrond aan het begin van het betreffende hoofdstuk. Ook alle adressen zijn op deze kaart terug te vinden. Aan de kleur van de bolletjes kun je zien om wat voor soort adres het gaat (zie de legenda onder aan deze pagina). Verderop in het hoofdstuk wordt elk adres steeds uitgebreid beschreven. Zonder de genoemde adressen uitgebreid te bezoeken duurt één route ongeveer drie à vier uur. De afstand in kilometers vind je boven de routebeschrijving.

PRIJSINDICATIE

Om je een idee te geven van de prijzen in restaurants, vind je bij de adresgegevens steeds een prijsindicatie. Tenzij anders vermeld, is het bedrag de gemiddelde prijs van een hoofdgerecht. De entreprijzen van bezienswaardigheden zijn de reguliere tarieven, eventuele gereduceerde tarieven noemen we niet.

PORTUGESE EETGEWOONTES

In Porto eet je 's ochtends een *torrada* (geroosterd brood met boter) of een croissant *com queijo fiambre* (ham-kaas) met een *cafezinho* (espresso), *abatonado* (normale koffie), *pingo* (koffie met een druppeltje melk) of *galão* (koffie verkeerd). *Pastelarias* hebben diverse zoete kleine broodjes en taartjes



waar elke Portugees dol op is. Niet te versmaden is de *pastel de nata*, een roompasteitje dat je heerlijk met kaneelpoeder kunt eten. Maar er zijn ook hartige toppers, zoals een *pão com chouriço*, een *lanche* of simpelweg een *pão com queijo*: een broodje kaas (zo anders zijn we ook weer niet). Later op de dag, als middagsnack met een drankje erbij, neem je een kabeljauwkroketje (*bolinho de bacalhau*), olijven of de *tremoços*-bonen.

Portuenses, de inwoners van Porto, worden ook wel *tripeiros* genoemd. Portugal kent een lange geschiedenis van voedselschaarste (wat een belangrijke motivatie was voor de ontdekkingsreizen). Terwijl het goede vlees en de dure producten naar de rijken in bijvoorbeeld Lissabon en de kastelen gingen, werden *tripas* het gerecht van het gewone volk. *Tripas* zijn ingewanden, zoals magen, levers en hartjes. Deze gerechten weerspiegelen het doorzettingsvermogen van de mensen. De specialiteiten van Porto zijn *tripas à modo do Porto* – het voornoemde met gedroogde bonen, kool en rijst – en de *francesinha*: een machtige tosti met diverse soorten gegrild vlees zoals steak, worst en ham, met daarbovenop een laag gesmolten kaas en biersaus. Een *francesinha especial* wordt

LEGENDA

<ul style="list-style-type: none"> ● >> BEZIENSWAARDIGHEDEN ● >> ETEN & DRINKEN 	<ul style="list-style-type: none"> ● >> SHOPPEN ● >> LEUK OMTE DOEN
--	---



ook geserveerd met een ei en friet. Je zou zeggen dat dit qua allure het Portugese equivalent van de Rotterdamse kapsalon is, maar de Portugezen zijn ontzettend trots op dit gerecht. Het is dan ook verheven tot een culinair hoogstandje. Meerdere restaurants claimen de beste francesinha in de stad te hebben en er zijn meerdere varianten (een vegetarische, of met garnalen). Voor Café Santiago staat bijvoorbeeld dagelijks een rij van tientallen meters te popelen.

Bij een volk dat vooral aan zee en rivieren woont, kun je niet om vis heen. En die is in Porto goed vers! *Sardinhas* zijn de lokale vangst, vaak geserveerd met gekookte aardappelen in de schil en gegrilde pepers. Er is hier een grote variatie aan soorten vis en zeefruit vanuit de Atlantische Oceaan. Gegrilde octopus, *polvo*, een specialiteit uit het noorden, is ook een belangrijk gerecht in Porto.

De grootste lekkernij, het gerecht waarmee Portuenses hun gasten de grootste eer bewijzen, is *bacalhau*. Deze gezouten, gedroogde en lang te bewaren kabeljauw is de basis voor wel meer dan duizend verschillende soorten gerechten en vertelt het verhaal van de handel en zeevaarders. De plek waar je de beste

verse vis kunt eten is in de *tascas* (kroegjes) van Matosinhos. Neem de metro naar Matosinhos Sul en loop noordwaarts naar de nieuwe haven.

