

ROTEIROS
ENOGASTRONÓMICOS

DA TERRA À MESA

ALENTEJO



alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

Índice

Quer Pôr as Mãos na Massa?

Como Usar Este Guia – Obrigatório Ler!
Ao Ritmo das Estações

ROTEIRO I – Alentejo Litoral

Percurso 1

Percurso 2

Percurso 3

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

A Ostra Portuguesa

ROTEIRO II – Ao Sul, entre Mértola e Alvito

Percurso 4

Percurso 5

Percurso 6

Percurso 7

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

O Queijo do Alentejo

ROTEIRO III – Por Terras de Alqueva

Percurso 8

Percurso 9

Percurso 10

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

Azeitonas e Azeites do Alentejo

ROTEIRO IV – No Alentejo Central

Percurso 11

Percurso 12

Percurso 13

Percurso 14

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

Vinhos do Alentejo

ROTEIRO V – Pelo Norte Alentejano

Percurso 15

Percurso 16

Percurso 17

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

Enchidos e Presuntos do Alentejo

Ficha Técnica

Quer Pôr as Mãos na Massa?

Os Roteiros presentes neste guia são um convite para uma saborosa viagem pelos produtos da terra e pelo engenho e arte que criam a gastronomia e os vinhos deste imenso território. Aquém e além Tejo.

Com eles pode participar na apanha da azeitona, respirar o aroma inconfundível dos lagares em produção e provar azeites. Passar umas horas a vindimar, a pisar a uva e a aprender como se combinam as castas para fazer bom vinho. Conhecer o ciclo do arroz, dos campos alagados aos centros de secagem. Transformar-se em produtor caseiro de cogumelos. Visitar portos de pesca, assistir às lotas e ver com que artes se conseguem os peixes, moluscos e mariscos que dão fama às nossas águas. Passear no montado onde o porco se cria em liberdade, divertir-se com as cabras e ovelhas que pastam nos prados coloridos de flores silvestres, ver onde crescem os espargos selvagens, as túbaras e as carrasquinhas. Visitar quintas ancestrais com projetos cheios de futuro. Provar queijos, enchidos e presuntos na casa e nas lojas do produtor. Comer bem e beber ainda melhor. Inscrever-se em atividades de cozinha tradicional, descobrir receitas de doces, compotas e licores e acompanhar os apicultores na faina do mel. E também pode saber, na altura certa, quais são os eventos enogastronómicos onde é possível provar os melhores produtos da região no momento em que a terra os dá.

Como Usar Este Guia – Obrigatório Ler!

1. Os Roteiros Enogastronómicos “Da Terra à Mesa” são itinerários que identificam e localizam as empresas que produzem e transformam produtos agro-eno-gastronómicos e aceitam abrir as suas portas a visitas e atividades no quadro do que hoje se denomina Turismo de Experiências.
2. Dirijam-se quer a viajantes autónomos quer a profissionais do setor turístico interessados em integrar este tipo de produto na sua oferta.
3. Neste guia encontram-se 5 grandes itinerários transversais a todo o Alentejo que, dada a extensão deste território, se encontram subdivididos em 17 percursos. Não devem ser entendidos como propostas de programas turísticos mas como um conjunto de sugestões de visitas e atividades a integrar em programas que cada um desenhará, com esta ou outra lógica geográfica, em função dos seus interesses e objetivos, do tempo de que dispõe, da estação do ano prevista para a viagem e das disponibilidades dos produtores.
4. Em cada roteiro encontra-se: um texto de caracterização e o conjunto de percursos em que se subdivide. Em cada percurso, apresentam-se as visitas e atividades que podem ser realizadas na área geográfica onde se desenvolvem, através de uma apresentação sucinta dos locais de interesse e produtores que podem ser visitados. No final de cada Roteiro, figuram ainda os seguintes itens informativos: “Onde comer”, “Onde dormir” e “Eventos enogastronómicos”.
5. A maior parte das visitas e atividades sugeridas nestes roteiros estão sujeitas a marcação prévia com o produtor. Não deixe nunca de o fazer. Há produtores que têm uma parte da sua atividade organizada e preparada para receber visitantes – é o caso dos enoturismos e dos empreendimentos turísticos com oferta específica nesta área -, mas há outros que são efetivamente e apenas produtores que nos abrem as suas portas. É neste contacto que deve combinar o horário, informar-se sobre os preços e confirmar as condições de realização do programa.
6. Para avaliar e selecionar com mais facilidade as múltiplas combinações possíveis entre o que se pode fazer todo o ano (visitas e provas) e o que é sazonal (experiências como a vindima, a apanha da azeitona, a cresta do mel ou a colheita de plantas aromáticas), consulte o texto “Ao ritmo das estações”.
7. No que respeita à gastronomia, apenas são especificamente mencionados: os restaurantes certificados ao abrigo de um programa da Entidade Regional de Turismo à data desta edição e, sob o título “Outras sugestões”, aqueles que estão em vias de certificação ou fazem parte de unidades e atividades integradas neste guia. Para mais informações deverá consultar o website www.visitalentejo.pt, o item “Onde comer”, e/ou os sites das câmaras municipais. A atualização da informação referente ao programa de certificação de restaurantes deverá ser pesquisada no respetivo guia.
8. Quanto ao alojamento, apenas se sugerem enoturismos e empreendimentos turísticos que ofereçam programas específicos relacionados com a vertente enogastronómica. Para mais informações deverá consultar o website www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/
9. Muito importante: estes Roteiros foram concebidos como exclusivamente temáticos. Por esta razão, toda a informação turística complementar, no que respeita à paisagem, ao património e aos serviços de animação turística que podem ser utilizados nestes percursos, deve ser procurada no website www.visitalentejo.pt, recorrendo, na barra de navegação, aos itens “O que fazer” (www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/o-que-fazer/) e “Brochuras” (www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/). As brochuras estão apresentadas no website por ordem alfabética e correspondem às sedes de concelho, que se identificam neste guia sempre que se sugere esta consulta. Quando, numa localidade, se escreve “Passeio em ...”, quem não tiver feito antes o download destes folhetos e não puder aceder-lhes na hora, deve começar o seu dia por visitar o Posto de Turismo. Salvo algumas exceções, neste guia apenas se referenciam locais de interesse relacionados com o mundo rural, a gastronomia e o vinho.
10. Toda a informação sobre as empresas constante deste guia foi construída a partir dos dados fornecidos diretamente pelos seus responsáveis e/ou presentes nos seus meios de divulgação.

Ao Ritmo das Estações

Ao longo de todo o ano pode visitar adegas, lagares, queijarias, fábricas de enchidos e de doces, melarias, destilarias de aguardente, produtores de ervas aromáticas ou de cogumelos e provar os respetivos produtos. Para pôr a mão na massa ou observar processos de produção, tem que se sujeitar à sazonalidade das atividades. O mesmo sucede com a gastronomia. Nos tempos que correm, pode comer de tudo todo o ano. Mas se quiser provar algumas iguarias no momento certo, tem que desenhar as suas ementas ao ritmo das estações.

No texto abaixo, encontra alguns dados de apoio à programação das suas viagens enogastronómicas pelo Alentejo. Tenha em atenção que deve sempre atualizar com os produtores a informação que aqui lhe deixamos: para além da sazonalidade, há que contar com as condições meteorológicas do ano, que antecipam ou atrasam colheitas e produções.

Outono

- Colheita de plantas aromáticas (em anos quentes, até novembro)
- Vindimas, pisa da uva, vinificação
- Apanha de medronho e produção de aguardente
- Colheita de nozes, bolotas, castanhas
- Colheita de marmelo e confeção de marmelada
- Ceifa, secagem e descasque do arroz
- Apanha e preparação da azeitona: martelada, retalhada e para conserva
- Produção de azeite
- Produção de vinho novo
- Colheita de cogumelos, espargos, carrasquinhas, labças e catacuzes (depois das primeiras águas)
- Preparação da terra para as sementeiras (cereais e hortícolas)

Inverno

- Produção de azeite
- Poda das vinhas
- Colheita de silarcas, cardos, túberas, cogumelos, espargos, carrasquinhas, labças e catacuzes

Primavera

- Podas dos olivais
- Observação da floração e participação na poda de plantas aromáticas
- Confeção de compotas
- Sementeira do arroz
- Colheita de silarcas, cardos, túberas, cogumelos, espargos, carrasquinhas, labças e catacuzes (em anos chuvosos, até abril)
- Preparação, sementeira e plantação das hortas

Verão

- Floração e colheita de plantas aromáticas
- Atividades hortícolas
- Colheita de beldroegas
- Cresta do mel, decantação e embalamento
- Vindimas
- Colheita de uva de mesa
- Colheita de fruta
- Sementeiras e colheitas de produtos hortícolas
- Confeção de compotas e licores
- Tiragem da cortiça

ROTEIRO I – Alentejo Litoral



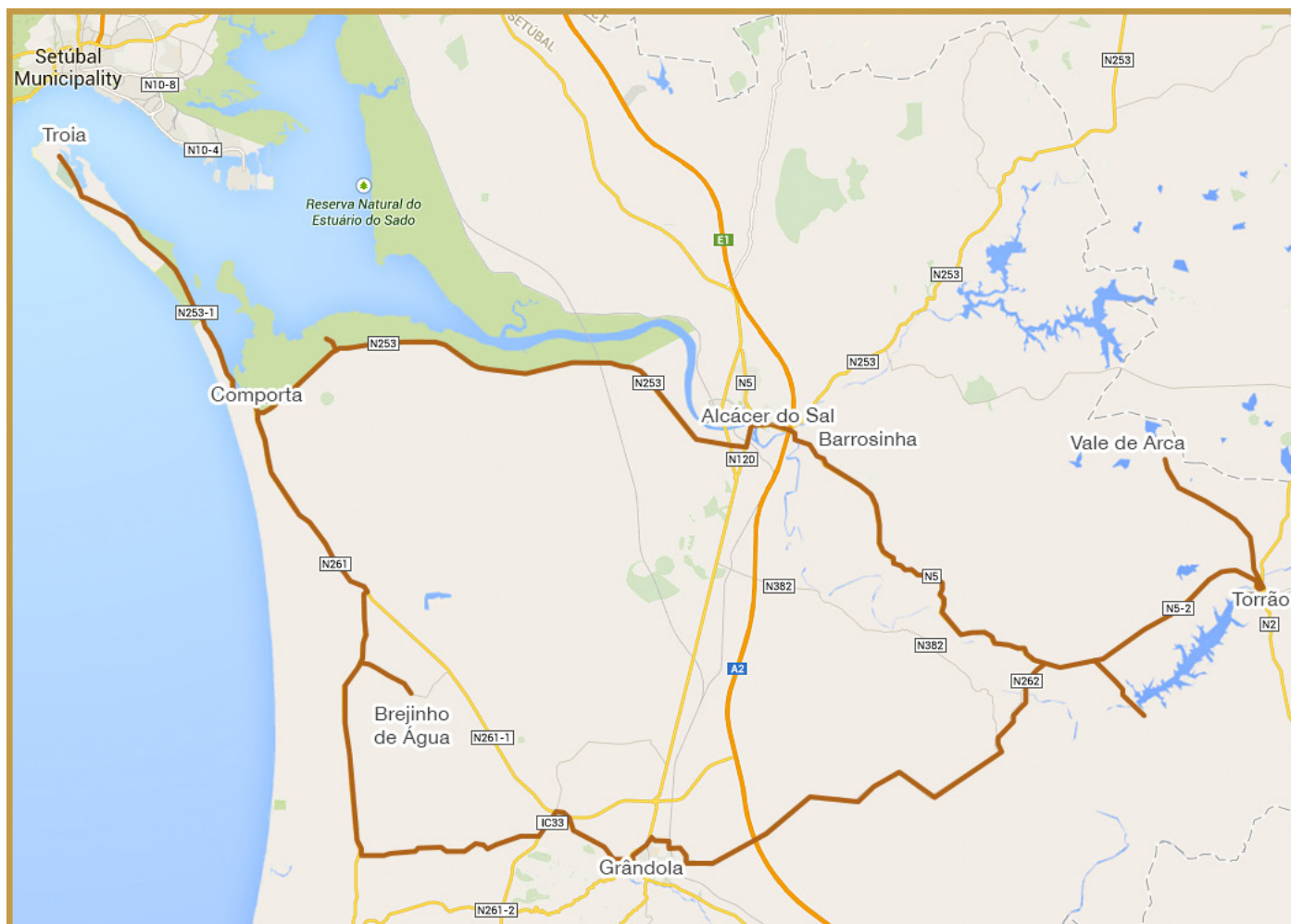
Apesar de estarmos numa das mais fantásticas orlas costeiras do mundo, não são as praias mas os vinhos, os azeites, os queijos, o mel, inesperados chocolates e doces regionais que nos farão descobrir esta região profundamente marcada pela relação entre a terra, os rios Sado e Mira e o oceano que recebe e salga os seus belíssimos estuários. E, como não podia deixar de ser, as especificidades da sua gastronomia. Há que provar, no lugar certo, o marisco, o choco, o polvo, peixes como o sargo, o cherne, o robalo, o carapau, a sardinha, o linguado ou a enguia, e aprender como aqui se combinam os cereais, legumes e hortícolas com esta matéria-prima de exceção. Podem experimentar-se os mais comuns mas sempre deliciosos pratos de grelhados e cozidos, mas também as massinhas e as sopas de peixe, as caldeiradas, os ensopados de enguias, as feijoadas de búzios ou de chocos, os arrozes de camarão, de navalhinha ou de lingueirão.

A paisagem não carece de menção: é tão impressionante a sua beleza que se sobrepõe a tudo sem precisar de se impor. Está lá, para privilégio e fruição de todos nós.

Os percursos deste Roteiro são todos circulares ao ponto de partida para permitir, em simultâneo, a localização de todos os produtores e a descoberta do máximo possível da orla costeira. Quem preferir estruturá-los em linha encontra sempre ligações evidentes para passar de uns para os outros.

Percurso 1

Troia – Comporta – Alcácer do Sal – Barrosinha – Incursão a Vale de Arca e Torrão – Grândola – Sobreiras Altas – Brejinho de Água – Comporta – Troia



Visitas e Atividades

- Entrada no Alentejo no ferry que atravessa o estuário do Sado entre Setúbal e Troia.
- Visita guiada das Ruínas Romanas de Troia, com o programa Ementa Ruínas.
- Visita da Herdade da Comporta: passeio a pé pelos arrozais, visita do Museu do Arroz e visita da adegas com prova de vinhos.
- Passeio ao Cais Palafítico da Carrasqueira.
- Passeio em Alcácer do Sal, com prova de pinhoadas e outros doces regionais.
- Visita da adegas, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas, na Herdade da Monteiro, Alcácer do Sal.
- Visita da adegas, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas na Herdade da Barrosinha.
- Visita, prova de azeites e outras atividades na Herdade de Vale de Arca, Torrão.
- Passeio em Torrão.
- Visita e / ou workshop de doçaria na empresa Carapinha & Filhas.
- Passeio à barragem de Vale de Gaio.
- Passeio em Grândola.
- Visita, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas no Enoturismo A Serenada.
- Visita, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas na Herdade do Brejinho da Costa.

Locais de Interesse / Produtores

Ruínas Romanas de Troia

Localizadas na Península de Troia, na propriedade do TROIA RESORT, constituem o maior complexo de produção de salga de peixe conhecido no mundo romano, construído na primeira metade do séc. I. Dos núcleos arqueológicos existentes são visitáveis: duas grandes oficinas de salga, as termas, o mausoléu, a necrópole do mausoléu e o núcleo residencial da Rua da Princesa. O TROIA RESORT organiza, para grupos com um mínimo de 10 pessoas, a “Ementa Ruínas”, almoço ou jantar inspirado na gastronomia romana, que inclui o molho de peixe tipo *garum* que se produzia em Troia na época romana.

GPS 38° 29' 18.3" N / 8° 53' 09.6" W • Contactos Telefone: 939 031 936/265 499 400; E-mail: arqueologia@troiaresort.pt • Horário Setembro a maio: sábado, 10h00-13h00 e 15h00-17h30; junho a agosto: 3ª a sábado, 10h00-13h00 e 15h00-18h30; Semana da Páscoa: 3ª a sábado, 10h00-13h00 e 15h00-17h30; Grupos: qualquer dia do ano com marcação prévia. Encerra: domingo e 2ª; Festa de Nossa Senhora do Rosário de Troia (festa móvel em agosto). Última entrada 30 minutos antes do fecho • Entradas pagas • www.troiaresort.pt/pt/troia-ruinas • www.troiaresort.pt/pt/troia-ruinas/atividades/grupos/ementa-ruinas/

< [Voltar a Percurso 1](#)

Adega da Herdade da Comporta

A Herdade da Comporta é uma das maiores propriedades agrícolas nacionais, com uma área de 12.500 hectares. Das suas múltiplas valências, destacam-se os arrozais e o vinho. O Museu do Arroz e o restaurante são dois elementos de valorização da antiga fábrica de descasque que aqui funcionou. A partir de 40 hectares de vinha (35 castas tintas e 5 brancas) produzem-se os vinhos regionais Península de Setúbal com as marcas: Comporta (Branco e Tinto), Parus (Branco e Tinto), Herdade da Comporta (Branco, Tinto, Rosé, Private Selection Branco e Tinto, Magnum Tinto e Frizante), Vinhas da Comporta (Branco e Tinto), Chão das Rolas (Branco e Tinto) e Vinhas do Sado (Branco e Tinto). Depois de visitar o Museu, de dar um passeio a pé pelos arrozais e de provar vinhos na Adega, será tentador saborear a especialidade do restaurante: esse mesmo arroz servido malandro e bem quente em terrina de barro.



Como chegar - A Adega está sinalizada na N 253-1 que liga Troia à Comporta.

INFORMAÇÕES

Adega Morada Espaço Comporta, EN 253, km 1 7580-682 Comporta • GPS 38° 22' 47.914" N / 8° 47' 24.572" W • Contactos Tel.: 265 499 900 / E-mail: info@herdadedacomporta.pt • Horário De 15/5 a 15/9: 2ª a sábado às 12h30 e às 17h00; domingo, às 12h30. De 16/9 a 14/5: 2ª a sábado às 12h30 • Idiomas Português e inglês

Museu do Arroz

GPS 38° 22' 53.7" N / 8° 47' 28.5" W • Contactos Telefone: 265 499 950 / E-mail: museudoarroz@herdadedacomporta.pt • Horário Junho a setembro: 3ª a domingo, 10h00-13h00 e 14h30-19h30 novembro a maio: 6ª a domingo, 10h00-13h00 e 14h00-17h00 • Entradas pagas • www.herdadedacomporta.pt

< [Voltar a Percurso 1](#)

Cais Palafítico da Carrasqueira

Localizado junto da aldeia piscatória de Carrasqueira, sugere-se o acesso pela estrada nacional (E253) que liga a aldeia da Comporta a Alcácer do Sal.

Este cais, fruto do engenho popular de há 30 anos atrás, é um labiríntico conjunto de estacaria que ziguezagueia pelo Sado adentro, cumprindo a função de garantir o acesso aos barcos de pesca durante a baixa-mar. Nos restaurantes da

aldeia, privilegiam-se os sabores do estuário e do mar como o choco frito, as amêijoas, o ensopado de enguias ou o arroz de lingueirão.



GPS 38° 24' 46.5" N / 8° 45' 21.2" W

< Voltar a Percurso 1

Herdade da Monteira, Alcácer do Sal

Na Herdade da Monteira, os vinhos criam-se a partir de 24 mil plantas das castas Alvarinho, Touriga Nacional e Touriga Franca, que ocupam intensivamente 4 hectares de solo arenoso. Mediante marcação prévia, pode passear pelas vinhas, acompanhar as diversas várias fases do processo de produção vitivinícola, visitar a adega e provar os vinhos. Se quiser experimentar participar na vindima, terá de planejar a sua viagem para agosto ou setembro, os dois meses em que se vindimam, respetivamente, as uvas brancas e as tintas. À data, os vinhos deste produtor estão no mercado com uma única marca: Herdade da Monteira.



Como chegar - O acesso à Herdade da Monteira faz-se pela E 253, no sentido Comporta-Alcácer, antes do viaduto que cruza a IC1. A entrada, do lado direito, tem 2 portões vermelhos.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Monteira, Apartado 74, 7580-320 Alcácer do Sal • **GPS** 38° 21' 41" N / 8° 31' 40" W • **Contactos** Telefone: 932 705 007 / E-mail: monteiralda@gmail.com • **Horário** 2ª a 6ª: 09h00 às 17h00. Encerrado ao sábado e domingo • **Condições** Marcações com 5 dias de antecedência. Possibilidade de marcações para sábado e domingo de acordo com a disponibilidade • **Idiomas** Português e inglês

< Voltar a Percurso 1

Alcácer do Sal

Entre o rio Sado e o Castelo, Alcácer serpenteia pela encosta com ótimas vistas e um apreciável património para descobrir. Como pode adivinhar quem já se deu conta dos milhares de pinheiros desta zona do Alentejo, Alcácer é também a terra do pinhão e dos característicos doces denominados “pinhoadas”. Nem todos os doceiros o fazem. Mas há outras iguarias para provar: bolos de mel, de leite, de canela, bolo real, bolo cigano, pastéis de grão, filhós à antiga, queijadas, tosquiadas. Descubra-as na loja “São Doces” (bolos inspirados num receituário do séc. XIX) no mini-mercado Castillo (pinhoadas e bolos diversos) e na loja da firma Carapinha & Filhas que, no local de fabrico, Torrão, faz workshops de doçaria. Queime os excessos nas ruas íngremes do Centro Histórico e, antes de partir, não deixe de passar uns momentos de descanso junto ao Sado.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 1

Companhia Agrícola da Barrosinha, Alcácer do Sal

Na Herdade da Barrosinha funciona uma unidade de alojamento, o restaurante Sabores da Barrosinha e um projeto de Enoturismo. A Herdade, fundada em 1947, é atravessada por 8 kms do rio Sado e associa atividades agrícolas, florestais e cinegéticas. De entre as suas produções e criações, destaque para o vinho que se produz a partir de 100 hectares de vinha, o arroz, a pinha, a cortiça, o gado bovino e as espécies cinegéticas (coelhos, lebres, javalis, perdizes, galinhas, narcejas e pombos). Num passeio pela Herdade, hóspedes e visitantes poderão aperceber-se do património e história desta Herdade: aqui se encontram duas antigas fábricas - de descasque e embalamento de arroz e de produção de rações -, duas capelas, a aldeia da Barrosinha, a antiga escola primária, a cantina, a serração, as malhadas... O hotel oferece 15 quartos duplos e 2 suites, piscina e, entre outros serviços, o de baby-sitting (com marcação prévia). O restaurante privilegia pratos de caça e outros confeccionados com os produtos frescos da herdade, como os croquetes de alheira de caça, os ovos com espargos, a canja de pombo e a empada de perdiz. Com marcação prévia, na Barrosinha pode passear pela herdade, visitar as vinhas e a adega, provar os seus vinhos sob a orientação de técnicos de viticultura e de enologia (Herdade da Barrosinha Tinto, Branco e Rosé), participar nas vindimas e outras atividades vitivinícolas.



Como chegar - Saindo de Alcácer do Sal em direção a Torrão, o empreendimento localiza-se a 2 kms, junto à estrada.

INFORMAÇÕES

Morada Estrada Nacional 5 – Barrosinha, 7580-514 Alcácer do Sal • GPS 38° 21' 38.16" N / 8° 28' 56.55" W • Contactos Telefone: 265 623 142 / E-mail: geral@herdadedabarrosinha.pt • Condições Visitas guiadas e atividades com marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.herdadedabarrosinha.pt

< Voltar a Percurso 1

Herdade de Vale de Arca - Azeite de Quinta Virgem Extra

Em Vale de Arca, vamos ao encontro de um produtor de azeite com um projeto inspirado no movimento “Farm to Table”: Manuel Fernandes Magalhães, proprietário da Herdade de Vale de Arca, com cerca de 1200 hectares, outrora palco de grandes caçadas do Rei D. Carlos e da sua Corte.

O olival partiu de um núcleo de oliveiras do séc. XV e tem hoje 600 hectares. O lagar, situado no meio dos olivais, está apetrechado com as mais recentes tecnologias de extração e possui laboratório próprio. Todas as azeitonas que fazem o azeite da Herdade de Vale de Arca são produzidas aqui e todo o azeite é extraído e embalado neste lagar.

Com a marca Vale de Arca, encontra-se no mercado o Azeite Premium - Owners Private Selection (0,1% de acidez), premiado em 2014 com medalha de prata no Concurso Nacional de Azeites Virgens Extra, e o Azeite de Quinta Virgem Extra Gourmet (0,2% de acidez), com duas denominações: Gourmet e Club Oil.

Mediante marcação, é possível participar na campanha da azeitona (período de apanha de outubro a dezembro) e fazer visitas guiadas ao lagar, com provas de azeite.

Nesta Herdade, que é também uma reserva exclusiva de caça e pesca, criam-se vacas, ovelhas e cavalos e produzem-se azeitonas de conserva, queijos regionais, cortiça, carvão vegetal, lenha e caroço de azeitona para queima em fogões de sala. Toda a energia elétrica e térmica consumida é produzida através dos painéis solares fotovoltaicos instalados na Herdade.



Como chegar - Estando na vila de Torrão, tomar a direção Vale de Arca e, nesta povoação, seguir as indicações para a Herdade.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade de Vale de Arca - Vale de Arca, 7595-172 Torrão – Alcácer do Sal • **GPS** 38°20'42.46"N 8°18'07.41"W • **Contactos** Telefone: 265 669 127. Para visitas: Graça Pereira - 939 010 646 / E-mail: valedearca@hva.pt • **Condições** Marcação prévia • **Idiomas** Português, inglês, francês, espanhol e alemão • www.valedearca.com/

[< Voltar a Percurso 1](#)

Passeio em Torrão

Na vila do Torrão dedique-se ao pão e à doçaria. O pão, de reputação nacional, tem uma enorme importância na vida e economia da população e recebeu uma interessante homenagem no seu Museu Etnográfico. Prove-o na padaria e descubra a textura certa que deve ter para se utilizar, como dantes, nas açordas, migas e ensopados. Na doçaria experimente os folhados alentejanos e doces de nomes inesquecíveis como as costas dobradas e costas estendidas, feitos com a massa do pão.

Museu Etnográfico do Torrão

Contactos Telefone: 265669203 / E-mail: museu.etnografico.torrao@gmail.com • **Horário** 2ª a 6ª e no 1º e 3º sábado de cada mês: 09h00 - 13h00 e das 14h00 às 17h00. Dia de encerramento: domingo e feriados.

[< Voltar a Percurso 1](#)

Fábrica Carapinha & Filhas, Torrão

A Pastelaria Carapinha existe há 25 anos. Foi fundada pela Mãe da atual responsável Maria de Jesus, que aprendeu as artes da doçaria com uma senhora do Torrão e, em boa hora, entendeu por bem transmiti-las às filhas. Nesta fábrica confeccionam-se e vendem-se o bolo real, as famosas queijadas, o pão de rala e os tosquiados. Com marcação prévia pode aprender a fazer, desde que reúna um grupo mínimo de 6 pessoas e máximo de 10.

INFORMAÇÕES

Morada Rua do Fernando, 43 - 7595-134 Torrão • **GPS** 38° 17' 39.867" N / 8° 13' 34.673" W • **Contactos** Telefone: 265 669 336 / 926 270 088 / E-mail: pastelariacarapinhas@gmail.com • **Horário** Todos os dias das 08h00 às 19h00 • **Condições** Entre 6 e 10 pessoas por workshop. Marcações com 1 semana de antecedência. Todo o ano exceto nos meses de agosto e dezembro • **Idiomas** Português

[< Voltar a Percurso 1](#)

Barragem de Vale de Gaio

Entre as vilas de Torrão e Grândola, encontra-se a barragem de Vale de Gaio. É um lugar paradisíaco, com um plano de água que acalma o olhar e onde apetece descansar de todas as viagens.

< *Voltar a Percurso 1*

Grândola

Se passar em Grândola nos meses de junho e julho, não perca a Rota das Tabernas, evento anual que tem como objetivo recuperar e revitalizar estes tradicionais locais de encontro enogastronómico. É uma excelente oportunidade para descobrir outros sabores do Alentejo propostos pelas tabernas aderentes: migas com carne frita, borrego com feijão verde, miolos com carne de vinha d'alhos, cachola em molho, salada de bacalhau com pimentos, sopa de jantarinho com catacuzes, frango frito, açorda de beldroegas, javali estufado, torresmos ... Consulte o programa do ano. Em novembro, tem duas feiras curiosas: a Feira do Chocolate, no segundo fim de semana; e a Feira da Batata Doce Carvalhal-Comporta, no último domingo do mês.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 1*

Serenada Enoturismo, de Jacinta Sobral, Sobreiras Altas

O Monte da Serenada, no coração da Serra de Grândola, mantém-se na mesma família há três séculos. Possui uma vinha com mais de 50 anos, plantada em 1961, e uma vinha nova, plantada em 2008. O seu Enoturismo inclui uma unidade de alojamento com 4 quartos, biblioteca, sala para eventos, terraços e piscina exterior panorâmica. Hóspedes e visitantes, com marcação prévia, podem visitar as vinhas e a adega, provar vinhos e participar em workshops. Oferta, também, de eno-ementas para grupos. Os vinhos são produzidos na adega da Serenada com a colaboração de toda a família que gere este empreendimento. Neste momento estão no mercado sob duas marcas: Serras de Grândola (Branco, Tinto e Verdelho) e Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias (Branco e Tinto). As provas podem ser simples ou com degustação de produtos regionais: queijos, compotas, geleias, mel e outros. Os workshops são constituídos por uma introdução teórica à viticultura e enologia, prova de vinhos, visita à adega e vinhas, podendo incluir ou não uma refeição com eno-ementa.



Como chegar - Saindo de Grândola em direção à Comporta, seguir a indicação para Sobreiras Altas / Fontainhas. Cerca de 1,6 km depois, virar à direita.

INFORMAÇÕES

Morada RIC 1265 - Outeiro André, Sobreiras Altas, 7570-345 Grândola • GPS - 38° 11' 54" N / 8° 39' 25" W • Contactos Telefone: 269 498 014 / E-mail: geral@serenada.pt • Horário Verão: 11h00-19h00; inverno: 11h00-17h00 • Condições Visitas com marcação prévia. Provas de vinho só se realizam no período da tarde. • Workshops: marcação prévia, sujeita a disponibilidade da enóloga. Mínimo 10 participantes • Idiomas: Português, inglês e espanhol • www.serenada.pt

< *Voltar a Percurso 1*

Quinta Brejinho da Costa, Brejinho d'Água

Os vinhos Brejinho da Costa são produzidos a partir de 30 hectares de vinha, bem implantada em solo arenoso e beneficiando de uma exposição solar temperada pela proximidade do mar. Nesta empresa familiar, com assumidas preocupações ambientais, a vinha encontra-se em regime de proteção integrada.

À data estão no mercado os vinhos regionais Península de Setúbal Brejinho da Costa (Branco, Tinto e Rosé), Costa SW (Tinto, Reserva Tinto e Branco) e Edições Especiais (Tinto Aljubarrota).

Os visitantes podem ver a vinha e a adega e participar em degustações de vinho. As provas podem ser feitas na adega ou montadas em espaço exterior junto ou no meio das vinhas.



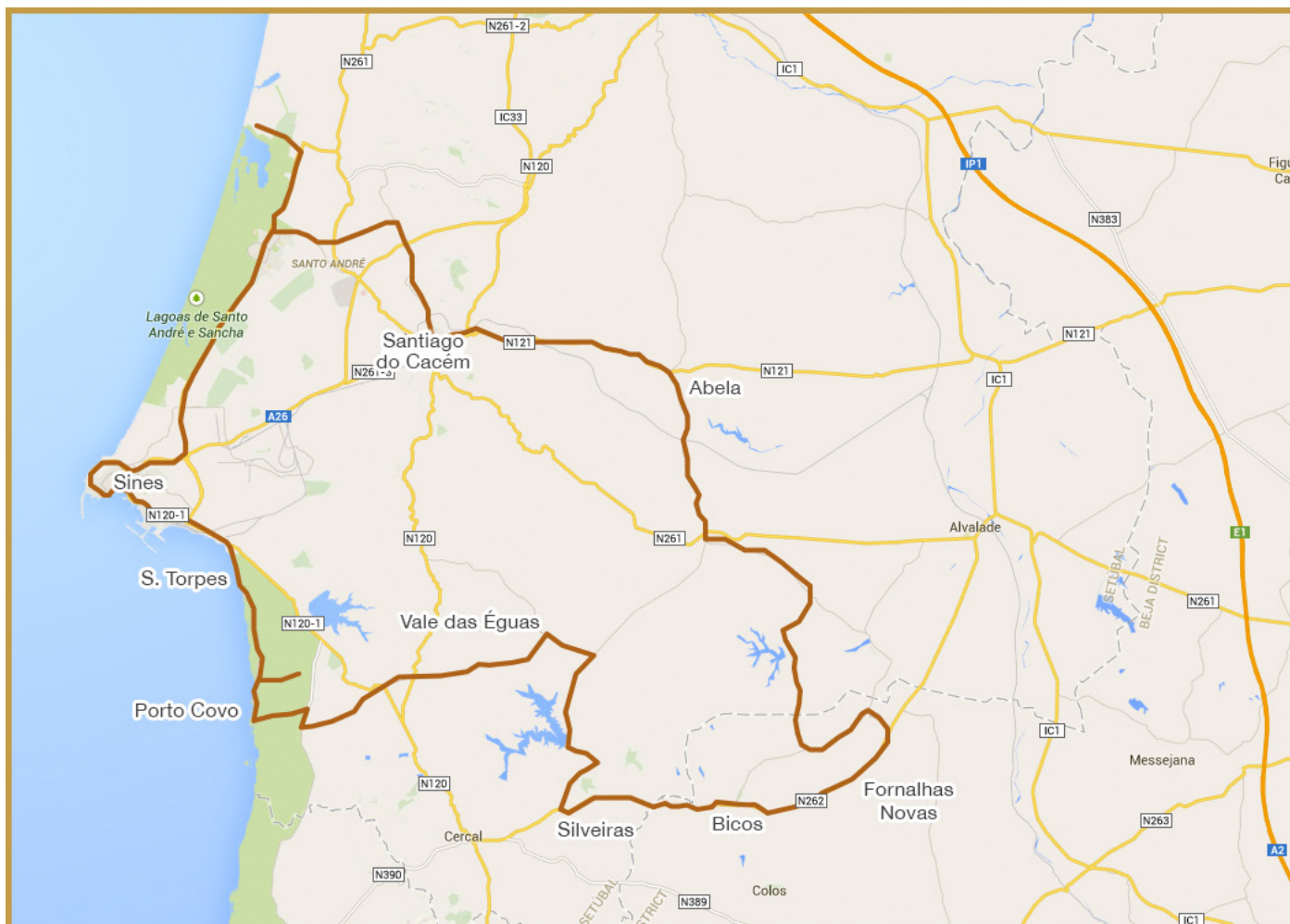
INFORMAÇÕES

Morada Brejinho d'Água, 7570-516 Grândola • GPS 38° 15' 26" N / 8° 42' 20" W • Contactos Telefone: 244 850 950 / E-mail: info@brejinhodacosta.com; e.brejinho.dacosta@gmail.com • Horário De 2ª a 6ª: 08h00-17h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.brejinhodacosta.pt

< [Voltar a Percurso 1](#)

Percurso 2

Vila Nova de Santo André – Santa Cruz - Santiago do Cacém – Abela – Fornalhas Novas – Foros de Vale de Água - Bicos – Silveiras – Vale das Éguas – Porto Covo – São Torpes – Sines – Vila Nova de Santo André



Visitas e Atividades

- Visita da Lagoa de Santo André.
- Visita e prova de azeite no Lagar do Parral, Santa Cruz.
- Passeio em Santiago do Cacém com visita do Moinho Municipal da Quintinha.
- Visita e prova de azeite no Lagar Azeite de Abela.
- Visita do Museu do Trabalho Rural de Abela.
- Visita, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas na adega do Monte dos Nascedios, em Foros de Vale de Água.
- Visita e observação do processo de produção de mel na Melaria de Apicortes, em Bicos.
- Visita, prova de vinhos e outras atividades vitivinícolas na Herdade do Cebolal, em Vale das Éguas.
- Visita de Porto Covo, Praia de São Torpes e Porto de Pesca de Sines.

Locais de Interesse / Produtores

Lagoa de Santo André

A Lagoa de Santo André, classificada como Reserva Natural, ocupa uma área de 150 a 250 hectares que pode duplicar durante o inverno. Está isolada do mar por um cordão de dunas. Embora, ocasionalmente, se abra ao Atlântico de forma natural, pelo menos desde o séc. XVII esta barreira é rompida artificialmente todas as primaveras. Trata-se de uma forma de gestão ancestral da lagoa, que permite a renovação das suas águas e a exportação de matéria orgânica e nutriente para a faixa costeira. Permite também diminuir os processos de assoreamento, o crescimento excessivo de plantas e algas e os riscos de carência de oxigénio, e facilita a entrada de peixes ainda pequenos, reabastecendo assim a lagoa nas suas várias espécies de peixe. Este canal mantém-se aberto cerca de um mês. Vale a pena saber o dia exato da sua abertura, momento já considerado por muitos como um verdadeiro evento local.

A pesca artesanal em barcos a remos ainda é observável, assim como algumas das artes tradicionais permitidas nesta

Área Protegida. É o caso dos covos para a captura dos lagostins e das nassas ou galrichos para a captura das enguias, que aqui se comem fritas ou de caldeirada.

Os amantes das caminhadas têm vários percursos sinalizados e interpretados que são um precioso instrumento de descoberta da riqueza da flora e da fauna desta Reserva Natural.



Como chegar - Estando em Vila Nova de Santo André, siga em direção à Aldeia de Brescos (cerca de 3 km de Vila Nova) até encontrar um entroncamento onde se sinaliza a Lagoa, para a esquerda. Cerca de 1100 m depois, encontra-se um caminho de terra batida com a indicação “Reserva Natural”. Feitos 600m chega-se ao Centro de Interpretação do Monte do Paio.

INFORMAÇÕES

Departamento de Conservação da Natureza e Florestas do Alentejo: Reserva Natural das Lagoas de Santo André e da Sancha (RNLSAS) • Contactos Tel: 269 708 400 / E-mail: rnlsas@icnf.pt • Centro de Interpretação do Monte do Paio: Brescos, Santo André | Tel. 269 749 001 • GPS 38°06'01.7"N / 8°47'22.2"W • E-mail: rnlsas@icnf.pt • www.natural.pt/portal/pt/AreaProtegida/item/22 • www.youtube.com/watch?v=u4dpZZJTc18

[< Voltar a Percurso 2](#)

Lagar de Azeite do Parral

Foi em 1906 que Manuel João António Nunes realizou o seu sonho de construir um lagar na propriedade do “Parral Velho”. Nessa época, a azeitona era esmagada por um engenho movido por animais e depois colocada em seiras. Estas seiras eram de seguida empilhadas e espremidas numa prensa movida pela força humana. Assim se fazia o azeite.

Passados mais de cem anos, o Lagar do Parral faz questão em aliar a tradição familiar aos avanços tecnológicos, sempre com o intuito de produzir um azeite de qualidade, que é fruto da combinação entre a azeitona Galega e a Cobrançosa do Baixo Alentejo. É comercializado com o rótulo Lagar do Parral e está disponível nas variedades Virgem e Extra-Virgem. Com marcação prévia, é possível passear pelos olivais, visitar o lagar e fazer uma degustação de azeites.



Como chegar - Estando na povoação de Deixa o Resto, vindo da Lagoa de Santo André, tome como referência o “Café da Mónica” e prossiga pela estrada à esquerda. 3 kms depois, no entroncamento, tome a direção Santiago do Cacém. Feitos 600 metros, encontra, depois da paragem de autocarro, as indicações para o Lagar de Azeite do Parral.

INFORMAÇÕES

Morada Parral, Caixa Postal 7304, Santa Cruz • **Contactos** Telefone: 269 826 163 / E-mail: azeite.parral@gmail.com • **GPS** 38° 4' 1.71" N / 8° 42' 29.52" W • **Horário** Todos os dias: 09h00-18h00 • **Condições** Visitas ao lagar com marcação prévia (3 dias) • **Idiomas** Português • [pt-pt.facebook.com/pages/Azeites-do-Parral/157029987682053](https://www.facebook.com/pages/Azeites-do-Parral/157029987682053) • www.lagardoparral.com

< [Voltar a Percurso 2](#)

Santiago do Cacém

No seu passeio em Santiago de Cacém, terra cheia de história, não deixe de visitar um belo engenho que nos faz imaginar o Alentejo de outrora, cheio de velas desfraldadas ao vento, na faina da moagem que garantia o pão: o Moinho Municipal da Quintinha, que a autarquia mantém em funcionamento desde 1982. Sempre que as condições meteorológicas o permitem, os visitantes podem observar o processo de moagem tradicional dos cereais. O grão moído pertence a pessoas que habitam na zona rural e que ainda mantêm a tradição de ir ao moinho moer os seus cereais. O pagamento pela prestação deste serviço continua a ser, como antigamente, uma maquia sobre a quantidade de grão trazida pelo cliente. Nota curiosa, reza a história que todos os moleiros têm um cão, sempre preto, para se ver se meteu o nariz na farinha.



Como chegar - Acesso sinalizado na saída de Santiago para Beja (N121).

INFORMAÇÕES

GPS 38°00'55.2"N / 8°41'13.8"W • **Contactos** Telefone: 269 826 696 / E-mail: turismo@cm-santiagocacem.pt • **Horário** Novembro a março: 08h30-12h30 a 14h00-17h00. Abril a outubro: 09h00-12h30 e 14h00-17h30. Encerra aos domingos, 2as e feriados • **Preço** Entrada gratuita. Para visitas de grupos, contactar a Câmara Municipal de Santiago do Cacém • www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/ • www.cm-santiagocacem.pt/Concelho/Gastronomia/Paginas/default.aspx • www.cm-santiagocacem.pt/Concelho/Patrimonio/PatrimonioArquitetonico/producao/Paginas/default.aspx

< [Voltar a Percurso 2](#)

Abela

Em Abela, tem dois programas interessantes: a visita do Museu do Trabalho Rural e uma degustação no Lagar de Azeite Abela.

Museu do Trabalho Rural, Abela

Instalado num antigo quartel da Guarda Nacional Republicana, é um projeto que tem como objetivoobjectivo preservar a memória do quotidiano rural, das alfaias aos modos de fazer. Este objetivo, válido por si só, ganha um novo simbolismo num momento da história em que tantos voltam aos campos e se começa a compreender o erro que é virar costas a esta relação ancestral do homem com a terra.

Como chegar - Saindo de Santiago do Cacém pela N120, direção Beja, faça cerca de 13 kms até encontrar o cruzamento onde se sinaliza Abela. Entre na povoação, siga mais 650m e vire à esquerda. O Museu Rural está à sua direita.

INFORMAÇÕES

Morada Largo 5 de Outubro, 7540-011 Abela • **Contactos** Telf.: 269 902 048 / E-mail: museudotrabalhorural.abela@gmail.com • **Horário** De 4ª a 6ª das

14h00 às 18h00. Sábados das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 18h00. Encerra aos domingos, 2as, 3as e feriados • Entrada gratuita • www.cm-santiagocem.pt/viver/Cultura/EspacosCulturais/museudotrabalhorural/Paginas/MuseudoTrabalhoRuraldeAbela.aspx

< [Voltar a Percurso 2](#)

Lagar de Abela

Fundado há cerca de 50 anos pelo Avô da atual proprietária e recentemente modernizado, produz azeite virgem e virgem extra a partir das duas variedades de azeitona entregues pelos olivicultores da região: a galega e a cobrançaosa. Mediante marcação prévia, é possível visitar o lagar e degustar os azeites.

Como chegar - Procure o Largo do Chafariz e estacione. Suba a pé a Rua Padre Hermano Lima até encontrar um portão azul, do seu lado esquerdo. Chegou ao Lagar de Abela.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Padre Hermano Almeida Lima, n.º 3, 7540 Abela • Contactos Telefone: 269 902 068 / E-mail: guidasilva@montedogiestal.com • GPS 38° 0' 1.3" N / 8° 33' 26" W • Horário Todos os dias, exceto ao domingo • Condições Visitas ao lagar com marcação prévia (4 dias) • Idiomas Português e inglês

< [Voltar a Percurso 2](#)

Adega dos Nascedios, Fornalhas Novas

No Monte dos Nascedios, a paixão pela vinicultura já tem tradição familiar. Esta adega foi feita de raiz e produziu o primeiro vinho em 2003. Pode passear na vinha, com 20 hectares, visitar a adega, provar vinhos, participar na vindima, na pisa da uva e em outras fases do processo de produção. Neste momento estão no mercado: o vinho regional alentejano Encosta das Fornalhas (Escolha Tinto, Tinto e Branco) e o vinho de mesa Fornalha (Tinto e Branco). Entre os produtos desta empresa contam-se ainda três qualidades de Azeite Fornalha: virgem, virgem extra e virgem extra DOP.



Como chegar - Estando em S. Domingos, pode seguir a N 261, direção Alvalade e, depois, a N262 até Fornalhas Novas; ou embrenhar-se pelas estradinhãs municipais que ligam S. Domingos, Foros da Casa Nova, barragem de Fonte Serne, Foros da Pouca Sorte e Castelo Velho. Seguindo este percurso, tem-se uma visão mais próxima de algumas culturas de regadio da zona. Se for esta a sua opção, no entroncamento com a N 262 deve virar à direita e, mais adiante, à esquerda para Fornalhas Novas. A Adega dos Nascedios está sinalizada na povoação. A distância é sensivelmente a mesma em ambos os trajetos: cerca de 24 e 22 kms, respetivamente.

INFORMAÇÕES

Morada Monte dos Nascedios, Fornalhas Novas, 7630-717 Vale de Santiago • GPS 37° 50' 41.2" N / 8° 24' 13.5" W • Contactos Telefone: 283 623 163 / Telemóvel: 917 576 578 / E-mail: adeganascedios@sapo.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.encostadafornalha.com/

< [Voltar a Percurso 2](#)

Apicortes, Bicos

A melaria Apicortes, empresa familiar recentemente remodelada, faz criação de abelhas, produz e comercializa mel, pólen e cera de abelha. Com o apicultor Pedro Cortes pode iniciar-se ao mundo fantástico das abelhas e das espécies florais suas preferidas, dos equipamentos e processos implicados na extração do mel, das várias fases da sua produção e das suas múltiplas e saudáveis aplicações. No fim, terá outro sabor participar numa degustação de mel. Fruto de uma parceria com a empresa Chocolates de Beatriz, este mel está presente nos bombons com recheio de mel que poderá provar em Odemira.



Como chegar - Entrar na povoação de Bicos e, depois do posto de combustível, seguir pela estrada da direita. A melaria Apicortes localiza-se uns metros mais à frente

INFORMAÇÕES

Morada Rua António Mateus Alves, n.º 39, 7630-711 Bicos • GPS 37° 48' 53" N / 8° 29' 60" W • Contactos Telemóvel: 962 483 946 / E-mail: apicortes@sapo.pt • Horário Todos os dias das 09h00-19h00 • Condições Grupos - máximo 10 pessoas. Marcação prévia • Idiomas Português e inglês

< [Voltar a Percurso 2](#)

Herdade do Cebolal, Vale das Éguas

Propriedade da família Mota Capitão, a Herdade do Cebolal é constituída por uma área de montado de sobro e por uma zona de encostas viradas a sul onde se conhecem vinhas desde meados do séc. XIX. Atualmente tem duas vinhas que totalizam 23 hectares e alimentam a produção de três vinhos: Herdade do Cebolal (Branco, Rosé e Tinto), Caios (Branco e Tinto) e Vale das Éguas (Branco e Tinto). O espaço entre as linhas de videiras foi arrelvado com o objetivo de combater a erosão e o aquecimento do solo e promover o seu enriquecimento. Esta opção, embora feita por razões de proteção ambiental, resultou no embelezamento da própria vinha. A vindima é realizada manualmente em agosto e setembro (agosto para o vinho branco e setembro para o vinho tinto), com uma dupla seleção de cachos: na primeira fase, pelas vindimadoras, na segunda, à entrada na adega original, construída em finais do séc. XIX.

Nesta herdade é possível visitar as vinhas e a adega, provar vinhos com tapas regionais, participar nas vindimas e em outras fases da produção. A sua oferta inclui ainda a organização de piqueniques (na primavera e no verão) e de almoços e jantares vînicos (todo o ano).



Como chegar - Vindo de Bicos, seguir direção Silveiras e tomar a direita para a Barragem de Campilhos. Prosseguir até encontrar a sinalização para Vale das Éguas. Vindo de Santiago do Cacém, tomar a N 121, direção Ferreira do Alentejo até ao cruzamento com a N390. Seguir direção Abela e S. Domingos e prosseguir até encontrar a sinalização para Vale das Éguas. A Herdade do Cebolal vai surgir do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada C/P 3013 - Vale das Éguas - 7540-650 Santiago do Cacém • GPS 37° 54' 37.47" N / 9° 37' 14.53 " W • Contactos Telefone: 269 909 174 / Telemóvel: 968 034 250; 914 642 466 / E-mail: herdadecebolal@gmail.com • Horário Todos os dias, das 10h30 às 18h30 • Condições Marcação prévia com 2 dias de antecedência • Idiomas Português e inglês • pt-pt.facebook.com/pages/Herdade-do-Cebolal/480504225337427

< [Voltar a Percurso 2](#)

Entre Porto Covo e Sines

Terminadas as visitas e, seja qual for a época do ano em que esteja a viajar, é obrigatório passar por Porto Covo, apreciar a sala de estar oitocentista que é hoje o Largo Marquês de Pombal e fazer a linha de costa que se estende da Praia da Ilha do Pessegueiro ao porto de Sines. Dizem os estudiosos que a ocupação desta pequena ilha foi feita pelos cartagineses, antes da segunda guerra púnica (218-202 a.C.). Durante a presença romana, a ilha tinha um pequeno centro pesqueiro. Hoje temos a descoberto vestígios dos tanques de salga de peixe da época romana. Esta descoberta fundamenta o nome da ilha, relacionado com a atividade piscatória – *piscis* (peixe), *piscatorius* ou *piscarium*.

Para além das praias, aqui classificadas como familiares, naturistas, históricas ou de evasão, a gastronomia é uma boa razão para se visitar esta zona. Porto Covo e Sines têm lotas de onde sai uma parte apreciável do peixe e marisco que alimenta os restaurantes locais. São famosas as sardinhas, confeccionadas de várias formas, e muitos outros pratos com sabor a mar.

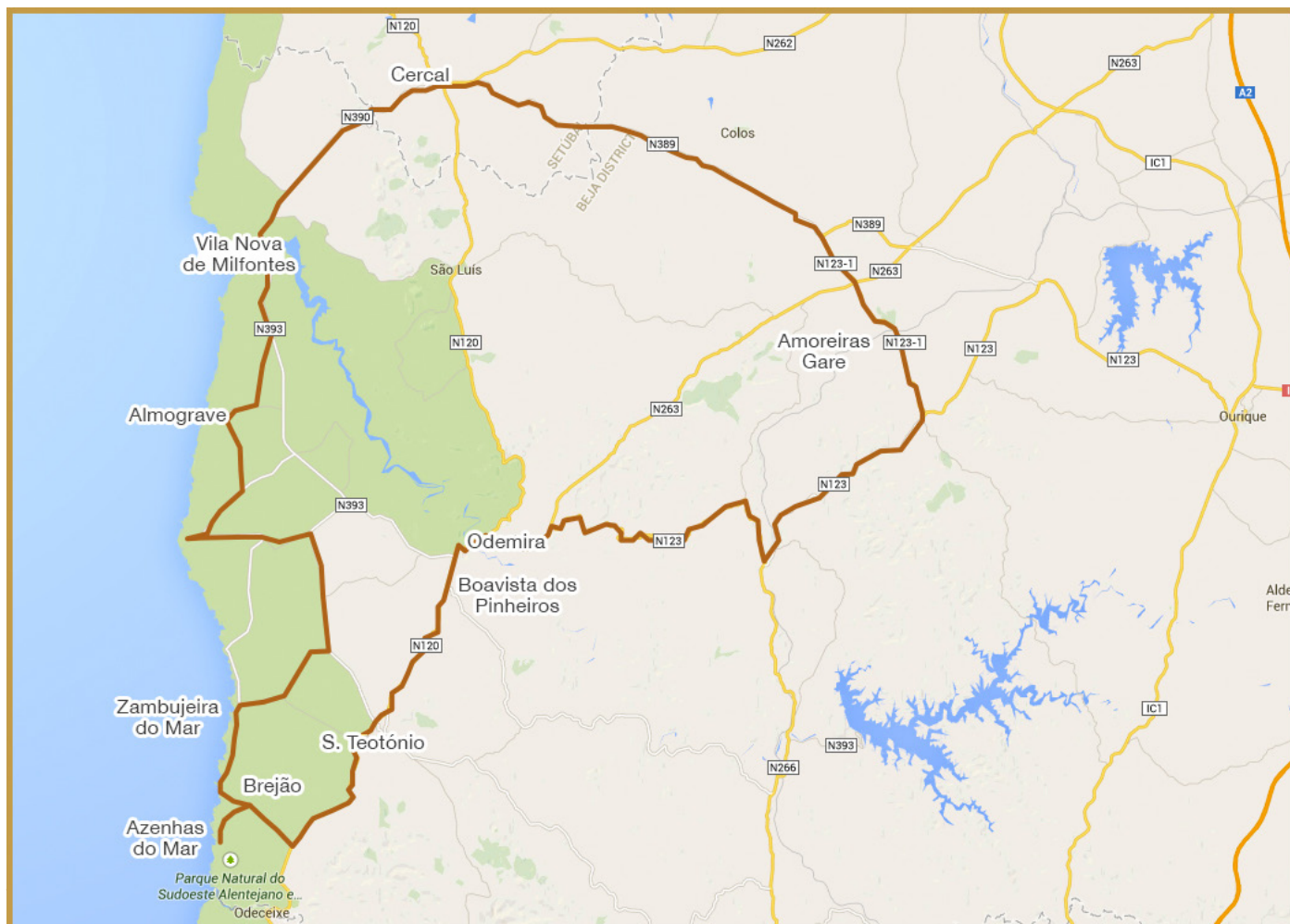
Em Sines, terra natal de Vasco da Gama, não se deixe vencer pela industrialização: visite o Centro Histórico, peça o calendário dos eventos previstos, vá ao porto de pesca e não esqueça os doces típicos à base de amêndoa e ovos: os Vasquinhos, denominação de homenagem ao Navegador.

