



# revista lousada

Revista mensal abril 2013 Câmara Municipal de Lousada distribuição gratuita

## **VISITE LOUSADA**

Rotas Gourmet, gastronomia e património convidam a conhecer melhor o Concelho

## DESTAQUE



**Camélias**

PÁG. 6



**Gastronomia**

PÁG. 7



**Produtos locais**

PÁG. 8/9



**Rotas Gourmet**

### FICHA TÉCNICA

**Revista Municipal/Agenda Cultural** da Câmara Municipal de Lousada  
N.º 107 - Ano n.º 14 - 3.ª Série

**Data:** Abril 2013

**Propriedade e Edição:** Câmara Municipal de Lousada

**Direção:** 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

“Textos escritos segundo o Novo Acordo Ortográfico”

## DIVULGAÇÃO

# Promover e dar a conhecer melhor o concelho

*As potencialidades, as belezas e a acessibilidade do concelho assumem-se cada vez mais como uma avalanche para o desenvolvimento económico de Lousada.*

A aposta no turismo revela-se como uma boa oportunidade de negócio para investidores e promotores do concelho.

A facilidade de acesso a Lousada associada a uma gastrónomica rica e diversificada com monumentos e iniciativas culturais e desportivas de referência são as principais condicionantes para um trabalho que desenvolvido, nos últimos anos, tendo em vista

dar a conhecer o concelho aos residentes e abrir as portas aos visitantes.

A afirmação da Rota do Românico a nível nacional e internacional aumentou a curiosidade da população residente e dos visitantes em ficar a conhecer melhor a história local.

Do trabalho em conjunto com as entidades locais e a articulação com a Entidade de Turismo Porto e Norte surgiram várias iniciativas que começam a ser conhecidas e visitadas.

A autarquia em colaboração com os promotores locais iniciou em 2006 um novo desafio criando as Rotas Gourmet, visitadas por centenas de pessoas que durante um dia passeiam pelo concelho e entre visitas a monumentos e a casas senhoriais degustam os produtos locais de reconhecida qualidade, entre eles o vinho verde e espumantes e ain-



da queijos, compotas, bolachas e muitos petiscos.

O Festival Internacional das Camélias realizou-se, este ano, pela quarta vez consecutiva e ficou marcado pelos seis mil visitantes que, durante um fim de semana, apreciaram a beleza da flor e os produtos locais criados. Artesanato, moda, produtos locais e música estiveram em destaque durante os dois dias.

Na mesma altura, cerca de 12 restaurantes espalhados pelo concelho apresentavam uma ementa comum: cozido à portuguesa e leite-creme queimado. A iniciativa Fim de Semana Gastronómico revelou-se pela positiva com os restaurantes a registarem uma ocupação acima da média com muitos comensais que, pela primeira vez, provavam a gastronomia lousadense.

Estas iniciativas ocorrem com a

colaboração de todos e, em cada ano, são refinadas pelas sugestões que cada um apresenta.

### NOVOS PROJETOS

Com a assinatura do contrato de financiamento, pelo ON2 (Programa Operacional Regional do Norte) a Loja Interativa do Turismo de Lousada assume-se como um projeto de relevo na promoção turística do concelho, com recurso a valências tecnológicas inovadoras e trabalhando em rede com as restantes lojas de todos os concelhos do norte. A intervenção contempla o aumento da área bruta para o dobro, aproveitando a estrutura do atual Posto de Turismo, situado na Praça D. António Meireles. Montra virtual, mesa interativa, painel televisivo em 3D, sala de exposições, ponto de venda de produtos locais são alguns dos equipamentos para este novo espaço.



## INOVAÇÃO

# Novos produtos criados a partir das Camélias

*Chá, compotas ou café são algumas das propostas de produtos que foram, recentemente, criados com camélias e cujos autores são promotores locais.*

A Camélia é a fonte de inspiração para a criação de um conjunto significativo de produtos produzidos no concelho. O Festival Internacional das Camélias foi a altura ideal para os dar a conhecer deliciando os visitantes.

