



ROTA DO  
**AZEITE**  
DA BEIRA BAIXA

**Beira  
Baixa**  
PORTUGAL

Em cada encosta, em cada paisagem, lá estão elas. As belas oliveiras perdem-se até ao horizonte e dão à Beira Baixa uma magia especial. O vento traz nas suas asas o frio e nascem as azeitonas que enfeitam cada uma das árvores, trazendo novos versos e rimas. À poesia junta-se o doce e suave azeite cujo sabor, que lhe confere a galega, variante predominante no território, é inconfundível. O “ouro” da Beira Baixa é testemunha de histórias e tradições, de mãos e de rostos... memórias que podem ser revisitadas nos dias de hoje. O “ouro” é também sabor e guia numa viagem gastronómica pelos mais genuínos produtos do território.

As paisagens, o património e a história, os sabores de um azeite distintivo e único no mundo são as raízes desta Rota que traz uma mão cheia de experiências para viver e sentir. São o fio condutor em tons dourados por novas aventuras e por um território que tem segredos por desvendar.

Para fazer sozinho, com amigos, com a cara metade ou em família, esta é a proposta ideal para uns dias bem passados. Um convite irrecusável para mergulhar na Beira Baixa e descobrir a alma deste território inigualável composto por oito municípios - Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e Sertã, que comungam a generosidade e o bem receber. Quatro dias, oito concelhos, um roteiro que deixa autonomia para que cada visitante acrescente outras propostas. No final, um conjunto de outras experiências para aprofundar a visita, porque, acredite, é provável que lhe saiba a pouco.

A Rota do Azeite da Beira Baixa, iniciativa promovida pela Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa (CIMBB), nasceu no âmbito do projeto “Beira Baixa: 3 Dias, 3 experiências” e pretende valorizar, promover e difundir o “ouro da Beira Baixa” junto dos visitantes desta região.

Que esta Rota leve ao mundo a boa-nova deste azeite singular e que o traga a si à Beira Baixa.

Seja bem-vindo.





AS OLIVEIRAS DOS NOSSOS PAIS,  
OS SOBREIROS DOS NOSSOS AVÓS,  
AS VIDEIRAS PLANTAMO-LAS NÓS

# O AZEITE DA BEIRA BAIXA

## DAS OLIVEIRAS QUE SE PERDEM NO HORIZONTE, AO AZEITE QUE SABE A HISTÓRIAS E TRADIÇÕES

Percorrer a Beira Baixa tem, nos dias de frio, uma vibração especial. A beleza continua lá. Transforma-se e renova-se. A paleta de cores traz, vermelhos, castanhos e amarelos e o vento sussurra uma melodia que inspira paz e tranquilidade de lugares felizes. Por cá, há folhas que não caem, continuam a ser vida. São as folhas das oliveiras que entre o verde e o cinza são o símbolo de resiliência, da vontade de renascer a cada desafio, de ir e agarrar o mundo.

As belas oliveiras pincelam a Beira Baixa. A cada encosta, a cada paisagem, há olivais que contam histórias. Abraçamos os troncos fortes e seguros e ouvimos o que têm para nos contar. Por cá, podemos encontrar oliveiras centenárias e até milenares, dá para imaginar a sabedoria e os segredos que guardam?

Dos nossos olhos até ao infinito, são impossíveis de contar. De oliveira em oliveira, há passeios que nos fazem bem e que nos renovam. Respiramos fundo e deixamos a leveza entrar. Por estes tempos, a experiência é ainda mais mágica, cada oliveira tem dádivas para entregar. Na palma da mão, pérolas negras que guardam dourados tesouros e antecipam sabores excecionais. Mas já lá vamos... Para já fiquemos a apreciar a beleza da natureza, os milhares de pontinhos negros nas paisagens, à descoberta da personalidade e autenticidade desta terra que tão bem sabe receber.

Às paisagens, junta-se a história. As lendas que ficam, os sorrisos e as amizades que se perpetuam, num olival ou num lagar. Da azeitona ao azeite era um frenesim, em muitos dos lagares que se espalhavam pela Beira Baixa e que se transformavam em verdadeiros pontos de encontro. No final da jornada, valia sempre a pena e a emoção que se sentia, ao ver aquele líquido tão dourado que fazia lembrar o ouro, era a recompensa que ainda é hoje uma memória feliz para muitos.

