

RUTAS
ENOGASTRONÓMICAS

DE LA TIERRA A LA MESA

RIBATEJO



alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

Índice

¿Quiere Poner Manos a la Obra?

Cómo Utilizar Esta Guía (¡Lectura Obligatoria!)

RUTA I: Descubriendo Ribatejo

Recorrido 1

Recorrido 2

Recorrido 3

Dónde Comer

Dónde Dormir

Eventos Enogastronómicos

Ficha técnica

¿Quiere Poner Manos a la Obra?



Las rutas de la guía le invitan a un sabroso viaje por los productos de la tierra y por el ingenio y el arte que hacen posible la gastronomía y los vinos de este inmenso territorio. A un lado y al otro del Tajo.

En ellas podrá participar de la recogida de la aceituna, respirar el inconfundible aroma de las almazaras y catar aceites. Podrá pasar unas horas vendimiando, pisando uvas y aprendiendo a combinar diferentes variedades para obtener un buen vino. Podrá conocer el ciclo del arroz, desde las tierras anegadas hasta los centros de secado. Podrá convertirse en un productor casero de setas. Podrá visitar haciendas ancestrales con proyectos con mucho futuro. Podrá degustar quesos y dulces en las casas de los productores. Y podrá comer y beber aún mejor. Y también podrá saber en todo momento cuáles son los eventos enogastronómicos que se van a producir y dónde se pueden degustar los mejores productos de la región recién salidos de la tierra.

Cómo Utilizar Esta Guía (¡Lectura Obligatoria!)

1. Las rutas enogastronómicas «De la tierra a la mesa» son itinerarios que identifican y localizan a las empresas que producen y transforman productos agrícolas, enológicos y gastronómicos y abren sus puertas a visitas y actividades en el marco de lo que hoy se denomina «turismo de experiencias».
2. Están pensadas para los viajeros, pero también ayudan a los profesionales del sector turístico interesados en introducir este tipo de productos en su oferta.
3. En esta guía de Ribatejo hay un gran itinerario que atraviesa la región entre Aveiras, Rio Maior, Golegã, Santarém, Salvaterra de Magos y Coruche, subdividido en tres recorridos.
4. Estos recorridos no deben ser entendidos como propuestas de programas turísticos, sino como un conjunto de sugerencias de visitas y actividades dentro de los programas que cada uno haya diseñado con su propia lógica geográfica, en función de sus intereses y objetivos, del tiempo de que dispone, de la estación del año en la que vaya a realizarse el viaje y de la disponibilidad de los productores.
5. En esto itinerario se puede encontrar un mapa general, un texto explicativo de la ruta y el conjunto de recorridos que la subdividen. En cada recorrido se presentan las visitas y actividades que se pueden realizar en el área geográfica por la que transcurre, mediante una breve presentación de los lugares de interés y productores que pueden ser visitados. Al final se muestra la siguiente información: «dónde comer», «dónde dormir» y «eventos enogastronómicos».
6. Para la mayor parte de las visitas y actividades que se sugieren se debe solicitar una cita previa con el productor. No

se olvide de hacerlo. Hay productores que tienen una parte de su actividad organizada y preparada para recibir visitantes, pero hay otros que son única y exclusivamente productores que nos abren sus puertas. Es con estos últimos con quienes debe acordar un horario, informarse sobre los precios y confirmar las condiciones para la realización de la visita.

7. En lo que respecta a la gastronomía, solo se indican los restaurantes que forman parte de los establecimientos que se mencionan en la Ruta. Para obtener más información, debe consultar la web www.visitribatejo.pt, epígrafe «Dónde Comer», y/o las páginas web de los municipios.
8. En lo que respecta al alojamiento, para obtener más información, debe consultar la web www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/
9. Muy importante: estas Rutas han sido concebidas como meras Rutas temáticas. Por esta razón, toda la información turística complementaria sobre el paisaje, el patrimonio y los servicios de animación turística disponibles en estos recorridos se debe buscar en la web www.visitribatejo.pt, mediante el ítem «Qué Hacer» de la barra de navegación, o en las páginas web de los municipios.
10. Toda la información sobre las empresas que aparecen en esta guía ha sido recopilada a partir de los datos proporcionados directamente por sus responsables y/o publicados en sus medios de divulgación.

RUTA I: Descubriendo Ribatejo



Esta Ruta empieza en Aveiras de Cima, que ostenta la condición de Pueblo Museo del Vino. En su conjunto, recorre una zona de Ribatejo con muchos pueblos pequeños y fincas ancestrales, muchas de ellas abiertas a los vientos de la historia, de la cual el turismo y la enogastronomía forman parte sustancial.

Después de Rio Maior, tierra de salinas, nos aproximamos a la marisma, y aprovechamos al máximo las vistas de los arrozales a partir de Golegã.

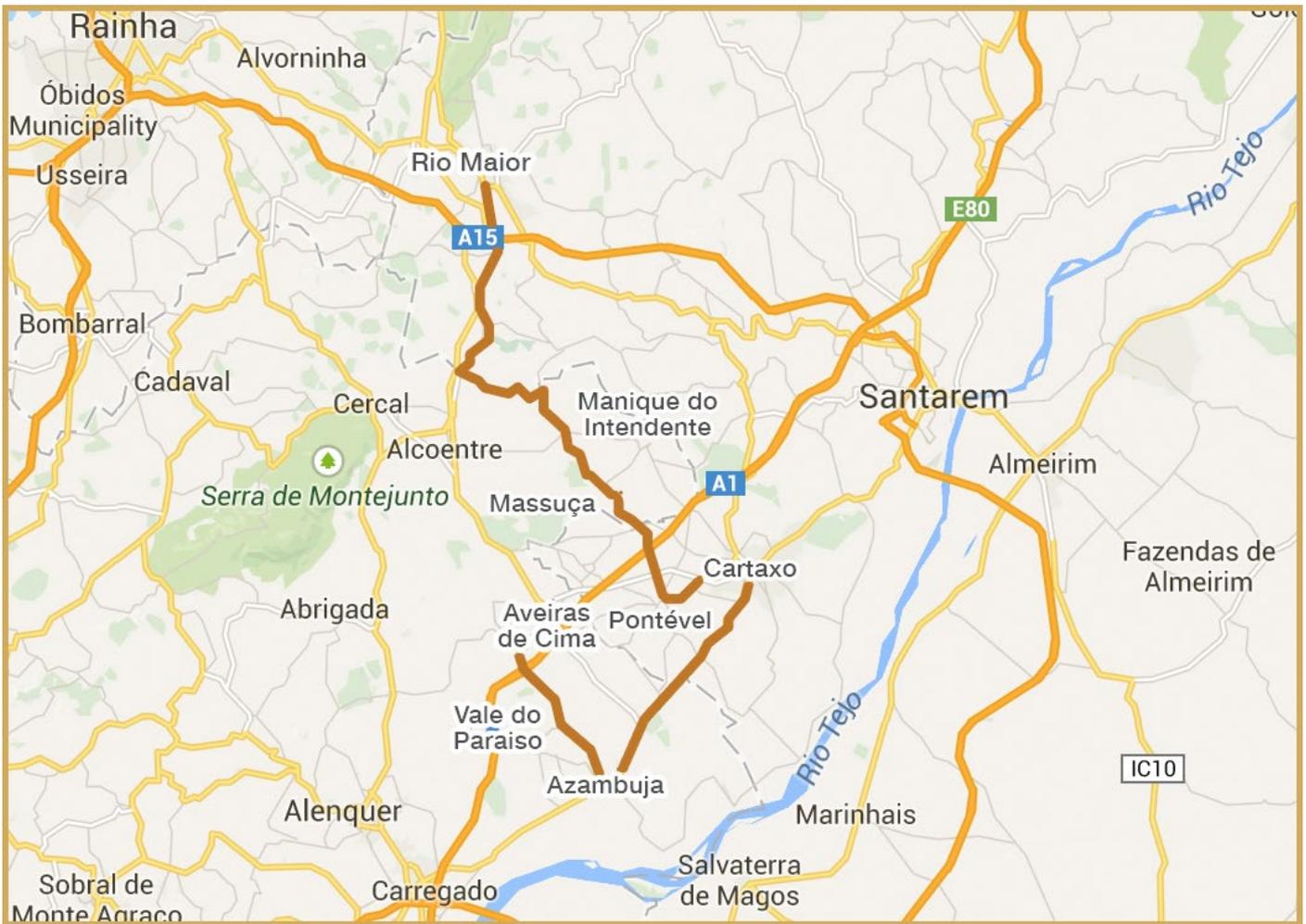
En Salvaterra de Magos visitamos las *aldeias avieiras*, que nos muestran el Tajo como punto de atracción de los «nómadas del río», como les llamaba Alves Redol.

