

Alentejo / Ribatejo

Newsletter - Iniciativas Empresariais



Edição n. 17 - Janeiro de 2014

Entidade Regional de Turismo
do **Alentejo e Ribatejo**

Tróia Design Hotel

Promoção

Preços em Deluxe Room desde 107 euros

Os clientes do Tróia Design Hotel que efectuarem uma reserva directa recebem de volta o valor da travessia. Podem assim apanhar o ferry ou catamaran em Setúbal e o Tróia Design Hotel oferece o mesmo valor em créditos nos consumos nos restaurantes ou Spa para todos os clientes alojados no hotel. Para receber o crédito, basta apresentar o seu recibo ao efectuar check-in e o valor será deduzido no pagamento final.



Saiba mais em: www.troiadesignhotel.com



Imani Country House

Imani a dois

Programa para dois adultos válido até 15 de Fevereiro e inclui:

- oferta de aperitivo de boas vindas
- oferta de uma garrafa de vinho improvisto
- estadia de duas noites com 10% de desconto
- pequeno-almoço
- passeio de balão opcional e dependente das condições climatéricas

Saiba mais em: www.imani.pt



Boutique Hotel O Poejo



Dia dos Namorados em Marvão

Programa de 14 a 15 de Fevereiro que inclui:

- duas noites de alojamento em quarto twin standart
- jantares à luza das velas sem bebidas incluídas para duas pessoas
- abertura de cama romântica
- espumante e morangos no quarto
- água e amenities de luxo no quarto
- pequeno-almoço servido no quarto
- late check-out (16h00)

Preço: 265 euros duas pessoas

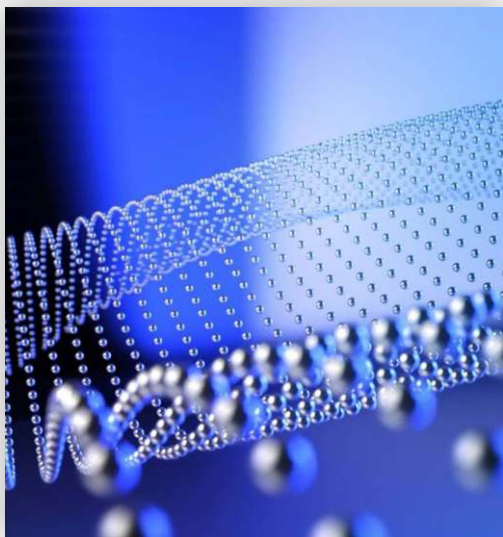
Saiba mais em: www.a-opoejo.com



Évora Hotel

1º Passeio em Família 2014

Dedicar tempo de qualidade a quem mais gosta. Desfrutar do melhor que há para visitar, passear, e sobretudo descansar, é o que lhe propomos para iniciar o ano 2014 em grande estilo. Este programa inclui oferta da estadia de 1 criança (até aos 12 anos) e late check out. Desde 30 euros, por pessoa e noite, em quarto duplo, para estadias de 2 ou mais noites.



Évora Hotel lança Team Building

Em parceria com a empresa PointingTheWay o Évora Hotel lança uma nova opção às empresas que se proponham aceitar o desafio do Team Building. Trata-se de por em prática um conjunto de competências chave, essenciais para a gestão dos nossos dias, tudo isto de uma forma divertida, quebrando a rotina, e fortalecendo laços entre colegas, aumentando assim a produtividade das empresas. O Évora Hotel reúne as condições ideais para eventos deste tipo, devido à sua localização, às suas dimensões, áreas em espaço verde, e flexibilidade.

Every.body lança novas coreografias Les Mills

De 12 a 18 de Janeiro os sócios e amigos de sócios podem participar destas aulas (gratuito), durante os horários das mesmas. Em ambos os clubes - every.body Évora Hotel e every.body no Parque Industrial. Contatos: info@everybodyclubs.com ou 266 711 711.