Hoje a história pode ser revisitada e vivida. Há lagares que hoje são museus. É possível ver as varas de grande dimensão que esmagavam as azeitonas, ou as galgas que giravam com força animal, ou as latas antigas. Há ainda lagares tradicionais que continuam a laborar e, aí, podemos, ainda, vestir a pele de mestre lagareiro, acompanhar o percurso de cada azeitona e, no final, provar o azeite novo e quem sabe experimentar uma tiborna, com pão e laranja regados pelo precioso líquido dourado. O manjar dos que trabalhavam horas e horas a fio e que tinham nesta refeição e no convívio o conforto de cada dia.





E chegamos à mesa. Às conversas fartas, aos sabores pelos quais viajamos, aos brindes que imortalizam memórias. À cabeceira o azeite, o da Beira Baixa que tem características organoléticas ímpares. O azeite traz doçura, suavidade e uma versatilidade perfeita para combinar do primeiro ao último momento de uma refeição especial. Traz um brilho especial a uma gastronomia rica e há pratos que sabem e são tradição, como é o caso das lagaradas. Servidas por muitos restaurantes do território, são uma homenagem aos tempos de antanho, onde as refeições eram feitas no lagar e o fiel amigo, o bacalhau, era regado pelo azeite que acabava de nascer.

O azeite e as suas oliveiras são só o ponto de partida de uma história feliz pela Beira Baixa. Por paisagens, por património, pela história, pelos sabores, há mil e uma sensações autênticas e genuínas para viver e jamais esquecer.



## UM SABOR ÚNICO NO MUNDO

Na Beira Baixa são comuns os olivais tradicionais em regimes extensivos, a variedade predominante é a Azeitona Galega da Beira Baixa que, recentemente, foi qualificada como Identificação Geográfica Protegida (IGP), uma chancela que afere que o clima, o solo da região e a experiência das populações locais fazem deste um produto com características únicas. No território são, ainda, cultivadas as variedades Cobrançosa e Cordovil.

O azeite, virgem extra ou virgem, é amarelo, levemente esverdeado. Destaca-se pela doçura, suavidade e um ligeiro frutado, podendo ter notas de maçã. É pouco amargo e pouco picante.

Muitos dos azeites da Beira Baixa têm Denominação de Origem Protegida (DOP), estando integrados nos Azeites da Beira Interior, juntamente com os azeites da Beira Alta. A gestão desta DOP é da responsabilidade da APABI- Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, uma organização de produtores de azeite que engloba cerca de 40 lagares de azeite e 100 olivicultores individuais. Tem como principais objetivos: a dinamização e organização da fileira oleícola, o fomento da produção de azeites de qualidade superior e a promoção e divulgação dos azeites da região.



A VERDADE É COMO O AZEITE, VEM SEMPRE AO DE CIMA



# ROTEIRO DO AZEITE DA BEIRA BAIXA

## POR MOMENTOS QUE VALEM OURO

O que propomos não é uma passagem a correr. O que propomos é parar e desfrutar, parar e sentir. É mergulhar no coração da Beira Baixa, vestir a sua pele e com tempo respirar o ar puro, sentir o silêncio e embrenhar-se com tradições e costumes, histórias e sabores. Seguimos o fio condutor em tons dourados que nos leva a viver, pela primeira vez mil e uma novas aventuras.

A primeira paragem é Penamacor. Aproveitamos a brisa da manhã e alinhamos na experiência turística dinamizada pela Beir'Aja. Aqui arregaçamos as mangas e damos nós os passos para produzir o nobre azeite. Colhemos as azeitonas e corremos ao ar livre por entre oliveiras centenárias. As azeitonas levamo-las para um lagar tradicional que ainda labora e percorremos o caminho, passo a passo. No ar o cheiro a azeite abre o apetite e é em alta que termina esta experiência, com a recriação de uma tiborna. Enquanto ouvimos as memórias e lendas de pais e avós escrevemos as nossas.

Seguimos para a Idanha-a-Nova onde são as árvores que nos contam a história. O passeio é conduzido pela Egitânia. Aí palmilhamos o olival com árvores espaçadas a perder de vista. Há por cá, oliveiras centenárias, outras milenares, como é o caso da que mora na aldeia histórica de Idanha-a-Velha, com mais de 1.600 anos. Aí, depois de um agradável passeio, encontramos um lagar de varas do século XIX e ficamos a conhecer de perto o passado que trouxe o azeite aos dias de hoje.