A Quinta da Magantinha apresenta a **Compota de Camélia** feita com as pétalas. Estas depois de colhidas são bem lavadas, enxutas e vão ao lume com água, açúcar e limão. As **Bolachas de Camélia** são outra proposta da Magantinha onde a massa é esticada e moldada em pequenos círculos. No centro coloca-se compota de camélia e levam-se as bolachas a cozer.

A **Compota de Camélia** é igualmente confeccionada e comercializada pela Casa de Juste que acrescenta mais um produto ao cabaz de produtos que se encontram à venda nas principais lojas gourmet do país.

A Casa de Chá da Quinta de Ce-



dovezas sugere um **Chá** com um aroma especial a camélias para ser disfrutado num ambiente agradável de encanto onde se alia o sossego de um espaço rural com o acolhimento típico das gentes de Lousada.

O Café Mira Torre, localizada na Vila da Senhora Aparecida, apresentou na Bolsa de Turismo de Lisboa, no dia 1 de março, uma especialidade – **Café Cravo e Camélia**.

Este produto foi inspirado na Rota das Camélias e tem como ingredientes a camélia seca, o café de marca Delta, as natas frescas montadas e chocolate.

O proprietário do café Mira Torre tem obtido alguns prémios, nomeadamente o Campeonato Barista de Portugal em 2009, tendo também participado, no ano seguinte no primeiro Campeonato Barista Ibérico.



## FESTIVAL INTERNACIONAL

### 6 mil visitantes apreciaram moda e produtos locais

*A quarta edição do Festival, que se realizou nos dias 24 e 25 de fevereiro, registou uma grande afluência de público e coincidiu com o Fim de Semana Gastronómico.*

A Quinta do Redolho de Cima acolheu grande parte das iniciativas do Festival, desde o Mercado à Exposição das Camélias, passando pelo concurso, apresentação dos produtos locais criados e ainda atuação do Coro Juvenil acompanhado pelo Ensemble de Guitarras do Conservatório do Vale do Sousa.

Na sessão de abertura, o Vice-Presidente da Câmara de Lousada, Dr. Pedro Machado, agradeceu a colaboração e o contributo para a realização de uma iniciativa que “ano após anos é visitada por muitas pessoas do concelho e de fora que, tendo como pretexto a camélia, deslocam-se a Lousada e apreciam os nossos produtos”.

O prémio de Melhor Camélia de Origem Japónica foi entregue a Rodrigo Mota Leitão, de Penafiel e a Quinta Vilar d’Allen, do Porto, recebeu o prémio da Melhor Camélia de Origem Portuguesa. O prémio que distinguiu a melhor Camélia Desconhecida ficou em Lousada, atribuído à empresa Lousaplantas.

Estiveram a concurso 14 mesas de camélias, distribuídas pelo salão da Quinta do Redolho de Cima. No mesmo espaço estiveram cinco artesãos e vários produtores locais com mostra e degustação de vários produtos. No espaço exterior decorreu o Mercado das Camélias, com a presença de cinco viveiristas.



A noite de sábado foi animada pelo concerto da Big Band que encheu o Auditório Municipal.

#### DESFILE DE MODA

No domingo realizou-se o Desfile de Moda com a presença de diversas lojas de Lousada que



mostraram as novidades Primavera/Verão.

Os manequins mais novos desfilaram com propostas das lojas Ousados e Rebeldes, Traquinices, Girandola XPTO, Dr. Kid. As sugestões para a próxima estação estiveram a cargo da Mais Atrevida, Virtual Jeans, Fashion People, Baú das Prendas, To Dress. As óticas também marcaram presença com CDL - Casa dos Óculos, Óptica Piscar D’Olho, Multiópticas e D’Trivela, Instituto, Principal Noivas e empresa Torres & Ferraz.

#### JARDINS DE CAMÉLIAS

Na manhã de domingo realizou-se uma visita programada aos Jardins de Camélias, com mais de 60 pessoas que participaram no passeio promovido pela autarquia, em colaboração com as casas visitadas sob a orientação do cicerone António Assunção, recente vencedor de concurso internacional em Sintra. A visita teve início no Posto de Turismo, tendo a primeira paragem sido efetuada na Casa da Bouça, em Nogueira, do século XIX. Na Casa do Porto, em Santa Margarida, foi a paragem seguinte do grupo, que teve ainda oportunidade de efetuar uma breve visita à Senhora Aparecida, e contemplar a Torre de Vilar, integrada na Rota do Românico. Já em Meinedo, o grupo teve oportunidade de visitar os jardins da Casa de Ronfe.