Al llegar a Coruche, cruzamos el hermoso valle del Sorraia, una zona de transición entre Ribatejo y Alentejo, aquí hermanadas por dos productos esenciales: el corcho y el arroz.

A lo largo de estos recorridos, degustaremos aceites de oliva y descubriremos producciones innovadoras de setas, observaremos cómo se elabora el único chèvre artesanal del país, probaremos vinos, conoceremos la oferta de las instalaciones de enoturismo más importantes y veremos de cerca la producción de sal, que es, en su justa medida, el mejor condimento del mundo para avivar los genuinos sabores de nuestra gastronomía.

Recorrido 1

Aveiras de Cima – Vale do Paraíso – Azambuja – Cartaxo – Pontével - Maçussa – Manique do Intendente - Rio Maior



Visitas y Actividades

- Visita y actividades en Aveiras de Cima, Pueblo Museo del Vino.
- Actividades relacionadas con el vino en Casal da Fonte.
- Visita, catas y actividades relacionadas con el vino en Quinta Vale de Fornos.
- Visita al Museo Rural y del Vino, en Cartaxo.
- Actividades y degustaciones de productos en Granja dos Moinhos.
- Paseo por Manique do Intendente.

Lugares de Interés / Productores

Aveiras de Cima, Pueblo Museo del Vino

Nos encontramos ante un proyecto innovador: un pueblo que reconoce el valor de su identidad —en este caso, las tradiciones vinculadas al vino—, y se convierte en un museo vivo.

La idea surgió en el evento de Avinho – Fiesta del Vino y de las Bodegas, y cobró forma gracias a la suma de voluntades que giran en torno a objetivos compartidos por todos: detener el abandono de las viñas, ayudar a los pequeños productores locales de vino y crear un producto turístico que apoye su sostenibilidad.

El Centro de Interpretación se instaló en el antiguo Ayuntamiento de Aveiras, los 17 productores participantes prepararon sus bodegas y la Oficina de Turismo de Azambuja puso en marcha la mediación con los contactos. Así, quien desee viajar por las tradiciones vinícolas de esta zona solo tiene que decir qué le gustaría hacer y concertar una visita en cualquier momento del año. Rápido y sencillo.

A lo largo del año se celebran actividades relacionadas con las viñas, exposiciones, talleres, etc., pero el momento álgido es, sin duda, la vendimia, un evento turístico que registra una gran participación. Es un día animado que empieza con la recogida de las uvas (con derecho a sombrero y tijera de podar) y termina con una cata de vinos comentada, pasando por el transporte de las uvas hasta el lagar, el pisado y la preparación de un almuerzo tradicional en la viña: el «torricado»

de bacalhau», una posta de bacalao asado que se come con una gruesa rebanada de pan tostado a la brasa y untado con aceite de oliva y sal.

Bodegas:

- Adega Acácio
- Adega Agro-Botaréu
- Adega António José Ferraz
- Adega Domingos Torres
- Adega Humberto Gomes
- Adega Joaquim Capão
- Adega José Abreu
- Adega José Cunha
- Adega José Luís
- Adega José Mata
- Adega José Paulo
- Adega Manuel Bexiga
- Adega Rafael Abreu
- Adega SIVAC
- Adega Vicapão
- Adega Vinhos Caridosa
- Taberna de Macetão



Cómo llegar – Desde Lisboa, tome la A1 hasta Aveiras de Cima / Rio Maior, y siga hasta el pueblo de Aveiras de Cima. Busque el Centro de Interpretación del Pueblo Museo del Vino.

INFORMACIÓN

Dirección Ayuntamiento, Largo da República, 2050 Aveiras de Cima • **GPS** 39° 08' 47.9" N / 8° 54' 10.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 263 474 334 / (+351) 263 400 476 (Oficina de Turismo de Azambuja) / E-mail: vilamuseudovinho@gmail.com • **Horario** Fin de semana y festivos: de 14:00 a 20:00 • **Condiciones** Con cita previa a través de la Oficina de Turismo de Azambuja para los días fuera del calendario • **Idiomas** Portugués e inglés • vilamuseudovinho.blogspot.pt

Vinos y aceites de oliva Casal da Fonte, en Vale do Paraíso

La empresa Casal da Fonte es una explotación vinícola de José Carvalho que se puso en marcha en los años 90 del siglo pasado. Cuenta con tres viñas que suman cinco hectáreas, en los que se produce vino regional del Tajo de la marca Abaladiço: tinto, blanco, rosado y Cabernet Sauvignon.

En las acogedoras instalaciones de esta casa, podrá participar en la vendimia, visitar las viñas y la bodega, y degustar los vinos y su producto más reciente: el aceite de oliva virgen de la variedad Galega.



Cómo llegar - Salga de Aveiras de Cima en dirección a Azambuja (N366). Siga la segunda indicación a Vale do Paraíso y busque la Travessa da Fonte, en donde se encuentra Casal da Fonte.

INFORMACIÓN

Dirección Travessa da Fonte, 2050-427 Vale do Paraíso, Azambuja • **GPS** 39° 06' 43.6" N / 8° 52' 59.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 263 476 723 / (+351) 263 094 425 / Teléfono móvil: (+351) 937 095 921 / 937 038 618 / E-mail: geral@casaldafonte.pt, olgacarvalho@casaldafonte.pt • **Condiciones** Con cita previa. Época aconsejada: de septiembre a noviembre • **Idiomas** Portugués, inglés, francés y español • www.casaldafonte.pt

Quinta Vale de Fornos, Azambuja

Quinta Vale de Fornos es una propiedad con 200 hectáreas, de las cuales 70 son viñas. Fue adquirida en 1972 por sus actuales propietarios a Pedro de Bragança. Se trata de una finca cuya historia está vinculada al nombre de Antónia Ferreira (a Ferreirinha), quien casó a su hija con el Tercer Conde de Azambuja. Cuenta con una imponente casa señorial del siglo XVIII que todavía conserva su diseño y sus colores originales. La belleza del entorno, los espacios exteriores y la forma natural en la que se entrelazan la tradición, el trabajo y el ocio transforman a esta explotación de enoturismo en un lugar muy apacible y demandado.

