



De Minho à Galicia

UNA INVITACIÓN PARA “AMAR O MINHO”

MAYO2023 | MAIO2023



EL CONSORCIO MINHO INNOVACIÓN NOS INVITA A AMAR O MINHO, UN CONVITE A CONOCER ESTA REGIÓN AL NORTE DE PORTUGAL, DE GRAN RIQUEZA HISTÓRICA Y GASTRONÓMICA, DONDE LA NATURALEZA LO INVADE TODO. LA IDENTIDAD DE ESTE TERRITORIO, FORMADO POR 24 AYUNTAMIENTOS, AÚNA TRADICIÓN Y VANGUARDIA. UNA TIERRA QUE OFRECE PLANES PERFECTOS PARA DESCONECTAR Y CONOCER A FONDO EL SABOR DE SU GASTRONOMÍA Y SUS VINOS, ASÍ COMO SU CULTURA. SANTIAGO DE COMPOSTELA SERÁ EL ESCENARIO DE DOS ACCIONES CON LAS QUE ESTAS TRES COMUNIDADES INTERMUNICIPALES (ALTO MINHO, CÁVADO Y AVE) QUIEREN TRANSMITIR LO QUE ES EL MINHO, PROPORCIONANDO UNA EXPERIENCIA ÚNICA QUE DARÁ A CONOCER LAS SEÑAS DE IDENTIDAD DE LA REGIÓN.

| UN DESTINO QUE UNE ARMONIOSAMENTE HISTORIA, TRADICIÓN, MODERNIDAD E INNOVACIÓN.

O CONSORCIO MINHO INNOVACIÓN CONVÍDANOS A AMAR O MINHO, UN CONVITE A COÑECER ESTA REXIÃO DO NORTE DO PORTUGAL DONDE A NATUREZA INVÁDEO TODO. A IDENTIDADE DE ESTE TERRITORIO, FORMADO POR 24 CONCELLOS, AÚNA TRADICIÓN E VANGARDA. UNHA TERRA QUE OFRECE PLANS PERFECTOS PARA DESCONECTAR E COÑECER A FONDO O SABOR DA SÚA GASTRONOMÍA E OS SEUS VIÑOS, ASÍ COMO A SÚA CULTURA.

SANTIAGO DE COMPOSTELA SERÁ O ESCENARIO DE DOUS ACCIÓNS COAS QUE ESTAS TRES COMUNIDADES INTERMUNICIPAIS (ALTO MINHO, CÁVADO E AVE) QUEREN TRANSMITIR O QUE É MINHO, PROPORCIONANDO UNHA EXPERIENCIA ÚNICA QUE DARÁ A COÑECER AS SINAIS DE INDENTIDADE DESTE TERRITORIO.

| UN DESTINO QUE UNE HARMONIOSAMENTE HISTORIA, TRADICIÓN, MODERNIDADE E INNOVACIÓN.



ESSÊNCIA DOMINHO

GASTRONOMÍA Y VINOS
GASTRONOMÍA E VIÑOS

4 DE MAYO | 4 DE MAIO
4 MANOS | 4 MANS

| ANTÓNIO LOUREIRO
| LUCÍA FREITAS

A FINCA DA ROCHA
(SANTIAGO DE COMPOSTELA)

“Unión gastronómica única”
entre Minho y Galicia

UNA CITA ENOGASTRONÓMICA ÚNICA EN LA QUE LA COCINA DEL NORTE DE PORTUGAL Y GALICIA SE DARÁN LA MANO GRACIAS A DOS DE LOS ESTANDARTES CULINARIOS DE AMBAS ZONAS: ANTÓNIO LOUREIRO DEL RESTAURANTE A COZINHA Y LUCÍA FREITAS DE A TAFONA UNA CENA COMPUESTA POR 6 PLATOS REGADOS CON VINOS DE LA REGIÓN DO MINHO QUE PONDRÁN EN VALOR EL RICO PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE ESTOS TERRITORIOS.