## GASTRONOMIA

### Visitantes provam o cozido e o leite-creme

O “Fim de Semana Gastronómico”, que se realizou nos dias 22, 23 e 24 de fevereiro, teve como ementa comum cozido à portuguesa e leite-creme queimado, pratos bem característicos desta região.

O evento contou com a participação de 12 restaurantes distribuídos pelo concelho, entre eles Aldeia Nova e Campos Freire, em Avelada, e Brazão e Visconde, no centro da vila. Participam ainda

a Casa de Sedoura, em Boim, a Casa Ernesto, em Santa Margarida, Estrada Real, no Torno, e os Três Irmãos, em Macieira. Pedro e Inês, em Lodares, Quinta de Cedovezas, em Pias, Quinta do Caseiro, em na Ordem, e a Retinha, em Nogueira.

Esta é uma iniciativa que tem vindo a ser desenvolvida há vários anos numa parce-



ria entre a autarquia, a Entidade de Turismo Porto e Norte e os restaurantes locais que se associam a este evento, cujo número tem crescido edição após edição. O balanço é positivo com um aumento substancial do número de visitantes aos restaurantes destacando-se o facto de ter coincidido com a realização do Festival Internacional das Camélias que potenciou uma visita a Lousada.

### Concelho mostra-se na Bolsa de Turismo de Lisboa

Lousada esteve representada na Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL), tendo sido o dia 1 de março dedicado ao concelho. Inserido no pavilhão da Entidade de Turismo Porto e Norte de Portugal (TPNP), o concelho de Lousada mostrou alguns dos melhores produtos que possui, como as Rotas Gourmet e o café Cravo e Canela, do Café Mira Torre, e ainda as “Jóias do Românico”. A animação esteve a cargo da fadista lousadense Mélanie.



## PRODUTOS DE QUALIDADE

### Vinhos da Quinta de Lourosa recebem prémios

A Quinta de Lourosa, em Sousela, tem-se afirmado como produtora de vinhos reconhecidos a nível nacional e internacional, como se comprova com a atribuição de mais dois prémios.

Em fevereiro, a Revista de Vinhos distinguiu o vinho “Alvarinho Quinta de Lourosa 2011”.

No seguimento dos prémios obtidos, o vinho “Quinta de Lourosa Vinho Verde DOC Branco 2012” ficou classificado em segundo lugar pelo júri internacional em Berlim, Alemanha.

Para além dos vinhos a Quinta de Lou-

rosa tem apostado no enoturismo e em várias atividades relacionadas com a produção vinícola. Nesse sentido, no próximo dia 11 de maio organiza o Concerto de Primavera nas Vinhas, com a atuação do bando das Gaitas do Conservatório Vale do Sousa e diversas atividades, com destaque para os workshops “Iniciação à prova de vinhos” e “Poda em verde na vinha”. A Quinta tem também programado a Festa do Espumante, para 13 de julho, com prova de espumantes de Lourosa e música ao vivo e workshops sobre a temática.



### Melhor Queijo 2012 Novos Sabores é da Tapada

A Quinta da Tapada produz e comercializa desde há muitos anos queijos e vinhos que, ao longo dos tempos, têm ganho diversos prémios. O exemplo mais recente é o prémio Melhor Queijo 2012 Novos Sabores que distingue o queijo de sabor Alho com Salsa.

Em 2011, o queijo de bola Trevo, produzido também pela Laticí-



nios Halos venceu na categoria de Melhor Flamengo. Em 2010 a

marca tinha sido reconhecida com o Prémio Sabor do Ano no Queijo de Bola Flamengo Trevo e no queijo curado Trevo.

Este prémio foi atribuído durante a 4.ª edição do concurso “Melhor Queijo”, uma organização conjunta da ANIL (Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios) e a AveiroExpo.