Quinta Vale de Fornos abre sus salones a eventos, y organiza paseos ecuestres, visitas a las viñas y a la bodega, y catas de vinos. Nuestra sugerencia es que almuerce y pase unas horas en esta finca participando en las actividades disponibles en la época del año en la que realice su viaje.

Son vinos emblemáticos de esta casa, entre otros: Cabernet Sauvignon Grande Escolha, IM DOC Tejo tinto, Quinta Vale de Fornos Castelão DOC Tejo tinto, Quinta Vale de Fornos Syrah (rosado y tinto), Vale de Pereiro tinto, Cabernet Sauvignon Castelão y Quinta dos Fornos Fernão Pires.



Cómo llegar - Viniendo de Vale do Paraíso, siga en dirección a Azambuja en el cruce de la N366 con la N3. El acceso a la finca se encuentra a 1.300 metros.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta Vale de Fornos, 2050-365 Azambuja • **GPS** 39° 05' 03.0" N / 8° 51' 24.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 263 402 105 / E-mail: geral@casaldafonte.pt

Museo Rural y del Vino, Cartaxo

Este museo es el elemento central de Cartaxo como capital del vino. Se encuentra en Quinta das Pratas, en diferentes edificios que desempeñaron funciones de ayuda a las actividades agrícolas de la finca. Uno de los lugares más emblemáticos es su taberna tradicional, que ha sido recreada con todos los elementos característicos de este ancestral espacio de convivencia.

En la exposición permanente «Descubriendo la cultura rural» se encuentran objetos relacionados con el pan, el aceite de oliva, el caballo y el toro, además de documentos gráficos, cartográficos, fotográficos y audiovisuales sobre el territorio. Es necesario subrayar la importancia que se le otorga al río Tajo en cuanto elemento de fertilidad de la marisma, por su navegabilidad hasta el puerto de Muge y por la intensa actividad pesquera de los *avieiros*. En la bodega se representan las diferentes fases de la elaboración del vino. Las visitas pueden ser libres o guiadas.

INFORMACIÓN

Horario De martes a viernes: de 10:30 a 12:30 y de 15:00 a 17:30. Sábados, domingos y festivos: de 9:30 a 12:30 y de 15:00 a 17:30 • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 701 257 / Fax: (+351) 243 702 641 / Email: museu@cm-cartaxo.pt • www.cm-cartaxo.pt/Viver/Cultura/EquipCulturais/MuseuRuralVinho/Documents/roteiro-do-museu2.pdf

Granja dos Moinhos, Maçussa

En Granja dos Moinhos se elabora un *chèvre* auténtico, sabroso, artesanal, con esa película muy fina de moho que le aporta un sabor y un aroma tan singulares, de la mano de Adolfo Henriques, aficionado y defensor activo del movimiento *slow food*.

La historia de este productor resulta muy edificante, y demuestra que es posible poner en marcha un proyecto a partir de cero con un curso de antiguo LNETI (Laboratorio Nacional de Ingeniería y Tecnología Industrial) y fuerza de voluntad para vencer los obstáculos del camino, como, por ejemplo, la resistencia de la Lisboa de entonces a comprar y consumir quesos con moho...

En Granja dos Moinhos también se producen hierbas aromáticas, dulces, jaleas, vinagres (sencillos y aromatizados), aceite de oliva y vino. La tienda y el espacio dedicado a eventos se encuentran en un edificio en el que había tres bodegas, y que fue rehabilitado y adaptado hace 30 años para este nuevo cometido.

Con cita previa, se pueden visitar los cultivos, participar en la cosecha, conocer los recovecos de la producción de este queso y degustar los productos de Granja dos Moinhos.



Cómo llegar - Desde Pontével, Granja dos Moinhos se encuentra en la entrada de Maçussa, a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Rua do Moinho, 3, 2065-631 Maçussa • **GPS** 39° 11' 37.7" N / 8° 51' 47.5" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 919 474 476 / E-mail: granjadosmoinhos@sapo.pt • **Condiciones** Con cita previa. Número de participantes: de 4 a 20 personas • **Idiomas** Portugués, inglés y francés • www.facebook.com/granja.dosmoinhosadolfo

Manique do Intendente

A su paso por Manique do Intendente, no se pierda la iglesia palacio diseñada por el arquitecto Joaquim Fortunato de Novais. Se trata de un edificio de estilo neoclásico, datado de finales del siglo XVIII, considerado Monumento de Interés Público. El ayuntamiento, de esa misma fecha y obra del mismo arquitecto, se encuentra en Praça dos Imperadores, y es un símbolo de esta tierra en el que se puede ver una picota. Si viaja alrededor del 25 de abril, siga el rastro de los aromas del evento llamado «Tasquinhas» (fondas). En esta plaza es donde transcurre todo.

Rio Maior

En Rio Maior, la gastronomía es muy rica. Presenta ciertas influencias del Alentejo debidas a los que aquí emigraron en busca de trabajo en la tierra y en las minas, pero cuenta con una identidad propia gracias a platos típicos como la *lapardana* —preparado con patatas, pan, repollo y bacalao— y el gallo con nueces. Entre los postres reina el bizcocho *Pão de Ló* de Rio Maior. En Outeiro da Cortiçada, por donde pasa este recorrido, son muy apreciadas las judías cocidas y el bacalao guisado à *Narcisa*, el hígado de cerdo guisada al estilo rústico, las habas guisadas con tocino, los garbanzos con migas y la *tiborna* (con pan de maíz y vino). Si viaja en julio, no se pierda la Fiesta de la Sal.

Recorrido 2

Rio Maior – Outeiro – Tremês - Comeiras de Baixo - Póvoa de Santarém – Golegã – Chamusca - Alpiarça - Santarém



Visitas y Actividades

- Visita a las salinas de Rio Maior.
- Visita al lagar Fio Dourado, en Comeiras de Baixo, con cata de aceites de oliva. Actividades relacionadas con el vino y almuerzo en la explotación de enoturismo de Quinta da Ribeirinha.
- Visita al lagar, cata de aceites de oliva y diferentes actividades en JH Luz, en Golegã.
- Actividades relacionadas con el vino en Casa Agrícola Paciência, en Alpiarça.
- Visita a la quesería de Queijo da Quinta y degustación de quesos, en Santarém.

Lugares de Interés / Productores

Salinas Naturales de Rio Maior

Las Salinas Naturales de Rio Maior son el resultado de dos situaciones: que el mar haya cubierto este territorio y la naturaleza caliza de Serra dos Candeeiros. Las grietas de la roca caliza permiten que el agua de la lluvia se filtre y forme cursos de agua subterráneos. Una de esas corrientes atraviesa un extenso y profundo yacimiento de sal gema que se formó hace millones de años, y alimenta el pozo que se encuentra en el centro de las salinas. De este pozo se extrae un agua siete veces más salada que la del mar.

