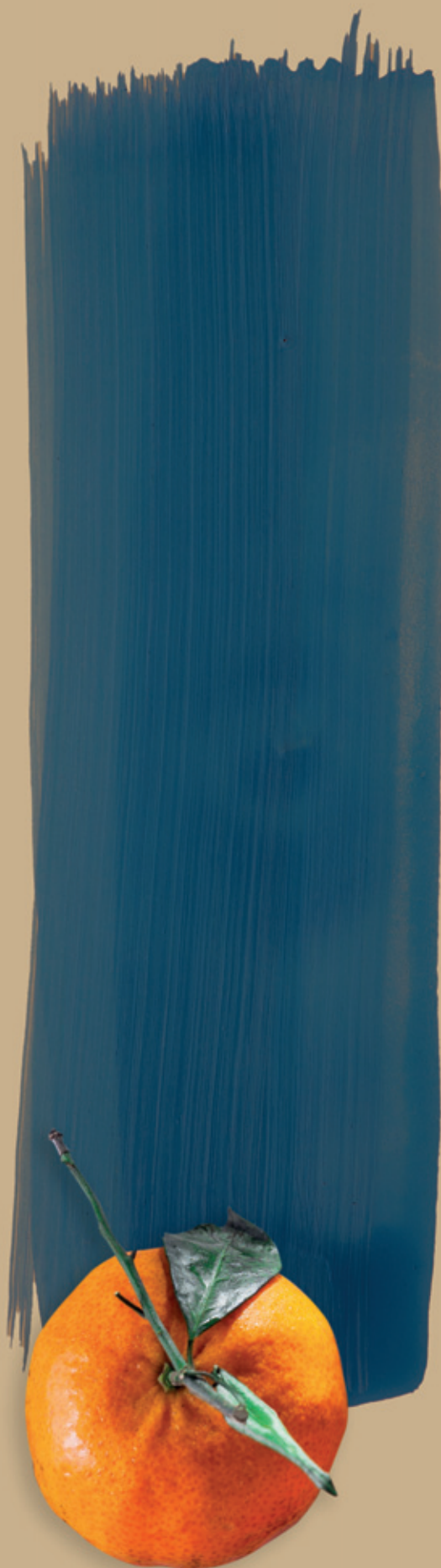


TURISMO CREATIVO EN EL ALGARVE

Catálogo de actividades
Craft&Food



**ALGARVE
CRAFT
& FOOD**

Índice

Saberes y sabores del Algarve	2
Experiencias de artesanía:	
Esterilla de mesa con plantas ribereñas	4
Taller de cerámica (cuenco en forma de flor de almendro)	6
Taller de alfarería (trabajo en el torno)	8
Taller de caña (caja tubo)	10
Taller de caña (vasitos de caña)	12
Taller de azulejo portugués	14
Taller de cerámica (bol en forma de naranja)	16
Taller de cestería de caña	18
Experiencia creativa con esparto	20
Trabajar la palma	22
Experiencias gastronómicas:	
Cata de vinagres	25
<i>Cataplana</i> con todos: del mercado a la mesa	27
<i>Tiborna</i> y <i>xarém</i> : de la cocina a la mesa	29
Una experiencia en el campo (higo)	31
Una experiencia en el campo (pan serrano)	33
Un día en Zambujal	35
La repostería popular del Algarve y la creatividad (<i>doce fino</i> : un milenio de herencia y tradición)	37
La repostería popular del Algarve y la creatividad (la naranja y una historia sobre la globalización y el poder de las palabras)	39
La repostería popular del Algarve y la creatividad (el higo y otras mil invenciones)	41
Visita guiada y cata de vinos con tapas	43
Sugerencias para combinar actividades	46



SABERES Y SABORES — DEL ALGARVE —

En el Algarve, la riqueza de la artesanía, de la gastronomía y de los productos agroalimentarios locales es impresionante. Para transmitir al mundo estos saberes y sabores tradicionales, se han desarrollado diversos programas de turismo creativo que permiten a los visitantes de la región, tanto portugueses como internacionales, conocer a través de la experiencia este valiosísimo patrimonio histórico y cultural, ayudándonos a traerlo a la actualidad.

Este intercambio activo entre las comunidades locales y los visitantes, a través de actividades artísticas, creativas y gastronómicas, respeta las nuevas dinámicas del turismo social y medioambientalmente responsable, al tiempo que optimiza y pone en valor los recursos de la región.

Este Catálogo de Turismo Creativo se ha desarrollado en el marco del proyecto ALGARVE CRAFT & FOOD – Crear | Experimentar | Internacionalizar, impulsado conjuntamente por la Región Turismo del Algarve, Tertúlia Algarvia (Centro de Conocimiento sobre Cultura y Alimentación Tradicional del Algarve) y QRER (Cooperativa para el Desarrollo de Territorios de Baja Densidad), con el apoyo del aspirante a Geoparque Algarvensis. El principal objetivo es estimular el desarrollo y la internacionalización de las industrias culturales y creativas basadas en la artesanía y los productos agroalimentarios locales del Algarve.

