

# lousada revista

Revista mensal Abril 2010 Câmara Municipal de Lousada distribuição gratuita



## TURISMO DE QUALIDADE

Visitantes procuram Rotas Gourmet, gastronomia, animação turística e produtos locais premiados





## Produtos da Tapada recebem selo de Sabor do Ano

A qualidade dos produtos da Quinta da Tapada, em Casais, volta a ser reconhecida e premiada.

Os queijos flamengo bola TREVO e o curado TREVO, bem como os espumantes Casa do Carregal Reserva, branco e rosado, foram considerados Sabor do Ano 2010 pela Tryp Network, um centro especializado em processos de

avaliação de produtos por consumidores.

Situada no verdejante Vale do Mesio, esta Quinta, do século XVIII,



dedica-se à produção de vinhos, espumantes, queijos Trevo, com turismo em espaço rural.

A Quinta da Tapada abre as suas

portas aos visitantes e sugere uma prova com dois tipos de queijo, um vinho e um espumante. Os interessados podem ainda visitar os magníficos jardins e do Mirante podem desfrutar de uma panorâmica única sobre todo o Vale Mesio. Quem desejar conhecer melhor os Sabores do ano de

2010 da Quinta da Tapada pode optar por uma prova mais alargada de vinhos, espumantes e queijos com visita à adega.



### Sabores do Ano 2010

#### BOLA TREVO-QUEIJO FLAMENGO

Queijo curado de leite de vaca pasteurizado, com pasta amarela clara e aspecto ligeiramente rugosa. Forma esférica ligeiramente achatada nos extremos.

#### PRATO TREVO-QUEIJO CURADO

Queijo curado de leite de vaca pasteurizado, com pasta branco marfim e com consistência semi-mole. Forma cilíndrica regular de bordos arredondados e face superior e inferior ligeiramente convexas.

#### ESPUMANTE BRANCO E ROSADO RESERVA

O Espumante Branco Reserva advém de castas de azal, com aroma crocante, de tosta e algum fruto seco com sabor macio e envolvente e com cor citrina.

O Espumante Rosado Reserva tem sabor de boca equilibrada, fim de boca persistente e suave provenientes de castas de espadeiro. O aroma assemelha-se a nariz limpo com boa intensidade a fruto vermelho.

ESPECIAL TURISMO

## ROTAS GOURMET



### Rotas Gourmet com três percursos alternativos

O projecto "Rotas Gourmet" protagonizado pela autarquia desenvolve-se em estreita colaboração com um conjunto de privados com o objectivo de promover turisticamente do concelho. O ano de 2006 marcou o arranque das visitas e devido à crescente procura e interesse dos visitantes as alterações são significativas. Inicialmente, as Rotas apresentavam dois percursos, durante os meses de Abril a Outubro, tendo sido posteriormente alargadas a todo o ano. Este ano surge mais um percurso estando

contabilizados, em média, 500 participantes anuais. Pequeno-almoço no campo, degustação de vinhos e queijos em recreação da fidalguia dos solares apalaçados, almoço num restaurante típico e petiscos no espaço rural, tudo em comunhão com a natureza, a recriação histórica e a genuína hospitalidade do povo, fazem das Rotas Gourmet uma das mais sugestivas propostas turísticas de Lousada e da região. A cada Rota é imputado o valor global de 31 euros, que reverte a favor de cada uma das casas visitadas.

#### ROTAS GOURMET 1 - Os tradicionais e típicos petiscos

Na Rota 1 aliam-se o tradicional e o típico tendo como base os petiscos. O dia começa na Quinta da Magan-tinha com doces tradicionais, frutas, sumos, café e compotas. A Quinta da Tapada é a paragem seguinte, para provas de queijos, vinhos verdes e espumantes.

O almoço com bacalhau assado na

brasa e batata a murro é o prato principal servido na Quinta do Redolho de Cima. Os participantes podem também visitar a Torre de Vilar ou o Santuário da Senhora Aparecida. O dia termina com uma visita à Quinta de Lourosa com vários petiscos, como rojõezinhos, moelinhas, pão-de-ló, broa e vinho verde da quinta.





