

ROTEIROS  
ENOGASTRONÓMICOS

# DA TERRA À MESA

RIBATEJO



alentejo  
ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

# Índice

## Quer Pôr as Mãos na Massa?

Como Usar Este Guia – Obrigatório Ler!

## ROTEIRO I – À Descoberta do Ribatejo

Percurso 1

Percurso 2

Percurso 3

Onde Comer

Onde Dormir

Eventos Enogastronómicos

## 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 quintas ancestrais com projetos cheios de futuro. Provar queijos e doces na casa do produtor. Comer bem e beber ainda melhor. 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. Dirigem-se quer a viajantes autónomos quer a profissionais do sector turístico interessados em integrar este tipo de produto na sua oferta.
3. Neste guia para o Ribatejo, encontra-se um grande itinerário que atravessa a região entre Aveiras, Rio Maior, Golegã, Santarém, Salvaterra de Magos e Coruche, subdividido em três percursos.
4. Estes 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.
5. Neste roteiro encontra-se: um mapa geral, um texto de caracterização do roteiro 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 dos produtores que podem ser visitados. No final figuram ainda os seguintes itens informativos: “Onde comer”, “Onde dormir” e “Eventos enogastronómicos”.
6. A maior parte das visitas e atividades sugeridas 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, 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.

7. No que respeita à gastronomia, apenas se referem os restaurantes integrados em unidades que fazem parte integrante do Roteiro. Para mais informações deverá consultar o website [www.visitribatejo.pt](http://www.visitribatejo.pt), item “Onde comer”, e/ou os sites das câmaras municipais.
8. Quanto ao alojamento, deverá consultar o website [www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir/](http://www.visitribatejo.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.visitribatejo.pt](http://www.visitribatejo.pt), recorrendo, na barra de navegação, ao item “O que fazer”, e/ou aos sites das câmaras municipais.
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.

# ROTEIRO I – À Descoberta do Ribatejo



Este Roteiro começa em Aveiras de Cima, classificada Vila Museu do Vinho. No conjunto, revela uma zona do Ribatejo densamente povoada de pequenas localidades e quintas ancestrais, muitas delas abertas aos ventos da história de que o turismo e a enogastronomia fazem parte substancial.

Depois de Rio Maior, terra das salinas, vamo-nos aproximando da lezíria, tirando o máximo partido, a partir da Golegã, de todas as possibilidades de circulação com vista sobre os arrozais.

Em Salvaterra de Magos visitamos as aldeias avieiras, que nos trazem a memória do Tejo como ponto de atração dos “nómadas do rio”, como lhes chamava Alves Redol.

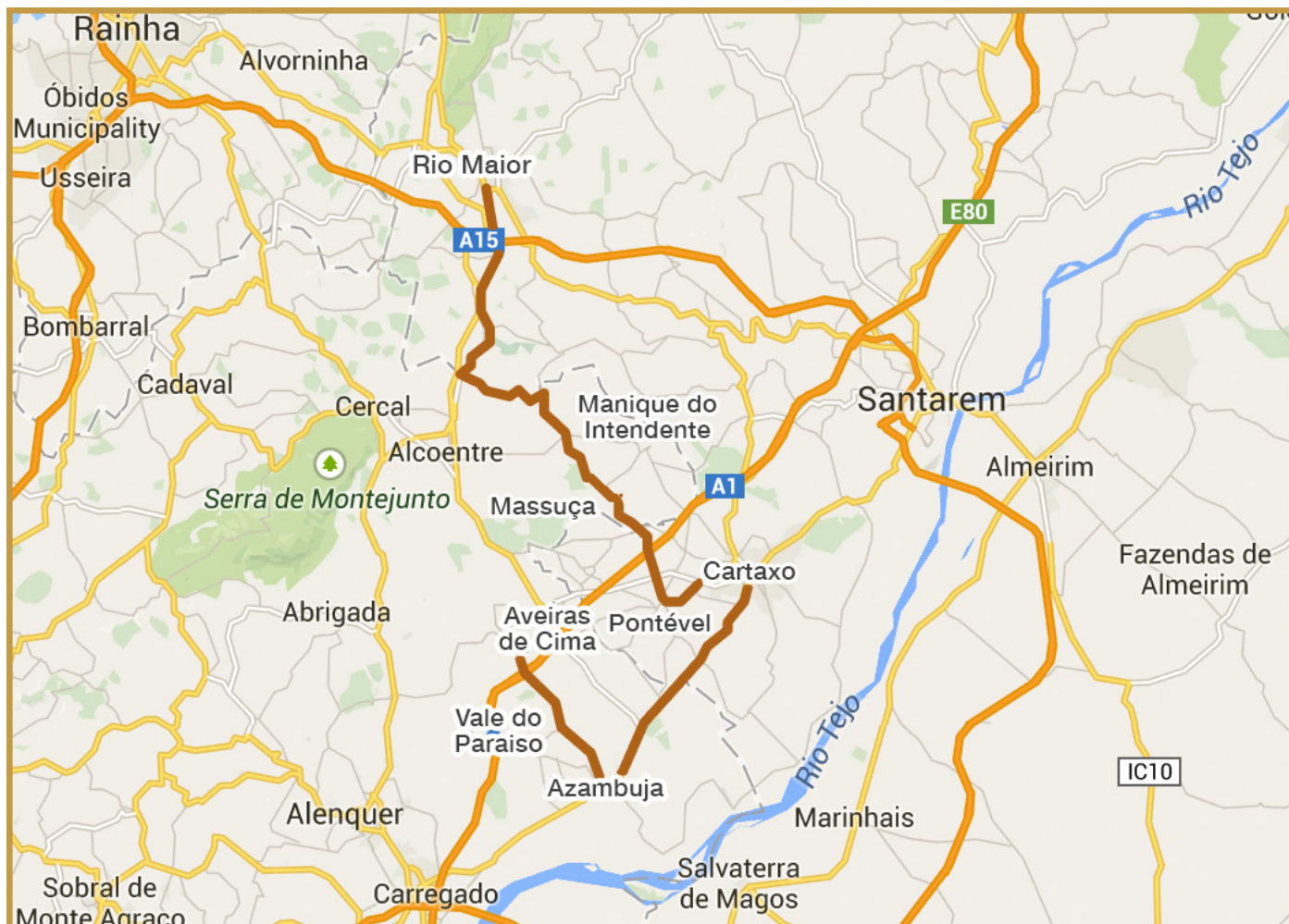
À chegada a Coruche cruzamos o belo vale do Sorraia, zona de transição entre o Ribatejo e o Alentejo, aqui irmanados por dois produtos essenciais: a cortiça e o arroz.

Ao longo dos percursos, vamos degustar azeites e descobrir produções inovadoras de cogumelos, ver como se faz o único *chèvre* artesanal do país, provar vinhos, conhecer a oferta de experiências de alguns enoturismos de referência e ver de perto a produção do sal que, com peso e medida, é o melhor condimento do mundo para avivar os genuínos sabores da nossa gastronomia.



## Percurso 1

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



### Visitas e Atividades

- Visita e participação nas atividades de Aveiras de Cima, Vila Museu do Vinho.
- Atividades vitivinícolas no Casal da Fonte.
- Visita, provas e atividades vitivinícolas na Quinta Vale de Fornos.
- Visita do Museu Rural e do Vinho, Cartaxo.
- Atividades e provas de produtos na Granja dos Moinhos.
- Passeio em Manique do Intendente.

### Locais de Interesse / Produtores

#### Aveiras de Cima, Vila Museu do Vinho

É um projeto inovador: uma vila reconhece o valor da sua identidade, neste caso no que respeita às tradições ligadas à vitivinicultura, e assume-se como Museu Vivo.