Verder is varkensvlees de grote trots van het binnenland en het zuiden, zoals *leitão* en meerdere soorten ham, *presunto*. Naast al het vlees eten ze in Porto graag *caldo verde*, een groentesoep gemaakt uit kool, ui, aardappel en – ook hier – een stukje *chouriço*. Olijfolie is overal en als laatste is de kaas, *Queijo da Serra da Estrela*, een van de lekkerste kazen. Jong gegeten is hij glad en rijk van smaak. De andere populaire kazen komen van de Azoren. Dit zijn de sterke geitenkaas *cabreira* en *queijo da ilha*, een kaas die op Parmezaanse kaas lijkt.

(PORT)WIJN

Vinho do Porto is een sterke wijn die gemaakt wordt in de Dourovallei. Portwijn is extra zoet en sterk. Er zijn droge en witte varianten. De locals drinken de wijn als dessert, en dan met name op familiefeestjes.

Meer dan tweeduizend jaar geleden maakten de Romeinen al wijn in de Dourovallei. In 1386 zijn Portugal en Engeland een samenwerking begonnen. Handelaars mochten in beide landen wonen én producten ruilen; de druiven voor wijn groeien niet goed in Engeland, terwijl de gedroogde kabeljauw uit de Noordzee een lekkernij was voor de Portugezen. Tijdens de lange reis over zee verloor de normale wijn vaak zijn smaak. Om die reden begonnen de makers ervan de wijn alcoholisch sterker te maken. Zo werd portwijn geboren.

Je hebt portwijn uit een houten vat, witte portwijn en wijn die jaren in zijn eigen fles bewaard is. Het is aan te raden om de wijnkelders van Gaia in te gaan en de wijn te proeven. Caves Ferreira is klassiek, Caves Croft heeft leuke alternatieve manieren van proeven (met een blinddoek en met chocola, bijvoorbeeld), Caves Calem heeft ook fadovoortellingen te bieden en Graham's heeft – naast zijn grote naam en mooie kelders – een geweldig uitzicht. De bar Portologia in Ribeira heeft wel meer dan 240 soorten wijn, maar vrijwel elke plek in Porto zal goede port op de kaart hebben staan.

Naast de iconische portwijn mogen ook de tafelwijnen van het noorden absoluut niet onvermeld blijven. De wijn van het noordwesten, *vinho verde* (groene wijn),



ALGEMEEN

is fris en tintelend en vrij zuur omdat deze druiven in het Atlantisch zeeklimaat niet rijpen tot ze zoet zijn. Erg lekker is frisse vinho verde als dorstlesser op een hete zomerdag, met een visje. Het is echt ideaal om hier een *garafa* (karaf) van te bestellen bij een warme lunch in de markthal Bolhão.

De droge tafelwijn uit de Douro heeft een diverse, diepe en scherpe smaak en roept een bepaalde speelsheid op die kenmerkend is voor Porto zelf. In de supermarkt koop je voor 4 euro al goede wijnen zoals Papa Figos, Castello D'Alba of Evel. Doe je eigen wijnproeverij in een van de romantisch heesterige parken als Jardim das Virtudes of Palácio de Cristal.

Porto is een zich snel ontwikkelende stad met eigenzinnige locals, waardoor er geregeld nieuwe hippe plekken te ontdekken zijn. Daarom is het belangrijk om te weten dat *Portuenses* elkaar doorgaans ontmoeten op straat en overal alcohol mogen drinken. Ook genieten ze later en vooral langer van het avondeten dan wij gewend zijn. Soms zelfs met een pauze. Het diner is een belangrijk aspect van de avond, voor je het weet is het al middernacht. Als je rond tien of elf uur wilt feesten, kun je alleen terecht voor een drankje en een goed gesprek.

FEESTDAGEN

Op de feestdagen zijn veel publieke instanties en musea gesloten. Winkels, restaurants en bars zullen hun deuren juist weer langer geopend houden.

1 januari > Nieuwjaarsdag. Men gaat van deur tot deur met traditionele liedjes.

Eind februari tot begin maart > Carnaval. Het hoogtepunt van dit feest is Carnavalsdinsdag.

Eind maart tot begin april > Pasen. Probeer het geroosterd vlees en *Folar da Páscoa*, wat gemaakt is uit zoet brood met anijs en citroenschillen.

25 april > Dag van de Vrijheid. Vuurwerk en een parade om het einde van het fascistische bewind in 1974 te herdenken.

1 mei > Dag van de Arbeid. Demonstraties van partijen en studenten.

Juni > Sacramentsdag (Corpo de Deus) een religieuze feestdag op de tweede donderdag na Pinksteren.

10 juni > Portugaldag. Eerbetoon aan Camões (overleden op 10 juni 1580), een dichter en soldaat.

