

TURISMO CRIATIVO NO ALGARVE

Catálogo de atividades
Craft&Food



Índice

Saberes e Sabores do Algarve	2
Experiências Artesanato:	
Esteira de Mesa com Plantas da Ribeira	4
Workshop de Cerâmica (taça em forma de flor de amendoeira)	6
Workshop de Olaria (trabalho na roda)	8
Workshop de Cana (caixa-tubo)	10
Workshop de Cana (copinhos de cana)	12
Workshop de Azulejo Português	14
Workshop de Cerâmica (tigela em forma de laranja)	16
Workshop de Cestaria em Cana	18
Experiência Criativa com Esparto	20
Trabalhar a Palma	22
Experiências Gastronomia:	
Degustação de Vinagres	25
Cataplana com todos: do mercado à mesa	27
Tiborna e Xarém: da cozinha à mesa	29
Uma Experiência no Campo (figo)	31
Uma Experiência no Campo (pão da serra)	33
Um dia no Zambujal	35
A Doçaria Popular Algarvia e a Criatividade (Doce Fino um milénio de herança & tradição)	37
A Doçaria Popular Algarvia e a Criatividade (a laranja e uma história sobre a globalização e o poder das palavras)	39
A Doçaria Popular Algarvia e a Criatividade (figo e outras mil invenções)	41
Visita Guiada e Prova de Vinhos com Tapas	43
Sugestões de Combinação de Atividade	46



SABERES E SABORES

— DO ALGARVE —

No Algarve, o artesanato, a gastronomia e os seus produtos agroalimentares locais são de uma riqueza impressionante. Para transmitirmos ao mundo estes saberes e sabores tradicionais foram desenvolvidos vários programas de turismo criativo que possibilitam aos visitantes da região, nacionais e internacionais, conhecer de forma experiencial este valiosíssimo património histórico e cultural, ajudando-nos a trazê-lo para os dias de hoje.

Esta troca ativa entre as comunidades locais e os visitantes, por intermédio de atividades artísticas, criativas e gastronómicas, respeita as novas dinâmicas do turismo social e ambientalmente responsável, otimizando e valorizando os recursos da região.

Este Catálogo de Turismo Criativo foi desenvolvido no âmbito do projeto ALGARVE CRAFT & FOOD – Criar | Experimentar | Internacionalizar, dinamizado em parceria pela Região Turismo do Algarve, a Tertúlia Algarvia – Centro de Conhecimento em Cultura e Alimentação Tradicional do Algarve, e a QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade, contando com o apoio do aspirante a Geoparque Algarvensis. O objetivo central de estimular o desenvolvimento e a internacionalização das indústrias culturais e criativas baseadas no artesanato e produtos agroalimentares locais do Algarve.

Venha experimentar este Algarve!

EXPERIÊNCIAS
ARTESANATO

ESTEIRA DE MESA COM PLANTAS DA RIBEIRA

Os materiais vegetais endémicos do Algarve são ancestralmente utilizados para múltiplas funções, recorrendo a engenhosas técnicas adequadas aos fins pretendidos. Nos trabalhos manuais desta natureza é comum utilizar equipamentos ou ferramentas de apoio muito simples. Para produzir as esteiras, que serviam para a secagem dos frutos secos, usa-se o tear de pedras, que consiste numa trave suspensa suportada por dois cavaletes, onde se apoiam pequenos molhos da fibra vegetal (no caso, a tabua) e se entrecruzam os fios para tecer, com quatro pedras a funcionar como bobines.

Esta é uma atividade dinâmica e de fácil execução, que permitirá elaborar uma pequena esteira para servir de individual de mesa.



Loulé, Alte
ou possibilidade
de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoa</p> <p>Max. 8 pessoas</p>	1:30 h	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Espanhol</p>	<p>Sob consulta (a partir de 25€)*</p> <p>Incluído no preço: workshop + peça</p>	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

* Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a actividade.

PROGRAMA

- **Enquadramento** sobre a tradição da esteiraria.
- **Explicação** sobre a preparação do material e sobre o uso das bobines para entrecruzar os fios.
- **Marcação no tear** das medidas.
- **Execução** da esteira pelos participantes.
- **Finalização** da peça.



ARTESÃ
Ana Silva

OPERADOR
Cooperativa Qrer

Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — CERÂMICA

Taça em forma de flor de amendoeira

A cerâmica é uma arte versátil que se presta à produção de peças utilitárias e decorativas. Incorpora várias etapas, entre elas a modelagem e a pintura, todas elas executadas manualmente, dando espaço à expressão criativa do autor.

Lília Lopes dedica-se a esta atividade há mais de 20 anos e gosta de receber pessoas no seu atelier e de lhes transmitir a paixão que tem pela cerâmica.

Esta atividade é inspirada nos frutos da região e consiste em modelar e pintar uma pequena taça em forma de flor de amendoeira.



Silves
S. B. Messines

ou possibilidade de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoa</p> <p>Max. 8 pessoas</p>	1:30 h	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Espanhol</p>	Sob consulta (a partir de 60€)*	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: workshop + peça em chacota. Envio posterior para o cliente da peça executada.

PROGRAMA

- **Apresentação** do atelier e da atividade.
- **Modelação** de uma taça pela técnica de bola.
- **Pintura** de uma peça em chacota.