A ideia surgiu a partir da Avinho – Festa do Vinho e das Adeias e ganhou forma com a conjugação de vontades em volta de objetivos partilhados por todos: travar o abandono das vinhas, promover os pequenos produtores locais de vinho e criar um produto turístico que apoiasse a sua sustentabilidade.

A antiga Casa da Câmara de Aveiras recebeu o Centro de Interpretação, os 17 produtores aderentes prepararam as suas adeias e o Posto de Turismo de Azambuja assumiu a mediação dos contactos. Assim, quem quiser, em qualquer momento do ano, viajar pelas tradições vitivinícolas desta zona ribatejana só tem que dizer o que gostava de fazer e marcar a visita. Simples e eficaz.

Ao longo do ano há atividades ligadas às vinhas, exposições, workshops, etc., mas o momento alto é, sem dúvida, a Vindima, evento turístico por excelência e que regista grande adesão. É um dia animado que começa com a participação

na vindima, com direito a chapéu e tesoura de poda, e termina com uma prova comentada de vinhos, passando pelo transporte da matéria-prima para o lagar, a pisa e a preparação do almoço tradicional na vinha: o “torricado”, posta de bacalhau assado que se come com uma fatia grossa de pão passado pelas brasas e barrado com azeite e sal.

#### **Adegas:**

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



**Como chegar** – Vindo de Lisboa, tomar a A1 até Aveiras de Cima / Rio Maior e seguir até à vila de Aveiras de Cima. Procurar o Centro de Interpretação da Vila-Museu do Vinho.

#### **Informações**

**Morada** Casa da Câmara, Largo da República, 2050 Aveiras de Cima • **Gps** 39°08'47.9" N / 8°54'10.4" W • **Contactos** Telefone: 263 474 334; 263 400 476 (Posto de Turismo da Azambuja) / E-mail: [vilamuseudovinho@gmail.com](mailto:vilamuseudovinho@gmail.com) • **Horário** Fim de semana e feriados: 14h00-20h00 • **Condições** Marcação pré-via através do Posto de Turismo da Azambuja para os dias fora do horário • **Idiomas** Português e inglês • [vilamuseudovinho.blogspot.pt/](http://vilamuseudovinho.blogspot.pt/)

### **Vinhos e Azeites Casal da Fonte, Vale do Paraíso**

A empresa Casal da Fonte é um projeto vitivinícola de José Carvalho, iniciado nos anos 90 do séc. XX. Tem 3 vinhas que perfazem 5 hectares, a partir das quais se produz o Vinho Regional do Tejo com a marca Abaladiço: Tinto, Branco, Rosé e Cabernet Sauvignon.

Nas acolhedoras instalações desta casa, pode participar na vindima, visitar as vinhas e a adega, provar os vinhos e, também, o seu produto mais recente: o azeite virgem, monovarietal galega.





**Como chegar** - Sair de Aveiras de Cima em direção a Azambuja (N366). Entrar na segunda indicação para Vale do Paraíso e procurar a Travessa da Fonte, onde se localiza a Casal da Fonte.

#### Informações

**Morada** Travessa da Fonte, 2050-427 Vale do Paraíso, Azambuja • **Gps** 39°06'43.6"N / 8°52'59.2"W • **Contactos** Telefone: 263 476 723 / 263 094 425; Telemóvel: 937 095 921 / 937 038 618 / E-mail: [geral@casaldafonte.pt](mailto:geral@casaldafonte.pt), [olgacarvalho@casaldafonte.pt](mailto:olgacarvalho@casaldafonte.pt) • **Condições** Marcação prévia. Período aconselhado: setembro a novembro • **Idiomas** Português, inglês, francês e espanhol • [www.casaldafonte.pt](http://www.casaldafonte.pt)

### Quinta Vale de Fornos, Azambuja

A Quinta Vale de Fornos é uma propriedade com 200 hectares, sendo 70 de vinha. Foi adquirida em 1972 pelos atuais proprietários a D. Pedro de Bragança. É uma quinta com história, ligada ao nome de Dona Antónia Ferreira (a Ferreirinha) que a terá oferecido à sua filha por ocasião do seu casamento com o 3º Conde de Azambuja. Tem uma imponente casa senhorial do séc. XVIII cuja traça e cores foram sempre mantidas. A beleza da envolvente, os espaços exteriores, a forma natural como a tradição cultural, o trabalho produtivo e o lazer se entrelaçam transformam este Enoturismo num lugar muito aprazível e apreciado.

A Quinta Vale de Fornos disponibiliza os seus salões para eventos, organiza passeios equestres, visitas às vinhas e adega e provas de vinhos. A nossa sugestão é que almoce e passe umas horas nesta quinta, participando nas atividades disponíveis no momento do ano em que estiver a viajar.

São vinhos emblemáticos desta casa, entre outros: Cabernet Sauvignon Grande Escolha, IM DOC Tejo Tinto, Quinta Vale de Fornos Castelão DOC Tejo Tinto, Quinta Vale de Fornos Syrah (Rosé e Tinto), Vale de Pereiro Tinto, Cabernet Sauvignon Castelão, Quinta dos Fornos Fernão Pires.



**Como chegar** - Vindo de Vale do Paraíso, no entroncamento da N366 com a N3, seguir direção Azambuja. Feitos 1.300m, encontra-se o acesso para a Quinta.

#### Informações

**Morada** Quinta Vale de Fornos, 2050-365 Azambuja • **Gps** 39°05'03.0"N / 8°51'24.4"W • **Contactos** Telefone: 263 402 105 / E-mail: [geral@valefornos.com](mailto:geral@valefornos.com) • **Condições** Marcação prévia • **Idiomas** Português, inglês, espanhol e francês • [www.quintavalefornos.com/](http://www.quintavalefornos.com/)



## Museu Rural e do Vinho, Cartaxo

Considerado como peça fundamental na afirmação do Cartaxo Capital do Vinho, este Museu, localizado na Quinta das Pratas, encontra-se instalado em diferentes edifícios que tiveram funções de apoio à atividade agrícola da quinta. Um dos espaços mais emblemáticos é a sua taberna tradicional, reconstituída com todos os elementos característicos deste ancestral espaço de convívio.

Na exposição permanente “À Descoberta da Cultura Rural”, encontram-se objetos associados ao pão, ao azeite, ao cavalo e ao touro, assim como documentos gráficos, cartográficos, fotográficos e audiovisuais sobre o território. De referir a importância conferida ao rio Tejo enquanto fator de fertilidade da lezíria, à sua navegabilidade até ao Porto de Muge e à intensa atividade piscatória dos avieiros. Na antiga adega estão representadas as várias fases da produção de vinho. As visitas podem ser livres ou guiadas.

### Informações

**Horário** 3ª a 6ª: 10h30 - 12h30 e 15h00 - 17h30; Sábados, domingos e feriados: 9h30 - 12h30 e 15h00 - 17h30 • **Contactos** Telefone: 243 701 257 / Fax: 243 702 641 / Email: [museu@cm-cartaxo.pt](mailto:museu@cm-cartaxo.pt) • [www.cm-cartaxo.pt/Viver/Cultura/EquipCulturais/MuseuRuralVinho/Documents/roteiro-do-museu2.pdf](http://www.cm-cartaxo.pt/Viver/Cultura/EquipCulturais/MuseuRuralVinho/Documents/roteiro-do-museu2.pdf)

## Granja dos Moinhos, Maçussa

*Chèvre* autêntico, saboroso, artesanal, com aquela película muito fina de bolores que lhe dão um sabor e um aroma tão singulares, faz-se aqui, na Granja dos Moinhos, pela mão de Adolfo Henriques, adepto e ativo promotor do movimento *slow food*.