Dejaremos la larga historia de esta explotación para el momento de su visita, pero señalaremos que, en un pasado reciente, la mayoría de los «salineros» eran agricultores que se dedicaban a esta actividad entre mayo y septiembre. Dada la poca rentabilidad de esta actividad y las dificultades para comercializar la sal, decidieron unir sus esfuerzos y crear la Asociación de los Salineros de Rio Maior, que en 1979 se convirtió en la Cooperativa de los Productores de Sal de Rio Maior. El objetivo era mantener la explotación de las salinas y responder a las nuevas exigencias y a la evolución tecnológica de este sector sin perder la tipicidad y el carácter biológico de este producto. Se sumaron otras voluntades, como el Ayuntamiento de Rio Maior y el Parque Natural de Serra de Aire y Candeeiros, y la explotación ahí sigue, mantenida por

un equipo contratado por la cooperativa, y en un entorno bien cuidado que merece la pena visitar.

En este complejo se construyó una casa típica de la sierra para atender a los turistas, se reconstruyeron varias casas de recogida de sal con sus características cerraduras de madera, y se practicaron varias intervenciones cuyo objeto era permitir una mejor circulación de los salineros y una mayor higiene en la producción. La Cooperativa y el Ayuntamiento de Rio Maior organizan visitas guiadas por las salinas, en las que se puede observar todo el proceso de producción. En el complejo de las salinas se pueden adquirir productos propios, como una gama *gourmet* formada por queso de sal, flor de sal y sal con otros aliños (ajo, piri-piri, pimienta u orégano).



Cómo llegar - Las salinas se encuentran señalizadas en Rio Maior.

INFORMACIÓN

Dirección Estrada das Salinas, 2040 Rio Maior • GPS 39° 21' 51.0" N / 8° 56' 34.1" W • Contactos Oficina de Turismo de las salinas. Teléfono: (+351) 243 991 121 / E-mail: turismo@cm-riomaior.pt • Condiciones Visitas con cita previa. • www.coopsal.com, turismoriomaior.blogspot.pt

Quinta do Juncal, Fio Dourado, Comeiras de Baixo

Después de la sal, el aceite de oliva. Van siempre de la mano en la cocina. Aquí, en el lagar de Quinta do Juncal, vamos a probar el Fio Dourado. En esta finca existen 155 hectáreas de olivar tradicional de la variedad Galega, 45 hectáreas de olivar intensivo de las variedades Galega, Cobrançosa y Picual, y 15 hectáreas con las variedades Arbequina y Arbosana. El ciclo de producción y la extracción del aceite siguen las reglas de protección integrada, lo que permite garantizar que las aceitunas se recogen en el mejor momento de maduración y se procesan en el lagar el propio día de su cosecha.

Esta empresa, cuyas actividades abarcan todo el ciclo del aceite, desde el olivar hasta su envasado y comercialización, cuenta con los certificados de calidad ISO 9001, 14001 y 22000, en las áreas de gestión, medio ambiente y seguridad alimentaria, respectivamente. Forma parte de la Ruta de los Lagares, una iniciativa de la Cofradía del Aceite de Oliva que tiene como objetivo señalar y premiar a los lagares que respetan las mejores prácticas del procesamiento del aceite y de la extracción del mejor aceite de oliva virgen extra.

En esta finca podrá visitar el olivar y el lagar, y degustar el aceite de oliva.



Cómo llegar - Salga de Rio Maior por la N361 en dirección a Tremês. Continúe hacia Comeiras de Baixo por la EM 594. Quinta do Juncal se encuentra en la entrada del pueblo, a la derecha.

INFORMACIÓN

Dirección Rua S. Simão, Comeiras de Baixo, 2000-694 Pernes, Santarém • **GPS** 39° 21' 31.0" N / 8° 40' 16.3" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 449 698 / **E-mail:** azeite_quintadojuncal@hotmail.com • **Condiciones** Con cita previa. Época aconsejada: de marzo a septiembre • **Idiomas** Portugués, inglés, francés y español • www.azeitequintadojuncal.com

Quinta da Ribeirinha, Póvoa de Santarém

En Quinta da Ribeirinha nos encontraremos una empresa de carácter familiar. Fue puesta en marcha por el patriarca de la familia, José Cândido, que empezó muy pronto a trabajar en la agricultura e hizo de la producción de vino su fuente principal de ingresos. Como máximo responsable de la empresa, se vio abocado a la polivalencia: fue viticultor, vinicultor, almacenista y vendedor, pero siempre mostró la misma preocupación por la calidad de su trabajo.

Su ejemplo fue claramente inspirador. En 1995, su hijo Joaquim Cândido, un médico enamorado de la viticultura, decidió continuar con la actividad de su padre y poner en marcha su propio proyecto: amplió la zona destinada a la viña, construyó una bodega e introdujo nuevos métodos y técnicas en el proceso de elaboración. Poco tiempo después, dos de sus hijos se unieron al equipo que hoy administra la empresa: Mariana y Rui, ella economista y él bioquímico. Y la empresa continuó su andadura.

En la actualidad, Quinta da Ribeirinha es una explotación de enoturismo que produce vino, aceite de oliva virgen extra y compotas, y en la que se pueden visitar las viñas y la bodega, degustar los vinos y los aceites, participar en la vendimia y saborear almuerzos o cenas que giran en torno al vino. El programa es excelente, ya que permite visitar la finca y deleitarse con un almuerzo en su restaurante, instalado en un antiguo lagar de aceite, que es a la vez un comedor y una sala de cata de vinos y aceites. La estructura y los equipos básicos todavía se conservan, y constituyen un espacio museológico que merece la pena apreciar. En esta finca se elaboran vinos de las marcas: Vale de Lobos (Syrah, Cabernet Sauvignon, blanco, rosado, tinto, reserva blanco, reserva tinto, cosecha tardía y espumoso blanco, rosado y tinto), Rota de Cabral (tinto, reserva tinto y blanco) y Rapadas (tinto y blanco). El aceite de oliva virgen extra se extrae de aceitunas de las variedades Galega y Cobrançosa.



Cómo llegar - Desde Comeiras, siga hasta el cruce con la N3 y continúe en dirección a Santarém, hasta Póvoa de Santarém. Quinta da Ribeirinha está señalizada en este pueblo.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Bispo António Mendonça, 17, 2000-533 Póvoa de Santarém • **GPS** 39° 18' 27.3" N / 8° 41' 05.2" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 428 200 / **E-mail:** info@quintadaribeirinha.com • **Horario** Tienda: de lunes a viernes: de 10:00 a 19:00. Visitas y catas: con cita previa • **Condiciones** Con cita previa. Cierra del 1 al 15 de agosto • **Idiomas** Portugués, inglés, francés y español • quintadaribeirinha.com

Golegã

Golegã es tierra de caballos, como queda demostrado en sus eventos de proyección nacional: la Feria Nacional del Caballo y la Expoégua. Pero también es una tierra golosa... Si quiere probar sus *toureiros*, o los pasteles de São Martinho y el dulce *baba de cavalo*, solo tiene que visitar el pueblo y preguntar por el Café Central y por Venda da Galega, respectivamente.

Azeite JH Luz, Golegã

El aceite JH Luz nació hace más de un siglo en estas fértiles tierras de Ribatejo, gracias a las manos de dos hermanos, José y Joaquim Henriques, fundadores de la Casa Agrícola, propiedad de la misma familia hasta nuestros días. En la actualidad, la empresa está dirigida por Arminda Henriques de Sousa Luz. A partir de dos variedades de aceitunas —Picual y

Cobrançosa—, se elaboran los aceites de oliva virgen y virgen extra que podrá probar en las instalaciones del antiguo lagar, hoy inactivo, acompañados de sabrosas rebanadas de pan de maíz. Con cita previa, también puede participar en la recogida de la aceituna.



