FOOD & BEVERAGE TOURISM

Um guia abrangente com 33 estudos de caso sobre destinos turísticos de gastronomia em 11 países europeus.

https://bevtour.eu/

Declaração de isenção de responsabilidade: As informações e opiniões expostas nesta publicação pertencem aos autores e não refletem necessariamente a opinião oficial da União Europeia. Nem as instituições nem os organismos da União Europeia nem qualquer pessoa agindo em seu nome podem ser responsabilizados pela utilização que possa ser feita das informações aqui contidas.

Prefácio

Enquanto instituição de ensino superior, classificada como excelente por *Ofsted* e com um registo invejável tanto na satisfação dos estudantes como no envolvimento dos colaboradores, o *Strode College* orgulha-se de assumir o papel principal neste excitante projeto internacional. A produção de alimentos e cidra de alta qualidade, produzida tanto por artesãos individuais como por fabricantes de maior escala, desempenha um papel cada vez mais significativo na economia e na indústria turística de *Somerset*.

Tanto no sentido didáctico como através da sua contribuição vital para a comunidade empresarial rural, o Strode College está bem posicionado para liderar este consórcio na prossecução dos objectivos do "BevTOUR".

Os membros europeus, que ajudaram a criar esta iniciativa, têm também imensa experiência no desenvolvimento, organização e liderança de projetos orientados para a indústria, que visam melhorar o currículo, incluindo a prestação de formação profissional a nível internacional e, participaram anteriormente em vários programas financiados pela UE e pelo Governo.

O Plano de Crescimento *Somerset* reconhece claramente a necessidade de elevar as aspirações dos jovens para assegurar a inovação dentro de uma paisagem constituída principalmente por pequenas e médias empresas (PMEs). As empresas locais, especialmente as de produção de alimentos e bebidas, identificam a criação de uma força de trabalho altamente qualificada como sendo primordial para lhes permitir tirar partido das atuais oportunidades de desenvolvimento e o *Strode College* tem um papel essencial a desempenhar nesta ambição.

Escrito pela instituição líder: *Strode College*

Introdução

Este guia foi desenvolvido para turistas que procuram descobrir novos destinos de viagem através de experiências culinárias.

Elaborámos 33 estudos de casos de viagens gastronómicas em 11 países europeus diferentes para integrar este projeto.

O projecto Bevtour é composto por 12 organizações europeias diferentes que trabalharam durante 2 anos na elaboração deste guia único de alimentação e bebidas.

Os guias turísticos e os intermediários encontrarão também neste guia variado conteúdo relevante para o seu trabalho.

PARCEIROS ENVOLVIDOS

Uma equipa de 12 organizações, da Estónia, Fran
Alemanha, Grécia, Irlanda, Itália, Portugal, Eslové
Eslováquia, Espanha, Reino Unido.

www.inn-training.co.uk

www.strode-college.ac.uk

dramblys.org

ied.eu

crnonline.de

www.e-code.sk

www.isag.pt

eurotracks.fr

www.meag.ie

www.ysbf.org

territorial-marketing.eu

www.medoroscarl.eu

Conteúdos

Destinos

Roosiku Chocolate Factory.....
The Beelitz Asparagus Route .....
Food on the Edge.....
Portuguese Fortified Wines .....
Portuguese Vinho Verde.....
Tourist Farm Topolšek / Touris Farm Urška.....
Oxnead Hall.....
Norwich City of Ale.....
Stará Hora.....

Festivals

Saaremaa Food Festival.....
The Apple Festival in Agia.....
The Wine Festival of Ampelonas.....
Calici di Stelle – Chalices of Stars.....
Gulášmajster Bzovík.....
Festival Hontianskych Chutí.....
Midlands Beer Festival.....

Guided Tours

Maison du Fromage de Meaux.....
Brewery Hops.....
Cantine Nicosia.....
Virgon.....
Aldonza.....
Bodega de las Estrellas.....
Finca Fuentillezjos.....
Oleofor.....

Itineraries

Peipsi Onion Route.....

Champagne Tour.....
Panoramaweg Werderobst.....
The Wild Atlantic Way.....
Douro Wine Route.....
Maribor Culinary Route.....
Maribor Wine Route.....

Markets

The Rungis Market.....
Markthalle IX (Berlin).....
The Fair Market in Larissa.....
Brixton.....
Hecks Cider Farm and Shop.....

DESTINOS

Fábrica de Chocolate Roosiku

Contexto:

A fábrica de chocolate Roosiku está localizada na antiga escola Roosiku que foi construída no ano de 1881. A escola funcionou até 2008, quando a casa foi abandonada durante vários anos e deixada à sua sorte. Em 2015, a família Alev decidiu mudar-se para este edifício com os seus seis filhos. A própria casa alberga também uma pequena fábrica familiar de chocolate, que produz principalmente barras de chocolate cru orgânico e doces para exportação. Hoje, esta casa oferece também um café gelado e um pequeno chocolate acolhedor.

A experiência:

O Café no coração de Roosiku, o local perfeito onde os clientes podem provar uma chávena de café aromático, chá ou cacau com uma grande quantidade de chocolate, gelado único e/ou bolos *raw*.

Há também a possibilidade de alojamento, onde os hóspedes podem relaxar após uma longa noite a saborear chocolate, e depois continuar as degustações pela manhã.

Figura 1 - Sinal para a fábrica de chocolate

Um lugar perfeito onde os visitantes podem provar o excelente chocolate, imerso num ambiente familiar.

A singularidade desta fábrica é que está rodeada por colinas e florestas onde a família Alev se inspira na natureza. Além disso, a produção é vegana, com baixo teor de açúcar e segue os valores de produção ecológicos.

Na verdade, os chocolates Roosiku são criados de receitas únicas a partir dos melhores ingredientes orgâncicos, selvagens e *raws*.

Informações adicionais:

Roosiku, Estónia

Devido à pandemia é necessário efetuar reserva.

A melhor opção de transporte é voar até ao aeroporto de Tallinn e a partir daí, alugar um carro.

Website:

www.roosiku.ee
www.facebook.com/Roosiku/

DESTINOS

Fábrica de Chocolate *Roosiku*

Além disso, o açúcar branco foi substituído por açúcar de coco e as bagas das florestas estonianas são liofilizadas.

A maior parte da produção é dedicada ao chocolate cru. Mas ao contrário do entendimento generalizado de que o chocolate cru é algo forte e amargo, a família *Alev* criou uma série de produtos e receitas que podem refutar este mito com a sua suavidade, sedosidade, e nuances gustativas.

Produtores locais envolvidos:

Roosiku chocolate factory - www.roosiku.ee

Entrada da loja com um sinal em chocolate

Seleção de chocolate Roosiku

DESTINOS

A Rota de Espargos *Beelitz*

Contexto:

O cultivo comercial de espargos na área de *Beelitz* remonta ao ano 1861, quando um cidadão agrícola da cidade, *Carl Friedrich Wilhelm Herrmann*, começou a plantar o legume num dos seus campos. Até então, os espargos eram muito desconhecidos na região e provavelmente só podiam ser encontrados em mesas aristocráticas.

Herrmann depressa encontrou imitadores à medida que o "ouro branco" se tornava cada vez mais popular. Em 1900, a região de *Beelitz* era o principal fornecedor de espargos no mercado central de Berlim. Durante a segunda guerra mundial, o cultivo dos espargos parou uma vez que o legume não fornecia calorias suficientes. Por razões semelhantes, desempenhou um papel muito menor na produção agrícola coletivizada da República Democrática da Alemanha e apenas sobreviveu em jardins e campos privados.

No início dos anos 90, no entanto, os agricultores locais e os recém-chegados reviveram com sucesso a tradição, criando uma associação local, a *Verein Beelitzer Spargel e.V.*, que hoje conta com 14 produtores de espargos juntamente com o município de *Beelitz*. Os esforços contínuos da associação para promover o "nobre vegetal" finalmente mostraram resultados. Desde 2018, os espargos de *Beelitz* beneficiam do rótulo da União Europeia como indicação geográfica protegida (IGP).

As primeiras ideias para criar uma Rota dos Espargos *Beelitz* conduziram finalmente a planos concretos em 2014 e à sua implementação em 2017, ligando as explorações de espargos do castelo e lago de

Figura 2 - Exposição de squash na quinta de espargos e aventura Klaistow

Informações adicionais:

Beelitz, Alemanha

Abril - Junho

De comboio a partir de Potsdam e Berlim. Por estrada está ligado à Bundesstraße 2 e à Bundesautobahn 9.

E-mail: info@beelitzer-spargelverein.de

Telefone: +491 51 11 64 09 34

Website: www.beelitzer-spargelverein.de/

Blankensee, no leste, a Lehnin, no oeste. A rota foi, entretanto, alargada leste para Trebbin.

A associação também criou um pequeno museu de espargos, hoje localizado em *Schlunkendorf* perto de *Beelitz*, que traça a história do cultivo do espargo na zona. Um trilho pedestre e educativo liga a cidade de *Beelitz* a esta aldeia. A primeira rainha dos espargos foi eleita em 1997.

Ela ocupa um lugar central durante a primeira colheita simbólica em Abril e o desfile anual de espargos organizado em *Beelitz* durante o primeiro fim-de-semana de Junho e representa os espargos de *Beelitz* em feiras agrícolas regionais e mesmo nacionais. Desde 2013, *Beelitz* recebeu oficialmente o direito de se intitular *Spargelstadt* (Cidade dos espargos).

Durante a estação dos espargos entre Abril e Junho, as explorações agrícolas de espargos abrem as portas aos visitantes que podem informar-se sobre a produção, comprar espargos frescos e saborear um dos numerosos pratos de espargos ou buffets servidos em restaurantes agrícolas temporários. A estação abre com o primeiro toque simbólico no início de Abril numa das quintas na presença da rainha dos espargos e termina a 24 de Junho. Os espargos frescos são também vendidos em inúmeros stands na fronteira dos campos, ao longo das estradas ou em aldeias e cidades, bem como em lojas agrícolas, enquanto os restaurantes locais dão um lugar proeminente aos "espargos reais" nas suas ementas.

Figura 3 - Quadro informativo sobre o cultivo de espargos brancos em Schlunkendorf

Um destaque sazonal é o Festival dos Espargos em *Beelitz*, que tem lugar durante o primeiro fim-de-semana de Junho. O festival, organizado pelos

produtores locais de espargos, artesãos, associações e escolas, inclui um desfile de mais de cinquenta carros alegóricos decorados com uma pirâmide de espargos e carros puxados por cavalos, acompanhados a pé por *Spargelfrauen*, mulheres com trajes tradicionais. As barracas de comida, quintas e restaurantes da cidade oferecem uma vasta gama de pratos de espargos e há também um programa de música ao vivo.

Fora do festival, os visitantes interessados em saber mais sobre a história local dos espargos podem visitar o museu dos espargos na aldeia vizinha de *Schlunkendorf*, ligado por um trilho a *Beelitz*.

A Rota dos Espargos de *Beelitz*, com mais de 50 km de comprimento, não é apenas um itinerário prescrito, mas também um convite para visitar quintas, o museu e outros pontos de interesse turístico. Aqueles ansiosos por descobrir a área a pé podem querer percorrer o trilho de 24 km de espargos (*Spargelweg*) que começa na estação ferroviária central de **Potsdam** e termina em *Beelitz*. Os entusiastas da bicicleta encontrarão uma densa rede de ciclovias. O turismo gastronómico não termina com a colheita do último espargo. A área também oferece outros produtos agrícolas que vale a pena explorar, tais como mirtilos no Verão, abóboras e, depois do dia de São Martinho, gansos.

Produtores locais envolvidos:

Obst- und Spargelhof Leue GbR: www.obst-spargelhof-leue.de

Spargel- und Gemüsehof Hugo Simianer und Söhne: www.beelitzer-spargel.com

Spargelhof Klaistow Produktions GmbH & Co. KG: www.spargelhof-klaistow.de

Jakobs-Hof Beelitz: www.jakobs-hof.de

Escultura de Carl Friedrich Wilhelm Hermann, que iniciou o cultivo de espargos na área de Beelitz

Espargos de Beelitz para levar

DESTINOS

Food on the Edge

Contexto:

Food on the Edge é um simpósio de dois dias que se realiza anualmente na Irlanda. É para chefs e entusiastas da alimentação de todo o mundo que queiram criar uma rede de contactos global melhor.
FOTE é uma reunião de chefs para ouvir, falar e debater sobre o futuro da alimentação na indústria e no planeta. FOTE 2021 foi um evento híbrido com oradores virtuais, devido às restrições de viagem na altura, FOTE 2022, no entanto, terá todos os oradores em pessoa.

"O objetivo do simpósio é desafiar a nossa perspetiva sobre a alimentação e a nossa ligação a ela. Cerca de 50 chefes de cozinha falam durante os dois dias do simpósio. Todos são escolhidos pela sua inovação, paixão e influência na cultura alimentar de hoje. Cada orador, com a sua própria perspetiva, fala durante 15 minutos sobre os aspetos culturais, sociais, ambientais e educacionais da alimentação. A ênfase da palestra é na sua visão para o futuro da alimentação e como podemos melhorar as coisas, tanto a nível local como global".

A missão da Food on the Edge é criar uma referência para as melhores práticas, em termos de alimentação, a sua cultura, e as pessoas que o produzem.

Figura 4 - Simpósio Food on the Edge 2017

Informações adicionais:

Irlanda

17 e 18 out 2022

O principal aeroporto localiza-se em Dublin. Os visitantes podem também vir por ferry através de Dublin. Do resto do país, pode viajar de autocarro, comboio ou carro. O local do evento pode variar todos os anos.

Website:
https://foodontheedge.ie/

Os chefes de cozinha em todo o lado têm a responsabilidade de ser a vanguarda da educação alimentar, seja no contexto de refeições finas, comida de rua, ou nos nossos hospitais e escolas. Todos precisamos de comer melhor e, para tal, precisamos de debater esta questão numa plataforma aberta a nível internacional. Já não é viável que os chefs fiquem atrás do fogão. Eles têm de chegar a todos, a fim de tornar a comida melhor para a próxima geração.

Os oradores presentes debatem sobre o futuro da alimentação, de forma pessoal e política. Estas conferências irão entusiasmá-lo e, esperamos, levá-lo ao ponto de algo novo, à beira de uma nova ideia ou ação que possa cumprir. Para inspirar a ação através do debate e do diálogo, isto é, Food on the Edge".

www.independent.ie/life/food-drink/food-can-be-a-vehicle-for-change-food-on-the-edge-founder-jp-mcmahon-on-placing-value-on-what-we-eat

A experiência:

Uma oportunidade de ouvir alguns dos melhores chefs do mundo, uma oportunidade para a Irlanda mostrar os espantosos produtos e as pessoas inovadoras que trabalham neste sector.
Este simpósio dá também uma plataforma para o sector alimentar irlandês mostrar os seus espantosos produtos e dar a conhecer ao mundo que a Irlanda tem uma assinatura culinária própria.

É um simpósio de 2 dias com aproximadamente 50 oradores e vários painéis de discussão sobre temas como a alimentação nas escolas. O fundador JP McMahon, descreve-o como "uma conferência com uma excursão culinária".
Os oradores são selecionados com base no seu talento e empenho em mudar a forma como comemos e cozinhamos a nossa comida, assim como a forma como pensamos sobre o futuro da comida.

Os oradores variam entre chefes de cozinha a agricultores, produtores de vinho, responsáveis pelo atendimento ao público e *sommeliers*.
Alguns chefs falam sobre a alimentação em hospitais, havendo também pessoas que trabalham com organizações sem fins lucrativos que lutam contra a desnutrição infantil. O evento em 2022 centrar-se-á no "pós-Covid-19" e o futuro da hospitalidade.

A programação muda todos os anos e pode ser encontrada aqui:
https://foodontheedge.ie/speakers/

A nossa visão sobre os alimentos mudou mais desde a pandemia, cada vez mais de estamos a comer em casa e, portanto, a mudar a forma como pensamos sobre os alimentos e os ingredientes que utilizamos, levantando questões como "será isto de origem local?”.

Este simpósio dá às pessoas um espaço para falar sobre alimentos e produtos. Durante a pandemia, cada vez mais passámos a cozinhar em casa e não visitámos tantos restaurantes, o que, por sua vez, nos deu espaço para pensar na comida que comemos e nos produtos que utilizamos. É aqui que surge a *Food on the Edge*, que pretende dar às pessoas um lugar para ter este tipo de conversas com outras pessoas com interesses semelhantes e provar também a fantástica comida que é oferecida. *Food on the Edge* pretende fazer parte da recente conversa que relaciona alimentação e saúde.

Figura 5 - Fundador JP McMahon

Simpósio Food on the Edge 2017

Simpósio Food on the Edge 2017

Informações adicionais:

Portugal

Primavera, Verão & Outono

Todos os vinhos podem ser comprados em todo o país, mas para ter e experimentar, é melhor contactar os produtores e encontrar a melhor solução para descobrir o processo de produção no local, e as possibilidades de emparelhamento.

DESTINOS

Vinhos fortificados portugueses

Contexto:

As 14 regiões vinícolas demarcadas em Portugal, caracterizadas por diferentes terroirs e influências culturais e históricas nos processos de produção, caracterizam Portugal como sendo um país muito rico na produção de vinho, considerando o país relativamente pequeno que é. Devido à grande variedade de vinhos produzidos em Portugal, existem bastantes vinhos "generosos", vinhos fortificados, que têm grande popularidade em Portugal e que têm viajado pelo mundo.

A principal característica desta categoria de vinhos é que em algum momento (antes ou durante o processo de fermentação, foi adicionada aguardente para parar a fermentação, permitindo que a doçura permanecesse, bem como um aumento do nível de álcool. A escolha das uvas e a evolução do processo de produção remontam ao século XV, tornando-as vinhos muito populares e apreciados. Acompanharam os marinheiros em viagens ao longo das suas viagens, uma vez que não se estragaram ou envelheceram.

Os principais produtos que são mais conhecidos, provêm de diferentes regiões de Portugal.

O **vinho do Porto** é um vinho generoso produzido na região demarcada do Vale do Douro em Portugal, e pode ser encontrado como doce, seco e semi-seco, tinto, branco e, mais recentemente, rosé. É o terceiro vinho mais antigo com uma denominação oficial, datada de 1756.
A **Madeira** é também um vinho fortificado, produzido na ilha portuguesa da Madeira, que na altura era um porto de escala para navios que se dirigiam para outras regiões, datando do século XV. A fortificação deste vinho serviu o propósito de não deixar o vinho estragar-se durante a viagem, e por isso foram adicionadas aguardentes de uva neutras. O vinho tornou-se muito popular, especialmente entre os britânicos, e os estilos

variam de seco a doce.
A **Jeropiga** é também um vinho mais alcoólico ao qual se adiciona aguardente ao mosto de uva no início do processo de fermentação.

Figura 6 - Zona de produção de vinho da Madeira

DESTINOS

Vinhos fortificados portugueses

Contexto:

O que o torna diferente de outras bebidas tradicionais, como o abafado, ao qual a água de fogo é adicionada durante o processo de fermentação.

O Moscatel de Setúbal é um vinho fortificado produzido na região da península de Setúbal. Existem dois tipos deste vinho: o branco e o roxo (este último mais raro hoje em dia). O seu nome provém da casta das uvas Moscatel. É conhecido por ter sido o vinho preferido dos reis franceses do século XV, e por isso tem sido exportado desde então.

Todos estes vinhos são considerados aperitivos ou digestivos, pois têm características diferentes entre eles e de cada um deles.

Há muitos produtos desviantes em outras regiões que assumem processos de produção semelhantes, mas que não conquistaram a importância e popularidade destes produtos, "mundialmente conhecidos". Como a gastronomia de cada região é também muito rica, tanto pelos produtos cultivados em cada região como pelos produtos gastronómicos desenvolvidos há séculos, é óbvio que se deve dar alguma ênfase à harmonização de cada um destes vinhos fortificados com estas especialidades.

A experiência:

O vinho do Porto é bem conhecido por ter sido emparelhado com todos os tipos de pratos, desde a carne ao peixe, mas principalmente com sobremesas e chocolate. O Porto Ruby e o LBV (Late Bottled Vintage) são perfeitos para beber enquanto se desfruta de queijos salgados.

Figura 7 - Região da Península de Setúbal – MOSCATEL DE SETÚBAL

São também muito apreciados enquanto acompanham sobremesas feitas de chocolate. O Porto Tawny, (um vinho de cor castanha devido ao maior nível de oxidação), é um vinho com ligeiras notas de castanhas e nozes, e portanto vai bem com todos os tipos de nozes, sobremesas de castanhas e queijos

curados.

Algumas receitas como o Pudim do Abade de Priscos, um pudim muito doce ao qual é adicionado vinho do Porto, combinam muito bem com este Porto. Alguns acreditam que este pudim também tem uma boa harmonização, em contraste com o vinho da Madeira. O Vinho do Porto Branco, muito utilizado em cocktails e com tónicos, é servido com azeitonas e castanhas. O Vinho do Porto Vintage é um vinho mais complexo e requer uma harmonização com frutos doces como as damas e os figos, bem como queijos azuis e nozes.

O Vinho da Madeira está também dividido por categorias. O Madeira Seco / Sercial acompanhará melhor peixe fumado, marisco, azeitonas, amêndoas torradas e queijos frescos. Madeira / Verdelho meio seco acompanhará melhor azeitonas, frutos secos em geral, caça e patês ou terrinas. Madeira meio doce / Verdelho.

DESTINOS

Vinhos fortificados portugueses

A experiência:

O Boal acompanhará melhor nozes, frutos tropicais, sobremesas com fruta, queijos de pasta mole, cremes e sobremesas à base de mel, tais como o típico Bolo de Mel da Ilha da Madeira. O Madeira / Malvasia meio-doce irá acompanhar nozes e nozes, frutos tropicais, bolachas de manteiga, chocolate preto, bolo de mel e queijos fortes picantes e azuis.

A Jeropiga é tipicamente conhecida por combinar bem com castanhas cozinhadas em todas as modas. Inicialmente feita em casa, era muito utilizada nas comemorações domésticas como vinho de sobremesa, mas tem o seu consumo diretamente ligado à comemoração do Dia de São Martinho, com castanhas, numa festividade chamada "Magusto".

O vinho Moscatel de Setúbal, tanto branco como roxo, é melhor acompanhado por Nozes, (mesmo que salgadas), laranja e sobremesas com laranja, pois é um dos aromas facilmente detetados no seu vinho, Doces Convencionais feitos com gemas de ovo e açúcar, pastel de nata (tarte de creme) bem como o sabor forte do queijo de Azeitão, da região de Setúbal.

Todos os vinhos fortificados têm grande popularidade como vinhos comemorativos, e são bebidos em ocasiões especiais, razão pela qual podem ser comprados em todo o país. Embora alguns deles devam ser consumidos pouco tempo depois de serem abertos, como os Portos de Vindima e Jeropiga, normalmente mantêm a sua qualidade numa garrafa fechada, e são populares como presentes dos viajantes.

Produtores locais envolvidos:

Port Wine - www.aevp.pt

Madeira Wine – www.discoveringmadeira.com

Jeropiga – shop.adegademoncao.pt

Moscatel de Setúbal – www.vinhosdapeninsuladesetubal.org

Região da Beira Interior – Produção de Jeropiga

Região do Douro – Produção de vinho do Porto

DESTINOS

Vinho Verde Português

Contexto:

A história diz que o Vinho Verde foi o primeiro vinho português a ser exportado para os mercados europeus. Nos séculos XVI e XVII, os vinhos do Vale do Minho e do Vale do Lima eram regularmente transportados para o norte da Europa nos mesmos barcos que traziam bacalhau e produtos manufaturados.

O Vinho Verde é um tipo de vinho único no mundo. Literalmente traduzido como Vinho Verde, a sua cor é tudo menos verde, e faz mais referência ao facto de ser um vinho jovem. O nome refere-se às características naturais da região, que produzem densa folhagem verde, uma das características que contribuem para a frescura e leveza do vinho. Este vinho é produzido na parte norte de Portugal, numa região chamada Minho e ocupa uma das maiores e mais antigas regiões vinícolas do mundo. É um produto DOC.

Pode ser vermelho, rosa (rosé) e branco, mas o branco é o mais popular e característico. É um vinho para ser consumido pouco depois de engarrafado, e é normalmente ligeiramente espumante, embora existam as categorias de Vindima Tardia ou brandy.

O Vinho Verde é produzido num solo granítico, e tem um elevado nível de acidez. Aqui, as formas mais antigas de condução da vinha ainda sobrevivem, uma das quais é a vinha pendurada ou uveira: as videiras são plantadas ao lado de uma árvore e crescem nos ramos da árvore de suporte. Outro sistema é a ramada ou treliça, que substituiu a maior parte das videiras penduradas.

O vinho tinto produzido na região dos Verdes, outrora o vinho que dominou a produção da região, é agora consumido quase exclusivamente pelas populações locais. Este vinho é muito ácido e tem uma cor vermelha

Informações adicionais

Portugal

Primavera, Verão & Outono.

