

lousada revista

Revista mensal Maio 2011 Câmara Municipal de Lousada distribuição gratuita



TURISMO DE QUALIDADE

Três percursos alternativos nas Rotas Gourmet,
produtos locais de excelência e alojamento de charme

ESPECIAL
TURISMO

destaque



FICHA TÉCNICA:

Revista Municipal/Agenda Cultural da Câmara Municipal de Lousada

N.º 86

Ano n.º 12, 3.ª Série

Data: Maio 2011

Propriedade e Edição
Câmara Municipal de Lousada

Direcção
Presidente da Câmara Municipal de Lousada

Coordenação
Gabinete de Imprensa (Revista)
Pelouro da Cultura (Agenda)
Gabinete de Arqueologia
e Gabinete do Património (Suplementos)

Paginação
Pais Cunha

Impressão e Acabamento
Gráfica de Paredes

Tiragem
16500

Depósito Legal
49113/91

ISSN
1647-1881

ALOJAMENTO/EVENTOS



PÁG. 7 - Casa de Campo

ESPUMANTE



PÁG. 8 e 9 - Espumantes de Lousada

DESPORTO



PÁG. 10 - Polo Aquático



Foto: Produtos locais

Suplemento de Arqueologia

Monte Castilhô (Vilar do Torno e Alentém):
novos contributos para o estudo da Idade do Bronze Final em Lousada

INTRODUÇÃO
De facto, atualmente ignoramos praticamente o que se passou no Monte Castilhô, desde o seu povoamento até ao abandono definitivo do sítio. O presente mapa de distribuição dos sítios arqueológicos do território integrado do Vale do Sousa...

OS POVOAMENTOS DO BRONZE FINAL EM LOUSADA
No local arqueológico do sítio arqueológico subterrâneo a par de outros sítios arqueológicos do território, alguns registos efetuados durante o período em análise...

CONCLUSÃO
O sítio arqueológico do sítio arqueológico subterrâneo a par de outros sítios arqueológicos do território, alguns registos efetuados durante o período em análise...



Produtos locais de qualidade cativam visitantes

O potencial turístico do concelho de Lousada é comprovado pelos vários produtos e serviços à disposição dos visitantes e da população local. As "Rotas Gourmet", os "Fins-de-semana Gastronómicos" enfatizam e dão a conhecer o que de melhor se produz no concelho, onde a degustação de vinhos espumantes, vinhos verdes, compotas, bolachas, queijos e chás se assumem como o cartão-de-visita de Lousada.

Para a Vereadora do Pelouro do Turismo, Dr.^a Cristina Moreira, às riquezas patrimoniais, arquitectónico, culturais e naturais do concelho é ainda possível acrescentar mais um motivo para



uma visita "o saber e os sabores da gastronomia local onde se conjuga, na mesma refeição, um delicioso ca-

brito assado no forno com um prato de leite-creme e de sopa seca doce." Em Lousada, o turismo agrega outras áreas como a cultura e o desporto onde os equipamentos locais existentes são palco de um conjunto diversificado de iniciativas que recebem pessoas de vários pontos do país e também do estrangeiro.

A animação cultural, que durante todo o ano é uma constante no concelho, com o Folia - Festival de Artes do Espectáculo, a Feira do Livro, Festival Tradicional, Verão Cultural, Festa Grande são ocasiões escolhidas por centenas de forasteiros para visitarem Lousada. Os números relativos ao turismo do ano passado, de acordo com o Instituto Nacional de Estatística, referem que no norte do país se verificou um crescimento acima da média nacional.



ESPECIAL TURISMO
ROTAS GOURMET



Três Rotas Gourmet diferentes para descobrir Lousada

As Rotas Gourmet propõem partir “à descoberta de Lousada... e dos seus sabores”, durante todo o ano. São três Rotas com especificidades próprias e que brindam os visitantes com passeios pela natureza e com a gastronomia e o património local.

Estas visitas tiveram início em 2006, com dois percursos, com um número de visitantes que ultrapassou as três centenas. A procura cresceu e, no ano passado, mais de 500 pessoas participaram nas Rotas Gourmet.

Um percurso pela tentadora gastronomia de Lousada com visita ao património histórico do concelho que se traduz em três itinerários diferentes para o mesmo reencontro com o bom sabor dos velhos tempos. O custo de Rota é de 35 euros.