Cómo llegar - JH Luz se encuentra en el centro de Golegã.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Sousa Alvim, 12, 2150-213 Golegã • **GPS** 39° 24' 05" N 7 8° 28' 43" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 935 640 545 / E-mail: henri-quesluz01@gmail.com • **Horario** Todos los días: de 8:00 a 19:00 • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués, inglés y francés • www.jhluz.pt

Chamusca

Se dice que para celebrar la Ascensión hay que ir a Chamusca. Es donde se hace la Fiesta Mayor, en plena primavera, 40 días después de la Pascua, cuando los campos de cereales maduran y retoñan miles de flores por todas partes. El Jueves de la Espiga, el pueblo recuerda la tradición de salir a recoger un ramillete. La composición varía, pero en Ribatejo se suelen recoger tres espigas de trigo, cebada o centeno, tres margaritas amarillas o blancas, tres amapolas, un ramito de olivo en flor, un brote de vid y un tallo de romero en flor, que simbolizan la abundancia de pan, la riqueza, el amor y la vida, el aceite de oliva y la paz, el vino y la alegría, la salud y la fuerza.



Alpiarça

Alpiarça es una tierra muy vinculada a la producción agrícola. El melón, uno de sus emblemáticos cultivos, sirve de pretexto para un evento de verano en el que se conjugan la gastronomía, la música y las actividades al aire libre. En él tiene lugar una degustación de melón y de sandía, una muestra y venta de productos tradicionales y un concurso de dulces de melón. Este concurso pretende incentivar el uso del melón en la repostería portuguesa, y en él se premian la innovación, la creatividad, el sabor y la decoración.



Casa Paciência, Alpiarça

Casa Paciência es una empresa familiar con más de 100 años de experiencia en el arte de hacer vino. La bodega actual, construida en 1962, conserva los procesos tradicionales de vinificación, aunque ya no se realiza el pisado en el lagar, y se han introducido nuevas tecnologías, como la fermentación con control de temperatura en los blancos y maceraciones intensas en los vinos de mesa, con uso de barricas de roble francés en los lotes seleccionados.

En su explotación de enoturismo, Casa Paciência abre sus puertas a la bodega, que se encuentra en el pueblo de Alpiarça. Se pueden visitar las barricas, degustar los vinos en una sala de cata muy acogedora, participar en la vendimia, contemplar el proceso de elaboración e incluso colaborar en alguna tarea de la bodega. Los visitantes también podrán probar otros dos productos, además del vino: el mosto de uva y el *arobo*, o dulce de uva, que se elabora con el zumo de las uvas antes de la fermentación.

En sus 70 hectáreas de viña, que se encuentran a dos kilómetros del pueblo, se producen todos los vinos de Casa Paciência. En la actualidad, comercializa las siguientes marcas, entre otras: Casa Paciência Reserva (tinto y blanco), Quinta do Chabouco DOC (tinto y blanco), Tiro pela Culatra (regional tinto), Paciência Clássico Regional (tinto y blanco), Bebedolas Reserva (tinto), 12 Passas Regional (tinto), Ping'amor regional y de mesa (blanco, tinto y rosado), vino de mesa Paciência (blanco, tinto y rosado) y el vino de verano regional (tinto).



Cómo llegar - Casa Agrícola Paciência está señalizada en Alpiarça.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Doutor Queiroz Vaz Guedes, 128, 2090-079 Alpiarça • GPS 39° 15' 18.1" N 7 8° 34' 52.8" W • Contactos Teléfono: (+351) 243 558 804 / E-mail: casapaciencia@gmail.com • Horario Con cita previa • Idiomas Portugués, inglés, francés y español • www.facebook.com/casapaciencia

Santarém

En Santarém, capital del gótico, se necesita tiempo para descubrir toda su riqueza patrimonial. La gastronomía es, aparentemente, más sencilla. Al Festival Nacional que se celebra todos los años entre octubre y noviembre acude todo el país, y los hoteles se llenan. Pero en Santarém lo mejor es ir al restaurante adecuado. Basta una búsqueda rápida, complementada con dos o tres opiniones locales, para saber dónde se encuentra y si cuenta con especialidades como la sopa de pescado de río, las habas con entrecot, el *magusto* (col lombarda, patatas y puré de pan de maíz), la *fataça assada na telha* (salmonete asado sobre una teja), los *arrepiados* de Almoester (bizcochos de merengue) y los *celestes* de Santa Clara (dulce con huevo y almendras).

Queijo da Quinta, Santarém

Queijo da Quinta se fundó en 2011. Es una empresa de António Oliveira que funciona dentro de la Escuela Superior Agraria de Santarém. Utiliza la leche de las cabras, ovejas y vacas de esta escuela para elaborar artesanalmente quesos de oveja, cabra y mezcla (cabra y oveja, y cabra, oveja y vaca). Aunque en menor cantidad, también hay queso fresco y requesón. Su mercado es eminentemente local y, en su quesería, los estudiantes reciben formación técnica y empresarial. Con cita previa, se puede visitar la quesería y degustar sus productos, preferiblemente entre agosto y febrero. Un buen lugar para aprender a diferenciar el color, la textura y el sabor.

Cómo llegar - Siga las indicaciones hasta la Escuela Superior Agraria de Santarém. En la escuela, siga hasta la zona de las vaquerizas y de la quesería (señalizada).

INFORMACIÓN

Dirección Escuela Superior Agraria de Santarém. Edificio de la quesería, Quinta do Galinheiro, 2000-128 Santarém • **GPS** 39° 14' 56.1" N / 8° 41' 49.7" W
• **Contactos** Teléfono: (+351) 243 306 513 / Teléfono móvil: (+351) 965 553 874 / E-mail: queijodaquinta@gmail.com • **Horario** De lunes a viernes: de 9:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa (una semana). Máximo: 10 personas. Época aconsejada: agosto a febrero • **Idiomas** Portugués, inglés y español

Recorrido 3

Almeirim – Benfica do Ribatejo – Muge – Salvaterra de Magos – excursión por Benavente - Coruche



Visitas y Actividades

- Visita y observación de la producción de setas de Gumelo, en Almeirim.
- Actividades y almuerzo en la bodega de Casal Branco, en Benfica do Ribatejo.
- Visita a la bodega y cata de vinos en Casa Cadaval, en Muge.
- Paseo por Salvaterra de Magos.
- Visita a las *Aldeias Avieiras* de Caneiras, Escaroupim y Palhota.
- Visita al Núcleo Museológico de Escaroupim, Casa Avieira.
- Visita a las instalaciones de Orivárzea, con posibilidad de pasear por los campos de arroz.
- Visita a la producción y observación de la recogida de setas biológicas en la empresa ii - Shiitake en Troncos, en Courelas da Amoreirinha.
- Paseo por Coruche.

Lugares de Interés / Productores

Almeirim

Es obligado comer en Almeirim y probar la Sopa de Piedra. No hacerlo es como ir a Roma y no ver al Papa. En agosto se celebra el Festival de la Sopa de Piedra y de las Tapas, organizado por la Cofradía Gastronómica de Almeirim en colaboración con el Ayuntamiento. Incluye demostraciones de cocina en directo (Espacio Showcooking), muchas tapas, sopa de piedra y cata de vinos.