## VISITAS GUIADAS

# Rotas Gourmet com três percursos alternativos

*A autarquia em parceria com os promotores turísticos decidiram organizar três visitas pelo concelho com provas de produtos locais e passagem por alguns monumentos.*

As Rotas Gourmet são uma oferta turística para todos os que quiserem conhecer melhor o concelho e provar os petiscos e iguarias locais. Nos últimos sete anos foram centenas os visitantes de fora e do concelho que, geralmente em grupo, experimentaram as Rotas.

Com três percursos à escolha e com um preço fixo, 35 euros, os interessados podem efetuar as visitas todos os dias, mediante inscrição prévia efetuada no local a visitar ou no Posto de Turismo, com dois dias de antecedência.

Aos sábados, a autarquia dispõe de um autocarro para visitas em grupo, com o mínimo de 20 pessoas, sendo as reservas efetuadas no Posto de Turismo.

### ROTA I

“À descoberta de Lousada... e dos seus sabores!”- este é o lema da Rota 1 onde o tradicional e o típico aliam-se, oferecendo os



“petiscos” confeccionados com o saber e a tradição de muitos anos. O dia começa, pelas 9h30, com um pequeno-almoço no campo, na Quinta da Magantinha, recheado de doces tradicionais, frutas, sumos, cafés e compotas. A Quinta da Tapada é o destino que se segue com uma prova de vinho verde, espumante e queijos.

Bacalhau em crosta de broa ou rojões com castanhas são os pra-

tos selecionados para o almoço rural no Restaurante Quinta de Cedovezas.

A parte da tarde inclui uma Visita à Torre de Vilar ou ao Santuário da Senhora Aparecida e, para terminar, a sugestão são os petiscos do mundo rural, na Quinta de Lourosa com rojõezinhos, misto de queijos e enchidos, moelinhas, pão-de-ló e broa acompanhado com vinho verde.



ESPECIAL  
turismo

## VISITAS GUIADAS

### Casas senhoriais abrem as portas para degustação

*Com as especialidades e iguarias gastronómicas em destaque, as Rotas Gourmet dão a conhecer os jardins das casas senhoriais e alguns monumentos do concelho.*

**AROTA II** abre as portas do concelho para uma viagem pelas suas especialidades gastronómicas tendo como complemento os magníficos jardins das casas senhoriais.

A Quinta da Longra é a primeira passagem para um pequeno-almoço composto por bolos, compotas caseira, chá, café e sumos. Segue-se o aperitivo servido na Adega coope-

rativa de Lousada com uma prova de vinhos verdes e espumantes produzidos em Lousada.

O almoço típico tem dois locais à escolha: a Quinta do Redolho de Cima ou o Restaurante Quinta do Caseiro cujas ementas sugerem o cabrito assado com arroz e batatas no forno ou o bacalhau assado na brasa com batatas a muro.

A tarde inclui uma visita à Igreja de Pias ou à Torre de Vilar e o



lanche é nos jardins da Casa de Juste com bolachas, compotas ou pão com cogumelos em azeite acompanhado por café, chá ou vinho verde.

#### **ROTA III**

O charme e a tradição do concelho, de mãos dadas com as paisagens naturais únicas de Lousada, conduzem os visitantes a um dia relaxante e tranquilo caso

optem pela Rota III. Na Casa de Chá da Quinta de Cedovezas é servido o pequeno-almoço rural com chás variados, bolos e doces caseiros, sumos e café. Vinhos, queijos e compotas é o menu para a prova que se segue na Quinta dos Ingleses.

O almoço é em ambiente de charme na Casa de Sedoura com opção de

dois pratos: bacalhau à “Casa de Sedoura” ou arroz de pato à antiga. Segue-se a Visita à Capela de S. Bartolomeu ou à Torre de Vilar.

Para terminar realiza-se uma merenda com visita pela história, na Casa de Vila Verde com doces regionais como pão-de-ló e bolinhos de amor, presunto e queijos com prova de vinho verde da quinta.



# Desfile de Moda Primavera/Verão Lousada 2013