A história deste produtor é edificante: revela que é possível fazer um projeto destes de raiz, com um curso tirado no então LNETI e força de vontade para vencer os escolhos do caminho, como por exemplo, a resistência da Lisboa de então a comprar e consumir queijos com bolor ...

Na Granja dos Moinhos também se produzem ervas aromáticas, doces, geleias, vinagres (simples e aromatizados), azeite e vinho. A loja e o espaço de eventos estão instalados num edifício onde funcionavam três adegas e que foi recuperado e adaptado, há 30 anos atrás, para os seus novos fins.

Com marcação prévia, é possível visitar as culturas, participar na colheita, conhecer os meandros da produção deste queijo e provar os produtos da Granja.



**Como chegar** - Vindo de Pontével, a Granja dos Moinhos localiza-se à entrada de Maçussa, do lado esquerdo.

### Informações

**Morada** Rua do Moinho, 3, 2065-631 Maçussa • **Gps** 39° 11' 37.7" N / 8° 51' 47.5" W • **Contactos** Telemóvel: 919 474 476 / E-mail: [granjadosmoinhos@sapo.pt](mailto:granjadosmoinhos@sapo.pt) • **Condições** Marcação prévia. N.º de participantes: 4 a 20 pessoas • **Idiomas** Português, inglês e francês • [www.facebook.com/granja.dosmoinhosadolfo](http://www.facebook.com/granja.dosmoinhosadolfo)

## Manique do Intendente

À passagem por Manique do Intendente não deixe de visitar a Igreja-Palácio, projetada pelo arquiteto Joaquim Fortunato de Novais. Trata-se de um edifício de estilo neoclássico datado de finais do séc. XVIII, classificado como Monumento de Interesse Público. A Casa da Câmara, da mesma data e assinada pelo mesmo arquiteto, encontra-se na Praça dos Imperadores, *ex-libris* da terra, onde se ergue o Pelourinho. Se viajar por alturas do 25 de abril, siga o rasto dos aromas do evento das Tasquinhas. É nesta Praça que tudo acontece.

## Rio Maior

Em Rio Maior, a gastronomia é rica. Acusa alguma influência alentejana, trazida pelos muitos que para aqui migraram em busca de trabalho na terra e nas minas, mas afirma uma identidade própria, em pratos típicos como a Lapardana e o Galo com Nozes. Nas sobremesas pontifica o Pão de Ló de Rio Maior. No Outeiro da Cortiçada, por onde passa este percurso, são muito apreciados o Feijão cozido e o Bacalhau guisado à Narcisa, a Cachola guisada à Camponês, as Favas guisadas com Toucinho, o Grão-de-bico com Migas e a Tiborna (com broa de milho e vinho). Se viajar em julho, não perca a Festa do Sal.

## Percurso 2

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



## Visitas e Atividades

- Visita das Salinas de Rio Maior.
- Visita do lagar Fio Dourado, em Comeiras de Baixo, com prova de azeites.
- Atividades vitivinícolas e almoço no Enoturismo da Quinta da Ribeirinha.
- Visita do lagar, prova de azeites e atividades na JH Luz, na Golegã.
- Atividades vitivinícolas na Casa Agrícola Paciência, em Alpiarça.
- Visita da queijaria da Queijo da Quinta e prova de queijos, em Santarém.

## Locais de Interesse / Produtores

## Salinas Naturais de Rio Maior

As Salinas Naturais de Rio Maior resultam da conjugação de duas situações: o facto de o mar já ter coberto este território e a natureza calcária da Serra dos Candeeiros. As falhas na rocha calcária fazem com que as águas da chuva se infiltrem e formem cursos de água subterrâneos. Uma dessas correntes atravessa uma extensa e profunda jazida de sal-gema, que se terá formado há milhões de anos e alimenta o poço que se encontra no centro das Salinas. É deste poço que se extrai uma água que é sete vezes mais salgada que a do mar.

Deixando a longa história desta exploração para o momento da visita, diga-se apenas que, num passado recente, a maioria dos “salineiros” eram agricultores que se dedicavam a esta atividade entre maio e setembro. Tendo em atenção a fraca rentabilidade da atividade e as dificuldades que sentiam na comercialização do sal, decidiram unir esforços e criar a Associação dos Salineiros de Rio Maior que, em 1979, deu lugar à Cooperativa dos Produtores de Sal de Rio Maior. O desafio era manter a exploração das salinas, responder às novas exigências e evolução tecnológica desta indústria, sem perder a tipicidade e o carácter biológico do produto. Juntaram-se outras vontades, desta feita a Câmara de Rio



Maior e a Direção do Parque Natural da Serra d'Aire e Candeeiros, e a exploração aí está, mantida por uma equipa contratada pela Cooperativa, com uma envolvente tratada, onde vale a pena ir.

Neste complexo foi construída uma casa típica da serra para apoio aos turistas, reconstruíram-se várias casas de recolha de sal com as suas características fechaduras em madeira e foram feitas várias intervenções com o objetivo de permitir uma melhor circulação dos salineiros e uma maior higienização da produção. A Cooperativa organiza, em conjunto com a Câmara de Rio Maior, visitas guiadas pela salinas onde é possível observar todo o processo de produção. No complexo das Salinas podem comprar-se os produtos das Salinas, que incluem uma Gama Gourmet constituída por Queijo de Sal, Flor de Sal e Sal & Temperos (sal com alho, piri-piri, pimenta ou orégãos).



Como chegar – As Salinas estão sinalizadas em Rio Maior

#### Informações

Morada Estrada das Salinas, 2040 Rio Maior • Gps 39°21'51.0"N / 8°56'34.1"W • Condições Visita com marcação prévia. Posto de Turismo das Salinas [turismo@cm-riomaior.pt](mailto:turismo@cm-riomaior.pt); Tel. 243 991 121 • [www.coopsal.com/](http://www.coopsal.com/), [turismoriomaior.blogspot.pt/](http://turismoriomaior.blogspot.pt/)

### Quinta do Juncal, Fio Dourado, Comeiras de Baixo

Depois do sal, o azeite. Andam sempre a par e aqui é no Lagar da Quinta do Juncal que vamos provar o Fio Dourado. Nesta Quinta existem 155 hectares de olival tradicional com variedade galega, 45 de olival intensivo com variedades Galega, Cobrançosa e Picual e 15 de olival em sebe com as variedades Arbequina e Arbosana. O ciclo da produção e a extração do azeite seguem as regras da Proteção Integrada, o que garante a obtenção de azeitonas sãs colhidas no ponto certo de maturação e laboradas em lagar no próprio dia da colheita.

Esta empresa, cuja atividade abrange toda a fileira do azeite, desde o olival ao embalamento e comercialização do produto, tem três certificações de qualidade ISO (9001, 14001 e 22000, respetivamente para a área da gestão, do ambiente e da segurança alimentar). Faz parte da Rota dos Lagares, iniciativa da Confraria do Azeite, que tem como objetivo sinalizar e premiar os lagares que respeitam as melhores práticas no processamento do azeite e na extração do melhor Azeite Virgem Extra.

Nesta Quinta pode visitar os olivais e o lagar e fazer provas de azeite.



**Como chegar** - Sair de Rio Maior pela N361 em direção a Tremês. Prosseguir para Comeiras de Baixo pela EM 594. A Quinta do Juncal fica à entrada da localidade, do lado direito.