¡Viva la experiencia de este Algarve!

EXPERIENCIAS DE ARTESANÍA

ESTERILLA DE MESA — CON — PLANTAS RIBEREÑAS

Los materiales vegetales endémicos del Algarve se han utilizado desde tiempos ancestrales para múltiples funciones, mediante ingeniosas técnicas adaptadas a los fines deseados. En los trabajos manuales de este tipo es habitual utilizar equipos o herramientas auxiliares muy sencillos. Para fabricar las esterillas, que se utilizaban para secar los frutos secos, se emplea el telar de piedras, que consiste en una viga suspendida sostenida por dos caballetes, donde se apoyan pequeños haces de la fibra vegetal (en este caso, la espadaña) y se entrelazan los hilos para tejer, con cuatro piedras que actúan como bobinas.

Se trata de una actividad dinámica y fácil de realizar, que le permitirá confeccionar una pequeña esterilla que le servirá de mantel individual.



Loulé, Alte
O posibilidad
de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 25 €)*	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

* Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + pieza.

PROGRAMA

- **Antecedentes** de la tradición de la elaboración de las esterillas.
- **Explicación** sobre la preparación del material y sobre el empleo de las bobinas para entrelazar los hilos.
- **Marcado de las medidas en el telar.**
- **Realización** de la esterilla por los participantes.
- **Remate** de la pieza.



ARTESANA
Ana Silva

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — CERÁMICA

Cuenco en forma de flor de almendro

La cerámica es un arte versátil que se presta a la producción de piezas tanto utilitarias como decorativas. Comprende varias etapas, como el modelado y el pintado, todas ellas realizadas a mano, lo que deja espacio a la expresión creativa del autor.

Lília Lopes se dedica a esta actividad desde hace más de 20 años y le gusta recibir a personas en su taller para transmitirles su pasión por la cerámica.

Esta actividad se inspira en los frutos de la región y consiste en modelar y pintar un pequeño cuenco con forma de flor de almendro.



Silves
S. B. Messines

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 60 €)*	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + pieza bizcochada. Posterior envío de la pieza acabada al cliente.

PROGRAMA

- **Presentación** del taller y de la actividad.
- **Modelado** de un cuenco mediante la técnica de la bola.
- **Pintado** de una pieza bizcochada.



ARTESANA
Lília Lopes
Atelier Dois LL

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — ALFARERÍA

Trabajo en el torno

El torno de alfarero posee una magia que atrae a personas de todas las edades y condiciones. En este taller, podrá conocer a un ceramista local de las afueras de Silves que le dará la bienvenida al jardín en el que tiene su taller y compartirá el arte de modelar piezas de arcilla en el torno.



Silves



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 4 personas Máx. 6 personas*	3 h De 14:00 a 17:00 h	Portugués Inglés	Bajo petición (a partir de 60 €)**	Cada cliente puede llevarse una pieza acabada con un diseño similar realizado por el ceramista***	48 h de antelación

*Se pueden realizar actividades exclusivas o con un número inferior a 4 personas, consulte tarifa.

**Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.

***La pieza de arte realizada por los clientes no estará lista al finalizar esta experiencia. Para poder quedarse con ella, será necesario abonar los gastos correspondientes al envío por correo.

PROGRAMA

- **Demostración de la creación de varias piezas** en el torno de alfarero y breve explicación sobre la técnica.
- **Modelado manual** de una pieza en arcilla, para aprender las técnicas básicas.
- **Modelado** de una pieza en el torno de alfarero.
- **Degustación de productos locales** y visita a la exposición del ceramista.



ARTESANO
José António Simões

GESTOR
AlgarvianRoots
Tel.: (+351) 962 792 062
info@algarvianroots.com

TALLER — DE — CAÑA

Caja tubo

El participante aprenderá el arte ancestral de trabajar la caña y las posibilidades que esta ofrece como materia prima para crear utensilios relacionados con los productos de la gastronomía local. En una actividad de dos horas, los participantes construirán una caja en forma de tubo para guardar hierbas aromáticas, sal u otros preciados recuerdos de esta experiencia.



Loulé

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 27 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + pieza.

PROGRAMA

- **Explicación** de la importancia de utilizar materiales vegetales para satisfacer las necesidades asociadas a las actividades del mundo rural.
- **Explicación** de la actividad.
- **Serrado** y preparación de la caña.
- **Colocación del corcho.**
- **Colocación del hilo.**
- **Lijado** y acabado.