## ROTAS GOURMET 2 - Gastronomia aliada aos jardins senhoriais

A Rota 2 permite uma viagem pelas especialidades gastronómicas e pelos jardins das casas senhoriais. O pequeno-almoço é servido na Quinta da Longra, com bolos e compotas caseiras, chá, café e sumos. Antes de

almoço os participantes podem provar os vinhos verdes e espumantes da Adega Cooperativa de Lousada. O almoço é servido na Quinta de Cedovezas com bacalhau em crosta de broa ou rojões com castanhas.

Segue-se uma visita à Igreja de Pias ou à Torre de Vilar. A tarde termina com um lanche nos jardins da Casa de Juste, com bolachas com compotas ou pão com cogumelos em azeite e café, chá ou vinho verde.



## ROTAS GOURMET 3 - Dia tranquilo pelas paisagens naturais

A Rota 3 tem como base o charme e a tradição num dia relaxante e tranquilo. O dia tem início na Casa de Chá da Quinta de Cedovezas com chás, bolos, doces caseiros, sumos e café. A Quinta dos Ingleses é o ponto de passagem seguinte para provas de



vinhos, queijos e compotas. O almoço tem lugar na Casa de Sedoura com bacalhau à "Casa de Sedoura" ou arroz de pato à antiga. O início da tarde é dedicado a uma visita à Capela de S. Bartolomeu ou à Torre de

Vilar. O dia termina na Casa de Vila Verde com uma merenda composta por doces regionais, como o pão-de-ló e bolinhos de amor, presunto e queijos e também vinho verde, de produção própria.



ESPECIAL TURISMO  
ACTIVIDADES



## Privados apostam na animação e promoção

*O desafio para a promoção do turismo em Lousada foi lançado pela autarquia e os parceiros da Rota Gourmet já apresentaram um plano de actividades para este ano. Fins-de-semana promocionais na Quinta de Lourosa, visita ao Jardim das Aromáticas na Casa de Juste, jantares na Casa de Sedoura, concertos em Vila Verde e poesia,*

*jogos e rendas na Casa de Chá de Cedovessas são algumas sugestões.*

*A qualidade dos produtos locais é uma aposta com a atribuição do selo “Sabor do ano 2010” aos queijos e vinhos da Quinta da Tapada e ainda a criação do vinho “Estreia” da Adega Cooperativa de Lousada.*

### Fins-de-semana promocionais na Quinta de Lourosa

Localizada na freguesia de Sousela, a Quinta de Lourosa afirma-se pela qualidade dos seus vinhos e é procurada como local de alojamento.

Assim, durante o fim-de-semana gastronómico de Lousada, dias 1 e 2 de Maio, a Quinta de Lourosa vai oferecer uma prova do seu vinho verde espumante tinto durante a refeição do cabrito assado, nos restaurantes aderentes.

Os fins-de-semana promocionais são outras das proposta da Quinta de Lourosa. Durante o Folia, Festival das Artes do Espectáculo de Lousada, que se realiza entre 23 de Abril e 8 de Maio, os visitantes podem usufruir de três noites e pagar somente duas. A Quinta dispõe ainda do pacote “Enoturismo” composto por três noites de alojamento e pagamento de duas e ainda inclui um curso de prova de vinho, uma prova comentada e visitas às vinhas e adega.





## Jardim das Aromáticas na Casa de Juste

A Casa de Juste, no Torno, é referenciada pela produção de produtos próprios e pelo diversificado plano de animação turística. A novidade deste ano é uma visita guiada aos Jardins da casa que termina no Jardim das Aromáticas, onde é possível advinhar quais os aromas

de cada planta. A finalizar a visita é servida uma prova de bolachas com ervas aromáticas acompanhadas de diversos chás ou vinho verde, para quem preferir.

A realização deste programa implica marcação prévia para a Casa de Juste.