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/ • issuu.com/cmsines/docs/visitar_sines_e_porto_covo?e=1025444/2600965

< [Voltar a Percurso 2](#)

Percurso 3

Vila Nova de Milfontes – Colos – Amoreiras-gare – Odemira – Boavista dos Pinheiros – São Teotónio – Brejão – Incursão a Azenhas do Mar – Zambujeira do Mar - Cabo Sardão – Almogrove – Vila Nova de Milfontes



- Visita do porto de pesca Portinho Canal, em Vila Nova de Milfontes.
- Visita do lagar com prova de azeites e tibornas na Sociedade de Azeites Parrinha, em Colos.
- Visita, prova de vinhos e outras atividades no Monte do Verdelho, em Amoreiras-Gare.
- Passeio em Odemira.
- Prova de queijos na queijaria Caprino de Odemira.
- Visita e observação da confeção dos Chocolates de Beatriz.
- Passeio pelo Percurso Ribeirinho.
- Visita e prova de queijos na Queijaria do Mira.
- Workshop de doçaria na empresa Cores e Sabores, em Boavista dos Pinheiros.
- Workshop de doçaria na Pastelaria A Parreirinha, em São Teotónio.
- Visita de campo e observação da colheita dos produtos FRUPOR, em Brejão.
- Incursão a Azenhas do Mar.
- Visita de Zambujeira do Mar.
- Percurso costeiro entre Cabo Sardão, Praia do Almogrove, Porto da Lapa das Pombas e Vila Nova de Milfontes.

Locais de Interesse / Produtores

Vila Nova de Milfontes e Portinho do Canal

Erguida na belíssima foz do rio Mira, à sombra dos muros protetores do Forte de S. Clemente, Vila Nova de Milfontes é parte integrante do Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, ponto obrigatório de passagem dos caminhantes da Rota Vicentina e estância balnear com apreciável movimento nos meses de verão. A gastronomia é excelente, com especial relevo para o peixe e o marisco que podem provar-se nos restaurantes da vila e do porto de pesca do Portinho Canal ou Porto das Barcas. São famosos os percebes, as várias saladas (de búzios, de polvo ou de ovas), o sargo grelhado, o achigã escalado e a massa de cherne, entre outras tantas iguarias. No porto de pesca, objeto de obras de

requalificação que o dotaram de uma nova lota, vale a pena assistir à chegada dos barcos e, ao fim do dia, passear pelo cais na companhia das cegonhas.

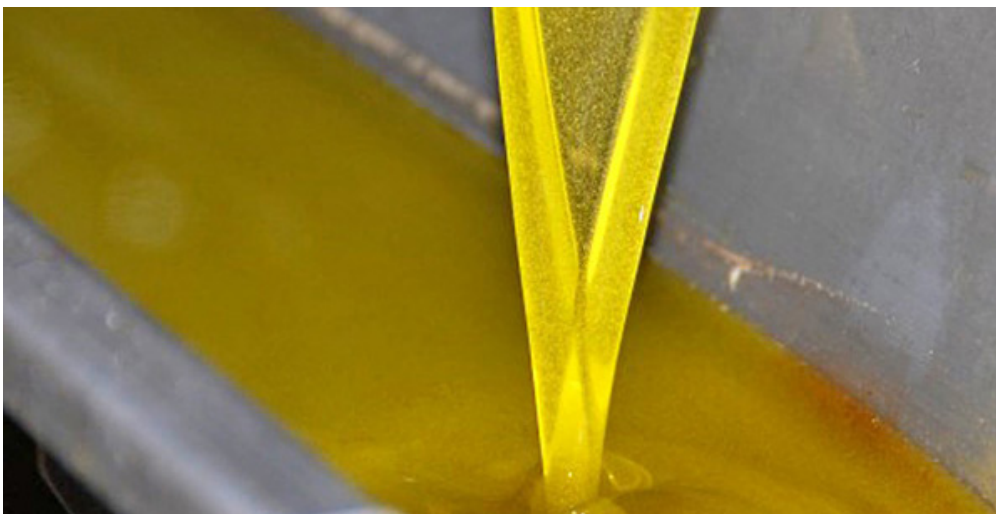
INFORMAÇÕES

Portinho do Canal ou Porto das Barcas • GPS 37°43'21.5"N / 8°47'00.2"W • Horários Lota - todos dias úteis às 15h00 • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28111 • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28096

< [Voltar a Percurso 3](#)

Sociedade de Azeites Parrinha de António Brissos Loução & Filhos, Colos

Criada em 1950, esta empresa tem vindo a acompanhar a evolução e modernização dos equipamentos. Neste lagar, produz-se um reputado azeite monovarietal, a partir da azeitona galega. Pode visitar as instalações modernas e espreitar a antiga prensa, provar o azeite e as tradicionais tibornas. Aconselha-se a visita entre 1 de novembro e 15 de janeiro, quando o lagar está em funcionamento.



Como chegar - Entrando em Colos vindo de Cercal, continue em frente cerca de 550 metros. Vire à direita, na Rua de Relíquias. Siga por essa rua e, feitos 180 metros, encontra o lagar do seu lado esquerdo.

INFORMAÇÕES

Morada Rua das Relíquias, 7630 Colos • GPS 37° 43' 51" N / 8° 27' 42" W • Contactos Telefone: 283 691 109 / Telemóvel: 933 523 330 / E-mail: parrinha.7@gmail.com • Condições Período aconselhado: de 1 de novembro a 15 de janeiro. Resto do ano, visitas com marcação prévia de 1 semana • Idiomas Português, inglês e francês • www.azeiteparrinha.pt

< [Voltar a Percurso 3](#)

Adega Monte do Verdelho, Amoreiras-Gare

É no Monte do Verdelho, propriedade familiar com cerca de 22 hectares, dos quais 10 de vinha, que Diogo Baltazar Costa, veterinário de profissão, se dedica à produção vitivinícola. A primeira fase da fermentação dos vinhos tintos é feita em lagares abertos de pedra, a que se segue, para alguns vinhos, um estágio em carvalho francês ou americano.

No Monte do Verdelho, pode fazer uma visita guiada à adega, provar vinhos e, na altura certa do ano, participar nas vindimas e outras atividades de vitivinicultura. À data, este produtor tem no mercado o Vinho de Mesa Cá do Monte (Branco e Tinto) e o Vinho Regional Alentejano Sudoeste (Branco e Tinto).



Como chegar - Estando na N 123-1 vindo de Colos, prosseguir durante cerca de 6,5 kms até encontrar um cruzamento onde se sinaliza Amoreiras-Gare. Seguir por essa estrada durante 800 metros, até ao Monte do Verdelho.

INFORMAÇÕES

Morada Monte do Verdelho, Amoreiras-Gare • GPS 37° 39' 8.5" N / 8° 24' 13.5" W • Contactos Telemóvel: 933 480 202 / E-mail: geral@montedoverdelho.pt • Horário 10h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e espanhol • [pt-pt.facebook.com/monte.verdelho](https://www.facebook.com/monte.verdelho) • www.montedoverdelho.pt

< [Voltar a Percurso 3](#)

Odemira

Em Odemira, o melhor que tem a fazer é parar com tempo. Estacione, visite o Posto de Turismo e descubra *in loco* a melhor forma de cumprir as visitas sugeridas: ver o moinho de vento, passear no percurso ribeirinho, provar queijos de cabra e ovelha e aprender a fazer chocolates.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

Moinho de Vento de Odemira

Localizado no Cerro dos Moinhos Juntos, o Moinho de Vento de Odemira, cuja construção se pensa datar de 1874, foi adquirido pela autarquia em 1989. Depois de restaurado, foi contratado um moleiro para que o moinho voltasse a laborar de forma tradicional. É utilizado atualmente pela população local que aí pode comprar farinha ou moer grão. A forma de pagamento mantém também a tradição: a maquia, percentagem sobre a quantidade de cereal moído.

Como chegar - Quando se entra em Odemira vindo de Amoreiras-Gare, encontra-se o quartel do Bombeiros Voluntários do lado direito. O acesso ao moinho faz-se pelo caminho de terra batida que está mesmo em frente ao quartel.

GPS 37°35'34.6"N / 8°38'36.8"W • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28125

< [Voltar a Percurso 3](#)

Caprino de Odemira

A queijaria Caprino de Odemira é um interessante e inovador projeto de Paula Oudman e Massimo Vila, uma portuguesa e um italiano que decidiram trocar Milão pelo sossego de Odemira. Os queijos de cabra são produzidos com leite fresco de origem local. Também fazem queijo curado de vaca. A Caprino de Odemira abriu portas em março de 2012 e apresenta quatro variedades de queijo: coração, curado clássico, caprino forte e pyramide.

Uma vez que a queijaria é pequena, não se realizam visitas mas é possível provar estes queijos na loja, localizada no Mercado Municipal. Apesar de o projeto ser recente e a produção limitada, os Caprino de Odemira já chegam a mais de 30 lojas espalhadas de norte a sul do país.



Como chegar - Procurar indicações para o Mercado Municipal. A queijaria fica no exterior, a loja no interior

INFORMAÇÕES

Morada Mercado Municipal de Odemira - Rua Dr. Santos Agudo- 7630 Odemira • GPS 37° 35' 48" N / 8° 38' 22" W • Contactos Telemóvel: 919 604 853 / E-mail: caprinodeodemira@gmail.com • Horário 2ª a 6ª, 11h00-17h00, de preferência entre meados de fevereiro e outubro. • Condições Encerra sábado à tarde e domingo. Grupos grandes: marcação prévia • Idiomas Português, inglês, italiano, holandês, francês e espanhol • [pt-pt.facebook.com/CaprinoDeOdemira](https://www.facebook.com/CaprinoDeOdemira) • www.caprinodeodemira.com

< [Voltar a Percurso 3](#)

Chocolates de Beatriz, Odemira

Esta é a história de uma volta ao mundo que acabou por passar por Odemira. Suíços emigram para a Argentina no início do séc. XX. Levam consigo uma forte tradição de fabrico artesanal de chocolate e desenvolvem os seus projetos na Patagónia, conhecida como a “Suíça argentina”. Beatriz, argentina natural de Bariloche, importante cidade da Patagónia, bebe destas raízes chocolateiras e decide fazê-las florescer no Alentejo. Faz formações e experiências, cria e recria, e considera-se ainda a caminho, sempre em busca de novas combinações e novos sabores. As instalações da fábrica são pequenas mas podem visitar-se para observação do processo de confeção e degustação do produto final.



Como chegar - Sinalizada na Rua do Cemitério, com espaço para estacionamento junto do início do Caminho Ribeirinho de Odemira.

INFORMAÇÕES

Morada Rua do Cemitério - 7630 Odemira • GPS 37° 59' 48" N / 8° 64' 38" W • Contactos Telefone: 283 327 205 / E-mail: fabrica@chocolatesdebeatriz.com • Horário 3ª a sábado: 10h00-13h00 e 15h00-19h00 • Condições Encerra domingo e 2ª. Grupos: máximo 8 pessoas. Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.chocolatesdebeatriz.com/

< [Voltar a Percurso 3](#)

Queijaria do Mira, Odemira

A Queijaria do Mira é uma empresa familiar que produz queijos de cabra, de ovelha e de vaca e um belíssimo queijo fresco de cabra. Luís Lourenço, proprietário da queijaria, aceita visitas e organiza provas de queijos desde que prevenido com alguma antecedência.



Como chegar - Estando em Odemira, na margem direita do rio Mira, esta queijaria fica do lado esquerdo da estrada logo a seguir à ponte que o atravessa em direção a Odeceixe (N 120).

INFORMAÇÕES

Morada Bairro das Barreiras Vermelhas, 7630 Odemira • GPS 37° 35' 45.4" N / 8° 38' 55.2" W • Contactos Telefone: 283 322 659 / Telemóvel: 936 119 060 • Horário Todos os dias: 09h00-18h00 • Condições Visitas e provas: máximo 10 pessoas. Marcação prévia • Idiomas Português

< [Voltar a Percurso 3](#)

Cores & Sabores, Boavista dos Pinheiros

Maria Virgínia, proprietária da empresa Cores & Sabores, em Boavista dos Pinheiros, faz doçaria variada: regional, sobremesas, bolos de casamento e aniversário. As suas especialidades são duas: alcôncoras e canudos com gila. Para visita das instalações e observação da confeção, basta prevenir 1 ou 2 dias antes. Quem quiser aprender a confeccionar um bolo regional tem que marcar com maior antecedência. Os workshops estão sujeitos a um número mínimo e máximo de participantes (2-6) e só podem ser realizados de manhã.

Como chegar - Saindo de Odemira, tome a EN 120, direção Odeceixe. Feitos menos de 5 kms, surge a indicação para Boavista dos Pinheiros. Tendo como referência o restaurante marisqueira O Jaime, vire à esquerda para a Avenida do Comércio. A fábrica é no cruzamento seguinte, do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada Avenida do Comércio, n.º 10, 7630-033 Boavista dos Pinheiros • GPS 37° 34' 51" N / 8° 39' 53" W • Contactos Telefone: 283 882 145 / E-mail: mvlfpastcoressabores@gmail.com • Horário Domingo a 6ª: 09h00-18h00 • Condições Workshop: Marcação prévia (4 dias), entre 2 a 6 pessoas. Confeção feita da parte da manhã (das 06h00/07h00 até às 11h00) • Idiomas Português

< [Voltar a Percurso 3](#)

A Parreirinha, São Teotónio

Na Pastelaria Parreirinha, encontra-se José Luís Machado, criador de três doces: alentejanitas, vicentinos e sarapicos. As alentejanitas são feitas com amêndoas, passas e noz; os vicentinos podem ter um recheio de noz, gila e grão, ou de noz, gila e batata-doce; os sarapicos, ou levam o exótico gengibre e a típica abóbora, ou o recheio mais conventual de ovos e amêndoa. Pode fazer visitas simples das instalações para observação da confeção; ou com workshops, para aprender a confeccionar um bolo regional. Os workshops estão sujeitos a um número mínimo e máximo de participantes (2-6) e só podem ser realizados de manhã.



Como chegar - Chegando a São Teotónio, siga até à Igreja; a pastelaria está do lado direito com um toldo amarelo.

INFORMAÇÕES

Morada Largo Gomes Freire, 7630-624 São Teotónio • GPS 37° 30' 31" N / 8° 42' 19" W • Contactos Telefone: 283 959 054 / Telemóvel: 913 459 879 / E-mail: sarapicos.vicentinos@gmail.com • Horário Domingo a 6ª: verão: 08h00 – 00h00. Inverno: 08h00 – 20h00 • Condições Workshop: Marcação prévia (4 dias). Entre 2 a 6 pessoas. • Confeção feita da parte da manhã (das 06h00/07h00 até às 11h00) • Idiomas Português e inglês

< [Voltar a Percurso 3](#)

FRUPOR, Brejão

Nas Herdades da Frupor, localizadas no Brejão, cultivam-se, em modo de produção biológico, couves chinesas, cenouras e plantas ornamentais que alimentam mercados-chave do norte da Europa. A vinha é a plantação mais recente. Quem aprecia aquelas cenouras miniatura que fazem parte das entradas alentejanas durante o verão, tem aqui uma excelente ocasião para as ver fora do prato. Este projeto, de origem norueguesa, que se abriu ao Turismo com um conjunto de Casas de Campo, oferece, para hóspedes e não hóspedes, saídas de campo para observação da produção e da colheita.

Como chegar - Sair de São Teotónio em direção a Brejão e, cerca de 8 kms depois, virar à direita no cruzamento para Azenhas do Mar - Brejão - Carvalho. Antes de chegar a Brejão virar no primeiro cruzamento à esquerda, onde está indicado "Frupor".

INFORMAÇÕES

Morada Herdades da FRUPOR, Brejo Redondo, Brejão, 7630-559 São Teotónio • Contactos Telefone: 282 940 000 / E-mail: main@frupor.com • GPS 37° 27' 48.6" N / 8° 45' 58.0" W • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e espanhol • herdadesdafrupor.com/?lang=pt

< [Voltar a Percurso 3](#)

Do Porto de Pesca das Azenhas do Mar a Vila Nova de Milfontes

Neste troço de regresso sugere-se a descoberta da costa e dos restaurantes especializados em sabores do mar. É programa mais do que suficiente para vários dias de viagem ...

Deixe-se tentar pelos trilhos da Rota Vicentina que lhe vão aparecer em todos os portos e praias por onde vai passar e tenha em atenção que a boa gastronomia tanto se encontra junto ao mar como em aldeias próximas, no interior.

São pontos obrigatórios de paragem: o porto das Azenhas do Mar, a dois passos do Brejão, onde se pesca e se apanham algas; as praias do Carvalhal, dos Alteirinhos (naturista) e da Zambujeira do Mar (aqui vale a pena ir ao Mercado comprar bolos tradicionais); o fantástico Cabo do Sardão, para um amplo olhar sobre a costa e as cegonhas que nesta zona nidificam nas falésias; a praia do Almogrove e o porto de pesca da Lapa das Pombas onde deve descer para ver de baixo as rochas xistosas e assistir à faina dos pescadores; a Praia das Furnas, junto a Vila Nova de Milfontes, e, finalmente, o belo estuário do rio Mira, a descobrir num passeio de barco.

INFORMAÇÕES

Porto de Pesca das Azenhas do Mar • GPS 37°27'50.5"N / 8°47'49.3"W

Cabo Sardão • GPS 37°35'55.0"N / 8°48'58.3"W • O Farol está aberto ao público às 4as. As visitas realizam-se às 14h00, 15h00 e 16h00.

Porto de Pesca Lapa das Pombas • GPS 37°38'09.8"N / 8°48'29.9"W • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28223 • www.turismo.cm-odemira.pt/PageGen.aspx?WMCM_PaginaId=28146

< *Voltar a Percorso 3*

Onde Comer

Restaurantes certificados

Pousada Castelo de Alcácer – Alcácer do Sal. Castelo de Alcácer do Sal. Tel.265 613 070. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousadaalcacer

Dona Bia – Comporta. EN261. Tel. 265497337. Não encerra. restaurantedonabia.pt/pt

A Talha de Azeite – Grândola. Rua Dom Nuno Álvares Pereira. Tel. 269 086 942. Encerra ao domingo ao jantar e segunda-feira. www.facebook.com/pages/A-Talha-de-Azeite/142183229134597?fref=ts

Chez Daniel – Santiago do Cacém. EM 544. Tel. 969 425 031. Encerra à quarta-feira. www.facebook.com/pages/Chez-Daniel/318246951707241?sk=timeline

Arte e Sal – São Torpes. Praia de Morgavel. Tel. 269 869 125. Encerra à quarta-feira. www.facebook.com/RestauranteArteSal

Casa dos Bifes – HS SteakHouse – Vila Nova de Milfontes. Avenida Marginal. Tel.283 990 074. Não encerra. www.hsmilfontesbeach.com

Oásis – Vila Nova de Milfontes. Praia das Furnas. Tel. 283 998 020. www.facebook.com/oasisfurnas

Pátio Alentejano – Vila Nova de Milfontes. R. do Pinhal, 4. Tel. 283997164. Encerra à quinta-feira. www.facebook.com/pages/Pátio-Alentejano/108999535812441

Porto das Barcas – Vila Nova de Milfontes. Estrada do Caval. Tel. 283 997 160. Não encerra. www.facebook.com/pages/Restaurantewine-bar-Porto-das-barcas/252899378091976

Tasca do Celso – Vila Nova de Milfontes. R. dos Aviadores, 32 A. Tel. 283996753. www.facebook.com/TascaDoCelso

Tasca “O Bernardo” – Boavista dos Pinheiros. Av. do Comércio, 6. Tel. 283 386 476. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/elisabeth.marcelino.90?fref=ts

O Josué – Longueira. R. José António Gonçalves, 87. www.facebook.com/RestauranteOJosue

O Tarro – Odemira. Estrada da Circunvalação. Tel. 283 322 161. Não encerra.

O Lavrador – Almogrove. Praça do Comércio, 2. Tel. 283647182. Encerra à quarta-feira.

Outras sugestões:

Retiro Sadino – Alcácer do Sal. Av. João Soares Branco, 6. Tel. 265613086. Não encerra. www.retiroadino.com

Sabores da Barrosinha – Alcácer do Sal. Herdade da Barrosinha, Estrada Nacional 5. Tel. 265 623 142. www.herdadedabarrosinha.pt

Museu do Arroz – Comporta. Estrada Nacional 261, Km 0. Tel. 265 497 555. www.restaurantemuseudoarroz.com

TROIA RESORT – Comporta. www.troiaresort.pt

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-comer/

(faça a pesquisa nas localidades Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém, Odemira e Sines)

Onde Dormir

TROIA RESORT – Comporta. www.troiaresort.pt

Herdade da Barrosinha – Alcácer do Sal. www.herdadedabarrosinha.pt

Enoturismo A Serenada – Grândola. www.serenada.pt

Monte do Giestal – Casas de Campo e SPA, Abela. www.montedogiestal.com

Herdades Frupor – Casas de Campo, Brejão. www.frupor.com

Outras sugestões

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/

(faça a pesquisa nas localidades Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém, Odemira e Sines).

Eventos Enogastronómicos

Alcácer do Sal

Alcácer dos 5 Sentidos. Evento anual. Realizam-se visitas e atividades por todo o concelho combinados com a mostra gastronómica realizada nos restaurantes concelhios. Abril – Sabores da Terra. Junho – Sabores do Mar e do Rio. Setembro e outubro – Sabores da Caça. Dezembro – Mostra de Doçaria Tradicional de Natal.

Pimel – Feira do Turismo e das Atividades Económicas do Concelho. Mostras e concursos de gastronomia, doçaria, mel, petiscos vários. Mês de junho.

Feira de Agosto, Torrão. Agosto, 1º fim de semana. Exposições, artesanato, animação musical e prova de tiborna.

Feira Nova de Outubro. Outubro, 1º fim de semana. É das mais antigas tradições da cidade. Foi instituída por decreto real no reinado de D. Maria I, que determinava que se realizasse no primeiro domingo do mês de outubro e que tivesse a duração de três dias. É nesta feira que são vendidos os primeiros frutos secos do ano.

Festa da Batata Doce Carvalhal/Comporta. Outubro / novembro, Comporta. Uma boa ocasião para perceber o papel da batata-doce na gastronomia da costa alentejana.

Mostra de Doçaria Tradicional de Natal. Dezembro.

Quinzenas Gastronómicas das Pousadas de Portugal:

31 de outubro a 13 de novembro. Quinzena “Os cogumelos e o Queijo”, no restaurante da Pousada de Alcácer do Sal.

28 de novembro a 11 de dezembro. Quinzena da Caça, no restaurante da Pousada de Alcácer do Sal.

www.pousadas.pt/historic-hotels-portugal/en/restaurants/pages/eventos-gastronomicos.aspx

Grândola

Rota das Tabernas. Junho e julho. Rota pelas tabernas do concelho de Grândola.

www.cm-grandola.pt/frontoffice/pages/366?news_id=51

Feira de Agosto, Turismo e Ambiente. Com tasquinhas e venda de produtos gastronómicos regionais.

Feira de Chocolate. 2º fim de semana de novembro, no Parque de Feiras e Exposições de Grândola. Workshops, show-cook, atividades diversas ligadas ao chocolate.

Santiago do Cacém

Feira do Monte. 1.º fim de semana de setembro. Remonta ao século XVI e realizava-se em torno da igreja de Nossa Senhora do Monte, no dia da Padroeira. Atualmente, realiza-se no Pavilhão Municipal de Feiras e Exposições de Santiago. Além da tradicional feira, também há vários expositores ligados ao artesanato e à gastronomia local.

Feira Anual da Aldeia de Santo André. 30 de novembro e 1 de dezembro. É por tradição o local onde tem lugar a venda de alcomonias.

Sines

Tasquinhas: Gastronomia do Verão. Evento de verão, com a duração de 10 dias, onde decorrem alguns concursos ligados à cozinha regional (em 2012, por exemplo, fez-se o Concurso de Melhor Prato de Sardinha).

Festa de Nossa Senhora das Salas / Feira de Sines. 15 de agosto. Certame que inclui a venda de artesanato, quinqui-lharia, produtos agrícolas, assim como uma apresentação das atividades económicas do concelho, restaurantes e casas de petiscos.

Odemira

FEI-TUR – Feira de Turismo Ativo e Desportivo. Junho, Vila Nova de Milfontes. Riqueza do Município como destino turístico de eleição, através de uma mostra de produtos, serviços, animação, gastronomia, cultura e história.

Feira da Caça Maior. Início do outono. Realizada em S. Teotónio, no recinto da FACECO, numa iniciativa da Câmara Municipal de Odemira, em colaboração com as associações de caçadores do concelho. As entradas são gratuitas. Feira composta por demonstrações de caça com cães e falcoaria/cetraria, exposições de cães de matilha e de troféus, momentos de debate, gastronomia e animação musical.

Amoreiras-Gare

Festas de Maio – Feira do Interior do Concelho de Odemira. Foco para o desenvolvimento do interior do Concelho de Odemira. O convívio, o debate, a gastronomia e os petiscos são pontos fortes.

Saboia

FACES – Feira das Atividades Culturais e Económicas de Saboia. Agosto. Esta feira conta com dezenas de expositores das várias atividades económicas e uma forte componente de artesanato, com diversos artesãos daquela zona do concelho a trabalhar ao vivo.

A Ostra Portuguesa



Que é feito das famosas “Les Portugaises”?

Nos últimos anos tem-se verificado, por razões diversas, um notável repovoamento dos bancos naturais de ostra portuguesa existentes no rio Sado bem como no rio Mira, reconhecendo os especialistas que é nesses locais que os bancos naturais de “angulata” permanecem com maior integridade, isto é, sem presença significativa de outras espécies.

A ostra engloba um conjunto de espécies que se distribuem por todo o Mundo desde as zonas litorais às zonas mais profundas. Em Portugal encontram-se registadas quatro espécies de ostra autóctones: *Ostre aedulis* (Ostra Plana Europeia), *Ostrea cochlear*, *Ostrea stentina* e a *Crassostrea angulata* (Ostra Portuguesa).

A ostra portuguesa, também conhecida por Carcanhola, Cascabulho, Lostra, Maranhão ou Marinhaque, teve grande importância comercial até ao início da década de 70. Os estuários dos rios Tejo e Sado eram então os maiores bancos naturais desta espécie na Europa. Ambos os estuários produziam anualmente dezenas de toneladas de ostra portuguesa, destinadas maioritariamente à exportação, sobretudo para França. Só no Sado, esta atividade chegou a envolver mais de quatro mil pessoas, sendo então uma atividade relevante para a economia local. O elevado valor nutritivo deste bivalve e o seu baixo custo, devido à sua abundância, tornou-o num alimento comum nestas regiões, existindo muitos relatos sobre as ostras na gastronomia local de Setúbal e Lisboa, entre as quais textos do poeta Bocage, e duma “sopa à lisbonense”, feita com ostra.

No estrangeiro, as ostras portuguesas ganharam também uma boa reputação, sendo ainda hoje recordadas pelos franceses como “Les portugaises”. Estas ostras já eram exportadas para França em grandes quantidades quando, em 1868, um navio carregado de ostras portuguesas se afundou na costa francesa dando origem a uma colónia selvagem na baía de Arcachon à entrada do estuário do Gironde.

A partir de finais da década de 60, a produção desta ostra em Portugal começou a regredir. A poluição industrial e a sobre exploração deste recurso, aliadas à inexistência de uma gestão racional dos recursos vivos nos estuários, estiveram na origem da disseminação de doenças que quase extinguíram esta espécie.

Nos últimos anos tem-se verificado, por razões diversas, um notável repovoamento dos bancos naturais de ostra portuguesa existentes no rio Sado bem como no rio Mira, reconhecendo os especialistas que é nesses locais que os bancos naturais de “angulata” permanecem com maior integridade, isto é, sem presença significativa de outras espécies.

A recuperação da ostra portuguesa é a recuperação de um património natural que está presente na memória coletiva e nas tradições das zonas estuarinas.

Algumas curiosidades sobre as ostras

O poeta Manuel Maria Barbosa du Bocage, foi dos primeiros a solicitar concessões para a exploração de ostras em Setúbal havendo disso registo na Sociedade de Geografia.

O soldo das legiões romanas, tinha, muitas vezes, um complemento alimentar traduzido em ostras.

A exploração da ostra teve uma importância económica marcante na economia portuguesa: Portugal, de 1953 a 1971 foi o maior produtor de ostra da Península Ibérica.

As ostras já são fantásticas só com limão, mas já Plínio no seu Tratado de Gastronomia as transformava.

Um dos fatores que fazem com que “LES PORTUGAISES” sejam, ainda hoje uma referência no mercado internacional de ostras, é a qualidade do fito plâncton característico do Estuário do Sado, alimento que assimilam e que lhes dá um sabor superior.

ROTEIRO II – Ao Sul, entre Mértola e Alvito



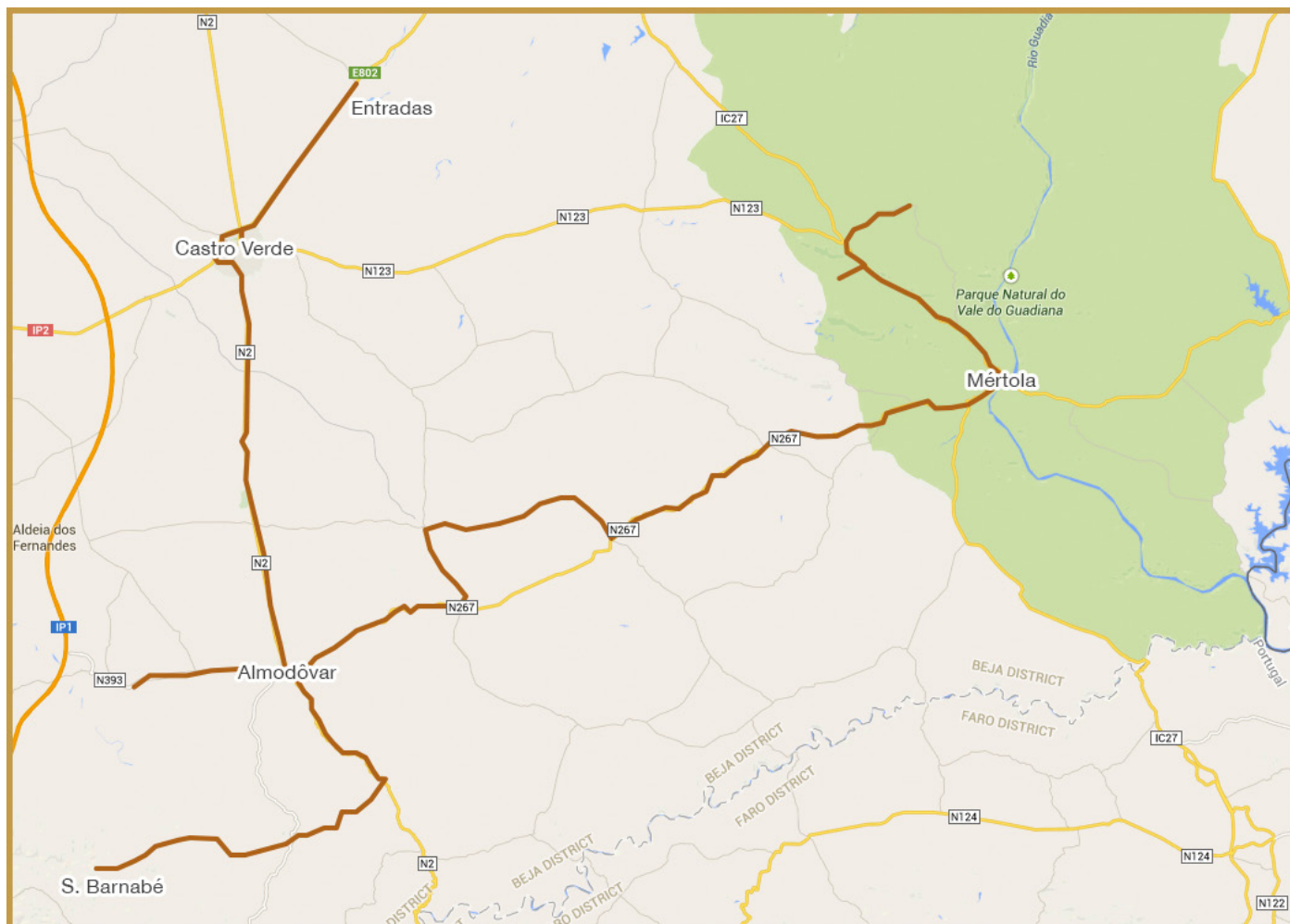
Este percurso atravessa a parte mais meridional do Alentejo interior, entre Mértola, Castro Verde, Beja, Vidigueira, Viana do Alentejo e Alvito.

A paisagem é variada. Começa com a beleza agreste das terras xistosas de Mértola, prolonga-se pelos contrafortes da serra até Almodôvar e suaviza-se nas terras claras do Campo Branco. Daqui serpenteia por zonas de regadio de Ourique, Aljustrel e Ferreira do Alentejo, que, nos calores estivais, surpreendem o viajante com as cores dos campos de arroz, de milho e de girassol. Cruzando os barros de Beja, emerge um dos raros troços do velho Guadiana não tocado pelo complexo de Alqueva, com memórias de moinhos de água, fortins e passagens a vau. Mais adiante, as vinhas da Vidigueira tomam conta do campo e, depois de uma passagem pela barragem do Alvito, surgem Viana do Alentejo, Alcáçovas e Alvito como referências finais desta longa travessia.

Pelo caminho, descobrem-se projetos antigos e novos, uns assinados por gente de fora que aqui depositou o coração, outros por quem sempre acreditou que vale a pena ser fiel ao berço e modernizar a tradição. Sente-se a força do enoturismo em empreendimentos de qualidade geridos por quem sabe e gosta do que está a fazer. As provas e experiências possíveis são variadas: incluem queijos Serpa e queijos de cabra, frescos e curados, aguardente de medronho, azeites, vinhos, enchidos, doces, plantações de espargos, plantas aromáticas e medicinais.

Percurso 4

Mértola – Almodôvar – Incursão a S. Barnabé – Castro Verde – Incursão a Entradas



Visitas e Atividades

- Passeio em Mértola.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Corte Gafo.
- Passeio ao Pulo do Lobo.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Vale do Guadiana.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Monte Pereiro, em Senhora da Graça dos Padrões.
- Passeio em Almodôvar.
- Incursão a São Barnabé para visita da Destilaria de Aguardente de Medronho de Sónia Cabrita, degustação de aguardentes e outras atividades.
- Visita do Museu Arqueológico e Etnográfico de Santa Clara a Nova.
- Passeio em Castro Verde.
- Visita e prova de enchidos na Salsicharia Contente & Contente.
- Incursão a Entradas.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Charrua, em Entradas.
- Visita do Museu da Ruralidade, em Entradas.

Locais de Interesse / Produtores

Mértola

Mértola, a vila mais árabe de Portugal, é um excelente local para descansar o olhar sobre o rio e refletir sobre o muito que herdámos desta cultura, a começar pelos hábitos alimentares. Último porto do interior da grande via fluvial que

era o Guadiana, Mértola tem uma história longa para nos contar, que pode ler-se no Centro Histórico e em todos os seus núcleos museológicos. Percorra-a de lés a lés que vale a pena. Não se esqueça das feiras gastronómicas deste concelho: em março, dedicada ao peixe do rio, em Pomarão; em abril, ao mel, queijo e pão; e em outubro, aos pratos de caça.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

www.cm-mertola.pt/

www.visitmertola.pt/

< *Voltar a Percurso 4*

Queijaria Corte Gafo, Corte Gafo de Cima

A Queijaria de Joaquim Mestre Raposo, com produção artesanal de queijos curados de ovelha, existe há quase 40 anos. Tem 3 trabalhadores. Há uns anos atrás, recebiam cerca de 600 litros de leite por dia e vendiam para todo o país; hoje recebem 200 e vendem mais no Alentejo. Na confeção destes queijos, utilizam-se apenas os ingredientes da tradição: leite cru, cardo e sal. É possível visitar as suas instalações, aprender como se confeccionam os queijos e fazer uma degustação.



Como chegar - A aldeia de Corte Gafo está sinalizada na N 123 que liga Mértola e Castro Verde. Chegando à povoação, peça que lhe indiquem a queijaria.

INFORMAÇÕES

Morada Corte Gafo de Cima, 7650 Mértola • GPS 37° 43' 14.6" N / 7° 42' 33.8" W • Contactos Telefone: 286 612 245 • Condições Máximo de participantes: 10 pessoas. Marcação com 2 dias de antecedência • Idiomas Português, espanhol, alemão e inglês • www.facebook.com/queijaria.cortegafo

< *Voltar a Percurso 4*

Pulo do Lobo

Estando em Corte Gafo, não deixe de ir espreitar o Pulo do Lobo, acidente geomorfológico originado pela descida das águas do mar durante a última glaciação. A queda de água, com cerca de 14 metros de altura, terá sido fruto de uma onda de erosão recessiva que cavou a chamada “corredoura”, visível da plataforma de observação da queda. O Pêgo dos Sáveis, onde as águas turbulentas se acalmam, faz as delícias dos pescadores. Sinalizado a partir de Corte Gafo.

< *Voltar a Percurso 4*

Queijaria Vale do Guadiana, Corte Velha

Fundada em 1999, é responsável por uma produção que incorpora o saber fazer de três gerações. O queijo Vale do Guadiana é produzido na área geográfica do Queijo Serpa e uma parte desta produção tem o Selo DOP – Denominação de Origem Protegida. Para além do queijo de ovelha, a Vale do Guadiana oferece também queijo de cabra, fresco e curado. Será interessante aproveitar esta visita para se compreender o complexo processo de produção de um queijo DOP, desde as exigências das pastagens à cintagem e rotulagem do produto acabado, passando pela ordenha, a filtração, a adição de coalho, a coagulação, o corte, o encinchamento, as curas e as lavagens. A degustação será a cereja em cima do bolo.



Como chegar - A aldeia de Corte Velha está sinalizada na N 123 que liga Mértola e Castro Verde. Chegando à povoação, peça que lhe indiquem a queijaria.

INFORMAÇÕES

Morada Corte da Velha, Apartado 8026, 7750-306 Mértola • GPS 37° 41' 04.7" N / 7° 44' 35.8" W • Contactos Telemóvel: 963 495 343 / E-mail: info@qva-ledoguadiana.com • Horário 09h00-18h00 • Condições Visitas com marcação prévia (2 dias), Máximo 10 pessoas • Idiomas Português e inglês • www.qvaledoguadiana.com/pt/index.html

< [Voltar a Percurso 4](#)

Queijaria do Monte do Pereiro, Graça de Padrões

Maria dos Anjos Lança, alma da queijaria do Monte do Pereiro, em Graça de Padrões, mantém vivo o fabrico artesanal de queijos de cabra, frescos e curados, e abre-nos as portas para visita das suas instalações, observação do processo de produção e uma saborosa degustação.



Como chegar - Saindo de Mértola em direção a Almodôvar pela N267, percorrem-se cerca de 25 kms e toma-se a estrada municipal à direita, para Caiada; feitos 2 kms, toma-se a esquerda no entroncamento e prossegue-se durante pouco mais de 2 kms. A Queijaria do Monte do Pereiro surge à nossa direita.

INFORMAÇÕES

Morada Monte do Pereiro, Graça de Padrões, 7700-270 Almodôvar • GPS 37° 34' 21.3" N / 7° 56' 15.8" W • Contactos Telefone: 286 684 215 / E-mail: marialancafilhos@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.facebook.com/MonteDoPereiroQueijos/timeline

< [Voltar a Percurso 4](#)

Almodôvar

Se à passagem por Almodôvar forem horas de almoço, experimente os seus famosos cozidos de grão e de feijão, ou pratos de caça como a açorda de perdiz ou a sopa de lebre. A doçaria apresenta-nos nógados, bolo de chibo, queijadas de requeijão, costas, folhados de gila. Tudo coisas “leves”, que puxam à aguardente de medronho que vai experimentar a seguir...

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 4](#)

Destilaria Cabrita & Filhos, São Barnabé

Sónia Cabrita assumiu o legado de uma das destilarias mais antigas da região - a Cabrita & Filhos - e dá continuidade a este projeto familiar detentor da marca Aguardente de Medronho de São Barnabé. Os interessados em experimentar ou observar a colheita do medronho devem organizar esta viagem no outono e informar-se, junto do produtor, sobre o período exato previsto para esta atividade nesse ano. A visita da destilaria e a prova da aguardente podem fazer-se durante todo o ano. Não esquecer que, no último fim de semana de novembro, se realiza aqui a Feira do Cogumelo e do Medronho.

Como chegar - Estando em Almodôvar, seguir a N 2 para o Algarve até Dogueno e a municipal para São Barnabé. Na aldeia estacionar junto à Igreja e seguir a pé até à junta de freguesia. A destilaria é ao lado.

INFORMAÇÕES

Morada Caixa Postal 1825, 7700-260 São Barnabé • GPS 37° 21' 27.0" N / 8° 09' 56.9" W • Contactos Telefone: 286 463 186 / E-mail: aguardente.medronho@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês

< [Voltar a Percurso 4](#)

Museu Arqueológico e Etnográfico de Santa Clara a Nova

Neste Museu encontra-se o espólio da Estação Arqueológica de Mesas do Castelinho. A parte dedicada à Etnografia é notável: tema a tema, através de uma impressionante composição de figuras em tamanho natural, são-nos oferecidas as memórias desta comunidade rural, da intimidade da casa às artes e ofícios tradicionais e vida social.

Castro Verde

A vila de Castro Verde é o centro do Campo Branco, região que, durante séculos, foi zona de pastos comuns para os rebanhos que vinham da Serra da Estrela e de Espanha e aqui entravam por ... Entradas.

Hoje, Castro Verde está no mapa por dois outros tipos de valores: as minas de Neves Corvo e a riqueza da avifauna estepeira que motivou a classificação de uma parte substancial do seu território como Rede Natura 2000.

Mas quem alguma vez por lá passou, sabe que o que a faz entrar-nos no coração para todo o sempre é a forma alegre, jovem, hospitaleira e inovadora como se assume e nos recebe. Perante peças de arte pública como as rotundas das ovelhas ou dos porcos, é inevitável a vontade de parar e descobrir a pé o património e o gosto de viver desta terra que nos abraça com placas coloridas onde se lê a frase “Uma janela aberta sobre a planície”.

Vá ao Posto de Turismo saber tudo o que pode ver e fazer e, se estiver no programa algum espetáculo que lhe permita ouvir o som da viola campaniça a acompanhar o cante de despique e baldão, não perca. Aproveite também para pedir as necessárias indicações para chegar ao primeiro ponto de encontro gastronómico deste percurso. Se quiser visitar o Moinho de Vento, está no local certo para marcar. Aconselhe-se sobre a gastronomia local, tradicionalmente ligada ao borrego, ao porco, ao pão e a doces como as queijadas e os bolos de gila.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 4](#)

Enchidos Contente & Contente, Castro Verde

Esta empresa de enchidos tradicionais conta com mais de 50 anos de existência. Os enchidos, fabricados de forma tradicional com carne de porco preto e branco, oferecem três variedades: chouriço de sangue, linguiça e paio. Pode visitar as instalações e provar estes produtos mediante marcação prévia. A venda ao público faz-se nos estabelecimentos comerciais e, também, no Posto de Turismo.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Alexandre Herculano, n.º 39, 7780 Castro Verde • GPS 37° 42' 01.8" N / 8° 05' 14.4" W • Contactos Telemóvel: 963 081 885; 966 244 962 / E-mail: mccontente@gmail.com • Marcação prévia (3 dias) • Idiomas Português • www.facebook.com/pages/Contente-Contente-Lda/106876119354152

< [Voltar a Percurso 4](#)

Moinho de Vento, Castro Verde

Erguido no Largo da Feira, este moinho foi recuperado em 2003 pela autarquia, não se sabendo ao certo a data da sua construção. Do edifício original restam apenas a torre e os “dormentes” que suportam os soalhos dos pisos interiores. Pode ser visitado desde que o moleiro residente esteja a moer ou se encontre por ali próximo e disponível.

INFORMAÇÕES

Morada Largo da Feira, 7780-131 Castro Verde • GPS 37° 41' 45.5" N / 8° 05' 18.4" W • Contactos Telefone: 286 328 148 / E-mail: posto.turismo@cm-castroverde.pt • Condições Marcação prévia para grupos (Posto de Turismo de Castro Verde)

< [Voltar a Percurso 4](#)

Queijaria Charrua, Entradas

Esta queijaria é uma casa com tradição: já vai na terceira geração e o saber é passado na prática do trabalho quotidiano que ali se faz. Logo de madrugada vai buscar-se o leite e todas as manhãs se põe a aquecer com a lentidão que o processo exige; depois, espera-se que o cardo faça efeito, aplicam-se os panos para a coalha, aperta-se a massa nos cinchos e dispõem-se os queijos para ficarem a curar. Combinando previamente, é possível assistir a este ritual diário, cada fase com o seu jeito e o seu tempo, de onde saem os queijos que podemos provar: uns amanteigados, outros mais duros e, também, o requeijão.

INFORMAÇÕES

Morada Rua de São Marcos, n.º 1, 7780-293 Entradas • GPS 37° 46' 39.6" N / 8° 00' 42.5" W • Contactos Telemóvel: 969 685 409; 926 520 584 / E-mail: queijariacharrua@gmail.com • Condições Marcação prévia. Período aconselhado: finais de novembro a junho • Idiomas Português • www.facebook.com/queijariacharrua.charrua

< [Voltar a Percurso 4](#)

Museu da Ruralidade, Entradas

Estando em Entradas, visite o Museu da Ruralidade. Organizado em vários temas, oferece uma Exposição Permanente constituída por vários equipamentos e alfaias agrícolas da era pré-mecanização da agricultura, a que se juntam: muitos dos objetos da oficina do último abegão de Castro Verde; uma Debulhadora fixa de 1907, que foi utilizada durante mais de 40 anos nos campos da região; a Oficina de Ferreiro da Família Matos, a última família que fez funcionar uma forja em Entradas; as Miniaturas de Manuel da Conceição Silva, que preservam a memória de instrumentos e alfaias agrícolas, moldados em madeira, cortiça e lata; e uma sala para Exposições Temporárias que animam regularmente este espaço que se quer vivo, pedagógico e participado. Na Sala de Projeção passam em contínuo diversos documentários de curta duração, enquanto no Centro de Documentação se disponibilizam documentos em formato digital sobre temáticas várias relacionadas com o património imaterial de Castro Verde. No espaço da Taberna mantém-se o gosto pelo convívio, a tertúlia e o petisco, muitas vezes animados pelos sons da viola campaniça. Tudo boas razões para uma visita que vai, seguramente, abrir o apetite para uma succulenta e saborosa refeição no restaurante ali mesmo ao pé: o já famoso A Cavalariça.

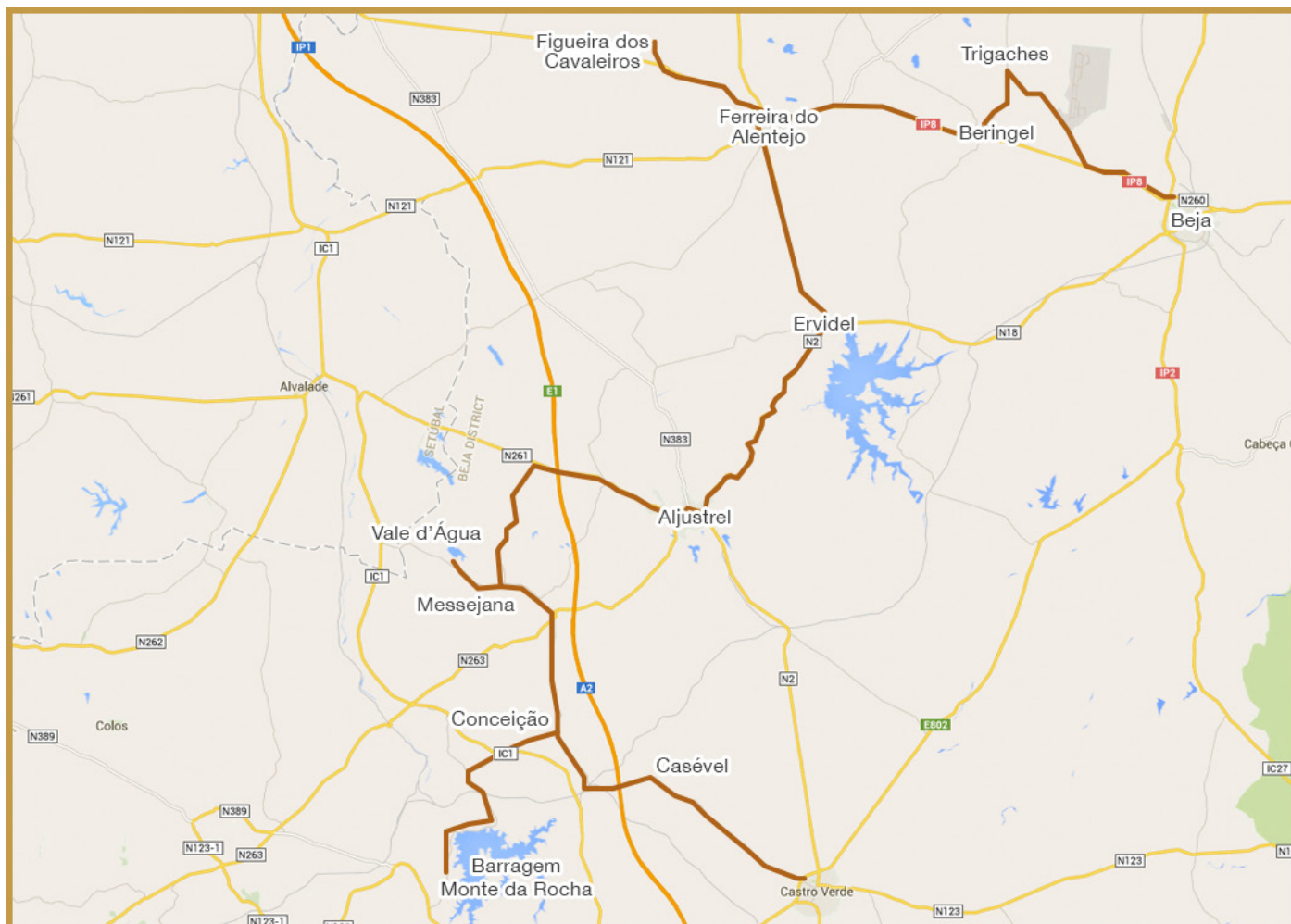
INFORMAÇÕES

Morada Rua de Santa Madalena, 7780-328 Entradas • GPS 37° 46' 36.9" N / 8° 00' 47.0" W • Contactos Telefone: 286 925 329 / E-mail: museururalidade@cm-castroverde.pt • Horário 3ª a domingo: 10h00-19h00 • musedaruralidade.blogspot.pt/p/museu.html

< [Voltar a Percurso 4](#)

Percurso 5

Castro Verde – Casével – Conceição – Incurião à Barragem Monte da Rocha – Chada Velha – Messejana – Vale d'Água - Aljustrel – Ferreira do Alentejo – Trigaches – Beja



Visitas e Atividades

- Percurso por estradas municipais até à barragem Monte da Rocha.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Chada em Chada Velha, Ourique.
- Visita e participação nas atividades do Monte do Pardieiro, em Vale d' Água, Messejana.
- Passeio em Aljustrel.
- Passeio em Ferreira do Alentejo.
- Visita da Herdade Vale da Rosa.
- Visita e prova de azeites no Lagar do Marmelo.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Catarina & Filho, Trigaches.
- Degustação de chocolates na Mestre Cacau Bombons, em Beja.
- Passeio em Beja.

Locais de Interesse / Produtores

Queijaria do Monte da Chada, Chada Velha

Tendo como cenário o plano de água da barragem do Monte da Rocha, Maria de Fátima e Ana Isabel, sócias da Queijaria do Monte da Chada, produzem queijos de cabra artesanais, frescos e curados. É possível visitar as instalações, tomar contacto com o modo de produção e provar os queijos. Aproveite o trajeto proposto para conhecer de perto a paisagem desta zona e as pequenas povoações que mantêm a traça arquitetónica da região.

Como chegar - Sair de Castro Verde em direção a Conceição, passando Casével e Aivados. Em Conceição seguir direção Ourique, cruzar a IC1 e virar para a Barragem do Monte da Rocha. Passar o paredão e, no entroncamento para Chada Velha, seguir para a povoação. A queijaria é a primeira casa do lado esquerdo.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Chada, 7670 Ourique • GPS 37° 42' 38.5" N / 8° 17' 53.8" W • Contactos Telefone: 283 512 334 / Telemóvel: 965 795 708 (D.ª Isabel Robles) / E-mail: anadomingosrobles@gmail.com • Horário Todos os dias: 09h00-18h00 • Condições Visitas: máximo 10 pessoas. Marcação prévia (4 dias) • Idiomas Português e espanhol • www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/ (pesquise OURIQUE)

< Voltar a Percurso 5

Monte do Pardieiro, Foros de Vale de Água, Messejana

Aqui nasceu e se desenvolve um interessante projeto de cultura de plantas aromáticas e medicinais em modo de produção biológico: estragão-francês (*Artemisiadranunculus*), manjerona (*Origanum majorana*), segurelha (*Satureja montana*), tomilho-vulgar (*Thymusvugaris*) e hortelã-vulgar (*Menthaspicata*). Um lugar onde se pode recolher informação sobre as exigências deste modo de produção, aprender como se cultivam, colhem, secam e armazenam as plantas aromáticas e medicinais e, ainda, degustar chás.

O Monte do Pardieiro faz parte da APAM – Academia das Plantas Aromáticas e Medicinais de Alqueva, em parceria com a Edia – Empresa para o Desenvolviemnto das Infrestruturas de Alqueva SA e a CEVRM – Centro de Excelência para a Valorização dos Recursos Mediterrânicos, SA. Tem a sua produção biológica certificada pela ECOCERT. Na passagem por Messejana, não deixe de apreciar o famoso azul de algumas casas tradicionais desta antiquíssima vila alentejana.



Como chegar - Estando na barragem de Monte da Rocha, deve voltar-se à povoação de Conceição e seguir para Messejana. Em Messejana, procurar a saída para Vale d'Água e seguir as indicações para o Monte do Pardieiro.

INFORMAÇÕES

Morada Sede: Rua São João de Deus, n.º 1, 7600-033 Aljustrel, Monte: Foros de Vale de Água, 7600 Messejana • GPS 37° 51' 43.6" N / 8° 18' 20.8" W • Contactos Telefone: 914 058 515 / E-mail: info@montedopardieiro.com • Condições Época aconselhada de visita: abril/maio e outubro/novembro. Marcações prévias • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.facebook.com/montepardieiro/timeline, www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/ (pesquise Aljustrel)

< Voltar a Percurso 5

Aljustrel

Em Aljustrel, vila mineira, visite o Museu Municipal e, se por aqui passar em junho, veja a Feira do Campo Alentejano, onde se homenageia o campo, as atividades agropecuárias, os produtos gastronómicos regionais e, como bem essencial na mesa de todos os alentejanos, o pão.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 5

Ferreira do Alentejo

As próximas visitas devem ser feitas a partir de Ferreira do Alentejo. Dê um pequeno passeio pela urbe. Tem que ver pelo menos, o seu *ex-libris*: a Capela do Calvário, também conhecida por Capela de Santa Maria Madalena ou Igreja das Pedras. Em março, não esquecer, é o Mês do Azeite.

< Voltar a Percurso 5

Herdade Vale da Rosa, Pinheiro

Afamada pela sua uva sem grainha, tem atualmente 230 hectares de vinha, com 12 variedades de uva, 6 com grainha e 6 sem grainha. A uva sem grainha, 100% natural, surge do não desenvolvimento do embrião em algumas variedades e tem uma existência milenar. Sendo um tipo de uva de baixo calibre, apenas no séc. XIX, por mero cruzamento de castas, foi possível aumentar o seu tamanho, o que lhe deu um novo valor comercial. Os interessados na observação da colheita da uva devem marcar a sua viagem entre junho e novembro: a uva sem grainha é colhida entre meados de julho e fins de outubro; a uva com grainha, de meados de junho a meados de novembro. A visita da propriedade inclui a degustação de dois tipos de uva.