UNHA CITA ENOGASTRONÓMICA ÚNICA NA QUE A COCIÑA DO NORTE DE PORTUGAL E GALICIA DARANSE A MAN GRAZAS A DOUS DOS ESTANDARTES CULINARIOS DE AMBAS ZONAS: ANTÓNIO LOUREIRO DO RESTAURANTE A COZINHA E LUCÍA FREITAS DE A TAFONA. UNHA CEA COMPOSTA POR 6 PRATOS REGADOS CON VIÑOS DA REXIÓN DO MINHO QUE POÑERÁN EN VALOR O RICO PATRIMONIO GASTRONÓMICO DESTES TERRITORIOS.



ANTÓNIO LOUREIRO

<https://www.facebook.com/ACozinhaPorAntonioLoureiro/>

https://www.instagram.com/restaurante_a_cozinha/

<https://www.restauranteacozinha.pt/>

Originario de Guimarães, António Loureiro revisita la cocina tradicional sin dejar a un lado la innovación. En restaurante A Cozinha (Estrella Michelin) trabaja en una oferta entregada y apasionada, basada en sus recuerdos y con la sostenibilidad de la cocina como bandera. Referencia a nivel internacional, Loureiro fue nombrado Chef-Cocinero del Año en 2014. Embajador de SKREI de Noruega, Embajador de Green Key International y jurado de importantes concursos gastronómicos, está "empeñado en proyectar una fuerte identidad para la cocina portuguesa, creando experiencias altamente sensoriales, combinando recetas portuguesas con cocina de autor, creando así platos con una fuerte conexión con el pasado, pero con innovación, equilibrio y sostenibilidad".

Orixinario de Guimarães, António Loureiro revisita a cociña tradicional sen deixar de lado á innovación. No restaurante A Cozinha (Estrella Michelin) traballa unha oferta entregada e apaixonada, baseada en lembranzas e coa sostibilidade nas cociñas como bandeira. Referencia a nivel internacional, Loureiro foi nomeado Chef- Cociñeiro do Ano en 2014. Embaixador do SKREI de Noruega, Embaixador de Green Key Internacional e xurado de importantes concursos gastronómicos, está "empeñado en proxectar unha forte identidade para a cocina portuguesa, creando experiencias altamente sensoriais, combinando recetas portuguesas coa cociña de autor, creando así pratos cunha forte conexión co pasado, pero con innovación, equilibrio e sostibilidade".



LUCÍA FREITAS

<https://www.facebook.com/restauranteatafona>

<https://www.instagram.com/lutafona/>

<https://www.luciafreitas.es/en/a-tafona>

“La cocina es como el más exigente de los amantes; te pide tiempo, dedicación y pasión. Has de cocinar con y por amor a ella”. Esta frase define a la perfección la manera de trabajar de Lucía Freitas, una de las más importantes empresarias gastronómicas y chefs de España. Sus restaurantes A Tafona (Estrella Michelin) y su hermano más informal, Lume, son dos de los puntales de la gastronomía española. Con el producto gallego de la costa y el huerto como eje de su cocina, la chef recupera las elaboraciones ancestrales a partir de la tradición, la materia prima local, la evolución de metodologías e investigación.

“A cocina é como o máis esixente dos amantes, pídeche tempo, dedicación e paixón. Hai que cociñar con e por amor a ela”. Esta frase define á perfección a maneira de traballar de Lucía Freitas, unha das máis importantes empresarias gastronómicas e chefs de España. Os seus restaurantes en Santiago de Compostela A Tafona (Estrella Michelin) e o seu irmán máis informal, Lume, son dous dos puntais da gastronomía española. Co produto galego da costa e o horto coma eixe da súa cociña, a cociñeira recupera as elaboracións ancestrais a partir da tradición, a materia prima local, a evolución de metodoloxías e investigación.