As visitas podem ser feitas todos os dias, individualmente ou em grupo, mediante inscrição efectuada para o local a visitar ou através do Posto de Turismo, até dois dias antes da data pretendida. Aos sábados a autarquia dispõe de um autocarro para visitas em grupo.

O TÍPICO E O TRADICIONAL

A **Rota 1** alia o tradicional e o típico, oferecendo os “petiscos” de Lousada confeccionados como saber e a tradição de muitos anos.

Assim, a manhã começa com o pequeno-almoço na Quinta



da Magantinha, com doces tradicionais, frutas, sumos e cafés e comotas. No final da manhã tem lugar a prova de vinhos e queijos na Quinta da Tapada, onde os participantes po-

dem apreciar o vinho verde, espumante e queijos. O almoço é realizado na Quinta de Cedovezas e as sugestões vão desde o bacalhau em crosta de broa ou rojões com castanhas. A tarde continua com uma visita à Torre de Vilar ou ao Santuário da Senhora Aparecida. O dia termina com os petiscos na Quinta de Lourosa, em que podem ser apreciados os rojõezinhos, misto de queijos e enchidos, moelinhas, pão-de-ló e broa, acompanhado pelo vinho verde da quinta.





Visitas pelo concelho decorrem durante todo o ano

JARDINS DAS CASAS

Com a **Rota 2**, Lousada abre as suas portas para uma viagem pelas especialidades gastronómicas, tendo como complemento os magníficos jardins das casas senhoriais. Assim, a manhã começa com o pequeno-almoço na Quinta da Longra, onde os visitantes podem apreciar a paisagem, tendo como atractivos ainda bolos e compotas caseiras, chá, café e sumos. A paragem seguinte, por volta das 11h30, é na Adegas Cooperativas de Lousada, onde os vinhos verdes e espumantes são servidos em forma de aperitivos

para o almoço que tem dois locais à escolha. A Quinta de Redolho de Cima ou o Restaurante Quinta do Caseiro são as duas sugestões, tendo como ementa o bacalhau



assado na brasa com batata a murro ou cabrito assado em forno a lenha. O património não é esquecido e os visitantes podem conhecer a Igreja de Pias ou a Torre de Vilar.

com chás variados, bolos e doces caseiros, sumos e café, na Casa de Chá da Quinta de Cedovezas. No final da manhã segue-se uma prova de vinhos e queijos e compotas na Quinta dos Ingleses.

O almoço é servido na Casa de Sedoura, e as sugestões são bacalhau à "Casa de Sedoura" ou arroz de pato à antiga. A tarde prossegue com uma visita à Capela de S. Bartolomeu ou à Torre de Vilar. A última paragem do dia é na Casa de Vila Verde para uma merenda com história, em que os doces regionais, como o pão-de-ló e bolinhos de amor, o presunto e queijos e vinho verde da quinta estão em destaque.



ESPECIAL TURISMO
PRODUTOS LOCAIS



Produtos locais dão um sabor especial às visitas

Os queijos da Quinta da Tapada e da Quinta dos Ingleses, as compotas da Quinta da Magantinha, as bolachas da Casa de Juste e os chás da Casa de Chá da Quinta de Cedovezas são algumas das iguarias características do concelho e reconhecidas pelo mercado.

No que respeita aos **queijos** a Quinta da Tapada e a Quinta dos Ingleses são dois dos maiores produtores da região. Na Quinta da Tapada, em Casais, os queijos são confeccionados de forma tradicional com capacidade de transformação de 40 mil litros de leite por dia.

Foram introduzidas no mercado algumas especialidades nomeadamente o “Queijo Rei”, o “Queijo Halos com sementes” e o “Queijo Quinta da Tapada” nas variedades alho com salsa e maçã com canela. Os “Queijos Bola” e “Prato Trevo” foram distinguidos com a designação de “Sabor do Ano 2010”.

A Quinta dos Ingleses apresenta dois tipos de queijos em tamanhos diferentes. O “Queijo de Prato Quadrado” é maior, redondo e curado, ideal como aperitivo, sobremesa ou simplesmente acompanhado por um bom vinho. O “Queijo Bola Flamengo” existe também em dois tamanhos e pode ser servido em refeições rápidas à base de sandes, saladas, pratos quentes e sobremesa.