Como chegar - O acesso a Pinheiro está sinalizado na IP8, sentido Ferreira do Alentejo – Beja, antes da saída para Peroguarda. A Herdade fica a 2,5 kms.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade Vale da Rosa, 7900-999 Ferreira do Alentejo • GPS 38° 05' 21.3" N / 8° 04' 53.2" W • Contactos Telefone: 284 739 933 / E-mail: geral@valedarosa.com • Horário 5ª de manhã: aberto a visitas • Condições Fora do horário referido, visitas sob marcação prévia. • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.valedarosa.com

< Voltar a Percurso 5

Lagar do Marmelo, Ferreira do Alentejo

O Lagar do Marmelo é o *ex-libris* do bem conhecido azeite Oliveira da Serra, propriedade da empresa familiar Sovena. Desenhado pelo arquiteto português Ricardo Bak Gordon é considerado um expoente máximo da tecnologia ao serviço da qualidade do azeite e da sustentabilidade ambiental, atestados por duas certificações internacionais: ISO 14 000 e ISO 22 000.

O projeto desta empresa, que tem a ambição de ser o maior olival do mundo, atingiu já os 10 milhões de oliveiras. Para além das 3 qualidades de azeite que aqui se produzem – virgem, extra-virgem e Premium -, há ainda que referir três qualidades de vinagre – de vinho branco, de vinho tinto e balsâmico - e as azeitonas brancas e pretas, acondicionadas em salmoura. É possível visitar os olivais e o lagar e degustar azeites.



Como chegar - Acesso bem visível e sinalizado na IP8, entre Figueira de Cavaleiros e Ferreira do Alentejo.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade do Marmelo, Apartado 43, 7900-909 Ferreira do Alentejo • GPS 38° 05' 09.7" N / 8° 10' 23.5" W • Contactos Telefone: 214 129 334 / E-mail: oliveiradaserra.lagar@sovena.pt • Horário 6^h: 11h00-13h00; 14h00-17h00 • Condições Fora do horário de abertura ao público: visitas com marcação prévia e sujeitas à disponibilidade da guia • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.oliveiradaserra.pt

< Voltar a Percurso 5

Queijaria Catarina & Filho, Trigaches

Óscar Ribeiro e sua Mãe produzem, de forma artesanal, queijos de cabra frescos e curados. Com marcação prévia pode visitar a queijaria e degustar queijos, de preferência entre novembro e abril, a época do ano em que a produção se inicia de manhã. Durante o verão é mais complicado porque o dia de trabalho começa às duas da manhã.

Como chegar - Estando na N 124, siga indicações para Trigaches. Em Trigaches, procure a Rua Nova.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Nova, n.º 18, 7800-771 Trigaches • Contactos Telemóvel: 965 326 068 / E-mail: catarinaefilho@hotmail.com • GPS 38° 05' 26.4" N / 7° 58' 21.8" W • Condições N.º máximo de participantes: 10 a 12 pessoas • Idiomas Português

< Voltar a Percurso 5

Chocolataria Mestre Cacau Bombons, Beja

Na Mestre Cacau Bombons procura-se a fusão entre o melhor de dois mundos: o chocolate belga e alguns sabores de referência do Alentejo. Aguardente de medronho de Ourique, mel de Mértola caramelizado, azeite virgem dos barros de Beja, manteiga de ovelha da serra de Serpa, trufa de alecrim de Alqueva e trufa de aguardente da Vidigueira são alguns destes sabores que, complementados com o cacau proveniente de África, da América Central e das Caraíbas, resultam numa multiplicidade de produtos: bombons cobertos, recheados ou moldados, trufas e outros, a que se juntam, na loja, os vários chocolates quentes, negro e branco, os crepes e croissants. Com marcação prévia, a Mestre Cacau Bombons organiza provas de bombons com sabores típicos do Alentejo.



INFORMAÇÕES

Morada Rua Capitão João F. Sousa, n.º 14, 7800-451 Beja • GPS 38° 00' 45.5" N / 7° 51' 48.4" W • Contactos Telemóvel: 925 994 643 / E-mail: geral@mestrecacau.pt • Horário 2ª a sábado: 10h00-19h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.mestrecacau.pt/

< Voltar a Percurso 5

Beja

Não esquecer que Beja é uma cidade patrimonial, com boa gastronomia e uma reputadíssima doçaria conventual que pode provar no centenário Café Luís da Rocha, na Casa de Chá Maltesinhas e nas pastelarias Bambina ou O Farnel. Calorias a mais? Não é complicado queimá-las: há um Centro Histórico para conhecer e, para quem quiser penitenciar-se de pecados mortais, 183 degraus para subir na Torre de Menagem do Castelo que, lá do alto, oferece uma das vistas mais fantásticas sobre o Baixo Alentejo.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/
www.cm-beja.pt
www.cm-beja.pt/showturismo.do2;jsessionid=594812830D674F62D1D40D73F5A48BB4

< Voltar a Percurso 5

Percurso 6

Beja – incursões a Santa Vitória, Albernoa, Quintos e Baleizão – Cuba – Vila de Frades – Vidigueira



Visitas e Atividades

- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na Herdade dos Grous.
- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na Casa de Santa Vitória, Clube de Campo Vila Galé.
- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na Herdade da Malhadinha Nova.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade do Vau.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade Encosta do Guadiana.
- Passeio em Cuba.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade do Rocim.
- Passeio em Vila de Frades.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Pinto.
- Visita da Adega / Restaurante País das Uvas.

Locais De Interesse / Produtores

Herdade dos Grous, Albernoa

A Herdade dos Grous tem um projeto multifacetado: associa a criação de suínos, bovinos e ovinos de raças autóctones, a agricultura biológica de vegetais e frutos, a criação de cavalos, a produção de azeite, a produção de vinho, o turismo rural, a restauração e o enoturismo. As vinhas ocupam uma área de 73 hectares: 13 de castas brancas e 60 de tintas. As unidades de alojamento são 24, com uma excelente localização junto à barragem com uma área de 90 hectares.

No âmbito do Enoturismo, uma das grandes apostas da Herdade dos Grous, são várias as atividades oferecidas a hóspedes e visitantes: visita das vinhas e da adega, com diversos tipos de provas de vinhos (Basic, Selection, Top e Flight);

o programa de Teambuilding “Um dia na Herdade dos Grous” com 4 atividades (Construção de Lotes, Prova às Cegas, Prova de Doces e Prova Olfativa), Menu Vinico, Noites do Chefe na Cave dos Vinhos e Menu Romântico na Cave dos Vinhos. Para além da produção de vinho, a Herdade dos Grous tem também uma linha de produtos gourmet: azeite virgem extra (extraído de azeitonas galega, cordovil e cobrançosa), trufas de chocolate com vinho de castas autóctones, compotas, mel de rosmaninho, tisanas, biscoitos de azeite, condimentos como a flor de sal (de Castro Marim), o poejo, o alecrim, o tomilho-limão, entre outros. Todos estes produtos estão à venda na Loja da Herdade.

À data estão no mercado os vinhos: Herdade dos Grous (Branco, Tinto e respetivas Reservas), Herdade dos Grous 23 Barricas, Moon Harvested e Colheita Tardia.



Como chegar - Sair de Beja pela IP2, direção Castro Verde. 300 metros antes da povoação de Albernoa, virar à direita seguindo as indicações Turismo Rural e Adega, até à entrada, em pedra, para a Herdade dos Grous.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade dos Grous, Albernoa, 7800-601 Beja • **GPS** 37°51'28.29" W / 7°57'28.29" • **Contactos** Telefone: 284 960 000 / E-mail: info@herdade-dos-grous.com • **Horário das visitas** Todos os dias, das 09h00-17h00 • **Condições** Marcação prévia. Workshops, mínimo 10 pessoas. • **Idiomas** Português, inglês, alemão, espanhol, italiano, francês. • www.herdadedosgrous.com

< [Voltar a Percurso 6](#)

Casa de Santa Vitória, Clube de Campo Vila Galé

A Casa de Santa Vitória é uma empresa do Grupo Vila Galé, vocacionada para a produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de qualidade. Fundada em 2002, detém 127 hectares de vinha e 150 de olival. No quadro do seu projeto de Enoturismo, inclui-se a oferta de dois programas estruturados: “Da uva ao vinho – Um dia na vindima”, no qual o visitante pode aprender a vindimar, experimentar a pisa a pé no lagar da adega, almoçar no restaurante “Pavilhão de Caça” e terminar o dia com uma prova de vinhos; e “Provas de Vinhos” com diversas composições, almoço ou jantar. Estes programas estão sujeitos a marcação prévia. As visitas da adega estão disponíveis todos os dias e só fora do horário previsto exigem marcação. Neste momento, a Casa Santa Vitória tem os seus vinhos no mercado com as seguintes marcas: Versátil (Tinto, Branco e Rosé), Santa Vitória (Reservas Tinto, Branco e Rosé, Grande Reserva Branco e Tinto, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Licoroso) e Inevitável (Tinto). Produz também Vinagre de vinho tinto. Quanto ao azeite, produzido fora, é fruto de uma combinação de azeitonas cobrançosa, cordovil, galega e picual, das quais se extrai um único azeite Santa Vitória: virgem extra com uma acidez de 0,2%. Nota original e saborosa, todas as provas de vinhos que se fazem na Adega da Casa Santa Vitória incluem provas de azeite. É também possível acompanhar a apanha da azeitona (sem a fase de varejamento).

Como chegar - Sair de Beja pelo IP, direção Castro Verde. Sair do IP para a direita, entrando na povoação de Albernoa (sinalização Albernoa, Hotel, Adega). Seguir as indicações para o Hotel Clube de Campo Vila Galé.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Malhada, 7800-730 Santa Vitória • **GPS** 37° 53' 20.1" N / 8° 01' 15.5" W • **Contactos** Telefone: 284 970 170 / E-mail: info@santavitoria.pt • **Horário das visitas e provas de vinhos** 2ª a sábado: visitas às 11h30 e às 16h00, domingo: visitas às 11h30 • **Condições** Visitas fora do horário e outras atividades, só com marcação • Participação em atividades sujeita a marcação prévia. • **Idiomas** Português e inglês • www.santavitoria.pt

< [Voltar a Percurso 6](#)

Herdade da Malhadinha Nova, Albernoa

A Malhadinha Nova, propriedade da Família Soares, dedica-se à produção de vinhos, azeites e animais de raças autóctones, a que se junta um enoturismo com alojamento, restaurante gourmet e spa. O Hotel oferece 7 quartos duplos e 3 suites, onde tudo foi pensado, do desenho aos equipamentos e decoração, para a fruição do máximo conforto e tranquilidade.

A vinha, com 33 ha, está implantada em solos xistosos e encostas suaves, matéria prima para um leque apreciável de vinhos que estão no mercado com as seguintes marcas: Monte da Peceguinha (Branco e Tinto), Malhadinha (Branco, Tinto e Late Harvest), Marias da Malhadinha (Tinto), Menino António (Tinto), Pequeno João (Tinto), Monocastas (Viognier da Peceguinha) e Edições Limitadas.

Nos 64 hectares de olival, as azeitonas, 100% de variedade galega, são apanhadas à mão e transformadas num azeite extra virgem com a marca Malhadinha.

É de tudo isto que os hóspedes podem usufruir, juntando-se a estas experiências a possibilidade de cozinharem uma refeição com um Chef reputado. Mas as portas estão também abertas a visitantes, que têm ao seu dispor uma gama diversificada de atividades: participação na apanha e seleção da uva (Harvest Experience), diversos tipos de provas de vinhos e o programa Harvest Expert, que consiste na elaboração de um blend de vinhos, acompanhado pelo enólogo residente.



Como chegar - Sair de Beja pelo IP2, direção Castro Verde. Cerca de 6 kms depois de Albernoa, seguir sinalização para Turismo Rural para a esquerda, passar sob o IP e seguir indicações para a Malhadinha Nova. Este trajeto é considerado perigoso pela travessia da IP a que obriga. Em dias ou horas de muito movimento, será mais seguro continuar no IP até Entradas e, aí, sair e reentrar em direção a Beja, seguindo até as indicações para a Malhadinha, agora do lado direito da estrada.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Malhadinha Nova, 7800-601 Albernoa • GPS 37° 49' 50.4" N / 7° 59' 20.7" W • Contactos Telefone: 284 965 432 / E-mail: geral@malhadinhanova.pt • Horário das visitas 2ª a sábado: inverno: 11h00, 12h00, 14h00, 15h00 ou 16h00 / Verão: 11h00, 12h00, 14h00, 15h00, 16h00 e 17h00 • Condições Marcação prévia. • Idiomas Português e inglês • www.malhadinhanova.pt

< [Voltar a Percurso 6](#)

Herdade do Vau, Vau de Cima

Com uma localização privilegiada perto do Guadiana, a Herdade do Vau inclui uma unidade de Turismo Rural assumida por Maria Manuel e Miguel de Sousa Otto como expressão do conceito biochic. Portadores do galardão Green Key, propõem-se manter e cultivar uma atitude responsável que associe a sustentabilidade e equilíbrio ambiental com o que definem como a “simplicidade elegante” do Alentejo. A vinha e a produção de vinhos motivam a oferta, para os seus hóspedes, de uma série de experiências no campo da vitivinicultura e da enogastronomia: participação na vindima (entre meados de agosto e meados de setembro) e na poda da vinha (de meados de dezembro a meados de fevereiro); visitas guiadas pela vinha para contacto com as técnicas da cultura e aprendizagem da distinção das castas; iniciação à prova de vinhos; provas comentadas de vinho complementadas por produtos regionais, alguns originários da Herdade; iniciação à harmonização dos vinhos com os manjares tradicionais. Tudo isto tendo como centro o vinho que aqui se produz: o Riso de Sousa Otto & Friends - Tinto, Branco e Reserva - um nome que pretende afirmar uma atitude positiva perante a vida. Miguel de Sousa Otto foi considerado o Produtor Revelação do Ano de 2013 pela Revista de Vinhos e recebeu o Prémio de Melhor Turismo Rural atribuído pela edição de 2014 dos Prémios da ERT Turismo do Alentejo.



Como chegar - Sair de Beja em direção a Serpa (N260) e seguir sinalização para Quintos. Chegando ao centro da aldeia de Quintos, encontra-se a primeira de quatro setas com a indicação Herdade do Vau. À saída da aldeia entra-se numa estrada de terra batida. São 6 kms até ao Vau.

INFORMAÇÕES

Morada Lugar Monte do Vau, Quintos, 7800-661 Beja • GPS 37° 55' 37.5" N / 7° 41' 01.5" W (usar o Google Map) • Contactos Telefone: 226 199 800 / Telemóvel: 966 052 219 / E-mail: info@herdadedovau.com • Horário das visitas 2ª a sábado: inverno: 11h00, 12h00, 14h00, 15h00 ou 16h00 / Verão: 11h00, 12h00, 14h00, 15h00, 16h00 e 17h00 • Condições Marcação prévia. • Idiomas Português, inglês, francês e espanhol • www.herdadedovau.com

< [Voltar a Percurso 6](#)

Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana, Baleizão

A Encosta do Guadiana nasceu em 2002 como vertente vitivinícola do Grupo Paço do Conde, constituído por diversas sociedades de três irmãos – José, Luísa e Miguel Castelo Branco. Este Grupo explora atualmente cerca de 4.000 hectares de área agrícola no Baixo Alentejo, sendo proprietário de 2.700 do total explorado. Trata-se de um projeto que tem origem num grande esforço de reconversão da atividade agrícola, com vista à substituição da cerealicultura de sequeiro pela vinha e pelo olival.

Um esforço no qual, assim se infere das suas palavras, foram “Inspirados pelo sol e temperados pela terra”. Valeu a pena: quer a vinha, com 150 hectares, quer o olival com 1100, vêm os seus frutos crescer graças a uma sábia combinação entre os solos, as plantas (castas e variedades), o sol e o sistema gota a gota que os rega.

Os visitantes podem visitar as vinhas e a adega, degustar vinhos e azeites. Os vinhos apresentam as marcas: Herdade do Paço do Conde (Branco, Tinto, Rosé, Colheita Seleccionada Antão Vaz & Verdelho, Colheita Seleccionada Tinto e Reserva Tinto), Herdade das Albernoas (Branco e Tinto) e Vilares (Branco, Tinto e Reserva Tinto). O azeite, sempre e apenas virgem extra, é Herdade Paço do Conde.



Como chegar - O Monte Paço do Conde está sinalizado na povoação de Baleizão (N260 Beja-Serpa) com as placas da Rota dos Vinhos do Alentejo.

INFORMAÇÕES

Morada Monte Paço do Conde, 7800-611 Baleizão • GPS 38° 01' 16.4" N / 7° 41' 13.9" W • Contactos Telefone: 284 924 415 / E-mail: geral@encostadoguadiana.com, mj@encostadoguadiana.com • Horário 2ª a 6ª: 08h30-13h00 e 14h00-17h00 • Condições Marcação prévia e sujeita a disponibilidade • Idiomas Português e inglês • www.pacodoconde.com/

< [Voltar a Percurso 6](#)

Cuba

No seu passeio pela vila de Cuba não deixe de provar o ensopado de borrego, a sopa de beldroegas com queijo fresco e ovos e a especialidade local: codornizes à moda de Fialho de Almeida.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 6](#)

Herdade do Rocim, Cuba

A Herdade do Rocim, adquirida no ano 2000 pela empresa Movicortes SA, é uma propriedade com cerca de 120 hectares, dos quais 70 são de vinha e 10 de olival. A adega, construída de raiz, materializa o duplo objetivo de integração na paisagem e de máxima funcionalidade dos espaços interiores. Estes, concebidos à partida como espaços de produção e de visitação, permitem, por um lado, que os visitantes circulem de forma agradável e cómoda, sem qualquer interferência negativa com a atividade produtiva; por outro, que a Herdade do Rocim possa cumprir harmoniosamente as suas diversas valências. Para além dos terraços com vista para as vinhas, dos jardins e de uma vinha pedagógica, a adega inclui a ampla sala das barricas, um auditório, salas de formação, salas polivalentes, bar, esplanada e loja. Estas instalações estão preparadas para receber eventos culturais, sociais e de lazer e atividades empresariais como reuniões e apresentações.

No âmbito do seu projeto de Enoturismo, a Herdade do Rocim organiza visitas da adega e provas de vinhos de vários tipos, definidos pelo número e gama de vinhos em prova. São sempre acompanhadas com pão tradicional da Vidigueira, queijos e/ou enchidos, estando também prevista a modalidade de prova com lanche regional. Estão igualmente disponíveis almoços e jantares com ementas de gastronomia alentejana, selecionadas em função dos vinhos da Herdade.

Para além da organização de visitas à vinha pedagógica, é possível também observar o processo produtivo, nomeadamente no momento das vindimas que, aqui, são feitas manualmente pelo processo tradicional. Todas as visitas, provas e outras atividades estão sujeitas a marcação prévia.

Neste momento, esta Herdade tem no mercado o Azeite Virgem Extra Herdade do Rocim e os seguintes vinhos: Grande Rocim (DOC Reserva Tinto), Olho de Mocho (Tinto e Branco Reservas e Rosé), Herdade do Rocim (Tinto, Branco e Reserva Tinto) e Vale da Mata (Vinho Regional de Lisboa, Tinto, Branco e Reserva Tinto).

Como chegar - A Herdade do Rocim está sinalizada na N 387, que liga Cuba à Vidigueira.

INFORMAÇÕES

Morada Estrada Nacional 387 – Apartado 64, 7940-909 Cuba • GPS 38°11'48.7"N / 7° 51'19.6" W • Contactos Telefone: 284 415 180; 935 683 517 / Fax: 284 415 188 / E-mail: enoturismo@herdadedorocim.com • Horário das visitas 2ª a sábado: 11h00-19h30 (última visita às 18h00) • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e espanhol

< [Voltar a Percurso 6](#)

Vila de Frades

Não esquecer que Vila de Frades está no calendário dos eventos ligados ao vinho e que aqui foi desenvolvido um interessante trabalho que resultou na preservação da produção tradicional de Vinho da Talha. Vale a pena ponderar uma visita no princípio de dezembro para participar na Vitifrades – Festas Bâquicas, ponto de encontro entre e com os produtores locais, assim como fator de animação das tasquinhas e da boa gastronomia da terra.

SABER MAIS

www.vitifrades.net/
www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/
(pesquise Vidigueira)

< [Voltar a Percurso 6](#)

Queijaria Pinto, Vila de Frades

A família Pinto mantém a produção artesanal, apostando na genuinidade dos seus queijos. Só os faz de leite de cabra e só das cabras tratadas por Nuno Pinto. Esta queijaria tem as portas abertas para quem a quiser visitar e provar os seus queijos, frescos e curados.



INFORMAÇÕES

Morada Rua Nova de Baleizão, 7960 Vila de Frades • GPS 38° 12' 51.9" N / 7° 49' 38.9" W • Contactos Telefone: 284 441 894 / Telemóvel: 967 553 113 • Horário 2ª a 6ª: 08h00-18h00, sábado: 08h00-13h00 • Condições Visita com marcação prévia. Máximo: 10 pessoas • Idiomas Português

< Voltar a Percurso 6

Adega Restaurante País das Uvas, Vila de Frades

Não é apenas uma adega nem é apenas um restaurante. É uma poderosa aliança entre o vinho do produtor e a gastronomia mais autêntica do Alentejo. Um espaço pejado de talhas, com o acolhimento simples e genuíno de quem gosta de receber e servir bem, um ambiente sempre agradável e familiar onde muitas vezes o cante alentejano acontece. E, como se não bastasse, com as portas abertas à partilha do saber feito de uma experiência secular. Aqui, as talhas não são só decoração: recebem o vinho que ali se produz e é possível assistir às várias etapas da produção tradicional. Algumas especialidades: silarcas com ovos e espargos, cozido de grão, ensopado de borrego, açorda alentejana de alho, espargos com ovos, cabeça de borrego assada em forno de lenha e sopas de tomate.

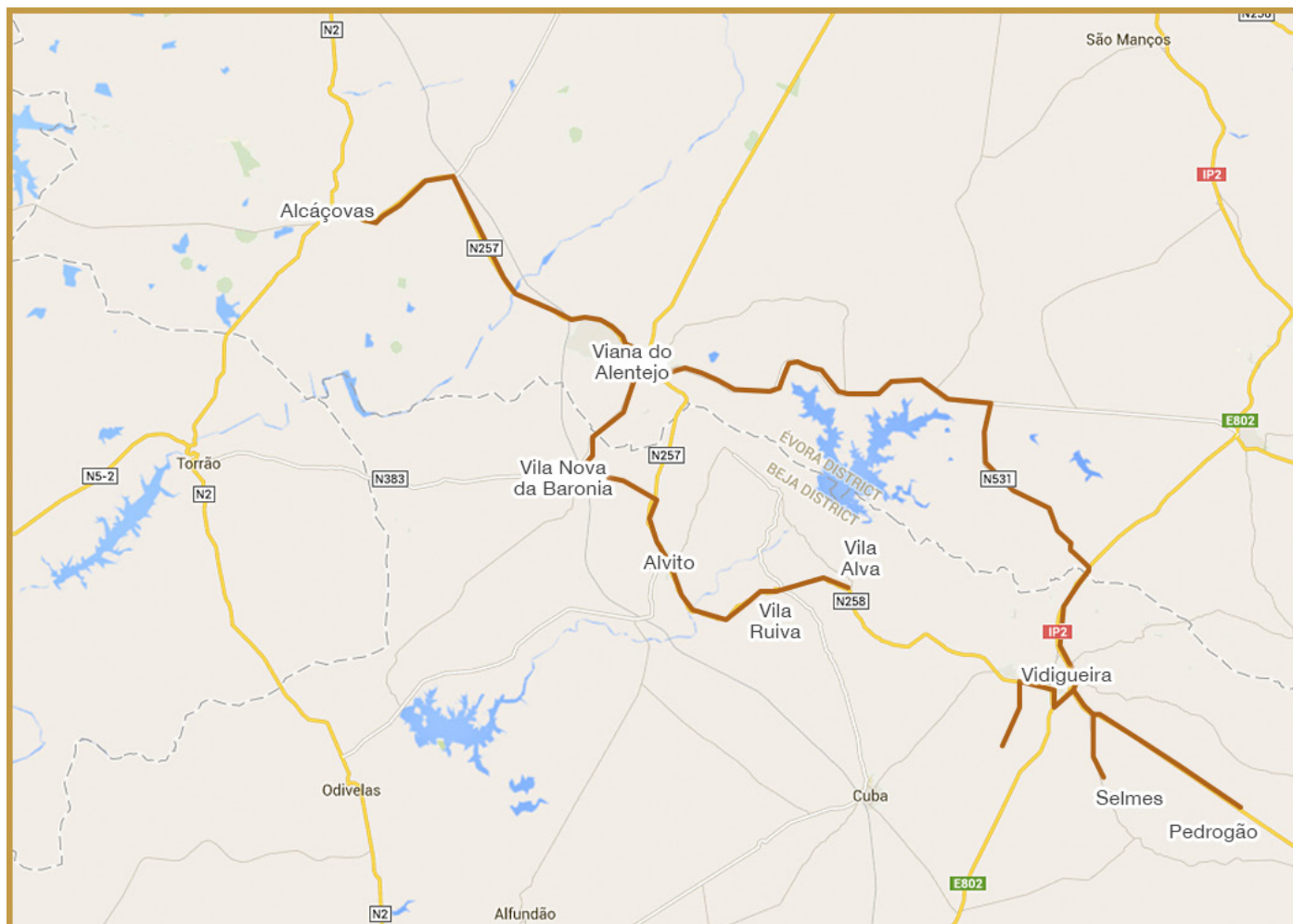
INFORMAÇÕES

Morada Rua General Humberto Delgado nº19, 7960-446 Vila de Frades • GPS 38° 12' 50.1 N / 7° 49' 16.4" W • Contactos Tel: 284 441 023 / E-mail: adega-restaurantepaisdasuvas@hotmail.com • www.pt-pt.facebook.com/PaisdasUvas

< Voltar a Percurso 6

Percurso 7

Vidigueira – Incurções a Sesmarias, Selmes e Pedrógão – Oriola – Viana do Alentejo – Alcáçovas – Vila Nova da Baronia – Alvito – Passeio a Vila Ruiva e Vila Alva



Visitas e Atividades

- Passeio na Vidigueira.
- Visita das vinhas e da adega da Hacienda Branca Vineyard Estate, com prova de vinhos.
- Visita das vinhas e da adega da RibaFreixo Wines com prova de vinhos e possibilidade de almoço no restaurante do Enoturismo.
- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na adega da Paulo Laureano Vinus.
- Visita do lagar de José Palhete, com prova de azeites.
- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na Herdade Cortes de Cima.
- Visita e prova de enchidos na Fercarnes, em Oriola.
- Visita do lagar e prova de azeites na Soavi, em Viana do Alentejo.
- Passeio em Alcáçovas.
- Visita e prova de queijos na Queijaria de Alcáçovas.
- Visita e participação em workshop de doçaria na Casa Maria Vitória.
- Visita e participação em workshop de doçaria na Pastelaria de Margarida Ilhéu.
- Passeio em Alvito.
- Visita da Alvispargos para observação e eventual participação na colheita de espargos.
- Passeio a Vila Alva e Vila Ruiva.

Locais de Interesse / Produtores

Vidigueira

Vidigueira é a capital do pão alentejano. Já são poucas as pessoas que o fazem para consumo próprio como antigamente. Mas ainda há muitas padarias tradicionais, que se orgulham do seu pão amassado em alguidar de barro e cozido em forno de lenha. Prove-o com gosto e avalie se é ou não verdade que o Alentejo é o único lugar do mundo onde não é castigo uma pessoa ficar a pão e água. Em festa, pode experimentar o “A pão e laranjas”, evento anual que tem lugar em março.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/
www.cm-vidigueira.pt/descobrir/pao

< Voltar a Percurso 7

Hacienda Branca Vineyard Estate, Vila de Frades

João Xabregas assume-se como um viajante. Andou pela Austrália, a África e a América do Sul e culminou o seu périplo pelo mundo num lugar que sente como muito especial: o Alentejo, Portugal. Foi aqui que encontrou as pessoas, a história, a paisagem e as condições edafoclimáticas para realizar o seu sonho: produzir séries limitadas de grandes vinhos a partir dos 80 hectares da sua Hacienda Branca. A propriedade insere-se na área do plano de rega da barragem de Alqueva e a vinha possui irrigação por gotejamento automático e sistema de fertirrigação. No portfólio desta adega, onde “os enólogos estão livres para sonhar e criar”, contam-se, com a marca Hacienda Branca, vinhos brancos monovarietais (Arinto, Antão Vaz e Verdelho), o 3V – Viognier, Verdelho e Vermentino, e um Rosé. A marca Leticia assinala uma gama de tintos de maior complexidade.

Com marcação prévia, na Hacienda Branca pode visitar a vinha e a adega e provar os seus vinhos.



Como chegar - Saindo de Vila de Frades em direção a Sesmarias, no cruzamento com a N258 encontra-se a sinalização Sesmarias e Adega. Percorrido 1 km neste CM1010, surge à direita a entrada para a Hacienda Branca. Mais 800 metros em terra batida e chega-se à adega.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta do Paral, Apartado 31, 7960-909 Vidigueira • GPS 38° 11' 39.9" N / 7° 49' 06.9" W • Contactos Telefone: 284 441 620 / E-mail: geral@haciendabranca.pt • Horário 09h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.haciendabranca.pt

< Voltar a Percurso 7

Ribafreixo Wines, Vidigueira

A empresa Ribafreixo Wines é a materialização dos sonhos de dois homens de ação: o empresário Mário Pinheiro, nascido em Moçambique e cedo emigrado para a África do Sul; e o eng.º agrónomo Nuno Bico, desde sempre ligado às coisas da terra, por gosto e por formação. Juntos conseguiram comprar, em apenas 3 anos, 28 parcelas de terras abandonadas nas imediações da vila da Vidigueira, que transformaram numa propriedade única com 114 hectares: a Herdade do Moinho Branco. Recuperaram algumas vinhas existentes, plantaram grandes extensões de vinha nova e, em 2012, abriram a nova adega, um edifício moderno com 4.000 m², equipado com tecnologia de ponta e com capacidade para produzir de forma sustentável 1.500.000 garrafas de vinho. É nesta adega que está a desenvolver-se o projeto de Enoturismo desta empresa, com várias componentes: uma sala multiusos para eventos e reuniões empresariais, uma loja de vinhos, uma zona de lazer, uma sala de provas e um restaurante gourmet com cozinha tradicional alentejana (encerra à segunda-feira). Os vinhos apresentam quatro gamas: Pato Frio (Branco, Tinto e Rosé), Gáudio (Branco, Tinto e Rosé), Connections (o 1º vinho feito em Portugal a partir da casta Chenin Blanc) e o Barracôa (Tinto). A partir de uma única variedade de azeitona – a Galega – produz-se também nesta herdade o Azeite Sol Portugal Gourmet Galega, DOP, virgem extra. Com marcação prévia pode visitar as vinhas e a adega e provar vinhos. As provas são de vários tipos: pack simples, pack

básico (mínimo 2 pessoas), pack Premium (mínimo 2 pessoas) e pack Vip (mínimo 4 pessoas).



Como chegar - Saindo da Vidigueira em direção a Beja, a Ribafreixo está sinalizada na IP2, cerca de 1,5 km depois da confluência da N 258 com a IP.

INFORMAÇÕES

Morada Adega Moinho Branco, 7960-212 Vidigueira • GPS 38° 11' 35.9" N / 7° 48' 17.2" W • Contactos Telefone: 284 436 240 / Telemóvel: 963 559 964 / E-mail: tours@ribafreixo.com • Horário 3ª a domingo: 09h00-18h00 • Condições Visitas com marcação prévia. • Idiomas Português e inglês • www.ribafreixo.com

< Voltar a Percurso 7

Paulo Laureano Vinus, Vidigueira

Paulo Laureano é um enólogo conceituado, que tem o seu nome ligado a muitos e excelentes vinhos do Alentejo. Agrónomo, adquiriu a sua formação como enólogo entre Portugal, Austrália e Espanha. A sua paixão pela produção de vinhos acabou por levá-lo a constituir a sua própria empresa, a Paulo Laureano Vinus, responsável pela exploração dos seus 110 hectares de vinhas da Vidigueira complementados com 10 hectares numa pequena vinha em Évora. Duas notas importantes sobre este enólogo / produtor. A primeira é a filosofia do projeto. A sua aposta exclusiva nas castas portuguesas traduz a forma como encara o vinho: num mundo onde a tendência global caminha no sentido da homogeneização, Paulo Laureano defende que a produção dos nossos vinhos, com as nossas castas, nos nossos solos e beneficiando do nosso clima, pode ser um importante fator diferenciador. A segunda, o seu especial interesse pela cultura e civilização romanas, que o levou a investigar o processo tradicional utilizado por estes nossos antepassados na produção de Vinho da Talha. Ou seja, na Adega do Monte Novo de Lisboa, a coleção de 14 talhas do séc. XIX, com uma capacidade que varia entre os 1.500 e os 2.300 litros, servem um propósito. Tendo como objetivo preservar e divulgar este vinho que define como histórico, todos os anos são produzidas pequenas quantidades de vinho de talha que, finalizado o processo, são engarrafadas, em fevereiro do ano seguinte ao da produção, em pequenas talhas idênticas àquelas em que foi produzido. E levadas pelo mundo fora. Nesta Adega produzem-se, também, todos os outros vinhos com a marca Paulo Laureano: Dolium (Reserve e Escolha), Reserve (Tinto e Branco), Premium (Tinto e Branco) e Clássico (Tinto e Branco). Com este produtor pode visitar as vinhas e a adega, provar vinhos e azeites e participar em diversos workshops: "Alentejo e Vinho", "Alentejo, Vinho e Gastronomia", "Alentejo, Vinho, Gastronomia e Cultura", "Chef's Corner" e "Cozinhas do Mundo".

Como chegar - Estando na Vidigueira, tome a IP direção Beja e, feitos 5 kms, vire à direita. O Monte Novo de Lisboa é visível da estrada.

INFORMAÇÕES

Morada Monte Novo da Lisboa, 7960-909 Selmes • GPS 38° 10' 32.7" N / 7° 49' 32.9" W • Contactos Tel: 284 437 060 / Fax: 284 437 069 / E-mail: geral@paulolaureano.pt • Horário 09h00-17h30 - Ajustável • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, espanhol.

< Voltar a Percurso 7

Azeite Nossa Senhora das Neves, de José Palhete, Selmes

O olival da Quinta de Nossa Senhora das Neves tem cerca de 75 hectares, com predominância da variedade de azeitona cobrançosa; as restantes são picual, maçanilha e cordovil. A apanha é mecânica. É possível visitar o lugar, degustar o azeite Nossa Senhora das Neves e, também, azeitonas de conserva.

Antes ou depois desta visita, vale a pena conhecer as povoações de Selmes e Pedrógão e ir espreitar o paredão do Açude de Pedrógão, parte integrante do empreendimento de Alqueva. Se viajar em outubro, não esquecer que há mostra de pratos de peixe do rio em Pedrógão.



Como chegar - Sair da Vidigueira pela N258, direção Moura. Feitos 1,3 kms, virar à direita para Selmes. Cerca de 700 metros depois, prosseguir em frente no entroncamento. Mais 1,6 kms e surge a entrada para a Quinta de Nossa Senhora das Neves

INFORMAÇÕES

Morada Quinta de Nossa Senhora das Neves, 7960 Selmes • **GPS** 38° 10' 34.2" N / 7° 47' 40.2" W • **Contactos** Telemóvel: 968 482 780 / E-mail: josepalhe-te@sapo.pt • **Horário** 2ª a sábado: 08h00-17h00 • **Condições** Visitas: marcação prévia (1 semana). N.º máximo de participantes: 20 pessoas • **Idiomas** Português, inglês, francês e espanhol

< *Voltar a Percurso 7*

Adega Cortes de Cima, Vidigueira

Em 1988, Carrie e Hans Kristian Jorgensen partiram num veleiro em busca de um lugar onde pudessem realizar três desejos: criar família, plantar uma vinha e produzir vinho. Acabaram por “aportar” na Vidigueira. Compraram a herdade de Cortes de Cima, construíram um monte alentejano, instalaram eletricidade e fizeram a sua própria barragem. E Hans plantou a sua vinha, com as castas que lhe pareciam melhor adaptadas ao solo e ao clima, para fazer o vinho que sonhava fazer. Contra os conselhos e os regulamentos de então, plantou a casta Syrah que, à época, não era permitida. Quando lançou o primeiro vinho, em 1996, não agradou aos críticos. Mas não esmoreceu, pelo contrário. Enviou os vinhos das duas primeiras vindimas (1996 e 1997) para o International Wine Challenge 1998, em Londres, e ganhou as medalhas mais importantes para Portugal. Depois, o primeiro Syrah, a que chama “ilegal” e que “escondeu” sob a apropriada denominação de Incógnito, ganhou uma medalha de ouro em Bruxelas. As apreciações mudaram logo de sinal. Hoje vemos Syrah em todo o Alentejo.

A par de 140 hectares de vinha, 112 de castas tintas e 28 de brancas, a Herdade Cortes de Cima tem 50 hectares de olival e foi reflorestada nos restantes 70 com sobreiros, azinheiras e alfarrobeiras. Das suas azeitonas, de variedade cobrançosa, extrai-se um azeite virgem extra que teve honras de medalha de ouro, em 2014, no Concurso Nacional de Azeite e no Concurso de Azeite Virgem da Feira Nacional de Olivicultura.

Para além do azeite e do vinagre Cortes de Cima, os vinhos desta Herdade estão no mercado com as seguintes marcas: vinho de mesa Courela (Tinto), vinhos regionais alentejanos Chaminé (Branco e Tinto), Cortes de Cima (Branco e Tinto), monocastas Syrah, Aragonês, Trincadeira, Petit Verdot e Touriga Nacional, Homenagem a Hans Christian Andersen, o famoso Incógnito e um Reserva Tinto. Os visitantes são bem-vindos a Cortes de Cima e podem visitar a adega, provar vinhos, sempre acompanhados de pão caseiro e azeite, participar em eventos e comprar os produtos da terra diretamente ao produtor.



Como chegar - A Herdade de Cortes de Cima está sinalizada na N258 que liga Vidigueira a Moura, a cerca de 7 kms da Vidigueira. A entrada é bem visível com dois potes de barro.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade Cortes de Cima, 7960-189 Vidigueira • **GPS** 38° 09' 37" N / 7° 43' 27" W • **Contactos** Telefone: 284 460 060 / E-mail: contacto@cortesdecima.pt • **Horário** 2ª a 6ª: 09h00-12h00 e 13h00-16h00. Encerra aos fins de semana e feriados nacionais e regionais. • **Condições** Prova Chaminé e Cortes de Cima: mínimo 2 pessoas. Prova Oenophilia e Incógnito: mínimo 4 pessoas. Período aconselhado: primavera e outono • **Idiomas** Português e inglês • www.cortesdecima.pt

< [Voltar a Percurso 7](#)

Enchidos FERCARNES, Oriola

Em Oriola espera-nos uma prova de enchidos na Fercarnes, empresa constituída pela Família Ferro em 1991, apesar de o seu gerente, Euclides Ferro, já trabalhar no ramo das carnes e dos enchidos com o seu Pai desde 1955. Em 2006 mudam para as novas instalações, o mesmo ano em que a empresa é reconhecida pela Trade Leader's Club como a melhor empresa alimentar em Portugal, e recebe o Troféu Internacional de Alimentação e Bebidas 2006. A sua marca "Bem Alentejano" pretende exprimir a ligação entre a fidelidade à tradição e a qualidade da produção, que é diversificada como pode avaliar-se pelos "bem alentejanos" paio curado, paio de porco preto, painho de porco preto, chouriço de sangue ou farinheira, entre vários outros.

Como chegar - A Zona Industrial, onde se localiza a Fercarnes, está sinalizada na povoação de Oriola.

INFORMAÇÕES

Morada Zona Industrial II, lote 2, 7220-301 Oriola • **GPS** 38° 19' 05.9" N / 7° 51' 40.3" W • **Contactos** Telefone: 266 677 141 / E-mail: comercial@fercarnes.pt • **Condições** Visitas com marcação prévia. • **Idiomas** Português, inglês e espanhol • www.fercarnes.pt

< [Voltar a Percurso 7](#)

SOAVI – Sociedade de Azeites de Viana do Alentejo

Nesta empresa, gerida por Joaquim Alfacinha, produz-se azeite monovarietal da variedade galega, a partir de azeitonas recebidas de olivais particulares. O lagar encontra-se aberto todos os dias durante a campanha, que se realiza entre outubro e janeiro, e todos os sábados no resto do ano para venda de azeite. Com marcação prévia é possível visitar o lagar e provar o azeite, comercializado com a marca Serra de S. Vicente.

Como chegar - O Lagar da SOAVI fica do lado esquerdo da estrada que sai de Viana do Alentejo para Oriola.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta do Chaparreiro, Estrada de Portel, 7090-222 Viana do Alentejo • **Contactos** Telefone: 266 939 280 / E-mail: jalfacinha@hotmail.com • **GPS** 38° 19' 52.6" N / 7° 59' 38.3" W • **Condições** Marcação prévia (2 dias) • **Idiomas** Português e inglês

< [Voltar a Percurso 7](#)

Alcáçovas

Nunca será demais lembrar que Alcáçovas é a terra do Museu do Chocalho, obra do grande chocalheiro João Penetra. E não só. Além de ser uma vila cheia de história e património, é também palco de uma importante Mostra de Doçaria. Todos os anos, no mês de dezembro.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/
(pesquise Viana do Alentejo)

< [Voltar a Percurso 7](#)

Queijaria de Alcáçovas

Na queijaria de Joaquim Porfírio produzem-se: queijos de Évora DOP, curados e de meia cura; almece de ovelha; delícias de queijo (pedaços de queijo com azeite e orégãos); queijos de cabra curados com orégãos; e queijos frescos de cabra. Com marcação prévia, pode visitar a queijaria e participar numa degustação, ou pôr a mão na massa e aprender a fazer queijos de cabra frescos. Como a produção costuma ser a hora bastante matinal, quem optar por esta experiência tem que ter esta condicionante em conta na organização do seu dia.



Como chegar - Em Alcáçovas, seguir as indicações para a Zona Industrial, onde se localiza a queijaria.

INFORMAÇÕES

Morada Rua dos Saberes e Sabores, lote 16-B, Zona Industrial de Alcáçovas, 7090-079 Alcáçovas • GPS 38° 23' 04.5" N / 8° 08' 57.9" W • Contactos Telefone: 266 954 677 / E-mail: quejariadealcacovas@hotmail.com • Condições Workshops: N.º máximo de participantes – 6 pessoas. Só aos fins de semana. Marcação prévia: 3 semanas. Visitas aos fins de semana, só com marcação prévia de 3 semanas • Horário Aconselhado nos dias úteis: 09h30-12h30 e 14h30-17h00 • Idiomas Português, espanhol, inglês

< [Voltar a Percurso 7](#)

Casa Maria Vitória, Alcáçovas

A Casa Maria Vitória é uma empresa familiar que produz pastelaria fresca e de conserva, biscoitos e bolachas, doçaria conventual, panificação e salgados. Embora fiéis às receitas tradicionais, procuram inovar e surpreender o cliente. É objetivo da Casa Maria Vitória afirmar a sua marca como referência a nível nacional e iniciar o processo de internacionalização.

Mediante marcação prévia é possível visitar a fábrica e participar numa prova de doces. A fábrica situa-se na Zona Industrial de Alcáçovas.



INFORMAÇÕES

Morada Rua dos Saberes e Sabores, n.º 1, Zona Industrial de Alcáçovas, 7090-010 Alcáçovas • GPS 38° 23' 01.8" N / 8° 08' 57.7" W • Contactos Telefone: 266 954 063 / E-mail: geral@casamariavitoria.pt • Horário 2ª a 6ª: 08h00-17h00 • Condições Visitas e provas: mínimo 6 pessoas • Idiomas Português • www.casamariavitoria.pt, www.facebook.com/casamariavitoria

< [Voltar a Percurso 7](#)

Pastelaria Margarida Ilhéu, Alcáçovas

Margarida Ilhéu começou por brincadeira a faina dos doces mas tomou-lhe rapidamente o gosto. Na década de 90 trabalhava apenas com dois tipos de massa, hoje já vai em dez. Exigências da doçaria conventual que nem todos conseguem cumprir. Se quiser aprender a confeccionar alguma das suas especialidades – pão de rala, encharcada, sericaia, fidalgo, toucinho do céu, bolo real - só tem que marcar previamente, sabendo que estas atividades têm que ser realizadas fora do horário da produção, ou seja, aos fins de semana. A pastelaria fica no centro de Alcáçovas.

INFORMAÇÕES

Morada Rua dos Sevilhanos, 21, 7090-054 Alcáçovas • Contactos Telefone: 266 954 291, Telemóvel: 965 127 245 / E-mail: margarida.ilheu@gmail.com
• GPS 38° 23' 42.0" N / 8° 09' 13.2 " W • Horário 07h00-13h00 e 17h00-19h00 • Condições Workshops só durante os fins de semana. Marcação prévia (5 dias) • Idiomas Português • www.alcavovas.blogs.sapo.pt/455363.html

< [Voltar a Percurso 7](#)

Alvito

Alvito é uma interessante vila de transição entre o Alto e o Baixo Alentejo, com uma forte presença do manuelino. A sua descoberta está ao alcance de uma curta caminhada. Não deixe de a fazer. Em outubro, acontece o Festival de Frutos Secos. Se passar por esta zona em fevereiro ou em junho, vá a Vila Nova da Baronia conhecer “As Ervas da Baronia”, evento enogastronómico que dá um lugar de honra a estes ingredientes: em fevereiro, aos espargos, catacuzes e carrasquinhas; em junho, às beldroegas. Para quem nunca provou os manjares que se fazem com elas, é o momento ideal para experimentar: quando a terra as dá.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 7](#)

Alvispargos, Alvito

A oferta no Alentejo era escassa e a procura crescente. Nada melhor para iniciar um negócio do que esta condição, a que se juntam as vantagens dietéticas do produto e a sua relação ancestral com a gastronomia alentejana. Foi neste quadro que surgiu o projeto de Luís Trindade, a Alvispargos, empresa que se dedica à cultura de espargos verdes desde 2004. A produção começou por ser pequena – cerca de 300 kg por época – mas as perspetivas de crescimento a médio prazo apontam para uma produção de 10 toneladas por época. Atualmente com uma área de 3 hectares, esta exploração, localizada a cerca de 1 km da vila de Alvito na estrada para Ferreira do Alentejo, já é das maiores produtoras de espargos verdes a nível nacional. Se o tema lhe interessa, com marcação prévia pode visitar as plantações, observar e/ou participar na colheita dos espargos. O melhor período para fazer esta visita será entre fevereiro e abril, uma época privilegiada para provar, no momento certo, alguns *ex-libris* da gastronomia alentejana. Este produtor abriu em Évora uma loja de produtos biológicos, entre os quais se encontram os seus espargos verdes, certificados pela AGRICERT. Chama-se AlemBio e fica na Rua do Cano.



Como chegar - A visita às plantações é acompanhada pelo produtor que indicará o ponto de encontro.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Alexandre Herculano, n.º5, 7920-031 Alvito • GPS 38° 15' 29.3" N / 7° 59' 29.6" W • Contactos Telefone: 284 485 315 / Telemóvel: 969 069 507 / E-mail: alvispargos@iol.pt • Condições Marcação prévia (1 semana). Período aconselhado: fevereiro a abril • Idiomas Português • www.facebook.com/Alvispargos

< [Voltar a Percurso 7](#)

Passeio a Vila Alva e Vila Ruiva

Estando em Alvito, faça um passeio de automóvel pelas localidades do concelho de Cuba que lhe estão mais próximas: Vila Alva e Vila Ruiva. A riqueza patrimonial é inesperada e, em Vila Alva, pode encontrar memórias da produção de vinho da talha. Basta entrar em algumas tabernas ou fazer esta visita em novembro, mês por excelência do vinho novo.

SABER MAIS

www.cm-cuba.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=259&Itemid=892

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

(pesquise Cuba)

< *Voltar a Percurso 7*

Onde Comer

Restaurantes certificados

O Brasileiro – Mértola. Cerro de S. Luís. Tel. 286 612 660. Aberto todos os dias. www.obrasileiro.pt

A Cavalariça – Entradas. Rua do Poço, 14. Tel: 286 915 491. Encerra à 2ª feira. www.facebook.com/restauranteacavalarica.lda

O Moinho – Almodôvar. Rua do Arco, n.º 38 B. Tel. 286 400 156. Encerra ao domingo.

Castro da Cola – Ourique. Circuito Arqueológico Castro da Cola. Tel.286 516 400. Encerra à segunda-feira. www.castro-dacola.pt

Fio d’Azeite – Aljustrel. Rua General Humberto Delgado, 5. Tel. 284 600 800. Encerra ao Domingo e almoço de 2ª feira. www.hotelaljustrel.com

Sabores com Memória – Ferreira do Alentejo. António José de Almeida, nº 41. Tel. 965 095 672. Encerra à terça-feira. saborescommemoria.pt/

Pousada Convento de Beja – Beja. Largo D. Nuno Álvares Pereira. Tel. 284 313 580. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousada-beja

Pavilhão de Caça – Santa Vitória. Herdade da Figueirinha. Tel. 284 970 100. Não encerra. www.vilagale.com/pt/hoteis/alentejo/vila-gale-clube-de-campo

Adega da Casa Monte Pedral – Cuba. R. dos Leões. Tel. 966520036. Encerra à terça-feira. www.facebook.com/casamontepedral

Pais das Uvas – Vila de Frades. Rua General Humberto Delgado, 18. Tel: 284 441 023. Encerra à 2ª feira. www.facebook.com/PaisdasUvas

A Cascata – Vidigueira. Largo da Cascata, 6. Tel. 284 434 180. Encerra à terça-feira. www.facebook.com/restaurante.acascata

A Romeirinha – Aguiar. Rua 10 de Outubro, Lote 6. Tel. 266791347. Não encerra. www.facebook.com/pages/Restaurante-A-Romeirinha/1444067392562200?sk=timeline

Pousada Castelo de Alvito – Alvito. Castelo de Alvito. Tel. 284 480 700. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousadaalvito

O Camões – Vila Nova da Baronia. R. 5 de Outubro, 15. Tel. 284 475 209. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/www.restaurantecamoes.pt

Outras sugestões:

Adega típica 25 de Abril – Beja. Rua da Moeda nº 23. Tel. 284 325 960. Encerra à segunda-feira.

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-comer/

(faça a pesquisa nas localidades Mértola, Almodôvar, Castro Verde, Ourique, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Beja, Vidigueira, Cuba, Viana do Alentejo e Alvito)

Onde Dormir

Herdade dos Grous – www.herdadedosgrous.com

Vila Galé Clube de Campo - www.vilagale.com/pt/hoteis/alentejo/vila-gale-clube-de-campo/

Herdade da Malhadinha Nova – www.malhadinhanova.pt

Herdade do Vau – www.herdadedovau.com

Outras sugestões

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/

(faça a pesquisa nas localidades Mértola, Almodôvar, Castro Verde, Ourique, Aljustrel, Ferreira do Alentejo, Beja, Vidigueira, Cuba, Viana do Alentejo e Alvito)

Eventos Enogastronómicos

Mértola

Feira do Mel, Queijo e Pão. Abril. Uma excelente oportunidade para provar do melhor que se produz no concelho de Mértola. Os reis da festa são os queijos, o mel e o pão, mas também vai encontrar enchidos, doçaria, compotas, chás e vinho. Para acompanhar este desfile de sabores há sempre música tradicional.

Festival do Peixe do Rio. Último fim de semana de março, no Pomarão, antigo porto de escoamento do minério da Mina de S. Domingos. As tasquinhas apresentam uma ementa variada, com destaque para a lampreia, o muge e as enguias.

Feira da Caça de Mértola. Outubro. Este certame valoriza a atividade cinegética e a gastronomia da caça, incluindo conferências, concursos, animação e exposições.

Almodôvar

FACAL (Feira de Artes e Cultura de Almodôvar). Julho. Além do património imaterial – grupos corais – este evento destaca o que de melhor se faz no município: os seus produtos regionais e a sua gastronomia.

Feira do Cogumelo e do Medronho. Último fim de semana de novembro, São Barnabé. Esta Feira pretende mostrar e valorizar estes dois produtos, considerados recursos endógenos. A partir de 2010, passou a incluir o Festival Internacional de Licores e Aguardentes Tradicionais. Consulte o programa do ano.

Castro Verde

Feira de S. Sebastião ou Feira do Pau Roxo. 20 de janeiro. Feira onde se vende de tudo e, originariamente, produtos da terra: árvores de fruto, produtos hortícolas, ovos, queijos e enchidos. A cenoura roxa ou pau roxo, que dá o nome à feira, é presença obrigatória e só se encontra no mercado nesta altura do ano. Foi petisco comum nas tabernas onde era comida crua às rodelas ou cozida e temperada com vinagre.

Feira de Castro. Terceiro domingo de outubro (tão certo como a Feira de Castro, diz-se!). Instituída por Filipe II, em 1620, a Feira de Castro depressa se tornou a principal feira do sul, primeiro de gado, depois de mil e uma mercadorias, manufaturas e produtos da terra, animando o comércio local e regional. Mantas de lã, queijos, frutos secos, latoaria, barros, alfaias agrícolas, mobiliário rústico, de tudo se encontra nesta grande Feira que hoje incorpora também um conjunto apreciável de iniciativas de valorização do património cultural da região como é o Desfile de Corais “Planície a Cantar”, o Encontro de Tocadores de Viola Campaniça e Cantadores de Despique e Baldão.

Ourique

Feira do Porco Alentejano. Março, em Ourique. Evento centrado na temática do porco alentejano com feira, concursos, colóquios, espetáculos musicais, tasquinhas e showcooking.

Feira de Garvão. Maio, em Garvão. Evento de promoção do mundo rural, com exposição agropecuária, gastronomia, atividades equestres, concurso gastronómico, leilões de reprodutoras de porco alentejano, espetáculos, artesanato e venda de produtos.

Aljustrel

Feira do Campo Alentejano. Segundo fim de semana de junho. Esta feira tem como objetivo demonstrar a qualidade dos produtos locais e tenta atrair potenciais investidores, dando a conhecer as mais-valias deste concelho. Além disto, procura prestar homenagem ao campo e a um produto que nunca faltou nas mesas das famílias – o pão. Desenrolam-se várias atividades desde a mostra gastronómica, a concertos e colóquios, entre outros.

VIN&CULTURA. Novembro, em Ervidel. As adegas da aldeia de Ervidel abrem as portas para dar a conhecer o néctar de Baco.

Ferreira do Alentejo

Março – mês do Azeite. Março, em Ferreira do Alentejo. Este certame está inteiramente dedicado ao azeite. Os restaurantes apresentam cardápios dedicados à cozinha tradicional, tendo como ingrediente eleito o azeite. As pastelarias apresentam a doçaria tradicional, mas também as torradas “à moda antiga”, ou seja, regadas com azeite. Este certame também conta com um curso de iniciação às provas de azeite, um passeio à herdade onde está sediado um dos mais emblemáticos lagares do concelho e oficinas sobre como fazer sabão tradicional à base de azeite e biscoitos de azeite.