ESSÊNCIA DOMINHO

MÚSICA Y CULTURA
MÚSICA E CULTURA

7 DE MAYO | 7 DE MAIO
CONCIERTO

| DANIEL PEREIRA CRISTO
| XABIER DÍAZ

| AS CANTADEIRAS DO NEIVA

SALA CAPITOL
(SANTIAGO DE COMPOSTELA)



ESSÊNCIADOMINHO

CONCIERTO

“De Miño a Galicia”

Do Minho à Galicia

LA SALA CAPITOL ACOGERÁ UN CONCIERTO, DIRIGIDO A TODA LA FAMILIA, EN EL QUE PODREMOS HACER UN VIAJE POR LA MÚSICA TRADICIONAL PORTUGUESA Y LA INFLUENCIA GALLEGA. UNA FUSIÓN DE VOCES Y SONIDOS TAN NUESTROS DE LA MANO DE DOS ARTISTAS COMPROMETIDOS CON SU TIERRA Y SUS RAÍCES: DANIEL PEREIRA Y XABIER DÍAZ.

A SALA CAPITOL ACOLLERÁ UN CONCERTO DIRIXIDO A TODA A FAMILIA, NO QUE PODEREMOS FACER UNHA VIAXE POLA MÚSICA TRADICIONAL PORTUGUESA E A INFLUENCIA GALEGA. UNHA FUSIÓN DE VOCES E SONS TAN NOSOS DA MAN DE DOUS ARTISTAS COMPROMETIDOS COA SÚA TERRA E AS SÚAS RAÍCES: DANIEL PEREIRA E XABIER DÍAZ.



DANIEL PEREIRA CRISTO

<https://danielpereiracristo.com>

<https://facebook.com/danielpereiracristo>

<https://youtube.com/danielpereiracristo>

<https://instagram.com/danielpereiracristo>

Daniel Pereira Cristo, bracarense, activista y militante de la palabra, de la música y los instrumentos tradicionales, ha sido reconocido como uno de los grandes nombres de la música de raíz de Portugal. Ha ganado varios premios entre los que destaca el Premio Carlos Paredes en 2018. Ha sido capaz de traer la música, el canto y los instrumentos tradicionales a la contemporaneidad, siendo su principal motivación, la exploración de esta inmensidad de cordófonos, melodías, ritmos y percusiones tradicionales portuguesas (con particular enfoque en el Noroeste Peninsular) y traerlos al presente y a lo mucho que aún tienen que decir.

Daniel Pereira Cristo, bracarense, activista e militante da palabra, da música e os instrumentos tradicionais, foi recoñecido como un dos grandes nomes da música de raíz de Portugal. Gañou varios premios entre os que destaca o Premio Carlos Paredes en 2018. Foi capaz de traer a música, o canto e os instrumentos tradicionais á contemporaneidade, sendo a súa principal motivación, a exploración desta inmensidade de cordófonos, melodías, ritmos e percusións tradicionais portuguesas (con particular enfoque no Noroeste Peninsular) e traelos ao presente e ao moito que aínda teñen que dicir.