Gumelo, Almeirim

Gumelo parte de una idea muy estimulante: tres jóvenes que nacieron y crecieron en el campo, en contacto con la naturaleza, que creen que ahora es el momento de compensárselo. João Cavaleiro, biólogo, investigó durante dos años hasta sentirse preparado para lanzar Eco Gumelo. Tiago Marques, diseñador, definió la marca y la estrategia de

comunicación. Rui Apolinário, procedente de las ciencias farmacéuticas, es el encargado de la organización y de la eficiencia empresarial.

Principal valor: conservar la naturaleza. Primer objetivo: revalorizar un residuo y transformarlo en alimento. Así consiguieron su producto: la «ecoseta», una seta *gourmet*, list para hacer crecer con un sustrato a 100% de... borra de café. Es tan fácil como plantar y listo. De hecho, la idea es que nos convirtamos en productores en nuestra propia casa, porque es ecológico, fácil, divertido, sabroso y saludable. Nos venden cuatro productos con las necesarias instrucciones: Eco Gumelo, Eco Gumelocitrus, PreGumelo y «Mi primer Gumelo» (para los más jóvenes). Podemos adquirir todo *online*, pero aquí la idea no es esa, sino visitar sus instalaciones y ponernos manos a la obra. Y es lo que debería hacer.

¿Dónde se encuentran? En un lugar muy curioso: una antigua taberna de principios del siglo XX, con una mínima rehabilitación y el máximo aprovechamiento del espacio, en donde han construido los equipos necesarios con sus propias manos.



Cómo llegar - Gumelo se encuentra en la calle principal de Almeirim.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Condessa da Junqueira, 98, 2080-069 Almeirim • **GPS** 39° 12' 11.8" N / 8° 37' 18.5" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 092 187 / E-mail: mail@gumelo.com • **Horario** De lunes a viernes: de 9:30 a 19:00 • **Condiciones** Con cita previa. Número máximo de participantes: 10. Época aconsejada de visita: de enero a octubre • **Idiomas** Portugués, inglés y español • www.gumelo.com

Bodega Casal Branco, Benfica do Ribatejo

Quinta do Casal Branco, en donde se encuentra la soberbia Casa Lobo de Vasconcellos, es una propiedad con 1.100 hectáreas en la que se explota la agricultura, se produce vino y aceite de oliva y se crían toros y caballos pura sangre lusitanos. Al frente se encuentra la familia Cruz Sobral desde 1775.

La bodega Casal Branco tiene casi la misma edad. Ha sido rehabilitada recientemente, pero cuenta con una larga historia a sus espaldas, que comienza con su antecesora, construida en 1817, la primera a vapor de la región.

En sus instalaciones de enoturismo, Casal Branco brinda experiencias que giran en torno al vino: visitas guiadas a las viñas y a la bodega, catas comentadas, almuerzos y cenas y, a modo de complemento, una visita a las caballerizas y los jardines de la Casa Lobo de Vasconcellos. En la tienda de la bodega se venden los productos de la finca: vinos, aceites de oliva, dulces y compotas caseras, quesos y embutidos tradicionales.

En sus 140 hectáreas de viña se origina una amplia gama de vinos: Capoeira (tinto y blanco), Quartilho (tinto y blanco), Falcoaria (tinto y blanco), Falcoaria Clássico (tinto), Quinta do Casal Branco DOC (tinto), Quinta do Casal Branco (blanco, rosado y tinto), Terra de Lobos (blanco, rosado y tinto) y el espumoso Monge.

Cómo llegar - Desde Almeirim, siga por la N118 en dirección a Benfica do Ribatejo. Casal Branco se encuentra unos tres kilómetros antes del pueblo, a la izquierda.

INFORMACIÓN

Dirección Quinta do Casal Branco - E.N. 118, Km 69, 2080-362 Benfica do Ribatejo • **GPS** 39° 10' 11.6" N / 8° 39' 38.4" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 592 412 / E-mail: info@casalbranco.com • **Condiciones** Con cita previa • **Idiomas** Portugués e inglés • www.casalbranco.com

Bodega Casa Cadaval, Muge

Herdade de Muge pertenece a la familia Álvares Pereira de Melo (Cadaval) desde hace más de cuatro siglos. La gestión de sus 5.000 hectáreas corre a cargo de la empresa Casa Cadaval, S.A. En los últimos años se han realizado muchas inversiones para su modernización y adaptación a las nuevas exigencias del mercado, desde la adaptación del regadío hasta la reconversión de las viñas, la introducción de nuevas tecnologías de vinificación y el lanzamiento de nuevas marcas. La apuesta por la exportación tiene mucho peso, y ha permitido llevar los vinos de Casa Cadaval a 18 mercados de Europa,

América, África y Extremo Oriente.

El deseo de ampliar la oferta turística en el entorno rural se ha materializado en inversiones para recuperar el patrimonio. En la actualidad, Casa Cadaval es una empresa versátil que desarrolla actividades de silvicultura, viticultura, vinicultura, cría de caballos pura sangre lusitanos, enoturismo, turismo cinegético, turismo ecuestre y turismo al aire libre, y también dispone de espacios para celebrar conferencias y eventos empresariales y sociales.

En materia de enoturismo, Casa Cadaval permite visitar la hacienda, las viñas y la bodega, y organiza catas de vino comentadas. Los vinos se comercializan actualmente bajo las siguientes marcas: Marquesa de Cadaval DOC Tejo (tinto), Casa Cadaval Trincadeira Preta DOC Tejo (tinto), Cabernet Sauvignon DOC Tejo (tinto) y Pinot Noir (regional tinto), Padre Pedro Regional (tinto, blanco y rosado) y DOC Tejo (tinto y blanco).



Cómo llegar - Desde Benfica do Ribatejo, siga por la N118 hasta Muge. Casa Cadaval se encuentra inmediatamente después del puente.

INFORMACIÓN

Dirección Rua Vasco da Gama, 2125-317 Muge • **GPS** 39° 06' 27.7" N / 8° 42' 43.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 243 588 040 / E-mail: geral@casacadaval.pt • **Horario** De 10:00 a 12:30 y de 14:00 a 18:00 • **Condiciones** Con cita previa. Máximo: 60 personas • **Idiomas** Portugués, francés, inglés y alemán • www.casacadaval.pt

Salvaterra de Magos

Si viaja en marzo, no se pierda el Mes de la Anguila en Salvaterra. Son 30 días de fiesta con mucha animación, mucha música, artesanía y productos locales. Hasta aquí, nada nuevo. El plato fuerte es la anguila, la reina del Tajo, que los restaurantes se esmeran en preparar de todas las formas posibles: guiso de anguilas, *caldeirada* de anguilas, brocheta de anguilas, anguilas a la parrilla con patatas machacadas, anguilas à *marinheiro*, anguilas à *pescador*, anguilas fritas con arroz y judías, anguilas à *lagareiro*, judías con anguilas, pasta con anguilas (no es necesario que lo pruebe todo...). En cualquier momento del año, puede introducirse en la temática de las *Aldeias Avieiras* visitando los pueblos de Caneiras, Escaroupim y Palhota, o al menos el Núcleo Museológico de Escaroupim.

MÁS INFORMACIÓN

www.visitribatejo.pt/pt/o-ribatejo/experimente

www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/o-que-fazer/museus-e-locais-a-visitar/nucleo-museologico-do-escaroupim-casa-avieira-2082

Orivárzea, Salvaterra de Magos

«En la marisma ribatejana, Orivárzea planta, recoge, trata y envasa el arroz que llega a su mesa. Puede comer tranquilo. Hay pocos alimentos más naturales que nuestro arroz».