Saiba mais em: www.evorahotel.pt

Casas de Sal

Programação 2014

Estadias com pequeno-almoço incluído

Época Baixa: 1 de Fevereiro a 3 de Abril - 1 a 31 de Outubro

Júnior Suite: 95 euros/noite

Apartamento: 120 euros/noite

Single de 2ª a 5ª, só nesta época: 65 euros/noite

Época média: 4 Abril a 3 de Julho - 7 a 30/Setembro

Júnior Suite: 110 euros/noite; 3 ou mais noites: 95 euros/noite

Apartamento: 140 euros/noite; 3 ou mais noites: 125 euros/noite



Época alta: 4 de Julho a 6 de Setembro

Júnior Suite: 180 euros/noites; 3 ou mais noites: 135 euros;

Apartamento: 220 euros/noites; 3 ou mais: 195 euros/noite

Saiba mais em: www.facebook.com/casasdosal

Horta do Muro

Promoções

Até 28 de Fevereiro, a Horta do Muro oferece 20% desconto numa estadia mínima de 2 noites. Promoção não acumulável com outros descontos.



Turismo Solidário

Oferta de 15% de descontos solidários sobre o preço estabelecido, a Dadores de Sangue, Membros de ONGs e Voluntariado Social, devidamente credenciados. Oferta válida até 21 de Março e não acumulável com outros descontos.



Saiba mais em www.hortadomuro.com.pt

Monte Cabeço do Ouro

Percursos com jantar / degustação

Aos fins-de-semana, até 16 de Fevereiro, o Monte Cabeço do Ouro, um agor turismo em Grândola, promove actividades de percursos ao ar livre com jantares / degustação.

Duas noites de alojamento, com a actividade e jantar - 59,50 euros por pessoa em quarto duplo.



Saiba mais em: www.montecabecodoouro.com



Monte dos Poços



Dias no Alentejo para viver experiências inesquecíveis

Dormir na tranquilidade do campo e despertar para um dia cheio de emoções. Sobrevoar as planícies num voo matinal em balão de ar quente. Alojamento em quarto duplo, com pequeno-almoço buffet - 165 euros por pessoa. Promoção válida até Março.

Saiba mais em: www.montedospocos.com

Herdade da Mata

O Centro Hípico da Herdade da Mata vai organizar no fim-de-semana de 18 e 19 de Janeiro um estágio de CCE com o cavaleiro olímpico Heinz Wehrli.

Podem participar todos os níveis com cavalo próprio ou com cavalo do Centro Hípico da Herdade da Mata:

- as lições são leccionadas em Português e Inglês
- as lições são em grupos de 4-6 pessoas
- o valor das inscrições é de 30.00 euros por lição (60.00 euros os dois dias)
- as inscrições estão abertas

Não percam a oportunidade de iniciar o ano equestre de 2014 com um cavaleiro olímpico!

Para o dia 1 de Fevereiro está prevista a organização duma poule CCE na Herdade da Mata.

Saiba mais através do tlm 96 1358916 ou envie email para gbtmata@me.com



Herdade do Esporão

Nova Carta de Outono/Inverno

Eleito recentemente pelo influente site de gastronomia norte-americano The Daily Meal, como um dos melhores restaurantes de enoturismo do mundo, a Herdade do Esporão renovou as suas sugestões para a estação Outono/Inverno.

A nova Carta, da autoria do Chefe Miguel Vaz, responsável pelo Restaurante da Herdade do Esporão em Reguengos de Monsaraz, apresenta sugestões que nos remetem para uma viagem pelos sabores da terra e da região, numa homenagem às tradições e produtos locais.

A gastronomia da Herdade do Esporão, criada em harmonia com as estações do ano, assenta na cultura do vinho e nos sabores típicos do Alentejo, num convite a uma viagem às raízes e aos sabores de antigamente, através da utilização de frutos e legumes produzidos na horta da Herdade e da inspiração em receitas antigas.



Na Carta de Outono/Inverno dominam os produtos típicos da época, como a abóbora, os cogumelos e as maçãs bravo de esmolfe DOP. A caça é também privilegiada, com pratos concebidos de forma a enaltecer os sabores ricos das carnes de caça.