Festa do Melão. Agosto, Figueira dos Cavaleiros. Neste evento, há concursos para o melhor melão, melhor doce de melão e melhor expositor. Também há ateliers (workshops) e animação.

Beja

OVIBEJA. Abril/maio. Feira de atividades económicas de grande projeção que, mantendo a vocação inicial de feira de gado e de alfaias agrícolas, promove os produtos regionais e anima a cidade com vários eventos culturais.

Vinipax / Olivipax. Outubro. Mostra de Vinhos do Sul do Tejo: Setúbal, Alentejo e Algarve

Vidigueira

Sabores da Caça. Fevereiro, Selmes. Além da mostra gastronómica e das tasquinhas, este evento conta com provas de cães coelheiros, montarias e outras atividades ligadas à caça.

Festival gastronómico “A Pão e Laranjas”. 3º fim de semana de março, na Vidigueira. Este certame tem como principal objetivo divulgar a gastronomia local e a cozinha tradicional. Os produtos em destaque são o pão, a doçaria e as laranjas.

Mercado da Terra. 1º fim de semana de agosto, no Mercado Municipal da Vidigueira. Este evento tem como objetivo divulgar os produtos e sabores do concelho.

Festival Sabores do Rio. Outubro, em Pedrógão. Este evento consiste na mostra de pratos confeccionados com peixe do rio. Os restaurantes aderentes têm um cardápio saboroso. Além da componente gastronómica, também há concursos de pesca desportiva e animação.

Vitifrades (Festa do Vinho de Talha /Festas Báquicas). 2º fim de semana de dezembro, em Vila de Frades. Este evento, que teve a sua primeira edição em 1998, centra-se no Vinho da Talha. É um encontro enogastronómico entre produtores e apreciadores e no qual marcam também presença produtos regionais como o pão, os enchidos e o azeite. Há roteiros de natureza, provas desportivas, animação musical, concursos e colóquios ligados ao tema do vinho.

Mais informação: www.facebook.com/pages/VITIFRADES/168954341407

Cuba

Feirinha Gastronómica de Vila Alva. 3º fim de semana de agosto. Realizado pela Junta de Freguesia de Vila Alva, este evento promove os produtos locais tradicionais e os seus produtores. Pode provar o vinho artesanal, doçaria, pratos típicos regionais, mel, enchidos e queijos.

Feira Anual de Cuba. 1º fim de semana de setembro. Inclui uma mostra de produtos regionais e a tradicional “Festa do nosso Pão”.

Viana do Alentejo

Mostra de Doçaria de Alcáçovas. Dezembro. Esta mostra tem como objetivo divulgar a doçaria tradicional e conventual. É realizada em Alcáçovas e, ao longo dos anos, tem vindo a receber mais visitantes e mais stands de doceiros, oriundos de todo o Alentejo.

Alvito

As Ervas da Baronia. Evento dividido em dois períodos: fevereiro e junho. Realizado no fim de semana, tem como objetivo promover a gastronomia e os vinhos da região, dinamizando a restauração e a economia local. As ervas têm lugar de honra. Em fevereiro, dá-se destaque aos espargos, catacuzes e carrasquinhas. Em junho, reinam as beldroegas.

Feira dos Santos e Festival de Frutos Secos. Entre 31 de outubro e 2 de novembro. Mostra de produtos regionais onde marcam especial presença os figos, as nozes e as castanhas.

O Queijo do Alentejo



No Alentejo existem três regiões com produção de queijos DOP – Denominação de Origem Protegida: Nisa, Évora e Serpa. Todos se obtêm por esgotamento lento da coalhada, depois da coagulação do leite cru de ovelha por ação de uma infusão de cardo. Mantêm as formas tradicionais de fabrico, revelando características atribuíveis ao leite e à forma tradicional de maneio das ovelhas.

O Queijo Nisa DOP, curado, de pasta semidura, fechada, com os olhos pequenos, é exclusivo de uma região do Norte Alentejano que abrange oito concelhos. Nesta mesma área geográfica produz-se, com leite de ovelha e de cabra, o Queijo Mestiço de Tolosa IGP (Indicação Geográfica Protegida).

O Queijo Évora DOP é um queijo curado, de pasta dura ou semidura, com poucos ou nenhuns olhos, que pode produzir-se numa extensa área que abrange 14 concelhos do Alentejo Central e 3 do Norte Alentejano.

O Queijo Serpa DOP é, talvez, o mais afamado do Alentejo. É um queijo de ovelha curado, de pasta semimole amanteigada, que pode mesmo entornar, com poucos ou nenhuns olhos. Os queijos são guardados nas “rouparias” (queijarias), pelo menos durante um mês, em ambiente fresco e húmido, até atingirem o ponto certo de maturação. Provenientes de uma região que abrange 12 concelhos do Baixo Alentejo, é também ao seu clima, solos e pastagens que o Serpa DOP deve as características que o tornam num queijo único.

Adaptado de “O Melhor do Alentejo”

ROTEIRO III – Por Terras de Alqueva



É um facto que a barragem de Alqueva, ao dotar o Alentejo de um inimaginável plano de água, mudou radicalmente a antiga paisagem do vale do Guadiana. Mas se a sua envolvente lhe deve esta nova e sedutora face, não é menos verdade que esta albufeira deve muito do seu enorme potencial à força desta mesma envolvente onde pontificam grandes referências do património edificado da região. É o caso das defesas de primeira e segunda linha do rio Guadiana, integradas neste itinerário: Portel, Monsaraz, Mourão, Moura, Noudar, Serpa.

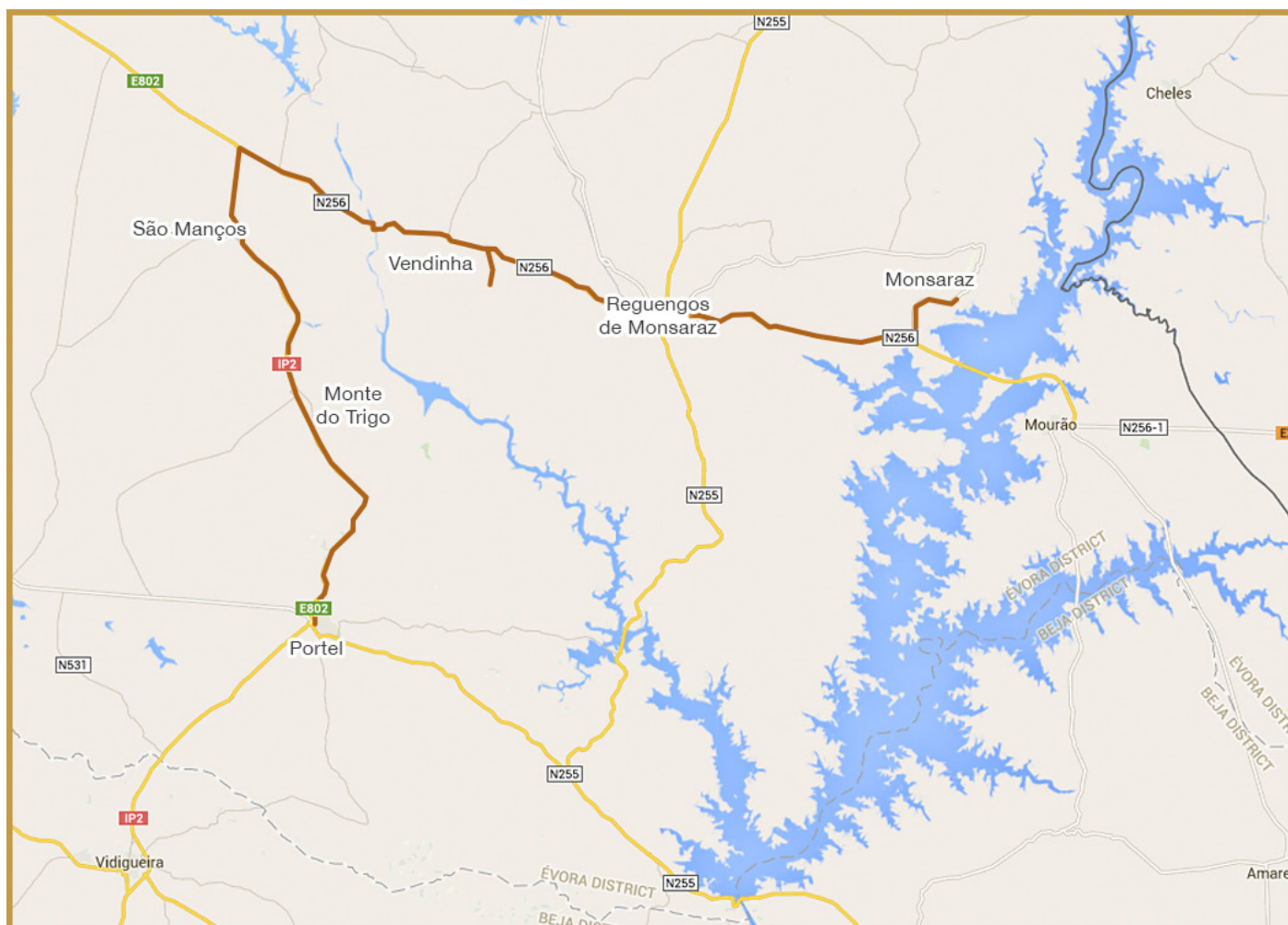
É no belíssimo cenário desta feliz aliança entre o passado e o presente que podemos provar tudo o que faz a tradição e a inovação enogastronómica desta zona: plantas aromáticas, queijos artesanais, enchidos de porco preto, diversos tipos de mel, doces, biscoitos e uma grande variedade de vinhos e azeites, oferecidos em adegas, lagares e enoturismos de referência. E, naquela célebre vila raiana chamada Barrancos, vamos ainda conhecer o primeiro Presunto DOP do Alentejo.

Partimos de Portel rumo a Monsaraz, atravessamos a albufeira de Alqueva pela longa ponte que nos deposita na Margem Esquerda, junto a Mourão, e prosseguimos para sul até à aldeia da Luz. A passagem sobre a Ribeira de Alcarrache levamos à Estrela, banhada pelas águas do Grande Lago. Depois de uma incursão à Granja, prosseguimos via Amareleja até ao nosso extremo oriente alentejano – Barrancos e Noudar – rumando depois para Serpa, com paragens obrigatórias em terras longínquas como são Santo Aleixo da Restauração e Sobral da Adiça. De Serpa, depois de uma incursão a Santa Iria e Vale do Poço, infletimos para norte à descoberta de Pias, Moura, Amieira, Alqueva ...

É um extenso itinerário e poderão ser muitos os dias de passeio. Basta transformar estas sugestões num programa de férias dedicado a inesquecíveis experiências conduzidas pelos nossos produtores e à fruição calma de tudo o que Alqueva tem hoje para oferecer.

Percurso 8

Portel – Monte do Trigo - Vendinha – Reguengos de Monsaraz – Monsaraz



Visitas e Atividades

- Passeio em Portel.
- Visita do Pavilhão A Bolota.
- Workshop de doçaria na Casa dos Sabores Regionais de Maria de Lurdes Esturra.
- Visita e prova de azeites no Lagar Olivais do Sul, em Monte Trigo.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Adega da Ervideira, Vendinha.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na adega da CARMIM, Reguengos de Monsaraz.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade do Esporão.
- Passeio em Monsaraz.
- Participação no programa “Cozinhar com o Chef” no restaurante Feitiço da Moura.

Locais de Interesse / Produtores

Portel

Portel é uma pequena vila coroada por um castelo pertença da Fundação da Casa de Bragança. Vale a pena calcorreá-la à descoberta do seu património. Se viajar em abril, participe no Congresso das Açordas.

SABER MAIS
www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 8

Maria de Lurdes Esturra – Casa dos Sabores Regionais, Portel

O gosto por fazer doces começou cedo, quando ajudava a Mãe na padaria. Hoje tem a sua própria pastelaria, especializada em pastéis de grão, popias, bolo folhado e biscoitos “esses”. Se quiser aprender, pode visitar a fábrica e participar em workshops.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Coronel Beltrão, 2 A, 7220 Portel • GPS 38° 18' 08.7" N / 7° 42' 03.3" W • Contactos Telefone: 266 086 813 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.facebook.com/mariadelurdes.esturra, www.cm-portel.pt/pt/conteudos/turismo/

< Voltar a Percurso 8

A Bolota - Pavilhão Temático, Portel

Vale a pena ver este pavilhão, instalado no antigo matadouro de Portel, que funciona como um guia para a descoberta do montado, dos seus valores naturais e culturais e da sua relação com a gastronomia. Da criação do porco de montado às plantas aromáticas, passando pelos artefactos em cortiça - como os tarros e, obviamente, a rolha cuja qualidade é tão importante para a conservação dos vinhos -, fazemos uma viagem pelo montado entendido como floresta de uso múltiplo. É composto por quatro salas temáticas: Sala Artesanato, Sala Cortiça, Sala Património e Sala Sentidos, sendo possível, nesta última, experimentar cheiros e provar infusões.

INFORMAÇÕES

Morada Rua 1.º de maio, 7220 Portel • GPS 38°18'15.4" N / 7°41'51.7" W • Contactos Telefone: 266 611 298 • Horário 3ª a domingo: 10h00-13h00 e 14h30-18h00 • www.cm-portel.pt/pt/conteudos/turismo/iniciativas/A%20Bolota%20-%20Pavilhao%20Tematico.htm

< Voltar a Percurso 8

Lagar Olivais do Sul, Monte do Trigo

Na paisagem ondulada de Monte do Trigo, a Olivais do Sul, empresa especializada em olivicultura, produção e embalagem de azeite virgem extra, tem 600 hectares de olival em regime de cultivo intensivo e super intensivo. Podemos visitar os olivais e o lagar, degustar os azeites e participar na campanha da azeitona. Com ou sem almoço. Para participação na campanha, haverá que planear a viagem entre meados de outubro e meados de dezembro. A Olivais Sul comercializa fundamentalmente duas marcas: a Olivais do Sul, Clássico, Virgem e Virgem Extra, e a Art e Art&Soul, Virgem Extra. No âmbito da sua política ambiental, todos os subprodutos da azeitona são aproveitados: o caroço é em parte vendido e em parte utilizado como combustível para a caldeira; do bagaço, que é vendido, aproveita-se o caroço e o óleo de azeitona; e as águas residuais são utilizadas para rega. A Olivais do Sul tem o Estatuto de PME Líder e as certificações ISO 22 000 (Sistema de Gestão de Segurança Alimentar), ISO 14 001 (Sistema de Gestão Ambiental) e IFS (requisitos para operação na cadeia alimentar).



Como chegar - Vindo de Portel, seguir pela IP2, direção Évora, durante cerca de 11 km; sair na indicação para Monte de Trigo e, na rotunda seguinte, tomar a 3ª saída para o CM 1119, direção S. Manços; feitos 2 kms, virar à esquerda. O Lagar está a 150 m.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Azambuja, Monte do Trigo, 7220-205 Portel • GPS 38° 24' 49" N / 7° 43' 23" W • Contactos Telefone: 266 647 030 / E-mail: geral@olivaisdosul.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-13h00 e 14h00-18h00 • Condições Período aconselhado: 20 de outubro a 10 de dezembro • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.olivaisdosul.com

< Voltar a Percurso 8

Adega da Ervideira Sociedade Agrícola, Vendinha

As herdades do Monte da Ribeira e da Herdadinha pertencem à família Leal da Costa, descendente direta do Conde da Ervideira. A produção de vinho iniciou-se em 1880. Os vinhedos estão distribuídos pela Vidigueira (110 hectares) e por Reguengos de Monsaraz (50 hectares). Para além da sua conhecida gama de vinhos – Conde d’Ervideira, Vinha d’Ervideira, Lusitano, Terras d’Ervideira, S de Sol – merece especial menção a inovação a que corresponde o novo vinho Invisível – Aragonês Branco. Este vinho, totalmente transparente, é obtido a partir de uvas tintas da casta Aragonês e resulta da vindima noturna de um talhão selecionado, quando é atingido o ponto pleno de maturação da uva. A marca Ervideira encontra-se também no seu azeite Virgem Extra, produzido com azeitonas das variedades Galega e Cobrançosa. Esta empresa foi a primeira, a nível mundial, a utilizar a Rolha Hilex. Esta Rolha, patenteada mundialmente, é fruto de uma parceria de quatro anos entre a Corticeira Amorim e a Owens-Illinois, líder mundial em embalagens de vidro. A inovação consiste na criação de uma solução de abertura fácil de garrafas de vinho que dispensa o saca-rolhas, mantendo o binómio vidro-cortiça: uma rolha de cortiça ergonómica e uma garrafa de vidro com uma rosca interior no gargalo. Embora a sua utilização se limite a vinhos de consumo rápido, o montado agradece ...

Para saber mais sobre tudo isto, visitar as vinhas e a adega, degustar os vinhos ou participar em workshops, basta marcar previamente. Para além da wineshop na Adega da Ervideira, pode também visitar o Ervideira Wine Tastings & Shop, em Évora, na Rua da 5 de Outubro, 56, aberto todos os dias entre as 11h e as 19h.



Como chegar - A adega da Ervideira está sinalizada na estrada N 381, cerca de 2 kms depois de se passar a povoação de Vendinha na direção de Reguengos de Monsaraz.

INFORMAÇÕES

Morada Adega: Herdade da Herdadinha, Vendinha, 7200-042 Reguengos de Monsaraz / **Loja Évora:** Rua 5 de Outubro, n.º 56, 7000-854 Évora • **GPS Adega** 38° 26' 43" N / 7° 37' 24" W • **Contactos** Telefone: 266 950 010/ E-mail: ervideira@ervideira.pt • **Horário Adega:** 10h00-17h30 / **Loja Évora:** 11h00-19h00 • **Encerra:** 25 de dezembro, 1 de janeiro e domingo de Páscoa • **Condições** Marcação prévia para workshops • **Idiomas** Português, inglês, francês e espanhol • www.wonderfulland.com/ervideira/#

< [Voltar a Percurso 8](#)

CARMIM Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz

Criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores, a CARMIM conta atualmente com cerca de mil associados e produz 74 referências de vinhos: dos brancos aos tintos, dos jovens aos reservas, passando pelos licorosos, rosé ou espumantes. Entre outros, citemos o Monsaraz Millennium (Tinto e Branco), o Garrafeira dos Sócios Tinto, o Monsaraz Premium, o Bom Juiz Reserva Tinto, o Reguengos Reserva Mestre Batista (Tinto e Branco), o Monsaraz monocasta (Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Gouveio), o Terras d’el Rei Colheita Seleccionada (Tinto e Branco), o Reguengos DOC (Tinto e Branco), o Reguengos Reserva (Tinto e Branco), o Monsaraz DOC (Tinto, Branco e Rosé), o CARMIM monocasta (Trincadeira, Tinta Caiada, Syrah, Aragonês, Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon) e o Monsaraz Espumante. A CARMIM produz também aguardente vínica, vinho licoroso e azeite com as marcas Terras d’el-Rei (virgem e virgem extra) e Monsaraz (Virgem). De referir que esta cooperativa possui um complexo agroindustrial com 80 000 m², dotado da mais alta tecnologia, com capacidade de receção de 1 milhão e 500 mil quilos de uva por dia, engarrafamento de 24 000 garrafas por hora e armazenamento até 32 milhões de litros. É a maior adega do Alentejo e uma das maiores do país. Apesar da azáfama que reina nestas instalações, o Enoturismo faz parte das apostas da CARMIM: é possível visitar as vinhas e os olivais, a adega e o lagar e degustar vinhos e azeites. Quem quer pôr a mão na massa, pode participar na vindima, nas demais fases da produção vinícola e na apanha da azeitona.

Como chegar - A adega da CARMIM localiza-se em Reguengos de Monsaraz, na saída para S. Pedro do Corval.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Professor Mota Pinto, Ed. Administrativo, Ap. 3, 7200-999 Reguengos de Monsaraz • GPS 38° 25' 51.4" N / 7° 31' 18.6" W • Contactos Telefone: 266 508 200 / E-mail: info@carmin.eu • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.carmin.eu

< [Voltar a Percurso 8](#)

Enoturismo Herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz

O Enoturismo do Esporão associa os vinhos, os azeites, a gastronomia e a animação turística, através de uma série de propostas no âmbito do turismo de natureza e do turismo cultural que, nesta Herdade, beneficiam das suas características paisagísticas e do seu rico património histórico-arqueológico. Propriedade da família Roquete desde a sua fundação em 1973, primeiro parcialmente e, depois de 1989, na totalidade, a Herdade do Esporão tem uma área total de 1 500 hectares, dos quais 460 plantados com vinha e 80 com olival. No que respeita à vinha, das 194 castas plantadas, as 37 que estão em plena produção correspondem às que se revelaram melhor adaptadas à região. Atualmente, estão em comercialização os vinhos: Torre (Tinto), Private Selection (Tinto e Branco), Vinha da Defesa (Tinto, Branco e Rosé), Reserva Esporão (Tinto e Branco), Monocastas Alicante Bouschet e Syrah, Monte Velho (Tinto e Branco), Varietais (Tinto e Branco), Alandra (Tinto e Branco), Espumante Branco, Late Harvest Branco e Verdelho Branco.

Quanto ao olival, a parte destinada à produção do azeite biológico apresenta duas variedades de azeitona – a Cobrançosa e a Arbequina. A produção total de azeite do Esporão, feita no seu lagar em Serpa, inclui também o contributo de 20 olivicultores da zona demarcada de Moura, com quem a Herdade do Esporão tem uma relação de parceria. Os azeites com a marca Esporão são o Quinta das Murças (esta empresa também tem um pé no Douro), Galega, Cordovil, Virgem Extra, DOP Moura, Seleção, Virgem e Azeite Biológico.

Nas instalações do Enoturismo, recentemente remodeladas, encontram-se o restaurante, que oferece excelentes experiências enogastrómicas, a loja e o wine-bar, o espaço multiusos com capacidade para 110 pessoas e a sala de provas. A gama variada de oferta de experiências da Herdade do Esporão (visitas, degustações, passeios, workshops) exige marcação prévia.



Como chegar - O acesso à Herdade do Esporão está sinalizado a partir do centro de Reguengos de Monsaraz. Dentro da Herdade deve seguir a sinalização para Enoturismo.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade do Esporão, Ap. 31, 7200-999 Reguengos de Monsaraz • GPS 38° 23' 55.0" N / 7° 32' 46.0" W • Contactos Telefone: 266 509 280 / E-mail: reservas@esporao.com • Condições Todas as atividades estão sujeitas a confirmação do departamento de reservas • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.esporao.com

< [Voltar a Percurso 8](#)

Monsaraz



Não há que selecionar: nesta vila fortificada de sabor medieval tem que ver e experimentar tudo, do património construído aos detalhes das ruas e ruelas, passando pelas calçadas da envolvente, os cafés e restaurantes, as lojinhas de coisas boas, a produção artesanal local, a vista deslumbrante sobre o grande lago de Alqueva ...

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/
(pesquise Reguengos de Monsaraz)

< *Voltar a Percurso 8*

Restaurante Feitiço da Moura, Monsaraz - Programa “Cozinhar com o Chef”

Este programa é, em ambiente descontraído e lúdico, uma aula prática de gastronomia alentejana, na qual os participantes aprendem com o Chef a confeccionar uma entrada, um prato de peixe, um prato de carne e uma sobremesa. A atividade inclui a oferta de um chapéu de cozinheiro, certificado, serviço de vinho branco e água e a refeição com a mesma ementa da aula, com vinho branco e tinto. A partir de 2015, este programa apresentará uma versão para crianças dos 7 aos 11 anos, com um acompanhante adulto.

Como chegar - Estando em Monsaraz, tomar a direção Mourão e, feitos cerca de 350m, virar à direita seguindo a sinalização Hotel Rural Horta da Moura.

INFORMAÇÕES

Morada Horta da Moura, Apartado 64, 7200-999 Monsaraz • GPS 38°26'08.45" N / 7°23'19.42" W • Contactos Telefone: 266 550 100 / E-mail: reservas@hortadamoura.pt • Condições Marcação prévia • www.hortadamoura.pt

< *Voltar a Percurso 8*

Percurso 9

Monsaraz - Mourão – Luz – Incursão a Granja - Amareleja – Barrancos – Safara – Sobral da Adiça – Vila Nova de S. Bento – Serpa



Visitas e Atividades

- Passeio em Mourão.
- Visita e prova de queijos na Queijaria de António Verdasca Fernandes.
- Visita do Canteiro da Luz.
- Visita e prova de mel na melaria de João Bação.
- Passeio na Amareleja.
- Prova de vinho da talha na Adega Catrino.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Almerinda.
- Visita e prova de mel na melaria de António José Tereno.
- Passeio em Barrancos com incursão a Noudar.
- Visita e prova de enchidos e presunto DOP na Barrancarnes.
- Visita e prova de mel na melaria de Gerturdes Godinho.
- Visita e prova de azeite no Lagar Talefe.
- Visita e prova de enchidos na Paladares Alentejanos.
- Passeio no Centro Histórico de Serpa.

Locais de Interesse / Produtores

Mourão

Para se compreender a dimensão da albufeira de Alqueva não há nada melhor do que atravessar a ponte que liga Monsaraz e Mourão. É o que terá que fazer para passar para a Margem Esquerda, região que corresponde à única parte

do rio Guadiana que não faz fronteira com Espanha. Aqui, entre a ribeira de Cuncos, a norte de Mourão, e o rio Chança, junto a Pomarão, para lá do rio / lago é Portugal. Para o sentir, faça um pequeno passeio pelas ruas de Mourão e prove a sua gastronomia.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 9*

Queijo Alcaria, de António Luís Verdasca Fernandes, Mourão

António Luís Verdasca Fernandes, que tem a sua queijaria há 25 anos, faz queijo de cabra fresco, curado e de meia cura, a partir do leite do seu rebanho. De junho/julho a outubro, as cabras não são ordenhadas porque estão prenhas. Uma semana depois de os cabritos nascerem, são postos numa mamadeira artificial para se poder aproveitar o leite para fazer os queijos. Por esta razão, as provas de queijo fresco ganham em fazer-se entre março e abril. São acompanhadas com pão torrado e doce caseiro de uva ou tomate, ou mel. Mediante marcação, a queijaria e as cabras podem ver-se todo o ano, assim como estão disponíveis as provas de queijo curado. De referir que o queijo de cabra curado desta queijaria recebeu recentemente uma Menção Honrosa na categoria Cabra – Cura prolongada, no Concurso Queijos de Portugal 2013, organizado pela ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Laticínios.



Como chegar - A queijaria localiza-se no Monte da Vitória Alcaria, a cerca de 600 metros da rotunda de saída de Mourão para a Luz.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Vitória Alcaria, Estrada da Póvoa de S. Miguel, 7240 Mourão • GPS 38° 22' 08.7" N / 7° 20' 09.9" W • Contactos Telefone: 266 586 176 / Telemóvel: 962 419 077 / E-mail: luisfernandes33a@gmail.com • Horário 08h00-13h00 e 14h30-16h30. Encerra à 4ª • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol, francês e inglês

< *Voltar a Percurso 9*

Canteiro da Luz

O Canteiro da Luz, um projeto de José Rui e Filipe Lopes, dedica-se à produção e comercialização de plantas aromáticas, medicinais e condimentares em modo de produção biológico. Com os seus promotores pode visitar as plantações e aprender a distinguir a salva, a hortelã-pimenta, a segurelha, a alfazema e a lúcia-lima, prová-las sob a forma de infusão, ou saber como ter em sua casa o seu próprio canteiro de plantas condimentares. Pode acompanhar a colheita e outras fases da produção e participar em seminários sobre o tema. Se é produtor / agricultor poderá solicitar visitas técnicas. Não deixe de percorrer a Aldeia da Luz, a única povoação que foi deslocalizada por causa da barragem de Alqueva, de visitar o Museu onde se guardam as suas memórias e de fruir com tempo a tranquilidade do Grande Lago com vista sobre Monsaraz e Mourão.



Como chegar - Partindo de Mourão, tome a direção Luz e, logo à entrada da aldeia, vire à esquerda e siga as indicações.

INFORMAÇÕES

Morada Rua da Estrela, 7240-100 Luz • GPS 38° 20' 39.6" N / 7° 22' 14.6" W • Contactos Telemóvel: 964 839 742; 963 401 057 / E-mail: canteirodaluz@gmail.com • Condições Marcação prévia (1 ou 2 dias) e sujeito a disponibilidade. Visitas técnicas: sob consulta • Idiomas Português e inglês • www.facebook.com/canteirodaluz

< *Voltar a Percurso 9*

Melaria de João José Caeiro Bação, Granja

A Melaria de João Bação está apetrechada para receber a sua visita e nunca é demais aprender sobre apicultura, desde a cresta aos diferentes tipos de mel e o bem que nos podem fazer.

A forma mais bonita de chegar à Granja vindo da Luz é prosseguir para sul em direção à Estrela, outra aldeia ribeirinha de Alqueva e, antes da Póvoa de S. Miguel, infletir para a N385 para uma incursão à Granja. Na Granja, peça aos locais que lhe indiquem a Melaria.



INFORMAÇÕES

Morada Rua Joaquim António de Castro, lote 1, 7240-012 Granja • GPS 38° 18' 00.9" N / 7° 15' 08.7" W • Contactos Telefone: 210 805 368 / Telemóvel: 933 427 854 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português

< *Voltar a Percurso 9*

Adega Catrino, Amareleja

Com António Barradas, proprietário da Adega Catrino, podemos ver as vinhas que se localizam na estrada que sai da Amareleja para a Granja e provar o seu Vinho da Talha. Depois de 10 anos de trabalho na Suíça, para onde emigrou com

a família, transformou-se em produtor de vinho e gere, também, um café. A sua produção anual anda pelos 4000 litros ano, exatamente o dobro da capacidade da maior talha que tem na adega ... mas almeja atingir os 15.000. As suas provas, sujeitas a marcação prévia, podem ser simples ou acompanhadas por pão, queijo e enchidos.



INFORMAÇÕES

Morada Rua das Ferrarias, n.º 93, 7885-044 Amareleja • GPS 38° 12' 23.3" N / 7° 13' 32.1" W • Contactos Telemóvel: 966 950 724 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e francês

< *Voltar a Percurso 9*

Queijaria Almerinda, Amareleja

A Queijaria Almerinda, propriedade de António Mota Lopes, foi fundada há 10 anos e ampliada há 5 para melhor responder às exigências dos seus clientes. É especializada em queijo de cabra puro, significando o adjetivo “puro” que é feito apenas com leite de cabra proveniente de prados naturais, com um sistema de manejo extensivo, sem produtos químicos nem misturas de leites. Os três ingredientes da tradição são suficientes: o leite fervido, o coalho e o sal. Os seus produtos são a Merendeira de Cabra, fresca ou curada, e o Queijo de Cabra, fresco ou curado. Uns com, outros sem ervas aromáticas. António Mota Lopes tem gosto em mostrar as suas instalações, explicar o processo produtivo e fazer provas de queijos.

Como chegar - A queijaria situa-se na estrada para Safara (N385), a menos de 500 metros da Amareleja.

INFORMAÇÕES

Morada Bracreira, 7885 Amareleja • GPS 38° 12' 09.9" N / 7° 13' 50.4" W • Contactos Telefone: 285 982 258 / Telemóvel: 962 152 527 / E-mail: antoniomuelmotalopes@gmail.com • Horário Todos os dias: 09h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e francês • www.facebook.com/queijarialmerinda, www.motalopes.pt/

< *Voltar a Percurso 9*

Melaria de António José Tereno, Amareleja

António Tereno é um apicultor apaixonado, que tem gosto em receber e explicar o muito que foi aprendendo e experimentando ao longo da vida no campo da apicultura. Podemos perguntar-lhe tudo sobre as colmeias, o processo de extração do mel e a vida das abelhas; mas também o que é exatamente um Mel Multifloral, como se distingue do de Rosmaninho ou como se avalia a qualidade de um mel. De certeza que saberá muito bem do que está a falar porque foi dele o 1º lugar no Concurso de Méis da Região de Moura, nas edições de 2013 e 2014, a que concorreram várias dezenas de produtores destes dois tipos de mel.

INFORMAÇÕES

Morada Rua das Ferrarias, n.º 81, 7885-044 Amareleja • GPS 38°12' 21.0" N / 7° 13' 30.2" W • Contactos Telefone: 285 983 074 / Telemóvel: 966 709 308 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol e francês • www.cm-moura.pt/F_Amareleja_home.htm

< *Voltar a Percurso 9*

Barrancarnes, Barrancos

A Barrancarnes, empresa fundada em 1988, dedica-se em exclusivo à produção, elaboração e cura de produtos derivados de Porco de Raça Alentejana. Tem duas fábricas em Barrancos e um matadouro em Reguengos de Monsaraz, especializado no abate do porco preto. A sua gama de produtos é variada. Além do Presunto Barrancos DOP, denominação de origem protegida criada em 1995, destacam-se, entre outros, a Paleta, o Lombo, a Paiola, a Copita e o Paio.

Entre os segredos do sabor especial deste presunto e destes enchidos há dois que não podem deixar de ser mencionados: o facto de os porcos pastarem em liberdade no montado entre 18 a 24 meses; e o microclima de Barrancos, que permite que a cura seja feita de forma lenta e natural sem recurso ao fumeiro. Com marcação prévia, é possível visitar estas instalações, aprender sobre o processo de produção e fazer uma prova de presunto e enchidos.



Como chegar - Chegando a Barrancos pela N 258, seguir a sinalização para a Zona Industrial.

INFORMAÇÕES

Morada Eiras Altas, Apartado 2, 7230-999 Barrancos • GPS 38° 08' 00.7" N / 6° 59' 06.1" W • Contactos Telephone: 285 958 530 / E-mail: barrancarnes@barrancarnes.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e espanhol • www.barrancarnes.com

< [Voltar a Percurso 9](#)

Barrancos

Estando em Barrancos, conheça as suas tradições, afine o ouvido para o dialeto barranquenho, classificado como Património Cultural Imaterial de Interesse Municipal, e, mesmo que o castelo possa estar fechado, dê um salto a Noudar.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 9](#)

Melaria de Gertrudes Paias Godinho, Santo Aleixo da Restauração

A pouco mais de 7 kms de Safara, ergue-se a heroica povoação de Santo Aleixo da Restauração, onde nos espera mais uma prova de mel. Apesar de estar em nome da Mãe, é o filho Vítor que assegura hoje o trabalho nos apiários e na melaria, dando continuidade a este projeto familiar. Será ele o nosso guia pelo mundo fascinante das abelhas e da produção do mel.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Aleixo Carrasco, n.º 7, 7875 Santo Aleixo da Restauração • GPS 38° 04' 00.1" N / 7° 09' 09.2" W • Contactos Telephone: 285 965 286 / Telemóvel: 966 168 537 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.cm-moura.pt/F_Aleixo_home.htm

< [Voltar a Percurso 9](#)

Lagar Talefe, Sobral da Adiça

"Lagar – Azeite de Prensa. À moda antiga nasce um dos melhores azeites do Alentejo. É a arte do prazer e da saúde das nossas mesas". Assim se apresentam e proporcionam uma visita virtual ao seu lagar e ao seu modo de produção. Mas nestas matérias o virtual só serve mesmo para estimular a viagem. Pela mão dos irmãos Paulo e Luís Carrasco, há que ver tudo isto ao vivo, compreender este azeite de prensa e provar o seu sabor. Um excelente pretexto para conhecer Sobral da Adiça.

Como chegar - Entrando em Sobral da Adiça no cruzamento da N 385 com a N 255-1 (para Moura), o Lagar Talefe encontra-se 600 metros depois.

INFORMAÇÕES

Morada Rua dos Lameirões, 45-A, 7875 Sobral da Adiça • GPS 38° 01' 14.2" N / 7° 15' 53.1" W • Contactos Telephone: 284 575 115 / Telemóvel: 965 167 915 / E-mail: azeite.talefe@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol, inglês • www.azeitetalefe.com/index.php, www.cm-moura.pt/F_Sobral_home.htm

< [Voltar a Percurso 9](#)

Paladares Alentejanos, Vila Nova de S. Bento

A Paladares Alentejanos é uma empresa dedicada à preparação, transformação e comercialização de carnes de Porco Preto Alentejano. Tem a sua fábrica em Vila Nova de São Bento e iniciou a atividade produtiva em janeiro de 2009.

O grande objetivo é fabricar produtos com qualidade, apoiados no ancestral conhecimento que existe nesta região e nos atuais conceitos de qualidade e segurança alimentar. Os enchidos são submetidos a um processo de cura prolongada com uma exposição breve ao fumo da lenha de azinho. É possível visitar as instalações e participar em provas de enchidos. A produção apresenta uma variedade substancial: cabeça de xara, catalão, chouriço preto, chouriço preto delgado, farinheira, linguiça, linguiça delgada, paio, paio de lombo, paio preto, palαιο, salsichão e toucinho.



Como chegar - Entrando na povoação de Vila Nova de S. Bento, tome a rua da esquerda até ao cruzamento onde, para a direita avista o Minipreço. Opte pela esquerda: a Paladares Alentejanos encontra-se no último edifício dessa rua.

INFORMAÇÕES

Morada Zona de Actividades Económicas, lote 23 – Apartado 25, 7831-908 Vila Nova de São Bento • GPS 37° 55' 58.3" N / 7° 24' 20.4" W • Contactos Telefone: 284 568 184 / Telemóvel: 969 491 174 / E-mail: geral@paladaresalentejanos.pt • Condições Marcação prévia (3 dias) • Idiomas Português e inglês • www.paladaresalentejanos.pt/

< *Voltar a Percurso 9*

Serpa

O Centro Histórico de Serpa merece visita com tempo. Aproveite para degustar queijos Serpa. Se viajar em fevereiro, não se esqueça que é aqui que se realiza a Feira do Queijo do Alentejo.

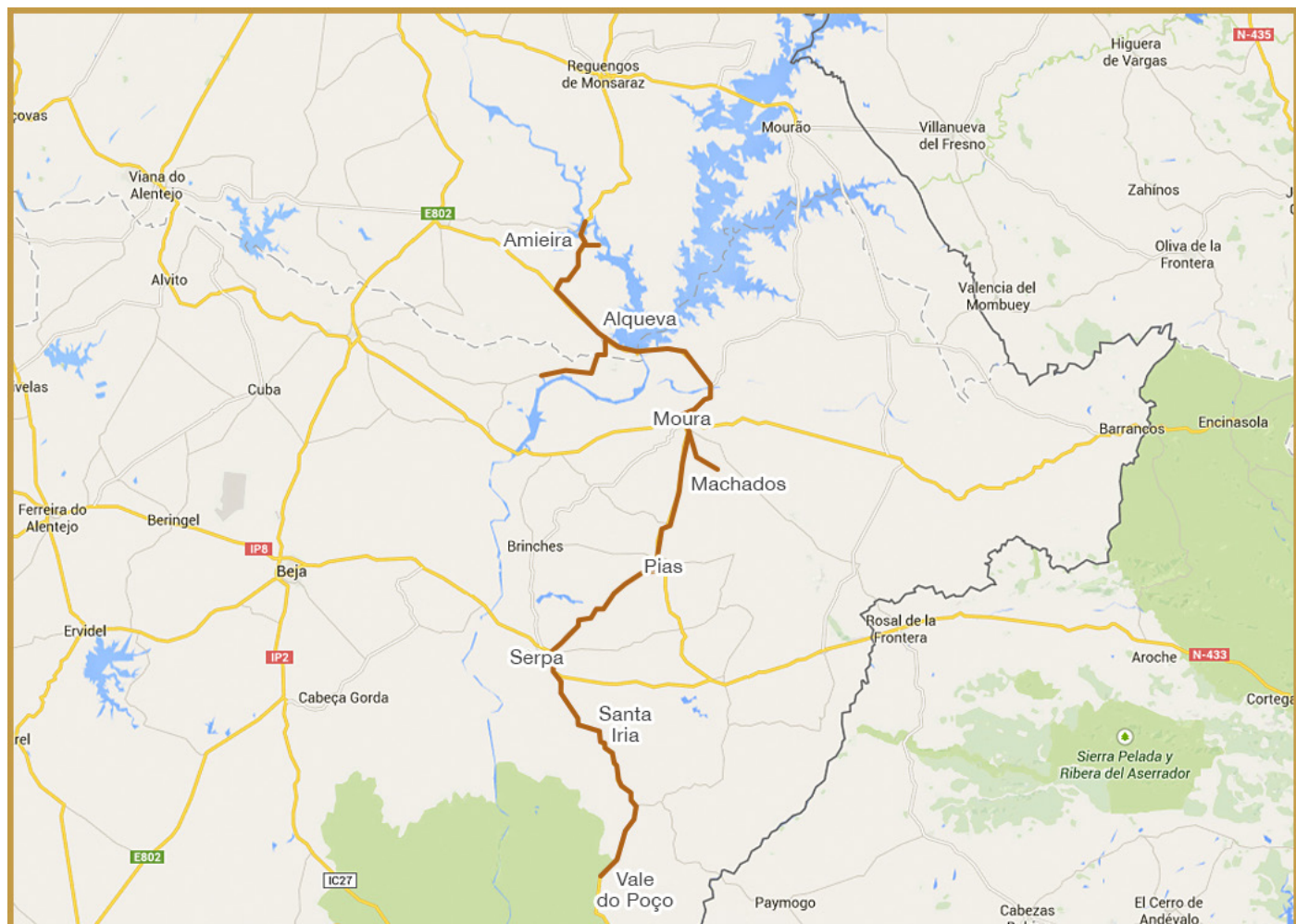
SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 9*

Percurso 10

Serpa – Incursão a Santa Iria e Vale do Poço – Pias – Moura – Incursão a Machados – Barragem de Alqueva - Incursão a Amieira - Alqueva



Visitas e Atividades

- Visita da empresa Risca Grande, prova de azeite biológico e outras atividades no Monte Novo da Fonte Corcho.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Silvestre.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Sota.
- Prova de vinhos e azeites na empresa Sapias.
- Passeio em Moura com visita do Lagar de Varas do Fojo e do Jardim das Oliveiras.
- Visita e prova de enchidos na Casa Cavalheiro.
- Visita e prova de vinhos na Herdade dos Machados.
- Passagem pelo paredão da barragem de Alqueva.
- Visita e prova de mel na Melaria Mel Serra de Portel, Amieira.
- Visita da Amieira Marina.
- Visita, atividades e prova de vinhos, azeites e outros produtos no Enoturismo da Herdade do Sobroso.

Locais de Interesse / Produtores

Azeite Biológico Risca Grande, Santa Iria

Constituída em 2007 por Andreas Bernhard, Alfred Zehnder e Ralph Mader, a empresa Risca Grande explora 105 hectares de olival com 20 000 oliveiras com idades entre os 5 e os 500 anos. A apanha da azeitona, conforme a dimensão e as características da árvore, faz-se manualmente ou por processos mecânicos. Toda a exploração é feita de acordo com as normas da agricultura biológica e biodinâmica. Os seus vários produtos têm as certificações Bio e Deméter e os processos de produção estão certificados pelas normas do BRC-GFS.

Mediante marcação prévia é possível participar na campanha da azeitona, visitar o lagar e degustar azeites. As visitas permitem tomar contacto com as exigências do modo de produção biológico e com os padrões de qualidade a que correspondem as certificações referidas, assim como compreender os diferentes trabalhos que um olival exige ao longo das estações. Neste momento a Risca Grande comercializa os seguintes azeites virgem extra: Premium (Bio), Classic (Deméter), Classic (Bio), Intense (Deméter), Antique (Deméter), Lemon (Deméter), Mandarine (Deméter) e Basilicum (Deméter).



Como chegar - A empresa Risca Grande fica na localidade de Santa Iria, a 8,5 kms de Serpa, na estrada para Mértola / Mina de S. Domingos (N265). O acesso está sinalizado.

INFORMAÇÕES

Morada Monte Novo da Fonte Corcho, 7830-304 Serpa • GPS 37° 54' 10.4" N / 7° 32' 25.8" W • Contactos Telefone: 284 544 654 / E-mail: info@riscagrande.com • Horário 2ª a 6ª: 08h00-13h00 e 14h00-17h00. Sábado: 08h00-13h00 • Condições Marcação prévia. N.º mínimo de participantes: 5 pessoas. N.º máximo de participantes: 11 pessoas • Idiomas Português, inglês, alemão e espanhol • www.riscagrande.com/

< [Voltar a Percurso 10](#)

Queijaria Silvestre, Vale do Poço

Na queijaria de Joaquim Silvestre fazem-se queijos de ovelha, queijos de cabra (frescos e curados) e requeijão. O mercado desta zona inclui uma percentagem substancial de espanhóis, que aumentou bastante quando foi terminada a nova ligação viária a Paymogo. Com marcação prévia, pode visitar as instalações da Queijaria Silvestre, contactar com os modos de produção destes diferentes produtos e prová-los.



Como chegar - A N 265 que liga Serpa a Mértola passa na povoação de Sobreira Formosa. Logo a seguir à paragem do autocarro, encontra-se a entrada, sinalizada, para a Queijaria Silvestre.

INFORMAÇÕES

Morada Sobreira Formosa, Vale do Poço 1229, 7830-500 Serpa • GPS 37° 46' 29.3" N / 7° 31' 19.6" W • Contactos Telefone: 284 595 102 / Telemóvel: 938 669 974; 967 879 300 / E-mail: geral@queijariasilvestre.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • queijariasilvestre.com

< Voltar a Percurso 10

Queijaria Sota, Vale do Poço

Em Vale do Poço, a Queijaria Sota, explorada pelo casal Fátima e João Dias Sota, produz queijos de ovelha, almece e requeijão. Apesar de não terem mãos a medir, abrem as portas aos visitantes interessados em conhecer as suas instalações e os seus processos de fabrico e em degustar os queijos.

A Feira Agropecuária Transfronteiriça de Vale do Poço, que se realiza anualmente em setembro, é ocasião de grande animação nesta e outras localidades da zona.

Como chegar - A Queijaria Sota fica dentro da localidade de Vale do Poço, na estrada de Serpa para Mértola / Mina de S. Domingos (N265), a cerca de 22 kms de Serpa. Se quiser visitar o Pulo do Lobo pela margem esquerda, está no local indicado para se inteirar das condições do caminho de terra que lhe dá acesso.

INFORMAÇÕES

Morada Vale do Poço • GPS 37° 45' 44.1" N / 7° 32' 22.1" W • Contactos Telemóvel: 932 863 467 / E-mail: queijaria_sota@hotmail.com • Horário Todos os dias: 08h00-18h00 • Condições Marcação prévia (4 dias) • Idiomas Português, espanhol e inglês

< Voltar a Percurso 10

Sociedade Agrícola de Pias

É em 1973 que José Veiga Margaça resolve adquirir uma série de propriedades na zona de Pias com o objetivo de transformar a sua paixão pela enologia na efetiva criação de vinhos. Foram décadas de trabalho esforçado, que lhe deram notoriedade e criaram obra com futuro: hoje, estas herdades somam 800 hectares, têm 30 colaboradores que se dedicam à produção de vinho e azeite na freguesia de Pias e a sociedade continua nas mãos da família que a constituiu: são os filhos e os netos de José Veiga Margaça que prosseguem a sua obra e mantêm a sua memória. A adega tem um winebar, sala de provas e, também, um pequeno Museu sobre a história da Sociedade Agrícola de Pias. Com marcação prévia pode ver as vinhas, observar a vindima, visitar a adega, provar vinhos e azeites e participar em seminários de prova de vinhos e azeites. Estão em comercialização os vinhos: Margaça (Vinho de Mesa, Branco e Tinto); AsPias (Vinho Regional, Branco e Tinto); Pulo do Lobo, monocasta (Branco Antão Vaz, Rosé Touriga Nacional e Tinto Syrah); Encostas do Enxoé (Branco IGP, Tinto IGP Reserva) e Igreja Velha (Tinto DOC Reserva).



INFORMAÇÕES

Morada Rua de Santo António, 8, 7830-232 Pias • GPS 38° 01' 18.2" N / 7° 28' 50.8" W • Contactos Telefone: 284 858 222 / E-mail: geral@sapias.pt • Condições Visitas: marcação prévia. Seminários: marcação prévia e para grupos • Idiomas Português e inglês • sapias.pt

< Voltar a Percurso 10

Moura

Museu de Azeite – Lagar de Varas do Fojo /Jardim das Oliveiras

Num Roteiro Enogastronómico há lugares da memória que são de visita obrigatória. O Lagar de Varas do Fojo, restaurado pelo Instituto Português do Património Arquitetónico e classificado como Imóvel de Interesse Público, é um destes lugares. É um tributo à história do azeite, que tem como objetivo principal dar a conhecer às gerações futuras as antigas técnicas e instrumentos de produção.

Como complemento deste tributo, entre o Lagar e o CEPAAL – Centro de Estudos e Promoção dos Azeites do Alentejo,

foi instalado, em 2012, o Jardim das Oliveiras, batizado de Miguel Hernandez, poeta espanhol. Projetado por Francisco Caldeira Cabral, ocupa uma área de 1.600 m2 onde podem observar-se várias espécies de oliveiras, algumas das quais milenares, perfumadas por um amplo leque de plantas aromáticas

INFORMAÇÕES

Morada Rua São João de Deus, 20, 7860-068 Moura • GPS 38° 08' 21.8" N / 7° 26' 49.8" W • Contactos Telefone: 285 252 640 • Horário 3ª a domingo: 09h30-12h30 e 14h30-17h30 • Preço Entrada gratuita • Idiomas Português • www.museudemoura.pt/museums/3?l=PT, www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 10

Casa Cavalheiro, Moura

A Casa Cavalheiro é uma instituição quase secular. O fundador, Manuel Cavalheiro, era abegão de profissão e tinha uma sobrinha possuidora de terras que decidiu abrir uma mercearia para vender os produtos da Herdade: frutas, ovos, frangos, toucinho e outros. Corria o ano de 1922. O negócio foi passando de geração em geração e hoje é o neto, Manuel Luís Cavalheiro, quem o gere. Para os habitantes de Moura é uma imagem familiar. Para quem vem de fora, é uma bela visão chegar ao Largo da Latoa e descobrir esta antiquíssima casa com a montra recheada de enchidos de porco preto alimentado à bolota e outros produtos regionais. Com marcação prévia, pode visitar as instalações e provar os enchidos.



INFORMAÇÕES

Morada Largo da Latoa, 7860-005 Moura • GPS 37° 55' 58.3" N / 7° 24' 20.4" W • Contactos Telefone: 285 252 272 / E-mail: virginia.cavalheiro@sapo.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.facebook.com/pages/CASA-CAVALHEIRO/139782276092743

< Voltar a Percurso 10

Casa Agrícola Santos Jorge, S.A. - Herdade dos Machados, Moura

A Casa Agrícola foi fundada em 1967 para fazer a exploração agropecuária e a transformação de produtos da Herdade que, à época, tinha 6.100 hectares. Era uma verdadeira aldeia, como o eram os “montes” das herdades de então, com a casa dos proprietários, as instalações para os trabalhadores, posto médico, escola primária, lagar, adega, instalações para maquinaria e até uma destilaria para transformar os figos. A história alterou radicalmente esta propriedade que hoje tem uma área de 1.900 hectares. Apesar das vicissitudes por que tem passado, estão em produção 340 ha de olival, 70 de vinha e 30 de regadio, para além de alguma área cerealífera, forrageira e florestal. Mantém o estatuto de Criador de Cavalos de Puro Sangue Lusitano, de Bovinos de Raça Charolesa e Alentejana.

Cerca de 75% dos seus vinhos são DOC. As marcas são bem conhecidas. Citando apenas algumas, Morgado da Canita (Branco e Tinto), Santos Jorge (Branco e Tinto), Herdade dos Machados (Aragonês, Antão Vaz, Reserva Tinto), Cerro das Pedras (Cabernet Sauvignon e Moscatel Graúdo). A Casa Agrícola Santos Jorge é associada da Rota dos Vinhos do Alentejo e prefere que todas as visitas da adega e provas de vinhos sejam marcadas previamente através da Associação.

Como chegar - A Herdade dos Machados localiza-se a 6 kms de Moura, na estrada para Sobral da Adiça (N255-1). O acesso está sinalizado

INFORMAÇÕES

Morada Herdade dos Machados, Apartado 24, 7860-909 Moura • GPS 38° 05' 32.4" N / 7° 24' 55.6" W • Contactos Telefone: 285 251 575 / E-mail: geral@casantosjorge.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-17h00 • Condições Marcação prévia através da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana. Contactos: Tel:266 746 498 / E-mail: rota@vinhosdoalentejo.pt • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.casantosjorge.com

< Voltar a Percurso 10

Barragem de Alqueva

É ponto de passagem obrigatório entre Moura e Portel e, também, antes ou depois da travessia, ponto de paragem obrigatória. Para montante, temos diante de nós uma imensa albufeira que, à cota máxima, atinge os 250 km², com 83 kms de comprimento, 4 150 milhões de m³ de água e, graças ao recorte das margens, 1.160 km de perímetro. Para jusante, adivinham-se os contornos do velho Guadiana, apesar da subida das águas do Açude de Pedrógão. Em épocas de descarga, o cenário é espetacular. Para quem conheceu antes o vale do Guadiana, a mudança da paisagem é, no mínimo, impressionante. A não perder.

INFORMAÇÕES

GPS 38° 11' 51.8" N / 7° 29' 44.0" W • www.edia.pt/pt/o-que-e-o-alqueva/o-territorio/103

< *Voltar a Percurso 10*

Mel Serra de Portel, Amieira

A Mel Serra de Portel é uma empresa de tradição familiar que se dedica à produção e comercialização de produtos apícolas. Está localizada na aldeia ribeirinha de Amieira, na Serra de Portel, onde as características da flora (abundância de rosmaninho e esteva, entre outras plantas arbustivas), aliadas às condições climáticas, proporcionam às abelhas a matéria-prima fundamental para a produção de um mel bastante apreciado. Com marcação prévia pode visitar a melaria e degustar o seu mel.

Os produtos da empresa são quatro: Mel de Rosmaninho, Mel com favo, Mel com própolis e Pólen. O Mel de Rosmaninho recebeu o primeiro prémio no Concurso de Méis da Região de Moura, em 2013, e o segundo em 2014. Contou também com uma Menção Honrosa no 1º Concurso de Mel organizado pela Confraria do Mel /UTAD, integrado na IV APIOCASIÃO 2014.



INFORMAÇÕES

Morada Rua da Bica, n.º 1, 7220-110 Amieira • Contactos Telefone: 266 611 395 / E-mail: melserraportel@gmail.com • GPS 38° 17' 15.4" N / 7° 33' 29.8" W • Horário Todos os dias: 10h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • melserraportel.pt, montedomel.blogspot.pt/2013/10/apicultura-do-alentejo-montemor-o-novo.html

< *Voltar a Percurso 10*

Amieira

Amieira é uma das aldeias ribeirinhas criadas pelo empreendimento de Alqueva. Abraçada pelas águas, foi o local escolhido para a instalação da primeira, e até agora única, Marina do Grande Lago. Vale a pena visitar e conhecer o panorâmico restaurante certificado Amieira Marina.