ARTESANA
Vanessa Florido

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — CAÑA

Vasitos de caña

El participante aprenderá el arte ancestral de trabajar la caña y las posibilidades que esta ofrece como materia prima para crear utensilios relacionados con los productos de la gastronomía local. Los participantes construirán vasitos de caña, que solían utilizarse para catas y degustaciones.



Fonte da Benémola
O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 25 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + pieza.

PROGRAMA

- **Explicación** de la importancia de utilizar materiales vegetales para satisfacer las necesidades asociadas a las actividades del mundo rural.
- **Explicación** de la actividad.
- **Serrado** y preparación de la caña.
- **Lijado** y acabado.



ARTESANA
Ana Silva

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — AZULEJO PORTUGUÉS

La azulejería es un arte típicamente portugués con cientos de años de antigüedad y que cuenta con una importante expresión regional en el Algarve, sobre todo en lo que respecta al empleo de una técnica del azulejo portugués, similar a la mayólica.

En esta actividad, el participante tendrá la oportunidad de probar cómo se pinta un azulejo portugués en tonos azul cobalto utilizando la técnica tradicional. El dibujo se puede elegir en el momento. Entre las opciones se encuentran motivos tradicionales portugueses (pájaro, barco, guitarra portuguesa, flor) o motivos relacionados con el Algarve (rama con azahar y detalle de la naranja).



Silves
S. B. Messines



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 60 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + pieza. Posterior envío de la pieza acabada al cliente.

PROGRAMA

- **Presentación del taller** y de la actividad.
- **Breve historia** sobre la tradición del azulejo.
- **Elección del motivo para el azulejo**: réplicas de azulejos del siglo XVIII del llamado «azulejo suelto» o motivos relacionados con el tema de la naranja.
- **Elaboración de la máscara**: dibujo de un motivo en papel vegetal y, a continuación, perforación del mismo.
- **Transferencia del dibujo** al azulejo con una muñequilla de carboncillo.
- **Pintado del dibujo sobre el azulejo**, con pinturas de alto fuego en tonos azul cobalto.



ARTESANA

Lília Lopes
Atelier Dois LL

GESTOR

Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — CERÁMICA

Bol en forma de naranja

La cerámica es un arte versátil que se presta a la producción de piezas tanto utilitarias como decorativas. Comprende varias etapas, como el modelado y el pintado, todas ellas realizadas a mano, lo que deja espacio a la expresión creativa del autor.

Lília Lopes se dedica a esta actividad desde hace más de 20 años y le gusta recibir a personas en su taller para transmitirles su pasión por la cerámica.

Esta actividad se inspira en los frutos de la región y consiste en modelar y pintar un bol/cuenco como si fuera una naranja cortada a la mitad.



Silves
S.B. Messines

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 8 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 60 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + pieza bizcochada. Posterior envío de la pieza acabada al cliente.

PROGRAMA

- **Presentación** del taller y de la actividad.
- **Modelado** de un cuenco mediante la técnica de la bola.
- **Pintado** de una pieza bizcochada.



ARTESANA
Lília Lopes
Atelier Dois LL

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TALLER — DE — CESTERÍA DE CAÑA

Durante siglos, la caña ha servido de materia prima para el arte de la cestería en el Algarve, especialmente en la zona del Baixo Guadiana. Con esta técnica se fabrican diversos tipos de cestas, cestos, canastas y otros recipientes trenzados con caña. El participante aprenderá a confeccionar un pequeño cesto con la ayuda de un maestro artesano.



Faro
Tertúlia Algarvia



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 4 personas	2:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 31 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + pieza.

PROGRAMA

- **Introducción** a la tradición de la cestería de caña.
- **Demostración** sobre la preparación de la caña.
- **Trenzado** de un cesto.
- **Creación del borde y acabado.**



ARTESANO
Domingos Vaz

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

EXPERIENCIA CREATIVA

— CON ESPARTO —

En la zona del Barrocal del Algarve, era habitual realizar trabajos de esparto, trenzando esta planta silvestre para elaborar diversos tipos de cestos, cuerdas y otras piezas que se empleaban en actividades rurales y pesqueras. La aldea de Alte, en el municipio de Loulé, se convirtió en el s. XX en un pequeño centro de producción de piezas realizadas con esta fibra vegetal, como se puede apreciar en la toponimia de las calles.

La fibra se puede preparar y trenzar de distintas formas en función del trabajo que se vaya a realizar. En el caso de esta actividad, se comienza con la *trena*, formada por sencillas trenzas que se irán enrollando y cosiendo en círculo para crear un útil y original posavasos.



Loulé

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 6 personas	2 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 37 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + pieza.