Para as entradas, as sugestões da Carta levam-nos a redescobrir o típico sabor da perdiz, com uma Terrina de Perdiz, Compota de Cebola e Licoroso, uma receita inspirada na conhecida Perdiz à Convento de Alcântara, cuja história remonta às invasões francesas. A viagem continua, desta vez com uma visita à Horta, nome também do prato, que convida a explorar os melhores legumes da horta da Herdade, um prato surpreendente, em constante mutação, inspirado pela colheita diária.

Entre os pratos de peixe, o destaque vai para o Bacalhau Corado, cozido a baixa temperatura, acompanhado por Migas Negras e Cebola Crocante, inspirado num prato tradicional da região, as Migas Gatas, agora reinventado. Também o tradicional Polvo não falta à mesa, acompanhado com Batatas de Coentrada e preparado no típico forno a lenha com vinho tinto.

Nas carnes, imperam os sabores dos animais de caça e das carnes típicas alentejanas, como Bife do Lombo de Carne Alentejana DOP em Boa Companhia, Porco Preto Confitado e Grelhado na Lenha acompanhado por Batatinhas Salteadas com Tomate seco ao sol e Azeitonas, um Peito de pato assado na frigideira com Puré de aipo e Maçã assada ou Peito de pombo Torcaz, Cevada Perolada e Cogumelos.

Os doces são a última paragem desta viagem às raízes, com sugestões típicas do Alentejo, onde se destacam iguarias como a Selecção de Queijos Alentejanos acompanhados de compota, nozes e finas tostas de pão, o Strudel de frutos de Outono com nata ácida ou a surpresa Partindo do Convento, onde é reinterpretada a clássica sericaia cozida como um soufflé, servida com gelado de frutos secos e compota de marmelo.

Com uma vista privilegiada sobre as vinhas, a excelência da gastronomia alentejana alia-se os vinhos da Herdade do Esporão numa harmonização perfeita que homenageia a riqueza de sabores da região. Além da vertente gastronómica, a unidade de enoturismo do Esporão, disponibiliza uma oferta diversificada de programas, como visitas às caves e adegas, provas de vinhos e passeios pela herdade.



Comenda Grande

A exploração agrícola da Comenda Grande foi iniciada por Maria José de Almeida Margiochi, neta de José Maria Eugénio de Almeida (hoje Fundação Eugénio de Almeida) e filha de Gertrudes de Almeida Margiochi e de Francisco Simões Margiochi, este último, uma das mais célebres figuras da agricultura portuguesa do século XIX, ao qual na época foram atribuídos inúmeros prémios nacionais e internacionais, relacionados com a actividade agrícola.

Esta exploração agrícola de referência da casa Margiochi, herdada pela Senhora D. Maria Madalena de Noronha e seu marido D. João de Noronha, é hoje continuada por sua filha Maria de Lourdes S.A. de Noronha Lopes seu marido Eng. António Lopes e pelos filhos, com uma área de 750 ha, tem vindo a acompanhar a reconversão da agricultura alentejana, efectuando um conjunto de investimentos de vulto nesse sentido. Assim a par da reconversão de parte do sequeiro em regadio, reforçou as áreas de floresta privilegiando o sobreiro – *Quercus Suber*- instalou 43 ha de vinha em talhões extremos e plantou um moderno olival em cerca de 30 ha.



Acultura da vinha

A opção pela cultura da vinha resultou essencialmente de retomar uma antiga actividade da casa agrícola bem como aproveitar espaço, no ancestral “monte”, disponibilizado pela redução da área de cereais, para o que este reúne condições óptimas.

Na vinha instalada, em que cerca de 36 ha são castas tintas e 7 ha castas brancas, privilegiaram-se as castas mais marcantes do Alentejo, Trincadeira e Aragonez nas tintas e Arinto e Antão Vaz nos brancos, a par de outras em menor proporção que se consideraram poder constituir uma maisvalia em termos diferenciadores e que são o Alfrocheiro, a Tinta Caiada, o Alicante Bouschet, o Cabernet Sauvignon, a Touriga Nacional, o Syrah e a Baga nas tintas e o Verdelho, Sauvignon Blanc e Roupeiro nas brancas.

