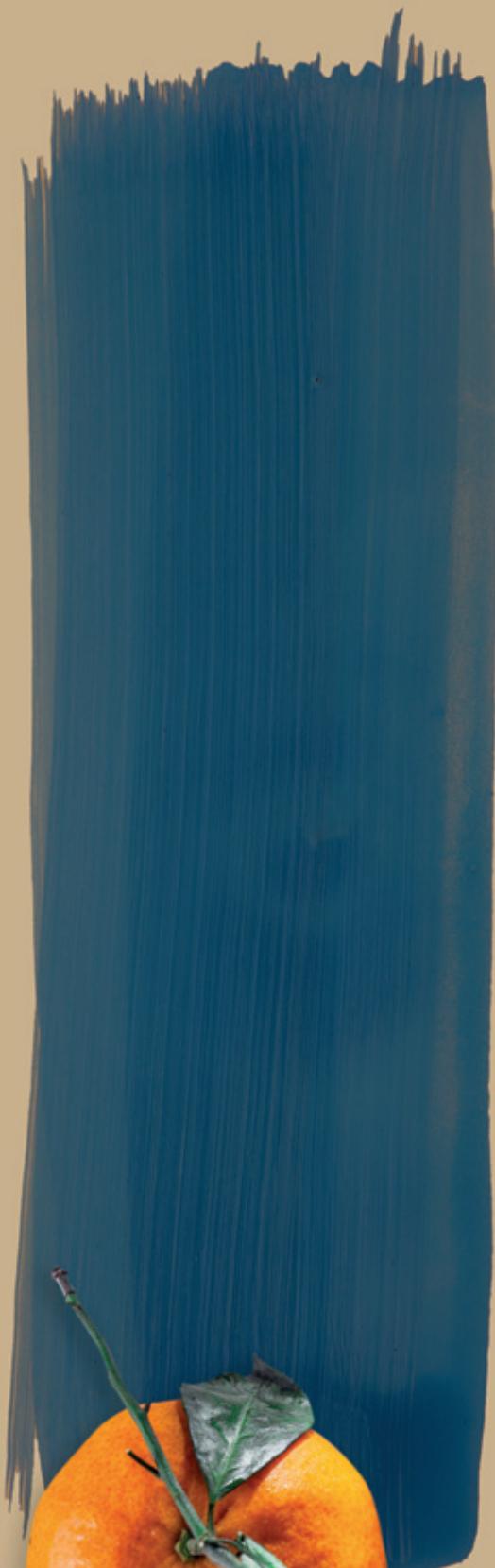


# TURISMO CRIATIVO NO ALGARVE

Catálogo de atividades  
Craft&Food



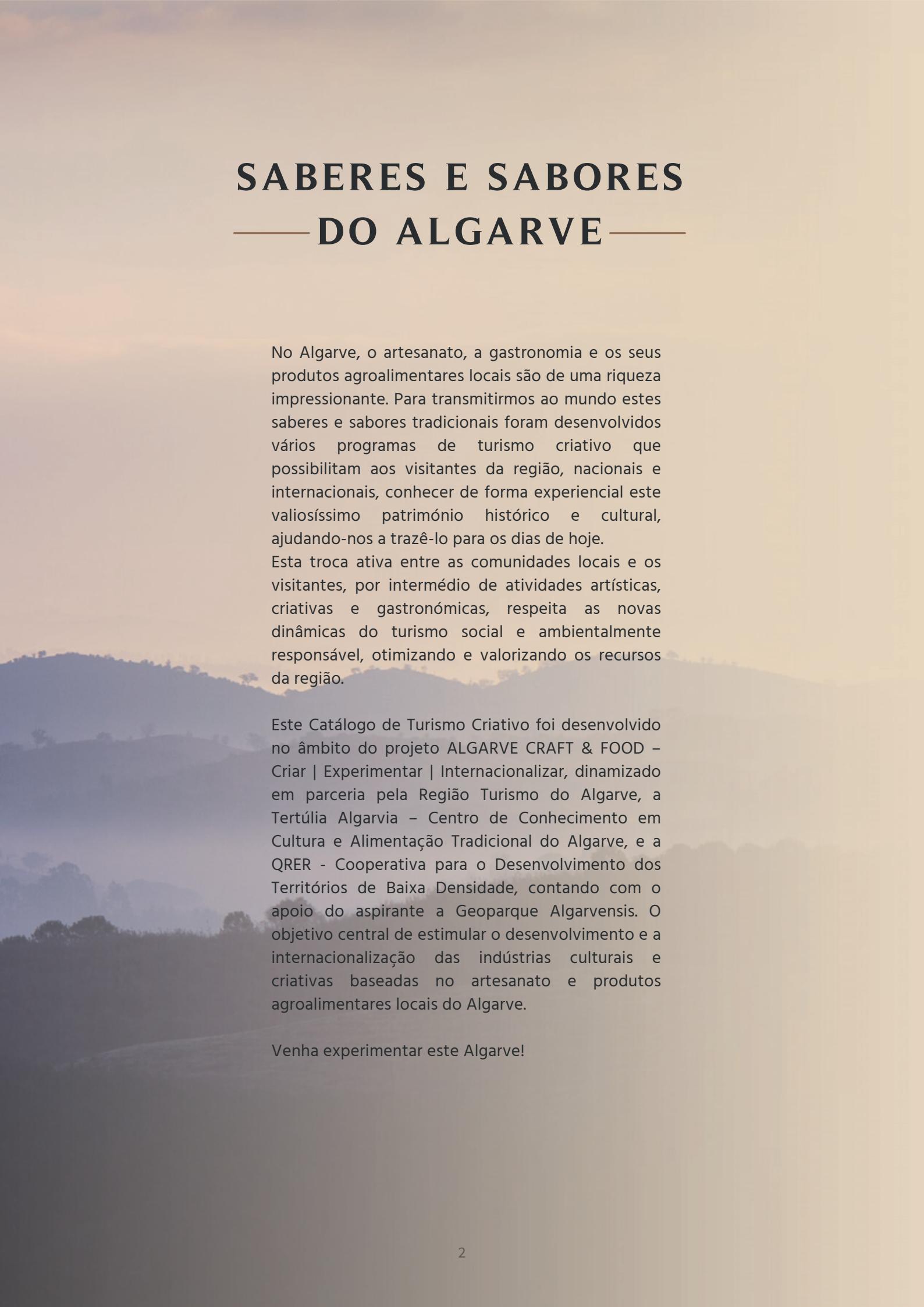


# Índice

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 bobinas.

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

\* 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 bobinas para entrecruzar os fios.
- **Marcação no tear** das medidas.
- **Execução** da esteira pelos participantes.
- **Finalização** da peça.



**ARTESÃ**  
Ana Silva

**OPERADOR**  
Cooperativa QRER

Tel.: (+351) 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
Min. 1 pessoa	1:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 60€)*	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família	
Max. 8 pessoas					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.: (+351) 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 pessoas	3 h Das 14h às 17h	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*					

\*Poderemos 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.: (+351) 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



Participants	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa	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
Max. 8 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 + 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.: (+351) 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**