ARTESÃ
 Lília Lopes
 Atelier Dois LL

OPERADOR
 Cooperativa Qrer
 Tel: 925 390 939
 reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — OLARIA

Trabalho na roda

A roda de oleiro tem uma magia que atrai pessoas de todas as idades e contextos. Neste workshop poderá contactar com um ceramista local dos arredores da cidade de Silves que o acolherá num jardim onde tem o seu atelier e partilhará a arte de modelar peças em barro na roda.



Silves



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
Min. 4 pessoa	3 h	Português Inglês	Sob consulta (a partir de 60€)**	Cada cliente pode levar uma peça já acabada com o design similar realizado pelo ceramista.***	48h de antecedência
Max. 6 pessoas*	Das 14h às 17h				

*Podemos realizar atividades exclusivas ou com número de pessoas inferior a 4 pessoas com valor por consulta.

**Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.

***A peça de arte realizada pelos clientes não estará pronta no final da experiência, para ficar com a peça terá custos adicionais de envio por correio.

PROGRAMA

- **Demonstração da criação de várias peças** na roda de oleiro e breve explicação sobre a técnica.
- **Modelagem manual** de peça em barro, para conhecimento das técnicas básicas.
- **Modelagem** de uma peça na roda de oleiro.
- **Lanche de produtos locais** e visita à exposição do ceramista.



ARTESÃO
José António Simões

OPERADOR
AlgarvianRoots
Tel: 962 792 062
info@algarvianroots.com

WORKSHOP — DE — CANA

Caixa-tubo

O participante irá aprender a arte ancestral de trabalhar a cana e as possibilidades que esta oferece como matéria-prima para a criação de utilitários relacionados com produtos locais da gastronomia. Em duas horas de atividade, os participantes irão construir uma caixa em forma de tubo para guardar ervas aromáticas, sal ou outras preciosas memórias desta experiência.



Loulé

Ou possibilidade de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 8 pessoas	1:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 27€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.
Incluído no preço: Workshop + Peça

PROGRAMA

- **Explicação** sobre a importância do uso de matérias vegetais para suprir necessidades associadas às atividades do mundo rural.
- **Explicação** da atividade.
- **Serrar** e preparar a cana.
- **Encaixar a rolha.**
- **Colocar o fio.**
- **Lixar** e fazer os acabamentos.



ARTESÃ
Vanessa Florido

OPERADOR
Cooperativa Qrer
Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — CANA

Copinhos de cana

O participante irá aprender a arte ancestral de trabalhar a cana e as possibilidades que esta oferece como matéria-prima para a criação de utilitários relacionados com produtos locais da gastronomia. Os participantes irão construir copinhos de cana, que muitas vezes eram utilizados para provas e degustações.



Fonte da Benémola

Ou possibilidade de deslocação



Todo o ano

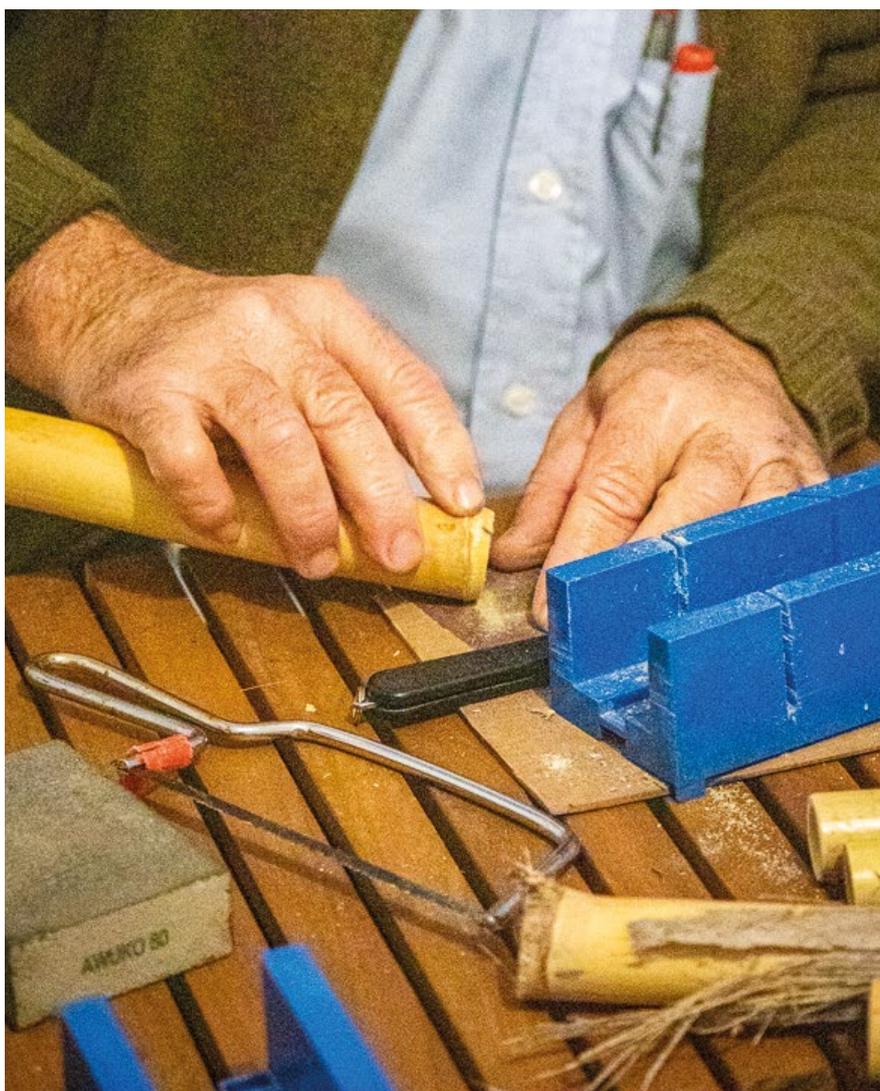


Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 8 pessoas	1:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 25€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.
Incluído no preço: Workshop + Peça

PROGRAMA

- **Explicação** sobre a importância do uso de matérias vegetais para suprir necessidades associadas às atividades do mundo rural.
- **Explicação** da atividade.
- **Serrar** e preparar a cana.
- **Lixar** e fazer os acabamentos.