Quer na vinha, mediante a selecção de castas e um rigoroso acompanhamento e controlo da produção, quer na adega, mediante uma tecnologia adequada dispondo de modernos meios tecnológicos e sua criteriosa utilização, “desenhou-se” um perfil de vinho que se quer potenciador das melhores condições existentes em que se procurou a elegância e harmonia dos factores casta e “terroir” e que simultaneamente vá de encontro às actuais expectativas dos consumidores.

A nossa equipa de enólogos foi fundada pelo professor Colaço do Rosário e Eng. Francisco Pimenta, criadores de grandes vinhos de qualidade e distinção invulgares. É assim que surge o Comenda Grande Branco, com a exuberância frutada do Verdelho e do Antão Vaz e a frescura do Arinto, e o Comenda Grande tinto, com uma cor forte a denunciar o Alicante Bouschet e com as notas de fruta muito madura e passas, evidenciando as características da Trincadeira e do Aragonez em conjugação com os taninos das madeiras novas de estágio, valorizando o conjunto. Em anos excepcionais, surge o Comenda Grande Reserva Tinto, constituído pela associação de castas, que nesse ano melhor se evidenciem, estagiado em tonéis de carvalho Francês de 1.000 litros de capacidade em que se pretende obter, para além da grande harmonia do conjunto, uma personalidade própria dispondo-se à partida de um produto robusto, concentrado mas com grande finura, evidenciando as melhores características das uvas em excelente estado de maturação.



Visita e prova de vinhos

Prova 1

Preço por pessoa – 7,50 euros

Inclui visita à vinha e adega e prova de 2 vinhos colheita, acompanhados por enchidos e azeite da herdade. A prova adicional de colheitas especiais, reserva ou espumantes acresce o respectivo valor da(s) garrafa(s).

Duração – Aproximadamente 1 hora.

Prova 2

Preço por pessoa – 10,00 euros

Inclui visita à vinha e adega e prova de 3 vinhos colheita, acompanhados por enchidos e azeite da herdade. A prova adicional de colheitas especiais, reserva ou espumantes acresce o respectivo valor da(s) garrafa(s).

Duração – Aproximadamente 1 hora.



Saiba mais em: www.comendagrande.com

L'AND Vineyards

O L'AND Vineyards oferece-lhe um conjunto de experiências e actividades personalizadas. Se gosta de vinho e enologia poderá, por exemplo, visitar as vinhas locais, realizar na adega do resort cursos sobre a vinha e a produção de vinho, realizar provas comentadas de vinhos regionais e locais, conhecer os princípios da enologia biodinâmica. Se prefere sentir a planície e o céu poderá experimentar uma viagem de balão no Alentejo. Pode, ainda, fazer um picnic na vinha ou no montado, visitar os locais culturais mais interessantes de Montemor, Évora e do Alentejo, com acompanhamento personalizado de um historiador ou dar um passeio até Monsaraz e visitar o maior lago da Europa, o Lago Alqueva.



Passeio de balão

Venha descobrir a paisagem e o céu do Alentejo num passeio mágico em Balão de ar quente. O balão levanta de manhã cedo ou ao por do sol. Pode optar pela opção romântica que inclui um picnic á chegada com uma garrafa de espumante.



Salto de pára-quedas

Perca o medo e atire-se de cabeça numa experiência inesquecível com partida do Aeródromo de Évora. O salto é de 4200 m de altura com instrutor. Esta actividade deve ser marcada com 24 horas de antecedência.



Visita guiada a Évora

Com o apoio de um guia especializado, descubra a cultura milenar, o património único e os segredos da cidade de Évora marcada pela presença das civilizações do neolítico, romanas, árabe e medievais. Évora foi classificada pela UNESCO como Património Cultural da Humanidade.

O L'AND propõe-lhe as seguintes visitas com a duração média de 3 horas:

- Évora e as culturas do megalítico do neolítico e idade do ferro e do bronze, incluindo visita e explicação do significado da anta grande do Zambujeiro; Cromeleque dos Almendres e menir do Outeiro e visita ao museu;
- Évora das origens ao século XII, incluindo visita ao templo Romano, ao museu, à muralha, às Termas, à Praça do Giraldo e Vila Romana de Tourega;
- Évora medieval, incluindo Circuito de muralhas do século XIV, Catedral de Santa Maria, São Francisco, Paço Real e São Brás.