No segundo dia a aventura começa em Castelo Branco e não há melhor maneira do que começar o dia com um passeio no meio da natureza. Seguindo a temática do azeite, há dois trilhos e uma Rota a não perder: a Rota dos Lagares (PR7), a Rota dos Olivais (PR12) ou a Rota do Olival em Malpica do Tejo. Os percursos, os olivais carregados de azeitonas e os lagares antigos vão reter toda a atenção. Aqui, atrevemo-nos a imergir num mundo de maravilhas, no qual o silêncio é só interrompido pelo chilrear dos pássaros ou da água a correr da ribeira de Almededa ou do rio Ocreza, consoante a escolha.





A tarde dedicamos a Vila Velha de Ródão. Aqui, paragem obrigatória é o Lagar de Varas do Enxarrique, onde podemos testemunhar as fases históricas do fabrico de azeite. É fácil surpreendermo-nos com as curiosidades por detrás dos artefactos deste espaço museológico. Depois, seguimos a ribeira até à foz, no rio Tejo, por uns agradáveis passadiços. Atravessamos a ponte e seguimos até ao recinto da Senhora da Alagada, aí encontramos oliveiras monumentais, com mais de 700 anos. Reza a lenda que a Virgem apareceu no interior do tronco de uma oliveira. A imagem foi trazida pelas águas do rio Tejo, durante uma cheia. Por três vezes a imagem foi levada para a Igreja de Vila Velha de Ródão e sempre voltava ao tronco da Oliveira, até que cumpriram o desejo da Senhora e ergueram a capela em sua honra.

Rumo a Oleiros, para um terceiro dia inesquecível desvendamos a herança da Casa Galega. Começamos na Casa Elvira, com mais de 30 hectares exclusivos de oliveiras da variedade Galega. Seguimos para o lagar que tem mais de 60 anos. A tradição continua viva, de mãos dadas com a inovação para garantir uma qualidade excepcional. Aqui, ainda há capachos e prensas e a dedicação do mestre lagareiro, que tão bem sabe vestir o papel de contador de histórias. No final uma prova de azeites que nos remete para os sabores da infância. Sabe a saberes e memória, sabe a Beira Baixa.



## OLIVEIRAS QUE CONTAM HISTÓRIA

Na Beira Baixa podemos encontrar oliveiras centenárias e até milenares. De facto, já os visigodos, os árabes e os romanos que por aqui passaram noutros tempos, cultivavam estas árvores.

Diversos registos históricos indicam que já no início do século XVI o olival se apresentava bem implantado na região. Desde aí esteve sempre presente na cultura deste território. As famílias orgulhavam-se de poder produzir o seu próprio azeite que era um elemento de destaque em cada mesa.

A Azeitona Galega da Beira Baixa obtida através de processos de fabrico e técnicas de conservação que vêm sendo transmitidas de geração em geração e que se mantêm até aos dias de hoje, é considerada um produto tradicional nesta região, e ocupa desde há muito um importante lugar tanto na alimentação dos seus habitantes como no desenvolvimento da economia local.

# ROTEIRO DO AZEITE DA BEIRA BAIXA

E para terminar uma experiência bem diferente. Ideal para todos os que são curiosos e perfeita para fazer em família. Em Proença-a-Nova o conhecimento chega de forma bem divertida e interativa... No Centro Ciência Viva há muitas experiências para descobrir e, como não podia deixar de ser, o azeite é também rei e senhor do laboratório. Vamos vê-lo à lupa e explorar cada uma das suas propriedades. "A água e o azeite não se misturam" o ditado é antigo e está na ponta da língua, mas sabemos porquê? Porque é que "o azeite vem sempre ao de cima"? Será magia? Aqui vamos encontrar todas as respostas. Somos cientistas por um dia e pomos mãos à obra para um ensaio que será, certamente, uma explosão, mas de alegria e boa disposição.

Entre cada aventura que sugerimos, deixe-se ficar. Contemple as paisagens sem pressa, viaje no tempo e regresse para provar os melhores sabores. À mesa, o melhor dos temperos: o azeite. Só e simplesmente molhado no pão, mais elaborado numa tìborna, ou como ingrediente principal de uma receita antiga: a lagarada que traz os aromas e as estórias do lagar.