Así parece ser. La historia de Orivárzea empieza en 1997, cuando un grupo de 10 agricultores deciden aunar sus esfuerzos para producir y comercializar un arroz de calidad. Hoy son 37 asociados, y cuentan con 5.000 hectáreas sembradas. Todos de Ribatejo, todos productores, y todos conscientes de la importancia de respetar las reglas de los certificados ISO y HCCP que han obtenido, y de seguir al pie de la letra los principios de la producción integrada. A este esfuerzo por la calidad se debe un arroz con el certificado IGP (Indicación Geográfica Protegida), en este caso un arroz de tipo redondo denominado «Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas».

El arroz de Orivárzea se comercializa bajo cuatro marcas: Bom Sucesso, de las variedades redondo, aguja, integral y aromático; Belmonte, solo redondo y aguja, y casi todo para exportar; Arroz IGP, solo redondo; y Babyrice, un arroz producido especialmente para niños, libre de productos químicos o bacteriológicos.

Si desea conocer las vueltas que da el arroz antes de llegar a nuestro plato, organice una visita a Orivárzea: dependiendo de la época del año, podrá asistir a la siembra, pasear por los arrozales, ver la cosecha y descubrir lo que pasa una vez recogido.



Cómo llegar - Salga de Salvaterra de Magos en dirección a Benavente por la N118. Una vez recorridos unos tres kilómetros, gire a la izquierda en el cruce. Al cabo de un kilómetro y medio llegará a Orivárzea.

INFORMACIÓN

Dirección Lagoa das Donzelas, 212-901 Salvaterra de Magos • **GPS** 38° 59' 49.2" N / 8° 47' 09.8" W • **Contactos** Teléfono: (+351) 263 500 390 / E-mail: geral@orivarzea.pt • **Horario** De lunes a viernes: de 9:00 a 17:00 • **Condiciones** Con cita previa. Visita a los arrozales: siempre que sea posible. Época aconsejada: primavera y verano • **Idiomas** Portugués e inglés • www.orivarzea.pt

Benavente

Entre abril y noviembre, merece la pena ir a Benavente a probar sus tapas y manjares. En la Feria de las Tapas, en la Feria Anual de Benavente, en el Festival Gastronómico de la Marisma Ribatejana y en la Feria de las Sopas y del Arroz Dulce podrá degustar carnes bravas, *torricado* de bacalao, sopas de rabo de buey, sopa de piedra y del *campino*, y los diferentes sabores del arroz dulce, un postre muy portugués y muy típico de la marisma.



ii – SHiiTAKE en Troncos, Biscaíno

Esta empresa se fundó en 2012, y es la primera explotación de este tipo en Ribatejo: setas japonesas en troncos, siguiendo un modo de producción biológico. ¿Por qué producir en tronco? Porque los troncos reproducen las condiciones naturales de la vida de estas setas, e intensifican su aroma y su sabor. La receta es sencilla. Según el propio productor: «estas setas son el resultado de troncos de madera, agua pura, temperaturas suaves y mucha paciencia». Merece la pena descubrir el proceso y aprender. Las visitas se celebrarán con cita previa y en función de la disponibilidad.



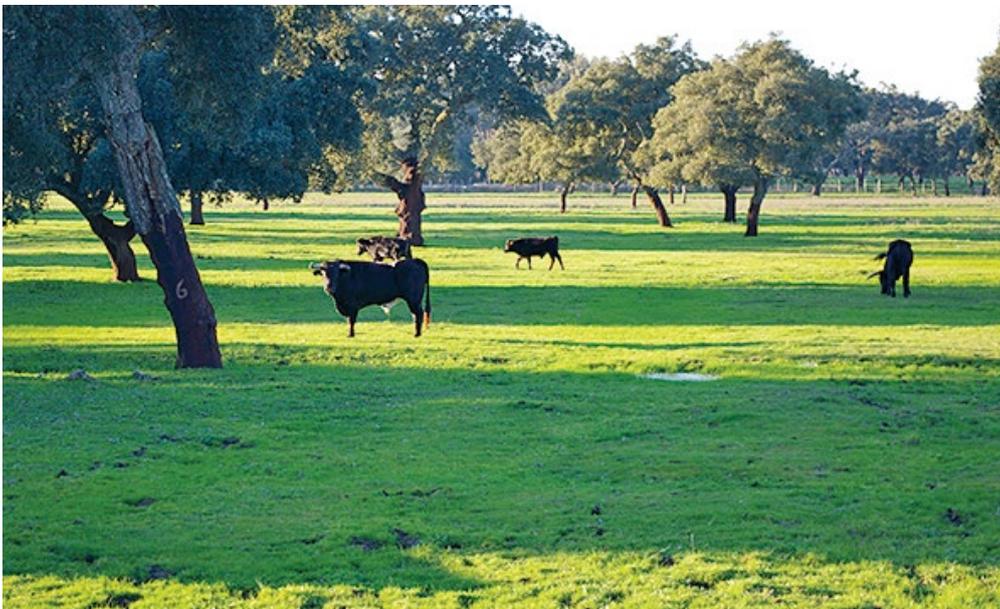
Cómo llegar - Desde Salvaterra de Magos, salga en dirección a Coruche por la N114-3. Tras 17 kilómetros, tome la municipal a Fajarda, en donde se encuentran señalizadas Lisboa y Évora por la N119. En el cruce con la N119, siga en dirección a Coruche. Courelas da Amoreirinha se encuentra a dos kilómetros. La empresa ii-Shiitake se encuentra en la tercera calle a la izquierda. Una vez realizada la visita, prosiga hacia Coruche.

INFORMACIÓN

Dirección Rua do Sabugueiro, 27, 2100-652 Biscainho • **GPS** 38° 55' 27.2" N / 8° 34' 41.7" W • **Contactos** Teléfono móvil: (+351) 962 487 796 / E-mail: comercial@i-i.pt • **Horario** Con cita previa en función de la disponibilidad • **Condiciones** Hora aconsejada: de 10:00 a 16:00 • **Idiomas** Portugués e inglés • www.i-i.pt, www.facebook.com/ii.SHITAKE

Coruche

Si viaja en mayo, encontrará mucha animación en el pueblo por el Festival Sabores del Toro Bravo. Podrá participar en la fiesta y degustar lomo de toro bravo, brocheta de vaquilla brava en rama de laurel verde, rabo de buey estofado y bistec de toro bravo relleno. Si Coruche se encuentra en calma y en silencio, cruce despacio sus puentes y relájese en la orilla del Sorraia, un río bonito de ver pasar.



Dónde Comer

Sugerencias

www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-comer-131

(busque por los pueblos de *Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Golegã, Chamusca, Alpiarça, Santarém, Almeirim, Salvaterra de Magos, Benavente y Coruche*)



Dónde Dormir

A lo largo de esta Ruta, encontrará varios establecimientos de alojamiento que podrá utilizar como puntos de partida y de llegada de su paseo.

www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir-132

(busque por los pueblos de *Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Golegã, Chamusca, Alpiarça, Santarém, Almeirim, Salvaterra de Magos, Benavente y Coruche*)



Eventos Enogastronómicos

Azambuja

Tasquinhas (fondas) de Alcoentre, Aveiras de Cima y Manique do Intendente. Manique do Intendente, 25 de abril. Alcoentre, el primer fin de semana de mayo. Aveiras de Cima, último fin de semana de noviembre.