XAVIER DÍAZ

<https://xabierdiaz.com/>

<https://www.facebook.com/xabier.diaz.5>

https://www.instagram.com/xabierdiaz_music/

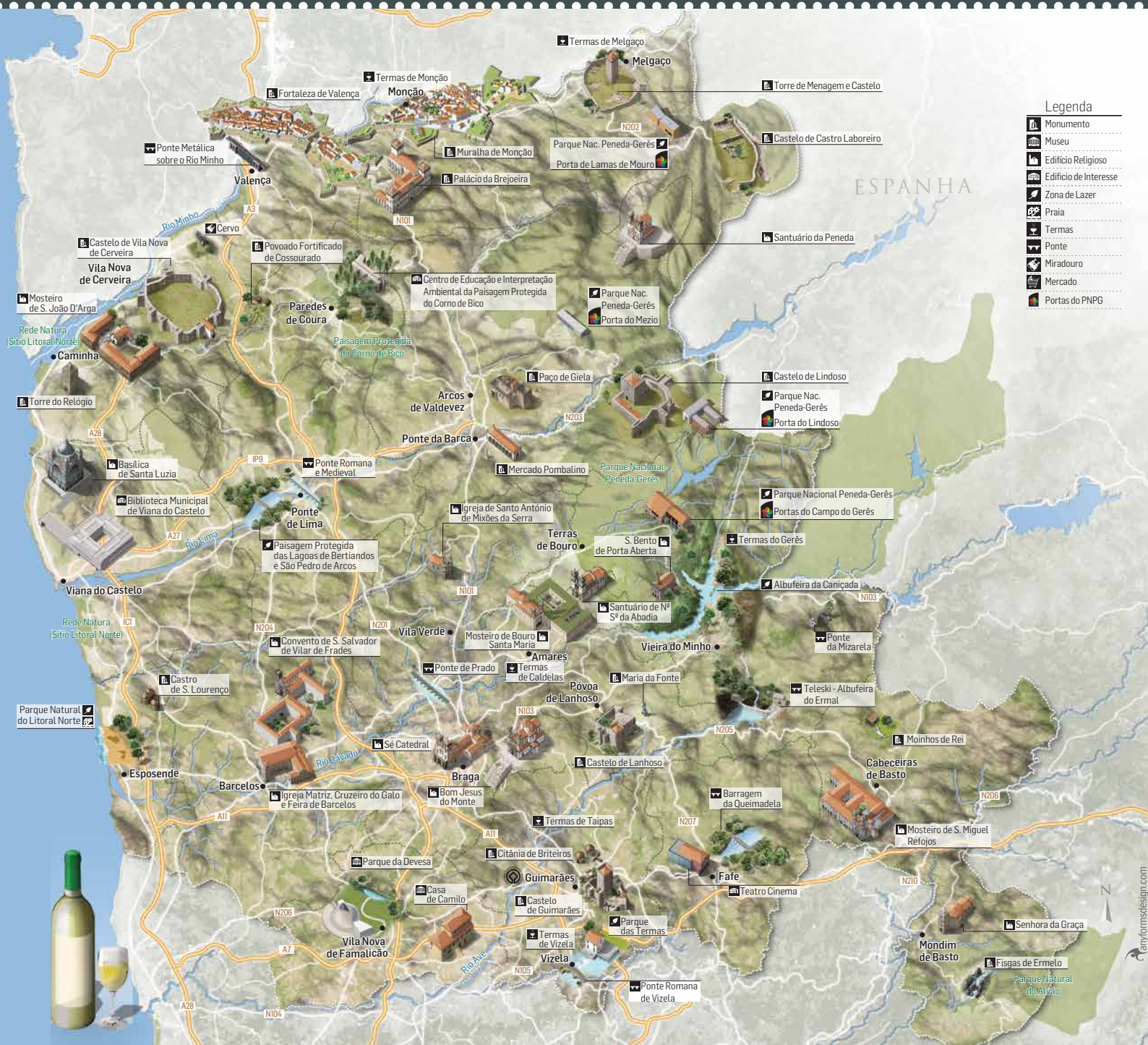
<https://www.youtube.com/@XabierDiazMusic/about>

Considerado uno de los pilares actuales de la música gallega, Xabier Díaz cuenta con una trayectoria de casi 30 años como cantante, compositor, investigador y compilador de sonidos tradicionales. Entre los numerosos reconocimientos que atesora, cabe destacar el Premio de la Academia de la Música a la mejor canción en gallego (2011), el de mejor grupo de música folk en la primera edición de los Premios Martín Codax da Música (2013) o el Premio Mestre Mateo a la mejor banda sonora con la película «Inevitable» (2014). Ahora, su carrera está vinculada a Adufeiras de Salitre, once voces femeninas con las que habla de Galicia rural y el patrimonio material e inmaterial que se está perdiendo.