Mas há mais muito mais para descobrir na Beira Baixa, desde aldeias históricas, a serras repletas de biodiversidade, a castelos, a miradouros com paisagens desafogadas. Há o cabrito estonado, os maranhos, o plangaio, a tigelada e papas de carolo. Entre natureza, cultura e gastronomia, há mil e um lugares no mesmo lugar: a Beira Baixa. Porque há momentos que valem ouro.

O último dia desta experiência começa na Sertã, no coração da vila, onde a Alameda da Carvalha se revela como um refúgio de tranquilidade. Ladeada pelo rio e sombreada por imponentes carvalhos, é o ponto de partida para a visita ao Lagar de Vara. Neste espaço museológico, mergulha-se na história da produção artesanal do azeite, com antigas varas de madeira e pedras de moer que testemunham a mestria dos produtores de outros tempos. O percurso segue pela imponente ponte filipina, um testemunho da história local que conecta o passado ao presente. De seguida, experimente o maranho, uma verdadeira joia gastronómica da Beira Baixa e prepara-se para rumar a Vila de Rei, onde a história e os encantos naturais continuam a surpreender.

Aqui, também a tradição do azeite se entrelaça com a força da natureza. A primeira paragem é o Lagar da Ferrugenta, um lagar centenário movido pelas águas da Ribeira da Galega. Neste espaço singular, com um conjunto notável de cerca de 80 tulhas, a atmosfera convida à reflexão sobre o valor e a história do azeite nesta terra. Aproveite para visitar a pitoresca aldeia de xisto Água Formosa, onde as construções em pedra e as ruas estreitas contam histórias de um passado que ainda se faz presente. Se preferir, delicie-se com a beleza dos inúmeros açudes que existem ao longo da ribeira, como o encantador Poço do Lagar, onde as águas cristalinas e a paisagem serena convidam a uma pausa de contemplação.



## 1º DIA - PENAMACOR E IDANHA-A-NOVA

**Manhã** Experiência turística com a Beira'Aja em Penamacor - Colheita da Azeitona e degustação de produtos (4 horas)

**Tarde** Visita ao Lagar de Varas em Idanha-a-Velha ou visita a produtores (Egitânia ou Coop. Agr.o.l)

### Outros pontos de interesse:

Museu Dr. Mário Pires Bento ou a Serra da Malcata em Penamacor.

Complexo de Lagares em Proença-a-Nova ou Aldeia Histórica de Monsanto.

## 2º DIA - CASTELO BRANCO E VILA VELHA DE RÓDÃO

**Manhã** Percurso Pedestre Temático em Castelo Branco (PR7 Rota dos Lagares, PR12 Rota dos Olivais ou Rota do Olival em Malpica do Tejo)

**Tarde** Visita ao lagar de Varas com prova de azeite em Vila Velha de Ródão

### Outros pontos de interesse:

Visite uma unidade piloto de azeites. Visite a Feira anual do Azeite e da Azeitona em Malpica do Tejo, o Museu Etnográfico e cultural do Ninho do Açor, o Núcleo Etnográfico da Lousa ou o Centro histórico em Castelo Branco.

Visite a Herdade da Tapada da Tojeira, desfrute também de um passeio de barco às Portas de Ródão ou pernoite na Herdade da Urgeira que oferece experiências de lazer na temática do oliveturismo.

## 3º DIA - OLEIROS E PROENÇA-A-NOVA

**Manhã** Visita ao Lagar e aos Olivais da Casa Fernandes em Oleiros

**Tarde** Ateliers do Centro Ciência Viva da Floresta em Proença-a-Nova

### Outros pontos de interesse:

Visite a Mostra de Frutos de Outono ou faça uma pausa para visitar o Miradouro do Cabeço do Mosqueiro em Oleiros.

Participe no evento Azeite.come ou visite os Lagares da Catraia em Proença-a-Nova.

## 4º DIA - SERTÃ E VILA DE REI

**Manhã** Visita ao Lagar de Vara e Ponte Filipina na Sertã

**Tarde** Visita ao Lagar da Ferrugenta e Aldeia de Xisto Água Formosa em Vila de Rei

### Outros pontos de interesse:

Visite o Mercado "Produtos da Terra" no 3º domingo de cada mês ou deslumbre-se com a paisagem da zona de lazer do Trízio.