< *Voltar a Percurso 10*

Enoturismo Herdade do Sobroso, Vidigueira

A Herdade do Sobroso é uma propriedade com 1600 hectares que se localiza entre a serra do Mendro e o vale do rio Guadiana. Nesta paisagem, a um tempo forte e serena, que tanto seduz os contemplativos como os amantes do descanso ativo, combinam-se o enoturismo, o turismo cinegético e uma gama diversificada de atividades de turismo de natureza. O enoturismo oferece uma unidade de turismo em espaço rural com a classificação de Casa de Campo, constituída por 5 quartos duplos na casa principal, 4 apartamentos T1 e 1 T2. Os hóspedes têm à sua disposição diversas zonas de estar, piscina de água salgada, bar, restaurante, serviço de babysitting e canil. Os aficionados da caça e dos safaris fotográficos encontram nesta herdade veados, gamos, muflões e javalis.

Quem quiser pôr a mão na massa no que respeita a atividades vitivinícolas, pode visitar as vinhas e a adega, participar nas vindimas e outras fases de produção do vinho, provar vinhos com degustação de queijos e enchidos e fazer um curso de iniciação à prova. Também estão disponíveis workshops de gastronomia tradicional alentejana e provas de azeite. À data, a Herdade do Sobroso tem os seguintes vinhos no mercado: Herdade do Sobroso (Branco, Tinto, Reserva e Cellar Selection), Sobro (Branco, Tinto e Rosé) e Anas (Branco, Tinto e Reserva). Na loja do Enoturismo, para além dos vinhos, podem adquirir-se os outros produtos da herdade: azeite virgem extra, mel de rosmaninho e compotas (figo, tomate com canela, marmelo, melão, laranja e abóbora com noz).



Como chegar - Entrando na aldeia de Alqueva pela estrada que liga Portel a Moura (N255), na 1ª rotunda toma-se a direção Marmelar e Vidigueira e na 2ª segue-se a sinalização para Casa de Campo. A Herdade do Sobroso fica a cerca de 9 kms desta rotunda.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade do Sobroso, Apartado 61, 7960-909 Vidigueira • **GPS** 38° 10' 38" N / 7° 35' 43" W • **Contactos** Telefone: 284 456 116 / Telemóvel: 961 732 958 / E-mail: geral@herdadedosobroso.pt • **Horário das visitas** 2ª a 6ª • **Condições** Mínimo 2 pessoas • **Idiomas** Português, espanhol e inglês • **www**. herdadedosobroso.pt

< *Voltar a Percurso 10*

Onde Comer

Restaurantes certificados

Taberna Al-Andaluz – Reguengos de Monsaraz. Rua 1º de Maio, 39 Frente. Tel. 266 519 362 / 965 639 028. Encerra ao domingo. www.tabernaandaluz.com

Feitiço da Moura – Monsaraz. Horta da Moura. Tel. 266 550 100. www.hortadamoura.pt

Xarez – Monsaraz. Rua de Santiago, nº 33. Tel. 266 557 052. www.facebook.com/xarez.monsaraz

Adega Velha – Mourão. R. Joaquim José de Vasconcelos Gusmão. Tel. 266 443 586. Encerra domingo à tarde e segunda-feira.

Pátio da Oliveira – Mourão. Praça da República, 17. Tel. 266 586 232. www.facebook.com/patiodaoliveiramourao

O Encalho – Amareleja. Rua Catarina Eufémia, nº 43. Tel. 285 983 263. Encerra à terça-feira e feriados. www.restauranteoencalho.blogspot.pt

A Esquina – Barrancos. Rua das Fontainhas. Tel. 285 958 694. Encerra à quarta-feira. www.facebook.com/pages/A-Esquina/180868538650543?sk=timeline

Molhó Bico – Serpa. Rua Quente, 1. Tel. 284 549 264. Encerra à 4ª feira. www.molhobicoserpa.com

Restaurante Panorâmico Amieira Marina – Amieira. Tel. 266 611 175. Não encerra. Só serve jantares à sexta-feira, fim de semana, feriados e véspera de feriados. www.amieiramarina.com

Outras sugestões:

Herdade do Esporão – Reguengos de Monsaraz. Tel. 266 509 280. www.esporao.com/enoturismo/gastronomia/restaurante/

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-comer/

(faça a pesquisa nas localidades Portel, Reguengos de Monsaraz, Mourão, Moura, Barrancos, Serpa)

Onde Dormir

Hotel Rural Horta da Moura – Monsaraz. www.hortadamoura.pt

Herdade do Sobroso – Pedrógão. www.herdadedosobroso.pt

Outras sugestões

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/

(faça a pesquisa nas localidades Portel, Reguengos de Monsaraz, Mourão, Moura, Barrancos, Serpa)

Eventos Enogastronómicos

Portel

Congresso das Açordas. Março. Este certame divulga um dos pratos mais característicos e ricos do Alentejo. É um espaço de reflexão e debate com uma forte componente degustativa: integra uma Feira Gastronómica e de Produtos Regionais, onde é possível provar as “mil e uma açordas” que Portel tem para oferecer.

Reguengos De Monsaraz

Festival do Lagostim (São Pedro do Corval). Último fim de semana de junho. Festival dedicado ao lagostim, que é confeccionado de várias formas e, pelo menos neste período, pode ser provado nos restaurantes locais.

Mourão

Feira Anual de Mourão. Maio, fim de semana mais próximo do dia 24.

Moura

Feira da Vinha e do Vinho. 1.º fim de semana de dezembro. Nesta feira, o objetivo é promover o que de bom se faz na Amareleja. É o local de encontro anual dos produtores e apreciadores do bom vinho.

Feira do Artesanato de Moura. Setembro. Esta Feira tem como objetivo promover os produtos regionais. Nela está inserida a Mostra de Aromas e Sabores, onde os produtores do concelho expõem os seus produtos.

Feira do Bovino Mertolengo e OlivoMoura. Maio. Os bovinos da raça Mertolenga, as éguas puro-sangue Lusitano e o rafeiro do Alentejo são algumas raças objeto de divulgação nesta feira que integra ainda a Olivomoura - Feira Nacional de Olivicultura a decorrer no mesmo recinto, dedicada ao azeite e aos petiscos regionais.

Barrancos

ExpoBarrancos. Segundo fim de semana de abril. A ExpoBarrancos é a Feira do Presunto e dos Enchidos. Composto por expositores de presuntos e enchidos, conta também com a gastronomia (restauração), artesanato, atividades ligadas à tauromaquia e várias atividades desportivas e culturais.

Serpa

Feira do Queijo do Alentejo. Finais de fevereiro. Vários produtores de queijo locais, regionais e estrangeiros participam neste certame. Durante estes dias, o queijo é o rei, mas não faltam também outros produtos regionais como o azeite, enchidos, vinho, mel, pão e azeitonas. Além da mostra de queijo, também podemos encontrar tasquinhas e ouvir o cante.

Feira do Azeite. Segundo fim de semana de março, em Vale de Vargo. É um evento bianual que tem como objetivo promover o azeite que se produz em Vale de Vargo e noutras localidades do concelho. Inclui colóquios, provas de azeite e outras provas gastronómicas.

Feira Agropecuária Transfronteiriça de Vale do Poço. Segundo fim de semana de setembro. A Feira Agropecuária pretende ser abrangente e diversificada, envolvendo as variadas produções de toda a zona transfronteiriça mas dando especial destaque aos produtos locais mais característicos da região. Para além das áreas destinadas à exposição e venda de produtos como o queijo, pão, mel, enchidos, frutos e ervas aromáticas, entre outros, há a exposição e venda de gado, de raças autóctones ou bem adaptadas como a vaca mertolenga, o porco alentejano e a cabra serpentina.

Azeitonas e Azeites do Alentejo



Basta percorrer o Alentejo para não restarem dúvidas sobre a importância da cultura do olival. Os olivais ocupam mais de 150.000 hectares e são um dos fatores da beleza da paisagem da região. Os amantes da fotografia têm nas muitas oliveiras centenárias que aqui perduram, com troncos que são verdadeiras esculturas, material de sobra para horas e horas de prazer.

É destas companheiras seculares dos homens que brota a azeitona, alimento de longa tradição, que continua a “adoçar-se” como antigamente, a temperar-se com sal e orégãos e a marcar presença em toda a mesa alentejana que se preza. Os costumes do consumo caseiro, que passaram para os restaurantes, mantêm-se: as primeiras azeitonas, colhidas logo a partir de outubro, comem-se retalhadas ou marteladas; do resto da produção faz-se a azeitona de conserva que fica pronta no mês de março. No que respeita à produção industrial, a única azeitona de conserva do Alentejo com denominação de origem protegida (DOP) é a de Elvas e Campo Maior.

Quanto ao azeite, existem três marcas DOP: Azeite de Moura, Azeites do Norte Alentejano e Azeite do Alentejo Interior, todos com sabores distintos. O azeite DOP é Virgem ou Virgem Extra, ou seja, produzido exclusivamente através de processos mecânicos a baixas temperaturas. Só recebe esta classificação quando é comprovada a ligação inequívoca entre a sua qualidade e os fatores naturais e humanos da sua região de origem. Os azeites biológicos estão em notória expansão.

Adaptado de “O Melhor do Alentejo”

SABER MAIS

www.azeitedoalentejo.pt

Contacto: cepaal@azeitedoalentejo.pt

ROTEIRO IV – No Alentejo Central



Sáimos de Vendas Novas para terminar em Évora mas a volta é grande: passa por Montemor, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal e Redondo...

Estamos no Alentejo Central. A paisagem, cada vez mais e melhor tratada, revela a pujança do montado de sobro, as pastagens que alimentam a atividade pecuária e as grandes extensões de vinha e de olival. O património é tão omnipresente como o ar que se respira.

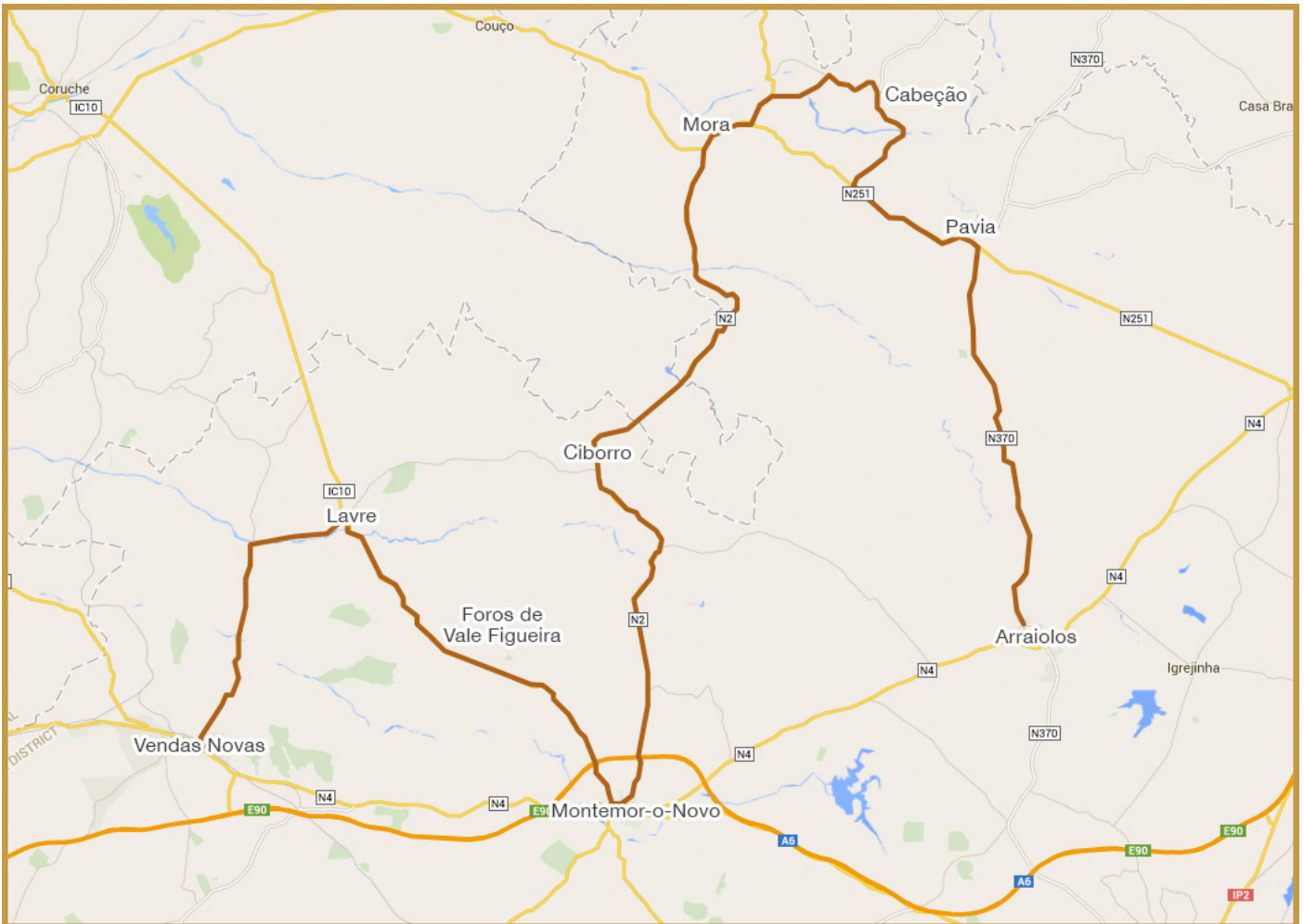
No que respeita à enogastronomia, embora esta seja das zonas mais visitadas do Alentejo, há muito a surpreender-nos neste roteiro. Por um lado, o encontro com nomes e produtos conhecidos de todos mas que temos o gosto de poder saber exatamente de onde vêm e como são feitos. É o caso de alguns vinhos, queijos e enchidos de referência, que podem ser objeto de provas e outras experiências, diretamente com o produtor. Por outro, o que conhecemos menos bem, ou de que nunca ouvimos falar, ou que não sabíamos que tinha aqui a sua origem: um conjunto de projetos, antigos e novos, que vão desde as plantas aromáticas e medicinais ao quase secular fabrico de utensílios e objetos que gostamos de ter à mesa e na cozinha, passando pelos méis e requintadas compotas, pela genuína doçaria conventual, ou pelo investimento em produtos alimentares sofisticados como os arrozes perfumados e as flores comestíveis.

Um pouco por todo o lado, a sensação de que a opção gourmet conquistou o Alentejo e constitui um forte fator de inovação. Que a dificuldade aguçou o engenho.

Por tudo isto, ponha-se a caminho. Não podendo passar por aqui duas ou três semanas, como este roteiro exigiria, vá fazendo dois ou três dias de cada vez ...

Percurso 11

Vendas Novas – Lavre – Foros de Vale de Figueira – Montemor-o-Novo – Ciborro – Brotas – Mora – Cabeção – Pavia – Arraiolos



Visitas e Atividades

- Passeio em Vendas Novas.
- Visita e prova de queijos na Queijaria das Romãs.
- Visita, prova de vinhos e atividades na Herdade da Ajuda Nova.
- Visita e atividades na Herdade Freixo do Meio, em Foros de Vale Figueira.
- Visita da melaria com atividades e prova de mel de Paulo Pirata, na Fazenda dos Cortiços.
- Passeio em Montemor-o-Novo.
- Visita da Fábrica da Herdade do Carvalhoso, no Ciborro.
- Visita da melaria com atividades e prova de mel do Monte Novo, em Mora.
- Visita do Fluviário de Mora.
- Visita da melaria com atividades e prova de mel do Montinho do Chiado, em Pavia.
- Visita, prova de vinhos e atividades no Monte da Ravasqueira, em Arraiolos.

Locais de Interesse / Produtores

Vendas Novas

Vendas Novas é a referência nacional das bifanas, produto genuíno com marca registada desde 2011. É forçoso que se provem no sítio certo e que se passe por aqui no mês de maio quando se realiza o festival que lhe é dedicado.

SABER MAIS
www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 11

Queijaria das Romãs, Vendas Novas

A história da Queijaria das Romãs remonta a 1982-83 quando Isabel e Manuel Enes Ferreira decidiram vir para o Alentejo com os seus cinco filhos. Queriam viver no campo e que os filhos pudessem crescer em liberdade, fora das quatro paredes de um apartamento da capital. Depois de várias experiências e a necessária aprendizagem, encontraram o seu ofício de eleição: transformaram-se em queijeiros. Em 1988, inauguraram a Queijaria das Romãs, especializada em queijos frescos de ovelha, almece e requeijão. Os filhos foram crescendo e, de uma forma ou de outra, todos passaram pela queijaria. Hoje estão dois – a Sofia e o Salvador – a assumir a continuidade do projeto familiar. Esta queijaria combina os processos tradicionais com as modernas tecnologias e os seus queijos já ultrapassaram há muito as fronteiras do Alentejo. Sofia, engenheira zootécnica, terá todo o gosto em explicar quais as normas que hoje uma queijaria artesanal tem que cumprir, como é que, graças à sincronização dos cios, é possível ter leite todo o ano, e tudo o mais que quiserem saber sobre as ovelhas, os pastos, os leites, o processo de produção, os projetos de distribuição e algumas parcerias especialmente apetitosas como a que originou a confeção de queijadas com o queijo fresco desta casa. A Queijaria das Romãs está aberta a visitas e a provas de queijos e a melhor hora para ver a produção é sempre pela manhã. Excelente pretexto para se instalar de véspera em Vendas Novas e começar o dia com os bons sabores da Queijaria das Romãs.



INFORMAÇÕES

Morada Rua Carlos Pacheco, 7080-032 Vendas Novas • GPS 38°40'38.2"N / 8°29'16.2"W • Contactos Telemóvel: 913 865 180 / E-mail: geral@quintadasromas.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.quintadasromas.com

< [Voltar a Percurso 11](#)

Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

A Herdade da Ajuda Nova é um jovem projeto de gestão agrícola que nasce em 2007 quando surge a oportunidade de compra desta propriedade. Com uma área de 400 hectares, dos quais 120 de vinha, os novos proprietários fizeram a primeira vindima no ano da compra. Iniciam alterações de fundo que se traduzem num novo modelo produtivo e numa nova estratégia comercial e plantam mais 25 hectares de vinha. Neste momento têm no mercado várias gamas de vinhos com as seguintes marcas: Ajuda (Branco e Tinto), Carizma (Branco, Reserva Tinto e Tinto), Herdade da Ajuda (Premium Tinto, Reserva Tinto, Rosé), Syrah & Touriga Nacional, Vale do Chafariz (Branco, Reserva Tinto e Tinto). Mediante marcação prévia, pode visitar as vinhas, a adega e fazer uma prova de vinhos acompanhada por tapas alentejanas. Em agosto e setembro pode observar a vindima e a entrada da uva na adega.

Como chegar - Saindo de Vendas Novas em direção a Évora / Montemor-o-Novo, perto do Parque Industrial encontra-se a sinalização para a Herdade da Ajuda Nova.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Ajuda, Ap. 87, 7080-999 Vendas Novas • GPS 38° 40' 03.2" N / 8° 26' 53.3" W • Contactos Telefone: 265 805 667 / Telemóvel: 915 138 142 / E-mail: geral@herdadedaaajuda.pt • Horário 2ª a 6ª. Encerra aos fins de semana e feriados • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.herdadedaaajuda.pt

< [Voltar a Percurso 11](#)

Herdade do Freixo do Meio, Vale de Figueira

O atual projeto da Herdade do Freixo do Meio iniciou-se em 1990, sob coordenação de Alfredo Cunhal Sendim. O desafio era gerir com eficiência os 440 hectares de montado de sobre e azinho; a função, produzir alimentos da dieta

mediterrânica, de acordo com as exigências do modo de produção biológico. A agricultura biológica está implementada desde 2001 e a aplicação de princípios biodinâmicos começou em 2005. A partir de 2008, a Herdade do Freixo do Meio abre portas a projetos autónomos mas complementares, através do conceito “Viveiro Freixo do Meio”. Curiosamente, o primeiro projeto implementado foi o de um antigo encarregado da Herdade, António Abel que, depois de se reformar, instalou uma cadeia artesanal de produção / transformação de mel.

São produtos da Herdade Freixo do Meio: frutas e hortícolas, transformados e conservas vegetais, secos ao sol, cereais e frutos secos, mel e doces, vinho e bebidas, cogumelos e charcutaria, azeite e azeitonas, porco preto alentejano, peru preto, borrego merino, cabrito serpentino e vaca barrosã. Fabrica-se ainda nesta herdade sabonete de azeite e óleo essencial de rosmaninho.

Com marcação prévia pode visitar a herdade, realizar atividades ligadas à agricultura biológica, provar azeite, azeitonas, vinhos, enchidos, pão de bolota e outros produtos da casa. Para além da loja na Herdade, o Freixo do Meio tem também uma loja no Mercado da Ribeira, em Lisboa.



Como chegar - A Herdade Freixo do Meio está sinalizada na povoação de Foros de Vale de Figueira, da qual dista cerca de 2 kms.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade do Freixo do Meio, 7050-704 Foros de Vale Figueira • GPS 38° 42' 11.4" N / 8° 19' 33.5" W • Contactos Telefone: 266 677 136 / Telemóvel: 938 434 608 / E-mail: freixodomeio@herdadedofreixodomeio.com • Condições Grupos: mínimo 10 pessoas • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • www.herdadedofreixodomeio.com/

< *Voltar a Percurso 11*

Montemor-o-Novo

Faça a Montemor-o-Novo a justiça de não se limitar a passar pela rua principal. Há muito para descobrir entre essa estrada e a colina onde se ergue o Castelo. Em maio venha ver a oferta da Feira do Pão e da Doçaria e, entre fins de outubro e princípios de novembro, experimente como sabe bem provar sopas ao fim de um dia outonal. É o Festival das Sopas que, nestas paragens, são quase sempre um succulento prato principal.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 11*

Melaria de Paulo Pirata, Fazenda dos Cortiços

Paulo Pirata é um jovem empresário que assumiu profissionalmente o hobby do seu Pai Alexandre: a apicultura. Aprendeu com ele a arte e a ciência deste ofício, herdou o gosto pelo mundo das abelhas e, neste momento, contando com o apoio do Pai quando dele necessita, está a desenvolver o seu projeto. A melaria fica na localidade de Fazenda dos Cortiços, junto a Montemor, e os visitantes são bem-vindos. A visita, que tem a duração aproximada de uma hora, começa na melaria com a explicação do processo de produção e decantação do mel e prossegue no apiário, a cerca de 1 km da melaria. Para esta segunda parte do programa, os visitantes têm que envergar os fatos de proteção de que o produtor dispõe. No final há degustação do mel, neste caso de rosmaninho e, também, dos licores caseiros, de poejo e murtinhas, que Paulo faz gosto em dar a provar. De junho a setembro é possível participar na atividade “Cresta ao Vivo”, que corresponde à recolha do mel, o momento mais aguardado na vida de um apicultor. Na loja da melaria é possível comprar mel, favo de mel e pólen.



Como chegar - A melaria fica na povoação de Fazenda dos Cortiços, localizada na N2 que liga Montemor-o-Novo a Mora.

INFORMAÇÕES

Morada R. 25 de abril, 9, Fazenda dos Cortiços, 7050-011 Montemor-o-Novo • GPS 38° 41' 39.7" N / 8° 12' 02.4" W • Contactos Telemóvel: 966 354 777 / 966 065 006 / E-mail: alex@tecnimontemor.com • Condições Marcação prévia. Período aconselhado para visitas aos apiários: março-junho • Idiomas Português e espanhol

< [Voltar a Percurso 11](#)

Fábrica da Herdade de Carvalhoso, Ciborro

Na década de 80, quando o vale do Sorraia e áreas confinantes produziam milhões de toneladas de cereais de regadio, parecia fazer todo o sentido a construção de uma unidade industrial destinada à secagem de milho e arroz e ao descasque e branqueamento de arroz. Foi assim que nasceu o projeto inicial desta fábrica da Sociedade Agrícola da Herdade do Carvalhoso. Mas, contra todas as expectativas, foram outros os ventos que sopraram na economia e na política agrícola, nacional e comum. A produção decresceu e a fábrica revelou-se sobredimensionada para o trabalho efetivamente existente. Atenta às tendências do mercado mundial, a empresa decidiu então apostar séria e fortemente na agricultura biológica, primeiro em alimentos para animais, seguindo-se a transformação de cereais biológicos para consumo humano. Certificada para o modo de produção biológico em 2003, lançou duas marcas de produtos: Herdade do Carvalhoso, no registo Tradição e Qualidade, direcionada para supermercados biológicos e outras lojas da especialidade; e Gouchi, no registo Inovação Artesanal, destinada a mercados de alta seleção e espaços Gourmet. Nos produtos Herdade do Carvalhoso, temos arrozes simples e com ervas mediterrânicas, arrozes malandrinhos à moda antiga, leguminosas, cereais, farinhas, farelos, açúcares e crocante de chocolate. Nos produtos Gouchi, de novo os arrozes, aqui perfumados, aromatizados e com vegetais, os desidratados, método ancestral de conservação dos alimentos (vegetais, frutos e flores comestíveis), os chocolates e os açúcares. Uma tentação. E quem resiste a experimentar um arroz aromatizado com amores-perfeitos, ou a colorir uma salada e uma sobremesa com flores comestíveis, ou a fazer cubos de gelo com pétalas de rosa? Se quer conhecer mais de perto este mundo, com marcação prévia a porta está aberta: é aqui que tudo isto se faz, do princípio até ao fim.



Como chegar - Estando na N2 no sentido Montemor-o-Novo – Cíborro, a entrada para esta fábrica é imediatamente a seguir à placa do Cíborro, por caminho de terra para a esquerda.

INFORMAÇÕES

Morada Paço dos Aragões, 7050-616 Cíborro • GPS 38° 47' 35.8" N / 8° 13' 41.5" W • Contactos Telefone: 266 847 169 / E-mail: comercial@herdadecarvalho.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.herdadecarvalho.pt

< [Voltar a Percurso 11](#)

Mora

Em Mora, onde se inclui Brotas, Cabeção e Pavia, vale a pena fazer demoradas pausas gastronómicas. Há vários restaurantes certificados e, em novembro e dezembro, são muitos os que se dedicam a colaborar na Mostra Gastronómica da Caça. A inauguração tem honras de Jantar Medieval com a degustação de mais de 20 pratos. Enquanto dura o evento, encontra arroz, açordas, ensopados, assados e estufados de lebre, perdiz, coelho, veado, pombo bravo, pato bravo e javali. Cada um melhor do que o outro, com sabores diversos, ao jeito da mão que cada mestre cozinheiro lhes dá.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 11](#)

Melaria de António Luís Carlos e Manuela Bridges, Mora

Esta melaria localiza-se na povoação de Montes Novos, perto de Mora. Os apiários estão distribuídos pelo campo. Graças ao grande empenho com que desenvolve esta atividade, com Manuela Bridges pode viver a experiência de ser apicultor por uma ou duas horas. Vestido a preceito com o equipamento que nos disponibilizam para que o contacto com os apiários se faça em segurança, vai aprender tudo sobre o mel e as abelhas em workshops conduzidos pelos nossos mestres apicultores. A partir de 2015, já poderá provar Mel de Laranjeira.

Esta melaria fica entre Mora e Cabeção mas o acesso não será evidente para todos. Se preferir, quando marcar a visita pode combinar um ponto de encontro com o produtor.



Como chegar - Estando em Mora, sair pela Rua do Barco, atravessar a ribeira Raia e prosseguir pelo Caminho dos Montes Novos, durante 1,5 km. Na bifurcação, tomar a esquerda, fazer cerca de 450 m e tomar de novo a esquerda durante mais 400 metros. A melaria Monte Novo fica à esquerda.

INFORMAÇÕES

Morada Sede / Casa: Rua Dr. António José de Almeida, n.º 30, 7490-068 Cabeção. Melaria: Monte Novo, Mora • GPS Sede / Casa: 38° 57' 13.5" N / 8° 04' 29.0" W Melaria: 38° 58' 11.0" N / 8° 09' 44.8" W • Contactos Telemóvel: 968 910 896 / E-mail: manuela_bridges@msn.com • Condições Marcação prévia por e-mail. As visitas estão dependentes das condições meteorológicas • Idiomas Português e inglês

< [Voltar a Percurso 11](#)

Fluviário de Mora

Não é fácil observar a fauna que habita a água dos rios. Esconde-se nos pegos, esgueira-se entre rochas e plantas, dissimula-se em lodos, areias e águas turvas.

No Fluviário de Mora, esta vida ganhou transparência. Literalmente, expôs-se.

Transformou-se em aula ao vivo onde se aprendem comportamentos e idiosincrasias de peixes com nomes estranhos como saramugo, bordalo ou cumba, este também conhecido por barbo-focinheiro ... Revelou-se em cambiantes de cor que, não tendo a exuberância dos ambientes marítimos tropicais, desmente a ideia feita de que os peixes do rio são

feios, escuros, baços, sem graça. Tornou-se visita obrigatória, paredes meias com a bucólica Praia Fluvial do Açude do Gameiro, junto da vila de Cabeção. O conjunto mereceria bem um dia inteiro de visita. O acesso é excelente e a sinalização, que se inicia na estrada Mora-Pavia, totalmente eficaz.

SABER MAIS
www.fluviariomora.pt

< [Voltar a Percurso 11](#)

Cabeção

Cabeção é uma vila de ancestrais tradições de produção artesanal de vinho. Ao vê-las por fora não se adivinha, mas são muitas as casas que têm antigas adegas, embora já vá longe o tempo em que, porta sim porta sim, se produzia vinho da talha. Tal não impede que, no mês de dezembro, diz-se por lá, todos os caminhos vão dar a Cabeção: há um grande evento vínico, “Prova de Vinho Novo” com um circuito de adegas e tasquinhas que, quem gosta de vinhos e petiscos, não vai querer perder.

< [Voltar a Percurso 11](#)

Montinho do Chiado, de Custódia Maria Casanova, Pavia

Custódia Maria Casanova é a proprietária da marca Montinho do Chiado com que comercializa os seus produtos: o mel, multifloral e de rosmaninho, e as compotas e geleias de limão, morango, tomate, figo, abóbora e cenoura com gengibre. Localizado em Pavia, junto à ribeira de Tera, este “montinho” tem para lhe oferecer uma visita ao apiário, um passeio didático pela courela para colheita de ervas e bagas silvestres comestíveis, uma degustação de mel e compotas ou a confeção de uma receita tradicional. Em 2012, o Mel Montinho do Chiado, recebeu dois prémios nas Jornadas Técnicas Apícolas de Avis: uma Menção Honrosa para o Mel de Rosmaninho e o 2º lugar para o Multifloral.



INFORMAÇÕES

Morada Rua Nova, n.º 23, 7490-443 Pavia • GPS 38° 53' 44.6" N / 8° 01' 04.0" W • Contactos Telemóvel: 967 260 455 / E-mail: mcasinha@gmail.com • Condições Marcação prévia. Visitas ao apiário: durante o verão até às 09h30 e, em princípio, aos fins de semana; Número mínimo de participantes: 6. Período aconselhado: outono e primavera • Idiomas Português, espanhol e inglês • [pt-pt.facebook.com/montinho.dochiado.3](https://www.facebook.com/montinho.dochiado.3)

< [Voltar a Percurso 11](#)

Monte da Ravasqueira, Arraiolos

O Monte da Ravasqueira, ligado há vários anos à Família José de Mello, é gerido e explorado pela Sociedade Agrícola D. Dinis SA. Foi objeto de um forte investimento na área da vinicultura e do enoturismo, a que se associam um conjunto de outras atividades ligadas à cortiça, azeite, mel, criação de gado bovino e engorda de porco preto alentejano. No âmbito do seu projeto de Enoturismo, destaca-se: um Museu com uma importante coleção particular de arreios e atrelagens de diferentes épocas e estilos; a adega, inspirada em Napa Valley, na Califórnia, totalmente gerida através de um programa informático desenvolvido no Monte da Ravasqueira; um serviço de refeições de gastronomia alentejana, de confeção própria, muito familiar; a Sala dos Azulejos, destinada a reuniões e pequenos eventos; e, obviamente, uma gama diversificada de programas vnicos que incluem vários tipos de visitas e provas de vinhos, cursos e atividades temáticas em torno do vinho. A partir dos 44 hectares de vinha desta propriedade produzem-se vinhos brancos, tintos e rosés. À data estão no mercado as seguintes marcas: MR Premium (Tinto, Branco e Rosé), MR Vinha das Romãs (Tinto), MR Late Harvest (Branco), MR Monocastas (Alvarinho, Sauvignon Blanc, Viognier, Touriga Nacional, Sangiovese, Nero d'Avola,

Petit Verdot), MR Reserva (Branco e Tinto), Monte da Ravasqueira (Branco, Tinto e Rosé), Fonte da Serrana (Branco e Tinto), Prova (Tinto), Calantica (Tinto). O Monte da Ravasqueira produz também azeite virgem extra com as azeitonas da herdade, de variedade galega, e Mel de Rosmaninho na Serra de Serpa.



Como chegar - Estando na estrada Arraiolos-Pavia, toma-se a direção de Santana do Campo (entroncamento a 2 kms de Arraiolos). Poucos metros mais à frente, encontra-se um caminho de terra para a esquerda onde se sinaliza o Monte da Ravasqueira.

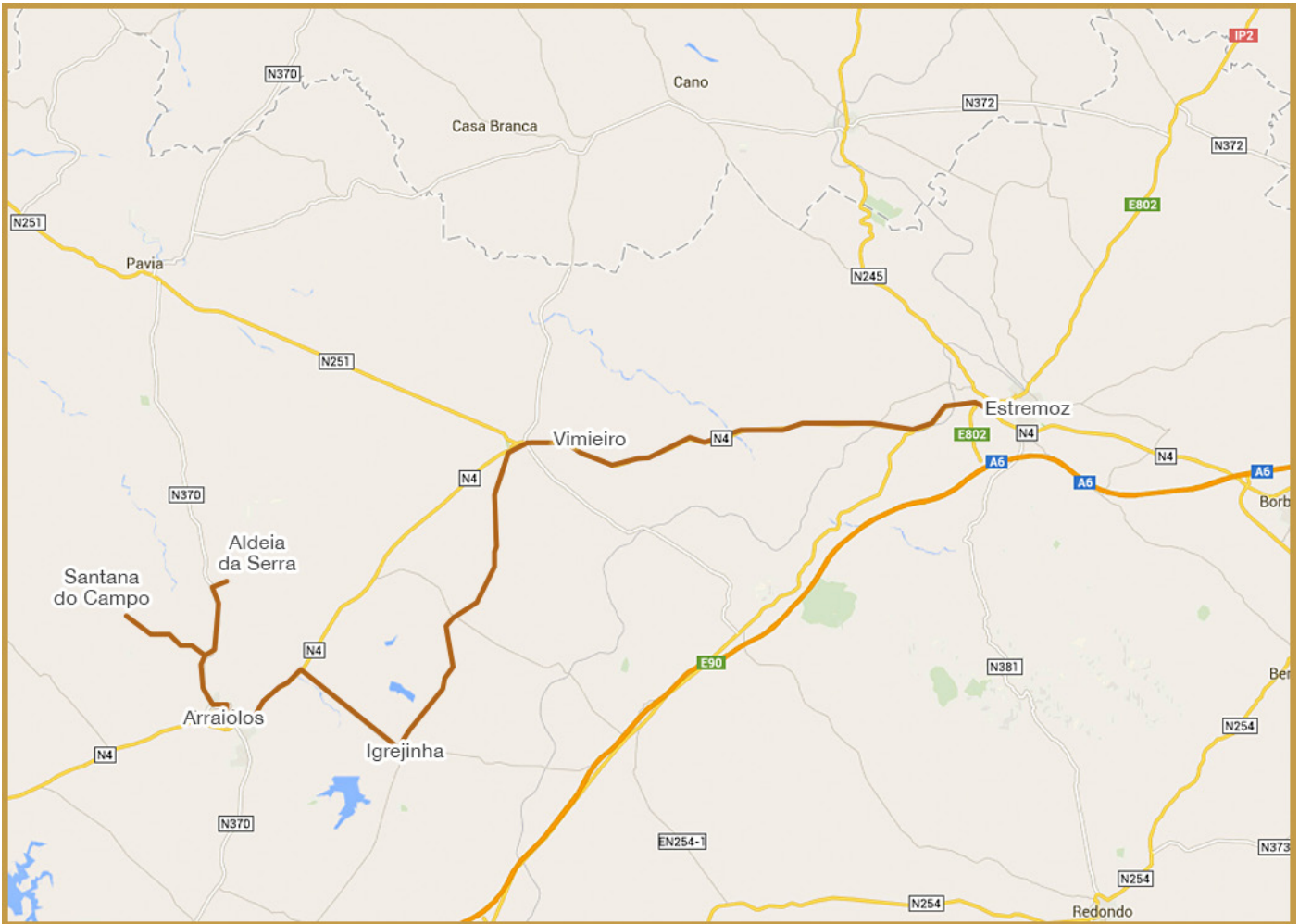
INFORMAÇÕES

Morada Monte da Ravasqueira, 7040-201 Arraiolos • **GPS** 38° 44' 47.6" N / 8° 00' 27.9" W • **Contactos** Telefone: 266 490 200 / E-mail: ravasqueira@ravasqueira.com • **Horário** 3ª a sábado: 10h00 às 18h00. Domingos e feriados: grupos, sujeito a marcação prévia e dependente da disponibilidade. Encerra à 2ª, dias 25 de dezembro e 1 de janeiro e de 1 a 31 de agosto • **Condições** Marcação prévia e posterior confirmação em qualquer um dos programas. Os cursos de vinho e as visitas com refeição, piquenique ou atividade temática estão sujeitos a números mínimo e máximo de participantes • **Idiomas** Português, inglês e espanhol • www.ravasqueira.com

< *Voltar a Percurso 11*

Percurso 12

Arraiolos – Incursão à Aldeia da Serra – Incursão a Santana do Campo – Igreja – Vimieiro - Estremoz



Visitas e Atividades

- Passeio em Arraiolos.
- Atividades no estabelecimento Teresa Alves Gourmet.
- Visita, atividades e prova de infusões, biscoitos, compotas e mel no Moinho dos Pisões.
- Visita e prova de queijos, enchidos, compotas e licores na Herdade da Amendoeira.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade dos Coelheiros.
- Visita da adega e prova de vinhos no Monte do Pintor.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade da Comenda Grande.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Herdade das Servas.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na João Portugal Ramos Vinhos.

Locais de Interesse / Produtores

Arraiolos

Arraiolos é a terra dos tapetes, das empadas e dos pastéis de toucinho. As empadas têm direito a festival e levam tudo com elas: os doces e os tapetes. É em novembro, uma altura excelente para se visitar o Alentejo. Em qualquer momento do ano, em Arraiolos está sempre tudo ao alcance de um curto passeio a pé.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 12

Teresa Alves Gourmet

Neste estabelecimento encontra produtos regionais fabricados pela equipa de Teresa Alves: empadas variadas (de galinha, de pato, de caça, de legumes e de vitela), compotas, bolachas, delícias de toucinho e queijadas de requeijão. Mediante marcação prévia, pode aprender a confeccionar empadas ou doces regionais.

INFORMAÇÕES

Morada Rua 5 de Outubro, 4, 7040-028 Arraiolos • GPS 38° 43' 14.4" N / 7° 59' 16.3" W • Contactos Telefone: 266 499 159 / Telemóvel: 968 023 859 / E-mail: tpfalves@sapo.pt • Horário Todos os dias: 08h00 – 20h00. Encerra à 4ª • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e espanhol • www.facebook.com/pages/Teresa-Alves-Gourmet/107884259350234?fref=photo

< Voltar a Percurso 12

Moinho de Pisões, Aldeia da Serra

O projeto Moinho dos Pisões, marca alentejana de produtos biológicos certificados pela ECOCERT, desenvolve-se numa propriedade junto à ribeira do Divor, com uma área de 7 hectares, onde se associam a vegetação ribeirinha e o montado de azinho. A aposta em termos de produto é tripla: produção de farinha de bolota (que tem a grande vantagem de ser isenta de glúten) para confeção dos Bombons de Bolota com Chocolate, doces e mel de rosmaninho e ervas aromáticas (lúcia-lima, segurelha, hortelã mourisca, erva príncipe). Entre outubro e junho, é feita a transformação da bolota em farinha e a confeção dos bombons; as atividades relacionadas com a produção e tratamento de plantas alimentares e medicinais de origem biológica – infusões, compotas, biscoitos – assim como a extração e transformação do mel realizam-se entre abril e outubro.

Mediante marcação, pode-se visitar a propriedade, degustar os seus produtos e, conforme a época do ano, participar nas várias fases da produção. De momento, existem dois tipos de programas já formatados: Induction Program e Soft Program. O Induction Program, de iniciação teórico-prática, tem a duração de um dia: a manhã é passada no moinho e inclui a participação na recolha, plantação, estacaria e armazenamento de produtos agrícolas; as atividades da tarde - participação na transformação de produtos e rotulagem -, processam-se em Arraiolos, na casa que esta empresa possui na Praça do Município, apetrechada para o efeito. O almoço e o transporte são por conta do cliente. O Soft Program tem a duração de uma manhã e inclui a visita da propriedade e uma prova de infusões.



Como chegar - Saindo de Arraiolos em direção a Pavia (N 370), feitos menos de 7 kms vira-se à direita para Aldeia da Serra. Mais 300 m e encontra-se a indicação para o Moinho de Pisões.

INFORMAÇÕES

Morada Moinho de Pisões, 7040-130 Arraiolos • GPS 38° 46' 38.3" N / 7° 59' 24.1" W • Contactos Telefone: 266 429 097 / Telemóvel: 919 588 958 / E-mail: moinhodepisoes@gmail.com • Condições N.º máximo de participantes: 6. Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e francês • www.facebook.com/pages/Moinho-de-Pisões/239628839522281

< Voltar a Percurso 12

Herdade da Amendoeira, Santana do Campo

A Herdade da Amendoeira é um empreendimento multifacetado. Tem um turismo rural com 8 quartos, o restaurante Rédeas Curtas, programas de ecoturismo, turismo cinegético (javalis, gamos, perdiz vermelha e pombo bravo), pesca turística ao achigã, atividades agropecuárias (criação de bovinos Limousine para reprodução) e uma série de infraestruturas e produtos na área da enogastronomia: queijos, licores, mel, compotas e enchidos.

A queijaria tem uma sala de visitas envidraçada, que permite a observação de todo o processo produtivo, da receção do leite à embalagem do queijo. Com o leite proveniente dos caprinos e ovinos da herdade, fazem-se queijos de cabra,

frescos e curados, queijos de ovelha amanteigados, de meia cura e curados, merendeiras de ovelha amanteigadas, meia cura, curadas e curadas em sal, almece e requeijão. Os queijos curados incluem uma versão em pedaços, embalados em sal ou em pote de azeite.

A Destilaria Montemorense, com mais de 120 anos de existência, teve a sua produção suspensa durante alguns anos. Desde que foi reativada, em 2009, apresenta duas gamas de licores, criadas com base na destilação em alambique dos seus diversos componentes: a gama clássica, com dois licores tradicionais, o Licor de Poejo e o Granito Montemorense; e a nova gama, com teor alcoólico reduzido, de que se destacam os licores de Amêndoa Amarga, Amora Silvestre, Avelã, Anis e Funcho, Hortelã Pimenta, Limão, Mirtilo, Tangerina e, também nesta gama, de Poejo.

Os enchidos são fabricados com a carne do porco preto, alimentado a pasto e a bolota no montado de sobre e azinho. A cura tem duas fases: a primeira é feita de forma tradicional, em fumeiro de lenha de azinho; a segunda, mais demorada, implica a tecnologia do controlo de temperatura e humidade. Com a marca Herdade da Amendoeira, encontra-se no mercado lombo, painho, chouriço, farinheira e cabeça de xara.

Na melaria, extrai-se o Mel da Amendoeira, de rosmaninho e eucalipto. Quanto às compotas, são variadas: abóbora, abóbora-gila, ameixa, amora silvestre, castanha, figo, morango e tomate.

Com marcação prévia, é possível fazer visitas guiadas pelos vários núcleos produtivos, provar os seus produtos e participar em workshops de queijo.



Como chegar - Chegando a Santana do Campo vindo de Arraiolos, na rotunda antes da povoação, segue-se a direção Pavia, passa-se o campo de futebol e vira-se na primeira rua à direita e, mais adiante, de novo à direita. A partir deste ponto, encontra-se a sinalização para a Herdade da Amendoeira.

INFORMAÇÕES

Morada Santana do Campo, 7040-130 Arraiolos • GPS 38° 47' 02.6" N / 8° 01' 28.5" W • Contactos Telemóvel: 935 764 610 / E-mail: geral@herdadeamendoeira.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-18h00. Sábado, domingo e Feriados: 10h00-17h00 • Condições Todas as atividades: marcação prévia. Workshops: mínimo 6 participantes • Idiomas Português, Inglês e espanhol • www.herdadeamendoeira.com/

< [Voltar a Percurso 12](#)

Herdade dos Coelheiros, Igrejinha

Criada em 1981, a Herdade dos Coelheiros associa o agroturismo, o enoturismo e o turismo cinegético. Tem 800 ha de terra dedicados à produção de vinhos tintos e brancos, com marcas já afirmadas no mercado. À data estão em comercialização: Ciranda (Branco, Tinto, Colheita Seleccionada 2009 Tinto), Roda dos Coelhos (Tinto 2012), Tapada de Coelheiros (Branco, Tinto, Garrafeira Petit Verdot 2006, Chardonnay 2011), Branca de Almeida (Tinto 2009). A herdade possui também uma área de montado de sobre, um olival e um grande pomar de nogueiras de várias espécies: Lara, Franquete, Serr, Hartley, Chandler e Pedro. No que respeita à atividade cinegética, pode escolher-se entre a caça maior (veados e gamos) e a caça menor (coelhos, lebres, patos, pombos e perdizes).

É possível visitar a herdade e respetivas produções, participar na apanha das nozes, visitar a adega e provar os vinhos.



Como chegar - Estando na Igrejainha, toma-se a direção Vimieiro / Vale do Pereiro. A Herdade dos Coelheiros fica a menos de 3 kms, do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada Monte dos Coelheiros, 7040-202 Igrejainha • GPS 38° 43' 39" N / 7° 52' 56" W • Contactos Telefone: 266 470 000 / Telemóvel: 962 692 236 (Maria Senhorinha) / E-mail: turismo@herdadecoelheiros.pt • Condições Visitas e provas devem ser marcadas com antecedência. Todas as visitas são guiadas. Mínimo 4 participantes. Visita à Herdade é feita em Jipe: máximo 8 participantes. Grupos maiores: sob consulta • Idiomas Português e inglês • www.herdadecoelheiros.pt

< Voltar a Percurso 12

Monte do Pintor - Sociedade Agrícola da Sossega, Igrejainha

A Sociedade Agrícola da Sossega foi criada em 1991, tendo como objetivo principal a produção e comercialização de vinhos.

A propriedade tem cerca de 200 hectares, sendo 30 hectares destinados para a vinha, 80 hectares para montado de sobreiros e os restantes para outras culturas. A adega está dimensionada exatamente para esta área de vinha e trabalha apenas com uvas de produção própria. Este produtor tem no mercado as seguintes marcas de vinho regional alentejano: Escultor Tinto, Monte do Pintor (Reserva Tinto, Branco e Tinto) e Pequeno Pintor Tinto. Os rótulos foram todos criados pelo escultor João Cutileiro. No Monte do Pintor é possível visitar a adega e provar vinhos.

Como chegar - Estando na Igrejainha, toma-se a direção Vimieiro / Vale do Pereiro. O Monte do Pintor fica a cerca de 3 kms, do lado esquerdo.

INFORMAÇÕES

Morada Monte do Pintor, 7040-202 Igrejainha • GPS 38° 44' 18" N / 7° 52' 29.4" W • Contactos Telefone: 266 477 203 / E-mail: tg@montedopintor.com • Horário 09h00-12h00 e 14h00-17h00 • Condições Não se realizam visitas à adega sem prova de vinhos. Marcação prévia (1 semana de antecedência) • Idiomas Português e inglês • montedopintor.com

< Voltar a Percurso 12

Herdade da Comenda Grande, Arraiolos

A Herdade da Comenda Grande, constituída por 750 hectares, é uma exploração agrícola de referência na região, iniciada por Maria José de Almeida Margiochi, neta de José Maria Eugénio de Almeida e filha de Francisco Simões Margiochi, notável figura da agricultura portuguesa do séc. XIX. Os herdeiros deste património, a família Noronha Lopes, fizeram grandes investimentos na propriedade, quer sob o ponto de vista da reconversão agrícola quer da adaptação de uma parte do Monte para alojamento turístico. Classificado como agroturismo, oferece 8 quartos duplos, salões com lareira, salas de refeições, pavilhão de caça, sala de jogos, piscina exterior e zonas de caça e pesca privadas.

Na parte agrícola, a par da reconversão de parte do sequeiro em regadio, foram reforçadas as áreas de floresta privilegiando o sobreiro, instalados 30 ha de vinha em talhões extremes e plantado um moderno olival também com cerca de 30 ha.

São produtos desta exploração o azeite e uma panóplia de vinhos brancos, tintos e rosés, todos com a Marca Comenda Grande, alguns dos quais monocastas como é o caso dos Comenda Grande Tinta Caiada e Alicante Bouschet. Em anos excecionais surge o Comenda Grande Reserva Tinto, fruto da associação das castas que, nesse ano, melhor se tenham evidenciado.

Nesta Herdade é possível participar na vindima e na poda, visitar as vinhas e a adega, provar vinhos acompanhados por enchidos e azeite da Herdade, participar em workshops ligados ao vinho e em algumas etapas da produção.



Como chegar - Estando na Igrejainha, toma-se a direção Vale do Pereiro / Vimieiro. O Monte da Comenda fica a cerca de 6,5 kms do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Comenda Grande, Caixa Postal 148, 7040-201 Arraiolos • GPS 38° 45' 33" N / 7° 52' 14" W • Contactos Telefone: 266 470 510 / E-mail: sjlbatalha@gmail.com • Horário 2ª a sábado: 09h00-17h00. Condições Visitas com marcação prévia podem ser realizadas fora do horário de funcionamento. Workshops com marcação prévia. Período aconselhado: setembro a novembro • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.comendagrande.com/

< Voltar a Percurso 12

Centro Interpretativo do Mundo Rural, Vimieiro

O espólio do Centro Interpretativo do Mundo Rural tem duas interessantes e valiosas coleções: a coleção de alfaias agrícolas, equipamentos e utensílios do mundo rural alentejano, atualmente constituída por 748 objetos datados entre as últimas décadas do séc. XIX e o último quartel do séc. XX; e a coleção de fotografias do mundo rural alentejano, constituída neste momento por 873 imagens com datações balizadas entre a década de vinte do séc. XX e o ano de 2004. São organizados dois tipos de visitas neste Centro: de carácter global, sobre todos os temas presentes; ou de carácter temático sobre o trabalho que estaria a decorrer na época do ano em que se faz a visita.

INFORMAÇÕES

Morada Largo Prof. Doutor José Caeiro da Matta, 7040-620 Vimieiro • GPS 38° 49' 55.5" N / 7° 50' 14.4" W • Contactos Telefone: 266 490 220 / E-mail: cimr@cm-arraiolos.pt • Horário Verão (maio a outubro) - 4ª a domingo: 10h00-13h00 e 15h00-19h00; inverno (novembro a abril) - 4ª a domingo: 10h00-13h00 e 15h00-18h00. Encerra: 2ª e 3ª; 24 e 25 de dezembro, 1 de janeiro, 1 de maio e domingo de Páscoa • cimr.pt/

< Voltar a Percurso 12

Herdade das Servas, Estremoz

A Herdade das Servas é um lugar secular de produção de vinhos. As talhas datadas de 1667, que foram encontradas na propriedade e que hoje podem observar-se neste Enoturismo, consideram-se um testemunho desta produção ancestral. Mais recente mas já com quatro gerações é a ligação da Família Mira, proprietária desta Herdade, à produção de vinhos no Alentejo: o bisavô materno dos irmãos Mira foi um dos três fundadores e presidente da Adega Cooperativa de Borba; e o avô paterno criou uma das primeiras empresas privadas para produção de vinho em Borba.

Com estes antecedentes, é seguro afirmar que os irmãos Mira nasceram e cresceram num ambiente vitivinícola e, ao longo das suas vidas, acumularam experiências e saber que foram fundamentais para o desenvolvimento do seu atual projeto. Neste momento, a partir dos seus 250 hectares de vinhas, são produzidas e comercializadas as seguintes marcas de vinho: Herdade das Servas Vinhos Velhos (Tinto), Reserva (Tinto), bivarietal Syrah / Touriga Nacional (Tinto), Colheita Seleccionada (Tinto e Branco), Reserva Alicante Boushet; Monte das Servas Escolha (Tinto, Branco e Rosé); Vinha das Servas (Tinto e Branco).

Neste Enoturismo pode passear pelos jardins, com uma vista fantástica sobre os castelos de Estremoz e de Evoramonte, visitar a adega, provar vinhos em sala de provas, comprar diretamente ao produtor na sua loja e participar em workshops enogastronómicos. O restaurante tem capacidade para 80 pessoas. Uma das suas propostas é um jantar vínico cuja ementa é definida em função do vinho selecionado. Refira-se como nota curiosa que, para festejar as 5 medalhas conquistadas em concursos internacionais em 2014, duas de prata e três de ouro, a Herdade das Servas colocou no mercado uma garrafa gigante de 12 litros, com o vinho premiado: o Herdade das Servas Colheita Seleccionada Tinto.



Como chegar - A Herdade das Servas localiza-se na N4, entre Vimieiro e Estremoz. Vindo do Vimieiro, a entrada surge do lado direito, a cerca de 13 kms. Está sinalizada com uma placa da Rota dos Vinhos.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade das Servas, Apartado 286, 7100-909 Estremoz • GPS 38° 50' 11.9" N / 7° 40' 41.9" W • Contactos Telefone: 268 322 949 / E-mail: info@herdadedasservas.com; restaurante@herdadedasservas.com • Horário (Visitas) 2ª a 6ª: 09h15-12h30 e 14h00-17h30. Sábados e feriados: 10h15-12h30 e 14h00-17h30 • Condições Marcação prévia. Workshops enogastrónomicos: mínimo 6 pessoas, máximo 10 • Idiomas Português e inglês • www.herdadedasservas.com

< *Voltar a Percurso 12*

João Portugal Ramos Vinhos, Estremoz

João Portugal Ramos começou a sua carreira no Alentejo como enólogo em 1980, prestigiando, com a sua arte, algumas importantes adegas da região. Quando decidiu fazer o seu próprio vinho escolheu Estremoz, onde construiu de raiz a Adega Vila Santa. Iniciou a plantação de vinhas próprias em 1990 e fez a primeira vinificação em 1997, já nas novas instalações.

A adega segue os cânones da arquitetura rural alentejana e os lagares, onde parte da colheita é pisada, são em mármore da região. A primeira ampliação deu-se logo em 2000, passando a adega a dispor de uma área coberta de 9.000 m². Hoje, entre vinhas próprias e arrendadas, dispõe de 600 hectares no Alentejo onde se incluem as que, à entrada de Estremoz, trepam colina acima até às muralhas da cidade. Desde 2011 que tem uma vinha de 34 hectares em conversão para o Modo de Produção Biológico. Em 2004, João Portugal Ramos iniciou a expansão do seu projeto para outras regiões: Tejo, Douro, Minho, Beira Interior.

