

CEREJA DA COVA DA BEIRA DESDE 210€

Monsanto / Covilhã / Fundão / Ferro e Apanha da Cereja



DATAS DE PARTIDA

(Mín. 20 participantes);

2020

Junho 06

Horários (comparência 15 minutos antes)
08h00 – Lisboa – LUSANOVA

2 DIAS 3 REFEIÇÕES

TUDO INCLuíDO

ITINERÁRIO:

1º Dia – Lisboa / Monsanto / Covilhã

Partida de Lisboa por Abrantes e Castelo Branco para Alcaria. Almoço. De tarde, partida por Proença-a-Velha para Monsanto. Visita à genuína aldeia onde predomina o granito e os miradouros sobre a Cova da Beira. Continuação por Idanha-a-Velha, outrora prospera vila hoje recorda o seu património e tradições seculares, Idanha-a-Nova e chegada à Covilhã. Jantar e alojamento.

2º Dia – Covilhã / Gardunha / Lisboa

Pequeno-almoço. Partida para a

Serra da Gardunha, realizando passeio por entre as cerejeiras até uma das quintas locais. Recepção pelo produtor, que explicará o processo de produção da cereja e as diferenças entre as variedades deste fruto, seguida de exemplificação da arte da apanha que todos poderão experimentar. Oferta de caixa de cerejas aos participantes. Regresso ao Fundão. Almoço. Partida para Visita ao Centro Interpretativo da Cereja, local que preserva o historial e conhecimento acerca da importância deste fruto na região. Oferta de compota de Cereja. Continuação por Alpedrinha, Abrantes e regresso a Lisboa.

Cereja

Descrição: A “Cereja da Cova da Beira IGP” apresenta um diâmetro entre 24 e 28 mm e pesa entre 7 gr e 10 gr cada. A cor varia dependendo da variedade, de um vermelho brilhante para vermelho escuro. O pedúnculo é longo, espesso e de cor verde clara. O fruto é compacto e muito doce. *Método de produção:* A produção do fruto resulta das cerejeiras das variedades regionais “De Saco”, “Napoleão Pé Comprido”, “Morangão”, “Espanhola” e das variedades “B. Burlat”, “B. Windsor”, “Hedelfingen”, cultivadas em solos que apresentam características específicas com condições de altitude, de exposição solar e climas especiais.

O clima na região da Cova da Beira é influenciado pela sua posição entre as montanhas da Serra da Gardunha, Estrela e Malcata. Esta localização proporciona uma quantidade significativa de frio, uma primavera suave e protecção contra os ventos.

Área de produção: Todos os concelhos do Fundão, Covilhã e Belmonte.

História: A Cereja da Cova da Beira IGP é cultivada nesta zona desde o início do século XIX e foi uma das razões para o desenvolvimento da agricultura na região.

Este fruto teve uma importância económica crescente na região e há muitos provérbios locais relacionados, tais como: “as palavras são como cerejas, atrás de uma vêm as outras”. E, ainda hoje na região, é costume oferecer um buquê de flor de cerejeira aos noivos em casamentos de primavera.

Nota: Para melhor desfrutar deste circuito, aconselhamos a utilização de vestuário e calçado prático, assim como chapéu.

PREÇOS POR PESSOA DESDE

Em Duplo	210 €
Em individual	245 €

HOTÉIS PREVISTOS (Ou similares):

Cidade	Hotel / Localização
Covilhã	Tryp Covilhã Dona Maria ****

Serviços incluídos

- Transporte em autocarro de turismo;
- Guia acompanhante;
- Alojamento e pequeno-almoço nos hotéis previstos ou similares;
- 2 Almoços com água e vinho;
- 1 Jantar com água e vinho;

- Visita a quinta para apanha e oferta de caixa de Cerejas (2 kg);
- Visita ao Centro Interpretativo da Cereja com oferta de compota;
- Seguro de viagem;

Os preços não incluem:

- Tudo o que não esteja incluído no programa