Lagar Municipal de Vila de Rei, Museu da Geodesia no Centro Geodésico de Portugal ou passeie pelos Passadiços do Penedo Furado.

Aproveite ainda o Festival do Almeirão, Azeite Novo e Pão Caseiro, que se realiza em janeiro.



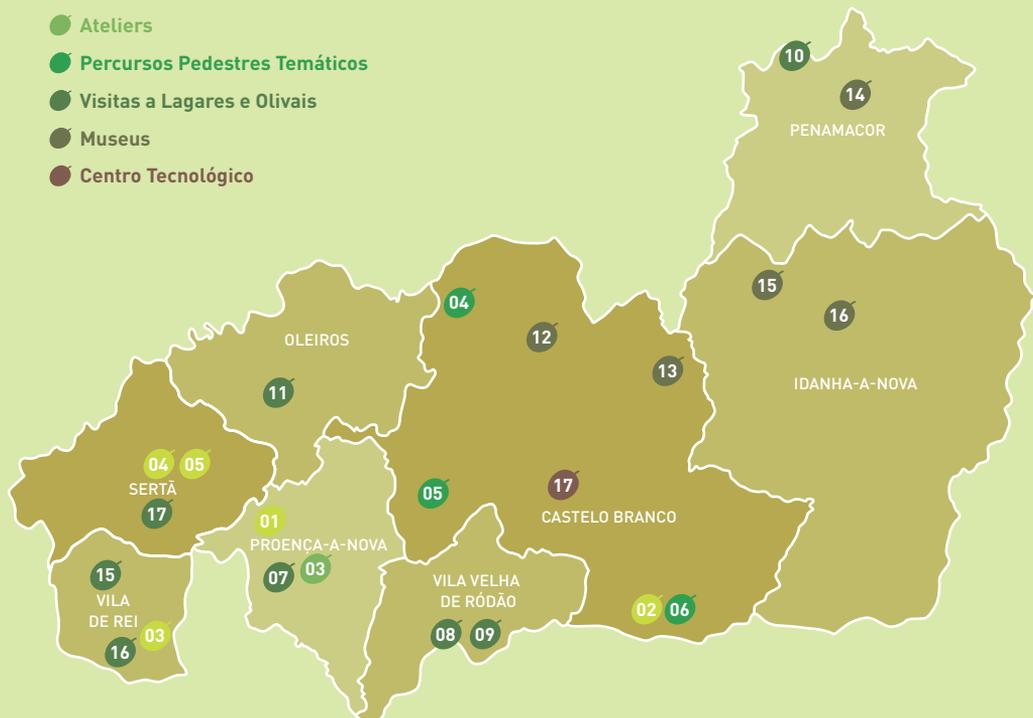


VERDE FOI MEU NASCIMENTO,  
MAS DE LUTO ME VESTI,  
PARA DAR A LUZ AO MUNDO,  
MIL TORMENTOS PADECI



# EXPERIÊNCIAS

- Feiras/Eventos
- Ateliers
- Percursos Pedestres Temáticos
- Visitas a Lagares e Olivais
- Museus
- Centro Tecnológico