Considerado un dos piares actuais da música galega, Xabier Díaz conta cunha traxectoria de case 30 anos como cantante, compositor, investigador e compilador de sons tradicionais. Entre os numerosos recoñecementos que atesoura, cabe destacar o Premio da Academia da Música á mellor canción en galego (2011), o de mellor grupo de música folk na primeira edición dos Premios Martín Codax dá Música (2013) ou o Premio Mestre Mateo á mellor banda sonora coa película «Inevitable» (2014). Agora, a súa carreira está vinculada a Adufeiras de Salitre, once voces femininas coas que fala de Galicia rural e o patrimonio material e inmaterial que se está a perder.

MINHO

EL TERRITORIO O TERRITORIO



Legenda

- Monumento
- Museu
- Edifício Religioso
- Edifício de Interesse
- Zona de Lazer
- Praia
- Termas
- Ponte
- Miradouro
- Mercado
- Portas do PNPQ

MINHO

EL TERRITORIO O TERRITORIO

4.500 KM2 DE NATURALEZA, HISTORIA, GASTRONOMÍA, CULTURA Y ARTESANÍA CONFORMAN LA REGIÓN DE MINHO. FORMADO POR 24 AYUNTAMIENTOS DE TRES COMUNIDADES INTERMUNICIPALES (ALTO MINHO, CÁVADO Y AVE), CUENTA CON 1,1 MILLONES DE HABITANTES. CORTADA AL OESTE POR EL OCÉANO ATLÁNTICO Y AL NORTE POR LA FRONTERA CON GALICIA, LA REGIÓN DE MINHO OFRECE UN UNIVERSO DE OPORTUNIDADES QUE ESTÁN DIRECTAMENTE RELACIONADAS CON SU PROXIMIDAD A POLOS TAN IMPORTANTES COMO EL ÁREA METROPOLITANA DE OPORTO, CON EL SUR DE GALICIA Y LOS PUERTOS MARÍTIMOS DE LEIXÕES Y VIANA DO CASTELO. A TRAVÉS DEL CONSORCIO MINHO INNOVACIÓN, ESTA REGIÓN QUIERE REVALORIZAR SUS PRINCIPALES RECURSOS ENDÓGENOS Y PRESENTAR LAS POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DE SU TERRITORIO.

4.500 KM2 DE NATUREZA, HISTORIA, GASTRONOMÍA, CULTURA E ARTESANÍA CONFORMAN A REXIÓN DE MINHO. FORMADO POR 24 CONCELLOS DE TRES COMUNIDADES INTERMUNICIPAIS (ALTO MINHO, CÁVADO E AVE), CONTA CON 1,1 MILLÓNS DE HABITANTES. CORTADA AO OESTE POLO OCÉANO ATLÁNTICO E AO NORTE POLA FRONTEIRA CON GALICIA, A REXIÓN DE MINHO OFRECE UN UNIVERSO DE OPORTUNIDADES QUE ESTÁN DIRECTAMENTE RELACIONADAS COA SÚA PROXIMIDADE A POLOS TAN IMPORTANTES COMO A ÁREA METROPOLITANA DO PORTO, CO SUR DE GALICIA E OS PORTOS MARÍTIMOS DE LEIXÕES E VIANA DO CASTELO. A TRAVÉS DO CONSORCIO MINHO INNOVACIÓN, ESTA REXIÓN QUERE REVALORIZAR OS SEUS PRINCIPAIS RECURSOS ENDÓXENOS E PRESENTAR AS POTENCIALIDADES TURÍSTICAS DO SEU TERRITORIO.



SABORES Y ENOGASTRONOMÍA

SABORES E ENOGASTRONOMÍA

EN LA GASTRONOMÍA DEL MINHO EL SABOR ES UN SABER QUE SE TRANSMITE Y SE RENUEVA EN CADA CONFECCIÓN, EN CADA DEGUSTACIÓN, EN CADA CELEBRACIÓN.