#### Informações

**Morada** Rua S. Simão, Comeiras de Baixo, 2000-694 Pernes, Santarém • **Gps** 39° 21' 31.0" N / 8° 40' 16.3" W • **Contactos** Telefone: 243 449 698 / E-mail: [azeite\\_quintadojuncal@hotmail.com](mailto:azeite_quintadojuncal@hotmail.com) • **Condições** Marcação prévia. Período aconselhado: março a setembro • **Idiomas** Português, inglês, francês e espanhol • [www.azeitequintadojuncal.com/](http://www.azeitequintadojuncal.com/)

## Quinta da Ribeirinha, Póvoa de Santarém

Na Quinta da Ribeirinha vamos ao encontro de um projeto de raiz familiar. Foi iniciado pelo Patriarca da Família, José Cândido, que começou cedo a trabalhar na agricultura e fez da produção de vinho a sua fonte principal de rendimento. Responsável máximo da empresa, viu-se forçado à polivalência: foi viticultor, vinicultor, armazenista e vendedor, sempre com a mesma preocupação de qualidade em tudo o que fazia.

O seu exemplo foi indubitavelmente inspirador. Em 1995, o seu filho Joaquim Cândido, um médico apaixonado pela vitivinicultura, decidiu apoiar a atividade do pai e desenvolver o seu projeto: alargou a área da vinha, construiu uma adega própria e introduziu novos métodos e tecnologias no processo de produção. Pouco tempo depois, dois dos seus filhos vieram juntar-se à equipa que hoje administra a empresa: Mariana e Rui, ela economista e ele bioquímico de formação. E o projeto continuou o seu caminho.

Hoje a Quinta da Ribeirinha é um Enoturismo que produz vinho, azeite virgem extra e compotas, onde é possível visitar as vinhas e a adega, fazer provas de vinhos e azeites, participar nas vindimas e degustar almoços ou jantares vínicos. É um excelente programa: visitar esta Quinta e experimentar um almoço vínico no seu restaurante instalado num antigo lagar de azeite, que é, em simultâneo, sala de refeições e sala de prova de vinhos e azeites. E ainda, porque a estrutura e os equipamentos essenciais foram mantidos, um espaço museológico a não perder. Nesta Quinta produzem-se vinhos com as marcas: Vale de Lobos (Syrah, Cabernet Sauvignon, Branco, Rosé, Tinto, Reserva Branco, Reserva Tinto, Colheita Tardia e Espumante Branco, Rosé e Tinto); Rota de Cabral (Tinto, Reserva Tinto, Branco); Rapadas (Tinto e Branco). O Azeite, Virgem Extra, é extraído de azeitona Galega e Cobrançosa.



**Como chegar** - Estando em Comeiras, seguir até ao entroncamento com a N3 e prosseguir, direção Santarém, até Póvoa de Santarém. A Quinta da Ribeirinha está sinalizada nesta povoação.

#### Informações

**Morada** Rua Bispo António Mendonça, 17, 2000-533 Póvoa de Santarém • **Gps** 39° 18' 27.3" N / 8° 41' 05.2" W • **Contactos** Telefone: 243 428 200 / E-mail: [info@quintadaribeirinha.com](mailto:info@quintadaribeirinha.com) • **Horário** Loja: 2.ª a 6.ª: 10h00-19h00. Visitas e provas: marcação prévia • **Condições** Marcação prévia. Encerram de 1 a 15 de agosto • **Idiomas** Português, inglês, francês e espanhol • [quintadaribeirinha.com](http://quintadaribeirinha.com)

## Golegã

A Golegã é a Terra do Cavalo e bem o demonstra nos seus eventos de projeção nacional: a Feira Nacional do Cavalo e a Expoégua. Mas também é uma terra gulosa... Se quer provar os Toureiros ou os Pastéis de S. Martinho e a Baba de Cavalo, só tem que visitar a vila e perguntar, respetivamente, pelo Café Central e pela Venda da Galega.

## Azeite JH Luz, Golegã

Foi nestas terras férteis ribatejanas que o azeite JH Luz nasceu, há mais de um século, pelas mãos de dois irmãos, José e Joaquim Henriques, fundadores da Casa Agrícola que se mantém na mesma família até aos nossos dias. À data, a empresa é dirigida por Arminda Henriques de Sousa Luz. A partir de duas variedades de azeitona – picual e cobrançosa – são produzidos os seus azeites virgem e extra virgem, que pode provar nas instalações do antigo lagar, hoje desativado, sempre acompanhados com saborosas fatias de pão e de broa. Com marcação prévia, é também possível participar na campanha da azeitona.





Como chegar - A JH Luz encontra-se no centro da Golegã.

#### Informações

**Morada** Rua Sousa Alvim, 12, 2150-213 Golegã • **Gps** 39° 24' 05" N 7 8° 28' 43" W • **Contactos** Telemóvel: 935 640 545 / E-mail: [henriquesluz01@gmail.com](mailto:henriquesluz01@gmail.com)  
• **Horário** Todos os dias: 08h-19h • **Condições** Marcação prévia • **Idiomas** Português, inglês e francês • [www.jhluz.pt](http://www.jhluz.pt)

## Chamusca

Diz-se que Ascensão é na Chamusca. É a Festa Maior, que se realiza a meio da primavera, 40 dias depois da Páscoa, quando as searas se aloiram e rebentam mil flores pelos campos fora. É a Quinta-Feira da Espiga, em que o povo mantém a tradição de ir colher o seu ramalhete. A composição varia mas é comum no Ribatejo que se colham três espigas de trigo, cevada ou centeio, três malmequeres amarelos ou brancos, três papoilas, um raminho de oliveira em flor, um esgalho de videira e um pé de alecrim ou de rosmaninho florido, que simbolizam a fartura de pão, a riqueza, o amor e a vida, o azeite e a paz, o vinho e a alegria, a saúde e a força.



## Alpiarça

Alpiarça é uma terra muito ligada à produção agrícola. O melão, uma das suas culturas emblemáticas, é pretexto para um evento de verão onde se associa a gastronomia, a música e as atividades de ar livre. Há sempre uma prova de melão e de melancia, uma mostra e venda de produtos tradicionais e um concurso de doce de melão. Este concurso tem como objetivo incentivar a utilização do melão na doçaria portuguesa e premeia a inovação, a criatividade, o sabor e a decoração.





### Casa Paciência, Alpiarça

A Casa Paciência é uma empresa vitivinícola familiar com mais de 100 anos de experiência na arte de fazer vinho. A adega atual, construída em 1962, mantém os processos tradicionais de vinificação embora a pisa no lagar já não se faça e tenham sido introduzidas algumas novas tecnologias: fermentação com controlo de temperatura nos brancos e maceirações intensas nos vinhos para garrafeiras, com estágio em cascos de carvalho francês dos lotes selecionados.

No quadro do seu projeto de Enoturismo, a Casa Paciência abriu as portas da adega, localizada na vila de Alpiarça. É possível visitar as caves, degustar vinhos numa sala de provas muito acolhedora, participar nas vindimas, acompanhar o processo produtivo e, eventualmente, colaborar numa ou outra tarefa da adega. Os visitantes poderão ainda experimentar dois outros produtos para além dos vinhos: o mosto da uva e o arrobo ou doce de uva, feito com o sumo da uva antes da fermentação.

A partir dos seus 70 hectares de vinha, localizados a 2 kms da vila, produzem-se nesta adega todos os vinhos da Casa Paciência. Neste momento estão no mercado, entre outros: Casa Paciência Reserva (Tinto e Branco), Quinta do Chabouco DOC (Tinto e Branco), Tiro pela Culatra (Regional Tinto), Paciência Clássico Regional (Tinto e Branco), Bebedolas Reserva (Tinto), 12 Passas Regional (Tinto), Ping'amor regional e de mesa (Branco, Tinto e Rosé), Paciência vinho de mesa (Branco, Tinto e Rosé) e o Vinho de verão Regional (Tinto).