- 01 Azeite.come**  
Proença-a-Nova  
Evento periódico que promove uma viagem de 1 dia por todo o ciclo do azeite, com a dinamização de diversas experiências.  
Sujeito a marcação no posto de turismo.
- 02 Feira do Azeite e da Azeitona**  
Castelo Branco  
Realizada anualmente em Malpica do Tejo, a feira é um ponto de encontro da produção regional.
- 03 Festival do Almeirão, Azeite Novo e Pão Caseiro**  
Vila de Rei  
Organização: A.D.R.C. Borda da Ribeira, Louriceira e Marmoural e Município de Vila de Rei.  
Local: Borda da Ribeira  
Data: final de janeiro
- 04 Dia Mundial da Oliveira**  
Sertã  
evento periódico, sujeito a inscrição, com diversas atividades de forma a promover o azeite e o seu enquadramento gastronómico.  
Data: 26 de novembro
- 05 Mercado "Produtos da Terra"**  
Sertã  
mercado temático que ocorre no terceiro domingo de cada mês, sendo o tema de janeiro o azeite
- 06 Ateliers do Centro Ciência Viva da Floresta**  
Proença-a-Nova  
Atividade de Ciência À La Carte  
Horário: 9h30 - 12h00 e 13h30 - 17h30  
Contacto: 274 670 220
- 07 PR7 Rota dos Lagares – Alameda**  
Castelo Branco  
PR7 Rota dos Lagares – Alameda
- 08 PR12 Rota dos Olivais – Ferrarias, Santo André das Tojeiras**  
Castelo Branco  
PR12 Rota dos Olivais – Ferrarias, Santo André das Tojeiras
- 09 Rota do Olival – Malpica do Tejo**  
Castelo Branco  
Rota do Olival – Malpica do Tejo
- 10 Lagares da Catraia**  
Proença-a-Nova  
Visitas em novembro e dezembro (datas dependentes da apanha da azeitona).  
Contacto: 274 673 618
- 11 Lagar de Varas com prova de azeite**  
Vila Velha de Ródão  
Visita a lagar mediante marcação no posto de turismo de Vila Velha de Ródão.  
Contacto: 272 540 312 - 963 445 928
- 12 Lagar da Tapada da Tojeira e visita ao Olival**  
Vila Velha de Ródão  
A herdade dispõe de um Olival e de um dos já raros lagares de azeite de sistema tradicional com moinho de galgas tronco-cónicas em granito.  
Contacto: 917 323 168
- 13 Colheita da azeitona e degustação de produtos com a BEIR'AJA**  
Penamacor  
Experiência turística de colheita da azeitona, onde o turista pode degustar produtos regionais e alguns derivados da azeitona.  
Contacto: 917 373 979
- 14 Visita ao Lagar e aos Olivais da Casa Fernandes em Oleiros**  
Oleiros  
O lagar de azeite da "Casa Fernandes" é um misto de tradição aliado à inovação!  
Contacto: 963 081 315
- 15 Lagar Municipal de Vila de Rei**  
Vila de Rei  
Situado na Zona Industrial do Souto, esta nova infraestrutura, moderna e ecológica, é designada de duas fases e tem capacidade para laborar 2.000 kg de azeitona por hora, apresentando as condições necessárias para efetuar os serviços de extração de azeite e respetivo embalamento.  
Contacto: 931 712 780 / 274 890 010
- 16 Lagar da Ferrugenta**  
Vila de Rei  
O Lagar da Ferrugenta fica na margem direita da ribeira da Galega, junto à ponte que liga as aldeias de Vale das Casas e Lousa. No exterior tem cerca de 80 tubos – depósitos que serviam para armazenar azeitonas até haver disponibilidade para serem processadas.  
Contacto: 919 275 993
- 17 Lagar de Varas (réplica)**  
Sertã  
Alameda da Carvalha (visita livre disponível todo o ano)  
Lagar inserido no evento periódico do Dia Mundial da Oliveira (Visita a lagar no conceito, aplicado a iniciativa referida. A seleção do lagar é definida de forma rotativa).
- 18 Museu Etnográfico e Cultural do Ninho do Açor**  
Castelo Branco  
Visita a um lagar cooperativo de três varas.  
Visitas mediante marcação prévia através da Junta de Freguesia do Ninho do Açor.  
Contacto: 272 437 896
- 19 Núcleo Etnográfico da Lousa**  
Castelo Branco  
Situado num antigo lagar de azeite apresenta uma exposição dedicada ao Ciclo Tecnológico da Produção do Azeite, composta por 3 salas.  
Horário: terça a sexta: 14h00 - 17h00  
sábados, domingos e feriados: 14h30 - 18h00  
Contacto: 967 125 030 - 272 425 825
- 20 Museu Dr. Mário Pires Bento**  
Penamacor  
Visita Guiada ao Museu, instalado num antigo lagar de azeite.  
Contacto: 277 394 106
- 21 Complexo de Lagares em Proença-a-Velha**  
Idanha-a-Nova  
Antigo arrialal beirão que foi recuperado, tendo em vista a criação de um espaço dedicado à história do azeite. Aqui poderá ver lagares movidos a água, a tracção animal e de tracção mecânica.  
Contacto: 277 202 900
- 22 Lagar de Varas em Idanha-a-Velha**  
Idanha-a-Nova  
O lagar é um espaço retangular dividido em três salas distintas, onde se podem ver um pio de granito, circular, para a moagem da azeitona, com 3 galgas também de granito: o poiso.  
Contacto: 277 202 900
- 23 Visita a unidade piloto de azeites**  
Castelo Branco  
No CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar, é possível observar um pequeno lagar experimental.  
Contacto: 272 349 100