Os produtos locais também são doces e a Quinta da Magantinha, em S. Miguel, produz **compotas** de chila e de abóbora e canela, entre outros



sabores, bem como marmelada, de modo tradicional. A fruta utilizada nestes doces é de primeira qualidade colhida e seleccionada no Vale do Sousa, que aliada a uma confeção esmerada e seguindo receitas ancestrais.

As **bolachas** da Casa de Juste, Torno, são outro dos produtos locais com destaque. Esta linha de bolachas foi criada segundo o receituário de cozinha desta casa com 600 anos de existência.

As bolachas são apresentadas em caixa e em sacos, com as variedades de canela, avelã, manteiga e vinho do Porto.

Pode encontrar estes produtos, nas lojas Gourmet de todo o país no Corte Inglês, na loja da Natureza da Casa de Juste assim como no seu site. Estas bolachas são ainda comercializadas em Espanha e futuramente no Japão.

O **chá** que é produzido pela Casa de Chá da Quinta de Cedovezas, Pias, é motivo para que se pare a apreciar a beleza da paisagem que envolve o local. O chá de Camélia criado pela Casa de Chá, e que tem como particularidade o sabor e aroma requintado, surgiu no âmbito do Festival Internacional das Camélias, que Louzada promoveu pelo segundo ano.





Casa de Campo na Longra e Salão de Eventos na Tapada

A dinamização do sector turístico passa pelos produtos consumidos pelos visitantes e habitantes locais, mas também pelos equipamentos existentes e que tendem a ser melhorados, sendo disso exemplo a Quinta da Longra, que tem a designação de Casa de Campo, e também o Salão de Eventos da Quinta da Tapada.

Para a Vereadora do pelouro do Turismo, Dra. Cristina Moreira, *“esta é uma área que se encontra em crescendo no concelho em diversas frentes, em que somente a cooperação com os parceiros ligados a esta área permite que uma oferta de qualidade a quem visita Lousada”*.



A Quinta da Longra, em Barrosas Sto. Estêvão, procedeu recentemente à reconversão da sua classificação, para **Casa de Campo**.

Este empreendimento de Turismo em Espaço Rural conta com cinco quartos duplos, com capacidade para 12 pessoas, sendo uma das ca-

sas que integra as Rotas Gourmet, desde a sua génese.

A Quinta da Tapada possui um **Salão de Eventos**, com 200 metros quadrados vocacionado, essencialmente para festas, aniversários, baptizados e casamentos. O Salão de Eventos foi este ano o local onde se realizou o II Festival

Internacional das Camélias, no primeiro fim-de-semana de Março.

O local é composto por uma copa, cozinha, sendo o salão com paredes em pedra. O local possui ainda uma capela exterior, fundada no Século XVII e com um altar apropriado para celebrações.



ESPECIAL TURISMO
ESPUMANTES



Espumantes do concelho conquistam o mercado

Dos produtos locais do concelho fazem parte também os espumantes. São cinco os produtores reconhecidos no país e também nos mercados estrangeiros para onde exportam.

A **Quinta da Tapada** produz, há cerca de quatro anos, espumante de vinho branco e de vinho espadeiro. A produção destina-se essencialmente para o mercado nacional podendo ser comprados na loja da própria Quinta, em Casais, e na loja existente no Mercado da Foz, no Porto. No ano passado, os espumantes “Casa do Carregal Branco” e “Casa do Carregal Rosado” obtiveram, em conjunto com outros produtos da empresa, o prémio “Sabor do Ano 2010”.

O “Espumante Branco Casa do Carregal Reserva” é caracterizado por ser citrino de bolha fina em cordão persistente, atractivo no nariz, com notas crocantes, de tosta e algum fruto seco. O “Espumante Rosado Casa do Carregal Reserva” tem uma cor rosada pouco acentuada, com bolha fina e persistente, nariz com boa intensidade a fruto vermelho.



A **Quinta de Lourosa** produz espumante bruto branco, tinto e rosé, desde 2001. Estes produtos são exportados, maioritariamente, para Inglaterra, Japão, Angola e alguns países nórdicos.

Podem ser ainda adquiridos na própria Quinta, em Sousela, na loja “Apetece Gourmet”, no centro da Vila, e ainda em bares e enotecas em Lisboa.

O “Espumante Tinto Quinta de Lourosa” apresenta a cor rubi púrpura, límpido. Bolha fina com aroma frutado, intenso.

O “Espumante Branco Quinta de Lourosa” apresenta cor citrina, límpido. Bolha fina, elegante e persistente.