Como chegar - A Casa Agrícola Paciência está sinalizada em Alpiarça.

#### Informações

Morada Rua Doutor Queiroz Vaz Guedes, 128, 2090-079 Alpiarça • Gps 39° 15' 18.1" N 7° 8' 34' 52.8" W • Contactos Telefone: 243 558 804 / E-mail: [casapaciencia@gmail.com](mailto:casapaciencia@gmail.com) • Horário Marcação prévia • Idiomas Português, inglês, francês e espanhol • [www.facebook.com/casapaciencia](https://www.facebook.com/casapaciencia)



## Santarém

Em Santarém, Capital do Gótico, é preciso tempo para descobrir a riqueza patrimonial. A gastronomia é, aparentemente, mais simples. No Festival Nacional, que se realiza todos os anos entre outubro e novembro, temos o país em concentrado e o distrito hospedeiro também. Mas, estando em Santarém, nada melhor do que ir ao restaurante certo. Basta uma pesquisa rápida, complementada por duas ou três opiniões locais, para se perceber onde estão e se recomendam as especialidades como a Sopa de Peixe do Rio, as Favas com Entrecosto, o Magusto, a Fataça Assada na Telha, os Arrepiados de Almoester e os Celestes de Santa Clara.

## Queijo da Quinta, Santarém

A Queijo da Quinta, fundada em 2011, é uma empresa de António Oliveira que funciona dentro da área da Escola Superior Agrária de Santarém. Utiliza o leite das cabras, ovelhas e vacas da Escola para produzir artesanalmente queijos de ovelha, queijos de cabra e queijos de mistura (cabra e ovelha e cabra, ovelha e vaca). Embora em menor quantidade, também há queijo fresco e requeijão. O seu mercado é fundamentalmente local e, na sua queijaria, os estudantes recebem formação técnica e empresarial. Com marcação prévia e, de preferência entre agosto e fevereiro, é possível visitar a queijaria e degustar estes queijos. Um bom local para aprender diferenças de cor, de textura e de sabor.

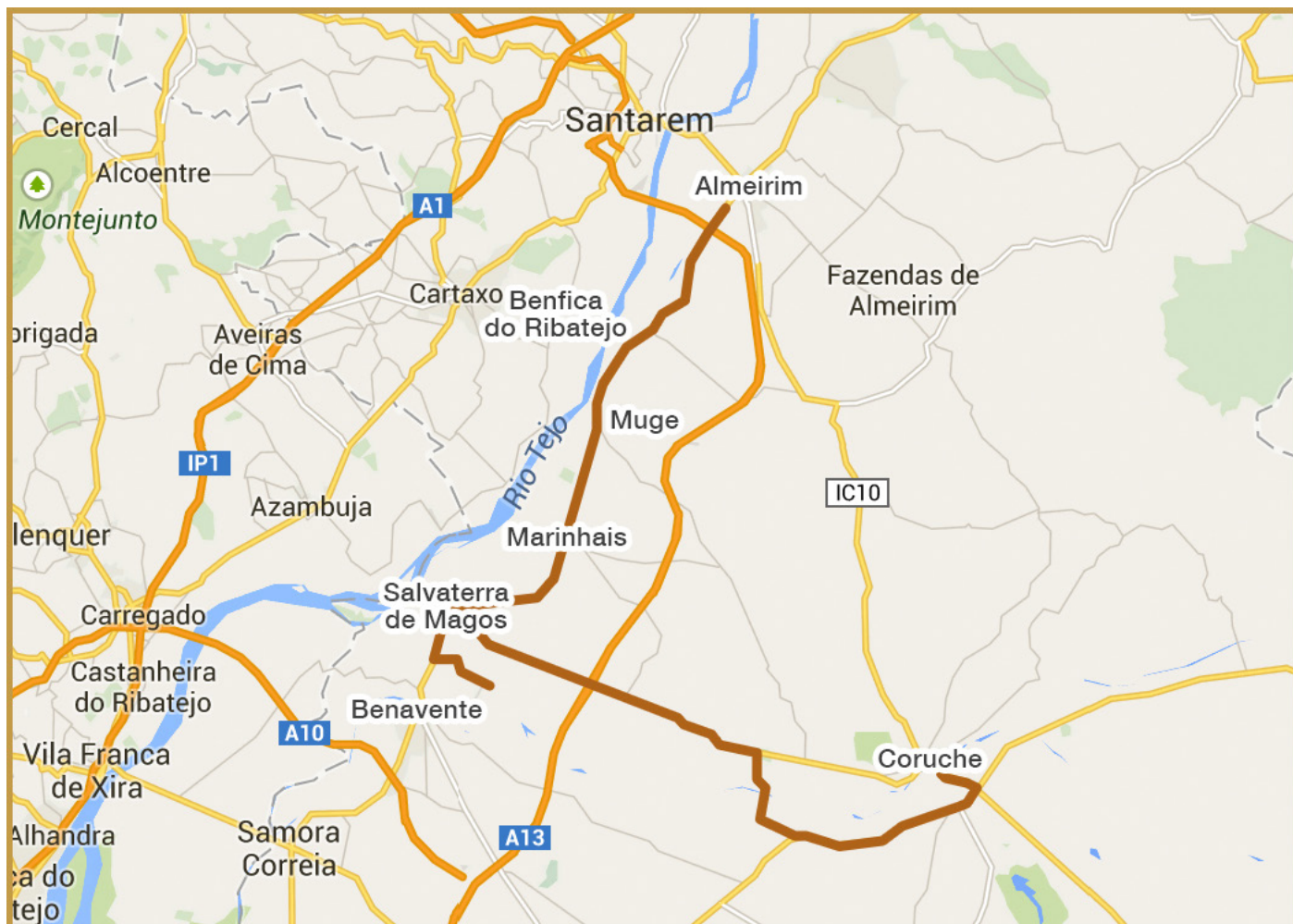
**Como chegar** - Seguir as indicações para a Escola Superior Agrária de Santarém. Na Escola, seguir para a zona das vacarias e da queijaria (sinalizado).

### Informações

**Morada** Escola Superior Agrária de Santarém, Edifício da Queijaria, Quinta do Galinheiro, 2000-128 Santarém • **Gps** 39° 14' 56.1" N / 8° 41' 49.7" W • **Contactos** Telefone: 243 306 513 / Telemóvel: 965 553 874 / E-mail: [queijodaquinta@gmail.com](mailto:queijodaquinta@gmail.com) • **Horário** 2.ª a 6.ª: 09h00-18h00 • **Condições** Marcação prévia (1 semana). Máximo: 10 pessoas. Período aconselhado: agosto a fevereiro • **Idiomas** Português, inglês e espanhol

## Percurso 3

**Almeirim – Benfica do Ribatejo – Muge – Salvaterra de Magos – incursão a Benavente – Coruche**



### Visitas e Atividades

- Visita e observação da produção de cogumelos da Gumelo, em Almeirim.
- Atividades e eventual almoço vínico na Adega do Casal Branco, em Benfica do Ribatejo.
- Visita da adega e prova de vinhos na Casa Cadaval em Muge.
- Passeio em Salvaterra de Magos.
- Visita das aldeias avieiras das Caneiras, de Escaroupim e da Palhota.
- Visita do Núcleo Museológico do Escaroupim – Casa Avieira.
- Visita das instalações da Orivárzea, com possibilidade de passeio nos campos de arroz.
- Visita da produção e observação da colheita de cogumelos biológicos com a empresa ii – Shiitake em Troncos, em Courelas da Amoreirinha.
- Passeio em Coruche.