## Animação na Casa de Chá da Quinta de Cedovezas



Situada na freguesia de Pias, esta Casa de Chá é o resultado da recuperação cuidada de uma antiga casa rural. Com uma decoração pensada para o bem-estar de quem o visita, oferece um programa de animação diversificado que tem sempre prevista uma deliciosa xícara de chá acompanhada de uns bolinhos barrados com com-

potas caseiras. Assim, as "Tardes de Jogo" realizam-se às quartas-feiras de tarde e as "Noites de Poesia" são a proposta para as primeiras sextas-feiras de cada mês com declamações e animação musical. Os sábados de tarde são dedicados aos trabalhos manuais designados como "Dia da Rendilheira".

### CASA DE SEDOURA ABERTA

A Casa de Sedoura iniciou o seu restauro em 2001 e transformou-se num local tranquilo e recatado que convida a um repasto.

Assim, a Casa de Sedoura abre as suas portas convidando para jantar às sextas e aos sábados, mediante reserva prévia.

### AMÊNDOAS DA MAGANTINHA

A Quinta da Magantinha, na freguesia de S. Miguel, continua a inovar na criação dos seus produtos alimentares. O famoso bolo de chila e as várias compotas produzidas com as frutas da Quinta são já presença à mesa. Para este ano, a sugestão vai para as amên-

doas caseiras crocantes e, para os mais gulosos, amêndoas cobertas de chocolate.

### VINHO "ESTREIA" DA ADEGA

A Adega Cooperativa de Lousada, a primeira da Região dos Vinhos Verdes, produz e engarrafa vinhos e espumantes verdes, fruto das colheitas das vinhas do concelho.

Este ano, a grande aposta é o vinho com a marca "Estreia" recentemente lançado. Este novo produto dispõe de uma imagem e qualidade de padrões elevados, com um preço muito competitivo, nas vertentes "Vinho Verde Branco" e "Vinho Verde Tinto".



ESPECIAL TURISMO  
CAMÉLIAS



## Festival das Camélias com centenas de visitantes

O I Festival Internacional de Camélias de Lousada, decorreu nos dias 27 e 28 de Fevereiro e trouxe até ao concelho centenas de pessoas que cultivam que gostam destas flores. As camélias são um tipo de flores com forte implementação no concelho, quer em jardins públicos quer em propriedades particulares. O anúncio da segunda edição do Festival das Camélias foi feito pela Vereadora do Turismo e das Actividades Económicas, Dra. Cristina Moreira, que avançou com a data do penúltimo fim-de-semana de Fevereiro de 2011 para a realização do evento. A iniciativa. Contou com a parceria da Associação Portuguesa de Camélias e outras instituições. No primeiro dia de Festival, a Praça das Pocinhas teve em exposição diversas camélias incluindo as que estavam a concurso. Na categoria Melhor Camélia de Origem Portuguesa o prémio foi atribuído a Fran-



cisco Sousa Cardoso, de Amarante. A Melhor Camélia de Origem Estrangeira foi entregue ao Viveiro das Camélias, em Penafiel. No que respeita à Camélia Desconhecida a Casa do Reguengo, em Boelhe, Penafiel, foi a premiada. Na sessão de abertura do I Festival de Camélias de Lousada, o Vice-Presidente da autarquia, Dr. Pedro

Machado, destacou que *“o concelho de Lousada tem aproveitado as potencialidades turísticas para atrair cada vez mais visitantes numa aposta clara no sector do turismo como motor de desenvolvimento local”*.

O segundo dia do Festival foi dedicado a visitas pelos jardins de camélias existentes no concelho.





## Dias 1 e 2 de Maio - "Fim-de-semana gastronómico"

O primeiro fim-de-semana do próximo mês, Maio, vai ser assinalado em Lousada com a realização do Fim-de-semana gastronómico.

Lousada associa-se à iniciativa da Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte de Portugal que decorre desde o início do ano e envolve 60 municípios do norte.

O cabrito assado com arroz do forno e a sopa seca são as propostas para uma degustação em dez restaurantes de Lousada que aderiram a esta iniciativa.