PROGRAMA

- **Introducción** sobre la tradición del esparto, técnicas y materiales.
- **Creación de la trena.**
- **Costura** de la trena en forma de base.
- **Remate de la pieza.**



ARTESANA
Vanessa Flórido

GESTOR
Cooperativa QRER
Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

TRABAJAR — LA — PALMA

La palmera enana, planta autóctona del sur de Portugal, se ha utilizado desde tiempos ancestrales en la elaboración de objetos utilitarios relacionados con la cocina y el medio rural. En esta actividad, el participante podrá tener contacto directo con la tradición del trabajo con palma y confeccionar una *cedoira*, nombre que recibe la base para ollas.



Loulé

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 6 personas	2:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 33 €)	Los niños no pueden realizar esta actividad sin el acompañamiento de su familia	48 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + comida con bebida + pieza.

PROGRAMA

- **Explicación sobre la importancia de los materiales vegetales** para satisfacer las necesidades asociadas a las actividades en el mundo rural.
- **Preparación de la palma** y creación de la cuerda de la *baracinha*.
- **Tejer** con la técnica del punto de palma.
- **Remate** de la pieza.



ARTESANA

Vanessa Flório

GESTOR

Cooperativa QRER

Tel.: (+351) 925 390 939
reservaturismo@qrer.pt

EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS

CATA DE VINAGRES

Fateixa: vinagre de frutas y hortalizas

Vinagres elaborados teniendo en cuenta la puesta en valor y promoción de frutos, hortalizas y hierbas aromáticas de la región del Algarve, con un enorme potencial para producir productos con características únicas.

Los vinagres se elaboran a partir de frutos seleccionados en el punto ideal de maduración mediante uno de los procesos de producción más antiguos: el método «Orleans». Se trata de un proceso lento y tradicional de elaboración del vinagre. Este proceso permite obtener un producto final con características organolépticas peculiares debido a la presencia de alcohol residual que favorece la formación de ésteres y otros compuestos volátiles. La acetificación tiene lugar en barricas de roble preparadas para tal fin.

Los vinagres obtenidos de este modo presentan un componente aromático muy intenso, un aspecto límpido pero con presencia de algunos sedimentos y una complejidad de diferentes sabores, lo que permite utilizarlos de formas muy diversas.



Algoz

O posibilidad de desplazamiento



Todo el año

Solo con cita previa



Participantes	Duración	Idiomas	Precio**	Observaciones	Reservas
Mín. 2 personas Máx. 8* personas	2 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 25 €)	Actividad para mayores de 18 años	48 a 72 h de antelación

* El número máximo de participantes puede variar hasta 15 personas, dependiendo del lugar en el que se realice la cata.

**Incluye la degustación de 4 platos y bebidas.



PROGRAMA

- **Recibimiento de los participantes** con una bebida de bienvenida. Cóctel de frutas de temporada y del vinagre de fruta más adecuado.
- **Explicación del proceso** de producción de los vinagres, presentación del lugar donde se elaboran y paseo por la finca; breve identificación de los frutos y las hierbas presentes en nuestros productos.
- **Maridaje** de un vinagre con una ensalada de hortalizas y fruta de temporada.
- **Breve demostración** de la aplicación de vinagres. Breve introducción a la forma correcta de catar los vinagres.
- **Servicio de ceviche de pescado** (p. ej. caballa, cebolla roja, guindilla, caqui, pomelo, manzana) marinado con vinagre de frutos. Acercamiento a los productos locales y a su elección para la elaboración de vinagres (los ingredientes pueden variar según la temporada).
- **Servicio de carnes** marinadas/adobadas con vinagres, servidas con boniato frito.
- **Y para terminar, un postre.** Fruta de temporada, flambeada con reducción de vinagre.

FACILITADOR / OPERADOR

David M. C.E. Santo/ Fateixa Vinagres

Tel.: (+351) 917 365980 | davidcsanto@gmail.com

CATAPLANA CON TODOS: DEL MERCADO —A LA MESA—

Su origen se pierde en la noche de los tiempos y hoy es uno de los símbolos más emblemáticos del Algarve. Se supone que su aparición se debe a la influencia del norte de África y a la ocupación árabe de la región durante más de 500 años. El famoso *tajine* marroquí, aunque tradicionalmente sea de barro, utiliza el mismo tipo de técnica de cocción hermética al vapor de los alimentos que la *cataplana*.

Otra hipótesis que se baraja, dadas las similitudes, es que su forma pudo inspirarse en los bivalvos de la ría Formosa. De hecho, los bivalvos son uno de los ingredientes más famosos de la *cataplana*. Las características de esta cazuela permiten crear una gran diversidad de recetas, que hacen las delicias de los cinco sentidos y del corazón.

