

**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.

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 Zaboieira 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 a 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.

Cidade Hotel Previsto (ou similar)

Covilhã 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 (dias 1 e 2);
- 1 Jantar com água e vinho (dias 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

Nota:

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

DATA DE PARTIDA**2026****Partida de Lisboa:**

Maio: 30

(mínimo 20 participantes)

Partidas (comparência 15 minutos antes)**08h00 – Lisboa – LUSANOVA****PREÇOS POR PESSOA**

Duplo	Individual
310 €	360 €