Visita guiada ao Castelo de Montemor

A viagem ao passado começa com a entrada pela Porta da Vila, guardada pela sobranceira Torre do Relógio, e continua pelas antigas ruas onde se avistam os resquícios de uma Vila Notável onde se reuniram cortes e se mandaram lançar barcos a caminho da Índia. O Castelo de Montemor-o-Novo, classificado como monumento nacional, apresenta elementos arquitectónicos de importante valor artístico bem como uma forte componente de tradições orais locais. Para além do que, as escavações arqueológicas, efectuadas de 2003 a 2010, deixaram a descoberto uma parte importante da malha urbana da antiga vila de Montemor-o-Novo, onde hoje se podem ver vestígios de habitações, ruas, adegas, silos, cisternas e canalizações que revelam muito sobre a vida na antiga vila medieval amuralhada. Pontos-chave da Tour - Torre do Relógio e Casa da Guarda; Igreja de Santiago; Torre da Má Hora; Paço dos Alcaldes e Igreja de S. João Baptista; Escavações; e Igreja de Santa Maria do Bispo.



Visita Guida à cidade de Montemor-o-Novo

Inicialmente localizada dentro das muralhas do castelo, a vila de Montemor expandiu pela encosta Norte, onde actualmente se localiza. Começando no antigo Rossio da cidade, passando pela antiga Rua Nova e pela antiga Rua Direita, esta tour traz à luz dos nossos dias a vida e as dinâmicas do Arrabalde da antiga vila. Em Montemor-o-Novo pode-se visitar um vasto conjunto de igrejas, conventos, fontes e habitações de traçado manuelino que passam facilmente despercebidos sob as rotinas do quotidiano. Teve ainda um papel importante no desenrolar de acontecimentos históricos como a resistência à primeira invasão francesa e guerra civil portuguesa e viu nascer São João de Deus e Belchior Curvo Semedo. Pontos-chave da Tour – Rua de Avis, Rua Nova; Chafariz da Rua Nova; Lápide Romana; Chafariz da Fonte de Nossa Senhora da Conceição e Chafariz do Besugo; Rua Direita; Igreja da Misericórdia; Largo S. João de Deus; Cine-Teatro Curvo Semedo; e Igreja do Calvário.



Cursos e provas de vinhos

A cultura do vinho e da vinha é um dos aspectos essenciais da nossa identidade. No L'AND Vineyards uma vinha com castas típicas alentejanas cultivada com métodos naturais exprime o terroir único da região e desenha a paisagem. Uma pequena adega integrada no edifício central permite aos visitantes, hóspedes e residentes celebrar a arte do vinho e aprofundar a sua cultura enológica. Conheça o processo de vinificação desde o terroir ao engarrafamento e aprenda com o enólogo a apreciar um vinho em todas as suas vertentes: cor, aroma e paladar.

Propomos os seguintes cursos e provas:

- Prova de Vinho L'AND- prova do vinho L'AND Vineyards reserva 2009, com explicação detalhada sobre as castas que o compõem e processo de vinificação e estágio. Duração aproximada de 15 minutos.

- Prova Montemor-o-novo— inclui prova de 3 vinhos monocastas, acompanhada por produtos regionais, e visita á vinha e adega L'AND Vineyards. Duração aproximada de 30 minutos.

- Prova Valadas – inclui prova de 5 vinhos (branco ou tintos), acompanha por produtos regionais, e visita à vinha e adega L'AND Vineyards. Duração aproximada de 1 hora.

- Prova Vinhas – inclui prova de 5 vinhos reserva, seleccionados pelo nosso escanção, acompanhada por produtos regionais, e visita à vinha e adega L'AND Vineyards. Duração aproximada de 1 hora

- Curso de vinho L'AND – consiste na iniciação à prova vínica e ligações enogastronómicas. Inclui exercícios práticos para preparação dos sentidos para a prova de vários vinhos, que incluem espumante, branco, verde, rosé, tinto e licoroso.