ARTESÃ
Ana Silva

OPERADOR
Cooperativa Qrer

Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — AZULEJO PORTUGUÊS

A azulejaria é uma arte tipicamente portuguesa com centenas de anos, tendo uma importante expressão regional no Algarve, sobretudo no que se refere à utilização de uma técnica do azulejo português, similar à majólica.

Nesta atividade, o participante terá a oportunidade de experimentar a fazer a pintura de um azulejo português em tons de azul cobalto com a técnica tradicional. Poderá optar pelo desenho na altura. Entre as escolhas, estão motivos portugueses tradicionais (pássaro, nau, guitarra portuguesa, flor) ou motivos relacionados com o Algarve (ramo com a flor da laranjeira e pormenor da laranja).



Silves
S. B. Messines



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 8 pessoas	1:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 60€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.
Incluído no preço: Workshop + Peça em chacota (envio posterior para o cliente da peça executada)

PROGRAMA

- **Apresentação do Atelier** e da atividade.
- **Breve história** sobre a tradição do azulejo.
- **Escolha do motivo para o azulejo:** réplicas de azulejos do século XVIII do chamado “azulejo avulso” ou motivos relacionados com o tema da laranja.
- **Execução da máscara:** num papel vegetal desenhar o motivo a pintar, de seguida picotar.
- **Transferência do desenho** para o azulejo com uma boneca de carvão.
- **Pintura do desenho no azulejo**, com tintas de alto fogo em tons de azul cobalto.



ARTESÃ
Lília Lopes
Atelier Dois LL

OPERADOR
Cooperativa Qrer
Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — CERÂMICA

Tigela em forma de laranja

A cerâmica é uma arte versátil que se presta à produção de peças utilitárias e decorativas. Incorpora várias etapas, entre elas a modelagem e a pintura, todas elas executadas manualmente, dando espaço à expressão criativa do autor.

Lília Lopes dedica-se a esta atividade há mais de 20 anos e gosta de receber pessoas no seu atelier e de lhes transmitir a paixão que tem pela cerâmica.

Esta atividade é inspirada nos frutos da região e consiste em modelar e pintar uma tigela/taça como se fosse uma laranja cortada ao meio.



Silves
S.B. Messines

ou possibilidade de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoa</p> <p>Max. 8 pessoas</p>	1:30 h	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Espanhol</p>	Sob consulta (a partir de 60€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: Workshop + Peça em chacota (envio posterior para o cliente da peça executada)

PROGRAMA

- **Apresentação** do atelier e da atividade.
- **Modelação** de uma taça pela técnica de bola.
- **Pintura** de uma peça em chacota.



ARTESÃ
Lília Lopes
Atelier Dois LL

OPERADOR
Cooperativa Qrer
Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

WORKSHOP — DE — CESTARIA EM CANA

As canas serviram de matéria-prima durante séculos para as artes da cestaria no Algarve, especialmente na zona do Baixo Guadiana. Com esta técnica produzem-se vários tipos de cestas, cestos, canastras e outros contentores entrelaçados com a cana. O participante irá aprender a entretecer um pequeno cesto com o apoio de um mestre artesão.



Faro
Tertúlia Algarvia



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 4 pessoas	2:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 31€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.
Incluído no preço: Workshop + Peça

PROGRAMA

- **Introdução** à tradição da cestaria em cana.
- **Demonstração** sobre a preparação da cana.
- **Entrelaçar** um cesto.
- **Fazer o debrum e o acabamento.**



ARTESÃO
Domingos Vaz

OPERADOR
Cooperativa Qrer
Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

EXPERIÊNCIA CRIATIVA — COM ESPARTO —

No Barrocal algarvio era comum realizarem-se trabalhos em esparto, entrelaçando esta planta bravia para produzir vários tipos de cestos, cordas e outras peças usadas nas lides rurais e da pesca. A aldeia de Loulé tornou-se no séc. XX um pequeno centro produtor de peças feitas com esta fibra vegetal, tal como se constata na toponímia das ruas.

A fibra pode ser preparada e entrelaçada de diversas maneiras consoante os trabalhos que se pretende fazer. No caso desta atividade, começa-se pela “trena”, em entrançado simples, que será enrolado e cosido à volta de maneira a criar uma útil e original base para copos.



Loulé

Ou possibilidade de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoa</p> <p>Max. 6 pessoas</p>	2h	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Espanhol</p>	Sob consulta (a partir de 37€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: Workshop + Peça

PROGRAMA

- **Introdução** sobre a tradição do esparto, técnicas e materiais.
- **Fazer a trena.**
- **Coser** a trena em forma de uma base.
- **Finalização da peça.**



ARTESÃ
Vanessa Flório

OPERADOR
Cooperativa Qrer
Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TRABALHAR — A — PALMA

A palmeira-anã, uma planta autóctone do Sul de Portugal, é utilizada ancestralmente na produção de objetos utilitários relacionados com a cozinha e o meio rural. Nesta atividade, o participante poderá ter um contacto direto com a tradição dos trabalhos em palma e realizar uma “cedoira”, nome que se dá à base para tachos.