### Locais de Interesse / Produtores

#### Almeirim

É obrigatório fazer uma refeição em Almeirim e provar a Sopa da Pedra. Não o fazer é exatamente como ir a Roma e não ver o Papa. Em agosto acontece o Festival da Sopa da Pedra e do Petisco, organização da Confraria Gastronómica de Almeirim em parceria com a Câmara Municipal. Inclui demonstrações de Cozinha ao Vivo (Espaço Showcooking), muitos petiscos, a Sopa da Pedra e provas de vinhos.



## Gumelo, Almeirim

A Gumelo tem um ponto de partida muito estimulante: três jovens que nasceram e cresceram no campo em contacto com a natureza acham que está na altura de retribuir. João Cavaleiro, biólogo, investigou durante dois anos até se sentir pronto para lançar a Eco Gumelo. Tiago Marques, designer, definiu a marca e a estratégia de comunicação. Rui Apolinário, vindo das ciências farmacêuticas, é o homem da organização e da eficiência empresariais.

Principal valor: preservar a natureza. Primeiro objetivo: valorizar um resíduo e transformá-lo em alimento. Conseguiram o almejado produto: o Ecogumelo, o Cogumelo Gourmet pronto a crescer com um substrato 100% constituído por ... borra do café.

É mesmo um pronto a crescer: a ideia é que nos façamos produtores nas nossas casas: porque é ecológico, é fácil e divertido, é saboroso e é saudável. O que nos vendem são quatro produtos com as instruções necessárias: Eco Gumelo, Eco Gumelocitrus, PreGumelo e O meu primeiro Gumelo (para os mais novos). Podemos tratar de tudo on-line mas aqui a ideia não é essa, é visitar e pôr as mãos na massa. É o que tem que fazer.

Onde se encontram? Num local bem curioso: uma antiga taberna do princípio do séc. XX, com uma intervenção mínima, máximo aproveitamento de espaço e construção dos equipamentos necessários com as suas próprias mãos.



**Como chegar** - A Gumelo está localizada na rua principal de Almeirim.

### Informações

Morada Rua Condessa da Junqueira, 98, 2080-069 Almeirim • Gps 39° 12' 11.8" N / 8° 37' 18.5" W • Contactos Telefone: 243 092 187 / E-mail: [mail@gumelo.com](mailto:mail@gumelo.com) • Horário 2.ª a 6.ª: 09h30-19h00 • Condições Marcação prévia. N.º máximo de pessoas: 10. Período aconselhado de visita: janeiro a outubro • Idiomas Português, inglês e espanhol • [www.gumelo.com](http://www.gumelo.com)

## Adega Casal Branco, Benfica do Ribatejo

A Quinta do Casal Branco, onde se ergue a notável Casa Lobo de Vasconcellos, é uma propriedade com 1100 hectares, onde se faz agricultura, se produz vinho e azeite e se criam touros e cavalos Puro Sangue Lusitano. À frente deste domínio está, desde 1775, a Família Cruz Sobral.

A adega do Casal Branco tem quase a mesma idade: recentemente remodelada, tem também uma longa história para contar, que começa com a sua antecessora, construída em 1817, a primeira a vapor da região.

No âmbito do seu projeto de Enoturismo, o Casal Branco abre as portas a visitantes e oferece experiências construídas à volta do vinho: visitas guiadas às vinhas e à adega, provas comentadas de vinho, almoços e jantares vînicos e, como complemento, visita à Coudelaria e aos jardins da Casa Lobo de Vasconcellos. Na loja da Adega vendem-se os produtos da Quinta: vinhos, azeites, doces e compotas caseiras, queijos e enchidos tradicionais.

A partir dos seus 140 hectares de vinha, esta Adega apresenta um diversificado portfólio de vinhos: Capoeira (Tinto e Branco), Quartilho (Tinto e Branco), Falcoaria (Tinto e Branco), Falcoaria Clássico (Tinto), Quinta do Casal Branco DOC (Tinto), Quinta do Casal Branco (Branco, Rosé e Tinto), Terra de Lobos (Branco, Rosé e Tinto) e Espumante Monge.

**Como chegar** - Estando em Almeirim, seguir pela N118 em direção a Benfica do Ribatejo. Cerca de 3 kms antes da povoação, encontra-se o Casal Branco à esquerda.

### Informações

Morada Quinta do Casal Branco - E.N. 118, Km 69, 2080-362 Benfica do Ribatejo • Gps 39° 10' 11.6" N / 8° 39' 38.4" W • Contactos Telefone: 243 592 412 / E-mail: [info@casalbranco.com](mailto:info@casalbranco.com) • Condições Marcação prévia • Idiomas Português e inglês • [www.casalbranco.com/index.html](http://www.casalbranco.com/index.html)

## Adega Casa Cadaval, Muge

A Herdade de Muge pertence à Família Álvares Pereira de Melo (Cadaval) há mais de quatro séculos. A gestão dos seus 5000 hectares cabe à empresa Casa Cadaval SA. Nestes últimos anos os investimentos têm sido muitos: na modernização e na resposta às novas exigências do mercado, desde a adaptação ao regadio até à reconversão das vinhas, introdução de novas tecnologias de vinificação e lançamento de novas marcas. A aposta na exportação foi significativa e levou os vinhos da Casa Cadaval para 18 mercados da Europa, América, África e Extremo Oriente.

A vontade de alargar a oferta turística em espaço rural tem motivado, também, investimentos na recuperação do seu património. Hoje a Casa Cadaval é uma empresa multifacetada, desenvolvendo atividades no campo da Silvicultura, Vitivinicultura, criação de cavalos Puro Sangue Lusitano, Enoturismo, Turismo Cinegético, Turismo Equestre e Turismo de Ar Livre, disponibilizando ainda alguns dos seus espaços para conferências, eventos empresariais, sociais, etc.

No campo estrito do Enoturismo, a Casa Cadaval oferece visitas à herdade, às vinhas e à adega e provas de vinho comentadas. Os vinhos atualmente no mercado apresentam três marcas: Marquesa de Cadaval DOC Tejo (Tinto); Casa Cadaval Trincadeira Preta DOC Tejo (Tinto), Cabernet Sauvignon DOC Tejo (Tinto) e Pinot Noir (Regional Tinto); Padre Pedro Regional (Tinto, Branco e Rosé) e DOC Tejo (Tinto e Branco).



**Como chegar** - Estando em Benfica do Ribatejo, seguir pela N 118 até Muge. A Casa Cadaval situa-se logo a seguir à ponte.

### Informações

**Morada** Rua Vasco da Gama, 2125-317 Muge • **Gps** 39° 06' 27.7" N / 8° 42' 43.8" W • **Contactos** Telefone: 243 588 040 / E-mail: [geral@casacadaval.pt](mailto:geral@casacadaval.pt) • **Horário** 10h00-12h30 e 14h00-18h00 • **Condições** Marcação prévia. Máximo: 60 pessoas • **Idiomas** Português, francês, inglês e alemão • [www.casacadaval.pt](http://www.casacadaval.pt)

## Salvaterra de Magos

Se viajar em março não perca o Mês da Enguia em Salvaterra. São 30 dias de festa com muita animação, muita música, artesanato e produtos locais. Até aqui, nada de novo. O prato forte original é mesmo a enguia, a rainha do Tejo, que os restaurantes se esmeram em confeccionar de todas as formas e feitios: ensopado de enguias, caldeirada de enguias, espetada de enguias, enguias grelhadas com batatas a murro, enguias à marinheiro, enguias à pescador, enguias fritas com arroz de feijão, enguias à lagareiro, feijoada de enguias, massada de enguia (não tem que provar tudo ...).

