

Bagoeira, um ícone de Barcelos

Numa das mais belas e históricas terras lusas, encontrámos um secular refúgio dos melhores sabores do Minho.

Dados históricos apontam que a origem do Bagoeira remonta ao século XVI, tendo nascido como casa de pasto. “Diziam os antigos que ali ocorria a feira do gado e em algumas salas do atual restaurante pernoitavam os cavalos dos viajantes”, conta-nos José Sousa, proprietário. Reza a história que esta casa serviu uma “comunidade de 67 freiras, professoras, noviças e educadas e 50 criadas, trasladadas do Seminário (Braga) para o Convento de Barcelos” – “vitelas, carneiros e galinhas, pagos pela Câmara Municipal”.

Ao longo dos séculos, o espaço foi alvo de intervenções de restauro, tendo sobrevivido a um grande incêndio, e é hoje património de interesse concelhio.

Desde 1975, José Sousa lidera os destinos desta Casa. Foi consigo que o Bagoeira passou a unidade hoteleira, em 2004. Hoje, além da experiência gastronómica, o viajante pode usufruir de uma confortável estadia – desde o cliente empresarial, até aos peregrinos que rumam a Santiago de Compostela.

Mas é pelos sabores que o Bagoeira é reconhecido. A sua carta enche-se de propostas da gastronomia portuguesa e regional. As grandes referências são o Bacalhau e o Polvo assados na brasa, mas também os rojões à moda do Minho, as Papas de Sarrabulho, o cabrito assado ou três receitas de galo de Barcelos – galo na forca, servido ao terceiro fim-de-semana de cada mês; arroz de galo; e “galo à patrão”.

Com mais de 400 anos, José Sousa entende que o reconhecimento desta casa se deve, mais que à antiguidade, à excelência do serviço prestado.



Av. Sidónio Pais, nº 495
4750 - 333 Barcelos
Tel. Hotel: 253 809 500 / 253 811 236
Tel. Restaurante: 253 813 088
Fax: 253 824 588
E-mail geral@bagoeira.com
www.bagoeira.com

Bagoeira, an icon of Barcelos

In one of the most beautiful and historic Portuguese lands, we found a secular refuge of the best flavors of Minho.

According to historical records, the origin of Bagoeira dates from the 16th century, born at that time as an eating house. “The ancients used to say that there was the cattle fair and in some rooms of the current restaurant, the horses of the travelers stayed overnight”, explains the owner, José Sousa. The story says that this house served a “community of 67 nuns, professed members, novices, students and 50 servants transferred from the Seminary (Braga) to the Convent of Barcelos” – “veal calves, sheep and chickens, paid by the City Council”.

Over the centuries, the establishment has been the subject of restoration interventions, having survived a major fire, and is today heritage of municipal interest. Since 1975, José Sousa has been leading the destinies of this house. It was with him that Bagoeira became the hotel unit in 2004. Today, in addition to the dining experience, the traveler can enjoy a comfortable stay - from the business client to the pilgrims moving to Santiago de Compostela.

But it's because of the flavors that Bagoeira is recognized. Its menu is full of proposals from Portuguese and regional cuisine. The main references are the roasted Cod and Octopus, but also the 'rojões' Minho-style, the 'Papas de Sarrabulho', the roast goat or three rooster recipes of Barcelos - rooster on the gallows, served on the third weekend of each month; rooster rice; and rooster 'à patrão'.

With over 400 years old, José Sousa understands that the recognition of this house is due, more than to ancestry, to the excellence of its service.