Inclui menu degustação (x pratos) especialmente preparado pelo chefe Miguel Laffan, com pairing de vinhos.

Duração de ½ dia : manhã com almoço ou tarde com jantar.



Sessões de sons com taças tibetanas

A terapia de som é baseada numa sabedoria milenar, aplicada nas terapias de cura da tradição tibetana pré-budista Bon. Um aspecto central é a procura do sentido da vida, que podemos descobrir quando encontramos o nosso equilíbrio num mundo em mutação constante. As taças de som tibetanas são produzidas manualmente com uma liga de diversos metais. O facto de conseguirem fazer vibrar vários tons em simultâneo, mantendo a vibração durante vários minutos, torna-as instrumentos musicais únicos, com efeitos terapêuticos. Os sons emitidos pelas taças têm o dom de despertar a nossa interioridade e de purificar o ambiente, proporcionando harmonia e bem-estar. O nosso ser, na sua dimensão física, mental, emocional e espiritual, pode assim encontrar o seu caminho de volta para um estado de equilíbrio. As sessões de sons, a pessoa deita-se, confortavelmente vestida, para uma viagem interior de relaxamento profundo.

A sonoridade e a vibração emitidas pelas taças e outros instrumentos acústicos ancestrais, fazem com que o stress, as preocupações e os bloqueios energéticos possam ser libertos, de dentro para fora. Uma sessão de sons toca em muitas camadas do nosso ser. Os sentidos são despertados e a sensibilidade aumenta, enquanto a capacidade de regeneração do corpo é estimulada. O efeito dos sons perdura: numa situação ideal, uma sessão de sons é seguida por um período de descanso e espaço para recuperação: uma massagem ou um banho, uma refeição equilibrada, um vinho delicado, um passeio tranquilo, uma boa conversa...

Saiba mais em: www.l-and.com



Herdade de Água d'Alte

Programa Gastronómico

Entre as várias ofertas especiais lançadas para 2014 pela Herdade de Água d'Alte, destaca-se o Programa Gastronómico de duas noites para grupos que inclui um workshop de cozinha alentejana seguido de jantar. A não perder!

Saiba mais em: www.aguadalte.com



Restaurante Maria Luísa

Inspirados na temática do Porco

Inseridos na iniciativa Doze Meses de Boa Mesa, da Câmara Municipal de Évora, entre 15 de Janeiro e 15 de Fevereiro na temática porco, promovemos os seguintes pratos:

- lombinho de porco preto grelhado, acompanha batata frita e puré de maça
- migas de espargos com carne do alguidar
- carne de porco à Alentejana



Dia dos Namorados

Dia 14 de Fevereiro, comemoramos o Dia dos Namorados com um jantar alusivo, decoração para o efeito, musica ambiente seleccionada, e, surpresas!



Saiba mais em: [www.facebook.com/.../Restaurante-Maria-Luís](https://www.facebook.com/.../Restaurante-Maria-Lu%C3%ADsa)

Restaurante O Garfo

Festival de Sopas Tradicionais

O restaurante O Garfo, em Évora, tem para lhe oferecer, de 25 a 31 de Janeiro, as melhores sopas que os nossos avós serviam e que hoje estão esquecidas, como por exemplo:

- sopa de feijão com ossos da suã
- poejada de bacalhau com feijão
- sopa de peixe à alentejana
- calducho
- sopa de feijão branco com bacalhau e espinafres
- limado de bacalhau com cardos
- poejada de cação com feijão manteiga
- sopa de pezinhos de porco
- sopa de feijão com rabo de porco
- sopa dos ganhões
- sopa de alface

A cultura de um povo passa necessariamente pela sua gastronomia. O povo alentejano desde sempre mostrou dignidade e orgulho na sua maneira de ser e como enfrentou a pobreza e o sofrimento nesta planície rude e desprotegida que é o nosso alentejo. Mas o Alentejo mostra também na sua gastronomia uma grande riqueza que são as sopas tradicionais. Orgulho na maneira como são confeccionadas, na maneira como se utilizam as ervas aromáticas na simplicidade de se fazer.