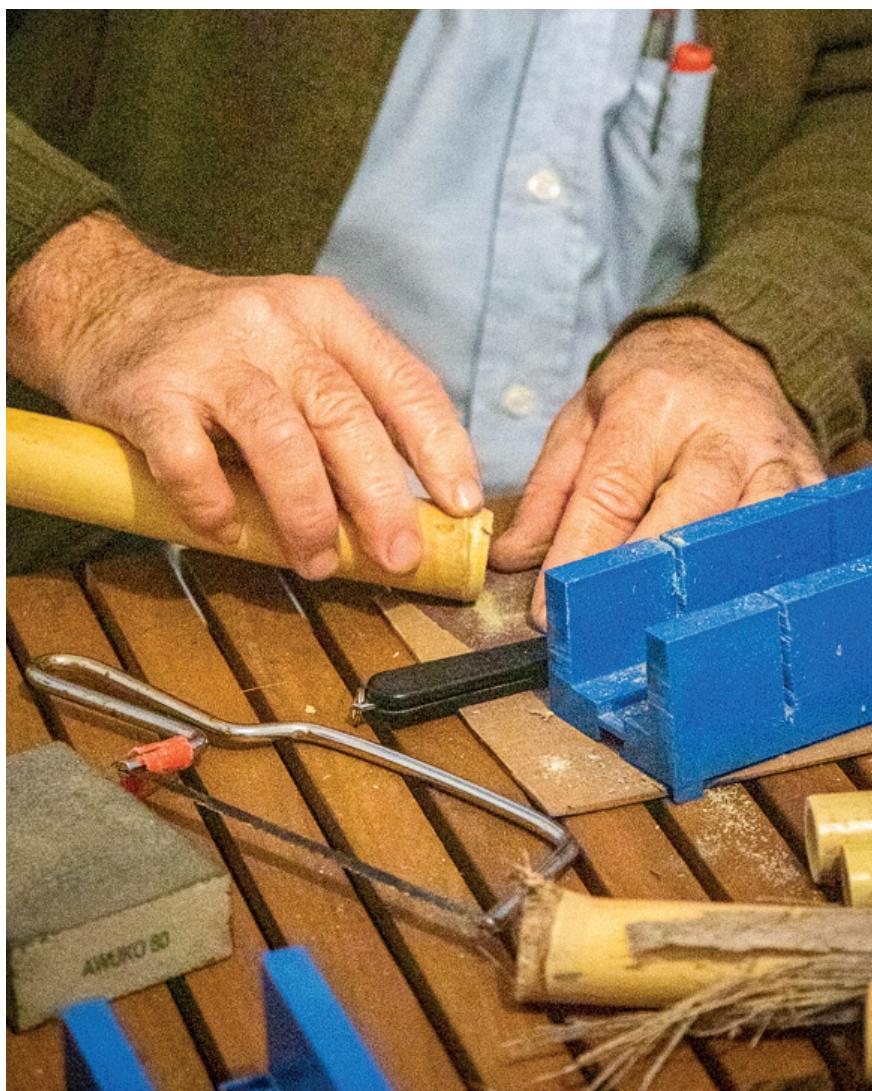


Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa	1:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 25€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família	48h de antecedência
Max. 8 pessoas					

\*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.  
Incluído no preço: Workshop + 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.: (+351) 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 a 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).



**Todo o ano**



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa	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
Max. 8 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 + 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.: (+351) 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
Min. 1 pessoa	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
Max. 8 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 + 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.: (+351) 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

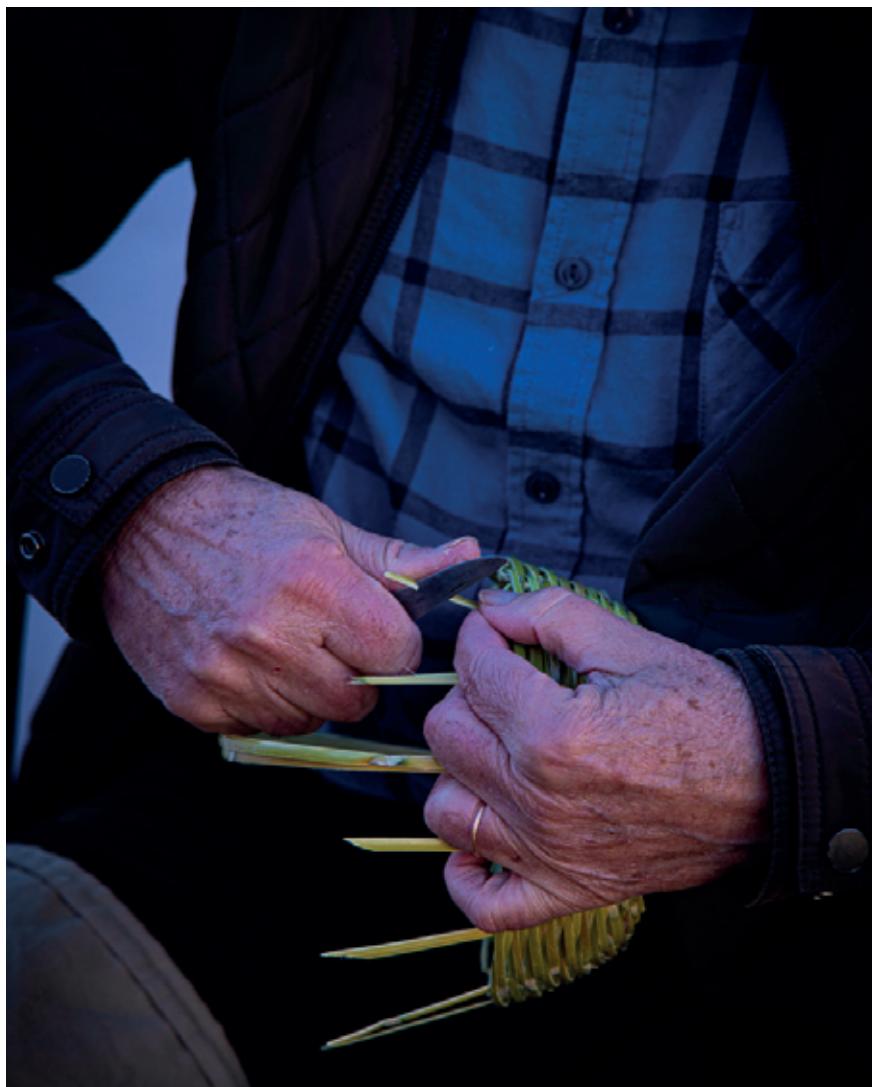


Participants	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa	2:30 h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 31€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família	48h de antecedência
Max. 4 pessoas					