Em qualquer momento do ano pode iniciar-se na temática das Aldeias Avieiras, visitando as aldeias das Caneiras, de Escaroupim e da Palhota ou, pelo menos, o Núcleo Museológico do Escaroupim.

### SABER MAIS

[www.visitribatejo.pt/pt/o-ribatejo/experimente/](http://www.visitribatejo.pt/pt/o-ribatejo/experimente/)

[www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/o-que-fazer/museus-e-locais-a-visitar/nucleo-museologico-do-escaroupim-casa-avieira-2082/](http://www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/o-que-fazer/museus-e-locais-a-visitar/nucleo-museologico-do-escaroupim-casa-avieira-2082/)

## Orivárzea, Salvaterra de Magos

“È na Lezíria Ribatejana que a Orivárzea planta, colhe, trata e embala o arroz que chega à sua mesa. Pode comer à vontade. Há poucos alimentos mais naturais que o nosso arroz”.

Assim parece ser. A história da Orivárzea começa em 1997, quando um grupo de 10 orizicultores decidem juntar esforços para produzir e comercializar um arroz de qualidade. Hoje são 37 associados com 5000 hectares semeados. Todos ribatejanos, todos produtores, todos conscientes da importância de cumprirem as regras das certificações ISO e HCCP que conquistaram, e de seguirem à risca os princípios da Produção Integrada. Deve-se a este empenho na qualidade a atribuição a um arroz da certificação IGP-Indicação Geográfica Protegida, neste caso, Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas.



O arroz da Orivárzea está no mercado com 4 marcas distintas: Bom Sucesso, com as variedades Carolino, Agulha, Integral e Aromático; Belmonte, apenas Carolino e Agulha e quase todo para exportação; Arroz IGP, apenas Carolino; e Babyrice, um arroz especialmente produzido para crianças, isento de qualquer traço químico ou bacteriológico.

Se quiser conhecer as voltas que dá o arroz até nos chegar ao prato, marque uma visita na Orivárzea: conforme a época do ano, pode assistir às sementeiras, passear pelos campos verdejantes, ver a colheita ou o que se passa a seguir.



**Como chegar** - Sair de Salvaterra de Magos em direção a Benavente pela N118. Cerca de 3 km percorridos, tomar a esquerda no entroncamento. Cerca de 1,5 km encontra-se a Orivárzea.

#### Informações

**Morada** Lagoa das Donzelas, 212-901 Salvaterra de Magos • **Gps** 38° 59' 49.2" N / 8° 47' 09.8" W • **Contactos** Telefone: 263 500 390 / E-mail: [geral@orivarzea.pt](mailto:geral@orivarzea.pt) • **Horário** 2.ª a 6.ª: 09h00-17h00 • **Condições** Marcação prévia. Visita aos campos: sempre que possível. Período aconselhado: primavera e verão • **Idiomas** Português e inglês • [www.orivarzea.pt](http://www.orivarzea.pt)

## Benavente

Entre abril e novembro, vale a pena ir a Benavente provar petiscos e iguarias várias: entre a Feira dos Petiscos e a Feira Anual de Benavente, passando pelo Festival Gastronómico da Lezíria Ribatejana e a Feira das Sopas e do Arroz Doce, pode provar carnes bravas, torricado de bacalhau, sopas de rabo de boi, da pedra e do campino e os vários sabores que pode ter o arroz doce, uma sobremesa tão portuguesa e tão típica da lezíria.



## ii – SHiiTAKE em Troncos, Biscaíño

Esta empresa foi fundada em 2012 e constitui o primeiro projeto deste tipo no Ribatejo: cogumelos japoneses em troncos, em modo de produção biológico. Porquê produzir em tronco? Porque os troncos replicam as condições naturais da vida destes fungos, intensificam o seu aroma e sabor. A receita é simples e é expressa pelo próprio produtor: “estes cogumelos

são o resultado de troncos de madeira, água pura, temperaturas amenas e muita paciência”. Vale a pena ir ver como é e aprender. As visitas estão sujeitas a marcação prévia e disponibilidade.



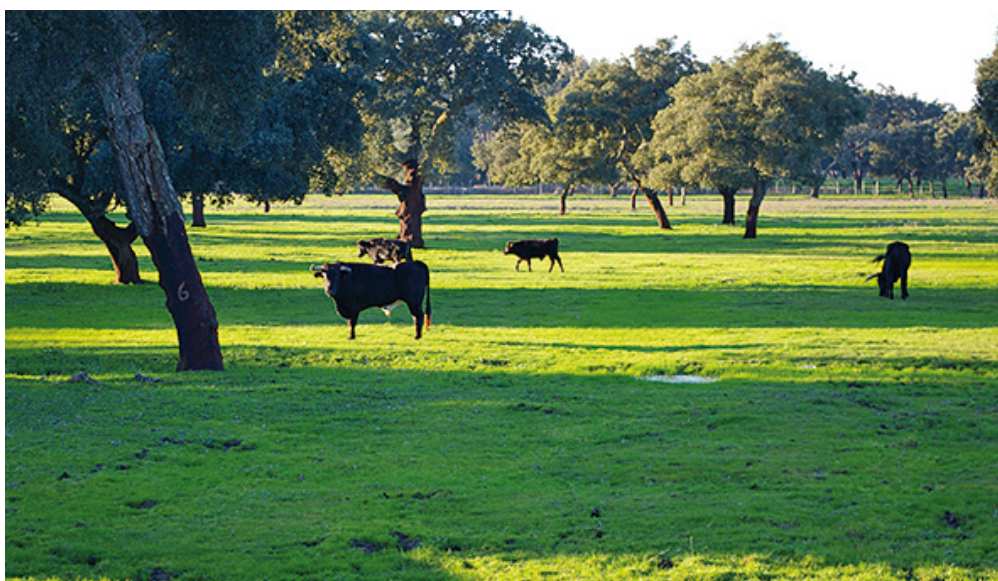
**Como chegar** - Estando em Salvaterra de Magos, sair em direção a Coruche pela N114-3. Feitos 17 kms, tomar a Municipal para Fajarda, onde se sinaliza Lisboa e Évora pela N119. Chegando ao cruzamento com a N 119, seguir direção Coruche. As Courelas da Amoreirinha ficam a 2 kms. A ii-Shiitake localiza-se na terceira rua à esquerda. Feita a visita, prosseguir para Coruche.

#### Informações

**Morada** Rua do Sabugueiro, 27, 2100-652 Biscaíño • **Gps** 38° 55' 27.2" N / 8° 34' 41.7" W • **Contactos** Telemóvel: 962 487 796 / E-mail: [comercial@i-i.pt](mailto:comercial@i-i.pt) • **Horário** Marcação prévia e sujeita a disponibilidade • **Condições** Período aconselhado: 10h00-16h00 • **Idiomas** Português e inglês • [www.i-i.pt](http://www.i-i.pt), [www.facebook.com/ii.SHIITAKE?fref=ts](http://www.facebook.com/ii.SHIITAKE?fref=ts)

## Coruche

Se estiver a viajar em maio, vai encontrar a vila animada pelo Festival Sabores do Toiro Bravo. Poderá participar na festa e provar lombo de touro bravo, espetada de bezerra brava em pau de louro verde, rabo de boi estufado, bife de touro bravo recheado. Se Coruche estiver calma e serena, acesse devagar as suas pontes e deixe-se ficar à beira do Sorraia. É um rio bonito de se ver passar.





## Onde Comer

### Sugestões

[www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-comer-131/](http://www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-comer-131/)

(faça a pesquisa nas localidades Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Golegã, Chamusca, Alpiarça, Santarém, Almeirim, Salvaterra de Magos, Benavente, Coruche)



## Onde Dormir

Ao longo deste Roteiro tem várias unidades de alojamento que poderá escolher como pontos de partida e de chegada do seu passeio.