Loulé

Ou possibilidade de deslocação



Todo o ano



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 6 pessoas	2:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 33€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família.	48h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.
Incluído no preço: Workshop + Refeição com bebida + Peça

PROGRAMA

- **Explicação sobre a importância dos materiais vegetais** para suprir necessidades associadas às atividades do mundo rural.
- **Preparar a palma** e fazer a corda da “baracinha”.
- **Tecer** com a técnica da malha de palma.
- **Finalização** da peça.



ARTESÃ

Vanessa Flório

OPERADOR

Cooperativa Qrer

Tel: 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

EXPERIÊNCIAS
GASTRONOMIA

DEGUSTAÇÃO DE VINAGRES

Fateixa - Vinagre de frutas e vegetais

Vinagres produzidos a pensar na valorização e promoção de frutos, vegetais e ervas aromáticas da região Algarvia, com um enorme potencial para produzir produtos com características singulares.

Os vinagres são produzidos utilizando frutos seleccionados com a maturação ideal, através de um dos processos mais antigos de produção, o método de "Orleães". Este é um processo lento e tradicional de elaboração de vinagre. Este processo permite obter um produto final com características organolépticas peculiares devido à presença de álcool residual que favorece a formação de ésteres e outros compostos voláteis. A acetificação decorre em barricas de carvalho preparadas para este efeito.

Os vinagres assim obtidos apresentam uma componente aromática muito intensa, um aspecto límpido mas com a presença de alguns sedimentos e uma complexidade de diversos sabores, possibilitando uma utilização muito diversificada.



Algoz

ou possibilidade de deslocação



Todo o ano

Apenas por marcação



Participantes	Duração	Idiomas	Preço**	Observações	Reservas
Min. 2 pessoas Max. 8* pessoas	2 horas	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 25€ p/ pessoa)	Atividade para maiores de 18 anos	48h a 72h de antecedência

* Máximo de participantes pode variar até 15 pessoas, consoante local da degustação.

**Inclui a degustação de 4 pratos e bebidas.



PROGRAMA

- **Receção dos participantes** com um *welcome drink*. Shrub de frutas da época e do vinagre de fruta mais adequado.
- **Explicação sobre o processo** de produção dos vinagres, apresentação do local de produção e passeio pela quinta, breve identificação dos frutos e ervas presentes nos nossos produtos.
- **Pairing** de um vinagre com uma salada de vegetais e fruta da época.
- **Breve demonstração** da aplicação de vinagres. Breve introdução à forma correcta de provar vinagres.
- **Serviço de ceviche de peixe** (Por ex.: cavala, cebola roxa, malagueta, dióspiro, toranja, maçã) marinado com vinagre de frutos. Abordagem aos produtos locais e a sua escolha para a produção de vinagres (ingredientes podem variar conforme a época).
- **Serviço de carnes** marinadas / temperadas com vinagres, servidas com batata doce frita.
- **Finalização com uma sobremesa.** Fruta de época, flambeada com redução de vinagre.

FACILITADOR / OPERADOR

David M. C.E. Santo/ Fateixa Vinagres
Tel: 917 365980 | davidcsanto@gmail.com

CATAPLANA COM TODOS: DO MERCADO — À MESA —

A sua origem perde-se nas memórias do tempo e é nos dias de hoje um dos símbolos mais icónicos do Algarve. Supõe-se que o seu aparecimento resulte da influência do Norte de África e da ocupação árabe na região durante mais de 500 anos. A célebre "tajine" marroquina, embora tradicionalmente feita em barro, utiliza na confeção dos alimentos o mesmo tipo de cozedura hermética a vapor, que veio a usar-se na cataplana.

Outra hipótese sugerida, dadas as semelhanças, é que o seu formato terá sido inspirado nos bivalves da Ria Formosa. Até porque os bivalves constituem um dos ingredientes mais ilustres da cataplana.

As características desta panela permitem a criação de uma grande diversidade de receitas, que fazem as delícias dos cinco sentidos e do coração.

Ao longo desta experiência, os participantes terão a oportunidade de conhecer todas as potencialidades da cataplana - verdadeira embaixadora da gastronomia algarvia. Irão visitar o mercado tradicional, descobrir histórias e produtos locais, aprender a confeccionar a sua própria cataplana de peixe e marisco e deliciar-se com os frutos do seu trabalho.



Início:
Mercado Municipal de Faro

Fim:
Tertúlia Algarvia



Todo o ano
2ª a Sáb. das 10:30h-14:30h



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoas</p> <p>Max. 36 pessoas</p>	4 horas	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Espanhol</p>	Sob consulta (a partir do 93€ p/pessoa)*	Crianças entre os 5 e os 12 anos podem participar desde que acompanhadas por um adulto	72h de antecedência

*Inclui almoço com entradas, cataplana confeccionada na aula, sobremesa, bebidas, oferta de avental e certificado de participação.