Os seus vinhos alentejanos são comercializados com as seguintes marcas: Loios (Branco e Tinto), Marquês de Borba DOC Alentejo (Branco, Tinto e Reserva), Vila Santa monocastas (Trincadeira, Aragonês e Syrah), Quinta da Viçosa (Tinto) e Estremus (Tinto). João Portugal Ramos produz também vinagre de vinho e azeite virgem extra com a marca Oliveira Ramos.

No quadro do seu projeto de Enoturismo, a Adega Vila Santa possui sala de provas, de formação, de reuniões e loja. Oferece vários tipos de Programa com refeição incluída (Reservas, Vila Santa, Marquês de Borba) e três tipos de Prova. Estes programas estão sujeitos a marcação prévia e, em alguns casos, a um número mínimo de participantes. Para além das visitas da adega e das provas de vinhos e azeites, é também possível participar nas vindimas.



Como chegar - Esta Adega localiza-se na N4 entre Vimieiro e Estremoz, a cerca de 4 kms de Estremoz. Vindo de Vimieiro, são cerca de 17 kms. A entrada está sinalizada com uma placa da Rota dos Vinhos.

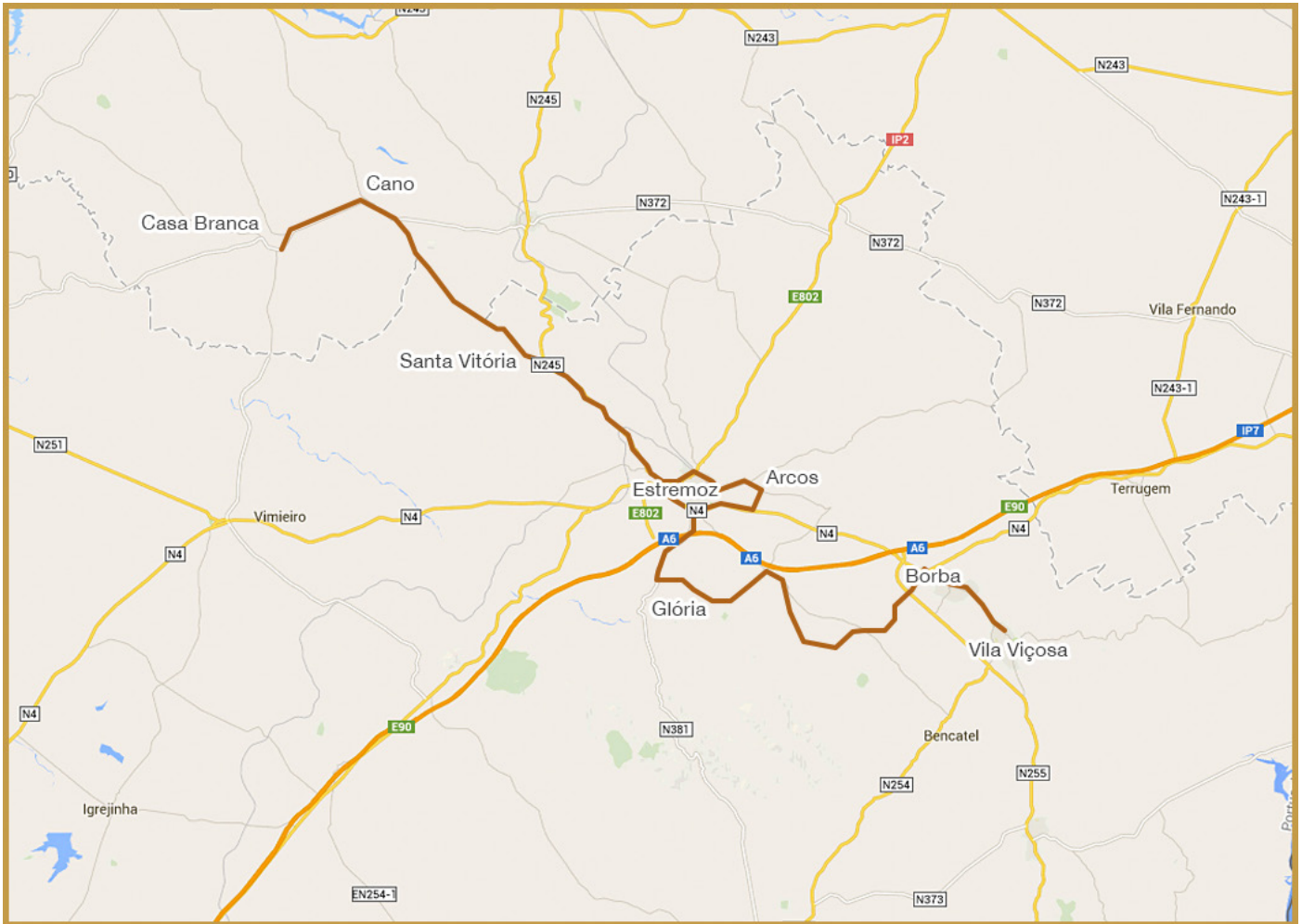
INFORMAÇÕES

Morada Vila Santa, 7100-149 Estremoz • GPS 38° 50' 24.82" N / 7° 37' 43.54" W • Contactos Telefone: 268 339 910 / E-mail: marketing@jportugalramos.pt • Horário 2ª a 6ª: 09h00-18h00. sábado: 10h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.jportugalramos.com/

< Voltar a Percurso 12

Percurso 13

Estremoz – Incursão a Santa Vitória e Cano – Arcos - Glória – Borba – Vila Viçosa



Visitas e Atividades

- Passeio em Estremoz.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Quinta do Mouro.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Quinta Dona Maria.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Quinta da Esperança, Encostas de Estremoz.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Adega do Monte Branco.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Adega do Monte dos Seis Reis.
- Visita e prova de queijos na Queijaria de Vitória Rato, em Santa Vitória do Ameixial.
- Visita e prova de azeites no Templo do Azeite, no Cano.
- Visita do lagar e prova de Azeite Guia, em Estremoz.
- Visita da fábrica e prova de enchidos tradicionais, na SEL – Salsicharia Estremocense.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Adega de Marcolino Sebo.
- Visita, prova de vinhos e participação em atividades vitivinícolas na Adega de Tiago Cabaço Wines.
- Atividades com a Ervitas Catitas, na aldeia da Glória.
- Visita e prova de queijos na Davidqueijos, Rio de Moinhos.
- Passeio em Borba.
- Visita, prova de vinhos e azeites e participação em atividades vitivinícolas na Adega Cooperativa de Borba.
- Visita e prova de queijos na Borqueijos.

Locais de Interesse / Produtores

Estremoz

São muitos os pontos de interesse em Estremoz no que respeita ao património, às artes e ofícios tradicionais, à gastronomia, aos vinhos, à doçaria, aos eventos temáticos, como a Cozinha dos Ganhões. Mas não pode dizer que esteve em Estremoz quem nunca lá passou num sábado de manhã para participar no extraordinário acontecimento semanal que é o Mercado do Rossio. É a mais genuína expressão da vida local, onde toda a gente se encontra: a fazer compras, a tomar café, a ler e a discutir as primeiras notícias da manhã.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 13

Quinta do Mouro, Estremoz

Localizada dentro da cidade, a Quinta do Mouro, com uma bela casa setecentista e jardins ao gosto da época, foi comprada em 1979 por Miguel Viegas Louro. Médico dentista e pai de muitos filhos, não deixou que a profissão lhe impedisse sonhos e paixões. Nos anos 80 decidiu produzir o seu próprio vinho e assim fez. A estreia da marca Quinta do Mouro deu-se em 1994, a que sucedeu a Casa dos Zagalos em 1998 e a Vinha do Mouro em 2004. Atualmente possui 27 hectares de vinha, com clara preferência pelas castas tintas. Resultado de muita dedicação, empenho, experimentação e inovação, os vinhos de Miguel Louro refletem o que o seu produtor entende que deve ser um genuíno vinho alentejano: encorpado, com uma boa estrutura, forte personalidade e grande potencial de envelhecimento. Neste momento estão no mercado: Quinta do Mouro (Tinto Regional, Rótulo Dourado, Vinha do Malhó, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon), Zagalos (Tinto) e Vinha do Mouro (Tinto e Branco). Com marcação prévia, em qualquer altura do ano é possível visitar as vinhas e a adega e provar os seus vinhos. Quem quiser experimentar pôr a mão na massa, pode participar na vindima e na pisa da uva.



Como chegar - Quando se entra em Estremoz vindo da N4, depois da 1ª rotunda prossegue-se em direção ao centro. Logo a seguir, surge a indicação para a Adega, para o lado esquerdo.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz • GPS 38° 50' 59.21" N / 7° 35' 49.14" W • Contactos Telefone: 268 334 097 / E-mail: geral@quintadomouro.com • Horário 09h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol, inglês e francês • www.quintadomouro.com

< Voltar a Percurso 13

Quinta Dona Maria, Estremoz

Entrar na Quinta D. Maria é uma experiência que vale por si. A casa, a capela, o jardim e as dependências onde a adega se integra formam um conjunto mágico. Datada de princípios do séc. XVIII, reza a história que terá sido adquirida por D. João V para oferecer a uma cortesã por quem se apaixonou: D. Maria, que dá o nome à Quinta e, também, aos vinhos que Júlio Bastos aqui produz desde 2003, ano que marca a nova fase da sua vida como produtor autónomo, após a venda total da marca Quinta do Carmo. A antiga adega da Quinta foi totalmente restaurada e dotada dos mais modernos equipamentos, mas manteve os famosos lagares de mármore onde continua a fazer-se a vinificação de grande parte dos vinhos com a tradicional e festiva pisa da uva. A partir dos seus atuais 80 hectares de vinha, Júlio Bastos produz e comercializa as marcas: Dona Maria (Rosé, Branco, Tinto, Viognier, Petit Verdot, Touriga Nacional e Reserva Tinto), Amantis Reserva

(Branco e Tinto) e Júlio B. Bastos Garrafeira.

Mediante marcação prévia é possível visitar as vinhas, participar na vindima e na pisa da uva, visitar a adega e provar vinhos. Todas as provas são acompanhadas de pão e queijos da região. A visita inclui a capela do séc. XVIII, dedicada a Nossa Senhora do Carmo e os jardins da Quinta. O seu projeto de Enoturismo prevê ainda refeições na adega ou no Palácio.



Como chegar - Em Estremoz, segue-se em direção a Portalegre (IP2). Antes do supermercado Continente, virar à esquerda para Agro Turismo / Turismo Rural. A Quinta Dona Maria encontra-se do lado direito, 150 metros depois.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta do Carmo, 7100-055 Estremoz • GPS 38° 51' 16" N / 7° 35' 06" W • Contactos Telefone: 268 339 150 / E-mail: donamaria@donamaria.pt • Horário 09h00-18h00 • Condições Visita às vinhas: avisar no mínimo 2 horas antes. Visita da adega e provas: marcação prévia. N.º mínimo de participantes: 2 pessoas • Idiomas Português, espanhol, inglês e francês • donamaria.pt

< *Voltar a Percurso 13*

Encostas de Estremoz

A Sociedade Agrícola Encostas de Estremoz, de José Castro Duarte, produz 600.000 garrafas por ano a partir de uma vinha de 100 hectares, dos quais 50 se localizam na Quinta da Esperança.

As primeiras vinhas foram plantadas em 1993. Em 2001, ano de construção da adega, iniciou-se o processo de vinificação com marca própria. Em 2008, é inaugurado o Enoturismo, gerido pela Siqueira & Duarte - Wine Bar Lda, pertença de Joana e Teófilo Castro Duarte, a nova geração que dá continuidade ao projeto familiar. Com capacidade para receber até 70 pessoas, é nestas instalações que se organizam as provas de vinhos, refeições e outros eventos e se faz venda direta dos produtos da quinta.

As provas de vinho, precedidas de uma visita das vinhas e da adega, incluem 3, 4 ou 5 vinhos, 2 azeites (um gourmet e um comum) e são acompanhadas de pão, queijos e enchidos alentejanos.

Na época das vindimas, maioritariamente feitas à noite, a Quinta da Esperança oferece, por encomenda, o programa "Vindima ao Luar", que começa na contemplação do pôr do sol do alto da colina onde está implantada a adega, com vista sobre Estremoz, prossegue com um jantar e termina com a observação da vindima e da entrada da uva no lagar.

O azeite gourmet da Quinta da Esperança é comercializado com a marca Lagar do Monte. Quanto aos vinhos, à data estão no mercado: Terras de Estremoz (Branco e Tinto) e os Tintos Quinta da Esperança (Reserva), Pródigo, Enjeitado, Grande Escolha e Rótulo.

Todas as atividades do Enoturismo Encostas de Estremoz estão sujeitas a marcação prévia.



Como chegar - A Quinta da Esperança está sinalizada na estrada de Estremoz para Sousel (N245), a cerca de 1,5 km da rotunda de saída de Estremoz.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta da Esperança, 7100-145 Estremoz • GPS 38° 51' 15" N / 7° 36' 28" W • Contactos Telefone: 268 333 795. Marcações Enoturismo: 912 619 927 / E-mail: barbaramacedo@encostasdeestremoz.com • Horário 4ª a domingo, 10h00-13h00 / 14h30-19h00 • Condições Atividades com marcação prévia. Mínimo 6 pessoas • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • [pt-pt.facebook.com/encostasdeestremoz.vinhos](https://www.facebook.com/encostasdeestremoz.vinhos)

< [Voltar a Percurso 13](#)

Adega do Monte Branco, Estremoz

Luís Louro fez o curso de Engenharia Agroindustrial no Instituto Superior de Agronomia e um estágio em Sonoma County, uma região vitivinícola da Califórnia com mais de 400 adegas. Com esta formação e após 6 anos de trabalho ao lado do Pai, na Quinta do Mouro, entendeu criar o seu próprio projeto: a Adega do Monte Branco, construída em 2006. Os seus vinhos, produzidos a partir de 25 hectares de vinhas próprias e arrendadas, apresentam-se com duas marcas: Alento e Monte Branco. Alento é uma denominação que é um conceito já que, segundo o produtor, pretende exprimir “o carácter dos vinhos regionais alentejanos que se querem especiais e capazes de dar outro fôlego à vida”. Encontram-se no mercado os vinhos Rosé, Branco, Tinto, Branco Reserva e Tinto Reserva. O Monte Branco, colheita de 2010 Tinto, foi lançado em 2014 e corresponde à gama superior desta adega. Na Adega do Monte Branco pode visitar as instalações e provar vinhos, visitar as vinhas e participar na vindima.



Como chegar - Saindo de Estremoz, direção Sousel (N245), a cerca de 1,5 km da rotunda de saída de Estremoz, surge um portão com a indicação Quinta da Esperança. Entre, passe a adega da Quinta da Esperança e siga até ao topo. A Adega do Monte Branco está do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada Monte Branco, Apartado 21, 7100-145 Estremoz • GPS 38° 51' 19.31" N / 7° 36' 20.74" W • Contactos Telefone: 268 098 077 / E-mail: info@adega-montebranco.com • Horário 09h00-18h00 • Condições Período aconselhado: março a setembro. Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • www.adegamontebranco.com

< [Voltar a Percurso 13](#)

Monte Seis Reis, Estremoz

O nome deste Enoturismo nasce da vontade dos seus promotores de estabelecerem uma ligação entre o vinho e a história de Estremoz. O projeto desenvolve-se na Herdade dos Casarões, propriedade com 200 hectares, dos quais 50 são de vinha. Tem um olival, montado de sobro com extração de cortiça, produção de ameixa Rainha Cláudia, criação de porco preto, cavalos, pónies e um rebanho de ovelhas. Do seu complexo de Enoturismo fazem parte: a adega; uma Sala-Museu denominada “Seis Reis”; um Percurso Expositivo sobre os trabalhos da vinha e o papel do vinho na vida social; uma Sala de Tertúlia, para reuniões, almoços e jantares; uma Sala de Arte com uma exposição permanente sobre o vinho e exposições temáticas temporárias; e uma loja onde se vende o vinho e outros produtos regionais.

À data o Monte Seis Reis tem no mercado as seguintes marcas: Arte Real (Branco e Tinto), Boa Memória (Branco e Tinto), Bolonhês (Tinto), Herdade dos Casarões (Tinto), Monte das Nogueiras (Tinto), Monte das Oliveiras (Tinto), Seis Reis Syrah, Seis Reis Reserva (Tinto) e Paço Real (Tinto).

No quadro do seu projeto de Enoturismo, este produtor oferece visitas às vinhas e à adega, vários tipos de provas de vinhos e o Pacote Vindima. Este último programa inclui: participação na colheita, visita da adega, degustação de vinhos com produtos regionais e almoço volante.



Como chegar - O Monte Seis Reis está sinalizado na estrada Estremoz – Sousel (N 245), a cerca de 2 kms de Estremoz.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade dos Casarões, Santa Maria, 7100-078 Estremoz • GPS 38° 51' 37.1" N / 7° 37' 06.1" W • Contactos Telefone: 268 322 221 / Telemóvel: 910 143 441 (Joana Marques) / E-mail: geral@seisreis.com • Horário Todos os dias: 09h00 – 18h00. Encerra ao domingo • Condições Marcação prévia (mínimo 5 dias úteis) • Idiomas Português e inglês • www.seisreis.pt

< Voltar a Percurso 13

Queijaria Vitória Paulina Cota Rato, Santa Vitória do Ameixial

Vitória Paulina é a atual proprietária desta queijaria, fundada no séc. XIX pela sua bisavó que, tendo ficado viúva cedo e com 5 filhos para sustentar, começou a fazer queijos. Fez história e tradição familiar. Nos anos 20 do séc. XX os Pais de Vitória Paulina, continuadores do negócio da família, construíram a queijaria onde ela agora se localiza: o Monte do João das Ovelhas. Vitória Paulino continua a fazer e a curar os queijos de forma artesanal, sem recursos a métodos de secagem. Só utiliza leite proveniente de ovelhas de raça merina, comprado a produtores de Arcos e da Glória.

Nesta queijaria é possível visitar as instalações, aprender com quem sabe como se faz este saboroso produto e fazer uma degustação.



Como chegar - Chegando a Santa Vitória do Ameixial, passa-se o edifício da Junta de Freguesia e vira-se à direita. Segue-se por essa rua, passa-se a Igreja e segue-se sempre em frente pela estrada de asfalto até entrar no caminho de terra. O Monte está à vista.

INFORMAÇÕES

Morada Monte João das Ovelhas, 7100-405 Santa Vitória do Ameixial • GPS 38° 54' 06.7" N / 7° 40' 20.9" W • Contactos Telefone: 268 979 082 • Horário Todos os dias: 07h00-21h00 • Condições Visitas com marcação prévia (2 dias) • Idiomas Português

< Voltar a Percurso 13

Templo do Azeite, Cano

Antigo lugar de prensas, foi reconstruído em 1940 no local onde já existia um outro. Desativado recentemente, o espaço recebeu uma nova função: museu e loja. No espaço museológico, pertença de José Guilherme, encontra e pode provar o azeite Qualidade Lusitana, extraído de azeitonas cobrançosa e galega e produzido no lugar da Cooperativa Agrícola do Cano. O Templo do Azeite localiza-se na avenida principal do Cano.

INFORMAÇÕES

Morada Avenida D. Basílio do Nascimento, n.º 10, 7470-110 Cano • GPS 38° 57' 40.6" N / 7° 45' 43.0" W • Contactos Telemóvel: 964 385 470 / E-mail: qualidadelusitana@gmail.com • Idiomas Português • www.facebook.com/pages/Templo-do-Azeite/215060265181485

< [Voltar a Percurso 13](#)

Lagar de Azeite Guia, Estremoz

Fundado em 1910, o lagar de Azeite Guia mantém o processo de produção de azeite através da tradicional prensagem a frio, técnica que garante a permanência das propriedades e qualidades do azeite. Neste lagar produz-se azeite virgem e extra virgem. É possível visitar as instalações e fazer uma degustação de azeites.

INFORMAÇÕES

Morada Largo General Graça, 82, R/C, 7100-112 Estremoz • GPS 38° 50' 37.9" N / 7° 35' 17.5" W • Contactos Telefone: 268 322 141 / E-mail: azeite.guia@sapo.pt • Horário 2ª a 6ª: 08h00-19h00. sábado: 09h00-13h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • lagardeazeiteguia.edicypages.com/

< [Voltar a Percurso 13](#)

SEL (Salsicharia Estremocense, Lda), Estremoz

A SEL começou em 1980 com um jovem e dinâmico empresário que comprou uma unidade familiar de produção de enchidos com 150 m² e três trabalhadores. Em 2014, tem uma fábrica com 3.500 m², 120 colaboradores, produção anual de 770 toneladas de fumados e 1.000 de frescos e congelados, 25% de quota do Matadouro de Sousel, certificação NP EN ISO 9001:2000 e estatuto de PME Líder conferido pelo IAPMEI. Produz e comercializa mais de meia centena de tipos de enchidos de porco preto e porco branco, assim como uma apetitosa gama de Enchidos Tradicionais Gourmet com a marca Varanegra. Esta gama, cuja matéria prima é selecionada entre as melhores das melhores, apresenta neste momento três produtos: o Paio de Cachaço e o Presunto de Porco Preto, envelhecidos em cave em ambiente natural (o presunto ao longo de 24 a 40 meses), e o chouriço de porco preto fatiado, curado em lenha de azinho em fumeiro tradicional.

A SEL dispõe de uma Sala de Degustação onde os provadores são bem-vindos e orientados por técnicos especializados.



Como chegar - Estando dentro das muralhas de Estremoz, sair pela Porta dos Currais e, nas duas bifurcações seguintes, tomar sempre a esquerda. São 600 m até à SEL.

INFORMAÇÕES

Morada Fábrica: Outeiro de S. José, Apartado 161, 7100-909 Estremoz • GPS 38° 50' 07.1" N / 7° 35' 03.6" W • Contactos Telefone: 268 339 800 / E-mail: relacoespublicas@sel.pt • Horário 2ª a 6ª: 08h00-17h00. Encerrado: sábado e domingo • Condições Visitas: não há limite de n.º de visitantes, mas só poderão ser atendidas 10 pessoas de cada vez. Período aconselhado de visita: de manhã entre 4ª e 6ª • Idiomas Português e inglês • www.sel.pt/

< [Voltar a Percurso 13](#)

Marcolino Sêbo, Arcos

Fundada em 1975, esta empresa familiar começou o seu caminho muito ligada à viticultura. Durante mais de 25 anos, as suas uvas foram entregues na Adega Cooperativa de Borba até ao dia em que Marcolino Sêbo, seu proprietário, aumentou

a área de vinha e projetou a adega que lhe possibilitaria a produção de vinho próprio. Em 2000, quando já explorava 130 hectares de vinha, iniciou a vinificação das suas uvas e, em 2001, engarrafou e comercializou o seu primeiro vinho. A aposta da empresa passa pela produção de vinhos DOC, que atinge cerca de 65% da produção.

À data estão no mercado as seguintes marcas: Visconde Borba DOC Alentejo (Branco, Tinto, Rosé e Garrafeira tinto), Quinta da Pinheira (Tinto DOC, Branco Chardonnay e Colheita Seleccionada), Monocastas Marcolino Sêbo (Aragonês, Castelão e Trincadeira), Monte da Vaqueira (Branco e Tinto), Vinho licoroso (Branco doce) e Aguardente (vínica velha e bagaceira).

Para além do vinho, Marcolino Sêbo produz duas gamas de azeite extraído a partir de três variedades de azeitona dos seus olivais: cobrançosa, galega e arbiquina. Uma gama tem 1º de acidez e é obtida por processos de refinação; a outra, de azeite virgem extra, recorre a processos unicamente mecânicos. Ambas são comercializadas com a marca Visconde de Borba.

Com esta empresa, sediada em Arcos, pode visitar as vinhas e a adega, provar vinhos e observar a vindima.



Como chegar - A adega de Marcolino Sêbo está sinalizada a partir da povoação de Arcos.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta da Pinheira, Arcos, 7100 - 031 Estremoz • GPS 38° 50' 00.5" N / 7° 30' 32.3" W • Contactos Telefone: 268 891 570 / E-mail: geral@marcolinosebo.com • Horário 2ª a 6ª: 08h00-13h00 e 14h00-17h00. Sábado: 09h00-13h00 • Condições Visitas: marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.marcolinosebo.com/

< *Voltar a Percurso 13*

Tiago Cabaço Wines, Mártires

Tiago Cabaço é um dos mais jovens produtores de vinho do Alentejo. Nascido e criado em Estremoz numa família de produtores, pode dizer-se que cresceu na ciência, técnica e arte de fazer o vinho. Lançou-se num projeto autónomo em 2004. Em 2012 inaugura a sua nova adega, um edifício de linhas contemporâneas a caminho da bela Igreja de Nossa Senhora dos Mártires.

Neste momento possui 83 hectares de vinha, a partir dos quais produz uma gama apreciável de vinhos: Torre de Estremoz (Branco e Tinto), .com (Branco e Tinto), beb (Branco, Tinto e Rosé), blog Tinto e blog bivarietal Tinto (topos de gama) e bd (Branco doce, fruto de colheita antecipada). Da equipa de Tiago Cabaço faz parte Susana Esteban, a primeira mulher a receber o título de Melhor Enóloga, no ano de 2011, atribuído pela Revista de Vinhos.

No âmbito do seu projeto de Enoturismo, é possível visitar as vinhas e a adega, provar vinhos e participar na vindima.



Como chegar - Saindo de Estremoz pela IP2, direção Évora, no entroncamento com a N4 virar à esquerda e, feitos menos de 2,5km, à direita para Mártires. A adega fica logo à direita. Mais 300 metros, encontra a Igreja de Nossa Senhora dos Mártires.

INFORMAÇÕES

Morada Apartado 123, Quinta da Berlica – Mártires, Apartado 123, 7100-148 Estremoz • GPS 38° 49' 58.0" N / 7° 35' 02.3" W • Contactos Telefone: 268 323 233 / E-mail: geral@tiagocabacowines.com; p.zacarias@tiagocabacowines.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-13h00 e 14h00-18h00. Sábado: 10h00-13h00 e 14h00-18h00. Encerra: domingo e feriados • Condições Visitas de grupos: 10 % de desconto e oferta do guia. Marcação prévia • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.tiagocabacowines.com/

< Voltar a Percurso 13

Ervitas Catitas, Glória

A Ervitas Catitas, projeto empresarial de Raquel Alves, dedica-se à produção de ervas aromáticas de acordo com os princípios da agricultura biológica, óleos essenciais de plantas aromáticas e viveiros. Os campos de cultivo e a destilaria localizam-se na Glória, Estremoz, e os viveiros em Pegões. São as seguintes as espécies de cultivo desta empresa certificada pela CERTIPLANET: alecrim (*Rosmarinus officinalis L.*), lúcia-lima (*Lippia citriodora*), tomilho bela-luz (*Thymus mastichina*), tomilho limão (*Thymus citriodorus L.*), erva príncipe (*Cymbopogon citratus D.C.*), folha de oliveira (*Olea europaea*), louro (*Laurus nobilis L.*), manjerona (*Origanum majorana*), orégão (*Origanum vulgare*), salva (*Salvia officinalis L.*), segurelha (*Satureja montana*), tília (*Tilia x europaea*), tomilho vulgar (*Thymus vulgare*), esteva (*Cistus ladanifer*) e rosmaninho (*Lavandula stoechas*). Pode visitar a exploração do Monte dos Abibes, participar na colheita de ervas aromáticas e assistir ao processo de destilação para obtenção de óleos essenciais.



Como chegar - Uma vez que o caminho para o Monte dos Abibes não é evidente, no momento da marcação da visita deve combinar-se um ponto de encontro com o produtor.

INFORMAÇÕES

Morada Monte dos Abibes, Glória, 7100 Estremoz • GPS 38° 47' 20.3" N / 7° 33' 25.3" W • Contactos 918 391 593 / E-mail: ervitas.catitas@gmail.com • Condições Período aconselhado: maio a outubro. Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • ervitascatitas.eu

< Voltar a Percurso 13

Daviqueijos, Rio de Moinhos

David Venâncio é proprietário e responsável por esta queijaria há muitos anos. O seu queijo de ovelha, de meia cura e curado, é produzido a partir de leite comprado aos produtores locais. Com marcação prévia é possível visitar as suas instalações, observar o processo de produção, fazer uma prova de queijos e comprar diretamente ao produtor.

Como chegar - A Queijaria Daviqueijos localiza-se dentro da povoação de Rio de Moinhos.

INFORMAÇÕES

Morada Rua da Aldeia Nova, 21, 7150-365 Rio de Moinhos • GPS 38° 46' 05.2" N / 7° 30' 06.6" W • Contactos Telefone: 268 801 170 / E-mail: daviqueijos@hotmail.com • Horário Todos os dias: 08h00-17h00 • Condições Grupos: n.º máximo 10 pessoas. Fabrico do queijo: 3ª, 4ª e 5ª • Idiomas Português

< Voltar a Percurso 13

Adega Cooperativa de Borba

Fundada em 1955 por 13 viticultores da zona de Borba, a Adega de Borba conta hoje com 300 associados. Neste momento é seu grande objetivo promover a aproximação do viticultor à adega, considerando que, depois de estar efetivado o trabalho realizado a montante – seleção e manutenção das melhores castas e apetrechamento tecnológico – só é possível atingir a excelência vinícola que as condições da região permitem com o pleno envolvimento do viticultor na produção de grandes vinhos.

Neste momento a Adega de Borba trabalha com uma área de 2.200 hectares de vinha, 70% de castas tintas e 30% de castas brancas. Os seus vinhos são comercializados com as seguintes marcas: Galitos (Tinto, Branco e Rosé) Adega de Borba DOC Alentejo (Tinto, Branco e Rosé), Convento da Vila (Tinto e Branco), Rótulo de Cortiça DOC Alentejo (Tinto), Montes Claros Colheita DOC Alentejo (Tinto, Branco, Premium Tinto, Premium Branco, Garrafeira, Espumante Branco Bruto); Senses (Touriga Nacional, Verdelho, Syrah, Alvarinho); Edições Especiais DOC Alentejo (Campeões Europeus), Aguardentes (Bagaceira Velhíssima, Velha e Aguardente Vínica) e Licores.

A Adega de Borba produz também azeite, com a marca Adega de Borba, DOP virgem extra, assim como uma gama de produtos gourmet, em parceria com a Chocolateria ELLG Gourmet: biscoitos de azeite, chocolates (de vinho, trufas de vinho licoroso, trufas de aguardente e tabletes de chocolate negro) e diversos doces (de ameixa e de figo com licoroso branco; de tomate, de morango e de ameixa vermelha, com licoroso tinto).

No âmbito do seu projeto de Enoturismo, a Adega de Borba tem uma loja para venda dos seus produtos, promove visitas das vinhas e da adega e, na sua sala de provas, oferece degustações de vinhos de vários tipos, acompanhadas de pão e do seu azeite. Permite a participação nas vindimas e nas diversas fases de produção do vinho e, ao longo do ano, organiza cursos de prova e seminários. Para este fim, possui um auditório para 60 pessoas e uma sala para 150.



Como chegar - A Adega de Borba está sinalizada em Borba

INFORMAÇÕES

Morada Largo Gago Coutinho e Sacadura Cabral, 25, Apartado 20, 7151-913 Borba • GPS 38° 48' 24.3" N / 7° 27' 41.8" W • Contactos Telefone: 268 891 660 / E-mail: geral@adegaborba.pt • Horário Loja - 2ª a sábado: 09h00-19h00 • Condições Todas as atividades devem ser marcadas previamente • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.adegaborba.pt

< Voltar a Percurso 13

Borqueijos – Sociedade de Queijos de Borba, Lda

Esta pequena queijaria, pertença de Joaquim Proença, mantém o fabrico artesanal de queijos de ovelha. É possível visitar a queijaria, aprender as técnicas da produção e fazer uma prova de queijos: frescos do dia, meia cura e curados. O queijo é produzido a partir de leite adquirido a criadores locais. A cura é feita em câmara.

Como chegar - A Borqueijos fica dentro da vila de Borba.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Cruz de Cristo, 28, 7150-252 Borba • GPS 38° 47' 54.7" N / 7° 27' 19.2" W • Contactos Telefone: 268 894 427 / Telemóvel: 917 271 809 / E-mail: borqueijosborba@sapo.pt • Horário Todos os dias: 09h00-13h00 e 14h00-18h00 • Condições Marcação prévia. Máximo de participantes: 6 • Idiomas Português

< Voltar a Percurso 13

Borba

Percorra o eixo do Centro Histórico e faça uma viagem de reconhecimento da oferta que aqui se encontra de restaurantes e tasquinhas. Há locais excelentes para vinhos e petiscos. Informe-se no local sobre a Rota das Tabernas e a tradição de "fazer as 11". Em novembro acontece o grande evento báquico: a Festa da Vinha e do Vinho, excelente ocasião para recheiar a garrafeira e a dispensa de produtos regionais alentejanos.

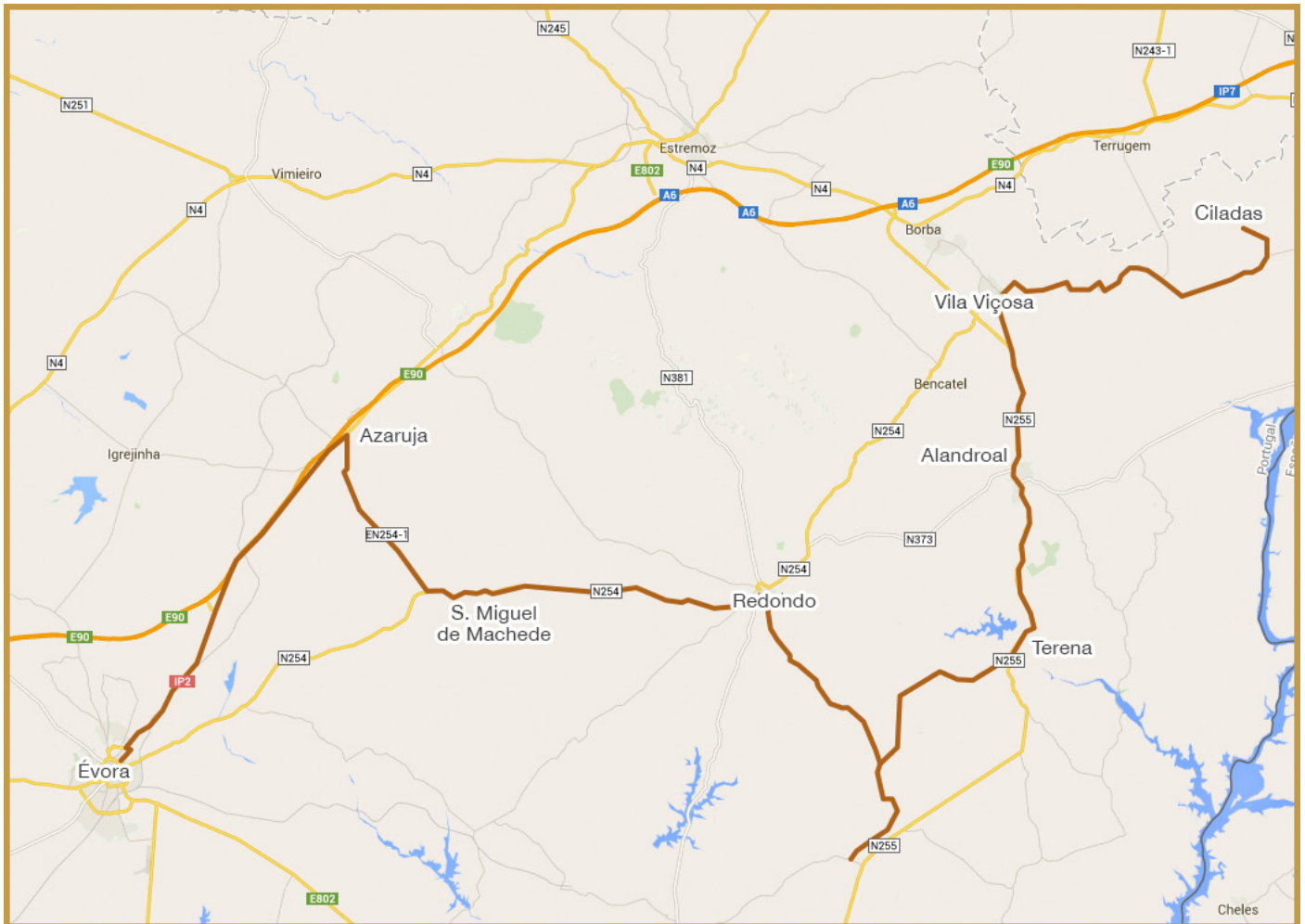
SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 13

Percurso 14

Vila Viçosa – Incursão a Ciladas – Alandroal – Terena – Orvalhos – Aldeia dos Marmelos – Incursão a Casas Novas dos Mares – Redondo – S. Miguel de Machede – Azaruja – Évora



Visitas e Atividades

- Passeio em Vila Viçosa.
- Visita e prova de enchidos na Apolinário Arvana, Ciladas.
- Workshop de doçaria na Pastelaria Landroal.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Serra Lica, Orvalhos.
- Visita e prova de enchidos na Salsicharia de Francisco Grazina Rainho, Aldeia dos Marmelos.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Fátima e Filhos, Casas Novas de Mares.
- Passeio em Redondo com visita do Museu do Vinho.
- Visita, prova de vinhos e atividades vitivinícolas na Adega Cooperativa de Redondo.
- Visita e atividades vitivinícolas na Casa Agrícola de Alexandre Relvas.
- Visita da Cutelaria Franzina.
- Visita da Cortiçarte.
- Visita e prova de vinhos e azeites na Herdade da Calada.
- Visita e prova de queijos na Queijaria Cachopas.
- Visita e prova de vinhos na Adega da Cartuxa.
- Visita e prova de cervejas artesanais na Balluta.
- Visita e atividades na Olivae.
- Prova de vinhos na loja da adega Pêra-Grave.
- Descoberta gastronómica do Centro Histórico de Évora.

Locais de Interesse / Produtores

Vila Viçosa

Os apreciadores da caça e da gastronomia da caça não podem deixar de visitar o Museu da Caça, instalado no Castelo de Vila Viçosa, e a Armaria de D. Carlos, que ocupa uma belíssima sala do Paço Ducal. Se for fevereiro, não esquecer a Semana Gastronómica do Porco. Para quem gosta de comer com as estações, é este o momento do ano para provar todos os pratos de porco fresco.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 14](#)

Enchidos de Apolinário Arvana, São Romão

Fundada a 1 de dezembro de 2000 pelo seu proprietário, Apolinário Arvana, esta Fábrica de Enchidos Alentejanos é um projeto jovem de produção de enchidos de porco alentejano, preto e branco, curados a fumo de lenha. Aqui se produzem: paia do cachaço, chouriço grosso, farinheira, linguiça, morcela, painho. Com marcação prévia é possível visitar as instalações e fazer uma degustação de enchidos.

Como chegar - Sair de Vila Viçosa em direção a S. Romão e prosseguir até à localidade de Ciladas. A salsicharia fica dentro da povoação.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Dr. Couto Jardim 13, S. Romão, 7160-120 Ciladas • GPS 38.770852 N / -7.364599 W • Contactos Telefone: 268 969 013 / Telemóvel: 966 551 135 / E-mail: arvanacarnes@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.facebook.com/pages/Apolin%C3%A1rio-Arvana-F%C3%A1brica-de-Enchidos-Alentejanos/273456809377828

< [Voltar a Percurso 14](#)

Alandroal

É um concelho onde se erguem três fortalezas da linha de defesa do rio Guadiana: Alandroal, Terena e Juromenha. A sua ligação ao rio está na base dos pratos de peixe do rio, que têm direito a festival no mês de março. A gastronomia da vila é excelente, como o atestam a oferta e o serviço dos seus restaurantes certificados. Pode entrar-se no Alandroal por qualquer uma das suas entradas. O importante é seguir para o centro, estacionar e andar a pé. A caminhar está tudo à mão, tendo como referência o seu magnífico castelo em xisto e, mesmo ao lado, o Posto de Turismo. À passagem por Terena, obrigatório subir à vila fortificada e descer à ermida-fortaleza da Senhora da Boa Nova, localizada junto a um canal de rega da barragem de Lucefecif. No verão, é impressionante a pujança das culturas de regadio desta zona.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 14](#)

Doçaria da Pastelaria Landroal, Alandroal

Esta pastelaria tem confeção própria e o pasteleiro Rui recebe com gosto quem esteja interessado em aprender a confeccionar bolos regionais. As suas especialidades são três: Pêro-Rodrigues, Pastéis de Chicharo e Peixinho de Rala. Recentemente, apresentou uma inovação bem ao gosto das novas correntes nutricionistas: pastéis de nata feitos com farinha de bolota, ou seja, sem glúten.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Dr. António José de Almeida, 7, 7250-107 Alandroal • GPS 38° 42' 10.6" N / 7° 24' 13.7" W • Contactos Telefone: 268 449 262 • Horário De 4ª a 2ª: 08h00 às 00h00 • Condições Marcação prévia (1 semana) • Idiomas Português e inglês • www.landroalresidencial.com

< [Voltar a Percurso 14](#)

Queijo do Alentejo, de João Serra Lica, Orvalhos

Nesta queijaria é a Dona Gertrudes, esposa de João Lica, a alma da produção e da comercialização de queijos frescos e curados de cabra e de queijos curados de ovelha e de mistura (ovelha e vaca). E não é tarefa de pouca monta porque a matéria-prima, o leite comprado a produtores da região, está sujeito a alterações sazonais. Os queijos de ovelha são produzidos todo o ano, com recurso ao coalho. A produção com cardo está confinada à primavera e estes queijos, considerados os melhores, são um pouco mais caros. Uma parte da produção dos queijos curados de ovelha e de cabra é feita com orégãos.

Com marcação prévia pode visitar esta queijaria, equipada com o que é necessário para receber visitantes dentro das normas regulamentares, e degustar os queijos.

Como chegar - Vindo de Terena, tome a direção Hortinhas. Orvalhos fica na estrada. A queijaria localiza-se junto do café.

INFORMAÇÕES

Morada Caixa Postal 716, Orvalhos, 7200-017 Santiago Maior • GPS 38° 35' 50.6" N / 7° 28' 19.0" W • Contactos Telefone: 268 459 523 / Telemóvel: 914 225 429 / E-mail: serralica@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português

< [Voltar a Percurso 14](#)

Salsicharia de Francisco Grazina Raínho, Aldeia dos Marmelos

Nesta empresa familiar, os enchidos de porco, branco e preto, produzem-se de forma artesanal e são curados com fumo de lenha. Apresentam seis variedades: linguíça, farinheira, morcela, painho, paio e cacholeira. Com marcação prévia é possível visitar a salsicharia, ouvir as explicações do casal Raínho sobre as diferenças entre estes vários tipos de enchidos e prová-los.



Como chegar - A Aldeia de Marmelos está sinalizada na estrada municipal que liga Terena, Hortinhas e Santiago Maior à N255.

INFORMAÇÕES

Morada Rua da Liberdade, 11, Aldeia dos Marmelos, 7200-013 Santiago Maior • GPS 38° 33' 38.0" N / 7° 28' 21.1" W • Contactos Telefone: 268 499 224 / Telemóvel: 965 337 754 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português

< [Voltar a Percurso 14](#)

Fátima & Filhos, Casas Novas de Mares

Em Casas Novas de Mares, é possível visitar a queijaria familiar e artesanal de Fátima & Filhos e provar os seus queijos. Uns são puros de cabra, frescos e curados; outros de mistura de vaca e cabra, igualmente frescos e curados. Nada melhor do que uma prova para aprender a distinguir os seus sabores.

Como chegar - A povoação de Casas Novas está sinalizada na estrada municipal que liga Terena, Hortinhas e Santiago Maior à N255.

INFORMAÇÕES

Morada Caixa Postal 402, Bloco 6, Casas Novas de Mares, 7200-015 Santiago Maior • GPS 38° 32' 11.1" N / 7° 29' 36.1" W • Contactos Telefone: 268 490 100 / E-mail: fatima-filhos@sapo.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português

< [Voltar a Percurso 14](#)

Redondo

Museu do Vinho Regional, Redondo

As tradições vinícolas da vila de Redondo estão bem documentadas no seu Museu do Vinho, aberto ao público em setembro de 2001. Do espólio permanente fazem parte instrumentos agrícolas, objetos, imagens e textos associados à arte do fabrico do vinho, privilegiando-se o material cerâmico, como seria de esperar e desejar neste centro oleiro. A organização do espólio procura reproduzir as várias etapas da produção vitivinícola, seguindo o percurso do vinho desde o amanho da terra onde se planta a vinha até ao copo.

Nestas instalações funciona também o Posto de Turismo, o que lhe permite, em simultâneo, informar-se sobre os eventos do concelho, as exposições temporárias ou conferências previstas para o Museu e o horário da Enoteca, um curioso local de encontro entre quem gosta de vinhos e petiscos. O Museu fica no centro da vila, na Praça da República onde se ergue, também, o edifício da Câmara Municipal.

INFORMAÇÕES

Morada Praça da República n.º 5/6, 7170-011 Redondo • GPS 38° 25' 51.4" N / 7° 31' 18.6" W • Contactos Telefone: 266 909 100 / E-mail: museudovinho@cm-redondo.pt • Horário 3ª a domingo: 10h00-20h00 • www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 14](#)

Adega Cooperativa de Redondo, Redondo

No séc. XIX, as pragas que atacaram as vinhas do Alentejo levaram os viticultores de então a unir esforços para sobreviverem. Mas só no séc. XX ressurgiu o ânimo que fez renascer a cultura da vinha e do vinho nesta região. As adegas cooperativas tiveram um papel fundamental neste renascimento e, entre elas, a Adega Cooperativa de Redondo. Fundada em 1956 por 14 viticultores, hoje conta com mais de 200, o que corresponde a cerca de 98% da sub-região de Redondo. Os grandes investimentos feitos a partir da década de 80 nos setores de receção da uva, transformação e armazenamento, vieram dar um novo incremento à Adega que, neste momento, tem capacidade para produzir 12.000 garrafas de vinho por hora. As marcas são várias e bem conhecidas: Real Lavrador (Tinto e Branco), AR Triplo (Regional Alentejano), Terra d'Ossa DOC Alentejo (Tinto e Branco), Porta da Ravessa DOC Alentejo (Tinto e Branco), Anta da Serra DOC Alentejo (Tinto e Branco), AR Touriga Nacional (Tinto), AR Reserva e Garrafeira AcR (Tinto) e Vinho Licoroso.

A Adega Cooperativa de Redondo abre as portas aos interessados na vitivinicultura. Organiza visitas da adega e degustação de vinhos e, com marcação prévia sujeita à disponibilidade do enólogo, workshops vînicos para grupos.

O edifício, bem visível, localiza-se na estrada Redondo – Évora, junto à rotunda onde se sinalizam as várias direções de saída da vila.



INFORMAÇÕES

Morada Estrada de Évora, Ap. 26, 7170-999 Redondo • GPS 38° 38' 35.7" N / 7° 33' 21.7" W • Contactos Telefone: 266 989 100 / E-mail: geral@acr.com.pt; enoturismo@acr.com.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e francês • www.acr.com.pt

< [Voltar a Percorso 14](#)

Casa Agrícola Alexandre Relvas, S. Miguel de Machede

A Casa Agrícola Alexandre Relvas foi fundada em 2001 e tem uma produção anual de cerca de 3 milhões de garrafas de vinho. Exporta 70% da sua produção. São dois os seus principais polos de produção: a Herdade da Pimenta, com 100 hectares de vinha, e a Herdade São Miguel, com 35 hectares. No espaço sobranste destas herdades, criam-se ovelhas Merina Branco, Cavalos de Desporto e, também, espécies autóctones portuguesas em vias de extinção como o Burro de Mirandela e o Garrano do Gerês.

Na Herdade de São Miguel foram plantados 100.000 sobreiros entre 1998 e 1999, ação enquadrada no objetivo de redução da pegada de carbono e que lhe granjeou o Selo de Earth Friendly Winery. A primeira adega a ser construída foi a desta Herdade. Com um estilo minimalista, implantada no meio das vinhas, foi concebida para transformar 500.000 quilos de uvas por ano. O trabalho é todo feito artesanalmente.

Em 2009 surge a Adega da Pimenta, um edifício com grande preocupação de integração na paisagem, todo revestido a cortiça. Equipada com tecnologia de ponta, esta adega está preparada para a transformação de 2,5 milhões de quilos de uva por ano.

A Casa Agrícola Alexandre Relvas tem uma gama diversificada de vinhos no mercado, cada uma e conforme os casos, com os seus brancos, tintos, rosés, monocastas e reservas: Herdade de São Miguel, Herdade da Pimenta, Ciconia, Montinho de São Miguel, Monte dos Amigos, São Miguel dos Descobridores, Atlântico, Aya, São Miguel das Missões, São Miguel Special Edition e Segredos de S. Miguel.

A Casa Agrícola Alexandre Relvas tem o estatuto de PME Líder, atribuído pelo IAPMEI, e as certificações de qualidade ISO 9001 e 22 000. Os visitantes são bem vindos. Podem visitar as vinhas e a adega e provar vinhos.



Como chegar - Chegando a S. Miguel de Machede vindo de Redondo, tomar a primeira entrada e atravessar a povoação sempre em frente até ao Largo da Igreja. Aí, tomar a direção da saída para Évora. A entrada para a Casa Agrícola vai surgir mais adiante, do lado direito. Vindo de Évora, tomar a primeira entrada e prosseguir até à Casa Agrícola que aparece do lado esquerdo.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade de São Miguel, Apartado 60, São Miguel de Machede, 7170-999 Redondo • GPS 38° 38' 26.5" N / 7° 44' 21.5" W • Contactos Telefone: 266 988 034 / E-mail: info@herdadesaomiguel.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-16h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.herdadesaomiguel.com

< [Voltar a Percurso 14](#)

Cutelaria Joaquim Franzina, Azaruja

As oliveiras não são apenas as árvores abençoadas que, no Alentejo, chegam a ter a idade da nossa era. Não nos dão apenas azeitonas e, a partir delas, o azeite que é tão importante na gastronomia alentejana. Na Cutelaria Joaquim Franzina são ingrediente de um instrumento fundamental na mesa de todos nós: é da madeira de oliveira que se fazem os cabos das famosas facas da Azaruja, com lâminas de aço, cada uma com o tamanho e feitio requerido pela função. Há facas corticeiras, facas de sapateiro e facas de cozinha. Faqueiros completos, facas avulsas, com ou sem suporte. Mas sempre excelentes e afiadas. Fazem-se há quase 100 anos nesta casa que já vai na terceira geração e emprega sete pessoas com uma produção de 500 facas por dia. Uma visita a não perder.

Como chegar - Vindo de S. Miguel de Machede, tomar a direção Azaruja, entrando na povoação pelas Courelas da Azaruja e Azarujinha. No centro, onde se localiza a Praça de Touros, seguir a direção Évora até à porta da Cutelaria.

INFORMAÇÕES

Morada Rua Engenheiro José Frederico Ulrich 13, 7005-117 Azaruja • GPS 38° 42' 20.5" N / 7° 46' 47.9" W • Contactos Telefone: 266 977 168 • facasjoaquimfranzina.pt/pt

< [Voltar a Percurso 14](#)

Cortiçarte, Azaruja

Depois de tantos e tantos quilómetros a circular no Alentejo na companhia de milhares de sobreiros, vale a pena parar na Cortiçarte para ver de que forma esta matéria-prima se liga com a enogastronomia. Aqui não se fazem aplicações industriais: transforma-se a cortiça em objetos do dia a dia. Mas antes prepara-se. Alguém descortiçou os sobreiros e empilhou as pranchas. Para ver esta parte do trabalho, tem que vir ao Alentejo entre junho e agosto. Entrando nesta fábrica pode ver todo o processo de transformação desde a cozedura até à criação de objetos como carteiras, malas, sapatos, chapéus ou chapéus de chuva. Ou outros que pode levar para a sua mesa: bases para pratos e para copos, tarros para servir cozido de grão com hortelã, copos, frascos e garrafas revestidos de cortiça. E vai ver também como se escolhe a cortiça para as rolhas e como se fazem. Para o vinho e para o Champagne.

Como chegar - A Cortiçarte está localizada no Parque Industrial da Azaruja, sinalizado na vila. Tem um sobreiro frente à porta.

INFORMAÇÕES

Morada Parque Industrial, Rua A, n.º 7, 7000 Azaruja • GPS 38° 42' 18.7" N / 7° 47' 30.8" W • Contactos Telefone: 266 977 276

< [Voltar a Percurso 14](#)

Herdade da Calada, Évora

A Herdade da Calada foi fundada no século XIX pelos descendentes do Duque de Lencastre. A casa foi objeto de várias intervenções ao longo dos tempos, mas mantém a traça arquitetónica original. Os atuais proprietários, Maria e André Jean-Claude Penauille, adquiriram-na em 2007 e abriram portas ao Enoturismo. A propriedade é constituída por 35 hectares de vinha, 110 de olival, 60 de cereais e 215 de montado, a partir dos quais se produzem vinhos, azeite, azeitonas e mel multifloral.

No que respeita aos vinhos, à data estão a ser comercializadas as seguintes marcas: Porta da Calada (Tinto e Branco), Vale da Calada (Tinto, Branco e Rosé), Caladessa DOC (Tinto e Branco), JCM (Tinto e Branco), Herdade da Calada Touriga Nacional e Syrah, Baron de B (Tinto Reserva e Branco Reserva), Block nº 3 (Tinto), Clemente de B (Vinho Licoroso).

Os azeites, extraídos de duas variedades de azeitona – galega e maçanilha - apresentam duas gamas, ambas virgem extra: Herdade da Calada e Herdade da Calada Premium. As azeitonas de conserva são colhidas à mão e preparadas de acordo com os métodos tradicionais.

No quadro do seu projeto de Enoturismo, a Herdade da Calada inclui uma unidade de alojamento local instalada no Monte, que permite a fruição plena do campo e de várias atividades produtivas e de lazer. Com marcação prévia, as visitas da herdade, das vinhas e da adegas, assim como as provas de vinhos e de azeites estão abertas a visitantes.



Como chegar - A entrada na Herdade da Calada faz-se pela N18 (Évora-Estremoz), junto ao km 12. Vindo de Évora, a seguir ao nó de entrada na A6; vindo de Estremoz ou de Azaruja, antes deste nó.

INFORMAÇÕES

Morada Estrada de Évora-Estremoz, km 12, 7005-837 Évora • GPS 38° 40' 49.8" N / 7° 50' 00.9" W • Contactos Telefone: 266 470 030 / Telemóvel: 925 990 753 / E-mail: geral@herdadecalada.com • Horário Semana: 09h30 – 16h30 • Condições Semana: Marcação com 24h de antecedência. Número de participantes: 2 a 50 pessoas. Fim de semana: Marcação com 2 ou 3 semanas de antecedência. Número de participantes: mínimo 15 pessoas • Idiomas Português e inglês • www.herdadecalada.com/

< [Voltar a Percurso 14](#)

Queijaria Cachopas, Évora

A Queijaria Cachopas existe há mais de 50 anos. Em Évora, há 35. É um dos casos exemplares de passagem da sabedoria e do gosto pelo ofício de geração em geração. Todos os produtos são fabricados “como manda a tradição”, combinando as orientações da Avó Maria com as exigências atuais das normas comunitárias e do controlo de qualidade. Diariamente produzem-se nesta casa queijos frescos, almece, requeijão, queijos de mistura (vaca e ovelha e vaca e cabra) e queijo puro de ovelha. Apesar do muito trabalho, esta queijaria abre as portas aos curiosos da confeção de queijos: é possível ver o processo de produção e provar os produtos finais.