NA GASTRONOMÍA DO MINHO, O SABOR É UN SABER QUE SE TRANSMITE E SE RENOVA EN CADA CONFECCIÓN, EN CADA DEGUSTACIÓN, EN CADA CELEBRACIÓN.

MINHO POSEE UNA TRADICIÓN ENOGASTRONÓMICA BASADA EN SUS EXCELENTES VINOS VERDES Y EN UNA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RECONOCIDO VALOR POR SER ELABORADA CON PRODUCTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN, CERTIFICACIÓN Y SELLOS DE CALIDAD PROPIOS. ENTRE LOS PLATOS MÁS SINGULARES MERECE LA PENA TENER EN CUENTA EL BACALAO CON PAN DE MAÍZ, EL COZIDO À PORTUGUESA, LOS ROJÕES CON "PAPAS DE SARRABULHO", EL ARROZ DE SARRABULHO O EL CORDERO À MODA DO MINHO. TODO MARIDADO SIEMPRE CON VINHO VERDE, VINO TÍPICO Y EXCLUSIVO DE LA REGIÓN, CUYA VARIEDAD DE UVA MÁS CONOCIDA ES ALVARINHO.



MINHO POSÚE UNHA TRADICIÓN ENOGASTRONÓMICA BASEADA NOS SEUS EXCELENTES VIÑOS VERDES E NUNHA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RECOÑECIDO VALOR POR SER ELABORADA CON PRODUTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIXE, CERTIFICACIÓN E SELOS DE CALIDADE PROPIOS. ENTRE OS PRATOS MÁIS SINGULARES MERECE A PENA TER EN CONTA O BACALLAU CON PAN DE MILLO, O COZIDO À PORTUGUESA, OS ROJÕES CON "PAPAS DE SARRABULHO", O ARROZ DE SARRABULHO OU O CORDEIRO À MODA DO MINHO. TODO MARIDADO SEMPRE CON VINHO VERDE, VIÑO TÍPICO E EXCLUSIVO DA REXIÓN, CUXA VARIEDADE DE UVA MÁIS COÑECIDA É ALVARINHO.

PATRIMONIO Y CULTURA

PATRIMONIO E CULTURA

CONOCE LA CUNA DE PORTUGAL, UNA REGIÓN DONDE LA HISTORIA Y EL PATRIMONIO HABLAN POR SI MISMOS DE LA IDENTIDAD DE UN PAÍS.

COÑECE O BERCE DE PORTUGAL, UNHA REXIÓN DONDE A HISTORIA E O PATRIMONIO FALAN POR SE MESMOS DA IDENTIDADE DUN PAÍS.



LA REGIÓN DE MINHO ESTÁ CONSIDERADA LA CUNA DE PORTUGAL, EL LUGAR DE NACIMIENTO DEL PAÍS. SE PUEDEN VISITAR MÁS DE 100 MONUMENTOS NACIONALES CLASIFICADOS, UNA ENORME SEÑA DE IDENTIDAD TENIENDO EN CUENTA QUE TIENE APROXIMADAMENTE LOS MISMOS MONUMENTOS DE INTERÉS QUE EL ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA Y CERCA DEL DOBLE DE MONUMENTOS NACIONALES CLASIFICADOS QUE EL ÁREA METROPOLITANA DE OPORTO. CABE DESTACAR EL CASTILLO DE GUIMARAES, A PONTE DE LIMA O LA CIUDAD DE BRAGA.