A lo largo de esta experiencia, los participantes tendrán la oportunidad de conocer todo el potencial de la *cataplana*, la auténtica embajadora de la gastronomía del Algarve. Visitarán el mercado tradicional, descubrirán productos e historias locales, aprenderán a elaborar su propia *cataplana* de pescado y marisco, y degustarán los frutos de su trabajo.



Inicio:
Mercado Municipal de Faro

Fin:
Tertúlia Algarvia



Todo el año
De lunes a sábado, de 10:30 a 14:30 h



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 36 personas	4 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 93 €)*	Los niños de entre 5 y 12 años pueden participar siempre que estén acompañados por un adulto	72 h de antelación

*Incluye comida con entrantes, *cataplana* elaborada en la clase, postre, bebidas, obsequio de delantal y certificado de participación.



PROGRAMA

- **Visita al mercado municipal de Faro** y adquisición de ingredientes para la elaboración de la *cataplana*.
- **Proyección de vídeo** sobre la *cataplana*.
- **Clase de cocina** en la que los participantes aprenderán a elaborar la tradicional *cataplana* de pescado y marisco del Algarve.
- **Comida completa** (bebidas incluidas).
- **Visita a la tienda de productos regionales** de Tertúlia Algarvia.

GESTOR

Tertúlia Algarvia - Chef de cocina (puede variar)
Tel.: (+351) 289 821 044 | info@tertulial-algarvia.pt

TIBORNA Y XARÉM: DE LA COCINA — A LA MESA —

Tradicionalmente, la *tiborna* especial era la del día del amasado, con pan recién salido del horno. Las *tibornas* más normales, en cambio, se hacían con pan tostado en las brasas. En la actualidad, las *tibornas* se elaboran durante todo el año, pero hasta hace poco era una práctica exclusiva del otoño, ya que estaba relacionada con la degustación del aceite de oliva de nueva cosecha.

«El *xarém* se puede hacer con lo que se quiera», esta es una frase que se oye a menudo en el Algarve y que explica perfectamente la versatilidad de estas gachas de maíz también conocidas como *papas de milho*. Del *xarém* más sencillo a las *papas* con sardinas, berberechos, coquinas, solo con pan frito, con garbanzos, marisco, chicharrones o incluso miel.

Existen numerosas variantes posibles que dependen sobre todo de la estación del año, de la disponibilidad de los alimentos, de las costumbres familiares y de la comida a la que se destinen. En esta experiencia culinaria, los participantes aprenderán a elaborar una *tiborna* tradicional del Algarve y *xarém* con berberechos y gambas.



Tertúlia Algarvia, Faro



Todo el año

De lunes a sábado, a las 11:30 o a las 18:30 h

Con cita previa



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 36 personas	3 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 73 €)*	Los niños de entre 5 y 12 años pueden participar siempre que estén acompañados por un adulto	72 h de antelación

*Incluye una comida con *tiborna* tradicional del Algarve y *xaré*m de berberechos y gambas elaborados en la clase, postre, bebidas, obsequio de delantal y certificado de participación.

PROGRAMA

- **Conversación** sobre el papel de la *tiborna* y del *xaré*m en la gastronomía del Algarve.
- **Proyección de vídeo** sobre el *xaré*m.
- **Clase de cocina**, durante la cual aprenderán a elaborar una *tiborna* tradicional del Algarve y *xaré*m con berberechos y gambas.
- **Comida completa** (bebidas incluidas).
- **Visita a la tienda de productos regionales** de Tertúlia Algarvia.



GESTOR

Tertúlia Algarvia
Chef de cocina (puede variar)

Tel.: (+351) 289 821 044
info@tertulia-algarvia.pt

UNA EXPERIENCIA — EN EL CAMPO —

Higo

Un día en una pequeña aldea del interior de la sierra de Caldeirão, con un magnífico paisaje, donde podrá vivir una experiencia única y aprender las técnicas tradicionales de conservación y secado, además de preparar algunos de los dulces típicos elaborados con este fruto.



Cerro da Janela Hostel
Sarnadas, Loulé



Disponible
de octubre a abril



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 6 personas Máx. 12 personas	3 h Inicio a las 10:00 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 95 €)	Los niños de entre 6 y 12 años pueden participar siempre que estén acompañados por un adulto	96 h de antelación

* El precio incluye: taller + comida. Los productos resultantes de la actividad se utilizarán para una degustación con vino de Tôr y lo que sobre se repartirá entre los participantes.