O “Espumante Rosé Quinta de Lourosa” apresenta uma cor rosada alaranjado, límpido e brilhante com bolha firme e elegante.



Produtores locais apostam nos espumantes

A **Casa de Vila Verde**, em Caide de Rei, produz o espumante bruto de marca “Orpheu”, desde 2006, mas começou a ser comercializado em 2008.

A maior quota de vendas deste espumante é obtida através das exportações, podendo também ser encontrado em território nacional. Pode ser adquirido na Casa de Vila Verde, mas também em locais como no Algarve, em Albufeira, ou até mesmo nos Açores.

O espumante “Orpheu” foi distinguido pelo International Wine Challenge 2009, com a medalha de “Commended”.

Este é um espumante branco 100 por cento arinto, obtido através da prensa-gem suave das uvas em prensa pneumática. Na boca é persistente, macio e ligeiramente ácido.



A **Adega Cooperativa de Lousada** é também um dos produtores, nas variantes branco, tinto e rosado sob a designação de “Vinhas de Lousada”. O espumante é comercializado desde 2005 e tem como principal comprador o mercado nacional. Em Lousada facilmente se encontra o espumante da Adega Cooperativa, nomeadamente no próprio local de produção, no supermercado da Cooperativa Agrícola de Lousada e em outras superfícies comerciais.

O “Espumante Branco” tem notas fumadas com toque mineral e fruto de ameixa branca, algum biscoito e citrinos.

O “Espumante Tinto” da Adega Cooperativa é caracterizado por ser limpo de cor fechada, espuma abundante e vermelha.

O “Espumante Rosado” destaca-se por ser limpo de cor rosa vivo, com notas frescas limonadas e alguma casca de laranja.

A **Quinta de Sto. Ovídio** em Aveleda, produz há quatro anos espumante “Bruto Branco Rosado”, que é apenas comercializado no mercado nacional. O Espumante pode ser adquirido directamente na Quinta, no Restaurante Brasão e na loja “Apetece Gourmet”, no centro da Vila.

Este espumante, que é dos mais recentes do concelho, é produzido e engarrafado por Manuel da Silva.

DESPORTO



Pólo do Lousada Séc.XXI com mais de 100 atletas

A secção de pólo aquático do Clube Lousada Séc. XXI conta actualmente com mais de 100 atletas, divididos em seis escalões, que vão desde o mini-pólo, cadetes, infantis, juvenis, juniores e seniores. O Clube tem participado em diversos campeonatos, no âmbito dos escalões em que tem atletas a competir. O Clube participa, nesta época a nível nacional, no Campeonato da 2.ª Divisão Sénior Masculina, no Campeonato Sénior Feminino, Campeonato de Juniores Feminino, Campeonato Juvenis Masculino e Juvenis Feminino, Campeonato Infantil Masculino e Infantil Feminino.

O Clube está também representado nos campeonatos regionais, que se realizam nos diversos escalões, bem como nos encontros de mini-polo.

A qualidade do trabalho desenvolvido é reconhecida nos vários títulos conquistados. Na época 2006/2007, os seniores masculinos foram Campeões Nacionais da 2.ª Divisão e, nas épocas de 2008/2009 e 2009/2010 ganharam o campeonato regional. Os infantis e juvenis, bem como as equipas femininas, têm alcançado excelentes resultados. A modalidade está há alguns anos



implementada no concelho, apesar dos dirigentes realçarem que apesar de não possuírem grande notoriedade e visibilidade "Lousada é um dos clubes com maior número de atletas de formação no país".

Um dos objectivos imediatos para a presente época desportiva é aumentar o número de praticantes nos escalões de iniciação - mini-polo e cadetes - procurando manter ou melhorar a sua classificação a nível nacional, onde ocupou o terceiro lugar o ano anterior. Para os responsáveis pela modalidade "a equipa sénior masculina, ainda que muito

jovem, pois integra vários jogadores juvenis, procura ser o espelho da formação efectuada no Clube". Quem quiser jogar pólo aquático deve dirigir-se às Piscinas Municipais de Lousada e inscrever-se nas turmas de mini-polo. Desta forma, vai iniciar a sua formação com a aprendizagem das técnicas de natação e de pólo aquático básicas. O Lousada Século XXI como um clube de identidade própria que procura contribuir para o desenvolvimento desportivo e humano da população, centra grande parte dos seus recursos na formação