[www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir-132/](http://www.visitribatejo.pt/pt/catalogo/onde-dormir-132/)

(faça a pesquisa nas localidades Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Golegã, Chamusca, Alpiarça, Santarém, Almeirim, Salvaterra de Magos, Benavente, Coruche)



# Eventos Enogastronómicos

## Azambuja

**Tasquinhas de Alcoentre, Aveiras de Cima e Manique do Intendente.** Manique do Intendente, 25 de abril. Alcoentre, 1º fim de semana de maio. Aveiras de Cima, último fim de semana de novembro.

**PARAISABOR – Mostra Gastronómica de Vale do Paraíso.** Outubro. Mostra de iguarias regionais onde se destaca o “Torricado”. Tasquinhas, atividades desportivas e artísticas, animação musical.

**A Gula – Semana Gastronómica do Concelho de Azambuja.** Novembro. Certame de promoção e dinamização da restauração local, aberto aos restaurantes do concelho. Cada participante tem que apresentar a concurso uma ementa regada com vinhos produzidos no concelho de Azambuja.

## Cartaxo

**Festa do Vinho.** Abril-maio. Realizada todos os anos no Pavilhão de Exposições do Cartaxo, a Festa do Vinho é um certame que conta com a participação de vários produtores vitivinícolas da região. Constitui um lugar de encontro entre produtores e apreciadores de vinho, animado pela gastronomia regional, a música, os concursos e a tradicional corrida de touros.

**Festa dos Fazendeiros.** Pontével, Domingo de Pascoela. Criada em 1956, é uma festa de cariz popular e etnográfico, que se realiza atualmente nos anos ímpares. As tradições rurais e as atividades agrícolas são apresentadas num desfile variado de carros e carroças que evocam os trabalhos da vinha, a monda do trigo, a apanha da azeitona, os lagares e as adegas, os trabalhos domésticos, desde o cozer do pão ao lavar a roupa no rio, cenas de lazer e divertimento, o casamento, a ida à Feira dos Santos.

**Festa das Vindimas.** Outubro, Vila Chã de Ourique. Homenagem às tradições rurais, tem como ponto alto o Cortejo das Vindimas que sai à rua com carros alegóricos aos trabalhos que se desenvolvem entre a vinha e a adega (poda, enxertia, vindima, pisa, etc.), e onde marcam também presença outros ofícios tradicionais como o latoeiro e o tanoeiro e diversas atividades domésticas. Prova-se o vinho dos produtores locais e a festa anima-se com música e folclore.

**Feira de Todos os Santos.** 1 de novembro. Feira tradicional de frutos secos, que, desde 1998, agrega a ExpoCartaxo, mostra de atividades económicas do concelho.

**Dia Europeu do Enoturismo.** 8 de novembro. Comemora-se no Cartaxo, com entrada livre no Museu Rural e do Vinho, eventos alusivos ao vinho, provas e refeições vínicas. Uma organização da Associação de Municípios Portugueses do Vinho e da Câmara Municipal do Cartaxo.

## Rio Maior

**Feira das Tasquinhas de Rio Maior.** Março/abril. Feira de gastronomia, artesanato e doçaria, espaço de convívio em torno do mais genuíno receituário local apresentado pelas freguesias do concelho, exposição de atividades industriais e culturais, artes plásticas, música e atividades desportivas.

**Festa do Sal.** Julho. Concurso “O melhor monte de sal”, animação musical, recriações históricas e etnográficas relativas à vida nas salinas.

**Feira Nacional da Cebola.** Agosto/setembro. Exposição de produtos dos ceboleiros, concurso do melhor cabo de cebolas, cozinha ao vivo, provas de vinhos, artesanato, exposição de máquinas agrícolas, atividades desportivas e musicais.

## Golegã

**Expoégua.** Maio. Uma festa onde a égua é rainha, com espetáculos equestres, largadas de touros, a tradicional Romaria a S. Romão e promoção dos produtos mais genuínos da terra: o vinho, o vinagre e o azeite.

## Chamusca

**Festa da Ascensão.** Móvel, 40 dias depois da Páscoa, 5ª feira da Ascensão. Festa rural da Espiga, com fortes e reconhecidas tradições em todo o concelho.

## Alpiarça

**Festival do Melão.** Julho. Evento de verão que associa a gastronomia, a música e as atividades de ar livre. Provas de melão e de melancia, mostra e venda de produtos tradicionais e concurso de doce de melão.

## Santarém

**Feira Nacional da Agricultura.** Junho. Evento centrado na produção nacional, integra o Salão Prazer de Provar (vinhos, queijos, enchidos, azeites, méis, compotas, entre outros produtos alimentares), a FERSANT – Feira Empresarial de Santarém e a Lusoflora de verão – Exposição e Venda de Flores e Plantas de Portugal.

**Festival do Arroz e do Maranho.** Agosto/setembro, Mação. Festival gastronómico com a participação dos restaurantes do concelho.

**Festival Nacional de Gastronomia.** Outubro/novembro. Evento consagrado de encontro, exposição, degustação e demonstração do riquíssimo património gastronómico do país.

**Mês da Cultura Avieira.** Outubro. Exposições relacionadas com o património natural e as culturas ribeirinhas, espaços



temáticos da cultura avieira, degustações, animação musical.

## Almeirim

**Festival da Sopa da Pedra e do Petisco.** Agosto. Uma excelente ocasião para aprender com os mestres como se faz a verdadeira Sopa da Pedra. O evento inclui demonstrações de cozinha ao vivo, muitos petiscos e provas de vinhos.

## Salvaterra de Magos

**Mês da Enguia.** Março. 30 dias de festa centrada na gastronomia da enguia, rainha do Tejo.

**Mostra Gastronómica em Foros de Salvaterra.** Abril. Manifestações culturais, espetáculos, artesanato e o melhor da gastronomia local.

## Benavente

**Feira dos Petiscos.** Benavente. Abril / maio. Um bom momento para provar uma panóplia alargada de petiscos regionais.

**Festival Gastronómico da Lezíria Ribatejana.** Samora Correia, 1.<sup>a</sup> quinzena de julho. Evento de promoção da gastronomia regional, ao qual se agregam outros festivais: Festival de Carnes Bravas do Ribatejo, Festival de Torricado de Bacalhau, e Concurso de Arroz Doce.

**Feira Anual de Benavente.** Setembro. Inclui a Festa das Tasquinhas e muita animação musical.

**Feira das Sopas e do Arroz Doce.** Benavente. Novembro. Mostra de gastronomia regional centrada nas sopas – de Rabo de Boi, da Pedra, do Campino, entre outras – e no arroz doce.

## Coruche

**Sabores do Toiro Bravo.** Maio. Festa gastronómica centrada no toiro bravo, com mostras de artesanato, tasquinhas de petiscos, concertos e animação taurina.

**FICOR – Feira Internacional da Cortiça.** Maio/junho. Na capital mundial da cortiça, o evento procura valorizar este recurso como alavanca da economia nacional. Dirige-se ao público em geral, estudantes, especialistas e empresários da fileira da cortiça, ou de negócios relacionados com a fileira, com especial destaque para o vinho.

**Jornadas da Gastronomia.** Outubro. Promoção da gastronomia regional nos restaurantes aderentes.

# Ficha Técnica

## Ribatejo

### Edição

Turismo do Alentejo, ERT  
Praça da República, 12 - 1º Apartado 335 | 7800-427 Beja  
TEL: 284 313 540  
*geral@turismodoalentejo-ert.pt*  
*www.visitribatejo.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 978-989-8784-10-0