A REXIÓN ESTÁ CONSIDERADA O BERCE DE PORTUGAL, O LUGAR DE NACEMENTO DO PAÍS. PÓDENSE VISITAR MÁIS DE 100 MONUMENTOS NACIONAIS CLASIFICADOS, UNHA ENORME SINAL DE IDENTIDADE TENDO EN CONTA QUE TEN APROXIMADAMENTE OS MESMOS MONUMENTOS DE INTERESE QUE A ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA E PRETO DO DOBRE DE MONUMENTOS NACIONAIS CLASIFICADOS QUE A ÁREA METROPOLITANA DO PORTO. CABE SALIENTAR O CASTELO DE GUIMARAES, A PONTE DE LIMA OU A CIDADE DE BRAGA.



NATURALEZA Y NAÚTICA

NATUREZA E NAÚTICA

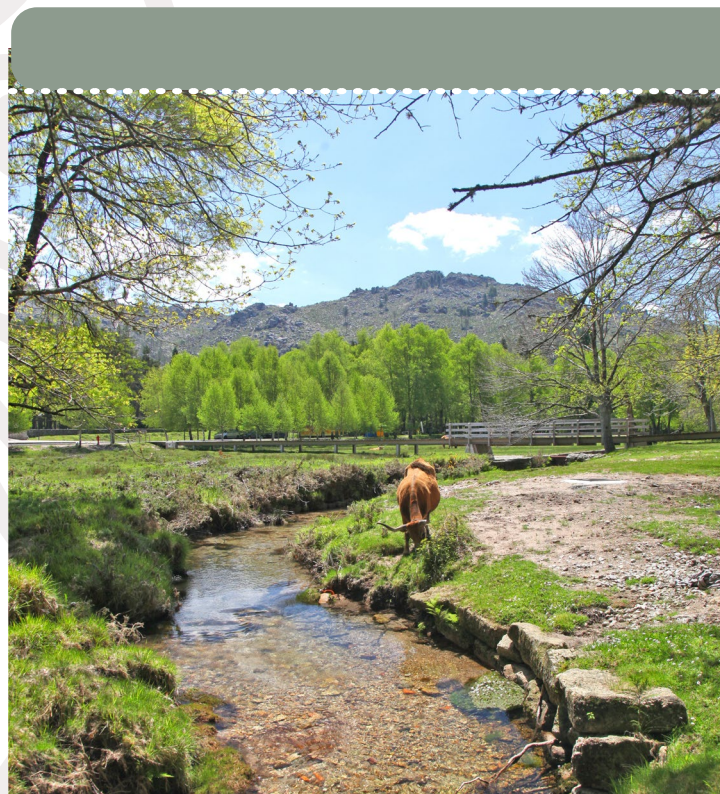
MINHO ES UN INMENSO LIENZO PINTADO DE VERDE Y AZUL.
SUMÉRGETE EN SUS PAISAJES Y AGUAS.

*MINHO É UN INMENSO LENZO PINTADO DE VERDE E AZUL.
MERGÚLLATE NAS SÚAS PAISAXES E AUGAS.*



MINHO TIENE CERCA DE 51,5 KM DE COSTA Y POR EL ATRAVIESAN LOS RÍOS MINHO, LIMA, CÁVADO Y AVE, PERMITIENDO LA PRÁCTICA DE UNA AMPLIA GAMA DE ACTIVIDADES NÁUTICAS Y DE NATURALEZA, INCLUYENDO, POR EJEMPLO, SURF, KITESURF, PIRAGÜISMO, VELA, BICICLETA DE MONTAÑA, SENDERISMO, ENTRE OTRAS EXPERIENCIAS VINCULADAS A LA NATURALEZA. EN ESTE SENTIDO, LA REGIÓN, CONOCIDA COMO EL JARDÍN DE PORTUGAL, ACOGE EL ÚNICO PARQUE NACIONAL DEL PAÍS - PARQUE NACIONAL DE PENEDA GERÊS - Y LA RESERVA MUNDIAL DE LA BIOSFERA.