PROGRAMA

- **Visita ao Mercado Municipal de Faro** e aquisição de ingredientes para a confeção da cataplana.
- **Projeção de vídeo** sobre a cataplana.
- **Aula de cozinha** durante a qual os participantes vão aprender a confeccionar a tradicional cataplana algarvia de peixe e marisco.
- **Refeição completa** (bebidas incluídas).
- **Visita à loja de produtos regionais** da Tertúlia Algarvia.

OPERADOR

Tertúlia Algarvia - Chef de Cozinha (pode variar)
 Tel: 289 821 044 | info@tertulia-algarvia.pt

TIBORNA E XARÉM: DA COZINHA — À MESA —

Tradicionalmente, a tiborna especial era a do dia da amassadura, feita com pão acabado de sair do forno. Já as tibornas mais comuns eram feitas com pão grelhado nas brasas. Atualmente, fazem-se tibornas durante todo o ano, mas até um passado recente esta era uma prática exclusiva do Outono, pois relacionava-se com a prova do azeite novo.

“Xarém faz-se com tudo o que se quiser”: esta é uma frase que se ouve frequentemente no Algarve e que explica bem a versatilidade do xarém, também conhecido por “papas de milho”. Desde xarém simples, às papas com sardinhas, berbigão, conquilhas, só com pão frito, com grão, marisco, torresmos ou até com mel.

As variantes possíveis são muitas e dependem sobretudo da estação do ano, das disponibilidades alimentares, dos hábitos de família ou da refeição a que se destinam. Nesta experiência culinária, os participantes vão aprender a confeccionar uma tiborna tradicional algarvia e xarém com berbigão e camarão.



Tertúlia Algarvia, Faro



Todo o ano

2ª a Sáb. às 11:30h ou 18:30h

Sujeito a marcação



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 36 pessoas	3 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 73€ p/pessoa)*	Crianças entre os 5 e os 12 anos podem participar desde que acompanhadas por um adulto	72h de antecedência

*Inclui refeição com tiborna tradicional algarvia e xarém de berbigão e camarão confeccionados na aula, sobremesa, bebidas, oferta de avental e certificado de participação.

PROGRAMA

- **Conversa** sobre o papel da tiborna e do xarém na gastronomia algarvia.
- **Projeção de vídeo** sobre o xarém.
- **Aula de cozinha**, durante a qual vão aprender a confeccionar uma tiborna tradicional algarvia e xarém com berbigão e camarão.
- **Refeição completa** (bebidas incluídas).
- **Visita à loja de produtos regionais** da Tertúlia Algarvia.



OPERADOR

Tertúlia Algarvia
Chef de Cozinha (pode variar)

Tel: 289 821 044
info@tertulia-algarvia.pt

UMA EXPERIÊNCIA — NO CAMPO —

Figo

Um dia passado numa pequena aldeia no interior da Serra do Caldeirão, com uma paisagem magnífica, onde pode ter uma experiência única de aprender as técnicas tradicionais de conservação e secagem, e preparar alguns dos doces típicos feitos à base deste fruto.



Cerro da Janela Hostel
Sarnadas, Loulé



Disponível
de outubro a abril

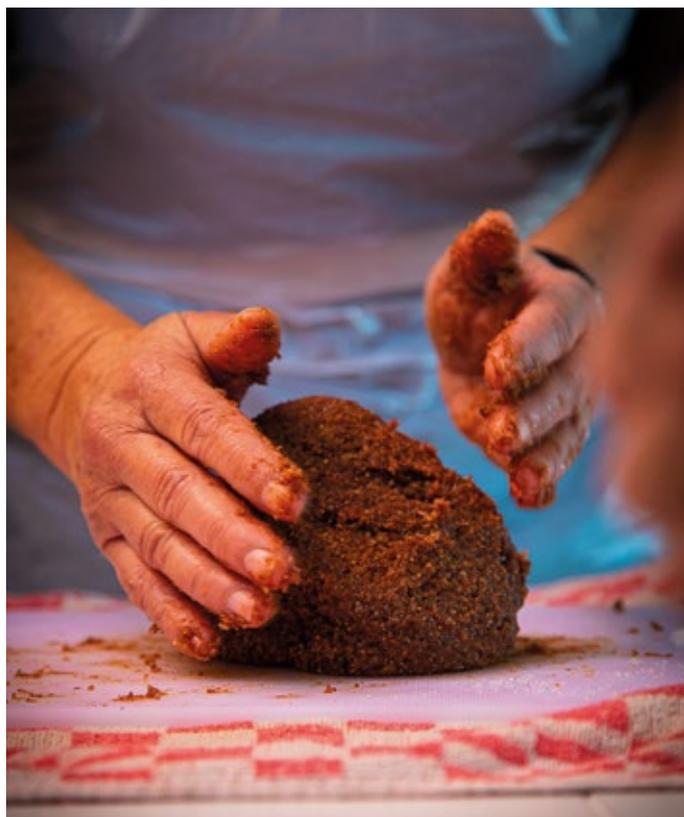


Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
Min. 6 pessoa Max. 12 pessoas	3 h Início 10h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 95€ p/pessoa)	Crianças entre os 6 e os 12 anos podem participar desde que acompanhadas por um adulto.	96h de antecedência

* Incluído no preço: Workshop + Almoço. Os produtos resultantes da atividade serão usados para uma degustação com vinho da Tôr e o restante distribuído pelos participantes.