Todos os vinhos podem ser comprados em todo o país, mas para ter uma experiência de prova de vinhos, é melhor contactar os produtores e encontrar a melhor solução para descobrir o processo de produção no local, e as possibilidades de emparelhamento.

muito profunda.

Região do Vinho Verde

Contexto

Todos os Vinhos Verdes devem ser servidos e consumidos ligeiramente frescos. A região organizou uma Rota para descobrir as Quintas que produzem os vinhos, que realizam locais de degustação e de refeições de harmonização alimentar.

A experiência:

Existem várias Quintas que promovem atividades relacionadas com o Enoturismo, e a maioria está relacionada com casas senhoriais antigas que pertenceram ao proprietário das quintas. Algumas delas estão nas famílias há séculos, e por isso preservam as quintas nas condições e decoração mais atuais. As mais importantes e representativas são listadas abaixo como excelentes visitas e atividades de degustação de vinhos.

Palácio da Brejoeira – construída no século XIX, a Quinta reflete o ambiente de produção de vinho que se espera de uma construção barroca e neoclássica datada de 1806. O nome da marca segue o nome da Quinta - Palácio da Brejoeira. Situa-se em Monção, junto ao rio Minho.

Quinta dos Abrigueiros – situada no Parque Natural da Peneda-Gerês, a propriedade produz vinho desde o século XVII, e pertenceu sempre à mesma família, hoje na 10ª geração. Na quinta de Arcos de Valdevez, os turistas são convidados a participar na vindima, ou a assistir a todo o trabalho agrícola relacionado com a produção e engarrafamento do famoso Vinho Verde "Casa da Senra".

Figura 8 - Casa de Senra - Quinta dos Abrigueiros

Casa de Vilacetinho - é um autêntico Solar do Douro, uma elegante casa dos séculos XVII e XVIII, rodeada por um jardim erudito que separa a casa das vinhas e o resto do espaço agrícola. Está localizada em Alpendorada. A quinta organiza passeios, atividades de prova de vinhos, almoços e jantares com menus harmonizados com os vinhos da quinta.

Solar das Bouças - data do século XVIII, e o seu nome está associado à excelência dos Vinhos Verdes que produz. Situa-se em Amares, e as vinhas ocupam uma área de 30 hectares na margem direita do rio Cávado, oferecendo um belo caminho através das vinhas com vista para o rio.

Casa de Cello - é propriedade da mesma família há mais de cem anos, e tem estado sempre dedicada à produção de vinhos na Quinta. Está situada no coração de Entre Douro e Minho, perto da pitoresca e histórica cidade de Amarante, no coração da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. A marca do vinho retoma o nome da Quinta.

A experiência:

O Solar da Casa de Sezim com fachada do século XVIII é brasonado. Situada a 4 km de Guimarães - Património Mundial da Humanidade - numa região turística de grande interesse, é conhecida pela elevada qualidade dos seus vinhos brancos. Os Vinhos Verdes da Casa de Sezim foram também muito apreciados na Idade Média e um documento de 1396 refere-se a eles. Para além da degustação de vinhos, servem refeições temáticas com harmonização de vinhos.

Produtores locais envolvidos:

- Palácio da Brejoeira
  www.palaciodabrejoeira.pt
- Quinta dos Abrigueiros
  https://www.casadasenra.pt
- Casa de Cello
  www.casadecello.pt
- Casa de Viacetinho
  www.casadevilacetinho.pt

PALÁCIO DA BREJOEIRA

CASA DE VILACETINHOS

Informações adicionais:

Eslovénia

6h – 22h

A quinta turística Urška é acessível de carro a 12 km de distância da auto-estrada Maribor-Ljubljana, a estação ferroviária mais próxima fica em Celje (a 30 km), o aeroporto internacional de Maribor fica a 28 km.

Website: www.kmetija-urska.si/

DESTINOS

Quintas Turísticas Topolšek/Urška

Contexto:

A história de sucesso começou em 1991 quando o conceito da quinta turística ecológica foi criado e a sua promoção amplamente declarada. Treze anos mais tarde, no ano de 2014, a mãe Vilma entregou as rédeas à sua filha Urška, que trouxe a modernidade e frescura de novas ideias como representante de uma geração mais jovem. Desde então, a filha Urška continua com sucesso a história da família, mantendo e desenvolvendo a quinta, acrescentando novos conceitos e utilizando todos os meios de promoção moderna. O feedback dos convidados é recebido através da sua opinião e fotos nas redes sociais, que é também a melhor publicidade para o local.

Além disso, Urška acrescentou um meio de comunicação “antiquado”, mas muito interessante - uma "Caixa de Desejos" - onde os desejos diários dos hóspedes são escritos. Esta comunicação diária cobre os desejos alimentares, bem como algumas queixas sobre alojamento que por vezes também aparecem, o que permite resolver qualquer problema antes dos hóspedes partirem e o feedback posterior não pode ser mais do que positivo.

A essência desta exploração turística familiar é a abordagem à natureza. A quinta foi oficialmente reconhecida e registada como a quinta ecológica no ano 2009, e desde então a família *Topolšek* recebeu numerosos prémios e certificados do seu modo de vida sustentável. Um deles é o "*Ecolabel*" - o rótulo oficial da União Europeia que a quinta recebeu no ano de 2011. Este rótulo foi o primeiro deste tipo alguma vez atribuído na Eslovénia. O primeiro certificado oficial sustentável faz parte do "*Slovenia Green Accommodation Project*", o que o torna uma das melhores práticas na Eslovénia e estabelece padrões para outros nesta indústria.

Uma vez que o lugar foi premiado duas vezes, especialmente como alojamento turístico amigo do ambiente, a sustentabilidade não se relacionada apenas com os alimentos e a sua produção. É algo sentido em

cada passo, mesmo quando se vai dormir há um cheiro da madeira da floresta próxima. O mobiliário é artisticamente trabalhado pelo fabricante vizinho de produtos de madeira.

O trabalho de cada dia é estrategicamente dividido entre os membros da família e representa um verdadeiro desafio, uma vez que deve ser feito na perfeição para cumprir todos os objetivos e padrões ecológicos estabelecidos, bem como para satisfazer os turistas que vieram ao local, especialmente devido à promoção da singularidade desta Quinta.

Figura 9 - Uma das zonas de refeição disponíveis

Contexto:

No entanto, o ponto principal de tudo isto sempre foi a abordagem à natureza. A família aprendeu a respeitar e amar a natureza e assim, ensina os hóspedes a fazer o mesmo. Incomodam-nos com a utilização de plásticos e procuram sempre novas e modernas formas de introduzir o princípio da sustentabilidade e da vida sustentável em coexistência com a natureza. É por isso que existem garrafas em todos os quartos - para encorajar os hóspedes a utilizar a excelente água da torneira.

Figura 10 - Pequeno-almoço na quinta

Os turistas hospedados na quinta Urška utilizam amplamente as redes sociais, nomeadamento o Facebook e o Instagram, onde publicam imagens e *reviews* das suas férias na natureza. Em vez do livro de elogios e reclamações, a "caixa mágica" está disponível. Os hóspedes podem deixar mensagens sobre os seus desejos durante a sua estadia, o que permite ao anfitrião preparar os pratos de acordo com estes desejos, organizar viagens ou, se necessário, reparações, ou tratar assuntos em falta. Os comentários dos hóspedes mencionam principalmente a bela natureza, e a hospitalidade e flexibilidade da família Topolšek que dirige a quinta.

A experiência:

O conceito único desta quinta consiste no envolvimento dos hóspedes nas atividades diárias da quinta - especialmente o trabalho no campo onde os hóspedes podem recolher legumes e as crianças podem procurar os ovos que serão utilizados mais tarde nas refeições. O menu é também uma questão especial, uma vez que não existe. Os desejos dos convidados estarão no prato de amanhã. Outros desejos poderão também ser seguidos pelos anfitriões.

Figura 11 – Quinta TOPOLŠEK/URŠKA

A experiência:

A cave é agradavelmente fresca e iluminada por lâmpadas de cerâmica. As prateleiras contêm uma oferta boutique de garrafas de Blaufränkisch e várias variedades de vinho branco, desde o italiano Riesling e Rhein Riesling ao Pinot Blanc & Sauvignon. Os seus vinhedos são biológicos. Reforçam as vinhas com pulverizações orgânicas à medida que começam a crescer, dando-lhes boas condições para um maior crescimento.

Como especialista em receitas tradicionais, a mãe Vilma cozinha-as quase sem esforço - com um padrão perfeito e sem ovos, tornando-as adequadas também para veganos. Urška gosta de realçar os seus pratos com uma pitada de modernidade e o seu toque único. Estimula os seus pratos com plantas selvagens e flores comestíveis do seu jardim. Produzem quase 90% de tudo sozinhos nos seus campos, vinhas e viveiros. Recebem o resto dos vizinhos, uma vez que a sustentabilidade também significa a atitude para com o ambiente e outros fornecedores locais.

Os princípios importantes na gestão da sua exploração turística são não só a promoção do destino, mas também as boas relações com os vizinhos: "Se os habitantes locais estiverem satisfeitos, os hóspedes sentem-se melhor e optam por regressar. "Os principais produtos fornecidos localmente são sal, farinha, leite e mel.

Figura 12 - Seleção de comida disponível

A essência da Quinta não está apenas nos serviços adicionais de bem-estar que prestam, mas também no sentimento acolhedor que complementa as experiências. Antes dos convidados irem para casa, há outro ritual à sua espera, Urška leva-os para o campo e coloca-lhe uma pequena caixa de madeira nas mãos.

Quando se assusta, pensando que terá de puxar ervas daninhas na colina íngreme, ela encanta-o com o facto de poder apanhar vegetais para levar consigo para casa. Na sala, pode procurar produtos biológicos vendidos sob a sua própria marca e escolher entre uma vasta gama de compotas, chás, sumos, vinhos e chinelos de feltro feitos pela sogra de Urška, criados a partir da lã das ovelhas de Topolšek, é claro. Desta forma, pode reviver as experiências que desfrutou na Quinta de Urška na sua própria casa.

Produtores locais envolvidos:

- Sal: ECO HERBS GARDEN MAJNIKA
  http://majnika.si/
- Mel: BEE KEEPING KRIVEC ;
  Čebelarstvo krivec (no webpage)
- Farinha: THE SORŽEV MILL
  http://sorzev- mlin.si

DESTINOS

Oxnead Hall

Informações adicionais:

Oxnead, Reino Unido
Aberto todo o ano

Oxnead Hall
Oxnead
Norwich
Norfolk NR10 5HP

Website:
oxneadhall.co.uk/

Contexto:

O local tem estado ocupado desde a pré-história, e os achados arqueológicos incluem cabeças de machado, facas e pontas de lança. Durante a época romana, Oxnead era uma cidade fortificada ocupada nas margens do rio Bure. Na altura do levantamento do Doomsday (1086), a propriedade pertencia à família Halden. Em 1368 foi adquirida por Sir Robert de Salle, e em 1420 a propriedade tinha sido vendida à família Paston.

A família Paston viveu em Oxnead entre 1420 e 1732 e grande parte das suas vidas em Oxnead estão registadas numa coleção única de cartas e papéis. Após o desaparecimento da família Paston, a casa principal foi demolida e apenas a ala de serviço foi deixada de pé. A propriedade foi comprada pelo Almirante Anson (o primeiro homem a circum-navegar o mundo) em 1735. Desde então, várias famílias ocuparam Oxnead Hall, incluindo John Adey Repton (filho de Humphrey Repton) e John Hedgecoe (fotógrafo). A propriedade é atualmente propriedade da família Aspinall.

Oxnead viveu o seu primeiro casamento, um ano após a família Aspinall se ter mudado para cá. A sua filha Eleanor, uma professora, foi casada com Richard, um oficial do Exército, em 2012, e esse evento foi a semente que cresceu até se tornar o local premiado de hoje. O celeiro, o alojamento e os jardins foram amorosamente restaurados, sem qualquer despesa poupada.

Figura 13 - Sala de eventos na Oxnead Hall

DESTINOS

Oxnead Hall

A experiência:

Oxnead Hall estate é um local multi-premiado de eventos, casamentos e férias localizado na gloriosa zona rural do norte de Norfolk. O local perfeito para casamentos exclusivos, celebrações, e férias; Oxnead Hall oferece alojamento luxuoso para até 32 convidados. Desde o magnífico Tudor Hall até à igreja medieval, desde o grande celeiro maravilhosamente renovado até aos acres de jardins deslumbrantes; Oxnead é um lugar verdadeiramente idílico para celebrar e descontrair.

Figura 14 - Jantar no Oxnead Hall

Oxnead é ideal para acolher uma variedade de eventos, quer no Grande Celeiro, quer nos jardins. O Grande Celeiro pode sentar-se até 220 para jantar ou 300 em estilo de conferência, e pode ser fornecido alojamento no local para um máximo de 32 pessoas.

O Grande Celeiro foi concebido acusticamente para ser adequado para performances de música clássica. Os hóspedes podem desfrutar de bebidas e talvez um piquenique nos jardins, seguido de uma atuação no Grande Celeiro.

Figura 15 - Oxnead Hall

DESTINOS

Norwich Cidade da Cerveja

Contexto:

Se não fosse o Covid-19, o festival da cidade de cerveja de Norwich teria celebrado recentemente o seu décimo ano.

Escritores de cerveja de todo o país teriam vindo à cidade, para descobrir as espantosas cervejas produzidas na região e visitar alguns dos maravilhosos pubs que enfeitam as ruas de Norwich.

Os pubs seriam palco de festivais, *quizzes*, noites de música, degustações de cerveja, harmonização de comida e cerveja, e todo o tipo de outros eventos. Os cervejeiros fariam palestras, mostrariam as suas últimas cervejas, e saboreariam os frutos do seu trabalho.

A experiência:

45 acolhedores bares e pubs da cidade esperam por si, servindo as melhores cervejas da região que são frequentemente combinadas com os produtos locais da temporada. Norfolk cultiva algumas das melhores cevadas para malte do mundo - venha e prove!

Figura 16 - Uma cerveja com vista para a cidade

Veja a cidade de forma diferente - trilhos de cerveja levam-no "fora da estrada" através das partes históricas da cidade, permitindo ver o património através da lente dos

Informações adicionais:

Norfolk, RU

Verificar o website para datas

Acessível por comboio e carro.

Facebook: facebook.com/CityOfAle

Website: www.cityofale.org.uk

pubs e da tradição cervejeira. Chamamos-lhe "beer-geography" - uma expedição de cerveja.

Conheça os melhores escritores de cerveja, cervejeiros, malteiros e sommeliers enquanto o conduzem pelos estilos, aromas e sabores das melhores cervejas da região. Experimente uma harmonização de comida e cerveja - ou uma caça ao tesouro dos bares - ou uma visita guiada ao património da cerveja.

Numa era em que o encerramento dos pubs continua, Norwich valoriza a tendência com uma abundância de proprietários de longa data, pubs diversos e muitas *free-houses* independentes, permitindo aos mais pequenos, "cervejeiros de nicho", uma oportunidade de mostrar as suas cervejas.

A cidade tem uma tradição de pubs e cervejarias que remontam a 1249, oferecendo hospitalidade e amizade a todos - agora se isso não é desculpa para uma cerveja!

DESTINOS

Norwich Cidade da Cerveja

Produtores locais envolvidos:

A	
THE ADAM & EVE	THORPE TRAIL
THE ANGEL GARDENS	WATERLOO TRAIL
ARBORETUM	LANES TRAIL
THE ARTICHOKE	WATERLOO TRAIL
B	
THE BEEHIVE	UNTHANK TRAIL
THE BELGIAN MONK	LANES TRAIL
THE BLACK HORSE	HEIGHAM TRAIL
BRITANNIA GARDENS	HEIGHAM TRAIL
C	
THE COACH & HORSES (THORPE)	THORPE TRAIL
THE COACH & HORSES (BETHEL ST.)	UNTHANK TRAIL
D	
THE DUKE OF WELLINGTON	WATERLOO TRAIL
E	
THE EARLHAM ARMS	HEIGHAM TRAIL
F	
THE FAT CAT	HEIGHAM TRAIL
THE FAT CAT BREWERY TAP	WATERLOO TRAIL
THE FAT CAT & CANARY	THORPE TRAIL
G	
THE GARDEN HOUSE	HEIGHAM TRAIL
THE GEORGIAN TOWNHOUSE	UNTHANK TRAIL
J	
THE JUBILEE	THORPE TRAIL
K	
THE KING'S ARMS	LAKENHAM TRAIL
THE KINGS HEAD	MAGDALEN TRAIL
L	
THE LEOPARD	MAGDALEN TRAIL
LOLLARDS PIT	THORPE TRAIL
LOUIS MARCHESI	MAGDALEN TRAIL
M	
THE MAIDS HEAD BAR	THORPE TRAIL
THE MASH TUN	LANES TRAIL
THE MURDERERS	LAKENHAM TRAIL
P	
THE PLASTERERS ARMS	MAGDALEN TRAIL
R	
REDWELL TAPROOM	LAKENHAM TRAIL
THE REINDEER	HEIGHAM TRAIL
THE RIBS OF BEEF	MAGDALEN TRAIL
THE ROSE INN	LAKENHAM TRAIL
THE RUMSEY WELLS	LANES TRAIL
S	
ST ANDREWS BREW HOUSE	MAGDALEN TRAIL
THE SIR GARNET	UNTHANK TRAIL
SIR TOBY'S BEERS	UNTHANK TRAIL
THE STANLEY	WATERLOO TRAIL
T	
THE TEN BELLS	LANES TRAIL
TRAFFORD ARMS	LAKENHAM TRAIL
V	
THE VINE	LANES TRAIL
W	
THE WALNUT TREE SHADES	LAKENHAM TRAIL
WARWICK STREET SOCIAL	UNTHANK TRAIL
THE WHALEBONE	WATERLOO TRAIL
THE WHITE LION	LANES TRAIL

Poster de 2022 – Festa de Lançamento

Amostras de cervejas da cidade

Informação adicional

Eslováquia

Aberto todo o ano

Acessível por Estrada vindo de Levice, Krupina, Veľký Krtíš ou Šahy

Website:
www.starahora.sk

DESTINOS

Stará Hora

Contexto:

Stara Hora representa um património protegido de arquitetura popular pertencente ao município da aldeia de Sebechleby, no sul da Eslováquia Central. Stará Hora é de facto uma área de vinhedos tradicionais com várias caves situadas em casas tradicionais arquitetonicamente agradáveis. Há também um museu da cultura popular local presente que é gerido pelo município. A aldeia de Sebechleby organiza anualmente um festival de vindimas em Stará Hora que atrai regularmente milhares de visitantes.

A experiência:

Os visitantes têm a oportunidade de participar em provas de vinhos, na maioria das caves. É também oferecida comida tradicional da zona da histórica região de Hont. Há uma série de exposições de arte popular com a possibilidade de adquirir diferentes produtos. São montados palcos para acolher vários músicos, a maioria deles apresentando o folclore sob a forma de canto e dança.

Figura 17 - Vista de Stará Hora

Produtores locais envolvidos:

w
ww.sebechleby.co
m
www.sebechleby.c

DESTINOS

Stará Hora

Figura 18 - Visitantes em Stará Hora

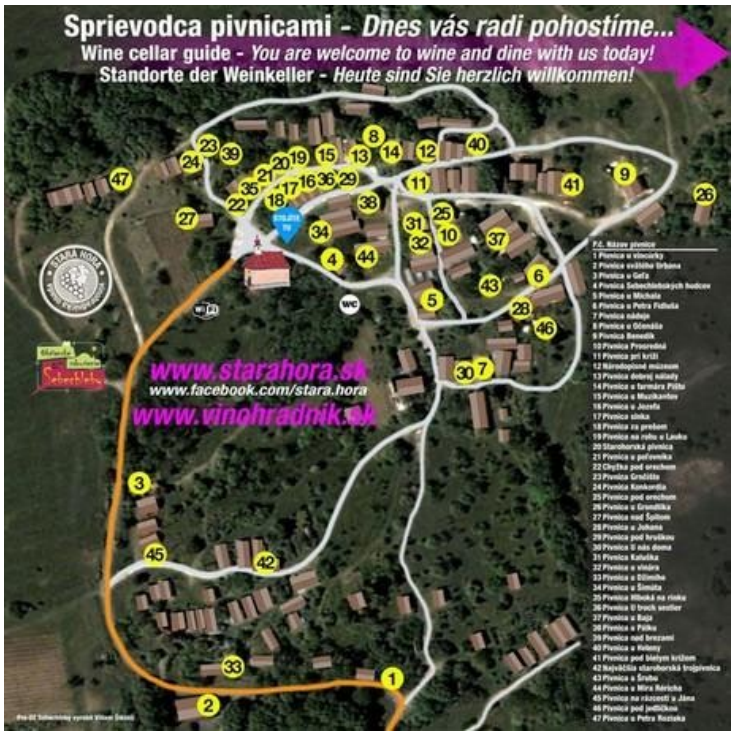


Figura 19 - Mapa de Stará Hora

FESTIVAIS

Festival de Comida Saaremaa

Contexto:

Saaremaa traduzido significa literalmente "terra da ilha" e é um magnífico lugar intocado onde reina, abeto incontestado ar fresco e limpo. Pitorescas aldeias piscatórias, casas de campo tradicionais da Estónia, um enorme castelo em Kuressaare, pitorescos moinhos de vento e uma vida selvagem diversificada fazem de Saaremaa um local maravilhoso para explorar. A ilha é bem conhecida pelos seus produtos lácteos, mas também pelo delicioso e denso pão preto que se pode encontrar em todo o país. Juro que este pão é tão delicioso que só precisa de um pouco de manteiga e está pronto. Infelizmente é um dos pontos mais esquecidos e subvalorizados do país.

A ilha reapareceu à luz do dia após uma hibernação forçada de meio século sob domínio soviético, quando, como "zona fronteiriça" militar, eram necessários passes especiais para viajar de ou para eles, independentemente do isolamento imposto cada Inverno pelos mares gelados. Mas entre as guerras mundiais e anteriores, Saaremaa em particular era uma estância de verão, conhecida internacionalmente pelos seus banhos de lama e concertos, e pela beleza tranquila dos seus bosques de bétula e zimbro e dos seus moinhos de vento e prados. Todas as três ilhas têm a reputação de serem descontraídas e amigáveis.

O alojamento na ilha varia de beliches limpos na quinta de cavalos Tihuse, onde se pode montar a raça estónia robusta, a tori, e provar sopa de cerveja (estranhamente, um pudim), até ao "get-away- from-it-all chic" do Nami Namaste, que é frequentemente utilizado como um retiro pela elite da Estónia.

Até o Presidente francês Nicolas Sarkozy dormiu no sótão branco convertido de um curral de gado, com vista para prados sem fim.
Um dos principais eventos realizados na ilha é o festival

Informações adicionais:

Saaremaa, Estónia

2 - 12 Setembro

A melhor maneira de chegar é através do ferry de Virtsu no continente. As ligações de autocarro que incluem a viagem de ferry são possíveis a partir de Tallinn e Pärnu, entre outros.

Website:
www.saaremaatoidufestiv al.ee
Facebook
www.facebook.com/saare maatoidufestival
Email
info@saaremaatourism.ee

gastronómico de Saaremaa.

Contexto:

O festival tem vindo a ser realizado desde 2014. O programa inclui muitas atividades nas ilhas de Saaremaa e Muhu. Por último, mas não menos importante, se gosta da natureza, há também parques onde pode experimentar atividades de campismo.

A experiência:

Festival de Comida de Saaremaa é uma semana repleta de eventos emocionantes relativos à alimentação. O evento principal é a Semana do Restaurante Saaremaa, com menus de restaurante que abrangem um almoço de 2 pratos por pessoa por 10 euros e um jantar de 3 pratos por 18 euros.

Outro evento que não pode faltar é o Dia dos Cafés Apple. Em diferentes jardins, pátios e outros locais, pode encontrar muitos Apple Cafés. Cada café tem algo de excitante e único e convidam-vos a todos a virem visitar. Tudo isto dá razões mais do que suficientes para descobrir a cidade numa excursão bastante diferente. Além disso, se estiverem interessados em descobrir mais sobre esta ilha fascinante, as casas da sociedade da aldeia abrem as suas portas aos visitantes. 15 casas em todas as ilhas Saaremaa e Muhu estão abertas. Cada lugar é especial e vale a pena visitar. O objetivo destes dias de portas abertas é introduzir a razão da construção e a história das casas. Os habitantes locais partilham a informação sobre a vida da sociedade, oferecem uma refeição ligeira e conversam consigo. Graças a estes dias de portas abertas, os visitantes podem encontrar um lugar adequado para diferentes eventos.

Para além de uma aventura emocionante nas ilhas, tem a oportunidade de participar num jogo de visita a aldeias e ganhar um prémio dado pelas casas da sociedade. A participação é simples. Pergunte por si mesmo, um prato especial do primeiro lugar que visitar. Tem de visitar pelo menos 7 casas da sociedade durante um dia. Peça um autocolante de cada lugar que visitar e cole-o no seu prato. Por último, mas não menos importante, deixe o seu prato com o seu endereço de correio electrónico, até ao último lugar que visitar. Se gosta de música, não pode perder o invulgar "Koogikontserti" (concerto de bolos) realizado na Casa da Cultura Tornimäe, onde pode desfrutar de bolos feitos por mulheres locais e pode conversar com músicos.

Figura 20 - Dia de mercado

Se gosta de história, deve visitar o Clube Nasva. Está localizado na histórica aldeia piscatória de Nasva, através da qual corre o rio Nasva. O rio é rico em água e peixe, o que inicialmente deu ímpeto ao desenvolvimento de uma aldeia piscatória, mais tarde com um povoado próspero. Muito interessante, é o facto de os eventos serem fotografados e parcialmente filmados, e as gravações serem tornadas públicas no Facebook, Instagram e website do Saaremaa Food Festival. Por outro lado, se quiser passar uma noite agradável na rua principal, pode desfrutar do piquenique da rua Kuressaare. Sente-se à mesa que é posta ao longo da rua principal para centenas e experimente as iguarias locais numa atmosfera espantosa.

A experiência:

Não se preocupe, também há algo para os amantes de animais, um lugar onde os aldeões têm o prazer de lhe apresentar cada animal. O Asva Viking Village Animal Park é o lar de uma variedade de animais. Como exemplo, pode encontrar-se com uma ovelha de Kihnu, uma ovelha em miniatura, uma cabra, ou um cabrito anão dos Camarões.

Por último, mas não menos importante, não se esqueça do Dia do Mercado, uma grande oportunidade para falar diretamente com os produtores e encher as suas malas com grandes produtos locais.

Produtores locais envolvidos:

Asva Viking Village Animal
Park Nasva Club
Tornimäe Culture House

Saaremaa, Estónia

Seleção de comida no festival

FESTIVAIS

Festival da Maça em Agia

Contexto:

O Festival da Maçã é organizado todos os anos no início de Setembro em Agia. O município de Agia organiza o Festival nos últimos 15 anos, promovendo desta forma tanto o principal produto cultivado pelos seus habitantes como a região mais amplamente.

Trata-se de um festival de sete dias, que consiste em cerimónias religiosas, eventos de música e dança, e apresentação das maçãs. O cultivo de maçãs em Agia é considerado um dos mais dinâmicos a nível nacional, uma qu e a zona apresenta uma grande variedade de maçãs, tais como Scarlet, Jeromine, Super Chief, Red Chief, assim como Red Velox e Golden.

O objetivo deste festival é informar os agricultores sobre métodos e técnicas agrícolas inovadoras, e promover os seus produtos. Outro objetivo deste evento é a criação de conteúdo cultural em relação à maçã e os seus derivados, que permitirá apoiar a economia local e abrir novos horizontes em instituições, tais como as celebrações do produto agrícola.

Finalmente, o objetivo é destacar tanto o património cultural da região como o seu património rural. Para além das atividades do evento, existem workshops que informam os agricultores sobre os novos métodos de cultivo e comercialização da maçã. Isto é importante para os agricultores locais, uma vez que o cultivo de maçãs em Agia é considerado um dos mais dinâmicos a nível nacional.

Figura 21 - Sinal feito de maças no festival

Informações adicionais:

Agia, Grécia

Realizada anualmente na aldeia a partir de Setembro e tem a duração de 7 dias.

Acessível de toda a Grécia por estrada, do estrangeiro viaja para o país quer do aeroporto de Atenas quer do aeroporto de Salónica, e depois conduz até Larissa.

De Larissa existem linhas de autocarros que o ligam à área de Agia.

Website: Não existe website, mantém-te atento às redes sociais, jornais locais e internacionais, para novidades acerca do festival

Contexto:

Além disso, o património cultural da região é preservado e destacado, através de vários eventos e atividades, tais como exposições, espetáculos teatrais, performances musicais e de dança, e eventos desportivos. O mercado local é também reforçado porque há uma elevada afluência de visitantes.

A experiência:

A maçã é de particular importância tanto como fruto como produto nutricional. Além disso, o Festival da Maçã em Agia tem uma história especial na região. O município de Agia organiza nos últimos 15 anos este evento, promovendo desta forma, tanto o principal produto cultivado pelos seus habitantes, como a região. Para além deste evento, realiza-se um festival em honra de Agios Antonios.

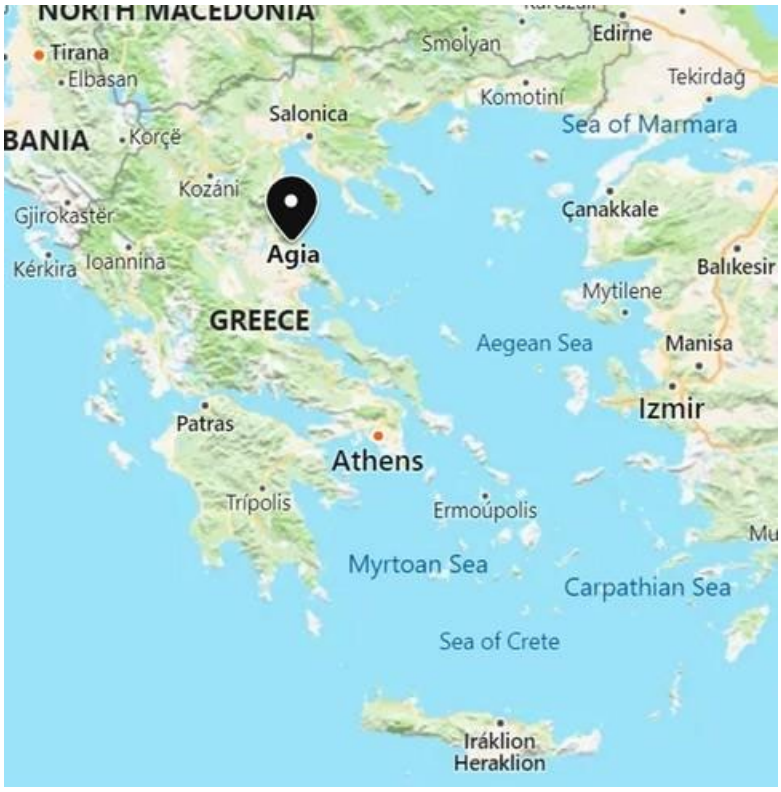
Ambos os eventos são celebrados ao longo dos anos, por volta da mesma altura. Os convidados podem desfrutar de uma série de eventos e atividades, incluindo exposições, concertos, teatro, música, espetáculos de dança e eventos desportivos. Além de eventos e atividades, os visitantes podem descobrir a área, que tem uma riqueza de monumentos, tais como igrejas com decoração notável e grande história.

O município de Agia, em cooperação com as autoridades locais, também adquire produtos, relacionados com a maçã, para depois os oferecer aos locais e visitantes, nos espaços de exposição especialmente concebidos para o efeito. Além disso, de particular interesse é a caminhada que liga a área de Agia com a aldeia Megalovryso, na qual todos os organizadores e visitantes do festival podem participar.

Finalmente, vale a pena notar que os visitantes do festival também podem visitar as zonas costeiras de Larissa, que estão muito próximas de Ágia. Agiokampos é uma aldeia à beira-mar no município de Agia. A sua praia tem um comprimento de 10,5 km (6,5 milhas) e é a praia mais popular da unidade regional de Larissa, com multidões de turistas que vêm todos os verões. Assim, os visitantes deste evento poderão participar em diversas atividades, aprender sobre a história e tradição locais, apreciar os produtos locais, conhecer pessoas e culturas diferentes e, em combinação com tudo o acima exposto, relaxar, uma vez que a área tem uma enorme beleza natural.

Produtores locais envolvidos:

KISSAVOS – Agriculture Cooperative of Agia 1st km Agias - Agiokampou, Agia, Larissa



Mapa de Agia

Maças

Vista de Agia

FESTIVAIS

Informações adicionais:

Larissa, Grécia

Realizada anualmente no fim de Agosto, com a duração de 3 dias

A distância de Larissa e Thessaloniki é curta. Há rotas frequentes e inúmeros meios de transporte. De Larissa existem linhas de autocarro que o ligam à área de Ampelonas

Website: Não existe website, mantém-te atento às redes sociais, jornais locais e internacionais, para novidades acerca do festival

O festival de vinho em Ampelonas

Contexto:

A Unidade Territorial de Larissa é caracterizada pela sua atividade vitivinícola. Segundo o departamento de controlo de qualidade do vinho, a produção de uvas em 2012 em Larissa foi de cerca de 11 milhões de quilos, que produziram 7,5-8 milhões de litros de vinho. Os viticultores locais incorporaram técnicas modernas na tradição, sem estragar os sabores autênticos do vinho, razão pela qual este é um grande e único local para se entregarem às atividades de enoturismo.

O Festival de Ampelonas é um exemplo do quanto os habitantes locais valorizam a viticultura na região, organizado anualmente há mais de 60 anos na região de Tyrnavos. O Festival do Vinho começou em 1959, destacando a especificidade da região. Foi uma iniciativa difícil, uma vez que os recursos disponíveis na altura eram limitados, mas foi bem apoiada pela comunidade local. A Festa do Vinho de Ampelonas é um dos principais eventos de Larissa, incluindo uma vasta gama de atividades artísticas e culturais, combinada com a promoção da identidade especial da região, que é a vinha e o seu antigo produto, o vinho.

Figura 22 - Vinha em Larissa

Tem lugar numa área natural de 40 hectares, decorada com lagos e fontes artificiais, com corredores pavimentados e duas plataformas devidamente arranjadas, que oferecem a oportunidade de apresentar eventos mais complexos. Todos reúnem e provam vinhos maravilhosos das adegas, dançando e divertindo-se tanto com aldeões como com viajantes que vêm de todas as partes do mundo. Neste evento, alguém pode combinar o seu amor pelo vinho.

A experiência:

O Festival do Vinho em Ampelonas é uma instituição e um dos eventos culturais mais importantes de Larissa, que é uma continuação de uma tradição de anos, assegura a promoção de produtos de excecional qualidade, apoia a economia local e contribui para a extroversão do sector primário. O enoturismo grego tem sido geralmente incentivado através deste festival, que serve como meio de estimular as zonas rurais e de as estabelecer como destinos enoturísticos.

Além disso, na Grécia, existem sete associações que visam promover a imagem dos vinhos gregos juntamente com a preservação da cultura local, e Larissa faz parte destas associações.

O Festival do Vinho em Ampelonas é visitado por centenas de pessoas de toda a Tessália, Grécia e do estrangeiro. Vale a pena experimentar este evento, pois o programa planeado envolve diferentes eventos culturais e musicais, envolve experimentar uma grande variedade de vinhos de produtores locais, e também ser informado sobre a história da região ao longo do tempo e a sua relação com a vinha e o vinho. Ao mesmo tempo, os viticultores podem promover o seu vinho, para o tornar conhecido em toda a Grécia e no estrangeiro, e para promover os seus produtos locais, reivindicando assim o seu reconhecimento de qualidade.

Alguém que visitará o Festival do Vinho poderá provar várias variedades de vinho, tais como Moshato, Krassato, Ampelakiotiko, Roditis, Xinomavro, Assyrtiko, Mpatiki, Merlot e Debina.

Figura 23 - Poster do festival

As zonas vitícolas de Ampelonas produzem principalmente vinhos POP e IGP, que são universalmente reconhecidos. Ampelonas é, em geral, uma cidade moderna, muito próxima de Larissa, com significado comercial, cultural e histórico, elegante ambiente residencial e natural e belas áreas de lazer. Assim, os visitantes do festival do vinho podem combinar a sua experiência, com um passeio em Ampelonas, e também na cidade de Larissa.

Produtores locais envolvidos:

- Dougos www.dougos.gr
- Tyrnavos Winery www.tirnavoswinery.gr
- Migas Winery www.domaine-migas.gr
- Karipidis Winery www.karipidi.gr
- Katsaros Winery www.ktimakatsarou.gr
- Vrissas Winery -VRISSAS S.A.
- Vasdavanos Winery - vasdavanos.gr
- Zafeirakis Winery - Zafeirakis.gr
- Tsantalis Winery - Tsantali.com

Interior de uma adega em Larissa

Poster para o festival

Poster para o festival

FESTIVAIS

Calici di Stelle - Cálices de Estrelas

Contexto:

Em toda a Itália, o maior evento de verão dedicado ao vinho e ao prazer de estarem juntos é o "Calici di Stelle" Cálices de Estrelas, que se realiza todos os anos na primeira parte de Agosto nas aldeias e caves de Itália. O evento é organizado desde 1998 pelo Movimento do Enoturismo e pela Città del Vino, a associação de municípios vitivinícolas em Itália, e conta hoje com a participação de centenas de realidades de toda a Itália, adegas e administrações locais unidas pelo município. O interesse pela cultura do vinho como estímulo para o desenvolvimento sustentável do território. O evento desenvolve-se com uma miríade de nomeações, do Vale de Aosta à Sicília e, por conseguinte, tem lugar com a colaboração dos municípios anfitriões e a participação de mais de 800 adegas do Movimento do Enoturismo, todas as adegas entre as mais prestigiadas de Itália.

Como dissemos, o evento afeta a primeira metade do mês, mas a data de referência é 10 de agosto, San Lorenzo, para a chamada "noite das estrelas cadentes", quando é possível testemunhar, o espetáculo natural de uma "chuva de meteoritos". Nas primeiras semanas de agosto, de facto, a Terra na sua órbita passa por aquilo que os astrónomos definem como uma "chuva de meteoritos", minúsculos corpos sólidos que, em contacto com a atmosfera, se precipitam e consomem num rasto de luz.

Figura 24 - Mapa da área

Assim, "todos com o copo na mão e o nariz para cima" porque na noite de San Lorenzo, quando o fenómeno atinge o seu auge, os astrónomos calculam que, em média, há cerca de uma centena de trilhos luminosos observáveis a olho nu a cada hora.

Informações adicionais:

Sicília, Itália

Agosto, o destaque é o 10° dia, a festa de São Lourenço

Cada cidade é facilmente alcançável de carro ou mesmo de autocarro. O estacionamento é relativamente fácil, na ocasião existem áreas designadas.

Website:
www.cittadelvino.it

Background:

A tradição chama-lhes "as lágrimas de São Lourenço"; para a ciência, são os Perseids, porque os meteoros aparecem no céu noturno contra o fundo da constelação de Perseu. Na mitologia greco-romana, o fenómeno astronómico dos meteoros de agosto foi interpretado como uma chuva fertilizante favorecida pelo deus Priapus, que teria assim renovado a fertilidade da terra.

Em geral, cada adega associada ao Movimento Turismo del Vino que adere a "Calici di Stelle" apresenta um programa personalizado, que pode ser visto nos seus respetivos canais sociais. O evento inclui jantar sob as estrelas, noites de música, observação do céu, visitas à vinha; masterclasses, atividades na adega e entre as filas, visitas a sítios culturais.

Assim, vinho e oferta cultural, juntamente com a magia dos territórios sob as estrelas, são a combinação vencedora do evento, numa fórmula que combina a filosofia da boa bebida com eventos, espetáculos, design e arte.

A experiência:

Os eventos são focados na Sicília e descrevem o programa (atualizado para 2022) de três eventos, por ordem: um para a Sicília Oriental, um para a Sicília Central e um para a Sicília Ocidental.

Um dos mais sugestivos eventos Calici di Stelle tem lugar em Castiglione di Sicilia, na província de Catania. Castiglione, a antiga "Castrum Leonis", parte das "Aldeias mais belas da Itália" acolhe o evento que envolve principalmente adegas na zona do Etna, embora também seja dado espaço a empresas de outras províncias sicilianas.

Figura 25 - Caves históricas Donnafugata em Marsala

O evento, para além da prova dos vários vinhos, inclui a apresentação das empresas ao público, com a ajuda de filmes, realiza-se no centro histórico, na zona em frente ao castelo de Lauria, num dos recantos mais evocativos da antiga aldeia. O ponto alto da iniciativa, a Noite de San Lorenzo a 10 de agosto, é precedida por numerosos eventos gastronómicos e vinícolas que valorizam os produtos típicos locais, tais como azeite extra-virgem, avelãs, doces e queijos. Estão previstas visitas guiadas nas caves e no centro histórico. Nos últimos anos, Castiglione di Sicilia tornou-se uma das adegas mais dinâmicas e internacionalmente conhecidas, com cerca de 50 adegas presentes na zona.

Em Sambuca di Sicilia, na província de Agrigento, realiza-se a "Calici di Stelle" no Belvedere Terrace, com entretenimento nas ruas do bairro Saracen com "Arte in Movimento" e depois um brinde para Sambuca di Sicilia "Borgo dei borghi 2016", um reconhecimento cobiçado que recompensa as belezas históricas, arquitetónicas e paisagísticas de Sambuca, e também o trabalho de toda uma comunidade.

Sambuca di Sicilia faz parte da Rota do Vinho Terre Sicane da Associação Città del Vino desde 1996 e é a sede da Associação Internacional "Iter Vitis" (Rota Cultural Europeia da Vinha e do Vinho), acolhida desde 2007 no prestigioso Palazzo Panitteri. A primeira "Domus Iter Vitis", uma forma de turismo inovador que presta atenção ao sentido de acolhimento e sociabilidade, convidando os viajantes a conhecer e experimentar outras realidades locais através da descoberta de identidades territoriais e da participação orientada em manifestações e eventos culturais.

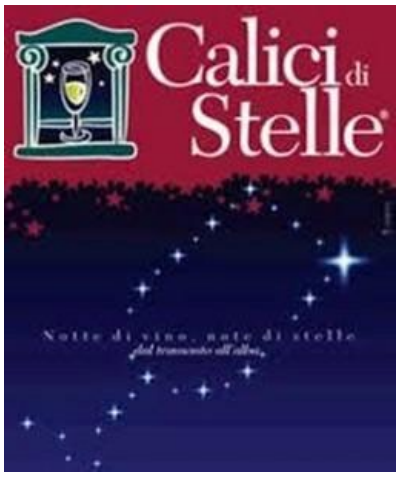


Figura 26 - Poster de festival

Finalmente, na Contessa Entellina, na província de Palermo, nas vinhas da adega Donnafugata (que tem a sua adega histórica em Marsala, na província de Trapani), tem lugar uma "Calici di Stelle" cheia de emoções.

O evento é tradicionalmente uma combinação de vinho e música e desta vez a magia da colheita noturna torna-se uma composição escrita e interpretada pelo músico Nino Errera, para celebrar o entendimento entre o homem e a natureza. Um encontro mágico que irá preencher, para além dos copos, também o coração e a mente, graças a uma experiência original e envolvente, que vai desde a música até à degustação.

O "Nocturno da vinha e da percussão" composto para Donnafugata por um artista inovador como Nino Errera, chamado a recolher as vibrações de um lugar rico em história e futuro ao mesmo tempo, será encenado. A vindima noturna de Chardonnay - agora adotada em várias áreas vinícolas de prestígio - foi experimentada em 1998 pelo recentemente falecido fundador Giacomo Rallo, e depois adotada para o vinhedo de La Fuga. Uma inovação importante, que aproveitou as temperaturas mais frescas da noite para preservar as características aromáticas das uvas e reduzir o consumo de energia durante a refrigeração, soluções que permitiram aumentar a qualidade e dar um passo concreto em frente em termos de sustentabilidade ambiental.

Produtores locais envolvidos:

Tenuta Scilio Valle Galfina Abbazia Santa Anastasia Alessandro di Camporeale

Porta del Vento Cantina

Marilina Feudo Ramaddini

- Terre di Noto
- Florio, Marsala (Duca di Salaparuta)
- Donnafugata

Firriato Cantine

Nicosia Feudo Arancio

FESTIVAIS

Gulášmajster Bzovík

Contexto:

Gulášmajster Bzovík é um festival local e evento competitivo onde muitas equipas se reúnem na aldeia de Bzovík competindo pela melhor sopa de goulash preparada em condições naturais numa chaleira aquecida a lenha. A sopa de goulash é tão popular na Eslováquia como na Hungria e ambos os países a consideram como sua própria sopa. Em qualquer caso, a sopa de goulash difere não só entre os dois países, mas na realidade entre cada região, cidade e mesmo agregado familiar.

O concurso é organizado anualmente e é acompanhado por uma série de outras atividades atrativas para os turistas. As mais importantes são o mercado tradicional e as atuações de grupos folclóricos que apresentam o folclore tradicional eslovaco. Os turistas podem também visitar o mosteiro fortificado local que é a principal atração turística no município de Bzovík.

O evento é conhecido a nível regional, uma vez que todos os anos há numerosos eventos da mesma natureza em toda a Eslováquia. Este, no entanto, apresenta um potencial de crescimento e de atração turística da Eslováquia e do estrangeiro. O evento é organizado apenas uma vez por ano e é livremente acessível a todos.

Informações adicionais:

Eslováquia

Aberto todo o ano

O acesso é a partir do Norte (Zvolen, Krupina) mas como o local fica ao longo da estrada principal que liga a Hungria à Polónia através da Eslováquia Central, é facilmente acessível também a partir do Sul (Budapeste).

Web:
www.obecbzovik.sk

Figura 28 - Dança tradicional no festival

Figura 27 - Poster do festival

FESTIVAIS

Gulášmajster Bzovík

A experiência:

Os visitantes têm a oportunidade de provar a sopa de goulash de diferentes participantes. Podem também provar outros produtos caseiros, tais como salsichas e bebidas espirituosas caseiras. Há também normalmente uma série de exposições de arte popular com a possibilidade de comprar diferentes produtos.

Há palcos que acolhem vários músicos, a maioria deles apresentando o folclore sob a forma de canto e dança. As crianças podem montar a cavalo e participar em várias atividades. A aldeia oferece também acesso durante todo o ano a um mosteiro fortificado que é visitado por vários turistas e é um dos símbolos da aldeia e da região.

Produtores locais envolvidos:

www.obecbzovik.sk/

Sopa *Goulash a ser feita para a competição*

FESTIVAIS

Festival Hontianskych Chutí

Contexto:

O festival hontianskych chutí pode ser livremente traduzido como festival de sabores da região de Hont. Como o título diz, este é um evento que é organizado anualmente em junho. Há uma série de expositores no festival que demonstram e preparam alimentos e bebidas específicos da sua aldeia. Os visitantes podem participar na preparação dos alimentos e, claro, podem também comprar os alimentos para os consumir diretamente no local ou para os levar para casa. Obviamente, há muitas atividades paralelas no festival, tais como concertos ou atividades para crianças. O festival é organizado em Dudince, que é uma importante estância termal da região e de todo o país.
O festival está a ser anunciado a nível nacional com alcance internacional, uma vez que os organizadores estão a utilizar o web marketing e as redes sociais para a publicidade.

A experiência:

Os visitantes têm a oportunidade de provar muitos alimentos e bebidas locais, uma vez que este é o objetivo do festival. Há também uma série de exposições de arte popular com a possibilidade de adquirir diferentes produtos. São montados palcos para acolher vários músicos, a maioria deles apresentando o folclore sob a forma de canto e dança. As crianças podem montar a cavalo e participar em várias atividades. A cidade de Dudince também oferece acesso durante todo o ano a várias estâncias balneares, uma vez que é famosa pela sua água curativa.

Informações adicionais:

Eslováquia

Verificar o website para horas de abertura

O acesso mais fácil é a partir do Norte (Zvolen, Krupina) mas como o local se situa ao longo da estrada principal que liga a Hungria e a Polónia através da Eslováquia Central, é facilmente acessível também a partir do Sul (Budapeste).

Website:
www.regionhont.sk

Facebook:
www.facebook.com/regio nhont

Música tradicional no festival

FESTIVAIS

Festival Hontianskych Chutí

Comida tradicional disponívle no festival

Visitantes no festival

Festival de Cerveja Midlands

Contexto:

Em 2015, surgiram na Irlanda uma mão-cheia de novas cervejeiras artesanais.
Estima-se que existiam nessa altura 63 microcervejarias a operar na Irlanda, das quais 48 eram microcervejarias de produção (mais 22 do que no ano anterior) e 15 empresas contratantes.
As microcervejarias na Irlanda, em meados de 2015, empregavam cerca de 312 pessoas. (o dobro do número de 12 meses anteriores).

A indústria de microcervejaria fornece mais de metade dos seus ingredientes de fabrico de cerveja por valor doméstico. Por exemplo, em 2015, quase 90% das microcervejarias abasteciam-se de cevada maltada dentro da República da Irlanda, o que corresponde tipicamente a 80% a 90% de todas as suas entradas de cevada maltada. A distribuição é outra fonte de atividade local de spin-off. Em 2014, 41% da produção do sector foi canalizada através de grossistas/distribuidores. Assim, existem benefícios significativos a jusante para o sector agrícola e outros sectores.

É nesta paisagem crescente que um aficionado da cerveja artesanal concebeu a ideia do Festival da Cerveja Artesanal de Midlands, que se transformou num evento anual numa pequena cidade rural em Midlands, Irlanda.

Figura 29 - Visitantes a aproveitar o festival

Informações adicionais:

Irlanda

20 Agosto 2022

Moate, Co Westmeath

Website:
simonsaysbeer.com

Facebook:
www.facebook.com/Midlandscraftbeerfestival

Contexto:

“O Festival da Cerveja Midlands Craft foi originalmente concebido como uma angariação de fundos para o clube de futebol Moate All Whites. O "Don's Bar" patrocinou a equipa local e sugeriu que fizéssemos algo uma vez que eu conhecia muitas das cervejeiras locais. Eu disse que seria divertido e concordei em pôr mãos à obra. A razão pela qual comecei o blogue em 2013 e o Athlone Beer Club em 2014 foi para apoiar a Cerveja Irish Craft Beer. O evento inaugural correu bem, com cervejeiras vindas de Sligo - White Hag, Roscommon - Black Donkey e Mayo - Reel Deel. A maioria das importações foram da cervejaria mais próxima, Bo Bristle de Offaly, sendo então o cervejeiro chefe Dave Guilfoyle um entusiasta apoiante inicial do evento.

Na altura, houve alguns grandes festivais de cerveja em Dublin e o consenso era que os cervejeiros estavam felizes por participar em algo mais pequeno e mais regional. Infelizmente, os fãs locais do GAA não apareceram em grande número no primeiro ano, mas decidimos continuar a dirigir o festival sem qualquer organização e apenas por amor a ele". - Simon Broderick, fundador do evento Midlands Craft Beer Festival, realiza-se todos os anos desde 2015, a menos que haja uma pandemia global, caso em que se sabe que o festival se realiza 'virtualmente'.

Figura 31 - Chef local a preparar o almoço

Figura 30 - Fabricante de cerveja artesanal

A experiência:

A produção artesanal de cerveja nas Midlands desenvolveu-se significativamente desde 2015, e nos últimos anos tem sido representada pela cerveja regular Wide Street Brewing de Ballymahon, pela cervejaria Dead Centre de Athlone e pela cervejaria Ballykilcavan de Laois. A estas juntam-se também cervejeiras de outras partes do país, incluindo Galway Bay Brewery e Rye River, de Kildare.

A experiência:

Lanesborough's Lough Ree Distillery é também enquanto Monaghan's Nitro Ground - agora comercializada como Bog Boy Booch oferece café nitro e kombuchá. Alguns DJs e música ao vivo mantêm a festa.

Produtores locais envolvidos:

Galway Bay Brewery

www.galwaybaybrewery.com St. Mels Brewery

www.stmelsbrewing.com

WideStreet Brewing Company

www.widestreetbrewing.ie Ballykilcavan Fa

www.ballykilcavan.com Lough Ree Distillery

Land and Labour Brewery

www.facebook.com/LandandLabour Rye Ri

ryeriverbrewingco.com

Dead Centre Craft Brewery and Taproom

Figura 32 - Midlands Festival de Cerveja 2022

VISITAS GUIADAS

Maison du Fromage de Meaux

Contexto:

A "Maison du Fromage" propõe um passeio à volta do Brie de Meaux AOP. Reencenações históricas e tableaux permitirão ao visitante descobrir mais sobre a história deste famoso queijo. O Tour apresenta as diferentes etapas da elaboração do Brie, desde a colheita do leite até à maturação em caves. Além disso, o visitante conhecerá as atuais etapas do Brie de Meaux AOP, que é orgulhosamente representado pela sua Irmandade. Para completar esta descoberta, o passeio oferece uma degustação todos os dias. Durante todo o ano, são-lhe oferecidas atividades à volta de Brie e Terroir! Workshops, degustações e exposições.

Para ir mais longe na excursão, os visitantes podem visitar "a queijaria Meaux Saint-Faron". Abre as suas portas para descobrir os segredos do fabrico e refinação de Bries Meaux e Melun. Começará a sua visita com a exibição de um filme que traça a rica história do Rei dos Queijos, Brie. Depois, no coração da fábrica de queijo, assistirá às várias etapas da transformação do leite até que o queijo esteja pronto para ser consumido. Desfrute do final do curso, uma degustação, comentada pelo nosso especialista em queijos.

Também se pode organizar uma visita em Meaux, e os visitantes podem apanhar um comboio de Paris, e fazer uma visita guiada ao Palácio Episcopal de Meaux, a fim de compreender a história do Brie de Meaux. O guia explicará a história do famoso queijo da região: o Brie. Depois de conhecer o Brie de Meaux, o que seria melhor do que provar o queijo declarado como "O Príncipe de Todos os Queijos" por Talleyrand em 1815, no seu regresso a bordo?

Maison du Fromage de Meaux

Informações adicionais:

Abril - Outubro
Sábado e Domingo 11h e 11h30 + 16h e 16h30. Exceto 1 de Maio.

Novembro - Março
Sábado 11h e 11h30 + 16h e 16h30. Aos domingos 16h e 16h30.

Pode chegar a Meaux de carro, ou de comboio (Linha P dos transportes suburbanos).

Website:
www.tourisme-paysdemeaux.com

VISITAS GUIADAS

Maison du Fromage de Meaux

A experiência:

O cliente descobrirá todo o processo de produção de queijo, e claro que degustará o queijo, o Brie de Meaux. A visita pode começar com o Cheese Dairy Meaux Saint-Faron, e eles oferecem visitas à fábrica, onde se aprende sobre o processo de fabrico do queijo e termina com uma degustação ou "une dégustation".

De volta ao centro da cidade, dirigimo-nos para a Maison du Brie de Meaux, também conhecida como o museu Brie. Eles oferecem uma prova diária de brie. Depois do museu, há também uma loja de queijos especiais na cidade, onde se pode comprar o Brie de Meaux e outros queijos franceses famosos para levar consigo de volta a Paris.

A última visita permitirá ao visitante digerir todo o queijo do dia, e aprender durante uma visita guiada, a história do Queijo nesta Região Francesa.

Figura 33 - Brie de Meaux

O visitante encontrará o empregado da Fábrica de Queijos em Meaux, e poderá fazer qualquer pergunta sobre o processo de fabrico. Será um dia cheio de degustação de queijo!

Este passeio é interessante porque permite ao visitante descobrir uma nova cidade em Paris, que não é tão famosa, e aprender sobre a história do queijo, que tornou esta Região famosa em todo o mundo. O visitante aprenderá sobre todas as diferenças da degustação e fabrico do Queijo. É uma experiência única numa pequena cidade medieval, a 1h de distância de Paris. A cidade pode ser facilmente visitada a pé, e não são muitos os turistas que aqui vêm, permite que o guia se concentre totalmente na sua experiência.

Figura 34 - Ponte no rio Marne em Meaux

VISITAS GUIADAS

Maison du Fromage de Meaux

Produtores locais envolvidos:

- Société Fromagère de Meaux - fromagerie-de-meaux-saint-faron.business.site/

Em 2004 a queijaria decidiu reorientar a sua atividade para a produção de brie de Melun, Croupet e Jéhan de Brie para o mercado local. Hoje, a fábrica de queijo produz e refina Brie de Melun, que também vende numa loja, e faz quase 80% da produção de Bries de Melun.

Os queijos são produzidos exclusivamente com leite regional. Uma garantia da sua qualidade, são frequentemente premiados, em particular no Concours Général Agricole ou no Foire de Coulommiers. Atualmente, Pascal Moingeon dirige a fábrica de queijo, bem como as 4 outras fábricas de queijo de Jort. Com a sua experiência no sector, ele afirma que "mestres queijoeiros repetem gestos ancestrais, precisos, respeitadores da tradição e da natureza".

A fábrica de queijo

O museu de Brie em Meaux

VISITAS GUIADAS

Cervejaria Hops

Contexto:

A Cervejaria Hops é uma empresa de visitas guiadas por marcação, concebida em torno de visitas a cervejeiras e destilarias na Irlanda. Foi criada por Mia Tobin, uma guia turística nacional acreditada com 10 anos de experiência. Mia é a proprietária, motorista de autocarro e guia.

Há uma série de diferentes pacotes disponíveis para escolher, excursões de um dia a excursões de 6 dias, todas feitas no autocarro de 16 lugares da Mia.

A experiência de Mia na zona significa que ela sabe onde encontrar fábricas de cerveja localizadas em pequenas áreas rurais que estão fora dos circuitos habituais, a sua excursão também irá levar os melhores pontos turísticos irlandeses, tais como o Rochedo de Cashel, Kinsale, Killarney, Dingle, Cliffs of Moher e Burren.

As excursões abrangem a história, cultura, música, comida e bebida irlandesas e são habilmente preparadas pela própria Mia. Há uma sensação real de que esta é a forma perfeita de ver a Irlanda enquanto se aprende sobre a crescente indústria da cerveja artesanal e também sobre as digressões de whisky. Há também a promessa de ser entretido no roteiro com histórias da história e eventos irlandeses.

Esta excursão é muito diferente das outras, pois é mais uma excursão imersiva e está muito envolvida em todos os aspetos, é dirigida a qualquer pessoa que queira afastar-se das excursões "turísticas" mais tradicionais.

A experiência:

Há alguns passeios diferentes disponíveis através da Brewery Hops. Estas incluem:
Visitas curtas (1 dia) - Glendalough Gourmet Day Tour; Meet the Makers Tour.
Excursões de vários dias (5 - 6 dias) - Excursão de 5 dias ao longo do Atlântico; 6 dias às delícias do Norte; 6 dias ao longo do Whiskey Tour; 6 dias ao longo do Pintado e Meio.

Informações adicionais:

Irlanda

Aberto todo o ano

As excursões têm lugar em toda a Irlanda.
O transporte é fornecido

Telefone: +353 86 838 2996

E-Mail: mia@breweryhops.ie

Glendalough Gourmet Day Tour

Este passeio visita duas das melhores cervejeiras artesanais da Irlanda - Wicklow Brewery e Wicklow Wolf, ambas a produzir cervejas artesanais irlandesas de alta qualidade. Aproveite para provar a gama de cervejas destas cervejeiras, juntamente com um almoço de 5 pratos que está incluído no bistrô de Mickey Finn. Perfeito para grupos privados de 10 - 16 pessoas.

VISITAS GUIADAS

Cervejaria Hops

A experiência:

Tour – Conheça os produtores

Fuja da cidade de Dublin numa viagem de um dia a Wicklow numa visita guiada gastronómica para uma propriedade rural, uma adega, uma cervejaria e uma destilaria. Vai conhecer os produtores que produzem a comida, o vinho, a cerveja e o whisky locais do condado. Ideal para 10-16 pessoas.

Figura 35 - Destilaria de Whiskey

Tour de 5 dias pela Wild Atlantic Way

A viagem pela Wild Atlantic Way leva-o numa viagem de uma vida! Começando e terminando em Dublin, esta viagem guia-o através do Sudoeste da Irlanda.

Os destaques históricos incluem a majestosa Rocha de Cashel, o castelo de Kilkenny e as belas cabanas de colmo de Adare. As dramáticas paisagens cénicas de Killarney, a península de Dingle e os Penhascos de Moher nunca deixam de impressionar.

Este passeio visita os melhores cervejeiros artesanais, que nos envolverão com as suas histórias sobre excelentes degustações de cerveja. Muitas vezes podemos provar novas cervejas que ainda não chegaram às prateleiras. Os nossos grupos sentem sempre que têm uma experiência única ao visitarem as cervejeiras locais, à medida que vão produzindo.

Este passeio de 5 dias tem a mistura perfeita de paisagens diversas, locais culturais, costas dramáticas, pernoitas em alojamentos acolhedores e, claro, o melhor da cerveja artesanal irlandesa aliada a uma excelente comida. Venha experimentar a Irish's Wild Atlantic Way.

Figura 36 - Falésia da mãe, Co Claire

Tour de 6 dias pela Northern Delight

Durante muitos anos, a Irlanda do Norte esteve sob a sombra dos "problemas" com poucos corajosos o suficiente para visitar. Desde o Tratado de Paz de 1998, Belfast e a Causeway Coast transformou-se e foi listada como a região de topo a visitar em 2018 por Lonely Planet.

.

Enquanto lá estivermos, o nosso objetivo é descobrir o legado político dos Problemas em Belfast e Derry City, fazendo visitas guiadas localmente.

Desfrutamos do local único da UNESCO, a estrada do Gigante localizada nos deslumbrantes penhascos de giz branco, agora também famosos como locais de filmagem de muitas cenas de "Game of Thrones".

Temos uma experiência imersiva no melhor das cervejeiras artesanais da Irlanda do Norte e, claro, uma tour e degustação em Bushmills - a destilaria licenciada mais antiga do mundo.

Começando e terminando em Dublin, nesta visita totalmente guiada, visitará também a Co. Donegal, Sligo e Mayo na secção Norte da Wild Atlantic Way - a rota de 1.600 milhas de comprimento que atravessa a deslumbrante costa atlântica da Irlanda. O Noroeste da Irlanda é o lar dos nossos mais remotos parques nacionais, paisagens escarpadas e vistas costeiras deslumbrantes.

Tour de 6 dias pela Angels Share Whiskey

Esta digressão está centrada no whisky irlandês, vamos provar whiskies antigos e novos de algumas das melhores destilarias de whisky da Irlanda nesta digressão de 6 dias. Visita à antiga região sudeste da Irlanda - acolhendo Kilkenny e Waterford, antes de se juntar à Wild Atlantic Way em Cork e seguindo-a até Kerry, Clare e Galway.
O nosso passeio levar-nos-á a uma seleção das principais destilarias artesanais da Irlanda; tais como a destilaria Midelton e Tullamore DEW, bem como as novas destilarias em Waterford e Clonakilty.

Figura 37 - Uma cerveja e uma paisagem

À medida que fazemos o nosso passeio, poderá desfrutar da deslumbrante paisagem costeira ao longo da Copper Coast Drive e da Wild Atlantic Way. Os pontos altos incluem uma estadia no castelo de Waterford, localizado numa ilha. Todos os alojamentos são em hotéis de 4 estrelas em algumas das cidades mais pitorescas da Irlanda.

Este passeio de 6 dias dá-lhe uma amostra da cultura irlandesa do uísque também conhecida como uísque beatha, a água da vida. Verá muitas paisagens e locais históricos ao longo do percurso.

Tour de 6 dias Pint and a Half

'Uma cerveja e meia" refere-se tradicionalmente a uma cerveja de Guinness e a uma única medida de whisky irlandês. A combinação perfeita enquanto lê o jornal ou fala sobre o tempo como é comum em qualquer pub irlandês.

Esta excursão de 6 dias estende a excursão de 5 dias da Wild Atlantic Way para incluir Co Kilkenny. Visita 5 fábricas de cerveja artesanal, bem como destilarias de whisky como a mundialmente famosa destilaria Midelton, mais conhecida como Jameson; e as pequenas destilarias artesanais da destilaria Ballykeefe, Clonakilty e Dingle Distillery.
Desfrute da história destas indústrias tradicionais irlandesas que estão apenas a regressar à sua antiga glória. O whisky irlandês foi considerado o melhor do mundo até à proibição dos EUA, o que quase levou ao desaparecimento da nossa indústria. Agora a Irlanda está a reconquistar o seu legítimo lugar como fornecedor premium de whisky fino, havendo uma procura crescente do mesmo em todo o mundo. Experimente-o por si próprio na fonte.

Desfrute da deslumbrante paisagem nesta viagem desde o campo rural até às paisagens costeiras. Experimente a atmosfera animada dos pubs e a música tradicional nas pequenas cidades e aldeias irlandesas. Estes, juntamente com sítios patrimoniais e experiências locais, tornam esta pequena viagem de grupo tão perfeitamente equilibrada como uma “pint” e uma “half pint”.

A cervejaria Hops também oferece a incrível oportunidade de criar a sua própria excursão! Pode escolher a quantidade de dias passados, o número de pessoas ou se estiver mais interessado em cervejas artesanais, whisky, comida e localização. Uma verdadeira aventura à medida aqui oferecida.

Produtores locais envolvidos:

Ballykeefe Distillery www.ballykeefedistillery.ie

Clonakilty Distillery www.clonakiltydistillery.ie

Dingle Distillery www.dingledistillery.ie

Wicklow Brewery www.wicklowbrewery.ie

The Grand Estate at Kilruddery House www.killruddery.com

Wicklow Wolf Brewery www.wicklowwolf.com

Eight Degrees Brewing www.eightdegrees.ie

Giants Causeway, Northern Ireland

VISITAS GUIADAS

Cantine Nicosia

Contexto:

Em 1898 Francesco Nicosia, o bisavô do atual proprietário, decidiu abrir a sua primeira loja de vinhos em Trecastagni, na encosta oriental do monte Etna. Esta era a idade de ouro dos vinhos do Etna, que - já nessa altura - eram conhecidos e estimados em toda a Europa pela sua mineralidade e personalidade "vulcânica".

No entanto, no final do século XX, a família chegou a um ponto de viragem empresarial, graças à tenacidade, coragem e espírito inovador de Carmelo Nicósia, o atual proprietário. Investindo fortemente na expansão e reestruturação das vinhas, e na construção de uma adega moderna, ajudou a transformar a empresa familiar num dos principais atores no renascimento do vinho siciliano em Itália e em todo o mundo.

Nicosia é uma empresa dinâmica, moderna e eficiente que olha para o futuro, mas sem esquecer a tradição. É dirigida por Carmelo Nicósia, assistido pelos seus filhos Francesco e Graziano e por uma equipa de jovens como a enóloga Maria Carella, que interpretam plenamente o espírito da empresa.

Promovendo as melhores áreas vitivinícolas da Sicília, respeitando plenamente o ambiente, concentrando-se nas melhores castas nativas e nas cultivares internacionais que melhor se podem adaptar à Sicília, promovendo a melhor matéria-prima através da seleção das melhores uvas e prodigalizando enormes cuidados no trabalho na adega. Um longo e excitante caminho para a qualidade, a fim de produzir vinhos que representem os melhores da enologia siciliana.

Informações adicionais:

Itália

2ª a Sábado: 8h30 – 13h / 15h30 – 19h30
Domingos: 8h30 – 13h30

Acessível desde:

Catania: 16 Km
Palermo: 223 Km
Messina: 96 Km
Taormina: 52 Km
Siracusa: 82 Km
Noto: 107 Km
Ragusa: 126 Km
Agrigento: 178 Km

Website:
www.cantinenicosia.it/en/

Figure 38 - Cantine Nicosia

Cantine

Contexto:

A adega Trecastagni é o local onde a tradição encontra a tecnologia ultra-moderna. Cobrindo um espaço de quase 27000 metros quadrados, numa área total de mais de 20.000 metros quadrados, entre a espaçosa área de vinificação e laboratório de testes, grandes tanques e barris de aço inoxidável, a linha de engarrafamento ultra-moderna e a área de envelhecimento em garrafa e a sugestiva adega subterrânea de barris, a adega é o lugar onde bate o coração da empresa.

Aqui, na loja de vinhos, os visitantes são bem-vindos para provar o resultado final dos esforços da empresa para si próprios. Neste verdadeiro "refúgio", longe do ritmo frenético da vida quotidiana, diante de uma vista majestosa do vulcão, os convidados de Cantine Nicosia podem participar em provas e eventos em que o vinho é sempre a estrela.

Figure 39 - Cantine Nicosia

Cantine Nicosia juntou-se aos princípios da viticultura sustentável para combinar a proteção ambiental e a segurança alimentar. Utilizando as técnicas mais avançadas de viticultura de precisão, a adega conseguiu reduzir ao mínimo a utilização de agroquímicos e fertilizantes, com o objetivo de eliminar a presença de contaminantes naturais ou artificiais no vinho.

A adega aceitou durante muito tempo o desafio da alta qualidade com o objetivo de satisfazer as exigências dos consumidores, cada vez mais atentos a uma alimentação saudável e à rastreabilidade de cada etapa do processo de produção. Assim, Nicosia obteve certificações oficiais e internacionalmente reconhecidas, exigindo a observância de uma série de parâmetros e diretrizes nas atividades da empresa, organização do trabalho, processos de produção, relações com clientes, fornecedores e consumidores, e segurança ambiental e alimentar.

A experiência:

A visita guiada e a experiência de degustação de vinho e azeite
Cantine Nicosia oferece visitas guiadas e experiências inesquecíveis com vinho e comida

SORSI DI VULCANO
Degustação dos vinhos do Vulcão
Duração: 60 minutos
Vinhos: 3
Visita guiada à adega e visita à adega subterrânea de carvalho; Prova guiada de 3 vinhos Etna

Uma visita para descobrir a adega e a sua evocativa adega subterrânea de barricas e, a seguir, uma prova guiada de 3 vinhos Etna, expressões igualmente autênticas, embora diferentes umas das outras, das características preciosas das vinhas nativas baseadas no Etna DOC e das extraordinárias peculiaridades do nosso "terroir" vulcânico.
Como os solos de lava e a altitude que conferem mineralidade, frescura e elegância aos vinhos de Cantine Nicosia. Três rótulos para descobrir as diferentes nuances que a excelência do vinho pode assumir numa área única como o Etna.

Um território que, ao combinar tradição e experimentação, interpretou com sucesso a vocação milenar da Sicília para o vinho.

Figure 39 - Mapa da área

ETNA DA BERE E DA GUSTARE
Etna Wines and Food

Duração: 90 minutos

Vinhos: 4

Visita guiada à adega e visita à adega subterrânea de barricas de carvalho;

Degustação guiada de 4 vinhos Etna com frios, queijos e outros produtos típicos locais:

Um passeio para descobrir a adega e a sua sugestiva adega subterrânea de barris e, para seguir, um rico e fascinante itinerário de prova de 4 vinhos Etna, expressões igualmente autênticas, embora diferentes umas das outras, das características preciosas da base de vinhas indígenas do Etna DOC, dos diferentes tipos que são produzidos com eles e das extraordinárias peculiaridades do nosso "terroir" vulcânico. Como os solos de lava e a altitude que conferem mineralidade, frescura e elegância aos vinhos de Cantine Nicosia. Quatro rótulos para descobrir as diferentes nuances que a excelência do vinho pode assumir numa área única como o Etna. Combinados com uma vasta seleção de carnes curadas, queijos históricos sicilianos e outros produtos típicos de alta qualidade.

PASSEIO PELOS VINHAS DE MONTE GORNA - VISITA GUIADA À ADEGA E VINHA DE MONTE GORNA COM DEGUSTAÇÃO DE VINHOS DE TOPO DA ETNA

Duração: 120 minutos

Vinhos: 5

Visita guiada à vinha e ao antigo lagar de Monte Gorna; Visita guiada à adega subterrânea de carvalho; Prova guiada de 5 vinhos de topo do Etna

Visita guiada ao Monte Gorna e ao seu antigo Palmento. Degustação de vinhos - 5 vinhos.

Figure 40 - Adega na Cantine Nicosia

Uma selecção de salumi e queijos sicilianos e quatro pequenas amostras de receitas sicilianas. Um sugestivo passeio entre as vinhas, as paredes de pedra seca e a natureza do distrito de Monte Gorna, o extinto cone vulcânico nas encostas do Etna em que se encontra a mais bela das vinhas de Cantine Nicosia, de onde será possível admirar a beleza de um único território. Após a visita à vinha e à sua antiga pedra de moinho de lava, continuaremos com o passeio na adega e depois voltaremos a vaguear entre as fileiras de Monte Gorna, mas desta vez confortavelmente sentados com o copo na mão. Provaremos 5 dos melhores rótulos das selecções Tenute Nicosia sob a orientação especializada do nosso Sommelier, numa verdadeira viagem eno-sensorial e eno-gastronómica que incluirá também o emparelhamento de vinhos com comida.

Para acompanhar as bolhas, brancos e vermelhos do Etna, uma deliciosa seleção de produtos típicos locais, tais como carnes curadas, queijos históricos sicilianos, presidias Slow Food e outros produtos típicos.

Figure 41 - Vinha Cantine Nicosa

SICÍLIA À MESA E NO COPO - VISITA GUIADA, PROVA DE VINHOS E ALMOÇO OU JANTAR NA ADEGA

Duração: 120 minutos

Vinhos: 4

Visita guiada à adega e visita à adega subterrânea de barris de carvalho; Prova guiada de 4 vinhos
Almoço ou Jantar na adega com um menu definido (uma entrada, um primeiro prato, um segundo prato e uma sobremesa).
Uma visita guiada para descobrir a adega e a sua sugestiva adega subterrânea de barris e, a seguir, uma prova de 4 vinhos representativos de diferentes castas, denominações e tipos produzidos pela Cantine Nicosia e um almoço ou jantar na nossa Osteria, com um menu de degustação composto por 4 pratos, preparados a partir da melhor matéria-prima local e concebidos para realçar os sabores típicos da antiga tradição culinária siciliana e, os rótulos escolhidos em combinação pelo nosso Sommelier.

AULA DE CULINÁRIA:
A COMIDA DE RUA FEITA NA SICÍLIA

Ao longo da costa, no centro da cidade e nos subúrbios, é fácil encontrar delis e lojas de batatas fritas nas quais são preparados alimentos para levar: peixe frito, croquetes de batata, almôndegas, legumes em massa, arroz e arancini inevitável (ou arancine), os arancini (pãezinhos cheios de todas as coisas boas) e, em Palermo, os fritos, folhas quentes e estaladiças de farinha de grão-de-bico que satisfazem todos, mesmo os paladares mais exigentes.

Figure 42 - Adega

Produtores locais envolvidos:

Le Tre Castagne Dell'etna S.R.L.
www.letrecastagnedelletna.it

Nutty Plus S.r.l. www.nuttyplus.it

Etna Miele www.etnamiele.it

Apicoltura F. LEONARDI di Filippo Leonardi www.solmielato.it

VISITAS GUIADAS

VIRGON

Contexto:

A Companhia Agrícola Virgona nasceu para completar uma longa tradição vitivinícola, dando o seu contributo para a valorização e renovação da produção vinícola de Salina, dada a importância económica, social, histórica e cultural que este sector sempre teve na ilha. A cuidadosa e apaixonada gestão familiar acompanha a vinificação em todas as suas fases, oferecendo a certeza de uma transformação correcta, para obter um produto de alta qualidade com um sabor absolutamente genuíno e natural.

As vinhas estão situadas numa esplêndida e fértil zona montanhosa de Malfa, a adega sofreu as transformações necessárias ao longo dos anos para se adaptar às tecnologias mais modernas, mantendo ao mesmo tempo a forte personalidade dos vinhos.
A empresa produz vinhos com uma indicação geográfica típica: Salina Rosso, Salina Rosato e Salina Bianco, e Spumante di Malvasia, mas é conhecida pela produção de Passito D.O.C Malvasia delle Lipari e completa a gama com Grappa di Malvasia delle Lipari. Malvasia, para além dos vinhos, a empresa produz também cervejas artesanais.
A empresa Virgona é verdadeiramente única nas Ilhas Eolianas também para a transformação e comercialização de vários produtos agrícolas: Alcaparras e Cucunci, Conservas, Pestos, Doces, Doces para queijos, Sabores naturais e Fortalezas Slow Food.

Figure 43 - Panarea vista de Salina

Mas a razão pela qual Virgona merece uma visita à Sicília é a degustação da sua Malvasia.
É um vinho produzido com 95% de uvas Malvasia e os restantes 5% de Corinto preto, cultivado nas belas e solarengas colinas de Malfa, na ilha de Salina.

Contexto:

É um passito de cor laranja âmbar com reflexos de cobre, o aroma é amplo, intenso, envolvente mas de qualidade fina, com notas de damasco, anis e mel. O sabor é confirmado como doce, complexo mas equilibrado, cheio e sedutor. É um vinho de meditação que pode ser apreciado juntamente com queijos azuis, doces típicos sicilianos, pastelaria seca e é o protagonista de muitas receitas gastronómicas saborosas da tradição eólica.

Informações adicionais:

Itália

Visitas podem ser realizadas por marcação com Danile Virgona.

Acessível desde:
Aeroporto de Fontanarossa (Catania).
Através de autocarro pode chegar a Milazzo e depois pode apanhar os hidrofólios da linha Liberty para Salina

Telefone +39 090 984 44 30
+39 338 745 59 12

Email: info@malvasiadellelipari.it **FB:** malvasiadellelipari
Web: www.malvasiadellelipa

Contexto:

É um passito que exprime as diferentes peculiaridades do território e do ecossistema a que pertence, concentrando-as numa única essência. A produção é numerada e limitada.

A experiência:

A Companhia Agrícola Virgona promove iniciativas de cultura do vinho, oferecendo aos entusiastas a oportunidade de desenvolver o conhecimento do "bom vinho" de uma forma agradável, como expressão genuína da natureza da ilha.

Na adega, aberta todo o ano, os visitantes poderão acompanhar o vinho em todas as fases, com uma visita guiada aos vinhedos e pomares de alcaparras para conhecer os métodos de cultivo, explicação dos sistemas de secagem e vinificação ou a vindima e salga das alcaparras, até ao engarrafamento.

Figure 44 - Pollara, um dos sítios mais famosos em Salina

A Adega Virgona, para além da qualidade do vinho, tem a cortesia e o profissionalismo como valor distintivo e é capaz de acolher pequenos e grandes grupos de amantes do vinho, de oferecer provas, mesmo reforçadas, através de reservas, combinando a tradição vinícola com a tradição alimentar e vinícola de produtos típicos.

As provas decorrem com a intenção de dar a conhecer e provar os seus próprios produtos, cada vinho é acompanhado por um prato feito com vários pestos em compotas para o final da prova. O Malvasia delle Lipari Passita será servido frequentemente acompanhado por biscoitos ou uma mousse de ricota com alcaparras cristalizadas.

A empresa organiza 3 menus de degustação;

Menu 1

Duração: 60 minutos

Vinhos: 4

Irá saborear:

1 de 1 vinho espumante acompanhado de uma seleção de pesto

2 Malvasia seca acompanhada de algumas conservas feitas por nós

3 Salina vermelha acompanhada de queijos com compotas da nossa produção

4 Malvasia passita acompanhada de bolachas ou uma mousse de ricota com alcaparras

cristalizadas

Menu 2

Duração: 45 minutes

Irá saborear: 2 cervejas + a Malvasia Passita
1 cerveja com sabor a Malvasia acompanhada por uma seleção de pesto
2 Cerveja aromatizada com Caper acompanhada por conservas feitas por nós
3 Malvasia passita acompanhada de bolachas ou uma mousse de ricota com alcaparras cristalizadas

Menu 3

Duração: 120
minutos
Irá saborear: 8 vinhos

Vinho espumante extra drive, acompanhado Crostini com pesto da nossa produção, vinho espumante Alba com, friselle com tomate e alcaparras, Salina-Variadas conservas em óleo Rosé Salina várias conservas em óleo Don Carmelo (várias conservas em óleo) Salina-Queijos combinados com diferentes compotas da nossa produção Enrico (100% malvasia barrica seca) Queijos combinados com diferentes compotas da nossa produção Malvasia delle Lipari passito, canolo decomposto com alcaparras cristalizadas ou bolachas secas.

Produtores locais envolvidos:

Eolie Shop

www.eolieshop.it www.fondazioneslowfood.com

www.italianfoodexperience.it

Figure 45 - Área de vegetação, com eucaliptos, eucaliptos vermelhos, acácias, pinheiros e outras árvores

VISITAS GUIADAS

ALDONZA

Contexto:

Localizado no município de Munera (noroeste da província de Albacete), numa das paisagens mais famosas das viagens de Dom Quixote, Aldonza é um lugar bastante único que reúne uma seleção de alguns dos produtos mais conhecidos e requintados da zona. Este negócio familiar foi estabelecido há 4 gerações e, na sua maioria, produzia vinho para consumo próprio e para o prazer dos amigos e da família, seguindo processos de fabrico tradicionais e know-how que era transmitido de pais para filhos. Contudo, à medida que a palavra se espalhava, e o número das encomendas prometidas aumentava, tinha chegado o momento de tomar o grande passo.

Figure 46 - Mapa da área

Em 2011 foram construídas novas instalações de fabrico e iniciou-se uma nova era para a Aldonza. Atualmente, os conhecimentos tradicionais coexistem com tecnologia sofisticada e amiga do ambiente e permitiram à empresa não só oferecer vinho de alta qualidade e azeite virgem extra, mas também diversificar a sua oferta de produtos com açafrão, vinho espumante branco (cava) e queijo Manchego, tornando-se assim, um local único onde os visitantes podem desfrutar de uma experiência gourmet completa.

Outra característica bastante particular é uma visita guiada

Informações adicionais:

Espanha

Aberto todo o ano

Acessível por carro, com estacionamento disponível.

E-mail: info@aldonzagourmet.com

Phone: (+34) 967 21 77 11 /(+34) 660 634 959

gratuita combinada com prova de vinho e azeite extra-virgem, que pode ser reservada ao longo da semana. Leva os acompanhantes através das instalações da adega, do lagar e da produção de açafrão a terminar numa bela "gruta" subterrânea onde a prova tem lugar.

VISITAS GUIADAS

ALDONZA

Contexto:

Além disso, no website, a empresa convida os visitantes a obter uma experiência mais profunda, visitando o ambiente histórico, natural ou arqueológico, explicando a relevância histórica e como a área (e eventualmente Aldonza) está relacionada com as aventuras de Dom Quixote, atuando como uma das principais atrações do município.

Figure 47 - Adega Aldonza

Figure 48 - Cascata para os barris

A experiência:

The wine and olive oil guided tour and tasting experience

Esta experiência inclui uma visita à maior parte das instalações da Aldonza, incluindo o fabrico de vinho, o lagar e a área de extracção de açafrão. Pessoal carismático e conhecedor explica aos visitantes, numa linguagem fácil de compreender, as características particulares das oliveiras e videiras devido à singularidade das condições climáticas, como funcionam as maquinarias, como os seus processos aplicam princípios de economia circular e amigos do ambiente, e como são obtidos os produtos finais.

Figure 49 - Vistas da vinha

O final do passeio conduzirá os assistentes à sala de barricas onde a prova tem lugar, localizada no subsolo da antiga adega, onde um cenário quente e maravilhoso e o som de uma cascata in-situ se mistura com o aroma da madeira e do vinho. Os visitantes poderão degustar três tipos de vinho e obter conhecimentos sobre como apreciar o sabor certo dos diferentes vinhos e distinguir características como a qualidade, graus alcoólicos, etc,

Da mesma forma, a prova de azeite visa oferecer um sabor de produtos de boa qualidade e oferecer dicas e conselhos sobre como distinguir a qualidade do tipo extra virgem, confiando no sabor e não na cor. Para tal, a degustação é realizada em copos azuis opacos.

A degustação de queijo está atualmente suspensa devido às medidas COVID.

VISITAS GUIADAS

Bodega de las Estrellas

Contexto:

A família de enólogos da Adega Star Winery remonta a quatro gerações atrás, quando a vinha começou a ser cultivada na região de Castille no século XIX devido à expansão da praga da filoxera no resto da Europa. Os esforços da primeira geração foram recompensados com a Medalha de Prata do vinho branco e tinto de 1928, colheita também, no Concurso Nacional de Vinhos de Barcelona, em 1929.

A terceira geração da família sob a liderança de um dos principais pioneiros da Agricultura Biológica em Espanha, após sessões de formação e consultoria, alcançou a produção do primeiro vinho ecológico em Castilla la Mancha em 1984, assinalando assim um marco importante para o desenvolvimento da adega. Foi forjado um movimento independente, que consistiu em tornar-se um "viticultor independente", termo adotado em francês que se refere a pessoas que fazem vinho a partir das vinhas que cultivam.

Atualmente, a quarta geração encontra-se em conflito com as práticas desnaturalizadas de produção em massa e opta por empreender, como resultado, o belo e desafiante caminho do viticultor independente e ecológico, contando apenas com vinhas biológicas e produção natural.

Figure 50 - Mapa da área

Informações adicionais:

Espanha

10h – 14h 2ª a 6ª

As instalações de la Bodega de las Estrellas podem ser alcançadas por auto-estrada ou estradas nacionais. As ligações por comboio e autocarro estão disponíveis para Valdepeñas.

Telefone:

(+34) 926 313248 ou

(+34) 650 552 976

Website:
labodegadelasestre

Relevância e popularidade na área

A Adega Stars é altamente participativa em eventos e celebrações locais, trazendo uma amostra dos seus melhores vinhos para a vida cultural, alguns dos quais incluem:

"**A celebração dos vinhos jovens"** tem geralmente lugar depois do carnaval, para apresentar os novos vinhos de cor e texturas diferentes e/ou produzidos recentemente. Consiste num fim-de-semana em que os visitantes são convidados para uma visita guiada à adega, bem como para uma prova de vinhos.

A "**Nota de Vinho**" tem normalmente lugar a 23 de Junho, no Solstício de Verão. Durante o dia é organizado um passeio na vinha e à noite, em colaboração com a Câmara Municipal de Valdepeñas e outras adegas locais, os assistentes têm a possibilidade de desfrutar de espetáculos como concertos ou peças de teatro na companhia de um copo de vinho. A celebração da vindima é uma festa local que acontece no dia 7 de Setembro e a adega abre as suas portas aos visitantes para provar sumo de uva que será transformado em vinho.

- "**Faça o seu próprio vinho!"** é organizado em Outubro durante a segunda vindima. A adega abre as suas portas a atividades tradicionais como a vindima e a prova de vinhos com a explicação dos ciclos de uma vinha.

Visita guiada e prova de vinhos Para além das celebrações populares e tradicionais, os clientes serão bem-vindos para marcar uma prova de vinhos e uma visita guiada às instalações organizadas pela adega. Pessoal dedicado levará os visitantes numa visita guiada e explicará particularidades como, por exemplo:

Contexto histórico e particularidades locais de produção
A agricultura biológica e os efeitos da lua e das estrelas no cultivo e elaboração do vinho

Figure 51 - Projeção de luzes na Bodega de las Estrellas

Como a lua e a estrela modelam o sabor e a qualidade das uvas e do vinho

Os visitantes também poderão provar 3 vinhos por casal (6 no total) acompanhados de 3 lanches locais e, após a finalização, serão presenteados com um complemento didático da visita - "Guia de degustação dos quatro elementos", bem como um "calendário lunar".

Visita guiada premium e curso de formação "Star Tasting"

A visita é liderada por Dionísio Nova, o atual proprietário que explica como o vinho se integra com os ciclos e ritmos da lua e das estrelas. É também dada especial atenção à explicação do aspeto ecológico do cuidado da vinha, dos processos de produção e da qualidade do vinho.

O curso de formação utiliza as qualidades de quatro elementos, ar, água, fogo e terra para explicar as diferentes qualidades, propriedades, cores, sabores, gostos e texturas que são alcançadas através da agricultura e elaboração.

Finalmente, os assistentes são ensinados a utilizar o calendário "Na Bússola da Lua" e a como o aplicar nas provas de vinho.

Uma seleção de 5 vinhos e snacks locais é oferecida.

Figure 52 - Adega na Bodega de las Estrellas

Curso de formação "A Bússola da Lua";

Os clientes que desejem aprofundar os seus conhecimentos sobre vinhos são bem-vindos ao curso de prova e treino "Na Bússola da Lua", onde terão a oportunidade de aprender mais qualidades de vinho, tais como cor, sabor, textura, etc., elementos como marca, origem, cultivo, etc., como distinguir a qualidade do vinho e como utilizar um vocabulário mais técnico e, no entanto, fácil de utilizar para os descrever.

Pelo menos 5 tipos de vinhos serão provados, acompanhados de petiscos da zona.

Figure 53 - Adega na Bodega de las Estrellas

VISITAS GUIADAS

Finca Fuentillezjos

Contexto:

A quinta começou como uma atividade de lazer de uma família de médicos que gostavam de passar tempo no campo entre pastagens e gado e gostavam de fazer queijo ecológico para consumo próprio.

Transmitiram o amor pela terra e pela produção aos seus filhos que, em vez de optarem por continuar a tradição familiar e tornarem-se médicos, decidiram mudar-se para o campo e tornarem-se agricultores a tempo inteiro.

Levaram anos a organizar tudo, mas finalmente, em 2003, lançaram a sua atividade económica e começaram a produzir queijo ecológico. 2019 marcou outro marco importante para eles, uma vez que finalmente conseguiram fechar o círculo de produção dentro da quinta, desde a criação de gado até à produção de leite e, subsequentemente, elaborar queijo.

Esta conquista não só serve como um selo de qualidade para o cliente final, como também permite aos responsáveis da quinta viverem os seus valores em termos de agricultura biológica e tratamento justo dos animais.

Informações adicionais:

Espanha

Horário de inverno:
2ª a domingo
09h às 17h

Horário de verão:
2ª a domingo

E-mail:
quetal@fincafuentillezjos. com

Telefone: (+34) 647 505 434

Website:
www.fincafuentillezjos.co m/en/experiences/

Figure 54 - Mapa da área

VISITAS GUIADAS

Finca Fuentillezjos

A experiência:

A experiência inclui uma visita guiada à propriedade liderada pelo pessoal da empresa, onde as fases de elaboração do queijo serão explicadas cuidadosamente, juntamente com as tarefas diárias que os colaboradores realizam e também a forma como as ovelhas vivem na quinta. Após a visita, os visitantes terão a oportunidade de fazer prova de queijo de uma gama de queijos elaborados pela empresa, juntamente com a explicação das particularidades da elaboração e do sabor.

Figure 55 - Sinal de entrada da quinta

Figure 56 - Vista da quinta

Figure 57 - Queijo feito na quinta

VISITAS GUIADAS

Oleofer

Contexto:

A família Hernandez Hidaglo, herdou a paixão pelo azeite dos seus avós que começaram a comprar as sobras de oliveiras após a guerra civil espanhola e trocaram as azeitonas que produziam com outros alimentos como farinha, vinho, etc,

Nos anos 50, Manuel Fernandez Duran, seguindo a tradição familiar, financia a Cooperativa "Agrolea", com outros parceiros de La Puerta de Segura (Jaen), para se tornar nos anos 60, um pioneiro do comércio a retalho em Albacete, onde abre 60 lojas. Nos anos 80, compra parte do "La Moderna", o lagar, reforma e duplica a sua capacidade de fabrico. Oleofer nasce em 1993. Na década de 2000, várias mudanças importantes são implementadas, tais como a mudança para as atuais instalações, o encerramento do círculo de produção do Azeite Virgem Extra da colheita, para a venda e exportação, o lançamento de uma nova marca gourmet ecológica e a primeira empresa produtora de azeite na Serra de Segura a especializar-se no oleo-turismo.

Sierra de Segura é um dos parques mais conhecidos em Espanha que atrai muitos turistas todos os fins-de-semana e épocas festivas a percursos pedestres, trekking, trilhos para bicicletas, etc., devido ao seu ambiente natural único. Ao mesmo tempo, a província de Jaen produz 50% do azeite a nível nacional e 20% a nível mundial.

Figure 58 - Seleção de azeite

Informações adicionais:

Espanha

De segunda a sábado das 10h – 13h, durante todo o ano.

As instalações do Oleofer podem ser alcançadas de carro, por estrada nacional, sendo que não estão disponíveis transportes públicos.

E-Mail: contacto@oleofer.com

Telefone: 953 48 71 73

Website: www.oleofer.com/oleoturi smo/

Aproveitando a bela cordilheira e o cenário natural, Oleofer é a primeira empresa da zona a oferecer uma visita guiada às instalações de produção de azeite, provas de azeite combinadas a pedido, com uma visita ao Castel Segura ou mesmo com um passeio de barco na barragem do El Tranco de las Beas.

VISITAS GUIADAS

Oleofer

A experiência:

As visitas guiadas de degustação de azeite ganharam proeminência na área, pelo que as empresas turísticas e operadores turísticos as passaram a incluir nos seus pacotes turísticos.

A visita guiada será conduzida por técnicos e profissionais da produção do azeite. O rendez-vous será a própria instalação de produção onde os visitantes serão explicados sobre o funcionamento das diferentes maquinarias no processo de fabrico, as diferentes variedades de azeitonas envolvidas no mesmo, os diferentes tipos de azeite obtidos, para finalizar com a degustação de azeite virgem extra. Mediante marcação prévia, a visita continuará ao Castelo de Segura, ou estender-se-á a um passeio de barco no reservatório de Tranco de las Beas.

Figure 1 - Prova de azeite

No entanto, outros operadores turísticos incluíram visitas guiadas de azeite e degustação ao seu pacote turístico. Um exemplo é "El Tranco", um centro turístico de lazer, que oferece muitas atividades turísticas; desportivas; atividades de educação da flora e da fauna in natura. Inclui visitas a Oleofer na sua categoria de "Atividades Especiais", que contém os seguintes pacotes:

Dia OleoTranco que inclui uma visita guiada às instalações; prova de azeite, passeio de barco e lanche, rico em variedades de azeite virgem extra e produtos locais onde a experiência gastronómica é combinada com uma paisagem de cortar a respiração.
Dia de oleo-turismo que inclui uma visita guiada às instalações, prova de azeite e, finalmente, um passeio de barco.

Produtores locais envolvidos:

Oleofer: www.oleofer.com/oleoturismo/	El Tranco : www.tranco.es/actividades-

Figure 2 - Instlações de azeite

Figure 3 - Visita guiada de azeite

ITINERÁRIOS

Rota da Cebola Peipsi

Contexto:

A rota das pequenas aldeias nas margens do Lago Peipsi é chamada "Onion Road" não longe de Tartu. É uma área onde tradições antigas são preservadas e valorizadas, pelo que as comunidades têm permanecido inalteradas ao longo do tempo. Embora as pessoas por vezes se perguntem o que há de tão especial numa "Estrada da Cebola", a Rota da Cebola é de facto uma cadeia de aldeias serpenteantes na margem do Lago Peipis, habitada tanto por russos como por estónios que vivem lado a lado, e que é famosa pela sua rica diversidade cultural. Três culturas a explorar aqui:

1. Velhas tradições ainda estão vivas e honradas pelos velhos crentes que vivem nas margens de Peipsi. Varnja, Kasepää, Kolkja - os três são diversos povoados lineares (aldeias), onde museus, casas de oração, cemitérios são dignos de serem descobertos. Vale também a pena comprar peixe, cebolas e outros produtos frescos a partir daqui.
2. A cultura báltica-alemã é representada pela majestosa Alatskivi Manor. Edifícios antigos no coração da mansão estão continuamente a ser reequipados. No entanto, o grande Castelo de Alatskivi merece uma atenção especial, assim como o Museu Eduard Tubin e oficinas de artesanato.
3. Os estónios, com o seu trabalho árduo, têm promovido tanto a vida como a cultura da aldeia na região. Existe o Museu Juhan Liiv e vários locais relacionados com as lendas de Kalevipoeg, o herói da epopeia nacional da Estónia. Deve-se também descobrir as lendas da paróquia de Kodavere e o seu dialecto peculiar.

Por conseguinte, as aldeias de Onion Road são locais perfeitos para comprar peixe, cebolas e outros produtos frescos. A famosa cebola Peipsi não é para os fracos, vai molhar os seus olhos, mas vale a pena sacrificar algumas lágrimas. Se está à procura de um verdadeiro jantar caseiro, visite o Restaurante Kolkja Fish and Onion. Pratos locais de peixe são preparados de acordo com receitas "centenárias", transmitidas de geração em geração. E para terminar a refeição, não se esqueça de encomendar chá de um samovar.

Informações adicionais:

Lake Peipsi, Estónia

Rede da Rota da Cebola

Telefone:
+ 37256480065

E-mail:
info@sibulatee.ee

Website:
www.sibulatee.ee

A área oferece exemplos interessantes de modos de vida agrícolas e rurais tradicionais, por exemplo, formas de cultivo de cebolas e pepinos, juntamente com bons restaurantes e alojamentos locais. A área oferece oportunidades para "férias ativas" e locais para comprar iguarias e artesanato locais.

No entanto, até agora, todas estas atrações têm sido pequenas entidades individuais que são completamente desconhecidas mesmo no seu próprio país. Portanto, existe uma necessidade real de promoção e desenvolvimento para evitar que as áreas sejam esquecidas por completo.

Em 2009, indivíduos mais ativos e empresários com um interesse no desenvolvimento da região reuniram-se para formar uma rede e a ONG, a "Rota da Cebola" nasceu como um organismo central de coordenação para a região.
A ONG compreendeu que, neste tipo de região economicamente desfavorecida, há uma clara necessidade de procurar alguns fundos externos para apoiar atividades de reforço da estrutura económica da região.

A experiência:

A Rota da Cebola oferece a visita a várias oficinas e aulas de artesanato onde se pode aprender a cozinhar comida tradicional a partir de ingredientes de origem local. Alternativamente, os visitantes podem ir em excursões históricas, jogar golfe de disco, tentar conquistar o Lago Peipis de caiaque ou velejar, ou fazer cruzeiros por aldeias e paisagens locais numa scooter ou um pontapé de saída. Os entusiastas da fotografia podem participar em workshops ou mesmo aprender a fazer filmes, como amularARToorium e Gallery Voronja oferecem campos e exposições desafiantes.

Figure 4 - Cebolas gourmet

Claro que o verão é a melhor altura para desfrutar da Rota da Cebola, especialmente numa bicicleta. No Inverno, contudo, pode divertir-se em Peipis como pescador, e se lhe faltar o gene, temos guias de pesca que o levarão ao lago, fornecer-lhe-ão todas as ferramentas necessárias, guiá-lo-ão e ensinar-lhe-ão como fazer buracos no gelo, pescar, e mais tarde preparar a comida da sua captura ou levá-lo-ão num safari de karakatitsa.

Bastante famosa é a Festa do Alho, que tem lugar em Kuremaa, onde os produtores estonianos de alho se reúnem, para comparar as variedades e colheita colhidas nos seus campos e trocar as experiências. Mas é muito mais do que isso.

Quanto aos dias de hoje é possível provar e comprar na Festa do Alho, produtos como pão de alho, bacon de alho, queijo de alho, mel de alho, café de alho, cerveja de alho, vodka de alho, bagels de alho, presunto de alho, salsicha de alho, rebuçados de alho, algodão doce de alho e um favorito para crianças - gelado de alho. A lembrança do Festival; Chocolate de Alho, foi produzida pela empresa Kõlleste Kommimeistrid a partir do ano 2009.

Para além do alho, pode-se comprar no mercado tudo o que é cultivado ou feito na Estónia, certamente conservas caseiras, artesanato, legumes e verduras, forja, cosméticos, roupas, lembranças, trabalhos em madeira e comida, como com alho, como sem alho. Assim, pode encontrar no mercado do festival, cebola dourada cultivada nas margens do lago Peipis, brema recém fumada, também cerâmica artesanal da ilha de Muhu.

Produtores locais envolvidos:

- Alatskivi castle with Tubin
- Liiv
- Varnja Prayer
- Kostja's Onion
- Alatskivi Nature
- Kodavere Heritage
- Kivi
- Mõisa tall
- Kadrina
- Pappa

Figure 5 - Peixe e cebola secos

Figure 6 - Lago Peipsi

Lake Peipsi

ITINERÁRIOS

Champagne Tour

Contexto:

Algumas empresas são especializadas em visitas de degustação de vinhos, e propõem viagens e excursões em torno de Champagne. Muitos viticultores, casas e cooperativas de Champagne estão empenhados em receber visitantes para os ajudar a descobrir os seus vinhos. Os visitantes podem provar diferentes vinhos de Champanhe e comprar os seus favoritos diretamente da adega para reviver estes momentos em paz em casa.

Desde o 4 de Julho de 2015, as "Coteaux, Maison et Caves de Champagne" fazem parte do património mundial da UNESCO. A Região de Champagne conta com cerca de 320 Casas de Champanhe, que criam 30.000 empregos. A Região Champagne atrai 7,3 milhões de visitantes: 3 milhões ficam por um dia, e 4,3 milhões permanecem para uma longa estadia.

Informações adicionais:

Reims, França

Todo o ano

Pode chegar-se a Reims de comboio, mas é preferível ir de carro, uma vez que as vinhas estão no campo da cidade. As visitas organizadas podem ser reservadas a partir de Paris com empresas especializadas, tais como Grapescapes.com. Também pode reservar a sua própria visita diretamente com a Champagne House.

A experiência:

Os visitantes podem acompanhar a Volta à Região de Reims' Champagne :

Reims é uma cidade cultural de França, famosa pela sua catedral de Reims do século XIII, que santificou a coroação da maioria dos reis franceses. Ao sul, a rota serpenteia dentro e fora das vinhas nas encostas do Montagne de Reims.

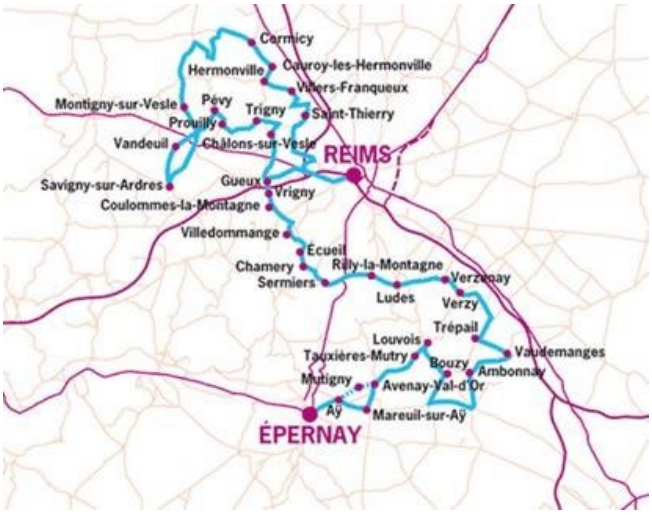


Figure 7 - Mapa da área

Nesta Região, existem 232 produtores, 39 Casas de Champanhe, e 11 Cooperativas de Champanhe que pode visitar.

Os visitantes podem descobrir os vinhedos de Champanhe à volta de Reims. O guia explicar-lhe-á o terroir de Champanhe na vinha, as castas, o ciclo vegetativo da vinha e o trabalho na vinha ao longo do ano. Geralmente, as visitas contam pelo menos 2, ou 3 provas de champanhe, num Castelo de um produtor de Champanhe. Uma visita pode ser organizada numa grande casa de champanhe em Reims (Taittinger, Pommery, Mumm, Lanson...).

ITINERÁRIOS

Champagne Tour

A experiência:

Os visitantes aprenderão sobre os diferentes champanhes, como é produzido o champanhe, com que produtos, e porque se pode chamar Champagne.

Este itinerário inclui descobertas culturais desta Região Francesa, um encontro com produtores, uma visita às Casas de Champanhe, e degustação de Champagne.

Figure 8 - Prova de Champagne

Produtores locais envolvidos:

Neste passeio, muitas adegas podem ser visitadas, podemos escolher 2 delas na Região de Reimsgion :

www.champagne.fr

www.champagne-auge-pere-et-fils.com/

www.champagnedecazanove.com

Figure 10 - Notre-dame

Figure 9 - Vinha

Figure 11 - Barris de champagne

ITINERÁRIOS

Panoramaweg Werderobst

Contexto:

Desde que Frederic o Grande encorajou a plantação de árvores de fruto, e milho, à custa da vinha no final do século XVIII, a cidade de Werder e os arredores são famosos pelos seus pomares de maçãs, pêras e cerejeiras.
A 18 de Março de 1879, a associação de fruticultores de Werder decidiu anunciar a floração de árvores nos seus pomares nos jornais berlinenses para atrair visitantes e promover a venda dos seus produtos. No início de maio, os primeiros comboios começaram a chegar, com os visitantes interessados em desfrutar de vinho, café e bolos nos pomares em flor.

Com o tempo, o evento transformou-se numa festa popular para os próximos cem anos. Sofreu então um declínio após as autoridades da então Alemanha de Leste terem restringido a venda de vinhos de fruta em jardins e em quintas. A tradição foi, contudo, reavivada em 1989, atraindo até meio milhão de visitantes nos anos que antecederam a pandemia de Covid-19. Em 2004, a primeira parte de um trilho natural e pedagógico que passava pelos pomares e ligava as quintas locais foi inaugurada e subsequentemente alargada em 2013. O trilho começa na aldeia de Petzow, nos arredores de Werder, que se orgulha de uma igreja neoromaníaca da aldeia e uma mansão que combina elementos da arquitetura de estilo mouro e Tudor, ambas construídas após planos do arquitecto prussiano Karl Friedrich Schinkel, e um pequeno museu de história local. Correndo na direção noroeste, passa pelos Alpes Glindow, uma área montanhosa criada pelo barro vencedor e agora uma reserva natural, e o seu museu de tijolos, para chegar aos principais pomares locais antes de chegar a Derwitz e ao seu Otto-Lilienthal-Museum, dedicado ao pioneiro alemão da aviação, que nas proximidades empreendeu os seus primeiros voos de sucesso com o planador Derwitzer. O trilho termina na aldeia de Krielow.

Atualmente, grupos de visitantes e locais a pé ou de bicicleta podem ser observados no trilho assim que as árvores de fruto começam a florescer na Primavera.

Informações adicionais:

Petzow, Alemanha

Todo o ano, desde o clima o permita.

De comboio RE1 para Werder.
Linha de autocarro 631 até ao posto de paragem.
Linha de autocarro 636 para o jardim do palácio de Petzow.

E-mail: tourism@werder-havel.de

Telefone: +49 33 27 783-372/-373

Website: www.werder-havel.de

Contexto:

Figure 12 - Orchard

O trilho não só proporciona um agradável passeio a pé ou de bicicleta, como também oferece inúmeras possibilidades de comprar ou experimentar produtos locais e conhecer mais sobre eles, uma vez que os produtores, juntamente com a associação local de fruticultores e horticultores, têm feito esforços crescentes para oferecer estas e outras atividades. O passeio pode ser combinado com uma visita à cidade de Werder, que tem um mercado ao ar livre, o Frischemarkt, e um pequeno museu de fruticultura.

A experiência:

O agora Panoramaweg Werderobst, com 22 km de comprimento, é um destino popular para excursões diárias a partir de Berlim, Potsdam e regiões vizinhas.

Figure 13 - Sinal a detalhar o crescimento de maças em Orchard

Entre as estações pedagógicas do trilho encontra-se um pomar de 6.500 m2 onde são cultivadas oito variedades históricas de maçã; uma tabela explica a sua história e as suas qualidades específicas. Numa outra secção, os visitantes podem aprender mais sobre as variedades de cerejas locais. Perto de um dos vinhedos, os curiosos encontrarão informações sobre cerca de 140 castas ao longo de dois pequenos trilhos. Durante a época, muitos produtores abrem as suas quintas, vinhas e jardins aos visitantes numa base regular ou durante os dias designados.

Outras estações possíveis são as lojas agrícolas locais e os fabricantes de alimentos que vendem uma grande variedade de compotas, vinagres, chutneys, vinhos, licores, eaux de vie e quaisquer outros produtos feitos a partir de fruta local. No Verão, os campos de morangos e de mirtilos estão abertos a quem os queira colher.

No passado recente, a viticultura foi revitalizada, e um dos produtores de vinho local gere uma taberna de vinhos aberta sazonalmente, a Weintiene, na vinha de Wachtelberg, onde são oferecidos vinhos e pratos simples produzidos localmente. Durante a vindima, entre finais de Agosto e princípios de Outubro, a taberna serve federweißer (um vinho jovem parcialmente fermentado) e torta de cebola. Em Petzow, na margem do lago Glindow, os visitantes da quinta de Christine Berger são convidados a ver uma produção de compota transparente, a participar numa visita guiada, a visitar as cerejas e os jardins de ervas, a

navegar na loja da quinta ou a apreciar a vista do café Orangerie, que também serve petiscos.

Figure 14 - Sinais de direção em Orchard

A experiência:

Na destilaria Glina, que produz uísque, gin, vinhos de fruta, vinho de muller, licores e aguardentes vendidos na loja da quinta, uma visita guiada permite aos participantes observar as diferentes fases da produção de whisky numa destilaria transparente e saborear os resultados.

O principal evento público na zona é o Festival das Árvores em Flor (Baumblütenfest) em Werder, que tem lugar no primeiro fim-de-semana de maio. Mas ao longo da época há vários outros festivais menores, tais como o Festival da Maçã, o Galgenbergtag, organizado pela associação de fruticultores e horticultores, e que inclui um concurso de produtos e excursões locais, e o Schlachtefest, com carne e salsichas de porcos recém-abatidos. Para os interessados há também ocasiões para cursos práticos de poda de árvores de fruto e videiras.

Produtores locais envolvidos:

Sea-buckthorne farm Christine Berger
www.sanddorn-christine-berger.de

Glina whisky and gin distillery
www.glina-destillerie.de/

Weinbau Dr. Lindicke
www.weinbau-lindicke.de/

Obsthof Lindecke
www.obsthof-lindicke.de/

Biohof Werder
www.biohof-werder.de/

Obsthof Deutscher
www.obsthof-deutscher.de/

Fruit-growers'association Werder
www.obstbauverein-werder.de/

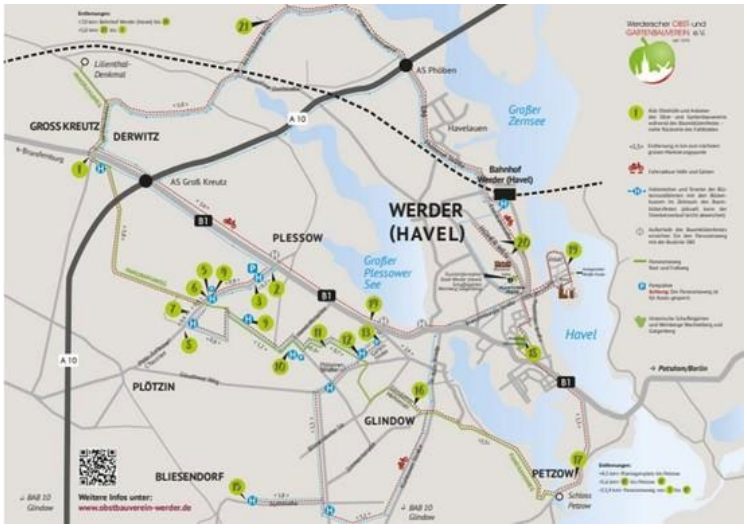


Figure 15 - Mapa de Orchard

ITINERÁRIOS

The Wild Atlantic Way

Contexto:

A Wild Atlantic Way, com 2600 km de comprimento, é uma das rotas costeiras mais longas definidas no mundo. O seu percurso serpenteia ao longo da costa oeste irlandesa desde a Península de Inishowen, no norte, até à pitoresca cidade de Kinsale, no condado de Cork, no sul do país. A rota foi oficialmente lançada em 2014.

A rota está dividida em 5 seções: County Donegal, Donegal para Mayo, Mayo para Clare, Clare para Kerry e Kerry para Cork.

Ao longo da rota existem 157 pontos de descoberta, 1.000 atrações e mais de 2.500 atividades.

A rota oferece ao viajante uma grande quantidade para ver e fazer, incluindo: mais de 500 Atrações; mais de 1.500 atividades a realizar; 580 festivais e eventos ao longo do ano; 17 trilhos e 50 caminhadas em circuito; 53 praias de Blue-Flag e 120 campos de golfe.

A experiência:

O Wild Atlantic Way dá à Irlanda uma proposta de destaque com a qual cortar toda a conversa nos mercados estrangeiros e oferecer algo distinto, original e atrativo aos visitantes estrangeiros.

Ao longo da Wild Atlantic Way, os visitantes têm a opção de visitar as paisagens e micro-climas únicos da costa ocidental, a sua flora, fauna, grutas e minas, incorporando atividades como a observação de baleias e golfinhos, explorando paisagens marinhas únicas por barco, bem como experiências alimentares locais.

Uma amostra do West Cork Food Festival e The Burren Food Trail são 2 dos pontos de comida e bebidas ao longo do caminho.

Um Taste of West Cork Food Festival é um evento anual de dez dias em Setembro que celebra a cultura alimentar única de West Cork, o povo e a terra que produz essa comida.

Figure 16 - Jantar na Wild Atlantic Way

Informações adicionais:

Costa Oeste da Irlanda

Durante todo o ano, embora algumas atrações sejam sazonais

A Via Selvagem do Atlântico pode ser vista de carro, bicicleta ou mesmo a pé.

Website: www.discoverireland.ie/wil d-atlantic-way

Um Taste of West Cork Food Festival é muito mais do que apenas um festival que por acaso é sobre comida; é um festival que celebra tudo o que é único sobre West Cork, a comida, os produtores, a paisagem e as pessoas, os ingredientes mágicos.

Um dos festivais gastronómicos mais longos da Irlanda, está a tornar-se rapidamente num evento de destaque no calendário alimentar. O festival é uma das melhores oportunidades para os muitos produtores e chefs locais mostrarem os seus produtos às pessoas apaixonadas pela comida.

Figure 17 - Falésias Moher, Co Clare

Os Burren Food Trail estão vinculados pelo seu compromisso de construir um futuro sustentável para a região. Cada membro alcançou prémios e padrões de qualidade reconhecidos, e subscreveu a promessa do cliente Burren Food Trail: Encontrará pessoas conhecedoras da história alimentar regional, menus que indicam a origem dos produtos locais, informação sobre eventos e mercados alimentares locais, bem como um compromisso de maximizar a utilização de ingredientes locais em todos os alimentos preparados. Os membros do Burren Food Trail organizam uma série anual de "Eventos de Mesa Longa", que têm lugar em locais pouco habituais à volta do Burren. São uma celebração dos produtos locais, selvagens e sazonais de Burren, bem como uma oportunidade para conhecer os produtores, misturar-se com a população local e aprender sobre o modo de vida de Burren.

Estes eventos centram-se, não só na comida, mas também na paisagem que a rodeia. Cada evento individual representa uma oportunidade única de combinar boa comida com uma interação real e autêntica com as pessoas que a produziram ou prepararam, ou mesmo com a paisagem, atividades e património circundante.

O Burren Food Trail dá aos visitantes a oportunidade de se ligarem aos retalhistas alimentares locais, lojas de especialidades, chefes de cozinha, cozinheiros e padeiros. Isto cria oportunidades de participação para os visitantes, dando-lhes experiências que não esquecerão.

Produtores locais envolvidos:

- West Cork Food Festival www.atasteofwestcork.com/
- The Burren Food Trail: www.burren.ie
- Walking Food Tour of Clonakilty: www.discoverireland.ie
- Lista de todos os locais de comida e bebida ao longo do caminho: www.discoverireland.ie/wild-atlantic-way/food-and-drink

Ben Bulben Co
Sligo

ITINERÁRIOS

Rota de Vinho do Douro

Contexto:

A Rota do Vinho do Douro é inspirada num projecto de promoção do turismo nacional, conhecido como Rotas de Portugal, que pretende ser uma vitrina dos encantos deste verdadeiro jardim à beira-mar plantado, e organiza ofertas turísticas nacionais em temas estruturais de âmbito regional e local. As Rotas de Vinho do Douro, tal como as Rotas de Portugal, pretendem destacar o património natural, histórico, cultural e religioso, a gastronomia e as ofertas enológicas da região, mas sobretudo o seu impacto na produção de vinho.

O Alto Douro é a região vinícola demarcada e regulamentada mais antiga do mundo, datada de 1756, A demarcação do Alto Douro e a regulamentação do "vinho de embarque", "vinho do Douro" ou "vinho do Porto", traça esta última designação até ao século XVII. Também, em 2001, uma pequena parte da região do Alto Douro, ao longo do rio Douro, foi classificada pela UNESCO como Património Mundial.

As margens do rio Douro entre Peso da Régua e Pinhão são o território abrangido por esta nova rota, que fornece informações sobre as propriedades aí localizadas, que dispõem de serviços regulares de enoturismo.

A experiência:

A Rota do Vinho do Douro está diretamente relacionada com as "Quintas" - propriedades de produção de vinho do Douro e, muitas vezes, também de produção de Vinho do Porto, a maioria das quais não só promove as vindimas, os pisais de uvas e as atividades de prova de vinhos para os visitantes, mas também o alojamento nas casas senhoriais protegidas pela herança a que as vinhas pertencem.

A possibilidade de provar alguns dos vinhos mais apreciados do mundo, no ambiente preciso em que as suas uvas cresceram e o vinho foi produzido, é um elemento importante do enoturismo. Mas como a relação entre o vinho e a comida é óbvio, enogastronómico, são também desenvolvidas experiências, a fim de harmonizar a comida local com o vinho.

Informações adicionais:

Douro, Portugal

Primavera, Verão e Outono.

Viajar de carro ou de comboio. Pode apanhá-lo na Estação de São Bento no Porto até à Estação do Tua.

Website:

www.rotadosvinhosdeportugal.pt

Figure 19 - Prova de vinho na Rota de Vinho do Douro

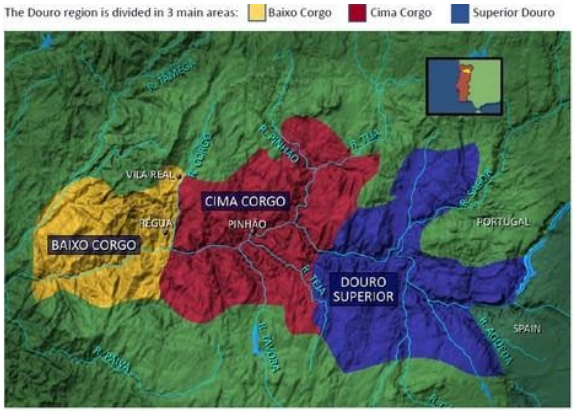


Figure 18 - Mapa da área

Rota de Vinho do Douro

A experiência:

O turista pode fazer muitas coisas para passar tempo e desfrutar da Região do Douro, tais como visitar as vinhas, para provar vinhos emparelhados com queijo, compotas, comida local, piqueniques, passeios de barco ou comboio, passeios de bicicleta ou de canoa rio abaixo.

Embarque numa aventura vitivinícola através das regiões vinícolas mais famosas de Portugal. Provar os mais famosos vinhos do Douro, deliciar-se com o vinho verde do Minho e deixar-se encantar pelo licoroso Moscatel de Favaios.

Produtores locais envolvidos:

Adega Cooperativa de Vila Real – Caves Vale Do Corgo: www.adegavilareal.com

Alves de Sousa: www.alvesdesousa.com

Horta Osório: www.hortaosoriowines.com

Quinta da Pacheca: www.quintadapacheca.com

Quinta do Bucheiro: www.quintadobucheiro.pt

Quinta do Vallado: www.quintadovallado.com/pt

Figure 20 - Vistas na Rota de Vinho do Douro

Figure 21 - Vistas ao longo da Rota de Vinho do Douro

ROTA CULINÁRIA DE MARIBOR

Contexto:

Maribor é cada vez mais reconhecida no mapa das cidades que oferecem excelentes vinhos e experiência culinária. Enquanto os viticultores das rotas de vinho circundantes de Maribor estão a alcançar medalhas em muitos concursos de vinhos famosos na Europa e noutros continentes, já há décadas que os peritos culinários da cidade estão também a reforçar a sua imagem nos últimos anos.

Assim, a cidade de Maribor inclui uma diversidade dos lugares locais com as suas delícias culinárias tradicionais. A cidade representa uma estrela em ascensão entre os destinos gastronómicos eslovenos, incluindo excelentes vinicultores que ganham os mais altos prémios mundiais de vinho e chefs de topo, onde um deles - o restaurante "MAK" - se classificou como o mais alto entre cinco restaurantes eslovenos na renomada "La Liste".

Devido aos factos que falam por si, uma Junta Turística de Maribor decidiu preparar o projeto denominado Rota Culinária Maribor, que começou totalmente no ano de 2018. O principal objetivo do projeto é apresentar as especialidades culinárias da região de Maribor aos turistas, bem como aos próprios cidadãos de Maribor. A abordagem da Junta de Turismo de Maribor foi reunir os restaurantes individuais dentro de um pacote atrativo, permitindo aos visitantes da cidade ter uma experiência culinária da cidade de qualidade e amiga do preço, incluindo a vinha mais antiga do mundo.

O "pacote" construído é dinâmico e representa um passeio pelos melhores restaurantes da cidade. A rota culinária de Maribor consiste em quatro paragens culinárias/restaurantes entre os quais a refeição é dividida (aperitivo frio; aperitivo quente; prato principal; prato de sobremesa & vinhos) e os convidados são gentilmente convidados a passear de um restaurante para outro a fim de finalmente apreciar a refeição completa.

Figure 22 - Restaurante FUDO

Informações adicionais:

Maribor, Eslovénia

11h – 18h

Maribor é acessível por auto-estrada, caminho-de-ferro e aeroporto internacional.

Website: www.terme-maribor.si

Web:site www.sedem.si/en

Website: www.fudo.si

ROTA CULINÁRIA DE MARIBOR

Contexto:

Figure 23 - Three Lakes

O percurso começa no local designado "Em Três Lagoas", onde se prevê o aperitivo frio. Isto local é o pub mais antigo de Maribor desde que foi estabelecido no ano de 1825.

Está situado entre o parque central da cidade e a floresta que rodeia a cidade no seu limite norte. Uma beleza natural especial é representada pelos encantadores três lagos. As especialidades culinárias oferecidas por este restaurante baseiam-se em receitas tradicionais regionais combinadas com uma abordagem moderna no que diz respeito a servir e apresentar os pratos. A Rota Culinária Maribor continua no "Restaurante no.7", onde é servido o aperitivo quente. O prato principal é servido no restaurante "Fudo" que é conhecido pela comida única feita a partir de ingredientes orgânicos locais e excelentes vinhos. A Rota termina no "Old Vine House" junto ao rio Drava onde "a viagem" é concluída com a oferta de prato de sobremesa e vinhos das colinas circundantes de Maribor. Uma compra dos vinhos regionais é acrescentada à oferta no final desta viagem culinária.

As impressões e opiniões dos hóspedes que visitaram os restaurantes da Rota Culinária Maribor estão disponíveis nas redes sociais - principalmente Facebook e Twitter com acesso através da página web do restaurante ou simplesmente através do nome do próprio restaurante. Em alguns lugares também se encontra o livro de reclamações, no entanto, esta forma de expressar as opiniões dos hóspedes já não é tão amplamente utilizada. Relativamente à Rota Culinária de Maribor, os elogios dos convidados em lugares particulares, mencionam principalmente o ambiente agradável do espaço interior, bem como o serviço amigável. Também a vista agradável e a natureza envolvente são mencionadas em dois casos. Os alimentos e bebidas (vinho local) são avaliados como excelentes mas, por outro lado, também se pode encontrar alguma opinião negativa sobre o menu. Felizmente, tal opinião é muito rara.

A experiência:

Figure 24 - Adega da casa velha

A "primeira paragem" representa o restaurante mais antigo de Maribor "At Three Lakes" (onde está previsto um aperitivo frio). Inclui uma bela adega e está situada nos magníficos arredores do parque da cidade de Maribor. Os pratos preparados são baseados em receitas tradicionais eslovenas e regionais com um toque de modernidade. Os ingredientes utilizados na cozinha são regionais ou pelo menos eslovenos, parcialmente da produção ecológica. Os pratos deliciosos são acompanhados por vinhos selecionados dos produtores de vinho regionais. O restaurante "At Three Lakes" é mencionado no guia culinário francês Gault & Millau,

onde é classificado com 13 no máximo de 20 pontos.

A experiência:

A "segunda paragem" o "Restaurante no.7" (onde se toma o aperitivo quente) é o restaurante da Escola Superior Profissional de Hotelaria e Turismo em Maribor, que utiliza um modelo de negócio onde os estudantes transferem os seus conhecimentos para a prática - independentemente ou sob mentoria. Um convite especial é dedicado ao café, porque, entre outros, o restaurante está especialmente focado na cultura de fazer café. As opiniões dos convidados expõem principalmente as excelentes refeições com comida precisamente cozinhada e o serviço imaginativo com um emparelhamento de vinhos cuidadosamente selecionado. Embora a maioria do pessoal seja da escola e apenas poucos profissionais estejam empregados, todos são extremamente simpáticos e perfeitamente organizados. Os olhos dos convidados são muitas vezes apanhados também pelo interessante design de interiores.

O "Restaurante no.7" foi atribuído pelo prato Michelin para o ano 2020, assim como foi citado no guia culinário francês Gault & Millau, onde é classificado com 15 pontos no máximo de 20.

Fudo, como a "terceira paragem" (prato principal) da Rota Culinária de Maribor representa um ponto de encontro urbano para os amantes da boa comida, bebida e entretenimento na rua mais animada da cidade.
O Fudo oferece comida única feita com ingredientes locais, orgânicos, grandes vinhos e muito mais. Na opinião dos hóspedes, o local é famoso e recomendado pela sua deliciosa cozinha local, vinhos selecionados, e atmosfera agradável. No inverno, o lugar é caracterizado pela melhor grinalda na porta e no verão, uma vista do terraço para a Praça Principal. Alguns descrevem-na como uma combinação espantosa que não se pode encontrar em mais lado nenhum.

Figure 25 - Restaurante No7

O quarto lugar, denominado "The Old Vine House Winery" (prato de sobremesa e vinhos) é um verdadeiro tesouro dos distritos vitivinícolas de Maribor. Representa cerca de 55 viticultores locais que contribuem para a coleção de mais de 200 diferentes rótulos de vinho, incluindo o espumante Oceanus que amadurece durante vários meses no fundo da Baía de Piran, o vinho Dolium laranja amadurecido na terra e outros. Claro que o local oferece, em primeiro lugar, uma prova de vinhos, mas para além disso, podem ser servidos diferentes tipos de aperitivos - feitos de pão, óleo de sementes de abóbora e sal, ou canapés, pratos de queijo e frios. Finalmente, a atuação do grupo folclórico KUD-Student Maribor pode ser admirada no final da noite culinária.

Produtores locais envolvidos:

Eco Farm Repovž - gostilna-repovz.si/en/eco-farm/

Agricultural Association Rače - www.kz-race.si/ Radgonske Gorice - radgonske-gorice.si/

Kodila Co. - www.kodila.si/ Barone Co. - www.barone.si/en

House of Bread - www.hisakruha.si/en

Dveri-Pax - www.dveri-pax.com

ITINERÁRIOS

ROTA DE VINHO DE MARIBOR

Contexto:

Maribor não é apenas um lugar das vinhas mais antigas do mundo, é também uma capital da maior região vinícola eslovena de Styria, famosa pelos vinhos brancos elegantes e registados. Séculos da tradição vitivinícola regional são visíveis através de medalhas e prémios que os produtores de vinho regionais ganharam nas mais famosas feiras de vinho do mundo. Ao mesmo tempo, a região de Styria é um verdadeiro tesouro de antigas adegas dos séculos passados, das quais uma das mais antigas é a Vinag Wine Cellar - é também a maior no espaço da Europa Central.

O produto começou a desenvolver-se em 2012, quando Maribor era o orgulhoso detentor do título de Capital Europeia da Cultura. O número de visitantes estrangeiros na cidade aumentou enormemente nessa altura, e a procura de produtos locais também aumentou. Uma vez que Maribor é a capital do vinho devido à Vinha Mais Antiga do Mundo, uma Junta Turística de Maribor decidiu realizar um projeto piloto sobre como ligar os fornecedores de vinho, ou seja, lojas de vinho na cidade que oferecem vinhos locais.

A Rota do Vinho de Maribor leva os visitantes através das lojas de vinhos no centro da cidade de Maribor onde podem admirar, seleccionar e provar os excelentes vinhos regionais, bem como as especialidades culinárias da mesma zona.

A Rota do Vinho de Maribor inclui cinco lugares onde são oferecidos aos hóspedes os vinhos da terra da Estíria, que é uma das subáreas da região de Podravje. A Estíria é uma das maiores áreas vitícolas da Eslovénia e conhecida pelos seus excelentes vinhos brancos. O primeiro lugar para a prova de vinhos é um Wine Bar da Dveri-Pax e depois o caminho continua até ao fim junto à loja de vinhos na Torre da Água, um edifício medieval. Além disso, continua até à loja da vinha chamada LeVino e Vinag Wine Cellar. A Rota é concluída na Antiga Casa da Vinha, que é também a "última estação" da Rota Culinária Maribor.

antiga do mundo - com mais de 400 anos de idade. Todos os quatro lugares da Rota do Vinho de Maribor estão situados perto, ou junto ao rio Drava que divide as partes.

Informações adicionais

Maribor, Eslovénia.

12h – 18h todos os dias

Maribor é acessível por auto-estrada, caminho-de-ferro e aeroporto internacional.

Website: www.dveri-pax.com

www.vinotekamaribor.si (em esloveno apenas)

www.levino-wine-bar.business.site (em esloveno apenas)
vinag1847.si/en

www.staratrta.si/en

Além da agradável vista para a arquitetura antiga, combinada com elementos modernos, os hóspedes podem admirar uma agradável atmosfera social, uma vez que o anfitrião está sempre pronto a conversar com eles e a encorajar o networking entre os próprios hóspedes.

As impressões dos convidados que visitaram adegas e lojas de vinha na Rota do Vinho de Maribor são expressas em redes sociais como Facebook e Twitter e Instagram diretamente, ou através das próprias páginas web das lojas de vinha, além disso, em alguns locais está disponível o livro de cumprimentos dos visitantes. Relativamente à Rota do Vinho de Maribor, os visitantes expressam os seus elogios aos excelentes espaços subterrâneos de vinho e "magia", bem como aos edifícios históricos.

A experiência:

A adega Dveri-Pax continua a tradição beneditina de 800 anos de vinificação no nordeste da Eslovénia. Cultivam os 73 hectares das suas próprias vinhas em harmonia com a natureza e a tradição, ao mesmo tempo que seguem os últimos desenvolvimentos na produção de vinho. Todos os amantes do vinho e das raridades são também convidados para a visita guiada, um solar de 450 anos maravilhosamente renovado, situado na sua propriedade perto da cidade. Na Adega Dveri-Pax, estão extremamente orgulhosos deste verdadeiro tesouro rico em história.

Figure 26 – Bar de vinho DVERI-PAX

A Torre da Água é uma poderosa fortificação da cidade renascentista do século XVI. Pode ser vista junto ao rio Drava, na rua Usnjarska ulica / Usnajrska, uma das ruas mais antigas da cidade. Os habitantes da antiga Maribor construíram a torre devido ao medo constante dos ataques turcos e, desta forma, a torre deslocou a defesa da cidade até ao rio. Hoje, a Torre da Água ergue-se sobre novas fundações que são 140 cm mais altas do que originalmente. Isto deveu-se à superfície ascendente do rio na conclusão da barragem e à pertença à central hidroeléctrica perto de Maribor. Acima da Torre da Água, a partir das paredes do antigo bairro judeu, a Torre Judaica está a erguer-se. A loja de vinhos na torre oferece uma variedade de vinhos e provas guiadas, assegurando uma grande experiência vinícola. No salão redondo e medieval, um grupo turístico pode ser alojado e vários eventos podem ser organizados.

Le Vino em esloveno significa "apenas vinho". É uma loja de vinhos no centro antigo da cidade com um espaço interior interessante, incluindo a adega da Idade Média. Embora

este seja um dos pontos fortes que atraem os visitantes, a principal razão para visitar o local é uma grande oferta de vinho composta por mais de 70 tipos de produtores locais de vinho.

A experiência:

A seleção de vinhos foi cuidadosamente feita pelo enólogo. Os vinhos variam desde os brancos, tintos e espumantes até aos vinhos laranja e orgânicos. Todos podem ser servidos apenas no copo que é único no espaço esloveno ou, se necessário, o corte a frio, pratos de queijo e snacks também podem ser servidos. Naturalmente, as bebidas quentes como chá e café não faltam.

No centro da cidade de Maribor está situada uma das maiores e mais antigas caves de vinho clássico da Europa. A parte mais antiga da "Adega Vinag" está espalhada por cerca de 15.000 m2 e tem uma passagem subterrânea de 2,1 km de comprimento construída em 1847. Barris de madeira, petroleiros de betão e garrafas com pátina de vinho têm uma capacidade total de 3 milhões de litros. A particularidade mais preciosa é definitivamente o arquivo de vinhos onde são armazenadas as garrafas das melhores colheitas do século XX. Depois de explorar o "Maribor subterrâneo", a visita continua até à sala de provas, onde uma excelente experiência vinícola aguarda os convidados.

Figure 27 - Loja de vinho na Torre de Água

A última estação da Rota do Vinho de Maribor é a mesma da Rota Culinária de Maribor que é "A Velha Adega da Casa da Videira" é um verdadeiro tesouro dos distritos vitivinícolas de Maribor. Representa cerca de 55 viticultores locais que contribuem para a recolha de mais de 200 diferentes rótulos de vinho, incluindo o espumante Oceanus que amadurece durante vários meses no fundo da Baía de Piran, o vinho Dolium laranja amadurecido na terra e outros. O local oferece degustação de vinho, snacks e espetáculos culturais

Produtores locais envolvidos:

Dveri -Pax www.dveri-pax.com

House of Wine Joannes https://joannes.si/en

Steyer Winery www.steyer.si/lang/en

Oskar Winery www.staratrta.si/en

Freser Wines www.staratrta.si/en

Avos Wines www.staratrta.si/en

MERCADOS

O mercado Rungis

Contexto:

O Mercado Internacional de Rungis é o principal mercado de Paris, principalmente para produtos alimentares e hortícolas, localizado na comuna de Rungis, nos subúrbios do sul. É o maior mercado grossista de produtos alimentares do mundo.

Cobrindo uma área de 232 hectares com mais de 72,7 hectares cobertos (incluindo 47 hectares de edifícios comerciais), é abastecido por camiões, comboios e aviões (que chegam do vizinho aeroporto de Orly), vindos de toda a Europa.

O mercado é particularmente abastecido com legumes e frutas, mariscos, produtos agrícolas, etc., funciona principalmente à noite, por volta das 3/4 horas; às 11 horas da manhã, todas as prateleiras estão vazias. Com onze edifícios espalhados por 66 hectares, o sector das frutas e legumes é de longe o mais importante.

O maior mercado de produtos frescos do mundo abre as suas portas aos visitantes; 5 universos gastronómicos (peixe, carne, fruta e legumes, lacticínios e produtos gourmet, flores) abrem-se para ser descobertos.

- Visitas guiadas à la carte orquestradas a partir das 4h30 da manhã por profissionais do Mercado seguidas de um pequeno-almoço "Terroir".

- Muitos serviços adicionais oferecidos: reserva de mini autocarros ou autocarros, salas de reuniões, organização de eventos empresariais.

- Uma grande diversidade de visitantes: particulares, escolas, conselhos de empresa, profissionais da indústria.

- Diferentes línguas estrangeiras faladas: inglês, alemão, espanhol, russo, chinês, hebraico.

Figure 28 - Vista para o interior do Mercado Rungis

Informações adicionais:

Paris, França

2ª a Sábado – 5h30 – 18h

O Mercado de Rungis está localizado a 7 km de Paris. Pode chegar-se de transportes públicos ou de carro.

Com mais de 25.000 visitantes por ano, o Mercado de Rungis é um dos locais profissionais mais visitados em França. Reserve com antecedência, os lugares são limitados!

Website: www.rungisinternational.c om/en

A experiência:

Os visitantes podem reservar uma visita guiada, incluindo um pequeno-almoço ou um almoço. Esta experiência é muito especial, porque o visitante comerá diretamente o que viu durante a visita guiada.
Os visitantes irão conhecer muitos produtores, e vendedores. A visita tem a duração de 3 horas.

Siga o seu guia e conheça as mulheres e os homens que fazem deste lugar o maior mercado de produtos frescos do mundo.

Uma experiência única a ser desfrutada sem moderação que será pontuada pelo muito generoso almoço "Rungissois"!

O serviço inclui:
Visita guiada de 3 horas
Almoço Rungissois (Cabeça de Vitela> min 10 pessoas, reserva antecipada, ou, Peça de Talho, Vinho, Queijo, Café Gourmet). O preço é de cerca de 90 euros / pessoa.

Para o pequeno-almoço, o serviço inclui:
Visita guiada de 3 horas
Brunch terroir (1 pastelaria vienense, pão - manteiga - compotas, salada de fruta fresca, prato de frios / queijo, 1 bebida quente, 1 sumo de laranja), por um preço total de 69 euros.

Produtores locais envolvidos:

Frutas e legumes –
O sector das frutas e legumes é o maior sector do mercado de Rungis em termos de superfície ocupada. É composto por:
nove pavilhões de venda;
um azulejo de produtores da Île-de-France;
armazéns logísticos;
edifícios destinados aos produtores de adereços.

Produtos à base de carne - O sector inclui hoje em dia:

1 pavilhão para carne de talho

2 pavilhões para carne de porco

1 pavilhão para as aves de capoeira e de caça

1 pavilhão para a triperie

8 armazéns

4 edifícios acessórios

Produtos do Mar - O Sector do Mar, também conhecido como o "Sector do Marisco e da Água Doce", inclui:

1 pavilhão principal, destinado à venda;

1 pavilhão para a venda de acessórios;

3 armazéns;

1 torre de gelo para o acondicionamento de produtos do mar.

Os produtos lácteos e a gastronomia incluem 7 pavilhões e 4 edifícios, incluindo:
2 pavilhões de lacticínios;
4 pavilhões de restauração;
1 pavilhão de produtos biológicos

O mercado de Rungis não oferece apenas produtos alimentares. Tem também uma vasta seleção de flores cortadas, plantas em vasos, e acessórios decorativos e de embalagem.

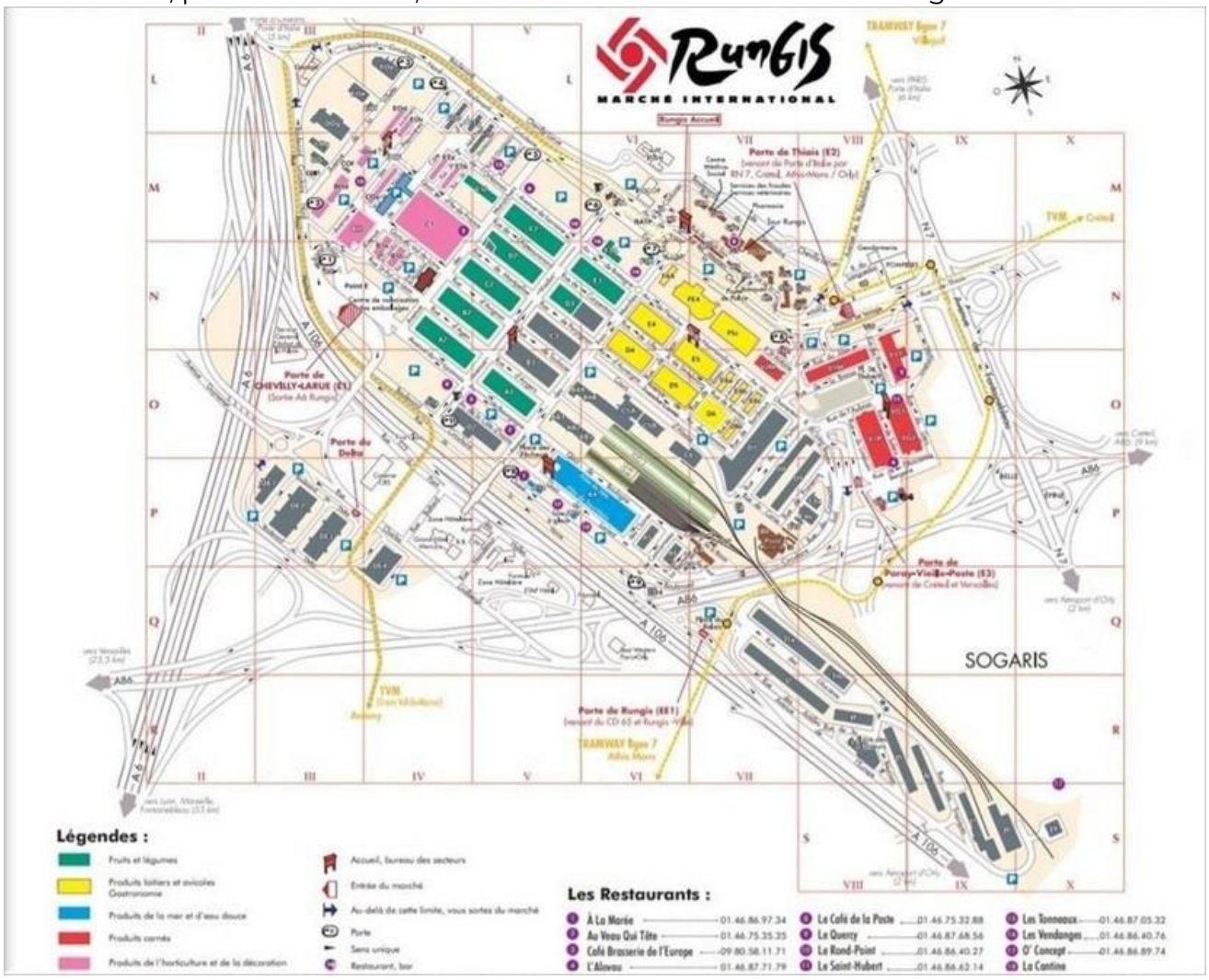


Figure 29 - Mapa do mercado

Contexto:

Markthalle IX é um dos três pavilhões sobreviventes de catorze mercados históricos de Berlim construídos no final do século XIX que servem hoje como mercados alimentares. Os outros caíram vítimas das crises económicas dos anos 20, dos bombardeamentos em tempo de guerra e da reconstrução urbana ou da concorrência dos grandes armazéns e, desde os anos 50, dos supermercados.

Construído em 1891, Markthalle IX situa-se na parte oriental do antigo distrito de Kreuzberg (actual Kreuzberg-Friedrichshain), que se tornou uma Meca da contracultura no final da década de 1960, quando também atraiu uma elevada percentagem de imigrantes, na sua maioria turcos. Após a queda do muro de Berlim, a zona outrora periférica, até então encerrada em três lados pelo muro, viu-se subitamente perto do centro da nova capital alemã.

Nos anos 2000, economicamente difíceis, a sala do mercado foi marcada pelo desenvolvimento urbano com um supermercado, mas uma iniciativa cívica local pressionou com sucesso a administração da cidade para favorecer um conceito que promovesse pequenos retalhistas juntamente com projetos sociais e culturais. Vendido a um trio de empresários, o salão do mercado foi inaugurado a 1 de outubro de 2011. O seu objetivo é deixar os clientes urbanos "comer e comprar de forma diferente", respeitando as pessoas, os animais e o ambiente e criando transparência e confiança entre produtores e clientes.

Figure 30 - Entrada principal do Mercado Markthalle IX

Informações adicionais:

Berlin, Alemanha

3ª a 6ª – 12h – 18h

Sábados – 10h – 18h

Markthalle IX
Eisenbahnstraße
42/43

10997 Berlin-
Kreuzberg U1
Görlitzer Bahnhof

Autocarro 140
Wrangelstraße

FaceBook:
markthalleneun

Twitter: markthalle9

Website:
markthalleneun.de/

Contexto:

Um dos seus primeiros eventos realiza-se agora de dois em dois anos sob o lema "Farmer Meets Urban Consumer ". Outros eventos incluíram o Festival do Café de Berlim, Berlim Queijo, Berlim Cru - A Feira do Vinho Artesanal, Wurst & Bier (salsichas e cerveja), Brotzeit (tudo sobre pão), Naschmarkt (uma feira de doces) e um mercado de Natal. Embora Markthalle IX continue fortemente envolvido em projetos sociais, culturais e culinários de bairro, são sobretudo estes eventos que têm atraído comidas de toda a cidade e, cada vez mais, visitantes em busca da paisagem culinária criativa de Berlim.

A experiência:

As atracções mais populares de Markthalle IX são as suas quintas-feiras de comida de rua, tristemente suspensas desde o início da pandemia da covid-19, onde as empresas locais de alimentos e bebidas apresentam e vendem os seus produtos, e os seus eventos temáticos de alimentos e bebidas organizados regularmente, onde os visitantes podem participar em provas e informar-se sobre a produção e distribuição, bem como sobre as tendências alimentares atuais.

Figure 31 - Loja de queijo no mercado Markthalle IX

São também uma ocasião para se misturarem com a gastronomia local enquanto apreciam pratos e bebidas locais e mais exóticos. O mercado acolhe uma padaria e talho transparente, um fabricante de tofu e uma microcervejeira, bem como uma cantina onde os visitantes podem olhar por cima dos ombros dos cozinheiros que preparam refeições saudáveis ou participar em aulas de cozinha. Os seus mercados semanais agitados de sexta-feira e sábado atraem uma variedade de produtores regionais que oferecem alimentos frescos sazonais, enquanto os seus retalhistas conhecem a história por detrás dos produtos que estão a vender.

A oferta gastronómica do mercado inclui pratos regionais sazonais no Marktlokal (Terça-Feira 6-11 horas), almoço diário e vários brunches no sábado preparados pela equipa. (Seg-Sexta 12-4 pm, Sábado 10-4 pm), iguarias coreanas no NaNum (Sábado 10-6 pm), pratos de carne de dar água na boca no Kumpel & Keule (Terça-Sábado 9-6 pm), churrasco fumado no Big Stuff (Ter-Tu-Tu 12-4 pm, Sex-Sa 11-6 pm), massa feita à mão no Mani in Pasta (Seg 12-6 pm,Ter-Sábado 11-6 pm), o clássico buletten Berliner e numerosas variantes de fusão no Berlin Beef Balls (Quarta-Sábado 11: 30 horas das 12 às 18 horas), deliciosos bolinhos turcos com molho de iogurte e manteiga de menta temperados com sumac e menta em Manti Berlin (sex 12-4 horas, sáb 10 horas das 10 às 18 horas), tapas turcas em Meze Feinkost (segunda a sex 12-6 horas, sáb 10 horas das 10 às 18 horas), Martin's Crêperie (terça a sex 12-6 horas, sáb 10 horas das 10 às 18 horas), Grün & Gut Bio Smoothies (terça a quinta-feira 12-4 horas, sexta-feira 12-6 horas, sáb 10 horas das 10 às 18 horas), Kaffee 9 (segunda a sexta-feira 7: 30h-6h. Sol 10h-16h) e gelados orgânicos na Rosa Canina (Terça-Feira 12-6h, Sábado 10h-6h).

Produtores locais envolvidos:

Kumpel & Keule (carne e salsichas)

The Sausage Man Never Sleeps

Heidepeter's (microbrewery)

Kaffee 9 -

Endorphina Backkunst (padaria)

Mani in Pasta
Weinhandlung Suff (vinho e queijo)
Drunk By Nature

Monsieur Collard (vinho e queijo) - www.facebook.com/monsieurcollard/

Gebana - (frutos secos e desidratados) - www.gebana.com

Figure 32 - Stand de vinho no Markthalle IX

Figure 33 - Quinta-feira de comida de rua no Markthalle IX

Figure 34 - Quinta-feira de comida de rua no Markthalle IX

Figure 35 - Feira de vinho RAW em dezembro de 2019

MERCADOS

The Fair Market in Larissa

Contexto:

O Fair Market em Larissa é uma das celebrações mais longas da região e um evento extrovertido, que é visitado por cidadãos de toda a Grécia e do estrangeiro, combinando entretenimento, turismo, comércio e gastronomia.

O Mercado é um importante evento comercial, que se realiza todos os anos em Larissa (fim de setembro) e tem a duração de 10 dias. Os participantes são comerciantes de toda a Grécia e são organizados pela Municipalidade de Larissa. Combina comércio, entretenimento e gastro-turismo.
Vestuário, calçado, livros, ferramentas, utensílios de cozinha, gadgets, brinquedos, jóias são vendidos neste Mercado, ao mesmo tempo que existem também parques de diversões e cantinas alimentares. O Halvas of Farsala é um dos produtos mais famosos nas cantinas do Mercado. Os locais e turistas que visitam o Mercado apreciam este produto único, depois de fazerem compras e caminharem até ao parque de diversões.

O Fair Market em Larissa é um dos costumes mais antigos da região, e é um evento com uma longa história e tradição. É um evento que abrange toda a população de idade, sexo, profissão e nível educacional, combinando entretenimento, turismo, comércio, e gastronomia.

A experiência:

O Fair Market de Larissa tem lugar todos os meses de setembro e é dirigido tanto aos residentes como aos visitantes da cidade.

É um evento de dez dias, onde os adultos podem fazer compras a preços baixos e os seus filhos podem brincar no Parque de diversões vizinho, enquanto as áreas alimentares com Halvas de Farsalon e comida local, são paragens tradicionais para descanso. O mercado tem sido um importante evento comercial durante muitos séculos na Grécia Central.

Informações adicionais:

Larissa, Grécia

Durante 10 dias de setembro

Acessível de toda a Grécia por estrada, do estrangeiro viaja para o país quer do aeroporto de Atenas quer do aeroporto de Salónica, e depois conduz até Larissa.

FaceBook: PazariLarissa |

E-mail: pazarilarissa@larissa-dimos.gr

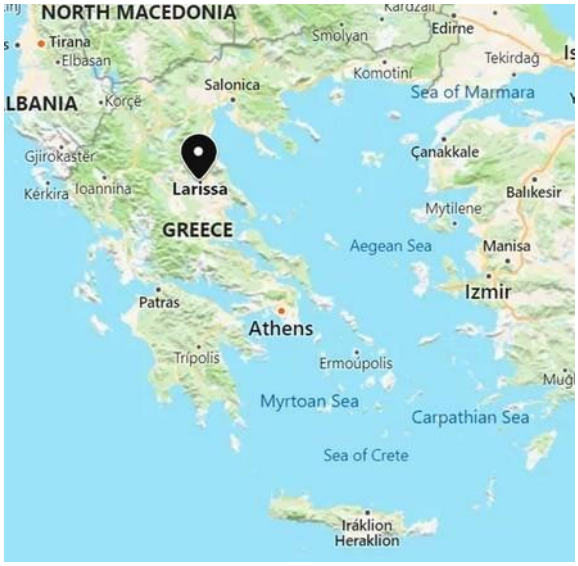


Figure 36 - Mapa da área

MERCADOS

The Fair Market in Larissa

Figure 37 - Feira de Larissa

A experiência:

O objeto original de venda eram os têxteis, animais, e metais. Artigos valiosos (ouro, prata, pedras preciosas, jóias) foram vendidos, a qualidade dos bens foi verificada, e as taxas de câmbio das moedas foram determinadas. A importância económica e comercial que adquiriu ao longo dos anos foi tão grande que muitos ofícios e pequenas empresas se abriram e desenvolveram na região. Este mercado não é apenas um evento, é uma parte integrante do património cultural de Larissa. É um costume que tem sido realizado desde 1881. É organizado sob a responsabilidade do Município de Larissa, que aluga um espaço específico a cada vendedor. Os participantes são comerciantes de toda a Grécia. Vestuário, livros, ferramentas, utensílios de cozinha, gadgets, brinquedos, jóias, etc., são vendidos a retalho, enquanto parques de diversões e cantinas funcionam em paralelo. Atrai clientes de quase toda a Região da Tessália, e da Grécia. É uma importante instituição cultural da cidade que oferece aos seus visitantes inúmeras belas imagens e sabores.

Produtores locais envolvidos:

- Gounaris - facebook.com/gounaris40
- Mpoulogiorgos Giannis - facebook.com/1kaikati/

Figure 38 - Vista aérea do mercado

MERCADOS

Brixton

Contexto:

Brixton village foi originalmente chamado Brixstane, que significa a pedra de Brixi, um Senhor Saxão, Brixton tem uma longa e rica história. Brixton oferece agora mercados mundialmente famosos e edifícios históricos, juntamente com espaços verdes, para criar um destino vibrante muito distinto.

Brixton é uma área animada e multicultural com uma *vibe* realista. O Mercado Brixton oferece alimentos de rua e achados vintage, além de roupas e produtos que refletem as raízes caribenhas da área. Os foliões que se divertem ao fim da noite vão a bares e locais de música ao vivo, tais como a Academia O2 Brixton.

Durante anos, Brixton tem sido um dos segredos mais bem guardados de Londres. Um bairro boémio absolutamente repleto de arte, música, cultura, e comida fabulosa. Brixton tem tido um enorme impacto cultural e artístico no mundo, pois foi aqui que David Bowie, Adele, Danny Kirwin da Fleetwood Mac, e dois membros do The Clash, chamaram a esta parte de Londres de lar.

Informações adicionais:

Brixton, RU

Aberto todo o ano.

Com grandes sistemas de transporte, carro, bicicleta, autocarro e metro, Brixton é fácil de chegar e depois andar a sentir o ambiente

Website:
Brixton-brixtonbid.co.uk

Figure 39 - Pop.up Brixton

A beleza de Brixton é que tem muitas coisas para ver e fazer e é uma comunidade local baseada no coração de Londres que fornece tudo o que um local, ou um turista poderia desejar, numa área que se baseia na história cultural que é tão importante para a composição de Londres e do Reino Unido. Muitos negócios dentro da área trabalham e operam em conjunto para proporcionar uma atmosfera vibrante que em si mesma é uma experiência, desde os mercados à música, aos locais e às economias diurnas e noturnas.

Em Brixton, no rescaldo dos motins, foram encontradas novas oportunidades para as comunidades. Um programa de reconstrução foi estabelecido pelas autoridades locais, e o investimento no desenvolvimento e programa de regeneração provou aliviar, até certo ponto, muitas questões

socioeconómicas. Só na última década, a prova de uma política bem-sucedida traduziu-se na recente fama de Brixton como um bairro "na moda" que atraiu muitas pessoas a querer envolver-se.

MERCADOS

Brixton

Contexto:

Outras atracções que atestam a imagem vibrante e autêntica de Brixton, são as de vários murais espalhados por todo o concelho. Na sequência dos motins de Brixton de 1981, o Conselho de Lambeth encomendou uma série de murais para rejuvenescer áreas negligenciadas do concelho e promover mensagens de paz. Agora, como resultado da pandemia, Brixton tornou-se uma comunidade mais amiga dos peões para encorajar as pessoas a vaguear e desfrutar das diferentes experiências que Brixton tem para oferecer.

Figure 40 - Academia de Brixton

A experiência:

Brixton, devido à sua experiência multicultural, oferece uma grande variedade de diferentes experiências alimentares e de bebidas que se adequam a todos. Brixton localiza-se no Sul de Londres, o que abre também a experiência para acolher o resto do que Londres pode oferecer, apenas a uma curta distância. Desde poder visitar o West End ver uma peça de teatro, a visitar os locais de Londres, até às compras ao longo das famosas ruas.

Produtores locais envolvidos:

www.brixtonbid.co.uk/

www.brixtonmarket.net/

www.brixtonvillage.com/

Figure 41 - Mapa da área

Figure 42 - Mercado de Brixton

MERCADOS

Hecks Cider Farm and Shop

Contexto:

A família Hecks tem feito cidra tradicional em Somerset há sete gerações desde 1841, inicialmente em Chard, mas mudaram-se para a Street em 1896. O total de empregados é de 3, mas produzem entre 130.000 e 180.000 litros por ano.

O seu processo de cidra é a mistura do sumo das maçãs, que são todas cultivadas localmente nos luxuosos pomares de Somerset em Compton, Barton St David, Meare, Edgarley e Theal. Também compram outras variedades a outros pomares em Butleigh, Butleigh Wootton e Glastonbury. A cidra é aerada e fermentada dentro de barris de madeira e vendida em barris.

Informações adicionais:

Somerset, RU

Aberto todo o ano.

9-11 Middle Leigh Street BA16 0LB

Website:

www.heckscider.com/

A experiência:

A maior parte do negócio vem através dos meios de comunicação social ou da boa e antiquada publicidade boca-a-boca, fazem publicidade nos parques de campismo locais da área, vendem para casas públicas de habitação própria, e algumas das tendas mais pequenas dos festivais nos festivais locais, incluindo o Festival de Glastonbury.

Will Hecks disse que quando as pessoas vêm a Somerset querem que a experiência da cidra garanta almoço. O negócio tem utilizado as redes sociais como o Facebook e Instagram (funcionaram como um bónus durante a pandemia) e de facto têm aumentado os seus negócios com as vendas a retalho, excedendo assim os objetivos de vendas.

Figure 43 - A família Heck

MERCADOS

Hecks Cider Farm and Shop

A experiência:

Como muitas pequenas empresas, há paragens sazonais e durante Janeiro - Fevereiro a família tira as suas merecidas férias. Contudo, em períodos de pico, tais como a época das colheitas, apelam à população local para os apoiar.

Will Hecks disse que se soubesse o que sabe agora, provavelmente teria frequentado cursos diferentes no Colégio local de Strode, onde tinha sido um estudante de nível A para o ajudar na sua viagem como o fabricante de cidra da 7ª geração na Quinta da Cidra Hecks.

As Cidras Favoritas das Famílias são The Porters Perfection e The Vintage Dry. Uma parte favorita do processo é o Controlo de Qualidade.

Will Hecks e o seu pai Andrew plantam as suas próprias macieiras, mantendo assim uma colheita refrescante. Também trabalham com agricultores locais que querem pastorear as suas ovelhas nos pomares, mantendo-as livres de ervas daninhas, e até têm o seu próprio mel produzido nos pomares por Abelhas mantidas por aposentados locais que têm interesse na apicultura, o que ajuda na sustentabilidade da polinização.

Figure 44 - O Orchard

O processo de cidra feito originalmente à mão, reduzindo os volumes que produzem hoje em dia e utilizando maquinaria, que teve uma actualização escalonada a partir de há 10 anos atrás.
Na fase de processamento, utilizam um moedor de elevador de Voran para as lavar e depois pressionado na correia de Voran (aprox. 3' de largura) podem processar 3.000 Kilogramas por hora.
A fermentação é feita através do processo de fermentação selvagem, o que significa que as maçãs para sidra são amassadas e depois colocadas num barril de madeira e envelhecidas dentro dos barris.
O sumo produzido é transportado para Tanques de PEAD Preto Rotoplas (contém 1.500 litros) ou Tanques de IBC Branco (contém 10.000 litros). Quando a fermentação é concluída, a sidra é então completada com alguma adição de sacarose para adoçar antes de ser engarrafada.

Produtores locais envolvidos:

Morgan Sweet Broxwood

FoxWhelp

Browns Kingston Black

Port Wine of Glastonbury

Slack Ma Girdle

Tom Putt

Perry's Produced

ATM - AGENCY FOR TERRITORIAL MARKETING

Autores: Zoran Hedzet e Alenka Zelenič

Agency for Territorial Marketing Ltd. (ATM Ltd.) é uma PME com fins lucrativos estabelecida em 2002 na Eslovénia. O seu âmbito geral é oferecer serviços de apoio de consultoria de alta qualidade a jovens empresários, PMEs, clusters, ONGs, instituições públicas e comunidades locais, abrangendo quatro áreas principais: (1) gestão e implementação de projetos, (2) marketing e atividades relacionadas com marketing on-line, (3) internacionalização e IDE e (4) planeamento estratégico. A empresa esteve ou está envolvida em projetos financiados por vários programas e iniciativas da UE, como por exemplo: ERASMUS+, Programas Transnacionais (Europa Central, Mediterrâneo, Danúbio). O pessoal da ATM é fluente em várias línguas estrangeiras como o inglês, alemão, francês e holandês.

CRN - Comparative Research Network

Autor: Rupert Hasterok

A Comparative Research Network (Alemanha) foi fundada em 2007 e tem trabalhado desde então no campo da educação e investigação não formal de adultos, jovens e ensino e formação profissional. A Rede CRN é especializada em atividades de formação nos campos das competências interculturais, aprendizagem inter-geracional, mobilidades e migração.
Além disso, a CRN é especializada na criação e execução de processos de avaliação e divulgação. A CRN ganhou recentemente através de vários projetos, tanto como coordenadora como especialista participante na conceção de jogos na educação, narração de histórias e relatórios comunitários, onde a rede está atualmente a realizar formação para vários grupos-alvo.

Dramblys

Autores: Erna Pulaj e Amaia San Cristobal

DRAMBLYS (Espanha) é uma organização sociocultural internacional sem fins lucrativos de profissionais independentes empenhados na mudança social positiva e na liderança responsável, que combina imaginação sociológica e investigação com criatividade social e design para abordar, explorar e inovar soluções para problemas sociais emergentes. Os principais programas e áreas de especialização incluem conceção e avaliação de programas, gestão da diversidade, visualização de dados e conceção social.

E-Code

Autor: Radoslav Vician

e-code (Eslováquia) é uma instituição independente de ensino para adultos.

e-code (de "educação para o desenvolvimento contínuo") é uma associação sem fins lucrativos criada para desenvolver e realizar atividades educativas necessárias e inovadoras para adultos e jovens. O nosso objetivo é oferecer atividades educacionais únicas pelo seu conteúdo, metodologia e cobertura geográfica. É por isso que a nossa oferta de atividades educacionais inclui cursos de e-learning,

formações intensivas, workshops, mas também formas tradicionais de educação ou oportunidades de trabalho que contribuem para o desenvolvimento de competências específicas de indivíduos envolvidos nas nossas atividades.

Eurotracks

Autor: Virginie Boutier

Eurotracks visa: Promover o acesso à mobilidade profissional para candidatos a emprego, aprendizes e estagiários ERASMUS+, melhorar a qualidade da mobilidade e trabalhar no projeto de Parceria Estratégica em Tutorat para pessoas marginalizadas, Ecoturismo ou Culinária e restauração na Europa.

IED - Institute of Entrepreneurship Development

Autor: Maria Lianou

iED é uma organização de investigação, criada em 2005, com foco na promoção do empreendedorismo para todos. A principal atividade da organização é a implementação de projetos ao abrigo de alguns dos programas mais influentes e inovadores da Europa, como por exemplo: HORIZON 2020 e ERASMUS+.

Inn Training

Autores: Murray Thexton e Vicky Fitzgerald-Lombard

Inn training é uma PME sediada em Norfolk, Reino Unido, que ministra formação em toda a região do Leste de Inglaterra, e dentro da M25 principalmente, mas que viaja e treina a nível nacional. Atualmente, ministramos uma grande variedade de cursos baseados em Hotelaria, Serviço ao Cliente e Gestão.
Os parceiros do Inn-Training trabalham com vários organismos de premiação para apoiar a avaliação de pontos finais, desenvolvimento de recursos de exame e aprendizagem e desenvolvimento para uma variedade de padrões e cursos diferentes.
Como organização dentro da economia rural, Inn-Training tem trabalhado com numerosas iniciativas locais tais como EEDA (East of England Development Agency), Skills Funding Agency (SFA, anteriormente conhecida como Learning Skills Council) e Landskills East, ajudando microempresas.
A Inn Training tem apoiado o comércio licenciado de cerveja e hotelaria há mais de 20 anos com programas de formação específicos concebidos para o sector das PMEs. Tem participado em vários programas de formação financiados pela UE promovidos pela Agência de Desenvolvimento do Leste de Inglaterra (EEDA) que foram principalmente atividades apoiadas pelo FSE, concebidas para melhorar o desempenho empresarial das PMEs em todo o Leste de Inglaterra.

ISAG

Autor: Kevin Hemsworth

ISAG - European Business School é uma Instituição Privada de Ensino Superior Politécnico, criada em 1979 e localizada na cidade do Porto, Portugal. O seu principal objetivo é proporcionar uma formação técnica e cultural nas áreas das Ciências Empresariais, Turismo e Gestão Hoteleira, através da implementação de uma filosofia pedagógica moderna, que prepara os estudantes para o exercício de atividades profissionais altamente qualificadas, num contexto de globalização e internacionalização dos negócios. O ISAG é uma Instituição de Ensino Superior de prestígio que prepara profissionais das várias áreas do conhecimento, nas quais opera, e que o mercado de trabalho reconhece como uma das melhores

escolas de negócios em Portugal, há décadas.

MEAG - Mullingar Employment Action Group

Autores: Amy Keeley e Michael Ward

Mullingar Employment Action Group é uma organização apoiada pela comunidade "sem fins lucrativos" que foi formada em 1986 para ajudar a combater o desemprego na Região. Desde a sua criação, o Grupo de Ação tem apoiado ativamente a criação de mais de 3.000 empregos através de vários interesses, projetos e iniciativas.
O MEAG é muito experiente em projetos de Parceria Estratégica Multinacional Europeia na área de Apoio a Empresas, Desenvolvimento e Educação & Formação Profissional.

MEDORO

Autor: Carmela Miuccio

Medoro scarl visa: melhorar o desempenho das instituições de ensino, sensibilizar os principais interessados sobre a importância de uma formação personalizada, informal e eficaz, oferecer instrumentos de formação eficazes e modernos àqueles que necessitam de entrar ou reentrar no mercado de trabalho.

Para tal, facilita o diálogo e a experimentação de processos de formação que vêem os diferentes atores a colaborar uns com os outros. Medoro opera num contexto territorial, Sul de Itália, caracterizado por fortes fenómenos de exclusão social, desemprego juvenil e emigração intelectual. A equipa da Medoro é capaz de conceber soluções de formação para jovens, adultos e estudantes universitários num ambiente web. É capaz de gerir os processos de comunicação e divulgação dos resultados do projeto.

Strode College

Autor: Suzie Drew

Strode College (RU) está consistentemente no Top 10% das escolas e faculdades a nível nacional pelo progresso que os seus alunos fazem em A-Levels e programas vocacionais. Isto faz de nós uma das faculdades com melhor desempenho no país. A nossa oferta de ensino superior recebeu a melhor classificação possível pela Agência de Garantia de Qualidade (QAA) em 2017.

YSBF - Youth in Science and Business Foundation

Autor: Eero Elenurm

YSBF é uma organização sem fins lucrativos destinada a apoiar ideias inovadoras e criatividade, divulgando informação sobre os avanços da ciência e tecnologia e realizando atividades de investigação relacionadas com as TI e inovação.

A YSBF tem estado ativa na criação e participação em diferentes projetos desde há quase 20 anos. Durante esse tempo o nosso objetivo tem sido motivar os jovens tanto da Estónia como da Europa a pensar de forma mais ampla e a desenvolverem-se em diferentes campos. Um dos nossos principais focos é a

cultura e a criatividade e temos estado envolvidos em vários projetos que se centram no património e tradições. O projeto atual com enfoque no património cultural está em linha com os nossos valores e objetivos, promovendo os interesses da cultura local e abordagens criativas. Desde a nossa criação, temos recebido financiamento para os nossos projetos de fundos da UE, empresas do sector privado, governo estónio e organizações internacionais. Estamos sedeados em Tallinn, Estónia, mas os nossos projetos são na sua maioria internacionais.

Fábrica de Chocolate Roosiku

Beelitzer Spargelstraße

Copyright M_H.de, Creative Commons Attribution Share Alike 3.0)
(Copyright: Benreis, Creative Commons Atribution-Share Alike 4.0)
Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 generic)
(Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 Generic)
Copyright: Colin Smith, Creative Commons Attributio-Share alike 2.0)

Food On The Edge

https://foodontheedge.ie/gallery/fote-2018-programme-launch/
https://foodontheedge.ie/wp-content/uploads/2017/10/IMG_4903-1024x683.jpg https://foodontheedge.ie/wp-content/uploads/2017/10/IMG_4947-1024x683.jpg

Vinhos fortificados
Portugueses
CM Sabrosa (rights reserved)
https://roinesxxi.blogs.sapo.pt/madeira-os-famosos-poios-1621736 (rights reserved)
sisab.pt (rights reserved)
http://rotadosvinhosdeportugal.pt/enoturismo/peninsula-de-setubal-1/ (rights reserved)

Vinho Verde Português
http://vinhos.arcosdevaldevez.pt/?page_id=612 – all rights reserved
https://oultimomacon.com/vinho/minho-vinho-verde/ - all rights reserved
https://www.portugalbywine.com/es/experiencias/info/palacio-da-brejoeira-patrimonio-quinta_1167/ - all rights reserved
https://www.portugalbywine.com/pt/experiencias/info/casa-de-vilacetinho-visita- prova-completa_4194/ - all rights reserved

Quinta Turística Topolšek/Urška
https://www.turisticnekmetije.si/kmetija/urska https://www.kmetija-urska.si/namestitev/
https://www.kmetija-urska.si/kulinarika/
https://www.kmetija-urska.si/kulinarika/

Oxnead Hall

Norwich City of Ale

Stará Hora

Festival de Comida Saaremaa

O Festival da Maça em Agia
https://www2.bing.com/images/search?q=apple+fruit
http://kalagias.weebly.com/muepsilongammaalphalambdaomicronbetarhoupsilonsigmaomicron.html

O Festival de vinho de Ampelonas

https://www.travel-zone-greece.com/blog/wine-tourism-thessaly-larissa/
https://paidis.com/category/
https://paidis.com/2016/08/08/
https://paidis.com/category/

Calici di Stelle – Cálice de Estrelas

Gulášmajster Bzovík

Festival Hontianskych

Chutí

Festival de Cerveja Midlands

Maison du Fromage de Meaux

Brewery Hops

https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/5-day-wild-atlantic-way-tour/
https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/6-day-northern-delights-adventure- tour/
https://breweryhops.com/tours/multi-day-tours/6-day-angels-share-irish-whiskey-tour/ https://breweryhops.com/tours/1-day-tours/glendalough-gourmet-day-tour/

Cantine Nicosia

VIRGON

ALDONZA

Trip Advisor

Bodega de las Estrellas
http://www.turismocastillalamancha.es
/

Finca Fuentillezjos

Oleofer
https://revistaalmaceite.com/
https://www.tripadvisor.es/
https://revistaalmaceite.com/
https://aceitedelcampo.com/

Peipsi Onion Route

Champagne Tour

Panoramaweg Werderobst

Petzow village church (Copyright Tobias Diener Creative Commons with link to license: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en)

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en

Copyright: Assenmacher, Create Commons with link to license: https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en)

Credits: Assenmacher, Creative Commons with link to license https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en

The Wild Atlantic Way

https://www.oceanheightsbnb.com/50-things-sligos-wild-atlantic-way/ https://www.cliffsofmoher.ie/about-the-cliffs/wild-atlantic-way/ https://www.dreamireland.com/travel-blog/wild-atlantic-way.html https://www.energia.ie/blog/free-kend-map/wild-atlantic-way

Rota de Vinho do Douro
https://www.google.pt/maps/place/Peso+da+R%C3%A9gua/@41.1918621,-7.8411739,12z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0xd3b4d444ba6dd43:0x400ebbde4903ca0!8m2!3 d41.1656737!4d-7.7867018

Rota Culinária de MARIBOR

Source /Author: “AT THREE LAKES” archive
Source / Author: Restaurant No 7 archive
Source vivi.si/ Author: Dejan Zdovc
Source: Maribor Tourist Board; Author: : Domen Groegl

Rota de Vinho de MARIBOR

Source /Author: Maribor in your pocket, Essential City Guides
Source: Maribor Tourist Board; Author: Smiljan Pušenjak
Source: Maribor Tourist Board; Author: Vid Podkurnik
Source : Maribor Tourist Board; Author: Domen Groegl

O Mercado Rungis

Markthalle IX (Berlim)

Weekly market at Markthalle IX (Copyright: Markthalle Neun)

Markthalle IX main entrance (Copyright: Comparative Research Network)
Cheese shop at Markthalle IX (Copyright: Comparative Research Network)
Wine stand in Markthalle IX (Copyright: Comparative Research Network)
Copyright: Comparative Research Network
Street Food Thursday at Markthalle IX (Copyright: Markthalle Neun)
RAW Wine Fair in December 2019 (Copyright: Markthalle Neun)

The Fair Market in Larissa
Source: www.pazarilarissa.gr
Source: PazariLarissa |
Facebook

Brixton
https://www.nme.com/
Theculturetrip.com
Popbrixton.org

Hecks Cider Farm and Shop

All photos taken by Suzie Drew and permission to use by the Hecks Family