PARAISABOR – Muestra Gastronómica de Vale do Paraíso. Octubre. Muestra de manjares regionales en la que destaca el *torricado*. Fondas, actividades deportivas y artísticas, y animación musical.

La Gula – Semana Gastronómica del Municipio de Azambuja. Noviembre. Certamen para la promoción y dinamización de la restauración local, abierto a los restaurantes del municipio. Cada participante debe presentar a concurso una carta regada con vinos producidos en el municipio de Azambuja.

Cartaxo

Fiesta del Vino. Abril-mayo. La Fiesta del Vino se celebra todos los años en el Pabellón de Exposiciones de Cartaxo. Se trata de un certamen que cuenta con la participación de varios productores de vino de la región. Constituye un lugar de encuentro para productores y aficionados al vino, animado por la gastronomía regional, los concursos y la tradicional corrida de toros.

Fiesta de los *Fazendeiros*. Pontével, Domingo de Pascuilla. Esta fiesta de naturaleza popular y etnográfica se creó en 1956 y se celebra actualmente los años impares. Las tradiciones rurales y las actividades agrícolas se presentan en un desfile de carros y carrozas que ilustran los trabajos de la viña, la selección del trigo, la recogida de la aceituna, los lagares y las bodegas, los trabajos domésticos como cocer el pan o lavar la ropa en el río, escenas de ocio y diversión, las bodas y la asistencia a la Feria de los Santos.

Fiesta de la Vendimia. Octubre, en Vila Chã de Ourique. Homenaje a las tradiciones rurales. Tiene como punto álgido el Cortejo de la Vendimia, que sale a la calle en carros que representan los trabajos que se realizan en la viña y en la bodega (poda, injertos, vendimia, pisado, etc.), y en donde también se encuentran presentes otros oficios tradicionales, como el de latonero o el de tonelero, y diferentes actividades domésticas. Se bebe el vino de los productores locales, y la fiesta se anima con música y folclore.

Feria de Todos los Santos. 1 de noviembre. Feria tradicional de frutos secos que incluye desde 1998 ExpoCartaxo, una muestra de las actividades económicas del municipio.

Día Europeo del Enoturismo. 8 de noviembre. Se celebra en Cartaxo. Entrada libre al Museo Rural y del Vino, eventos relacionados con el vino y cata de vinos. Está organizada por la Asociación de Municipios Portugueses del Vino y el Ayuntamiento de Cartaxo.

Rio Maior

Feria de las *Tasquinhas (fondas) de Rio Maior.* Marzo/abril. Feria de gastronomía, artesanía y repostería. Espacio de convivencia en torno a las recetas locales más genuinas presentadas por las parroquias del municipio. Exposición de actividades industriales y culturales, artes plásticas, música y actividades deportivas.

Fiesta de la Sal. Julio. Concurso «La mejor montaña de sal». Animación musical y recreaciones históricas y etnográficas relacionadas con la vida en las salinas.

Feria Nacional de la Cebolla. Agosto/septiembre. Exposición de cebollas, concurso de ristras de cebollas, cocina en directo, cata de vinos, artesanía, exposición de maquinaria agrícola y actividades deportivas y musicales.

Golegã

Expoégua. Mayo. Una fiesta en la que la yegua es la reina, con espectáculos ecuestres, suelta de toros, la tradicional romería a São Romão, y promoción de los productos más genuinos de la tierra: el vino, el vinagre y el aceite de oliva.

Chamusca

Fiesta de la Ascensión. Variable. 40 días después de Pascua. Jueves de la Ascensión. Fiesta rural de la espiga, de honda y reconocida tradición en todo el municipio.

Alpiarça

Festival del Melón. Julio. Evento de verano en el que se conjugan la gastronomía, la música y las actividades al aire libre. Degustaciones de melón y de sandía, muestra y venta de productos tradicionales y concurso de dulces de melón.

Santarém

Feria Nacional de la Agricultura. Junio. Evento centrado en la producción nacional. Abarca el Salón Placer de Probar (vinos, quesos, embutidos, aceites de oliva, mieles y compotas, entre otros productos de alimentación), FERSANT – Feria Empresarial de Santarém y Lusoflora de Verano – Exposición y venta de flores y plantas de Portugal.

Festival del Arroz y Maranhos. Agosto/septiembre, en Mação. Festival gastronómico en el que participan los restaurantes del municipio.

Festival Nacional de Gastronomía. Octubre/noviembre. Evento ya consagrado en el que se reúne, exhibe y degusta el riquísimo patrimonio gastronómico del país.

Mes de la Cultura Avieira. Octubre. Exposiciones relacionadas con el patrimonio natural y las culturas ribereñas. Espacios temáticos de la cultura avieira, degustaciones y animación musical.

Almeirim

Festival de la Sopa de Piedra y de las Tapas. Agosto. Una excelente ocasión para aprender con los maestros a hacer una auténtica Sopa de Piedra. El evento incluye demostraciones de cocina en directo, muchas tapas y catas de vinos.

Salvaterra de Magos

Mes de la Anguila. Marzo. 30 días de fiesta en torno a la gastronomía de la anguila, la reina del Tajo.

Muestra Gastronómica en Foros de Salvaterra. Abril. Manifestaciones culturales, espectáculos, artesanía y lo mejor de la gastronomía local.

Benavente

Feria de las Tapas. Benavente. Abril/mayo. Un buen momento para degustar una variada gama de tapas regionales.

Festival Gastronómico de la Marisma Ribatejana. Samora Correia, primera quincena de julio. Evento de promoción de la gastronomía regional al que se suman otros festivales: el Festival de las Carnes Bravas de Ribatejo, el Festival del *Torricado* de Bacalao, y el Concurso de Arroz Dulce.

Feria Anual de Benavente. Septiembre. Incluye la Fiesta de las «Tasquinhas» (fondas) y mucha animación musical.

Feria de las Sopas y del Arroz Dulce. Benavente. Noviembre. Muestra de gastronomía regional que gira en torno a las sopas —de rabo de buey, de piedra y de *campino*, entre otras— y al arroz dulce.

Coruche

Sabores del Toro Bravo. Mayo. Fiesta gastronómica centrada en el toro bravo, con muestras de artesanía, fondas, conciertos y animación taurina.

FICOR – Feria Internacional del Corcho. Mayo/junio. En la capital mundial del corcho, este evento pretende revalorizar este recurso como motor de la economía nacional. Se dirige al público en general y a estudiantes, especialistas y empresarios del sector del corcho, o de negocios relacionados con este sector, sobre todo del mundo del vino.

Jornadas de Gastronomía. Octubre. Promoción de la gastronomía regional en los restaurantes participantes.

Ficha técnica

Ribatejo

Edición

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12 - 1º Apartado 335 | 7800-427 Beja
Tel.: (+351) 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitribatejo.pt

Fotografía

Productores: cedidas por ellos mismos y por la Entidad Regional de Turismo del Alentejo/Ribatejo
Demás imágenes: banco de imágenes propio

Texto

Ana Barbosa / Turaventur
Secretariado e investigación – Joana Machado / Turaventur

Concepción gráfica y maquetación

Caminho das Palavras

Octubre 2014

2ª Edición: abril de 2015