Como chegar - A Queijaria Cachopas localiza-se na Estrada dos Canaviais, a que se acede saindo de Évora direção Estremoz. É numa destas rotundas que se sinaliza Canaviais.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta da Lage, Estrada das Salvadas (Canaviais), 7000-178 Évora • GPS 38° 35' 47.8" N / 7° 53' 53.2" W • Contactos Telefone: 266 737 290 / E-mail: quejariacachopas@sapo.pt • Horário 2ª a sábado: 08h00-20h00. Domingo: 09h00-13h00 e 15h00-18h00 • Condições Visitas: marcação prévia. Domingo: só visita às instalações, sem prova (não há laboração) • Idiomas Português e inglês • quejariacachopas.com

< [Voltar a Percurso 14](#)

Fundação Eugénio de Almeida - Adega da Cartuxa, Évora

O Enoturismo da Cartuxa localiza-se a 2 kms do Centro Histórico de Évora, na Quinta de Valbom, a cerca de 200 metros do Convento da Cartuxa. Pertença da Fundação Eugénio de Almeida, esta Adega é, atualmente, um dos centros de estágio dos seus vinhos.

A nova Adega da Cartuxa funciona na Herdade de Pinheiros e dela saem anualmente cerca de três milhões de garrafas de vinho Branco, Tinto e Rosé, das marcas Pêra-Manca, Scala Coeli, Cartuxa, Foral de Évora, EA e Vinea, e o Espumante Cartuxa. A vinha está distribuída pelas herdades de Pinheiros, Casito, Álamo da Horta e Quinta de Valbom.

Para além do vinho, o azeite é também uma das apostas estratégicas da Fundação. O seu olival, com uma área total de 285 hectares (65 na Herdade do Álamo da Horta e 220 na Herdade do Álamo de Cima), produz maioritariamente azeitonas das variedades galega, cobrançosa, arbequina e picual. O lagar está instalado na Herdade do Álamo da Horta e é responsável pela produção de três azeites: EA, Álamos e Cartuxa Gourmet, todos virgem extra.

As visitas da antiga Adega, organizadas de forma leve, interessante e com momentos especialmente motivadores como é a passagem pela ala dos aromas das diferentes castas, terminam sempre com uma prova de vinhos e de azeites.

A Fundação Eugénio de Almeida é detentora de património de valor na cidade de Évora, Património da Humanidade. Explora um restaurante e um wine bar, situados na zona mais monumental da cidade, onde se erguem o Templo Romano, o Museu, o Conventos dos Loios e a Catedral.



Como chegar - Saindo de Évora pela rotunda das Portas de Avis, na primeira rotunda que se segue, tome a terceira saída e siga as indicações para Adega.

INFORMAÇÕES

Morada Sede - Pátio de S. Miguel, Apartado 2001, 7001-901, Évora. Adega – Quinta de Valbom • GPS Adega 38° 35' 08.6" N / 7° 55' 09.4" W • Contactos Telefone: 266 748 380 / E-mail: enoturismo.cartuxa@fea.pt • Horário Verão - 3ª a domingo: 10h00-19h00. Inverno - 3ª a domingo: 10h00-18h00. Encerra: 2ª, 24 e 25 de dezembro e 1 e 2 de janeiro • Condições Número máximo de visitantes: 40 pessoas. Período de visitas: 11h30, 15h00 e 16h30 • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • www.fea.pt

< [Voltar a Percurso 14](#)

Balluta – A Cerveja Artesanal do Alentejo, Évora

Esta empresa, fundada em 2012, está a dar os primeiros passos num produto inovador: a produção de cerveja artesanal a partir da fermentação da bolota – a Balluta. Com marcação prévia sujeita a disponibilidade dos produtores, pode visitar as instalações e degustar as cervejas, ou encomendar uma prova na loja Divinus, em Évora.

INFORMAÇÕES

Morada Escritório: Rua Fernando Seno, n.º 18, 7005-485 Évora • GPS 38° 35' 08.6" N / 7° 55' 09.4" W • Contactos Telemóvel: 934 485 513 / 931 152 033 / E-mail: geral@balluta.pt • Condições Marcação prévia via site. Visitas realizadas só à tarde • Idiomas Português, inglês, espanhol e alemão • www.balluta.pt

< [Voltar a Percurso 14](#)

Oficina de Espíritos, Évora

Esta empresa é a produtora do primeiro Gin Biológico da Península Ibérica. Além do gin, a Oficina de Espíritos produz também várias bebidas espirituosas de origem não vínica, tradicionais, artesanais, de acordo com os princípios do modo de produção biológico. É possível visitar a destilaria, participar em workshops e degustar as várias bebidas espirituosas: uma destilada e uma cerveja.

Como chegar - A Oficina dos Espíritos localiza-se no Parque Industrial de Évora, com acesso pela Rua Circular Poente. Seguindo em frente na direção “Outras ruas”, após 300 metros encontra-se a Rua do Têxtil.

INFORMAÇÕES

Morada Parque Industrial e Tecnológico de Évora, Rua do Têxtil, n.º 20, 7005-444 Évora • GPS 38° 32' 49.8" N / 7° 55' 01.4" W • Contactos Telemóvel: 938 401 478; 925 429 523 / E-mail: oficinadeespiritos@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.facebook.com/OficinadeEspiritos?fref=ts

< Voltar a Percurso 14

Planetalfazema – Sabonetes Olivae, Évora

Os produtos Olivae são uma criação de Elza Neto, bióloga, e Carla Janeiro, engenheira zootécnica. Apostadas em construir um produto que contribuísse para a valorização dos recursos endógenos da região onde residem – o Alentejo, iniciaram o seu projeto de produção de sabonetes em 2011. Começaram com uma experiência, tendo como base o aproveitamento das propriedades da folha de oliveira. Estas folhas contêm oleuropeína, substância com uma ação antimicrobiana e antioxidante, o que as indicaria como matéria-prima adequada e desejável para este produto. No entanto, análises químicas efetuadas aos primeiros sabonetes fabricados revelaram que a oleuropeína desaparecia durante o processo de fabrico utilizado. Abandonaram então esta ideia e, mercê dos conhecimentos de saboaria tradicional que tinham entretanto aprofundado, lançaram o seu atual projeto: produção de sabonetes com leite de cabra serpentina, raça autóctone em risco de extinção. Para além do leite, são ingredientes deste produto o azeite puro e óleos essenciais obtidos por destilação a vapor de plantas aromáticas, sempre nacionais e naturais, ou seja, livres de tratamentos químicos. Com o seu produto consolidado, em outubro de 2013, Elza e Carla criaram a Planetalfazema Lda para produção e comercialização de sabonetes artesanais com a marca OLIVAE. À data estão no mercado os seguintes: Alecrim (*rosmarinus officinalis*), Tomilho bela luz (*thymus mastichina*), Rosmaninho (*lavandula stoechas*) e Sem Aroma. A gama Personalizados permite que o cliente possa criar um sabonete “tailor made”, neste caso com os aromas, a forma, o tamanho e até a embalagem que pretender. As instalações desta empresa são em Évora e podem ser visitadas para observação do processo de produção, sempre e apenas com marcação prévia sujeita à disponibilidade do produtor.

INFORMAÇÕES

Morada Vila Académica, Lote E, n.º 8 e 9, 7000-969 Évora • GPS 38° 33' 54.7" N / 7° 55' 59.6" W • Contactos Telefone: 266 092 719 / Telemóvel: 961 374 194 / E-mail: geral@olivae.eu • Condições: marcação prévia • www.olivae.eu

< Voltar a Percurso 14

Vinhos Pêra-Grave, Évora

A Quinta de São José de Peramanca é uma propriedade com 34 hectares e uma história rica no que respeita à atividade vitivinícola. Antes do flagelo da filoxera, os vinhos aqui produzidos eram afamados e ganharam, no séc. XIX, várias medalhas em concursos internacionais. Atualmente, tem cerca de 15,5 hectares de vinhas, a partir dos quais se produzem os vinhos: Pêra-Velha, Pêra-Grave e Pêra-Nova. Na loja da adega, este produtor organiza provas de vinhos, simples ou acompanhadas por produtos regionais.



Como chegar - A Quinta de Peramanca localiza-se na N114 no sentido Évora – Montemor-o-Novo, a acerca de 5 kms de Évora, do lado esquerdo da estrada.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta São José de Peramanca, EN 114, km 5, Ap. 130, 7006-802 Évora • GPS 38° 34' 05.1" N / 7° 53' 27.7" W • Contactos Telefone: 266 785 045 • Horário Verão: 10h00-13h00 e 14h30-19h00. Inverno: 09h30-13h00 e 14h30-18h30 • Condições N.º mínimo de participantes: 2 pessoas • Idiomas Português • www.peragrave.pt/home.php

Évora

Em Évora, Património da Humanidade, descubra o Centro Histórico criando o seu próprio roteiro gastronómico. Comece por almoçar num dos restaurantes que são referência na gastronomia alentejana (ver Onde comer). Depois vá ao Posto de Turismo levantar uma planta da cidade e caminhe para se familiarizar com a sua traça medieval. Vá conhecendo algumas pastelarias e lojas gourmet: Inn Piazza, Agroloja Rural Gourmet, Boa Boca Gourmet, Evoralforge, AlémBio – Mercearia Biológica. Quando passar pela Igreja de S. Francisco, espreite o Mercado Municipal e desça à Divinus Gourmet, onde encontra toda a espécie de produtos regionais: vinhos, queijos, azeites, vinagres, enchidos, presuntos, doces e mel, pastas de azeitona, sal aromatizado, bolachas, biscoitos, chás, infusões, sabonetes, óleos essenciais. Com marcação prévia pode fazer provas de alguns produtos.

Para lanchar sugerimos a pastelaria Pão de Rala, obra da dinâmica Ercília, doceira que já é uma instituição da cidade. Para dois dedos de conversa ao fim do dia, vá conhecer o Ervideira Wine-shop ou o Wine bar da Cartuxa. Com tudo o que comunicou e aprendeu durante a tarde, para jantar e dormir já não vai precisar de sugestões.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

Onde Comer

Restaurantes certificados

Bela Vista – Vendas Novas. Rua da Boavista, nº 117. Tel. 265 892 126. Encerra ao sábado. www.facebook.com/RestBelaVista
Canto dos Sabores – Vendas Novas. R. Capitão Custódio Janeiro Santana, 7, R/C. Tel. 265 805 174. Não encerra. cantodos-sabores.com

Maçã – Lavre. Estrada Nacional 114. Tel. 265 847 100. Encerra à segunda-feira. www.maca-restaurante.pt

Solar dos Lilases – Mora. Rua de Santo António, 8. Tel. 266 403 315. www.hotelsolarardoslilases.com

A Palmeira – Cabeção. R. 25 de Abril, 46. Tel. 266 447 182. Encerra à terça-feira. www.restauranteapalmeira.pt

Os Arcos – Cabeção. R. 31 de Janeiro, 12. Tel. 266 447 543. Não encerra.

Solar da Vila – Cabeção. R. da Esperança, 17. Tel. 933 818 943. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/pages/O-Solar-da-Vila/10150099820780573?sk=timeline

O Alpendre – Arraiolos. Bairro Serpa Pinto, 22. Tel. 266419024. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/restaurante.alpendre

O Pelourinho – Arraiolos. R. Cunha Rivara, 9. Tel. 266 419 070. Não encerra. www.facebook.com/pelourinho.opelourinho

Pousada Convento de Arraiolos – Arraiolos. Nossa Senhora da Assunção. Tel. 266 419 340. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousadaarraiolos

Gadanha Mercearia – Estremoz. Largo Dragões de Olivença, 84. Tel. 268 333 262. Não encerra. merceariagadanha.pt

Pousada Castelo de Estremoz – Estremoz. Largo D. Dinis. Tel. 268 332 075. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousada-estremoz

O Espiga – Borba. Rua Silveira Menezes, nº 2. Tel. 965 824 036. Encerra ao domingo.

Pousada Convento de Vila Viçosa – Vila Viçosa. Convento das Chagas, Terreiro do Paço. Tel. 268 980 742. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousada-vila-vicosa

A Maria – Alandroal. R. João de Deus, 12. Tel. 268 431 143. Encerra ao jantar de segunda-feira. www.restauranteamaria.com

Adega dos Ramalhos – Alandroal. Largo Major Roçadas, 2. Tel. 268 449 490. Encerra à terça-feira. www.facebook.com/adegados.ramalhos

Celeiro do Pinto – Redondo. Av. De Gien, lt B. Tel. 939 136 665. Encerra à quinta-feira.

Café Alentejo – Évora. R. do Raimundo, 5. Tel: 266 706 296. Não encerra. www.cafealentejo.com

Cardo, Ecorkhotel – Évora. Quinta da Deserta e Malina. Tel. 266 738 500. Não encerra. www.ecorkhotel.com

Dom Joaquim – Évora. R. dos Penedos, 6. Tel. 266 731 105. Encerra ao domingo ao jantar e segunda-feira. www.facebook.com/dom.joaquim.12

Fialho – Évora. Travessa do Mascarenhas, 16. Tel. 266 703 079. Encerra à segunda-feira. restaurantefialho.com

Luar de Janeiro – Évora. Travessa do Janeiro, 13. Tel. 266 749 114 /5. Encerra à quinta-feira. luardejaneiro.com

O Garfo – Évora. R. Santa Catarina, 13-15. Tel. 266 709 256. Encerra ao domingo.

Pousada Convento de Évora – Évora. Largo Conde Vila-Flor. Tel. 266 730 070. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousada-evora

Sol Poente – Évora. Évorahotel, Av. Túlio Espanca. Tel. 266 748 800. Não encerra. www.evorahotel.pt

Outras sugestões:

Delícias Coordenadas – Vendas-Novas. Rua Boavista 60/4. Tel. 265 892 208. Não encerra. deliciascoordenadas.pt/pt

L'AND Vineyards – O único restaurante do Alentejo com uma Estrela Michelin. Montemor-o-Novo. Herdade das Valadas. Tel. 266 242 400. Segunda e terça-feira exclusivo para hóspedes. l-andvineyards.com/pt/gourmet/

O Poço – Brotas. R. 25 de Abril, 7. Tel. 266 487 155. Encerra à terça-feira.

Rédeas Curtas – Santana do Campo (junto à igreja). Tel. 266 419 006 / 937 271 810. Encerra ao domingo ao jantar e segunda-feira. www.herdadeamendoeira.com/noticias/restaurante-redeas-curtas/296/

A Moagem – Arraiolos. Rua da Fábrica, 2. Tel. 266 499 646. Encerra à terça-feira. www.facebook.com/amoagem.amoagem

Cadeia Quinhentista – Estremoz. R. Rainha Santa Isabel – Castelo. Tel. 268 323 400. Não encerra. www.cadeiaquinhentista.com

São Rosas – Estremoz. Largo D. Dinis, 11. Tel. 268 333 345. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/pages/S%C3%A3o-Rosas/100988449981595

Narcissus Fernandesii – Vila Viçosa. Largo Gago Coutinho, nº 11. Tel. 268 887 010. Não encerra. www.alentejomarmoris.com/index.php/pt/88-ofertas-especiais/88-restaurante-narcissus-fernandesii

¼ para as Nove – Évora. R. Pedro Simões, 9-A. Tel. 266 706 774. restaurante14pras9.pt

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-comer/

(faça a pesquisa nas localidades Vendas Novas, Montemor-o-Novo, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal, Redondo, Évora)

Onde Dormir

Herdade da Amendoeira – Santana do Campo. www.herdadeamendoeira.com

Herdade da Comenda Grande – Vale do Pereiro. www.comendagrande.com

Herdade dos Coelhoiros – Igreja. www.herdadecoelhoiros.pt

Herdade da Calada – Évora. www.herdadecalada.com/

Outras sugestões

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/

(faça a pesquisa nas localidades Vendas Novas, Montemor-o-Novo, Arraiolos, Mora, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Alandroal, Redondo, Évora).

Eventos Enogastronómicos

Vendas Novas

Festival de Gastronomia, artesanato e produtos locais. Maio, Vendas Novas. Evento de promoção dos produtos regionais, de que faz parte o Festival da Bifana de Vendas Novas.

Montemor-o-Novo

Feira do Pão e Doçaria de Montemor-o-Novo. Maio, Montemor-o-Novo. Certame com a participação de expositores de vários pontos do país, das áreas de Padaria, Pastelaria, Doçaria Conventual e Regional, Licores, Compotas, Mel e Vinhos.

Festival das Sopas. Fim de outubro, início de novembro, Montemor-o-Novo. Com este Festival, pretende-se revalorizar e estimular o consumo da sopa, divulgando o património gastronómico regional e unindo a tradição aos benefícios deste prato tão saboroso e saudável.

Arraiolos

Mostra Gastronómica. Anual, Arraiolos. Este evento é constituído por semanas gastronómicas ao longo do ano, dedicadas a um prato ou ingrediente regional. Em novembro, no decorrer desta mostra anual, tem palco o Festival da Empada de Arraiolos e a Feira do Tapete.

Festival da Empada de Arraiolos. Novembro, Arraiolos. Além da mostra gastronómica intrinsecamente ligada com as empadas, também decorre a mostra de produtos regionais.

Mora

Mês das Migas. Fevereiro, Mora. Durante todo o mês, na ementa dos restaurantes participantes podem ser encontrados os mais variados pratos de migas: de espargos, de batata, de coentros, de ovas, de enchidos, de couve-flor, de tomate, entre outras.

Mostra Gastronómica de Caça. Novembro e dezembro. Mostra de pratos de caça nos vários restaurantes aderentes de Mora, Brotas, Cabeção e Pavia.

Estremoz

Concurso da Cozinha Alentejana de Estremoz. Abril e maio, Estremoz. Este evento gastronómico parte de um concurso entre os restaurantes do concelho. É um evento gastronómico com o intuito de valorizar e promover turisticamente a Cozinha Alentejana, em especial a do Concelho de Estremoz.

Todos os anos, este evento é dedicado ou a um ingrediente ou a um prato específico da cozinha alentejana.

Cozinha dos Ganhões. Novembro. Considerado o maior certame gastronómico do Alentejo, oferece aos visitantes, para além da rica gastronomia, a doçaria, os produtos regionais, artesanato e animação cultural.

Borba

Festa da Vinha e do Vinho. 1.ª quinzena de novembro, Borba. Este certame integra várias feiras temáticas, gastronomia, colóquios, espetáculos de música e a possibilidade de degustação de mais de 150 marcas de vinho.

Vila Viçosa

Semana Gastronómica do Porco. Fevereiro, Vila Viçosa. Este certame conta com a participação dos restaurantes locais. Durante esta semana são apresentados menus, cujos pratos são confeccionados, obrigatoriamente, com azeite.

Alandroal

Mostra Gastronómica do Peixe do Rio. Março. Os restaurantes aderentes apresentam durante uma semana vários pratos criativos de peixe do rio como a carpa, o achigã, o lúcio perca, o sável e o barbo.

Évora

Doze Meses de Boa Mesa. Evento gastronómico anual. Todos os anos, os restaurantes aderentes apresentam cardápios mensais relativos ao ingrediente ou prato típico escolhido para apresentar aos visitantes.

Évora Wine. Maio. Evento realizado pela primeira vez em 2014. Dedicado ao vinho Alentejano, conta com a participação de produtores de vinho, com o objetivo de dar a conhecer e provar as suas criações.

Feira de São João. Junho/julho (10 dias). Feira anual de grande tradição, que associa as atividades recreativas e culturais, as alas de feirantes e a mostra de atividades económicas. Um dos núcleos de exposição, prova e venda é dedicado exclusivamente aos produtos enogastronómicos.

Vinhos do Alentejo



No Alentejo não se regateiam as honras a Baco. Os vinhos são já um *ex-libris* da Região. Existem mais de 260 produtores, com uma área de cultivo da ordem dos 22.000 hectares.

No que respeita a denominações, encontram-se dois tipos de classificação de vinhos (brancos, rosés e tintos): Vinho Regional Alentejano, que se produz em toda a Região; e Vinho DOC – Alentejo, produzido nas oito regiões definidas como aptas para a produção de vinhos com Denominação de Origem Controlada - Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Granja/Amareleja e Moura.

O Vinho Reserva, considerado o topo de gama, pode resultar quer de vinhos regionais quer de vinhos DOC.

Os vinhos produzidos na parte norte do Litoral Alentejano – Grândola, Alcácer do Sal, Santiago do Cacém e Sines – pertencem à Região Vitivinícola de Setúbal. Não estranhe, pois, quando vir no rótulo a denominação “Vinho Regional – Península de Setúbal”.

O selo DOC é uma garantia de qualidade. Mas como, por um lado a sua produção está limitada a áreas geográficas específicas e, por outro, há produtores que gostam de criar os seus vinhos livremente, sem terem que se sujeitar aos imperativos das percentagens obrigatórias das castas definidas para cada tipo de vinho, deve dizer-se em abono da justiça que, entre os vinhos do Alentejo, existe elevada qualidade sem selo DOC.

A tipicidade dos vinhos alentejanos advém de vários fatores: o casamento perfeito entre as castas utilizadas e os vários tipos de solos existentes (graníticos em Portalegre, calcários cristalinos em Borba, mediterrânicos pardos e vermelhos em Évora, Granja-Amareleja e Moura, xistosos em Redondo, Reguengos e Vidigueira, arenosos na orla costeira); as milhares de horas de exposição solar de que beneficia todo o Alentejo; a disciplina dos viticultores que cedo aprenderam que o bom vinho começa a fazer-se na vinha; e, finalmente, a capacidade que os enólogos, associando a tradição e a modernidade, têm revelado na arte de fazer o vinho. Não é seguramente por acaso que os vinhos do Alentejo são repetidamente galardoados em concursos nacionais e internacionais. www.vinhosdoalentejo.pt/concursos.php?id=24

Os vinhos brancos são aromáticos, frescos, harmoniosos e, por vezes, complexos, fruto da associação de castas. Os tintos, de cor rubi ou granada, têm aromas intensos a frutos vermelhos bem maduros, são macios, ligeiramente adstringentes, equilibrados e com corpo. Embora ganhem em complexidade com a idade, podem beber-se muito jovens.

O grande segredo para a sua plena fruição está em saber fazer a escolha certa: que vinho beber como aperitivo, com um bom queijo ou ao longo de uma refeição; e, inversamente, sendo o vinho a primeira decisão, que iguaria o deve acompanhar.

No Alentejo, há muitas formas de aprender: nos bons restaurantes, entregando-se nas mãos de quem sabe aconselhar; nas visitas a adegas, durante as provas de vinhos acompanhadas por enólogos dispostos a explicar-lhe tudo o que quiser saber; nos enoturismos que, apostados na arte de bem receber, organizam interessantes atividades em torno do vinho; e, finalmente, em algumas unidades de alojamento, que têm na gastronomia gourmet, obviamente indissociável dos néctares que a regam, a sua imagem de marca principal.

Nota importante: Neste guia, figuram sobretudo os produtores de vinho que aderiram a este projeto de Turismo de Experiências, ou seja que organizam visitas às vinhas, permitem a observação ou participação nas vindimas e outras atividades vitivinícolas, oferecem workshops, etc. Mas existem muitos mais no Alentejo que abrem as suas portas apenas para visitas das suas adegas e provas de vinhos. Para os conhecer e visitar, deve contactar a Associação Rota dos Vinhos do Alentejo. www.vinhosdoalentejo.pt/index.php

Para uma informação atualizada sobre vinhos, produtores, estatísticas diversas, castas permitidas na produção dos vários tipos de vinho, etc, poderá consultar a revista on-line “Vinhos do Alentejo – Facts & Figures”.

ROTEIRO V – Pelo Norte Alentejano



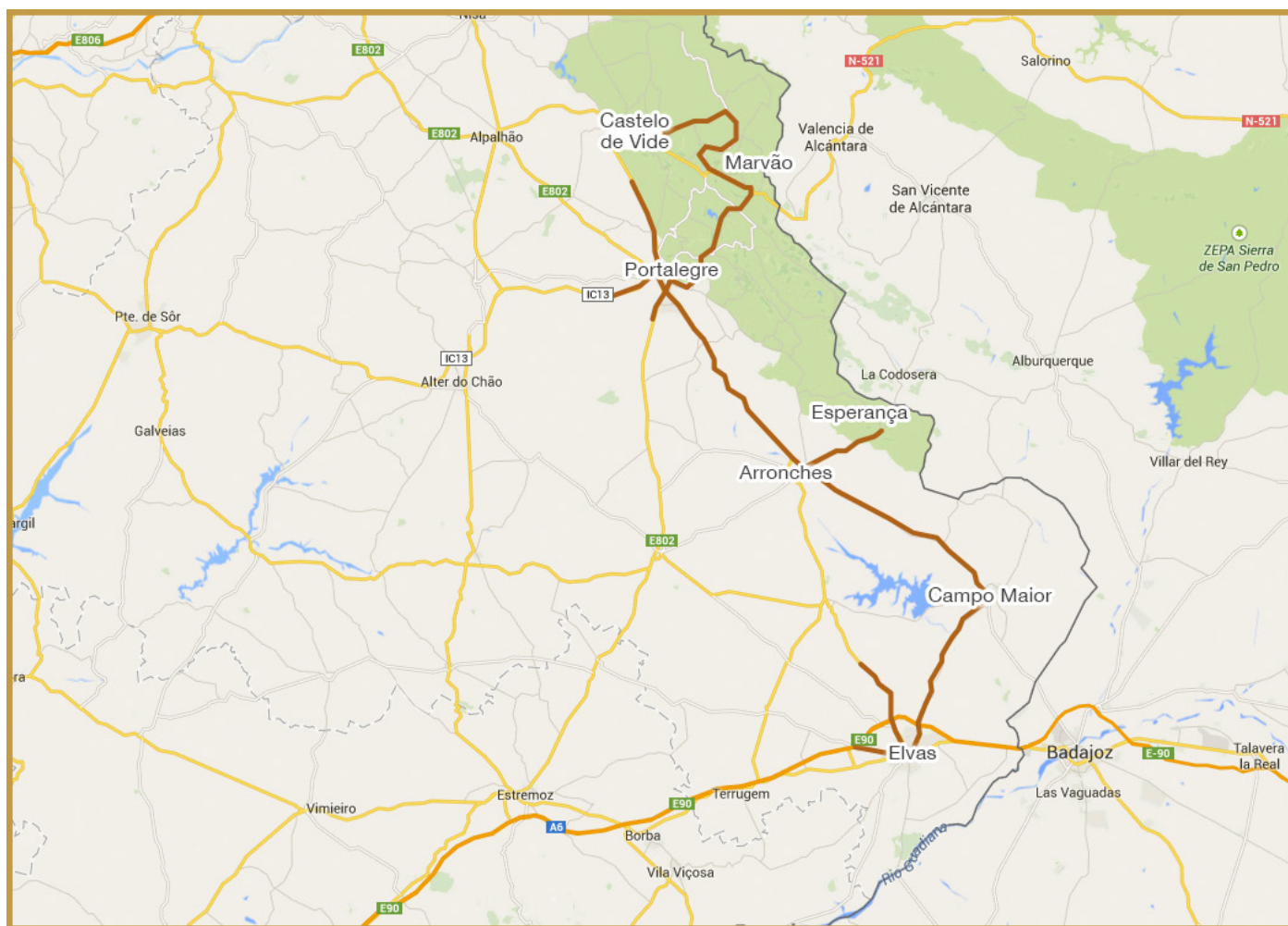
Neste itinerário, descobrem-se as zonas fronteiriças de Elvas, Campo Maior e Arronches, ainda na bacia do Guadiana, e as paisagens diferenciadas da bacia do Tejo no Alentejo: a Serra de S. Mamede, com preciosidades como Marvão e Castelo de Vide; as terras graníticas de Alpalhão, Crato e Alter do Chão; o tranquilo vale da Ribeira Grande, pincelado pelas vilas de Monforte, Fronteira, Sousel e Avis; e, finalmente, os dois grandes lagos de Montargil e Maranhão.

Vamos provar vinhos da serra e da planície, cada um com o seu aroma e sabor; conhecer a textura dos queijos de Nisa e de Tolosa; perceber como é tão alentejana a vocação para produzir enchidos de grande qualidade, sejam eles feitos em Elvas, Alpalhão, Sousel ou Alter do Chão; descobrir projetos inovadores que nos deliciam com perfumes de lavanda, cogumelos em tronco, pastas de azeitona e doces conventuais; conhecer empresas familiares onde há jovens a continuar a tradição e a inovar; sentir como resulta a aliança entre o alojamento turístico e a enogastronomia.

Como sempre no Alentejo, são quilómetros e quilómetros de prazer...

Percurso 15

Elvas - Campo Maior – Arronches – Esperança – Portalegre – Portagem – Marvão – Castelo de Vide



Visitas e Atividades

- Passeio pelas Fortificações de Elvas, Património da Humanidade.
- Visita e prova de enchidos na Salsicharia Escarduça, em S. Brás.
- Passeio em Campo Maior.
- Visita do Lagar-Museu Visconde de Olivã.
- Visita do Centro Ciência do Café, em Campo Maior.
- Visita e prova de vinhos na Adega Mayor.
- Visita e prova de vinhos na Adega Reynolds Wine Growers.
- Visita e atividades no agroturismo Monte da Esperança.
- Visita e atividades no agroturismo Cabeças do Reguengo.
- Visita e prova de azeite, pasta de azeitona, mel e compotas na Herdade de Almojanda.
- Prova de doces conventuais com a Sabores de Santa Clara.
- Visita da adega e prova de vinhos na adega do Monte da Penha.
- Visita da adega, prova de vinhos e atividades vitivinícolas no Monte do João Martins.
- Visita do Moinho da Cova, em Portagem, e participação num workshop de cogumelos ou de cortiça.
- Passeio em Marvão.
- Visita e atividades na Quinta das Lavandas, em Castelo de Vide.

Locais de Interesse / Produtores

Elvas

A gastronomia de Elvas é reputada há muitos anos. Foi aqui que o bacalhau dourado ganhou fama e é daqui que saem as ameixas de Elvas que acompanham a sericaia. E as azeitonas ... de Elvas. As suas Fortificações foram classificadas pela

UNESCO Património da Humanidade. Dedique-lhes o tempo que merecem.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 15](#)

Salsicharia Escarduça, São Brás

Fundada em 1928 pela família Escarduça, já vai na 4ª geração de produtores. Durante várias dezenas de anos, os enchidos eram feitos de forma artesanal: faziam-se as matanças, utilizavam-se alguidares de barro para temperar as carnes e fumavam-se os enchidos numa enorme chaminé. Em 1999, o sucesso alcançado levou esta família a investir numa fábrica modernizada que lhes permitiu aumentar a produção sem alterar a matriz tradicional e caseira do fabrico.

A Salsicharia Escarduça integra o grupo de empresas aderentes do Projeto “Compro o que é nosso”, promovido pela AEP. Uma parte da sua produção tem a certificação IGP – Indicação Geográfica Protegida, Salsicharia de Portalegre. A gama de enchidos que oferece, quase todos de porco preto, inclui, entre outros, cabeça de xara, cacholeira, vários tipos de morcela (da cabeça, grossa, chouriceira e de cominhos), painho branco, paia de toucinho, paio branco do lombo e paio do cachaço. Também comercializa banha, toucinho salgado branco, toucinho entremeado e pimentão da horta.

Com marcação prévia, é possível visitar as suas instalações, observar o processo de produção e degustar enchidos.

Como chegar - Saia de Elvas em direção a Vila Fernando. Feitos cerca de 3,5 kms, vire à esquerda para São Brás. Mais 1 km e encontra a Salsicharia Escarduça do lado direito.

INFORMAÇÕES

Morada Barqueira de Cima, São Brás, 7350-464 Elvas, Alentejo • GPS 38° 52' 26.9" N / 7° 12' 25.1" W • Contactos Telefone: 268 626 543 / E-mail: salsichariaescarduca@hotmail.com • Horário 08h00-17h00 • Condições Marcação prévia (4 dias). N.º máximo de visitantes: 12 pessoas • Idiomas Português e espanhol • www.escarduca.com/

< [Voltar a Percurso 15](#)

Campo Maior

Sob o ponto de vista enogastronómico há três referências incontornáveis em Campo Maior: o azeite, o café e o vinho. O azeite leva-nos a um lagar patrimonial transformado em Museu. Através do café e do vinho somos introduzidos ao mundo do Grupo Nabeiro, iniciado há várias décadas por Manuel Rui Nabeiro e o seu inesquecível Café Camelo.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 15](#)

Lagar Museu do Palácio Visconde D'Olivã, Campo Maior

Instalado no antigo lagar de azeite do Palácio, este lagar-museu é inteiramente dedicado à olivicultura. É constituído por um Núcleo Central, com a recriação do lagar e do seu funcionamento, uma Sala Multimédia e uma Sala de Etnografia. As visitas guiadas, que apoiam a interpretação deste espaço, incluem uma prova de azeite de Campo Maior. Existe ainda a possibilidade de visita dos jardins do Palácio.

INFORMAÇÕES

Morada Rua de Olivença, 7370-108 Campo Maior • GPS 39° 00' 46.5" N / 7° 04' 18.5" W • Contactos Telefone: 268 685 010 / E-mail: lagarmuseu@cm-campo-maior.pt • Horário Inverno - 3ª a domingo: 10h00-17h00. Verão - 3ª a domingo: 10h00-18h00. Encerra: 2ª e feriados de 25 dezembro, 1 de janeiro e 1 de maio • Preço Adultos: 1 €. Estudantes e reformados: 0,50 €. Crianças até aos 8 anos: gratuita

< [Voltar a Percurso 15](#)

Centro de Ciência do Café, Campo Maior

O Centro de Ciência do Café, antigo Museu do Café, tem como objetivo proporcionar ao visitante uma viagem interativa ao mundo do Café. Para além do acervo museológico e documental, tem 7 áreas de exposição permanente: Da Planta ao Grão, A Palavra Café, História do Café no Mundo, História do Café em Portugal, História do Café na Fronteira, A Transformação do Café e O Consumo do Café. Integra um espaço para exposições temporárias, auditório, biblioteca, cafetaria-bar e loja. Foi inaugurado enquanto tal em março de 2014. Localiza-se na Herdade das Argamassas, a cerca de 4 kms de Campo Maior, na estrada para Degolados / Arronches (N371)

INFORMAÇÕES

GPS 39°2'30"N 7°5'54"W • Contactos Telefone: 268688308 / E-mail: museudocafe@delta-cafes.pt • Horário 2ª a 6ª, 09h00 - 13h00 / 14h30 - 18h30; sábados: 10h00-13h00 e 15h00-18h00. Encerra: domingos e feriados • www.delta-cafes.pt/pt/empresa/centro-de-ciencia-do-cafe

< [Voltar a Percurso 15](#)

Adega Mayor, Campo Maior

“Não é fácil encontrar a oportunidade de construir no interior de uma paisagem bela e incólume. É também uma enorme responsabilidade” – foi com estas palavras que Siza Vieira agradeceu o desafio que lhe foi lançado de projetar o

edifício da Adega Mayor. Olhando as suas linhas simples e a forma como o espaço interior foi concebido para as suas diversas funções, parece inquestionável que se trata de uma obra de arquitetura contemporânea que é um exemplo de integração na paisagem: acrescenta-a mantendo-a “bela e incólume”. Só para ver o edifício, valeria a pena a visita. Mas estamos numa adega e conhecê-la tem outras interessantes componentes: a visita começa com o visionamento de um filme sobre a história da adega e a produção do vinho, passa pelas zonas de vinificação e caves das barricas e termina no espelho de água do terraço, com uma fantástica vista e uma prova de vinhos.

A Adega Mayor, inaugurada em 2007, está integrada numa herdade com 350 hectares, que associa a vinha, o montado de azinho e o olival. Neste momento estão em comercialização os vinhos: Caiado (Tinto, Branco e Rosé), Monte Mayor (Branco, Reserva Tinto e Espumante), Solista (Verdelho e Touriga Nacional), Reserva do Comendador (Branco e Tinto), Pai Chão (Tinto) e diversas Edições Especiais, cada uma com a sua história, o seu motivo, o seu tributo (7(Sete), 8 (Oito), 9 (Nove), Oriente, Vitorino Salomé, Siza). Com marcação prévia é possível participar na vindima e observar como se desenham os vinhos da Adega Mayor.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade das Argamassas, 7370-171 Campo Maior • GPS 39°2'59.32"N 7°5'39.92"W • Contactos Telefone: 268 699 440 / Fax: 268 699 441 / E-mail: enoturismo@adegamayor.pt • Horário 2ª a 6ª: 09h00 - 13h00 / 14h30 - 18h30; sábados: 10h00-13h00 / 15h00-18h00. Encerra: domingos e feriados • Condições Marcação prévia • www.adegamayor.pt/

< [Voltar a Percurso 15](#)

Arronches

Descubra o património do Centro Histórico, faça, pelo menos, o Passeio do Vassalo e dê tudo por tudo para conseguir ouvir as maravilhas musicais que se fazem em Arronches, tendo apenas como instrumentos seixos apanhados no rio Caia. Justifica uma viagem em dias de festa, altura em que será quase certo prever-se a atuação do chamado Grupo das Pedrinhas. A gastronomia recomenda-se.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 15](#)

Adega Reynolds Wine Growers, Arronches

A Família Reynolds está instalada em Portugal há quase 200 anos. Thomas Reynolds, marinheiro e comerciante inglês, foi o pioneiro desta saga que começou com a tentação que representava na altura o negócio do vinho na cidade do Porto. Em 1850 fixam residência em Estremoz. O Alentejo transforma-se em berço definitivo para os vindouros, hoje representados em Arronches por Julian Cuellar Reynolds, filho de Gloria Reynolds.

A Herdade da Figueira de Cima tem 200 hectares dos quais 40 de vinha. No âmbito do seu projeto de Enoturismo, recebem com gosto os visitantes que pretendam conhecer a herdade, as suas instalações, a história familiar como produtores de vinho, a adega e o método tradicional utilizado na sua produção. Disponibilizam um amplo salão para a realização de eventos – provas de vinhos, festas de empresa, eventos sociais, etc. – assim como o espaço de uma cozinha tradicional, com uma grande mesa corrida de pedra de ardósia, ideal para grupos de amigos e famílias. Podem assistir à confeção das refeições, constituídas por ingredientes produzidos na herdade (galinhas do campo, borrego merino preto, porco preto e vaca mertolenga) e cozinhados no forno a lenha de azinho.

À data estão no mercado os vinhos: Gloria Reynolds (Branco e Tinto), Julian Reynolds Grande Reserva (Tinto), Reserva (Tinto) e Arinto (Branco), Carlos Reynolds (Tinto e Branco), Robert Reynolds (Tinto). Na Herdade Figueira de Cima existe uma loja de venda direta.

Como chegar - Saindo de Arronches em direção a Esperança, a entrada para a Herdade da Figueira de Cima surge do lado direito, feitos cerca de 3,5 kms.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Figueira de Cima, 7340- Arronches • GPS 39° 07' 46.5"N / 7° 14' 06.1" W • Contactos Telefone: 245 580 305 / E-mail: wine@gloriareynolds.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, francês e espanhol • www.reynoldswinegrowers.com

< [Voltar a Percurso 15](#)

Agroturismo Monte da Esperança, Esperança

Integrado numa propriedade na qual a vinha, elemento dominante, se associa ao olival e ao montado de sobre e azinho, o Monte da Esperança, um projeto de Manuel Salgueiro, é uma unidade de agroturismo com 5 quartos e 2 apartamentos, todos com denominações de castas vinícolas utilizadas nos vinhos produzidos a partir desta uva. Os hóspedes podem usufruir de uma piscina exterior adaptada a adultos e crianças e de várias zonas comuns de estar.

A adega, construída no topo da vinha com materiais de ponta, inclui uma sala de provas onde procurou recriar-se a ambiência das adegas tradicionais. A cultura dos 17 hectares de vinha iniciou-se em 2006. A primeira vindima com vinificação na adega da Herdade fez-se em 2012, estando à data em comercialização os vinhos Monte da Esperança e Grande Serão, Tinto e Branco.

Sendo objetivo deste empreendimento propiciar a quem o visita uma relação próxima com a natureza e as coisas da terra, são bem-vindos os hóspedes e visitantes que queiram pôr a mão na massa quer na altura da vindima quer da

apanha da azeitona. Podem observar ou participar, ao ritmo que entenderem, nestes e outros trabalhos da quinta, já que o grande lema da casa é: “No Monte da Esperança, o tempo não tem lugar”.



Como chegar - Entrando em Esperança vindo de Arronches, siga em frente pela Rua de Arronches, passe o cemitério e vire à esquerda.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Esperança - Monte dos Louçães, 7340-125 Esperança • GPS 39° 09' 38.8" N / 7° 11' 18.3" W • Contactos Telefone: 245 561 019 / Telemóvel: 924 044 196 / E-mail: reservas@montedaesperanca.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas - Português e inglês • www.montedaesperanca.pt/pt/

< *Voltar a Percurso 15*

Portalegre

Portalegre é uma das capitais da doçaria conventual. Basta ir lá no momento em que se abrem as portas do Mosteiro de São Bernardo para receber a Feira da Doçaria Conventual para se perceber que a relação é genuína e está para durar.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 15*

Agroturismo Quinta das Cabeças do Reguengo, Portalegre

Há histórias que têm mesmo que ser contadas por quem as viveu. É o caso de João Afonso, o homem que está por trás e à frente deste projeto. Hoje é produtor de vinho, colaborador de revistas da especialidade, proprietário deste empreendimento com 11 quartos, que classifica de agro-eno-turismo; antes era bailarino profissional da Companhia de Bailado da Fundação Calouste Gulbenkian, carreira artística que abandonou no auge porque desde que a Mulher lhe ofereceu um livro chamado “Conhecer e trabalhar o Vinho”, diz-nos, “nunca mais deixou de pensar em vinho quando parava de pensar em piruetas”. E realizou o seu sonho de ir para o campo com a família produzir vinhos que têm que privilegiar o carácter à perfeição porque “a perfeição sem alma torna os vinhos, tal como as pessoas, muito cansativos”.

Produção biodinâmica, *slow food*, *slow wines*.

Uma adega no meio da casa, com quatro níveis de piso, cubas de cimento e talhas de barro.

Uma casa no meio da vinha, com uma piscina exterior panorâmica, um enorme terraço-miradouro, vários espaços de estar e de lazer.

Uma vinha no meio do Parque Natural e não só: esta Quinta, junto da nascente do rio Caia, afluente do Guadiana, tem 7,8 hectares, dos quais 4,5 de vinha constituída por 3.300 pés de vinha velha, com mais de 100 anos, e vários milhares de vinha nova, plantada a partir de 2010; mas, também, um olival, duas hortas, pomar, capoeira, jardim, bosques e tanques sempre com água a correr.

Não falta que fazer. É possível participar na vindima, na pisa da uva, na apanha da azeitona, na poda da videira, na colheita de espargos e cogumelos, nas atividades da horta e do pomar. E obviamente, visitar a pequena adega e a poética vinha, provar os vinhos com o produtor, participar em cursos e workshops de vinho.

À data, João Afonso tem no mercado os vinhos Equinócio (Branco) e Solstício (Tinto), duas das “Marcas dos Astros” que integram vinhos produzidos a partir de vinha velha própria. As restantes marcas - Luar das Cabeças do Reguengo (vinho doce natural), Quartzo e Seiva (“Marcas da Terra” de vinhos de vinha nova) e Respiro (“Marcas da Vida” feitas de uva comprada) - começaram a sair com a colheita de 2014.

No empreendimento há uma loja com venda direta dos produtos da Quinta.



Como chegar - Saia de Portalegre em direção à povoação de Reguengo. Quando chegar a uma rotunda onde se sinaliza a entrada no Parque Natural da Serra de S. Mamede (menos de 5 kms), siga a indicação Reguengo Centro. A Quinta fica nessa estrada, denominada Estrada dos Moleiros, com entrada pelo nº 15.

INFORMAÇÕES

Morada Quinta Cabeças do Reguengo – Estrada dos Moleiros, 15, 7300-405 • **GPS** 39°17'25.4" / N 7°23'40.8"W • **Contactos** Tel. 245 201 005 / E-mail: reservas@cabecasdoreguengo.com • **Condições** Marcação prévia. Algumas atividades estão sujeitas a número mínimo de participantes • **Idiomas** Português, inglês e espanhol • www.cabecasdoreguengo.com

< *Voltar a Percurso 15*

DITERRA - Herdade da Almojanda, Portalegre

A DITERRA é uma empresa agrícola familiar, fundada em 2002. Em 2004 decidiu lançar a sua própria marca de azeites – a Almojanda -, nome de uma das herdades que explora e onde, em 2008, licenciou uma unidade de embalagem de azeite. É nesta herdade que funciona a loja onde se comercializam os produtos da empresa, com duas marcas: Almojanda e Fadista. Com a marca Almojanda, a Diterrra produz: azeite virgem extra, extra com malagueta, com cogumelo e com erva-limão; vinagre de vinho branco com orégãos e vinagre de vinho tinto; pasta de azeitona preta; doce de abóbora, de figo e de tomate; mel multifloral, de rosmaninho e de rosmaninho com pinhão; biscoitos de azeite. Com a Marca Fadista produz-se azeite virgem extra, extra com alho e vinagre de vinho tinto. As azeitonas são maioritariamente da variedade galega, combinadas com cobrançosa e picual.



Como chegar - Sair de Portalegre pela IC13, direção Alter do Chão. Na rotunda, seguir para Frangoneiro e passar a povoação. Percorrendo cerca de 3,5 kms, encontra-se, do lado direito, a entrada para a Herdade da Almojanda.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Almojanda, Apartado 174, 7301-901 Portalegre • **GPS** 39°17'39.6"N / 7°30'07.6"W • **Contactos** Tel. 245 203 667 / E-mail: comercial@almojanda.pt • **Condições** Marcação prévia • **Idiomas** Português e inglês • www.almojanda.pt

< *Voltar a Percurso 15*

Sabores de Santa Clara, Portalegre

Sabores de Santa Clara é uma empresa fundada por Daniel Roldão em 2005 com o objetivo de desenvolver, adequar, produzir e comercializar produtos com forte componente tradicional. São cinco as gamas que estão neste momento no

mercado: Rebuçados de Ovo de Portalegre, de tradição conventual, avulsos ou em embalagem Premium; Botica, com os licores de poejo, castanha assada, maçã bravo, tangerina pinhão, ginginha de Marvão, marmelo e groselha rubi; Simplesmente Bolachas, de Porto, gengibre, especiarias, chá, cerveja; Frutos Secos, com nozes e amêndoas caramelizadas; Xaropes, de limão, tangerina, groselha, tomilho limão, chá verde Gorreana e erva príncipe. Com marcação prévia, pode visitar as instalações desta fábrica e degustar os seus produtos. A visita implica a aquisição de um kit constituído por touca, tapa pés e bata, descartáveis (1 €).



Como chegar - A Sabores de Santa Clara localiza-se na Zona Industrial de Portalegre, sinalizada na IP2, imediatamente antes da entrada na cidade no sentido Estremoz-Portalegre.

INFORMAÇÕES

Morada Av. Francisco Fino, 22, 7300-053 Portalegre • GPS 39° 16' 01.9" N / 7° 26' 09.6" W • Contactos Telefone: 245 341 087 / E-mail: geral@saboressantaclara.com • Horário 2ª a 6ª feira, 09h00-13h00; 14h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.saboressantaclara.com

< [Voltar a Percurso 15](#)

Francisco B. Fino – Sociedade Agrícola, Monte da Penha

Francisco Fino representa a terceira geração de produtores de vinho desta família. Tudo começou quando o seu Avô, Joaquim da Cruz Baptista, plantou as primeiras vinhas do mítico Tapada do Chaves. O seu trabalho foi continuado pela única filha, Gertrudes Rosado Fino que, com a sua experiência e dedicação, marcou de forma indelével o mundo do vinho. O seu companheiro das lides e projetos vinícolas foi sempre o seu filho Francisco que, depois da venda da Tapada do Chaves em 1997, decidiu adquirir o Monte da Penha, com uma bela casa senhorial de finais do séc. XVIII. Corria o ano de 1998. Esta Herdade tem uma área de 139 hectares, dos quais 22 de vinha. A adega foi construída em 1999 e ampliada em 2004, apresentando hoje uma capacidade de produção da ordem dos 120.000 litros. Francisco Fino produz vinhos com as seguintes marcas: Monte da Penha (Reserva Branco e DOC Tinto), Montefino (Reserva Tinto) e Monte da Penha Fino (Reserva Tinto).

No Monte da Penha é possível visitar a adega, provar vinhos e observar a vindima. Todas as marcações devem ser feitas através da Associação Rota dos Vinhos do Alentejo.

Como chegar - O Monte da Penha localiza-se na estrada Portalegre / Castelo Branco, a cerca de 2 kms de Portalegre, do lado esquerdo da estrada. Tem um tonel à entrada.

INFORMAÇÕES

Morada Monte da Penha, 7300-498 Portalegre • GPS 39° 17' 51.0" N / 7° 26' 57.0" W • Contactos Telefone: 245 208 342 / E-mail: comercial@montedapenha.com • Condições Marcação através da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana. Contactos: Tel:266 746 498; e-mail: rota@vinhosdoalentejo.pt • Idiomas Português e inglês • www.montedapenha.com

< [Voltar a Percurso 15](#)

Enoturismo do Monte do João Martins, Carreiras

O Monte do João Martins pertence e é gerido por uma empresa familiar, a Miraldino Filipe Mendes & Cª. Lda. fundada em 1948 pelo Pai e Avô dos atuais sócios, José Manuel, Filipe e Alexandra Severo Mendes, respetivamente. A empresa está sediada em Sousel e dedica-se à mecanização agrícola, venda e assistência técnica de máquinas agrícolas.

A propriedade, atualmente com 150 ha, foi adquirida após o grande incêndio de 2003 que esteve às portas da cidade de Portalegre e que devastou a propriedade por completo bem como grande parte da Serra de S. Mamede.

Lançaram de imediato mãos à obra com um projeto de raiz: plantaram 80.000 sobreiros; os pastos foram semeados e voltaram a nascer para alimento de um efetivo de 600 ovelhas merinas alentejanas; e foram plantados 5,5 ha de vinha

com predomínio das castas tintas.

Junto da vinha foi construída uma Adega, planificada de forma muito funcional, associando a tradição à modernidade, com o objetivo de produzir um vinho de qualidade, sempre com o mesmo nome: Monte do João Martins - Denominação de Origem Controlada – DOC Alentejo Portalegre. Este vinho é feito com uvas certificadas e de produções, por hectare, limitadas, estando disponível em DOC Alentejo Portalegre (Tinto e Branco), Colheita Seleccionada (Tinto e Branco) e Reserva (Tinto).

Com marcação prévia é possível visitar as vinhas e a Adega e participar em provas de vinho, que podem ser acompanhadas por enchidos, queijos e pão da região. Estas provas podem realizar-se na loja e sala de provas, onde se faz também a venda dos vinhos do produtor, na sala de eventos de que a Adega dispõe, ou num espaço exterior que, com os cheiros e os sons do campo, torna a prova do vinho ainda mais agradável.

Existe também a abertura para a participação dos interessados na vindima e nas fases subsequentes da produção do vinho.

Nota curiosa para os visitantes, segundo o Professor Ruy Ventura, esta propriedade “... reserva entre os seus limites dos vestígios humanos mais remotos dessa parte do Norte Alentejano, entre os quais se destacam mós neolíticas, uma anta e restos de povoamento da alta Idade Média, nomeadamente chafurdões. Possui ainda vestígios de construções mais recentes talvez do séc. XV.”

Mais uma boa razão para fazer uma marcação prévia e atempada da sua visita ao Monte do João Martins.



Como chegar - Saindo de Portalegre em direção a Castelo de Vide pela N246, o Monte de João Martins fica junto do km 18,2. Está devidamente sinalizado.

INFORMAÇÕES

Morada Adega - Monte do João Martins, EN 246 (Portalegre - Castelo de Vide) km 18,2, Carreiras • **Contactos** Telemóvel: 933 551 179 / E-mail: montedo-joaomartins@miraldino.pt • GPS 39° 23' 05.0" N / 7° 28' 43.0" W • **Condições** Marcação prévia • **Idiomas** Português, espanhol, francês, italiano e inglês • www.montedojoaomartins.pt/

< *Voltar a Percurso 15*

TerriuS, Portagem

A TerriuS é um agrupamento de agricultores que nasce no Parque Natural da Serra de S. Mamede, junto ao rio Sever, com o objetivo de produzir, conservar e comercializar produtos silvestres, frutícolas e hortícolas. Recorre a processos de transformação simples, como a desidratação e a elaboração de conservas naturais. A ideia surgiu em 2011 e o projeto já se materializou em vários produtos: cogumelos de São Mamede (secos, farinha, chutney), maçã bravo Esmolfe de Portalegre IGP (fresca, farinha), castanha de Marvão DOP (desidratada, farinha), pimento piquilho (assados, mostarda), tomate (desidratado, seco em azeite e orégãos, chutney de tomate e gengibre), ervas aromáticas biológicas (infusões várias), outros produtos silvestres (espargos trigueiros, cardos silvestres, mel biológico e mix cogumelos silvestres), cosmética natural (sabonetes de castanha e maçã, sais de banho naturais).

As atividades possíveis são várias e diversificadas: 1. degustação de uma seleção de 3 produtos TerriuS, incluindo visita guiada ao Moinho da Cova, antigo moinho de água recuperado; 2. participação no programa Cooking Class Art, que se realiza em parceria com a Quinta do Barriero, na Galeria de Arte da Escultora Maria Leal da Costa; 3. workshops de produção de cogumelos em tronco de madeira (como produzir cogumelos em tronco) e 4. workshops de cortiça (feitura de um cocho). Todos os programas exigem marcação prévia e confirmação.



Como chegar - A Terrius localiza-se no Centro de Lazer da Portagem, perto da piscina. O acesso está indicado.

INFORMAÇÕES

Morada Edifício Moinho da Cova - Centro de Lazer da Portagem, 7330-328 Marvão • Contactos Telemóvel: 966 908 963 / E-mail: geral@terrius.pt • GPS 39° 22' 57.8" N / 7° 22' 59.5" W • Horário Programas 1 e 2 : 1 de março a 30 de dezembro, de 3ª a sábado das 10h00-18h00. Programas 3 e 4: 1 de abril a 30 de outubro, de 3ª a sábado das 10h00-18h00. Loja: verão (1 de abril a 31 de outubro); 10h00-19h00. Encerra: 2ª e alguns domingos; inverno (1 de novembro a 31 de março): 10h00-17h00. Encerra: fim de semana e 2ª • Condições Marcação prévia. Período aconselhado: 15 de março a 15 de outubro • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • terrius.pt/

< Voltar a Percurso 15

Marvão

Passar em Marvão é sempre uma experiência-limite de beleza. Ao perto e ao longe, quer chova quer faça sol, é um privilégio que ninguém deve perder. Os eventos gastronómicos ligados ao vinho e à castanha podem ajudar a definir datas para a viagem. Mas só isso, porque com festa ou sem festa, é uma visita que não se pode perder.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 15

Quinta das Lavandas, Castelo de Vide

Propriedade do casal Teresa Tomé e Estêvão Moura, a Quinta das Lavandas não é apenas um agroturismo com uma localização privilegiada no Parque Natural da Serra de S. Mamede. É uma Quinta Biológica certificada pela ECOCERT, com um curioso projeto centrado na Lavanda. Objetivo: produzir óleos essenciais e elaborar produtos tradicionais resultantes dos derivados da lavanda.