MINHO TEN PRETO DE 51,5 KM DE COSTA E ATRAVESAN OS RÍOS MINHO, LIMA, CÁVADO E AVE, PERMITINDO A PRÁCTICA DUNHA AMPLA GAMA DE ACTIVIDADES NÁUTICAS E DE NATUREZA, INCLUÍNDO, POR EXEMPLO, SURF, KITESURF, PIRAGÜISMO, BICICLETA DE MONTAÑA, SENDEIRISMO, ENTRE OTRAS EXPERIENCIAS VINCULADAS Á NATUREZA. NESTE SENTIDO, A REXIÓN, COÑECIDA COMO O XARDÍN DE PORTUGAL, ACOLLE O ÚNICO PARQUE NACIONAL DO PAÍS - PARQUE NACIONAL DE PENEDA GERÊS - E A RESERVA MUNDIAL DA BIOSFERA.





DATOS TURÍSTICOS

..... LA REGIÓN DE MINHO SUPERÓ LOS 870.000 VISITANTES EN 2021, LLEGANDO A 1,6 MILLONES DE PERNOCTACIONES, LO QUE SE TRADUJO EN 84 MILLONES DE EUROS DE INGRESOS EN ESTANCIAS HOSTELERAS.

..... A NIVEL NACIONAL, FUE EL SEGUNDO SUBDESTINO DE OPORTO Y NORTE DE PORTUGAL, CONSIGUIENDO UNA CUOTA DE CASI EL 28 POR CIENTO DE LAS PERNOCTAS. ASÍ, SI SUMAMOS ESTAS ESTANCIAS CON LAS DEL SUBDESTINO PORTO, REPRESENTA MÁS DEL 82 POR CIENTO DE LAS PERNOCTACIONES DE LA REGIÓN.

..... LAS COMUNIDADES INTERMUNICIPALES DE ALTO MINHO, CÁVADO Y AVE FUERON LOS DESTINOS CON MAYOR DEMANDA TURÍSTICA DE LA REGIÓN, JUSTO POR DETRÁS DEL ÁREA METROPOLITANA DE OPORTO.

..... A REXIÓN DE MINHO SUPEROU OS 870.000 VISITANTES EN 2021, CHEGANDO A 1,6 MILLÓNS DE PERNOCTAS, O QUE SE TRADUCIU EN 84 MILLÓNS DE EUROS DE INGRESOS EN ESTANCIAS HOSTALEIRAS.

..... A NIVEL NACIONAL, FOI O SEGUNDO SUBDESTINO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL, CONSEGUINDO UNHA COTA DE CASE O 28 POR CENTO DAS PERNÓCTAS. ASÍ, SE SUMAMOS ESTAS ESTANCIAS COAS DO SUBDESTINO PORTO, REPRESENTA MÁIS DO 82 POR CENTO DAS PERNOCTAS DA REXIÓN.

..... AS COMUNIDADES INTERMUNICIPAIS DE ALTO MINHO, CÁVADO E AVE FORON OS DESTINOS CON MAIOR DEMANDA TURÍSTICA DA REXIÓN, XUSTO POR DETRÁS DA ÁREA METROPOLITANA DO PORTO.



El Consorcio Minho IN está liderado por la Comunidad Intermunicipal (CIM) de Alto Minho y por las Comunidades Intermunicipales de Ave y Cávado, involucrando también a la Entidad Regional de Turismo de Oporto y Norte de Portugal, la Comisión de Viticultura de la Región de Vinho Verde, el Instituto de Conservación de Naturaleza y Biodiversidad, Asociaciones de Desarrollo Local y cientos de promotores privados.

O Consorcio Minho IN está liderado pola Comunidade Intermunicipal (CIM) do Alto Minho e polas Comunidades Intermunicipais de Ave e Cávado, na que tamén participan a Entidade Rexional de Turismo de Porto e Norte de Portugal, a Comisión de Viticultura da Rexión do Viño Verde, o Instituto Conservación. de Natureza e Biodiversidade, Asociacións de Desenvolvemento Local e centos de promotores privados.

minhoin@cim-altominho.pt

<http://www.minhoin.com/>