OLIVAL QUE BEM PARECE, DEVAGAR CRESCE



# RESTAURANTES ADERENTES

## **Cabra Preta**

Castelo Branco  
272 030 303  
geral@cabrapreta.pt

**PRATO** “Bacalhau Casa da Avó” confeccionado lentamente no forno com Azeite

## **Churrasqueira da Quinta - Alcains**

Castelo Branco  
272 031 532  
info@churrasqueiradaquinta.com

**PRATO** Bacalhau na Brasa com Batata a Murro e Azeite (Trata-se de um prato tradicional onde se junta um bacalhau genuíno, uma iguaria típica regional, com o a Batata a Murro e o Azeite. Uma confecção simples, na brasa, mas com um resultado único em sabor e genuinidade)

## **Churrasqueira da Quinta - Granja**

Castelo Branco  
272 326 406  
info@churrasqueiradaquinta.com

**PRATO** Leitão Beirão em Azeite da Beira Baixa (trata-se de um prato inovador, onde junta duas técnicas de cozinha: confeção a baixa temperatura, onde se inclui o Azeite no tempero, sendo finalizado na brasa, obtendo assim uma iguaria única em textura e crocância)

## **O Cobra**

Vila de Rei  
274 898 444  
restaurante\_o\_cobra@hotmail.com

**ENTRADA** Cogumelos Silvestres grelhados c/ azeite e alho e ervas aromáticas

**PRATO** Bacalhau na Telha c/ migas regionais e batata a murro

**SOBREMESA** Bolo de Mel e Azeite c/ frutos Secos

## **Encosta da Muralha**

Castelo Branco  
272322703 - 969674150  
encostadamuralha@gmail.com

**ENTRADA** Pão, Aromas de Azeite e Tiborna de Tomate com Azeite e Oregãos (Pão torrado, coberto com tomate e cebola, temperado com azeite)

**PRATO** Empada de Perdiz com Boletos Silvestres (Massa quebrada, recheada com perdiz desfiada, alho francês e boletos silvestres refogados com azeite)