Saiba mais através do telefone 266 709256



Armazém Central

Almoços Temáticos - Degustação Mineira

O Armazém Central promove para os clientes e amigos uma degustação com uma diversidade de pratos. Será no ambiente familiar e peculiar, desta casa, na companhia do grupo dos Ex Mineiros do Lousal que cantam e contam a Mina e o Alentejo, que apresentamos as nossas propostas: será distribuído aos presentes uma informação genérica sobre os pratos que vão estar à disposição. Uma mostra da cozinha mineira (vegetais, carnes de porco, galinha do campo e javali) pratos dos “lavradores” e das mesas mais pobres (açordas, pratos de grão, feijão) pratos aromatizados com ervas aromáticas, como assim sempre foi a tradição no nosso Alentejo.



Saiba mais em: www.mina-do-saber.blogspot.pt

Évora, Doze Meses de Boa Mesa

Durante 2014, os restaurantes da cidade de Évora inspiram a sua oferta gastronómica no porco, nas sopas, no borrego, nas comidas de verão, na caça e na doçaria regional, com o objectivo de atrair mais visitantes ao concelho.

Entre Janeiro e Fevereiro a temática é porco que conta com a adesão de 45 restaurantes.



Saiba mais em: www2.cm-evora.pt/guiaturistico

“As ervas da Baronia” e workshop “Ervas de Comer”



A 14 e 15 de Fevereiro, realiza-se o fim-de-semana gastronómico “As Ervas da Baronia”. Os restaurantes com concelho de Alvito terão assim nas ementas pratos confeccionados com catacuzes, carrasquinhas e espargos. Já o workshop “Ervas de Comer”, a realizar a 15 de Fevereiro, conta com a colaboração da Escola Profissional de Alvito.

Saiba mais em: www.cm-alvito.pt

Rota do Tempo

Até ao dia 28 de Fevereiro, o espaço da Rota do Tempo, tem o prazer de expor as telas da pintora portalegrense Paula Moutinho. Actualmente a residir na África da Sul, a pintora mostra-nos as paisagens alentejanas e as vidas das gentes pelos seus olhos saudosos da terra que a viu nascer, e as paisagens africanas da terra que agora é sua.

Não deixe de visitar o nosso espaço e contemplar as suas obras que se misturam por entre o artesanato e produtos locais do nosso Alentejo.

Porque há experiências que combinam consigo...



Saiba mais em: www.facebook.com/rotadotempo

Pátio da Avó Faustina

Programa a dois

Porque não um programa a dois? Com alojamento no Pátio e jantar no restaurante Lusitanus, um ex-libris da Golegã. Delicie-se com iguarias como o Boi no Tacho com Vinho Tinto ou as Massinhas de Tamboril. Bom apetite! Programa por 79 euros.



Aproveite os dias da semana

Faça uma escapadinha a meio da semana e venha até à Golegã retemperar energias. Aproveite os 20% de desconto nas noites de domingo a quinta-feira. Programa por 52 euros



Saiba mais em: www.avofaustina.com

O Novo Príncipe

O hotel O Novo Príncipe é uma unidade hoteleira de três estrelas situada em Almeirim, cidade Ribatejana do distrito de Santarém. A unidade conta com 58 quartos, das quais 26 são individuais, 28 duplos e 4 suites.

Tabela de preços:

- quarto Individual ala clássica 34.00 euros
- quarto duplo ala clássica 48.00 euros
- quarto Individual ala deluxe 36.00 euros
- quarto Duplo ala deluxe 50.00 euros
- suite ala deluxe 80.00 euros



Saiba mais em: www.hotelonovoprincipe.com

Entidade Regional de Turismo do **Alentejo e Ribatejo**

Turismo do Alentejo, E.R.T.

Praça da República, 12 - 1º | Apartado 335 | 7800-427 Beja

Tel.: 284 313 540 | Fax: 284 313 550

geral@turismodoalentejo-ert.pt

www.visitalentejo.pt

www.facebook.com/turismodoalentejo

www.facebook.com/visitribatejo