PROGRAMA

- **Receção dos participantes** e apresentação da atividade.
- **Preparar o figo.**
- **Preparar a amêndoa.**
- **Trabalhar o figo** com amêndoa.
- **Fazer massa** de figo.
- **Pequena caminhada** na Aldeia das Sarnadas e sua história.
- **Almoço.**



FACILITADORA
Manuela Lima

OPERADOR
Cerro da Janela Hostel
Tel: 917 56 46 44/914 87 35 15
info@althehostel.pt
www.althehostel.pt

UMA EXPERIÊNCIA — NO CAMPO —

Pão da Serra

Um dia passado numa pequena aldeia no interior da Serra do Caldeirão com uma paisagem magnífica onde pode ter uma experiência única de aprender a fazer o pão com as técnicas ancestrais do forno a lenha.



Cerro da Janela Hostel
Sarnadas, Loulé



Disponível
de outubro a abril



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
Min. 6 pessoa Max. 12 pessoas	3 h Início 10h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 85€ p/pessoa)	Crianças entre os 6 e os 12 anos podem participar desde que acompanhadas por um adulto.	96h de antecedência

* Incluído no preço: Workshop + Almoço. Os produtos resultantes da atividade serão usados para uma degustação com vinho da Tôr e o restante distribuído pelos participantes.

PROGRAMA

- **Receção** e pequena história sobre o pão.
- **Preparar a farinha** e amassar.
- **Preparar o forno.**
- Colocar o pão a **levedar.**
- **Preparar o pão** para o forno.
- **Colocar o pão** no forno.
- **Retirar o pão** do forno.
- **Pequena caminhada** na Aldeia das Sarnadas e sua história.
- **Almoço.**



FACILITADORA
Manuela Lima

OPERADOR
Cerro da Janela Hostel

Tel: 917 56 46 44/914 87 35 15
info@althehostel.pt
www.althehostel.pt

UM DIA — NO — ZAMBUJAL

O Zambujal, a terra da família há muitas gerações, pequena povoação no concelho de Alcoutim, deu nome à nossa empresa. O nosso objecto social é a produção e transformação de porco. Criamos, em regime extensivo, porco ibérico que transformamos em enchidos, presuntos e uma infinidade de fumados e salgados, no total aproveitamento dos animais.

Acessoriamente, para promover e posteriormente por exigência do próprio mercado e dos nossos clientes, iniciámos a realização de provas, almoços e jantares por marcação, para grupos. As refeições são realizadas quase exclusivamente com produtos feitos no Zambujal, desde as carnes e os transformados de porco da nossa produção, o nosso vinho, os produtos das nossas hortas, as ervas dos nossos ribeiros, os doces tradicionais, a aguardente dali do lado, numa infinidade de paladares e texturas que a qualidade das coisas verdadeiras, torna ímpar!

No Verão privilegiamos o espaço exterior, mas nas noites grandes e frias de inverno, a nossa caldeira que destila alguma aguardente, aquece e harmoniza o ambiente... Usualmente, as refeições terminam com uma visita guiada às nossas instalações que permite aos nossos clientes conhecer a forma como os produtos são feitos, com explicações e diálogo sobre processos de que, quase todos, conhecemos um pouco, pois o porco faz parte integrante das tradições serranas desde tempos antigos...



Zambujal, Alcoutim



Todo o ano

Com necessidade de ajustes consoante as condições atmosféricas



PROGRAMAS

1

Visita guiada às nossas instalações com lanche de prova dos nossos produtos.

Participantes

Min. 4 pessoas
Max. 12 pessoas

Duração

Manhã: 10h-11h
Tarde: 16h-17h

Preço

Sob consulta
(a partir de
20€/pax)

2

Almoço com visita guiada às nossas instalações (tudo incluído).

Participantes

Min. 6 pessoas
Max. 20 pessoas

Duração

12:30h-14:30h

Preço

Sob consulta
(a partir de
40€/pax)

3

Almoço com visita à cerca dos animais, almoço e visita guiada às nossas instalações.

Participantes

Min. 6 pessoas
Max. 20 pessoas

Duração

11h-14:30h

Preço

Sob consulta
(a partir de
50€/pax)

4

Aula prática de iniciação ao corte do presunto com lanche de prova.

Participantes

Min. 6 pessoas
Max. 10 pessoas

Duração

16h-18h

Preço

Sob consulta
(a partir de
30€/pax)

Condições gerais:

Idiomas

Português / Inglês
Espanhol

Reservas

48h
de antecedência



OPERADOR

Feito no Zambujal Lda.

Tel: 968 460 094
feitonozambujal@gmail.com



A DOÇARIA POPULAR — ALGARVIA — E A CRIATIVIDADE

Doce Fino um milénio de Herança & Tradição

No início do séc. XX a árvore que ocupava a maior extensão agrícola do Algarve era a amendoeira, que se converteu ao longo de séculos num símbolo da região. Representa a beleza, a criação, a efemeridade e a saude.

O seu fruto, a amêndoa, é um dos principais ingredientes na doçaria algarvia e é o seu elemento mais distintivo. O doce estrela da doçaria regional em amêndoa são as figuras em massapão conhecidas localmente como Doce fino. Esta arte milenar é uma das culturas populares mais vivas e ativas no nosso país. Das mãos das doceiras nascem tantas variações como a sua imaginação. Nesta oficina apresentaremos as várias tipologias, temáticas e variantes do doce fino assim como a relação existente entre o quotidiano local, as festividades e o desenvolvimento desta arte.