Os interessados devem escolher os restaurantes que aderiram à iniciativa, localizados em algumas freguesias e ainda no centro da Vila de Lousada.

Na freguesia de Pias, a escolha vai para a Quinta de Cedovezas, e, em Casais, para a Quinta do Caseiro. A Estrada Real, no Torno, e a Casa de Sedoura, em Boim, são mais sugestões às quais se junta o Restaurante Vale do Sousa, em Meinedo.

No centro da Vila, as propostas são os restaurantes Visconde, o Bração, Tico-Tico e a Petisqueira Moura.

As acções promovidas pela Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte de Portugal culminam com o I Congresso Internacional de Gastronomia e

Vinhos do Porto e Norte de Portugal, nos dias 28 e 29 de Maio. Entre os dias 21 e 30 de Maio vai decorrer a

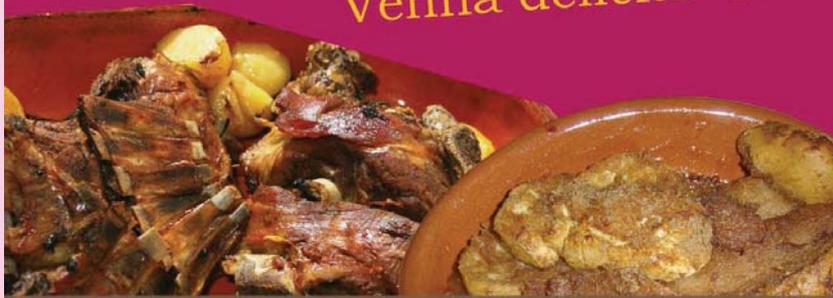
I Feira de Gastronomia e Vinhos a Norte. Ambas as iniciativas têm lugar no edifício da Alfândega do Porto.

# FIM - DE - SEMANA GASTRONÓMICO DE LOUSADA

## Dias 1 e 2 Maio 2010

Quando a fumegante travessa de barro repousa na mesa engalanada, oferecendo succulentos pedaços de cabrito ou anho assado, com batatas luzidias e arroz de forno, fica inaugurado um irresistível manjar, que o capitoso vinho verde torna ainda mais apetecível. A sobremesa, a tentação da sopa seca: fatias de pão resseco acamadas no alguidar levado ao forno e polvilhadas com açúcar e canela. Eis o mote para o fim-de-semana gastronómico: à mesa em cada restaurante aderente, o cabrito assado com arroz de forno e a sopa seca doce para sobremesa.

### Venha deliciar-se!



Restaurantes aderentes:



## ESPECIAL TURISMO COMÉRCIO



# “Comércio com qualidade” oferecido aos visitantes

A ADIEL, Associação para o Desenvolvimento Integrado e Económico de Lousada, está a desenvolver um plano de actividades, fruto de uma candidatura a fundos comunitários, que tem como principal objectivo melhorar o comércio tradicional.

A ADIEL surge de uma parceria entre a autarquia e a Associação de Empresas Comerciais de Lousada e o novo projecto já em implantação tem a designação de “Comércio com Qualidade”.

Desta forma, o aumento dos produtos turísticos de Lousada aliado à crescente procura do concelho como local de lazer e diversão assume-se como alavanca para a melhoria do comércio tradicional.

O projecto aprovado vai ser executado em dois anos, este e o próximo, e tem como investimento total



cerca de 314 mil euros financiados em 60 por cento sendo a restante verba assegurada pela Câmara de Lousada.

Melhorar as competências dos recursos humanos através da promoção de formação especializada e ainda criação de serviços de apoio assu-

me-se como uma vertente prioritária. Por outro lado, pretende-se adequar as infra-estruturas públicas ao comércio com criação de zonas pedonais e de lazer. Levar os compradores às lojas de Lousada ou tornar o comércio mais atractivo é a grande aposta da ADIEL que tem programadas formações de vitrinismo, animação de rua, campanhas especiais, como o dia dos namorados, dia do país, dia da crianças, entre outras.