PROGRAMA

- **Recibimiento de los participantes** y presentación de la actividad.
- **Preparar el higo.**
- **Preparar la almendra.**
- **Trabajar el higo** con la almendra.
- **Hacer la pasta** de higos.
- **Pequeño paseo** por la Aldeia das Sarnadas y su historia.
- **Comida.**



FACILITADORA
Manuela Lima

GESTOR
Cerro da Janela Hostel
Tel.: (+351) 917 56 46 44
Tel.: (+351) 914 87 35 15
info@althehostel.pt
www.althehostel.pt

UNA EXPERIENCIA — EN EL CAMPO —

Pan serrano

Un día en una pequeña aldea del interior de la sierra de Caldeirão, con un magnífico paisaje, donde podrá vivir una experiencia única y aprender a hacer pan con las técnicas ancestrales del horno de leña.



Cerro da Janela Hostel
Sarnadas, Loulé



Disponible
de octubre a abril



Participantes	Duración	Idiomas	Precio	Observaciones	Reservas
Mín. 6 personas Máx. 12 personas	3 h Inicio a las 10:00 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 85 €)	Los niños de entre 6 y 12 años pueden participar siempre que estén acompañados por un adulto	96 h de antelación

* El precio incluye: taller + comida. Los productos resultantes de la actividad se utilizarán para una degustación con vino de Tôr y lo que sobre se repartirá entre los participantes.

PROGRAMA

- **Recibimiento** y breve historia sobre el pan.
- **Preparar la harina** y amasar.
- **Preparar el horno.**
- Poner el pan a **fermentar**.
- **Preparar el pan** para el horno.
- **Introducir el pan** en el horno.
- **Sacar el pan** del horno.
- **Pequeño paseo** por la Aldeia das Sarnadas y su historia.
- **Comida.**



FACILITADORA
Manuela Lima

GESTOR
Cerro da Janela Hostel
Tel.: (+351) 917 56 46 44
Tel.: (+351) 914 87 35 15
info@altehostel.pt
www.altehostel.pt

UN DÍA — EN — ZAMBUJAL

Zambujal, la tierra de la familia desde hace muchas generaciones, un pequeño pueblo en el municipio de Alcútim, dio su nombre a nuestra empresa. Nuestro objeto social es la producción y transformación de carne de cerdo. Criamos cerdo ibérico en régimen extensivo y lo transformamos en embutidos, jamones e infinidad de ahumados y salazones, aprovechando al máximo los animales.

Además, en un principio como promoción y, posteriormente, a petición del propio mercado y de nuestros clientes, empezamos a organizar catas, comidas y cenas con cita previa para grupos. Las comidas se elaboran casi exclusivamente con productos hechos en Zambujal: las carnes y derivados del cerdo procedentes de nuestra producción, nuestro vino, los productos de nuestras huertas, las hierbas de nuestros arroyos, los dulces tradicionales y el aguardiente de la zona, en un sinfín de sabores y texturas que la calidad de lo auténtico convierte en único.

En verano, damos prioridad al espacio exterior, pero en las largas y frías noches de invierno, nuestra caldera, que destila algo de aguardiente, calienta y armoniza el ambiente... Normalmente, las comidas terminan con una visita guiada a nuestras instalaciones que permite a nuestros clientes conocer cómo se elaboran los productos, con explicaciones y conversaciones sobre procesos que casi todos conocemos un poco, ya que el cerdo forma parte de las tradiciones serranas desde tiempos ancestrales...



Zambujal, Alcútim



Todo el año

Con los necesarios ajustes en función de las condiciones atmosféricas



PROGRAMAS

1

Visita guiada a nuestras instalaciones con degustación de nuestros productos.

Participantes

Mín. 4 personas
Máx. 12 personas

Duración

Mañana:
10:00-11:00 h
Tarde:
16:00-17:00 h

Precio

Bajo petición
(a partir de
20 €/persona)

2

Comida con visita guiada a nuestras instalaciones (todo incluido).

Participantes

Mín. 6 personas
Máx. 20 personas

Duración

12:30-14:30 h

Precio

Bajo petición
(a partir de
40 €/persona)

3

Comida con visita al recinto de animales, comida y visita guiada a nuestras instalaciones.

Participantes

Mín. 6 personas
Máx. 20 personas

Duración

11:00-14:30 h

Precio

Bajo petición
(a partir de
50 €/persona)

4

Clase práctica de iniciación al corte de jamón con degustación.

Participantes

Mín. 6 personas
Máx. 10 personas

Duración

16:00-18:00 h

Precio

Bajo petición
(a partir de
30 €/persona)

Condiciones generales:

Idiomas

Portugués / Inglés
Español

Reservas

48 h
de antelación



GESTOR

Feito no Zambujal Lda.

Tel.: (+351) 968 460 094
feitonozambujal@gmail.com



LA REPOSTERÍA POPULAR — DEL ALGARVE — Y LA CREATIVIDAD

Doce fino: un milenio de herencia y tradición

A principios del s. XX, el árbol que ocupaba la mayor superficie agrícola del Algarve era el almendro, que con el paso de los siglos se convirtió en un símbolo de la región. Representa la belleza, la creación, lo efímero y la añoranza.