Esta experiência gastronómica e artística, permitirá ao participante colocar as mãos na massa para modelar as figuras de uma forma semelhante à modelação em barro, conhecer a base da técnica gastronómica com orientação de uma doceira local e aprender algumas das diferentes técnicas de pintura dos doces. Termina com um chá e degustação dos bolos elaborados.



Silves – DOÇARIA DO SUL



Todo o ano

Exceto agosto e setembro e a primeira quinzena de janeiro.



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 4 pessoa	1:30h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 75€)	Ideal para famílias.	72h de antecedência
Max. 16 pessoas					

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: Workshop + refeição com bebida + peça.

PROGRAMA

- **Introdução** ao contexto histórico local.
- **Explicação** dos ingredientes e processo de elaboração do doce.
- **Modelagem** de figuras.
- **Pintura**.
- **Degustação**.



FACILITADORA
Alexandra Santos
Doçaria do Sul
Doceiro(a) pode variar

OPERADOR
Cooperativa QRER

Tel: 925 390 939
info@qrer.pt

A DOÇARIA POPULAR — ALGARVIA — E A CRIATIVIDADE

“Das montanhas da China a portokal”

A laranja e uma história sobre globalização e o poder das palavras

No Algarve, as árvores de Natal em tempos passados eram decoradas com laranjas, demonstrativo da importância deste citrino na cultura local. O intuito desta oficina é a construção de um storytelling associado a um produto.

Exploraremos como as histórias desenvolvem identidades que representam os locais e os produtos e determinam a percepção dos sítios. Levaremos o participante a conhecer a importância histórico-cultural deste fruto e visitar um território em que a laranja é rainha.

O concelho de Silves possui alguns dos melhores pomares de laranjeiras sendo promovida como “capital da laranja”. Teremos a oportunidade de visitar um pomar de família na cidade e de elaborar a famosa torta de laranja.



Silves – Ponte Medieval – Horta Grande e DOÇARIA DO SUL



Todo o ano

Exceto agosto, setembro e outubro e primeira quinzena de janeiro.



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
<p>Min. 3 pessoa</p> <p>Max. 16 pessoas</p>	2:30 h	Português Inglês	Sob consulta (a partir de 65€)	Ideal para criativos ativos, interessados em atividades artísticas e em cultura local, makers...	72h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: Workshop + refeição com bebida + peça.

PROGRAMA

- **Visita** a pomar familiar.
- **Elaboração** de sumo de laranja ou limonada.
- **Introdução** ao conceito de storytelling.
- **Aula** de doce local (torta de laranja ou limão).
- **Degustação**.



FACILITADORA

Alexandra Santos - Doçaria do Sul
Helena Mourinho - Horta Grande
Doceiro(a) pode variar

OPERADOR Cooperativa QRER

Tel: 925 390 939
info@qrer.pt

A DOÇARIA POPULAR — ALGARVIA — E A CRIATIVIDADE

Figo e outras mil invenções

Na sua Corografia do Reino do Algarve (1577) Frei João de São José regista: “Fazia-se tudo do figo”: «queijos destes figos, lavrados com amêndoas e festejados com mil labores por cima e outras mil invenções de figuras, que estas mulheres cada dia inventam...». A figueira, de grande importância para a economia regional, alimentou pobres e criou fortunas.

Com princípio nas mil potencialidades de conjugação entre o figo e a amêndoa o participante criará doces com estes ingredientes gerando padrões que relembram as diversas heranças e povos que habitaram a região: estrelas, flores, círculos, animais...

Numa divertida aula gastronómica orientada por um(a) doceiro(a) local iremos aprender a trabalhar o figo com a amêndoa enquanto degustamos um chá e um licor regional.



**Silves – MERCADO início -
DOÇARIA DO SUL**



Durante a tarde

Horário combinado mediante marcação.
Exceto agosto, setembro.



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
<p>Min. 2 pessoa</p> <p>Max. 12 pessoas</p>	1:30 h	Português Inglês	Sob consulta (a partir de 60€)	Ideal para família	72h de antecedência

*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade. Incluído no preço: Workshop + refeição com bebida.

PROGRAMA

- **Compra de figos** no mercado local.
- **Introdução** ao contexto histórico local.
- **Explicação** dos ingredientes e processo de elaboração do doce.
- **Modelagem** de figuras.
- **Degustação.**



FACILITADORA
Alexandra Santos
Doçaria do Sul
Doceiro(a) pode variar

OPERADOR
Cooperativa QRER

Tel: 925 390 939
info@qrer.pt

VISITA GUIADA E PROVA DE VINHOS COM TAPAS

Na visita guiada conheça a história da nossa família, natural da aldeia da Tôr e aprenda sobre os processos de produção de vinho. Com vista sob o barrocal algarvio, termine com a prova de 4 dos nossos vinhos, o nosso pão caseiro e azeite, juntamente com uma tábua de queijos, chouriço e presunto. Num ambiente sereno, familiar e de partilha procuramos que leve consigo um pouco das nossas tradições e dos nossos sabores mais autênticos.