O programa de actividades para este e para o próximo ano encontra-se em fase final de elaboração e tem contado com sugestões dos comerciantes locais. Em destaque estão as iniciativas de promoção de novas colecções, feira de stocks, festival das francesinhas e ainda comemorações de datas especiais, como o natal, o dia da mãe, do pai, dos namorados, entre outros.



porto<sup>en</sup>norte<sup>TEM</sup>



## “Lousada não se compadece com visitas apressadas”

Melchior Moreira é o Presidente da Entidade Regional de Turismo Porto e Norte de Portugal que exerce funções há mais de um ano. Das várias visitas efectuadas a Lousada registam-se algumas impressões.

### 1. Qual é o principal objectivo da Entidade Regional de Turismo Porto e Norte de Portugal?

Consolidar a região no pódio dos destinos turísticos nacionais é o

grande objectivo definido por esta entidade regional cuja missão estratégica é a promoção turística da região.

### 2. Que balanço faz deste ano de actividade?

O balanço é extremamente positivo decorre de um conjunto de medidas que estamos a desenvolver. Em termos de desempenho do Porto e Norte de Portugal somos a única região do País com crescimento positivo durante seis meses consecutivos, influenciando decisivamente os resultados positivos em termos nacionais.

### 3. Do que conhece de Lousada, acha que o concelho tem potencialidades para se afirmar turisticamente no norte de Portugal?

Lousada é um concelho que encerra um conjunto variado de potencialidades que se enquadram nos produtos estratégicos definidos para o Porto e Norte de Portugal com elevada capacidade de atracção e fidelização de turistas.

### 4. Para si, quais são os pontos for-

### tes turísticos de Lousada?

Permito-me destacar dois em particular: as Rotas Gourmet e a Rota do Românico do Vale do Sousa que se afirmam como projectos entusiasticamente aplaudidos e galardoados e que são exemplos de Excelência e Qualidade a replicar à escala regional, nacional e internacional.

### 5. Já participou na iniciativa “Rotas Gourmet” o que acha do produto?

As Rotas Gourmet traduzem-se numa viagem de afectos que oferece experiências com uma forte componente estética: sabor, aroma, satisfação, bem-estar, partilha, doçura, afecto, auto-estima, magia... permitindo descobrir cenários e paisagens que primam pela singularidade e hospitalidade no âmbito dos quais as tradições se afirmam e renovam.

### 6. Se tivesse de sugerir a um turista uma visita a Lousada o que diria?

Lousada não se compadece com visitas apressadas. Para se conhecer e viver Lousada é indispensável permanecer para fruir do conjunto de mais-valias que despertam nos turistas o fascínio por renovadas experiências perfumadas e saboreadas que permitam colher as pedras necessárias para a gloriosa edificação de uma vontade sempre renovada de repetir e de regressar.



## DESPORTO



### Aveleda e Pias estreiam-se no campeonato

A **Associação Desportiva e Recreativa de Aveleda (ADRA)** foi fundada em Agosto de 1968. Fernando Dias Leite é o presidente da colectividade. As actividades desportivas realizadas pela ADRA têm lugar no Campo

de Jogos das Fontelas. A equipa da ADRA está a participar pela primeira vez esta época no Campeonato Concelhio de Futebol Amador. A colectividade pode ser contactada através do e-mail [adraveleda@gmail.com](mailto:adraveleda@gmail.com).



A **Associação Recreativa e Cultural de Pias (ARCP)** foi fundada em Março de 1981 e tem como presidente, actualmente, Carla Gomes Freitas. A colectividade realiza as suas actividades desportivas no campo de Treinos da Associação Desportiva de Lousada. Também esta colectividade participa pela primeira vez nesta

época no Campeonato Concelhio de Futebol Amador. Para além do futebol a ARCP tem ainda como modalidade o futsal. No entanto, as danças de salão, o grupo coral e o grupo de teatro fazem parte das actividades desenvolvidas. A colectividade pode ser contactada pelo e-mail [arcpias@iol.pt](mailto:arcpias@iol.pt).