Su fruto, la almendra, es uno de los principales ingredientes de la repostería del Algarve y su elemento más distintivo. El dulce estrella de la repostería regional elaborada con almendra son las figuras de mazapán conocidas localmente como *doce fino*. Este arte milenario es una de las culturas populares más vivas y activas de nuestro país. De las manos de las reposteras nacen tantas variantes como se pueda imaginar. En este taller, presentaremos los distintos tipos, temas y variantes del *doce fino*, así como la relación entre la vida cotidiana local, las festividades y el desarrollo de este arte.

Esta experiencia gastronómica y artística permitirá a los participantes hundir las manos en la masa para modelar las figuras de forma similar al modelado en arcilla, conocer la base de la técnica gastronómica con la ayuda de una repostera local y aprender algunas de las diferentes técnicas para pintar los dulces. Termina con un té y una degustación de los pasteles elaborados.



Silves – DOÇARIA DO SUL



Todo el año

Excepto agosto y septiembre, y la primera quincena de enero.



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 4 personas Máx. 16 personas	1:30 h	Portugués Inglés Español	Bajo petición (a partir de 75 €)	Ideal para familias	72 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + comida con bebida + pieza.

PROGRAMA

- **Introducción** al contexto histórico local.
- **Explicación** de los ingredientes y del proceso de elaboración del dulce.
- **Modelado** de figuras.
- **Pintado.**
- **Degustación.**



FACILITADORA
Alexandra Santos
Doçaria do Sul

El/la repostero/a puede variar

GESTOR
Cooperativa QRER

Tel.: (+351) 925 390 939

info@qrer.pt

LA REPOSTERÍA POPULAR —DEL ALGARVE— Y LA CREATIVIDAD

«De las montañas de China a portokal»

La naranja y una historia sobre la globalización y el poder de las palabras

En el Algarve, antaño los árboles de Navidad se decoraban con naranjas, lo que demuestra la importancia de este cítrico en la cultura local. El objetivo de este taller es construir una narración asociada a un producto.

Exploraremos cómo las historias desarrollan identidades que representan los lugares y los productos, y determinan las percepciones de los sitios. Daremos a conocer al participante la importancia histórica y cultural de este fruto y visitaremos una zona donde la naranja es la reina.

El municipio de Silves posee algunos de los mejores huertos de naranjos y se promociona como la «capital de la naranja». Tendremos la oportunidad de visitar un huerto familiar de la ciudad y de elaborar la famosa torta de naranja.



Silves – Ponte Medieval – Horta Grande y DOÇARIA DO SUL



Todo el año

Excepto agosto, septiembre y octubre,
y la primera quincena de enero.



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 3 personas Máx. 16 personas	2:30 h	Portugués Inglés	Bajo petición (a partir de 65 €)	Ideal para creativos activos, interesados en actividades artísticas y cultura local, creadores	72 h de antelación

*Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad. El precio incluye: taller + comida con bebida + pieza.

PROGRAMA

- **Visita** a un huerto familiar.
- **Elaboración** de zumo de naranja o limonada.
- **Introducción** al concepto de narración.
- **Clase** de repostería local (*torta* de naranja o de limón).
- **Degustación.**



FACILITADORA

Alexandra Santos - Doçaria do Sul
Helena Mourinho - Horta Grande
El/la repostero/a puede variar

GESTOR

Cooperativa QRER

Tel.: (+351) 925 390 939

info@qrer.pt

LA REPOSTERÍA POPULAR — DEL ALGARVE — Y LA CREATIVIDAD

El higo y otras mil invenciones

En su *Corografia do Reino do Algarve* (1577), fray João de São José recoge: «Todo se hacía con higos: quesos de estos higos, labrados con almendras y festejados con mil labores por encima y otras mil invenciones de figuras, que estas mujeres se inventan cada día...». La higuera, de gran importancia para la economía regional, ha alimentado a los pobres y ha amasado fortunas.

A partir de las mil posibles combinaciones del higo y la almendra, el participante elaborará dulces con estos ingredientes, creando motivos que recuerdan las distintas herencias y pueblos que habitaron la región: estrellas, flores, círculos, animales...

En una divertida clase gastronómica dirigida por un(a) repostero(a) local, aprenderemos a trabajar el higo con la almendra mientras degustamos un té y un licor regional.



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



Durante la tarde

Horario concertado mediante cita previa.
Excepto agosto y septiembre.



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 2 personas	1:30 h	Portugués Inglés	Bajo petición (a partir de 60 €)	Ideal para familias	72 h de antelación
Máx. 12 personas					

* Precios orientativos por persona sujetos a cambios según el número de participantes y el lugar donde se realice la actividad.
El precio incluye: taller + comida con bebida.