Numa área total de 20 hectares, cerca de 6 estão integralmente preenchidos com lavandas de duas variedades: *lavandula angustifolia* e *lavandim grosso bleu*. É o núcleo duro desta exploração, do qual faz parte integrante uma peça do escultor João Norte: o alambique para destilação dos óleos essenciais. Uma das atividades a que se pode assistir é exatamente esta destilação, que utiliza a técnica milenar do arrasto de vapor. Mas há mais: o já famoso Jardim das Alfazemas onde podem observar-se mais de 40 variedades, de formas e cores diversas, com florações entre março a outubro, sempre a inebriar quem as visita com o seu inconfundível perfume.

No terreno não ocupado por lavandas – ou pelos afloramentos rochosos que fazem desta zona uma das mais belas e impressionantes do Parque Natural - há 200 oliveiras, colmeias com mel quase totalmente de lavanda, um pomar, um horto e uma pequena vinha.

A partir da campanha de 2014, a Quinta das Lavandas vai começar a produzir, em modo de produção biológico, Azeite DOP Norte Alentejano, monovarietal (variedade galega), num pequeno lagar instalado na quinta. Esta será mais uma atividade que hóspedes e visitantes poderão acompanhar, desde a apanha da azeitona até ao embalamento.

O agroturismo oferece 7 quartos, cada um com o nome de uma espécie da flora da quinta: oliveira, lavanda, lavandim, rosmaninho, giesta, castanheiro, carvalho.

Mas os visitantes também são bem vindos. Podem ver os campos de lavanda e a destilaria, assistir à destilação, fruir o Jardim das Lavandas, degustar infusões e biscoitos de lavanda e participar em seminários e workshops. Aos sábados e domingos, estão disponíveis visitas guiadas das 9h30 às 17h30. Com uma duração de 1h30 a 2h, estas visitas incluem apenas a visita dos campos, da destilaria e do Jardim. Em ambos os casos é solicitada marcação prévia.

Na loja vendem-se os produtos da quinta: óleos essenciais, hydrolatos, biscoitos de lavanda, infusões de lavanda, artesanato diverso (coussins, sacos, almofadas de lavanda), mel, quadros, ramos secos (ou frescos na época da floração) e, a partir de 2015, azeite DOP.



Como chegar - Estando em Castelo de Vide, virar à esquerda na rotunda junto ao Quartel dos BV e seguir as placas que indicam “Quinta das Lavandas”. São cerca de 4 kms. Estando em Marvão, tomar a direção Santo António das Areias e prosseguir até Barretos. Desta povoação sai uma belíssima estrada municipal para Castelo de Vide que entronca com a estrada Castelo de Vide – Póvoa e Meadas, onde se localiza a Quinta.

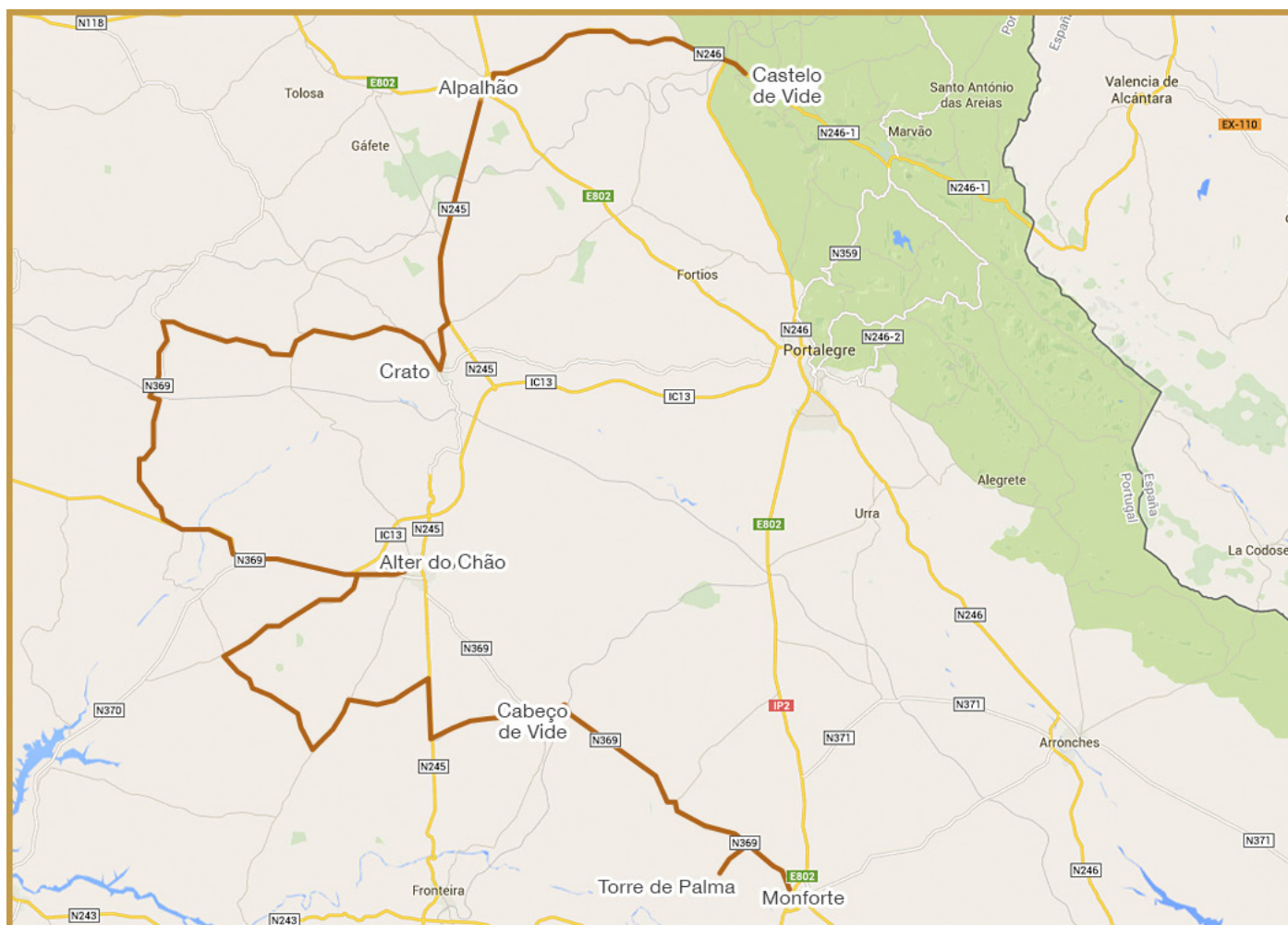
INFORMAÇÕES

Morada Quinta das Lavandas, Sítio de Vale Dornas, 7320-423 Castelo de Vide • **GPS** 39° 26' 56.8" N / 7° 27' 21.2" W • **Contactos** Telefone:245 919 133 / Telemóvel:917 264 655 / E-mail: geral@quintadaslavandas.pt • **Horário** 09h30-17h00 • **Condições** Marcação prévia. Workshops: www.facebook.com/quintadaslavandas • **Idiomas** Português e inglês • www.quintadaslavandas.pt

< *Voltar a Percurso 15*

Percurso 16

Castelo de Vide – Alpalhão – Crato – Alter do Chão – Torre de Palma - Monforte



Visitas e Atividades

- Passeio em Castelo de Vide.
- Passeio em terras de Nisa.
- Visita e prova de enchidos na Salsicharia Alpalhoense, em Alpalhão.
- Visita e prova de vinhos na adega da Herdade do Gamito, no Crato.
- Visita da melaria e lagar da Olimel, com prova de mel e azeite, na Cunheira.
- Prova de enchidos na Carnes Alter, em Alter do Chão.
- Prova de vinhos e outros produtos no Monte Barrão.
- Visita e atividades no Torre de Palma Wine Hotel.
- Visita e prova de queijos na Monforqueijo.

Locais de Interesse / Produtores

Castelo de Vide

A Quinzena do Sarapatel é uma boa razão para nos fazer vir a Castelo de Vide na época da Páscoa. Mas quem conseguir lugar para aqui ficar numa quadra em que residentes, migrantes e emigrantes parecem estar todos na terra natal, não pode perder o momento mágico de convivência entre o sagrado e o profano que acontece à meia noite do sábado de Aleluia: quando o Padre faz a saudação “Aleluia!”, os fiéis respondem em uníssono, erguendo e agitando milhares de chocalhos que vão continuar a chocalhar pela noite dentro!

Em qualquer altura do ano, não se esqueça de provar as boleimas de maçã e canela, receita judaica que tem como ponto de partida o pão sem fermento.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

Terras de Nisa

Em Alpalhão, lugar do próximo produtor, estaremos em terras de Nisa, bem perto do rio Tejo. Estando ali tão longe de tudo e tão perto do que talvez não se volte a ver tão cedo, vale a pena prolongar a estadia e dar um passeio até Nisa, Montalvão, Amieira do Tejo e pequenas aldeias como Monte do Arneiro onde, no tempo delas, se cozinha muito bem as enguias e as lampreias.

Em Alpalhão, onde o granito é rei, há que provar a sopa de sarapatel, o arroz de cachola, a canja de pombo bravo, o achi-gã grelhado com molho de coentros, o ensopado de javali e muitas outras iguarias.



SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

Salsicharia Alpalhoense, Alpalhão

A Salsicharia Alpalhoense é uma empresa familiar com mais de um século de existência. Em 1998 as instalações foram remodeladas mas mantiveram-se os métodos tradicionais de fabrico. Os enchidos desta Salsicharia são confeccionados a partir de carne criteriosamente selecionada, que começa por ser migada e temperada. Depois de uma fase de maturação, segue-se o enchimento em tripa natural. A cura é feita em fumeiro de lenha de azinho. A variedade é apreciável: morcela bucho, grossa e de assar; cacholeira cozida e de assar; chouriço de porco preto, pimentão, tradicional; paio branco, painho de porco preto, lombo enguitado; linguiça fina, farinheira, farinheira fina.

Mediante marcação prévia, é possível visitar as instalações e degustar enchidos acompanhados de vinho, queijo e pão.



Como chegar - Estando em Castelo de Vide, tomar a N246, direção Alpalhão. A Salsicharia fica no nº 8 da Estrada de Castelo de Vide, do seu lado direito, imediatamente antes da entrada em Alpalhão.

INFORMAÇÕES

Morada Estrada de Castelo de Vide nº 8, Alpalhão • GPS 39° 25' 08.8" N / 7° 36' 55.0" W • Contactos Telefone: 245 742 604 / Telemóvel: 964 582 836 / E-mail: geral@salsichariaalpalhoense.com • Condições Marcação prévia. N.º mínimo de visitantes: 10 pessoas • Idiomas Português e espanhol • salsichariaalpalhoense.com

< Voltar a Percurso 16

Crato

Estando nas Terras do Prior, se for verão haverá que ir a Vale do Peso. Tem uma velha estação de caminho de ferro que vale a pena visitar e um Festival de Marisco com fama de ser do melhor que há.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 16

Herdade do Gamito, Crato

O projeto vinícola da Herdade do Gamito, propriedade de descendentes da família Sá da Bandeira, nasce de um velho sonho que os resultados surpreendentes de uma pequena vinha incentivaram a realizar. Os 10 hectares iniciais, plantados em 2001, foram alargados para 24, em 2003, registando-se uma produção de 5 a 6 toneladas por hectare.

A adega, construída junto à vinha, tem capacidade para produzir 200 mil litros por ano. O local de implantação escolhido foi uma zona de depressão geológica, com o objetivo de fazer entrar as uvas pela parte superior e vinificar por ação da gravidade, evitando a ação de bombas nas uvas. O interior é, no mínimo, original. A adega foi de facto construída numa depressão geológica mas procurou não a destruir, pelo contrário. Quando se desce à cave tem-se uma visão totalmente inesperada: são os originais afloramentos graníticos, de onde brota uma nascente, que protegem um dos lados da construção e a climatizam naturalmente. É neste cenário que estão colocadas 350 barricas. As provas de vinhos são acompanhadas de enchidos, queijos e outros produtos regionais e incluem a oferta de uma garrafa e de 10% de desconto em todos os produtos da Herdade. Os vinhos desta adega, regionais, estão no mercado com as marcas Herdade do Gamito (Tinto), Terras do Crato (Branco e Tinto), Hospitalários (Tinto bag in box) e Melro (Branco e Tinto bag in box). Com este produtor é também possível visitar as vinhas e participar na vindima.

Como chegar - A Herdade do Gamito está sinalizada na estrada que liga Crato a Aldeia da Mata (N363)

INFORMAÇÕES

Morada Herdade do Gamito, Apartado 9, 7430-909 Crato • GPS 39° 18' 06.1" N / 7° 40' 36.1" W • Contactos Telefone: 245 990 237 / E-mail: geral@herdade-dogamito.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.herdaadedogamito.com/

< Voltar a Percurso 16

Olimel - Azeite e Mel, Cumeada

João Ferreira adquiriu de duas formas os conhecimentos que hoje tem de apicultura e olivicultura: nasceu e cresceu numa família de apicultores e trabalhou para grandes empresas produtoras de azeite. Os seus produtos estão no mercado com as marcas Mel d'Abelha e Azeite Tapada da Fonte.

O seu mel, 100% natural, é de rosmaninho, multifloral e de montanha. Nesta fileira, a Olimel comercializa mel em frasco, mel em favo e pólen.

Quanto ao azeite, é extraído maioritariamente de azeitona galega, embora associada com alguma cobrançosa e cordovil. No lagar não há utilização de água: a humidade da própria azeitona é suficiente e garante uma qualidade superior. A produção anual oscila entre 8 e 12 mil litros, mas tem capacidade para produzir 15 mil. A Olimel produz azeite virgem, virgem extra e aromatizado, este último dando corpo a uma gama gourmet.

Os interessados nestes produtos podem visitar a melaria e o lagar, provar o mel e o azeite e, na época da campanha, participar na apanha da azeitona.

Como chegar - Estando na Aldeia da Mata seguir em direção a Mata Estação. Feitos 800m, seguir para a direita para Cunheira. Mais 7 kms, virar de novo à direita. A entrada na povoação faz-se pela M 532 / Rua dos Barreirinhos.

INFORMAÇÕES

Morada Rua dos Barreirinhos, 38, 7440-251 Cunheira • GPS 39° 19' 03.5" N / 7° 48' 37.4" W • Contactos Telemóvel: 917 326 439 / E-mail: vendas@olimel.pt, olimellda@gmail.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês

< Voltar a Percurso 16

Alter do Chão

Embora a fama de Alter do Chão decorra fundamentalmente da Coudelaria de Alter Real, há outros aspetos a descobrir nesta vila patrimonial. No que respeita à gastronomia, registre que na primavera vale a pena provar o sarapatel de borrego e que, na semana da Páscoa, se lhe agrada o condimento com que se faz o chamado arroz amarelo, pode provar uma série de iguarias nos restaurantes aderentes da Semana Gastronómica do Açafraão.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 16

Carnes Alter, Alter do Chão

A Carnes Alter iniciou o seu projeto em 1996. Tendo como objetivo uma produção diferenciadora, os seus promotores procuraram compatibilizar as atuais exigências de higiene e saúde alimentar com os processos ancestrais de fabrico de enchidos.

Para tal, o seu primeiro trabalho foi de investigação junto dos mais velhos, procurando apreender o saber fazer que era transmitido de geração em geração.

Hoje têm os seus produtos reconhecidos e consolidados. E são muitos, de porco branco e de porco preto. Para além dos tradicionais bexiga, cacholeira, chouriços diversos, farinheiras, morcelas, paios e paiolas, refira-se o original paio de migos, confeccionado com carne de porco preto ou branco, gorda e magra, alho e pimentão.

É possível visitar as instalações, que incluem fumeiros a lenha, e degustar os enchidos.

Como chegar - A Zona Industrial de Alter, onde se encontra a salsicharia, está sinalizada na vila.

INFORMAÇÕES

Morada Zona Industrial, Lote 34, Apartado 29 - 7440 Alter do Chão • GPS 39° 11' 25.7" N / 7° 39' 28.5" W • Contactos Telefone: 245 612 210 / E-mail: car-nesalter@carnesalter.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e espanhol • carnesalter.pt/

< *Voltar a Percurso 16*

Sociedade Agrícola Monte Barrão

A Herdade do Monte Barrão, hoje com 600 hectares de agricultura e pecuária, pertence à família Borges desde o séc. XIV. Beneficiou de inúmeros investimentos em regadio, eletrificação, instalações e equipamentos modernos e sofisticados. Produz uva, melão e melancia, azeitona, cereais e forragens e desenvolve uma substancial atividade pecuária. Tem 45 hectares de vinha e 69 de olival.

A partir deste património produzem-se vinhos, azeites, enchidos de porco preto, queijos de ovelha curados e carne de bovino maturada. O vinho, vinificado em Alter do Chão na adega da empresa Terras d' Alter, é comercializado com a marca Monte Barrão e tem no mercado os seguintes vinhos: Barrão (Branco e Tinto), BIB Monte Barrão e Monte Barrão Reserva (ambos tintos).

A visita do Monte Barrão pode incluir uma prova de vinhos simples ou ser acompanhada por um menu de degustação dos produtos da Herdade. No âmbito da mesma visita, ou em programa autónomo, pode visitar-se a adega da empresa Terras de Alter, de que o Monte Barrão é sócio, e provar os vinhos Terras d' Alter.



Como chegar - Sair de Alter do Chão em direção a Ponte de Sor e Avis (N369). Percorrer cerca de 3.3 km e virar à esquerda para Benavila. Feitos 4,7 kms encontra-se a indicação para Monte Barrão. À ida ou à vinda, não deixe de visitar a Ponte Romana de Vila Formosa.

INFORMAÇÕES

Morada Sede: Av. Dr. João Pestana, n.º 11, 7440-013 Alter do Chão • GPS Sede: 39° 11' 53.2" N / 7° 39' 27.3" W Monte Barrão: 39° 09' 34" N / 7° 44' 13" W • Contactos Telefone: 245 612 167 / Telemóvel: 919 632 368 / E-mail: atividadesmontebarrao@yahoo.com; perfectmoments2014@gmail.com • Horário 2ª a 6ª: 09h00-18h00. Sábado e domingo: a combinar • Condições Marcação prévia. Período aconselhado para visita: 10h00 • Idiomas - Português, inglês e francês • www.terrasdealter.com

< *Voltar a Percurso 16*

Torre de Palma Wine Hotel, Monforte

O Torre de Palma Wine Hotel, inaugurado em maio de 2014, é uma arrojada aventura de Ana Isabel e Paulo Barradas, que se desenvolve a partir do antigo complexo da casa senhorial de Torre de Palma, a uns escassos 300 metros das ruínas romanas outrora mansão da distinta família Basillii.

Não é um hotel tradicional 5 estrelas com quartos uniformes. É exatamente o contrário: um conjunto com um conceito comum de conforto e filosofia decorativa mas onde a diferença é um valor. Projetado pelo arquiteto João Mendes Ribeiro e decorado por Rosarinho Gabriel, oferece 19 unidades de alojamento (9 casas no pátio, 5 quartos no loft rural, 5 quartos no antigo celeiro), adega, restaurante, SPA, espaços corporate e para eventos, picadeiro, horta biológica e jardim de plantas aromáticas.

São muitas e variadas as experiências enogastrómicas que aqui pode fazer: workshops de agricultura para conhecer os produtos utilizados na gastronomia do hotel; ateliers de gastronomia regional para aprender a confeccionar; passeio na vinha, participação na vindima e na pisa da uva; provas dos vinhos Torre de Palma (Branco e Tinto) e workshops vinícolas. Estes programas estão também abertos a visitantes, com marcação prévia e sujeita a disponibilidade.



Como chegar - O Torre de Palma Wine Hotel tem acesso sinalizado a partir da N369, entre Cabeço de Vide e Monforte.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade de Torre de Palma, 7450-250 Monforte • GPS 39° 03' 46.9" N / 7° 27' 24.5" W • Contactos Telefone: 245 038 890 / E-mail: reservas@torre-depalma.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, francês, espanhol e alemão • www.torredepalma.com

< *Voltar a Percurso 16*

Monforqueijo, Monforte

A Monforqueijo é uma cooperativa constituída por um grupo de produtores de leite de cabra e ovelha, que se uniram com o intuito de valorizar a sua produção face à concorrência. Em 1994 obtiveram a certificação DOP (Denominação de Origem Protegida) para o Queijo Nisa, como resultado da aposta feita neste produto. Mais tarde foi a vez do Queijo Mestiço de Tolosa receber a certificação IGP (Indicação Geográfica Protegida).

Se o vinho começa na vinha, o queijo começa nas pastagens e nos rebanhos. Assim, a Monforqueijo escolhe cuidadosamente as pastagens naturais do Alto Alentejo com os seus produtores e orienta as parições dos rebanhos de forma a conseguir que as ovelhas produzam o ano inteiro, o que resolve o problema da sazonalidade da produção. O controlo de qualidade desloca-se depois para a ordenha, para as condições da conservação do leite e da coalhada, moldes e prensa e processo de cura, terminando apenas na última lavagem, rotulagem e expedição. Este processo, hoje totalmente modernizado, foi aprendido com uma artesã do queijo. As condições e exigências de hoje são outras mas a essência do processo artesanal de produção mantém-se: não há bom queijo sem todas estas fases e o tempo que cada queijo exige.

Na Monforqueijo é possível visitar as instalações, observar os processos de fabrico e fazer uma prova dos vários queijos que estão no mercado: Nisa DOP (ovelha), Mestiço de Tolosa IGP (ovelha e cabra), S. Julião (ovelha, inteiro e fatiado) e Chaparral (ovelha).

Como chegar - A Monforqueijo localiza-se junto a Monforte, com acesso a partir da estrada para Cabeço de Vide, sob o viaduto da IP2.

INFORMAÇÕES

Morada Rossio da Feira Apartado 28, 7450-999 Monforte • GPS 39° 03' 19.7" N / 7° 26' 40.9" W • Contactos Telefone: 245 573 449 / E-mail: monforqueijo@mail.telepac.pt • Horário Visitas: 10h00-16h00 • Condições Visitas sem marcação: até 5 pessoas. Visitas com marcação prévia (2 dias): de 5 a 15 pessoas • Idiomas Português, inglês, espanhol e francês • www.monforqueijo.pt/, www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/ (pesquise Monforte)

< *Voltar a Percurso 16*

Percurso 17

Monforte – Veiros – Sousel – Fronteira – Vale de Seda – Avis – Benavila - Valongo – Ponte de Sor – Incursão a Gavião – Montargil – Farinha Branca



Visitas e Atividades

- Visita, prova e atividades na Melaria TerraMel, Veiros.
- Visita, prova e atividades no atelier Bolachinhas de Sousel.
- Visita da salsicharia CATET – Montanheira, Sousel.
- Visita e prova de vinhos na adega Terras de Alter, Fronteira.
- Visita e prova de produtos do Monte Colónia, em Vale da Seda.
- Visita e atividades no Vale do Mestre, Valongo.
- Visita e prova de produtos na Sabores Apurados, Ponte de Sor.
- Visita e atividades vitivinícolas na Ilex Vinhos, Gavião.
- Visita e atividades vitivinícolas no Monte da Raposinha, Montargil.
- Visita e prova de produtos no Monte de Portugal.

Locais de Interesse / Produtores

TerraMel, Veiros

A TerraMel é uma empresa de apicultura sediada em Veiros há mais de 10 anos. Nesta zona predominam espécies vegetais que dão ao mel aromas e cores suaves: rosmaninho, esteva, cardo, soagem, eucalipto, entre outras. Nesta melaria produz-se mel de rosmaninho, multifloral e de eucalipto, mel com frutos secos, mel em favos e pólen.

A TerraMel dispõe de equipamentos para uma visita segura aos apiários, uma interessante experiência que é, também, um excelente pretexto para um pequeno passeio pelo campo. O programa completa-se com a visita da melaria e a prova do mel.



Como chegar - A TerraMel localiza-se dentro da vila de Veiros.

INFORMAÇÕES

Morada Rua José Maria Cortes, 9, 7100-690 Veiros • GPS 38° 57' 08.9" N / 7° 30' 25.0" W • Contactos Telefone: 268 929 575 / Telemóvel (Sócio Gerente Fidel Durla): 962 945 786; 919 026 016 / E-mail: terramelprodutos@sapo.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e espanhol

< *Voltar a Percurso 17*

Sousel

Em Sousel existe uma Confraria Gastronómica que, todos os anos, tem uma agenda confrábrica que prevê a abertura das suas portas ao público para degustação de pratos regionais. A cada mês corresponde um produto, desde o caracol ao queijo, enchido ou doçaria.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 17*

Bolachinhas de Sousel, de Ana Maria Gomes de Amorim

“As Bolachinhas de Sousel têm uma história, traduzem uma herança, mas também uma forma de viver, de estar e de ser que revela de onde venho e quem sou. Através das Bolachinhas conto um pouco da história da minha família, da minha herança genética, revelo o meu gosto, hábitos, partilho bons momentos, conservo a tradição, colaboro para o património culinário e deixo um legado para que as Bolachinhas, que deleitaram as bocas de outros tempos, perdurem e concedam momentos excepcionais que ficam na memória e na boca de quem as prova agora.”

É assim que Ana Maratá nos conta a história de um projeto cujo sucesso se deve ao seu espírito empreendedor e à sua tenacidade mas também, porque de artes gastronómicas se trata, à extraordinária ”mão” que faz estas pequenas maravilhas, hoje ao dispor de todos nós. Podemos comprá-las em múltiplas lojas gourmet, no Alentejo e em vários outros pontos do país, e, mediante marcação prévia, participar em degustações e workshops orientados pela produtora.

A seleção gourmet de bolachas está disponível numa variedade de nove sabores, com características e personalidades únicas:

- as doces: manteiga (Oradas), azeite (Espirituosas), aveia (Alentejanas), alecrim (Campesinas), hortelã-pimenta (Pimentinhas), alfazema (Miguelinhas), canela (Marias);
- as salgadas: azeitona (Maganas), orégão (Atrevidas) e cogumelos Shiitake (Velhacas).



Como chegar - Chegando a Sousel, procure o Bairro Francisco Sá Carneiro. Encontra o atelier no Lote A.

INFORMAÇÕES

Morada Bairro Francisco Sá Carneiro, lote A, Sousel • GPS 38°57' 06.6" N / 7°40' 21.7" W • Contactos Telemóvel: 960 265 911 / E-mail: maratamecha@gmail.com • Horário Todos os dias das 9h00 às 17h00 • Condições Visitas, degustações e workshops com marcação prévia. Mínimo 10 participantes • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.facebook.com/bolachinhasdesousel

< Voltar a Percurso 17

CATET – Montanheira, Sousel

A CATET – Companhia Alentejana de Enchidos Tradicionais é a empresa produtora dos enchidos com a marca Montanheira. A matéria-prima destes enchidos provém exclusivamente de uma linhagem de Porcos Pretos da Raça Alentejana, criados nos montados de sobro e azinho, durante 12 a 18 meses. No período de novembro a março, a sua alimentação é enriquecida com a bolota, o que confere à carne características únicas.

Embora um bom enchido tenha que ter como base uma boa matéria-prima, ela não chega: a parte da confeção é fundamental. Nesta empresa, continua a aplicar-se o saber fazer passado de geração em geração, que se traduz, entre outros aspetos, no equilíbrio do tempero feito com massa de pimentão, alho, sal, vinho e especiarias. Mantendo a tradição, faz-se a introdução da carne em tripa natural atada à mão e, para finalizar, uma cura prolongada ao ar e fumo de lenha de azinho.

A produção da CATET – Montanheira tem três fileiras distintas: produtos de Salsicharia de Portalegre IGP, que cumprem as especificações definidas para esta denominação; produtos em Modo de Produção Biológico, elaborados a partir de porcos criados segundo estas regras e com condimentos também provenientes de agricultura biológica; e produtos com a marca Porco Preto, que não utilizam as menções anteriores.

Pode visitar as instalações desta fábrica. De momento não são possíveis provas de enchidos mas, em contrapartida, há sempre uma surpresa a marcar a memória de quem visita a CATET – Montanheira.

Como chegar - A CATET localiza-se em Sousel, na Zona Industrial. Siga até ao fim a rua principal e vire à esquerda.

INFORMAÇÕES

Morada Zona Industrial de Sousel, lote 58 C, 7470-200 Sousel • GPS 38° 57' 12.3" N / 7° 40' 59.4" W • Contactos Telefone: 268 550 140 / E-mail: geral@montanheira.com • Condições Marcação prévia. N.º máximo de participantes: 10 pessoas • Idiomas Português, espanhol e inglês • www.montanheira.com

< Voltar a Percurso 17

Fronteira

Estando em Fronteira, não deixe de parar por alguns momentos junto do Complexo Ecoturístico da Ribeira Grande, que se localiza à saída da vila, na estrada para Vale de Seda e Alter do Chão.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< Voltar a Percurso 17

Adega Terras de Alter, Fronteira

A empresa Terras de Alter, Companhia de Vinhos Lda é constituída por três sociedades: Sociedade Agrícola das Antas, Sociedade Agrícola do Monte Barrão e Sociedade Pink Living, esta última pertencente ao enólogo Peter Bright. Tem duas certificações NP EN ISO: 9001 (Gestão) e 14001 (Ambiente).

As vinhas foram plantadas em solos planos ou de leve ondulação, com vista à máxima exposição solar; os sistemas de condução e irrigação facilitam o tratamento e garantem a qualidade da uva. A adega, localizada perto das vinhas para evitar transportes demorados entre a vindima e o início da laboração, foi concebida de forma a poder responder com eficácia ao que os seus proprietários denominam de “conceitos do novo mundo”, onde se inclui, por exemplo, a versatilidade: nesta adega tanto pode trabalhar-se em cubas de quantidades apreciáveis para os vinhos mais correntes, como em cubas de fermentação muito pequenas que permitem tratar os lotes reduzidos de elevada qualidade que vão constituir os seus vinhos de topo.

À data, a Terras de Alter tem as seguintes marcas no mercado: Terra d’Alter (Tinto, Branco, Rosé); Terra d’Alter Reserva (Tinto e Branco); Terra d’Alter Varietais (Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonês, Alvarinho, Arinto, Verdelho, Viognier, Síria); Premium (Outeiro, Telhas Tinto e Telhas Branco); Fado (Branco, Rosé, Tinto, Special Selection, Reserva); Folha da Vinha (Branco, Rosé, Tinto, Reserva).

Com marcação prévia, é possível visitar as vinhas e a adega e participar em provas de vinhos.

Como chegar - Estando em Fronteira, seguir a sinalização para a Zona Industrial.

INFORMAÇÕES

Morada Zona Industrial de Fronteira, lote 22 a 28, 7460 Fronteira • GPS 39° 03' 01.9" N 7° 38' 19.2" W • Contactos Telefone: 245 098 067 / E-mail: lur-des@terrasdealter.pt • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e francês • www.terrasdealter.com/

< Voltar a Percurso 17

Monte da Colónia, Vale da Seda, Fronteira

Na Herdade do Monte da Colónia, desenvolve-se um projeto fruto de uma dinâmica familiar de sucesso: os filhos, ambos com formação superior, assumem o trabalho iniciado pelos pais, dão-lhe continuidade e inovam. O objetivo continua a ser o inicial: produção e transformação de azeite e azeitona de conserva, vinho e outros produtos alimentares, a par da criação de gado bovino e ovino.

A Herdade, com 600 hectares, tem 100 de olival e foram plantados 20 de vinha. A azeitona é 50% da variedade cobrançosa e 40% galega, sendo uma parte escolhida para conserva e a restante destinada a azeite. O lagar foi modernizado: o sistema de extração a frio substituiu o antigo lagar de prensa e labora a azeitona própria e de outros olivicultores da região. Nos 20 hectares de vinha, produzem-se 100 mil litros de vinho tinto, 10 mil de branco e 6 mil de rosé.

No Monte da Colónia existe uma loja, também com uma versão on line, onde podem adquirir-se os produtos da Herdade: azeite virgem extra e virgem extra DOP; vinhos com a marca Monte da Colónia (tinto regional, monocastas, reserva e colheita selecionada, branco, rosé e espumante bruto); vinagres de vinho branco e tinto, mel e compotas (cereja, maçã e castanha, frutos vermelhos, ginjarda, entre outras). Nesta loja vendem-se também produtos de outros produtores da região: várias variedades de cogumelos, açúcar mascavado, chás, licores do Vale do Mestre, bolachas artesanais, produtos de cosmética e artesanato diverso.

No Monte da Colónia as portas estão abertas: pode visitar a herdade e os seus vários centros de produção, participar na vindima e na campanha da azeitona e provar os produtos da Herdade.



Como chegar - Saindo de Fronteira, atravessar a ponte antiga junto ao Centro Ecoturístico da Ribeira Grande. Feitos cerca de 3,5 km surge para a esquerda a indicação para Vale da Seda. Em Vale da Seda, seguir pela rua principal cerca de 900 metros até encontrar a loja do Monte da Colónia.

INFORMAÇÕES

Morada Monte do Lagar, Apartado 236, Vale de Seda, 7460-160 Fronteira • GPS 39° 06' 00.3" N / 7° 41' 03.9" W • Contactos Telefone: 245 604 190 / Telemóvel: 919 377 050 / E-mail: manuela.pereira@montedacolonia.com • Horário 10h00-13h00 e 15h00-19h00 • Condições Visitas: marcação prévia • Idiomas Português e espanhol • www.facebook.com/montedacolonia, www.montedacolonia.pt/

< *Voltar a Percurso 17*

Avis

Estando em Avis, vila sobranceira à bela albufeira da barragem do Maranhão, visite o Museu do Campo Alentejano. Instalado no Convento de S. Bento de Avis, pretende valorizar e guardar a memória dos trabalhos agrícolas, usos e costumes, assim como afirmar a importância do montado como elemento diferenciador da paisagem alentejana.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< *Voltar a Percurso 17*

Vale do Mestre, Valongo

Patrocínia Casaca é a proprietária da empresa Vale do Mestre, localizada nas terras do Mestre de Avis onde crescem as plantas que alimentam a sua produção e criatividade. Produz licores e compotas variados. Os licores são de três tipos: de frutos (com 10 variedades, da amora à tangerina, medronho, mirtilo, romã, entre outros); herbais (erva-doce, hortelã e poejo); e especiais (café, caneca, chocolate, leite). Nas compotas temos as simples (de morango, cereja, castanha, etc.) e as de fruta fresca com frutos secos (tomate com pinhão, abóbora com nozes, abóbora com pinhão). Desta casa saem ainda azeite aromático caseiro de poejo, pasta de azeitona, vinagrete, mel e pimentão da horta.

Com tanta variedade, o que pode o visitante fazer no Vale do Mestre para além de compras diretas ao produtor? Provar produtos, participar em atividades de recolha e preparação de frutos e ervas aromáticas, observar o processo de produção e confeccionar produtos. Com marcação prévia e em horário a combinar.

Como chegar - A Vale do Mestre localiza-se dentro da aldeia de Valongo.

INFORMAÇÕES

Morada Vale do Mestre, Rua da Liberdade nº6, 7480-392 Valongo • GPS 39° 10' 19.9" N / 7° 52' 19.0" W • Contactos Telefone: 242 107 111 / Telemóvel: 936 739 499 / E-mail: geral@valedomestre.com • Condições Marcação prévia • Idiomas Português • www.valedomestre.com/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Ponte de Sor

Nesta terra, que tem na cortiça o seu maior recurso natural, encontramos uma gastronomia feita de sopa de peixe, sopa de feijão com couve com jaquinzinhos fritos, achigã grelhado, lebre com feijão branco, coelho bravo assado no forno com arroz, sarrabulho, entre vários outros pratos. Na doçaria, temos os doces de amêndoa e de gila, o bolo da bacia, o bolo de mel e o bolo cigano.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Sabores Apurados, Ponte de Sor

A Sabores Apurados é uma empresa produtora de azeite que nasceu em 2007 com a compra de um lagar situado no Monte da Malta, em Ponte de Sor. Na produção do azeite, proveniente de azeitonas selecionadas das variedades galega e cobrançosa, é utilizado o processo de extração a frio.

Além dos azeites – virgem, virgem extra e aromatizados – a Sabores Apurados também produz e comercializa azeitonas, pasta de azeite e mel.

Com marcação prévia, é possível visitar o lagar e fazer uma prova de azeites. Quem quiser observar o processo de produção do azeite, deve marcar a visita durante a campanha, entre outubro e dezembro.



Como chegar - Sair de Ponte de Sor, direção Avis e Alter do Chão (N119). Logo a seguir ao entroncamento onde se sinaliza Avis para a direita, prosseguir e virar 250 m depois à direita, para caminho de terra. O lagar, visível da estrada, surge 250 metros depois.

INFORMAÇÕES

Morada Lagar sito no Monte da Malta, 7400-130 Ponte de Sor • GPS 39° 14' 44.6" N / 7° 59' 56.6" W • Contactos Telefone: 242 207 355 / Telemóvel: 915 584 869 / E-mail: geral@saboresapurados.pt • Horário Verão - 2ª a 6ª: 10h00-12h00 e 14h00-16h00. Inverno - 2ª a 6ª: 09h00-12h00 e 13h00-18h00 • Condições Marcação prévia • Idiomas Português, inglês e espanhol • saboresapurados.pt/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Gavião

Estando em Gavião, não deixe de visitar a única localidade alentejana que fica na margem direita do Tejo: Belver, o seu Castelo e o Museu do Sabão. Instalado na antiga Real Fábrica do Sabão, aqui se produzia o sabão mole e o sabão de pedra, que tinham o azeite como matéria-prima essencial. Quem gostar de arroz de lampreia, está no sítio certo.

SABER MAIS

www.visitalentejo.pt/pt/brochuras/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Ilex Vinhos, Gavião

A Ilex Vinhos foi fundada por membros da Família Rebelo que, há várias gerações, detêm propriedades no Centro do

País e Norte Alentejano. As vinhas estão localizadas numa destas propriedades, a Herdade da Margalha, junto a Gavião. A aptidão das terras da Herdade da Margalha para a produção de vinho já era conhecida: em tempos fez-se aqui vinho para consumo próprio e alguma distribuição local. O novo projeto, com novas ambições, promoveu o arranque das vinhas antigas e a sua substituição por uma nova plantação com uma área total de cerca de 8,5 hectares dividida por duas zonas distintas. Paredes meias com o rio Tejo, uma parte, a Vinha da Cabroeira, dispõe-se em anfiteatro num solo declivoso de origem xistosa e recebeu as castas Aragonez e Syrah; na Vinha da Pista, instalada em terreno arenoso com calhau rolado, mais elevado e quase plano, plantaram-se as castas não tradicionais: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Barroca e Petit Verdot. A vinificação é feita numa adega próxima, estando em projeto a recuperação e modernização da antiga adega da Margalha. Neste momento, estão no mercado os seguintes vinhos, todos tintos, da Ilex Vinhos: Pausa (Regional, Reserva, Letra) e Margalha. Na Herdade da Margalha pode visitar a propriedade, provar vinhos, participar na vindima e conhecer a sua coleção particular de carros de cavalo.



Como chegar - Saindo de Gavião em direção a Portalegre e Ponte de Sor (N118), feitos 2,3 km toma-se a direção de Mora / Ponte de Sor (N244). As indicações para a ILEX Vinhos surgem cerca de 1800 metros depois. Vindo de Ponte de Sor para Gavião, encontram-se estas indicações após 24 kms.

INFORMAÇÕES

Morada Herdade da Margalha, Apartado 58, 6040-999 Gavião • GPS 39° 26' 15.8 "N / 7° 54' 40.5" W • Contactos Telefone:241 639 080 / Telemóvel: 939 541 708 / E-mail: jpc@pausawines.com • Horário Visita às vinhas: 2ª a sábado: 09h00-11h00 e 16h00-18h00. Visita à coleção de carros de cavalo: 2ª a sábado: 09h00-18h00. Loja: 2ª a sábado: 09h00-18h00. Degustação: 2ª a sábado. Vindimas: setembro, 07h00-10h00 • Condições - Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • www.ilex-vinhos.pt/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Monte da Raposinha, Montargil

O Monte da Raposinha é uma empresa de Rosário e Nuno Ataíde, que se propõe desenvolver um projeto de pequena dimensão, sem pressa, devagar mas bem, quase artesanal, tendo como objetivo a produção de vinhos alentejanos de qualidade: tintos, brancos e espumantes. Esta propriedade está na família desde o séc. XVIII e, graças a este sonho partilhado por pais e filhos, passou a associar o trabalho, em que todos colaboram, à função de casa de férias que continua a ter. A vinha começou com 2 hectares e passou rapidamente aos 12 que tem hoje. A primeira colheita foi em 2007. De então para cá foram surgindo e permanecem no mercado vinhos de diversas gamas. Nos Brancos, o Monte da Raposinha (Regional) e o Athayde Reserva; nos Espumantes, o Monte da Raposinha (Branco de uvas tintas); nos Tintos, o Monte da Raposinha (Regional), Athayde Grande Escolha e o topo de gama Furtiva Lágrima, denominação de homenagem à ária de Donizetti e uma excelente expressão da paixão pela música de Nuno Ataíde.

No Monte da Raposinha pode visitar as vinhas e a adega, degustar vinhos, participar em workshops de vinhos, realizar almoços e jantares vínicos e participar nas vindimas. A loja com venda direta dos produtos do Monte está aberta das 9h às 19h.



Como chegar - Estando em Montargil, siga a N2, direção Mora e Lisboa. No entroncamento junto ao paredão da barragem de Montargil, tome a direita seguindo a indicação para Coruche/Couço/Porto Velho. Mais 950 metros e tem, à sua esquerda, a entrada para o Monte da Raposinha.

INFORMAÇÕES

Morada Estrada do Couço, 7425-144 Montargil • GPS 39° 03' 00.5" N / 8° 11' 08.7" W • Contactos Telemóvel: 919 860 902 / E-mail: geral@montedaraposinha.com, joaoataide@montedaraposinha.com • Condições Marcação prévia. Grupos: 20 a 80 pessoas. Período aconselhado: verão • Idiomas Português, inglês e espanhol • www.montedaraposinha.com/

< [Voltar a Percurso 17](#)

Monte de Portugal, Farinha Branca

O Monte de Portugal, propriedade da família Jordão, é um agroturismo que se situa junto a Montargil, numa zona em que os olivais tradicionais e em regime intensivo convivem com o montado de sobro e os prados onde são criados os cavalos lusitanos desta Coudelaria. No Monte de Portugal, para além da atividade pecuária, produz-se azeite e cereais de sequeiro e faz-se exploração florestal (cortiça e pinheiro manso).

A sua área de olival ronda os 25 hectares, com três variedades de azeitona: cobraçosa, galega e cordovil de Serpa. A produção de azeite tem três gamas: azeite virgem extra, blend (com as 3 variedades) e monovarietal (cobraçosa). A colheita é manual. Para além do azeite, produzem também pasta de azeitona verde e preta.

O Azeite Virgem Monte de Portugal–Natura e o Azeite Virgem Extra Gourmet apresentaram-se em 2012 no Concurso Internacional Terra Olivo, realizado anualmente em Jerusalém e que, nesse ano, contou com a participação de 18 países e 410 amostras de azeite, avaliadas por um painel de conceituados provadores. O Monte de Portugal trouxe duas Medalhas de Ouro.

No âmbito do seu agroturismo, é oferecida aos hóspedes a possibilidade de participação em várias atividades agrícolas: apanha da azeitona, tirada da cortiça, colheita de pinhas mansas, workshops de ervas aromáticas e de iniciação à prova de azeites. Os visitantes podem visitar os olivais, degustar azeites e outros produtos do Monte de Portugal.

Como chegar - Sair de Ponte de Sor em direção a Montargil. Percorridos 20 km na N2, seguir em direção a Chamusca / Montargil e depois para Chamusca pela N243. Cerca de 5 kms depois, virar na 2ª indicação para Farinha Branca. Feitos 400 metros encontra-se a entrada para o Monte de Portugal.

INFORMAÇÕES

Morada Monte de Portugal, Aldeia de Farinha Branca, 7425-14 Montargil • GPS 39° 06' 08.0" N / 8° 11' 54.5" W • Contactos Telefone: 242 904 924 / Tlm: 919952498 • Condições Marcação prévia. N.º de participantes: mínimo 6, máximo 20 pessoas • Idiomas - Português, francês e inglês • www.facebook.com/monte.deportugal

< [Voltar a Percurso 17](#)

Onde Comer

Restaurantes certificados

Marisqueira Lusitânia – Elvas. Av. António Sardinha, Torre 3-r/c. Tel: 268623000. Não encerra. restaurantemarisqueiralusitania.pt

Pompílio – Elvas. Rua Elvas 96. Tel: 268 611 133. Encerra à terça-feira. www.pompilio.pt

A Muralha do Hotel Santa Beatriz – Campo Maior. Av. Dos Combatentes da Grande Guerra. Tel. 268 680 040. Encerra domingo ao jantar.

A Estalagem – Arronches. R. da Porta Nova, 3. Tel. 245 583 537. Encerra à segunda-feira. www.restauranteaestalagem.com.pt

Santo António (Restaurante do Hotel Santo António) – Arronches. Bairro de Santo António, Rua S/N. Tel. 245 589 003. Não encerra. www.santoantoniohotel.com

Solar do Forcado – Portalegre. R. Cândido dos Reis, 14. Tel. 245 330 866. Encerra ao sábado ao almoço e domingo. www.facebook.com/solar dofarcado

Tomba Lobos – Portalegre. Bairro da Pedra Basta, lt 16. Tel. 245 906 111 / 965 416 630. Encerra ao domingo à tarde e à segunda-feira. www.facebook.com/Tombalobos.Restaurante.Alentejano

Churrasqueira Sever – Portagem, Marvão. Rua Nova 24. Tel: 245 993 458. Não encerra.

Sever – Portagem, Marvão. Estrada Rio Sever. Tel: 245 993 192. Não encerra. www.sever.pt

Pousada de Marvão – Marvão. Rua 24 de Janeiro, nº 7. Tel. 245 993 201. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousadamarvao

Casa do Parque – Castelo de Vide. Av. da Aramenha, 37. Tel. 245 901 250. Encerra à terça-feira. www.casadoparque.net/restaurante.html

D. Pedro V – Castelo de Vide. Praça D. Pedro V, 10 r/c esq. Tel. 245 901 236. Não encerra. www.dpedrov.com.pt

Paladar Terrace – Castelo de Vide. Avenida da Europa. Tel. 967 355 528. Encerra à terça-feira. www.facebook.com/paladarerrace

Regata – Alpalhão. Estrada das Amoreiras 6. Tel. 245 742 162. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/pages/Restaurante-Regata-Alpalh%C3%A3o-Nisa-Portalegre/164466400268969?sk=timeline

O Chaparro – Alpalhão. Estrada Nacional 245. Tel. 245 745 044. Não encerra. www.montefilipehotel.com

Pousada Mosteiro do Crato – Crato. Mosteiro Flor da Rosa. Tel. 245 997 210. Não encerra. www.pestana.com/pt/hotel/pousada-crato

Páteo Real – Alter do Chão. Av. Dr. João Pestana, 37. Tel. 245 612 301. Encerra à terça-feira. www.pateoreal.com

Basílii – Monforte. Herdade Torre de Palma. Tel. 245 038 890. Não encerra. www.torredepalma.com

Segredo d'Alecrim – Fronteira. Largo Marechal Carmona, 21. Tel. 245 609 132. Encerra ao domingo à tarde e à segunda-feira. www.facebook.com/segredo.dalecrim

Tasca do Montinho – Alcórrego (Avis). R. do Comércio, 1. Tel. 242 412 954. Encerra à segunda-feira. www.facebook.com/tascadomontinho

Oliveira – Ponte de Sor. R. Olivença, 10-A. Tel. 242 206 201. Encerra à quarta-feira. www.facebook.com/restaurante.olivenca

Sabores de Guindintesta – Belver. R. Capitão João Pires, 4. Tel. 938 507 201. Encerra à quarta-feira e ao sábado. www.facebook.com/saboresdeguidintestabelver

Outras sugestões:

O Tarro – Portalegre. Av. Movimento das Forças Armadas. Tel. 925 700 721. Encerra ao domingo à tarde e à segunda-feira.

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-comer/

(faça a pesquisa nas localidades Elvas, Campo Maior, Arronches, Portalegre, Marvão, Castelo de Vide, Nisa, Gavião, Crato, Alter do Chão, Monforte, Fronteira, Sousel, Avis, Ponte de Sor).

Onde Dormir

Monte da Esperança – Esperança. www.montedaesperanca.pt/pt

Cabeças de Reguengo – Reguengo, Portalegre. www.cabecasdoreguengo.com

Quinta das Lavandas – Castelo de Vide. www.quintadaslavandas.pt

Torre de Palma Wine Hotel – Monforte. www.torredepalma.com

Monte de Portugal – Montargil. www.facebook.com/monte.deportugal

Outras sugestões.

www.visitalentejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/

(faça a pesquisa nas localidades Elvas, Campo Maior, Arronches, Portalegre, Marvão, Castelo de Vide, Nisa, Gavião, Crato, Alter do Chão, Monforte, Fronteira, Sousel, Avis, Ponte de Sor).

Eventos Enogastronómicos

Elvas

Semana Gastronómica das Sopas Alentejanas. Maio/junho.

Arronches

Feira das Atividades Económicas de Arronches. 2º fim de semana de julho. Mostra de atividades económicas com forte componente gastronómica.

Portalegre

Feira de Doçaria Conventual de Portalegre. Abril. Durante 3 dias, abrem-se as portas do Mosteiro de São Bernardo. Toucinho do Céu, Lampreia de Amêndoa, reбуçados de ovo, manjar branco, queijo dourado, tartes, leite serafim e pastéis de Santa Clara são alguns dos pecados permitidos. Além da doçaria e licores de outros pontos do país, também estão presentes vários países europeus.

Marvão

Feira de Artesanato e Gastronomia de Marvão. Julho. Com esta feira pretende-se privilegiar as competências técnicas e profissionais dos artesãos e dos empresários do concelho, proporcionando-lhes espaços de exposição para mostrarem os seus trabalhos. Num ambiente de festa os visitantes terão a oportunidade de degustar as típicas iguarias da região e adquirir peças de artesanato.

Festa do Castanheiro – Feira da Castanha. Novembro. No mês do Magusto, Marvão realiza a Festa do Castanheiro, excelente pretexto para visitar os belos soutos e castiçais que tão bem se dão nestas paragens. A castanha já foi colhida. Está à venda na Feira e pronta a comer assada nas muitas brasas que nesses dias aquecem Marvão.

Quinzenas Gastronómicas. Para que haja festa gastronómica todo o ano, há quinzenas temáticas para todos os gostos: Comidas de Azeite (fevereiro); Cabrito e Borrego (abril); Bacalhau (maio); Castanha (novembro); Caça (dezembro). Nos restaurantes do concelho.

Castelo de Vide

Quinzena do Sarapatel. Quadra pascal. As sopas de sarapatel, prato feito à base de sangue de borrego e de cabrito, vão reinar em Castelo de Vide durante a Páscoa, quadra que faz desta vila o palco de várias iniciativas culturais e religiosas.

Nisa

Feira dos Enchidos de Alpalhão. Alpalhão, março/abril. A mesa de grelhados e o arroz de cachola marcam a gastronomia desta mostra e promoção de produtos tradicionais.

Sousel

Agenda Confrádica da Confraria Gastronómica de Sousel. A Confraria Gastronómica de Sousel abre ao público as portas da sua sede e convida o público para degustação de pratos e produtos regionais. Em cada mês é escolhido um produto diferente.

www.facebook.com/confrariagastronomica.desousel

www.cm-sousel.pt/

Alter do Chão

Semana Gastronómica do Açafrão. Semana da Páscoa. Dias saborosos onde reinam os aromas da cozinha indo-portuguesa, aqui com o açafrão a dar a cor ao famoso arroz “amarelo” que acompanha o borrego pascal.

Crato

Festival do Marisco – Vale do Peso. Agosto. Um sucesso que se repete há vários anos, juntando centenas de residentes e forasteiros, movidos pelas delícias gastronómicas do marisco que não perde um décimo de qualidade na viagem que faz do mar até ao interior do Alentejo: camarão, camarão tigre, percebes, sapateira, bocas de sapateira, etc.

Ponte de Sor

Feira de Janeiro. 15 de janeiro. Iniciou-se como feira de gado suíno, em 1854.

Feira de S. José. 19 de março. Começou por ser uma feira de gado, em 1944.

Feira de Outubro. 1º fim de semana de outubro.

Gavião

Mostra de Artesanato, Gastronomia e Atividades Económicas. Julho. Este certame conta com expositores de produtos gastronómicos regionais, de criações artesanais e de diversas atividades económicas, zona de restauração e animação musical.

Enchidos e Presuntos do Alentejo



Os enchidos

Sem frigoríficos nem arcas congeladoras, como conservar para o ano a carne da matança do porco?

Uma das soluções encontradas resultou num dos produtos mais diversificados, afamados e saborosos do Alentejo: os enchidos.

Comem-se de todas as maneiras: como saem do fumeiro, cozidos, fritos, assados, sozinhos, como acompanhamento e como ingrediente de vários pratos tradicionais.

O processo de produção é moroso. Começa na seleção das carnes mais adequadas que, em seguida, se picam e temperam. Os condimentos não são sempre os mesmos mas o mais comum leva massa de pimentão, alho, sal, vinho e especiarias. Depois de temperada, a carne fica em repouso para adquirir o sabor. Quando está pronta, enchem-se as tripas naturais e penduram-se em varas para passarem pelos vários estágios da cura que se faz lentamente, ao ar e ao fumo da lenha de azinho.

Ainda hoje a tradição se mantém: quem mata o porco, por mais frigoríficos e arcas congeladoras que tenha, não deixa nunca de fazer os seus enchidos. Por outro lado, esta forma ancestral de fazer entrou na indústria como um dos requisitos para a sua certificação que, no que respeita à Salsicharia (painho, chouriço, morcela, cacholeira banca, lombo enguitado, farinheira, etc.), se identifica pela sigla IGP – Indicação Geográfica Protegida.

Os presuntos

Os presuntos e as paletas, resultantes da transformação dos pernis e pés de porcos de raça alentejana, decorrem também de um saber fazer passado de geração em geração, que soube “ler” sabiamente as condições edafoclimáticas e tirar delas o melhor partido. Um excelente exemplo é o presunto de Barrancos que, graças ao microclima da região, é curado ao ar, sem necessidade de recurso ao fumeiro. Neste momento existem três produtos certificados: Presunto ou Paleta de Barrancos DOP, com uma área de transformação circunscrita ao concelho de Barrancos; Presunto ou Paleta do Alentejo DOP; e Presunto ou Paleta de Santana da Serra IGP.

Ficha Técnica

Alentejo

Edição

Turismo do Alentejo, ERT
Praça da República, 12 - 1º Apartado 335 | 7800-427 Beja
TEL: 284 313 540
geral@turismodoalentejo-ert.pt
www.visitalentejo.pt

Fotografia

Produtores – Cedidas pelos próprios e Entidade Regional de Turismo do Alentejo/Ribatejo
Restantes imagens – Banco de Imagens próprio

Texto

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

Conceção gráfica e paginação

Caminho das Palavras

Outubro de 2014
2.ª Edição: abril de 2015
ISBN 978-989-8784-09-4