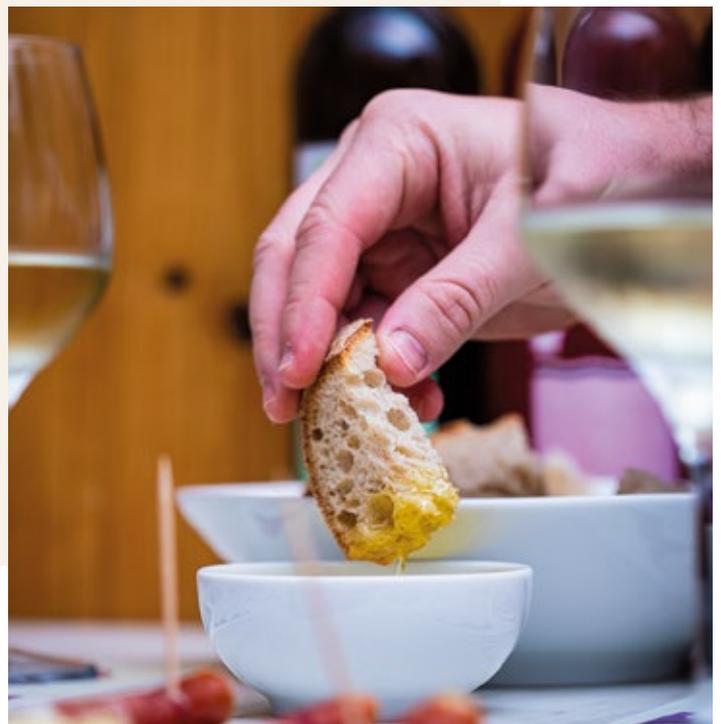
Loulé

Estrada EM525, Aldeia da Tôr,
Morgado da Tôr, 8100-397 Loulé



Todo o ano das 10h-19h

Fechamos 1ª semana de janeiro, dia 25 de dezembro e dia 24 e 31 de dezembro abertos apenas de manhã.



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
<p>Min. 1 pessoa</p> <p>Max. 40 pessoas</p>	2:30 h	<p>Português</p> <p>Inglês</p> <p>Francês (sob consulta)</p>	Sob consulta (a partir de 23€ p/pessoa)	Crianças entre os 6 e os 12 anos podem participar desde que acompanhadas por um adulto.	2h de antecedência

*Incluído no preço: Visita Guiada pela adega + Prova de 4 vinhos: 2 vinhos clássicos, 1 vinho bravíssimo, 1 vinho Madeirinha + 1 tábua de queijo, chouriço e presunto.

PROGRAMA

- **Receção** dos participantes.
- **Visita guiada** à adega.
- **Prova de vinhos e tapas.**



HORÁRIO

Junho-Setembro:
 Seg.-Sex. - Ing. 11h e 14h30 Pt. 11h30
 Sab.-Dom. - Ing. 11h Pt 11h30

Outubro-Maio:
 Seg.-Dom. - Ing. 11h e 14h30 Pt 16h

OPERADOR

Quinta da Tôr

Tel: 968 427 271
 geral@quintadator.com

SUGESTÕES
DE
COMBINAÇÃO DE ATIVIDADE

SUGESTÕES DE COMBINAÇÃO DE ATIVIDADE

Workshop de Cestaria em cana	Workshop de Cerâmica Tigela em forma de laranja	Workshop de Cerâmica Taça em forma de flor de amendoeira	Workshop de Cana (copinhos de cana)	Workshop de Cana (caixa-tubo)	CRAFT FOOD
					A laranja e uma história sobre globalização e o poder das palavras
					Cataplana com todos: do mercado à mesa
					Degustação de vinagres
					Doce Fino um milénio de Herança & Tradição
					Figo e outras mil invenções
					Tiborna e Xarém: da cozinha à mesa
					Um dia no Zambujal
					Uma experiência no campo - figo
					Uma experiência no campo - pão da serra
					Visita guiada e prova de vinhos com tapas

SUGESTÕES DE COMBINAÇÃO DE ATIVIDADE

Workshop de azulejo português	Trabalhar a palma	Experiência criativa com esparto	Esteira de mesa com plantas da ribeira	Workshop de Olaria (trabalho na roda)	CRAFT FOOD
					A laranja e uma história sobre globalização e o poder das palavras
					Cataplana com todos: do mercado à mesa
					Degustação de vinagres
					Doce Fino um milénio de Herança & Tradição
					Figo e outras mil invenções
					Tiborna e Xarém: da cozinha à mesa
					Um dia no Zambujal
					Uma experiência no campo - figo
					Uma experiência no campo - pão da serra
					Visita guiada e prova de vinhos com tapas

FICHA TÉCNICA

Edição e Propriedade:

Tertúlia Algarvia – Centro de Conhecimento em Cultura
e Alimentação Tradicional do Algarve

Praça Afonso III, 13 – 15, 8000 – 167 Faro

Telefone: 289 821 044

info@tertulia-algarvia.pt

www.tertulia-algarvia.pt

QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos
Territórios de Baixa Densidade

Rua da Escola Primária, Edf. Adjunto à Fundação

Manuel Viegas Guerreiro, 8100-129 Querença

Telemóvel: 925 390 939

info@qrer.pt

www.qrer.pt

Coordenação:

QRER - Cooperativa para o Desenvolvimento dos
Territórios de Baixa Densidade

Tertúlia Algarvia – Centro de Conhecimento em Cultura
e Alimentação Tradicional do Algarve

Conceção Gráfica e Paginação:

NUTS Branding

Textos:

Alexandra Caetano, David Santo, Rui Jerónimo,

Catarina Santos, Elsa Silva e Alexandra Santos

Fotografia:

Vasco Emídio

Algarvian Roots

Distribuição:

Gratuita

Projeto:



Parceiros:



Financiadores:





QRER

COOPERATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO
DOS TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE

