

# CEREJA DA COVA DA BEIRA



## FERNANDAIRES, MELRIÇA, SERTÃ, COVILHÃ, FUNDÃO, APANHA DA CEREJA

### ITINERÁRIO:

#### 1º Dia – Lisboa / Sertã / Covilhã

Partida de Lisboa por Torres Novas para Tomar, a cidade Templária. Tempo para visita. Continuação por Ferreira do Zêzere acompanhando a albufeira de Castelo do Bode, que proporciona um extraordinário panorama por Zaboeira e miradouro de Fernandaires, com espantosa paisagem. Paragem para fotos. Regresso à estrada de Vila de Rei para paragem na serra da Melriça junto ao centro geodésico de Portugal. Chegada à Sertã. Almoço regional. Partida pelas aldeias típicas de Janeiro de Cima e Barroca, localizadas em recantos de grande beleza. Passeio pelas ruas onde o xisto é utilizado para construção das casas e calçadas. Continuação por Silvares

e Tortosendo para a Covilhã. Jantar e alojamento.

#### 2º Dia – Covilhã / Fundão / 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 1 caixa de 2kg de cerejas por pessoa. Regresso ao Fundão. Almoço regional. Partida para agradável passeio em comboio turístico com percurso panorâmico por entre a paisagem dos cerejais até Alcongosta. Visita à Casa da Cereja com prova de doce e licor, assim como oferta de 1 compota por pessoa. Saída de regresso ao ponto de partida..

### 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.

### HOTEL PREVISTO (Ou similar):

Cidade	Hotel
Covilhã	Covilhã Dona Maria ****

### PREÇOS POR PESSOA

Duplo	Single
275 €	305 €



2 DIAS 3 REFEIÇÕES

DESDE 275€

### DATAS DE PARTIDA T-1041

(Mínimo 20 participantes):

2024

#### Partida de Lisboa:

Junho 01

#### Horários (comparência 15 minutos antes)

08h00 – Lisboa – LUSANOVA

### Serviços incluídos

- Transporte em autocarro de turismo;
- Guia acompanhante;
- Alojamento e pequeno-almoço nos hotéis previstos ou similares;
- 2 Almoços com água e vinho (dias 1 e 2);
- 1 Jantar com água e vinho (dia 1);
- Visita a quinta para apanha e oferta de caixa de Cerejas (2 kg por pessoa);
- Passeio de Comboio Turístico pelos cerejais;
- Visita à Casa da Cereja com prova de doce, licor e oferta de 1 compota;
- Seguro de viagem;

### Os preços não incluem:

- Tudo o que não esteja incluído no programa