**SOBREMESA** Tigelada da Beira

## **Restaurante “O Lagar” - Herdade do Regato**

Castelo Branco  
272 431 207  
geral@herdadedoregato.com

**ENTRADA** Tronco de Alheira c/ Salteado de Cogumelos e Espargos

**PRATO** Lagarada de Bacalhau (bacalhau assado e lascado c/ azeite, alho e cebola)

**SOBREMESA** Tigelada da Beira

## **Varanda Real - Hotel Rainha D. Amélia**

Castelo Branco  
272 348 800  
geral@hotelrainhadamelia.pt

**ENTRADA** Ameijoas à Bulhão Pato

**SOPA** Sopa de Coentrada

**PRATO** Bacalhau à Lagareiro (assado à posta em cama de cebola com azeite e alho)

## **Santo Amaro**

Sertã  
274 604 115  
santo.amaro@santosemarcal.pt

**ENTRADA** Sopa de peixe da Dona Helena

**PRATO** Bacalhau e crosta de broa

**SOBREMESA** Tigelada da Beira



### **Casa da Velha Fonte**

Idanha-a-Nova

963 664 600

casadavelhafonte@gmail.com

**ENTRADA** Tiborna de Bacalhau com Laranja ("Almoço de quem apanhava Azeitona em Penha Garcia")

**PRATO** Miga de Rosas com Polvo Sec l aC ("Inspirado na fundação Romana da Pequena Idanha "a Velha")

**SOBREMESA** Mousse de amêndoa e azeite caramelizado (com pequena mostra de produtos e subprodutos da região)

### **Callum**

Oleiros

272 680 010 - 963 814 105

geral@hotelsantamargarida.pt

**ENTRADA** Azeitonas  
Pimento assado e azeite D.Elvira de Oleiros perfumado com alecrim

**PRATO** Torricato de polvo  
Azeitona desidratada e Azeite Alfredo

**SOBREMESA** Bolacha de azeite para o café

### **Despensa-a-Nova**

Proença-a-Nova

274 670 210

info@hoteldasamoras.pt

**PRATO** Bacalhau confitado com migas de couve (Cozinhado em azeite, no forno, a baixa temperatura)

### **A ponte do Enxarrique**

Vila Velha de Ródão

272 541 306 - 963 330 597

joaquimbelo1@hotmail.com

**ENTRADA** Queijo, presunto da região e degustação de azeite

**PRATO** Sopas de peixe, Borrego assado no forno e cabrito assado no forno com batata assada

**SOBREMESA** Tigelada e arroz doce

### **Ponte Velha**

Sertã

274 600 160

ponte.velha@santosemarcal.pt

**ENTRADA** Sopa de peixe da Dona Helena

**PRATO** Lombos de bacalhau em molho d'Oliva e brás de legumes

**SOBREMESA** Tigelada beirão



# ONDE COMPRAR

## PROENÇA-A-NOVA

- Posto de Turismo;
- Centro Ciência Viva da Floresta;
- Loja online ([www.proencanovaorigem.pt](http://www.proencanovaorigem.pt)) "escaparates" da marca Proença-a-Nova Origem.

## CASTELO BRANCO

- Lojas Tradicionais.

## VILA VELHA DE RÓDÃO

- Posto de turismo de Vila Velha de Ródão;
- Loja online Terras de Ouro;
- Supermercados locais (Amanhecer e Auchan).

## SERTÃ

- mercearia do Largo;
- Talho Simões.

## OLEIROS

- Casa do Queijo Oleirense;
- A Serrana;
- Artelier;
- Meusuper;
- Casa Fernandes.

## PENAMACOR

- Loja da Penha.

## IDANHA-A-NOVA

- Egitânia;
- Coop. Agr.o.l.

## VILA DE REI

- Loja D'el Rey - Loja de Produtos Endógenos de Vila de Rei e posto de informação turística.



**AZEITONA E FORTUNA,  
ÀS VEZES MUITA E ÀS VEZES NENHUMA**



**ÁGUA E AZEITE NÃO SE MISTURAM**



# POSTOS DE **TURISMO**

## CASTELO BRANCO

Praça do Município,  
6000-156 Castelo Branco  
Telefone: 272 330 339

## IDANHA-A-NOVA

Rua de São Pedro,  
6060-122 Idanha-a-Nova  
Telefone: 277 201 023

## OLEIROS

Praça Município,  
6160-412 Oleiros  
Telefone: 272 107 339

## PENAMACOR

Largo Tenente Coronel Júlio  
Rodrigues da Silva [ex-Quartel],  
6090-545 Penamacor  
Telefone: 277 394 106

## PROENÇA-A-NOVA

Rua da Misericórdia, N.º 3,  
6150-909 Proença-a-Nova  
Telefone: 274 670 000 - 939 623 269

## SERTÃ

Av. Padre Manuel Antunes  
6100-781 Sertã  
+351 274 600 360

## VILA DE REI

Rua Dr. Eduardo de Castro, 3  
6110-218 Vila de Rei  
+351 274 107 002

## VILA VELHA DE RÓDÃO

Rua do Porto do Tejo,  
6030-238 Vila Velha de Ródão  
Telefone: 272 540 312 - 963 445 928



**BEIRA BAIXA**  
COMUNIDADE INTERMUNICIPAL

## CONTACTOS

### COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DA BEIRA BAIXA

Praça Rainha D. Leonor,  
Ed. dos Emblemas, 2º Andar,  
6000-117 Castelo Branco  
Telefone: 272 342 540  
Fax: 272 342 542  
[www.cimbb.pt](http://www.cimbb.pt)  
[www.beirabaixa.pt](http://www.beirabaixa.pt)

+351 272 342 540  
[geral@cimbb.pt](mailto:geral@cimbb.pt)  
[www.cimbb.pt](http://www.cimbb.pt)  
[www.beirabaixatour.pt](http://www.beirabaixatour.pt)



Turismo  
Centro  
Portugal  
1 dia é bom,  
2 dias é ótimo,  
3 nunca é demais.

Cofinanciado por:

