

VIAGENS COM AUTORES

VINHOS RAROS E O SUL DE PORTUGAL A BRILHAR À MESA

UMA HISTÓRIA DE FORTUNATO DA CÂMARA

5 DIAS

4 NOITES DE ALOJAMENTO
6 REFEIÇÕES



Há caminhos feitos muitas vezes, mas poucos são percorridos com sentido gastronómico. Esta viagem improvável pede sentidos alerta para descobrir vinhos extraordinários em lugares discretos, que marcam a história de Lisboa e do Alentejo desde há séculos. Provar uma herança mediterrânica de frutos secos e frescos, produtos locais de qualidade meticulosa e cultivo responsável, e tradições de sempre preservadas por uma nova geração de produtores. Estaremos à mesa com cozinheiros ligados ao território, mas que exploram a criatividade, num percurso que nos vai mostrar o brilho nem sempre evidente de Lisboa, Setúbal, o Alentejo interior e da costa atlântica, o barrocal algarvio e o Algarve marítimo. Há viagens que podem mudar o nosso olhar. Venha daí!

PREÇO POR PESSOA

Em quarto duplo

20 A 24 DE OUTUBRO DE 2025

VALOR FINAL: 1.945€

Suplemento Quarto Individual: 300€

SINAL 585€

INCLUI

- Circuito em autocarro de turismo;
- Alojamento e pequeno-almoço nos hotéis mencionados ou similares;
- Refeições mencionadas no programa (4 almoços e 2 jantares com bebidas);
- Acompanhamento por nosso Autor durante todo o circuito, desde e até Lisboa – Fortunato da Câmara;
- Acompanhamento por guia Pinto Lopes Viagens durante todo o circuito, desde e até Lisboa;
- Entradas mencionadas no programa;
- Taxas hoteleiras, serviços e IVA.

EXCLUI

- Opcionais, extras de carácter particular e tudo o que não estiver mencionado como incluído;
- Seguro de Assistência em Viagem. Consulte-nos para possibilidade de subscrição de seguro opcional.

DOCUMENTAÇÃO

- Obrigatório Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade ou Passaporte, válido.

NOTAS

** Para os participantes do Porto, o valor do bilhete de comboio não se encontra incluído no valor da viagem, ficando a compra do mesmo à responsabilidade de cada participante que, desta forma, poderá gerir as diferentes modalidades e condições especiais específicas na CP – Comboios de Portugal (ex.: desconto sénior).

- Programa elaborado a 4 de agosto de 2025.

CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

- Até aos 45 dias antes da partida – 0
- De 44 a 30 dias antes da partida – 30% do custo total da viagem;
- De 29 a 15 dias antes da partida – 50% do custo total da viagem;
- De 14 a 0 dias antes da partida – 100% do custo total da viagem.

DATA DA VIAGEM: 20 A 24 DE OUTUBRO DE 2025

Faro e a Ria Formosa



Vinhas de Arinto



PARTICIPANTES DO PORTO**

Recomendamos a compra de bilhete de comboio Alfa Pendular para o percurso Porto / Lisboa, com partida da Estação Porto Campanhã às 07h40 e chegada à Estação Lisboa Oriente às 10h22. Para o percurso Lisboa / Porto, recomendamos o comboio Alfa Pendular com partida da Estação Lisboa Oriente às 19h09 e chegada à Estação Porto Campanhã às 21h48.

1º DIA - LISBOA - BUCELAS - BARREIRO - ÉVORA

Partida, em transporte privativo, de Lisboa (local de embarque - Gare do Oriente / Plataforma n.º 48, às 10h30) com Shakespeare e o Império Romano no horizonte.... Visita a Bucelas para conhecer um pequeno e premiado produtor do vinho Arinto branco, para experimentar os seus novos néctares criados em modo biológico, e onde iremos compreender porque é que desde o séc. XVI esta região vínica tem conquistado prestígio internacional. Partida rumo ao outro lado do rio Tejo para conhecer e saborear o **almoço** num dos restaurantes mais vibrantes que abriu na Grande Lisboa, com um menu onde os territórios de Alcochete, Montijo e Barreiro chegam à mesa em criações plenas de sabor. Uma conversa descontraída sobre vinhos históricos com um dos maiores conhecedores do tema irá levar-nos à próxima descoberta. Visita a um novo produtor que está a recuperar a tradição das vinhas nas imediações da ancestral via romana, que inclui a prova de um nobre vinho licoroso resgatado ao passado, uma raridade deste projeto invulgar. Partida em direção ao Alentejo para pernoitar e **jantar** em Évora, saboreando um pouco desta cozinha tão identitária da gastronomia portuguesa num restaurante local. Alojamento no Hotel Hilton Garden Inn Évora 4* ou similar.

2º DIA - ÉVORA - IGREJINHA (ARRAILOS) - AMARELEJA - FARO

Começamos o dia na região de Arraiolos com a visita a um curioso pomar de nogueiras onde poderemos colher diretamente das árvores e conhecer a cultura das nozes antes de provarmos diferentes variedades deste fruto seco de excelência. Uma extensa quinta que também produz vinho e azeite, tudo em modo biológico e regenerativo, onde a nogueira é um elemento diferenciador na paisagem. Partida para uma vila do Alentejo profundo onde um **almoço** de petiscos locais numa adegas castiça terá em destaque o vinho de talha produzido em ânforas à moda dos romanos. Seguimos para a frescura inebriante de um pomar de citrinos, onde o perfume e delicadeza de diferentes variedades de frutos de origem cítrica – um mundo apaixonante que valoriza a cozinha de restaurantes de topo desde a Ásia ao sul da Europa, estão à espera de serem colhidos das árvores e saboreados no momento. Partida rumo ao Algarve, chegada ao hotel e jantar livre. Alojamento no Hotel AP Eva Senses 4* ou similar.

3º DIA - FARO - MONCARAPACHO - OLHÃO - VAQUEIROS - FARO

Inspirado na sabedoria grega, um visionário do norte da Europa fez nascer no sotavento algarvio um improvável azeite de classe mundial. Vamos descobrir a sua origem e história numa visita ao olival e lagar, com uma prova dos seus azeites artesanais premiados. **Almoço** em Olhão com pratos inspirados no mar e nas matérias primas da Ria Formosa, sob a direção da cozinheira mais apaixonante da região, a chefe Noélia Jerónimo. Partida em direção ao Barrocal para conhecer um projeto familiar onde o porco alentejano é rei e dá origem aos melhores presuntos (cortados na

hora) e enchidos do Sul, com a sabedoria do passado e a excelência de quem cria os seus próprios animais. Um lanche petisqueiro fecha a nossa visita. Regresso ao hotel e jantar livre. Alojamento.

4º DIA - FARO - PARCHAL (LAGOA) - FARO

Partida em direção a uma pequena empresa de conservas da região. Em poucos anos, uma discreta unidade de transformação de pescado recuperou métodos artesanais, e desenvolveu novas técnicas de conservação e receitas que a colocam como uma das melhores do país. Vamos descobrir como se encerram os sabores do mar em cada lata ou frasco, numa prova final diversificada e original. **Almoço** e tarde livres para explorar a região. **Jantar** gastronómico com foco em plantas do mar pelo chefe Leonel Pereira, onde vamos descobrir como o conhecimento científico pode trazer novos produtos à cozinha de autor e tornar os recursos marinhos mais sustentáveis. Alojamento.

5º DIA - FARO - GRÂNDOLA - SANTIAGO DO CACÉM - AZEITÃO - LISBOA

Partida do Algarve em direção a Lisboa com a visita a uma quinta de produção biológica em modo regenerativo, onde nascem frutas e legumes em pequenas quantidades e múltiplas variedades, que abastecem restaurantes gastronómicos em Lisboa, mas também cabazes particulares. Seguimos para um **almoço** com os melhores produtos do litoral do Alentejo, desde a carne de porco alentejano ao arroz carolino de um pequeno produtor local, entre outras especialidades. Fechamos a viagem com uma visita a uma queijaria irreverente junto à Serra da Arrábida, onde surgem queijos incomuns segundo a tradição nacional, embora elaborados com todos os preceitos. Chegada a Lisboa e fim da viagem.