\*Preços indicativos por pessoa sujeitos a mudanças face ao número de participantes e ao local onde se realiza a atividade.  
Incluído no preço: Workshop + 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.: (+351) 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 Alte no concelho 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
Min. 1 pessoa	2h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 37€)	A atividade não pode ser realizada por crianças sem acompanhamento da família	48h de antecedência
Max. 6 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 + 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 Flórido

**OPERADOR**

Cooperativa QRER  
Tel.: (+351) 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	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
Max. 6 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

- **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 Flórido

**OPERADOR**  
Cooperativa QRER  
Tel.: (+351) 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	2 horas	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 25€ p/ pessoa)	Atividade para maiores de 18 anos	48h a 72h de antecedência
Max. 8* pessoas					

\* 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.: (+351) 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**  
2<sup>a</sup> a Sáb. das 10:30h-14:30h



Participantes	Duração	Idiomas	Preço	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa Max. 36 pessoas	4 horas	Português Inglês Espanhol	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.: (+351) 289 821 044 | [info@tertulia-algarvia.pt](mailto: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**

2<sup>a</sup> a Sáb. às 11:30h ou 18:30h

Sujeito a marcação



Participantes	Duração	Idiomas	Preço*	Observações	Reservas
Min. 1 pessoa	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	
Max. 36 pessoas					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.: (+351) 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 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
Max. 12 pessoas					

\* 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 amêndoas.**
- **Trabalhar o figo** com amêndoas.
- **Fazer massa** de figo.
- **Pequena caminhada** na Aldeia das Sarnadas e sua história.
- **Almoço.**



**FACILITADORA**  
Manuela Lima

**OPERADOR**  
**Cerro da Janela Hostel**  
Tel.: (+351) 917 56 46 44  
Tel.: (+351) 914 87 35 15  
[info@altehostel.pt](mailto:info@altehostel.pt)  
[www.altehostel.pt](http://www.altehostel.pt)

# UMA EXPERIÊNCIA — NO CAMPO —

## Pão da Serra

Um dia passado numa pequena aldeia no interior da Serra do Caldeirão com uma paisagem magnifica 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 pessoas  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.: (+351) 917 56 46 44  
Tel.: (+351) 914 87 35 15  
[info@altehostel.pt](mailto:info@altehostel.pt)  
[www.altehostel.pt](http://www.altehostel.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.: (+351) 968 460 094  
feitonozambujal@gmail.com



# A DOÇARIA POPULAR — ALGARVIA — E A CRIATIVIDADE

## Doce Fino um milénio de Herança & Tradição

No inicio 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 saudade.

O seu fruto, a amêndoia, é um dos principais ingredientes na doçaria algarvia e é o seu elemento mais distintivo. O doce estrela da doçaria regional em amêndoas 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 pessoas	1:30h	Português Inglês Espanhol	Sob consulta (a partir de 75€)	Ideal para famílias	
Max. 16 pessoas					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

- **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.: (+351) 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
Min. 3 pessoas	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
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

- **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.: (+351) 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 lavores 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 amêndoas 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 amêndoas 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
Min. 2 pessoas	1:30 h	Português Inglês	Sob consulta (a partir de 60€)	Ideal para família	72h de antecedência
Max. 12 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.

## 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.: (+351) 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 tábuia 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
Min. 1 pessoa	2:30 h	Português Inglês Francês (sob consulta)	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
Max. 40 pessoas					

\*Incluído no preço: Visita Guiada pela adega + Prova de 4 vinhos: 2 vinhos clássicos, 1 vinho bravíssimo, 1 vinho Madeirinha + 1 tábuas 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.: (+351) 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: (+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  
Telemóvel: (+351) 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:

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 e Alexandra Santos

### Fotografia:

Vasco Emídio  
Algarvian Roots

### Distribuição:

Gratuita

Projeto:

Parceiros:



Financiadores:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional





**QRER**

COOPERATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO  
DOS TERRITÓRIOS DE BAIXA DENSIDADE



PT | 2023  
QRER.PT  
TERTULIA.ALGARVIA.PT