PROGRAMA

- **Compra de higos** en el mercado local.
- **Introducción** al contexto histórico local.
- **Explicación** de los ingredientes y del proceso de elaboración del dulce.
- **Modelado** de figuras.
- **Degustación.**



FACILITADORA
Alexandra Santos
Doçaria do Sul

El/la repostero/a puede variar

GESTOR
Cooperativa QRER

Tel.: (+351) 925 390 939

info@qrer.pt

VISITA GUIADA Y CATA DE VINOS CON TAPAS

En la visita guiada conocerá la historia de nuestra familia, originaria de la aldea de Tôr, y aprenderá los procesos de elaboración del vino. Con vistas al *Barrocal* del Algarve, termine con una cata de cuatro de nuestros vinos, nuestro pan casero y aceite de oliva, junto con una tabla de quesos, chorizo y jamón serrano. En un ambiente sereno, familiar y de convivencia, intentamos compartir un poco de nuestras tradiciones y de nuestros sabores más auténticos.



Loulé

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



Todo el año de 10:00 a 19:00 h

Cerramos la primera semana de enero y el 25 de diciembre, y los días 24 y 31 de diciembre abrimos solo por la mañana.



Participantes	Duración	Idiomas	Precio*	Observaciones	Reservas
Mín. 1 persona Máx. 40 personas	2:30 h	Portugués Inglés Francés (bajo petición)	Bajo petición (a partir de 23 €)	Los niños de entre 6 y 12 años podrán participar siempre que estén acompañados por un adulto	2 h de antelación

*El precio incluye: visita guiada a la bodega + cata de 4 vinos: 2 vinos clásicos, 1 vino bravo, 1 vino amaderado + 1 tabla de quesos, embutidos y jamón serrano.

PROGRAMA

- **Recibimiento** de los participantes.
- **Visita guiada** a la bodega.
- **Cata de vinos y tapas.**



HORARIO

Junio-septiembre:
Lun.-Vie.: Ing. 11:00 y 14:30 h;
Port. 11:30 h
Sáb.-Dom.: Ing. 11:00 h;
Port. 11:30 h

Octubre-mayo:
Lun.-Dom.: Ing. 11:00 y 14:30 h;
Port. 16:00 h

GESTOR

Quinta da Tôr

Tel.: (+351) 968 427 271
geral@quintadator.com

SUGERENCIAS
— PARA —
COMBINAR ACTIVIDADES

SUGERENCIAS — PARA — COMBINAR ACTIVIDADES

Taller de cestería de caña	Taller de cerámica (bol en forma de naranja)	Taller de cerámica (cuenco en forma de flor de almendro)	Taller de caña (vasitos de caña)	Taller de caña (caja tubo)	CRAFT  FOOD
					La naranja y una historia sobre la globalización y el poder de las palabras
					<i>Cataplaná</i> con todos: del mercado a la mesa
					Cata de vinagres
					<i>Doce fino</i> : un milenio de herencia y tradición
					El higo y otras mil invenciones
					<i>Tiborna y xarém</i> : de la cocina a la mesa
					Un día en Zambujal
					Una experiencia en el campo (higo)
					Una experiencia en el campo (pan serrano)
					Visita guiada y cata de vinos con tapas

SUGERENCIAS — PARA — COMBINAR ACTIVIDADES

Taller de azulejo portugués	Trabajar la palma	Experiencia creativa con esparto	Esterilla de mesa con plantas ribereñas	Taller de alfarería (trabajo en el torno)	CRAFT ■ FOOD
					La naranja y una historia sobre la globalización y el poder de las palabras
					<i>Cataplana</i> con todos: del mercado a la mesa
					Cata de vinagres
					<i>Doce fino</i> : un milenio de herencia y tradición
					El higo y otras mil invenciones
					<i>Tiborna y xarém</i> : de la cocina a la mesa
					Un día en Zambujal
					Una experiencia en el campo (higo)
					Una experiencia en el campo (pan serrano)
					Visita guiada y cata de vinos con tapas

FICHA TÉCNICA

Edición y propiedad:

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

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

Teléfono: (+351) 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

Tel. móvil: (+351) 925 390 939

info@qrer.pt

www.qrer.pt

Coordinación:

QRER – Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade

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

Diseño gráfico y maquetación:

NUTS Branding

Textos:

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

QRER – Cooperativa para o Desenvolvimento dos Territórios de Baixa Densidade

Alexandra Caetano, David Santo, Rui Jerónimo, Catarina Santos, Elsa Silva y

Alexandra Santos

Traducción:

Inpokulis Traduções

Fotografía:

Vasco Emídio

Algarvian Roots

Distribución:

Gratuita

Proyecto:



Socios:



Financiación:





QRER

COOPERATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO
DOS TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE

