

TURISMO NO RIBATEJO

Vinhos, hotéis, viagens, restaurantes e sabores da região

Esta revista faz parte integrante da edição nº 1777 de 02 de Julho de O MIRANTE e não pode ser vendida separadamente



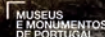
FESTA TEMPLÁRIA

1160
A FUNDAÇÃO
DO CASTELO

09 > 12 JUL
TOMAR
PORTUGAL 2026



INFORMAÇÕES





O meu banco não fica sentado.

Na hotelaria, os desafios não aparecem atrás de uma secretária. Aparecem nas reservas, nas estadias, nos check-outs e nos reviews. É por isso que o meu gestor encontra soluções de tesouraria, crédito e investimento que dão conforto ao meu negócio.

Nuno Simões, Gestor de Empresas do novobanco
Ingrid Koeck, Partner Communications Grupo Toren Boutiques

novobanco
EMPRESAS

Presente no meu futuro

ÍNDICE

Ribatejo: um destino com tanto para contar. **05**

Companhia das Lezírias: um refúgio de natureza e tradição. **06**

Taberna do Quinzena: um nome de referência na capital da Gastronomia. **07**

Grupo Raimundo's lança o vinho Essência d'Aldeia e o café Mundo's Café. **08**

Moinho do Canto Residence em Rio Maior. **09**

Vigoroso é o vinho próprio da Distriovo e já surge em restaurantes da região. **10**

Restaurante A Túlipa no Pego cruza tradições gastronómicas do Ribatejo, Alentejo e Beira Baixa. **12**

Pastelaria Bijou faz parte da história social da cidade e região de Santarém. **13**

L'École é um destino pensado para experiências completas. **14**

GGP Viagens abre caminho a experiências por todo o mundo. **15**

A Cernelha é mais do que um tradicional restaurante ribatejano. **16**

Hotel Aires da Serra: um refúgio de tranquilidade em Torres Novas. **18**

Quinta da Lagoalva - Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos do Tejo. **19**

Visitar a Loja do Sal nas Salinas de Rio Maior é uma experiência única e autêntica. **20**

Restaurante Sintonia com ambiente de conforto e ementa requintada. **21**

Promartur convida a descobrir o Tejo através das Rotas do Escaroupim e da Cultura Avieira. **22**

Oh!Vargas é uma das grandes referências da restauração em Santarém. **23**

Omnitur é uma marca de confiança na área do turismo com um bom aconselhamento. **26**

Taberna do Zé Cristino tem boa comida caseira, bom vinho e ambiente informal. **27**

Barba Negra: a nova referência das carnes no Cartaxo. **28**

WTejo tem contribuído para a evolução positiva do vinho e da vinha na região. **29**

Turismo no Ribatejo: formação, identidade territorial e desenvolvimento sustentável no centro de Portugal. **30**

Torres Novas: um destino onde a Natureza e a História se encontram. **32**

Santarém: Estamos a fortalecer uma região de excelência. **33**

Turismo é alavanca para o desenvolvimento do concelho de Vila Franca de Xira. **34**

Tomar, turismo de identidade e com propósito. **35**

Turismo: identidade, património e futuro em Almeirim. **36**

O Cartaxo é um território rico em património, cultura, natureza e experiências. **38**

Ligar Margens, Pessoas e o Futuro do Tejo. **39**

Chamusca com alojamento turístico em crescimento. **40**

Constância: natureza, cultura, ciência e lazer. **41**

Alpiarça: um território com muito por descobrir no Ribatejo. **42**

Abrantes é um território para descobrir, viver e sentir. **43**

Em Coruche os caminhos alargam horizontes. **44**

Salvaterra de Magos: um território com alma. **45**

FESTIVAL JUVENTUDE CORUCHE

16 A 18 JULHO 2026

16 18H00
SUNSET
 DJ BY ANTISOM

17 22H30
EDMUNDO
IMÁCIO
 DJ PEDRO D'OREY
 DJ JOHNNY Q

18 22H30
BÁRBARA
BANDEIRA
 PIRATAS DJS
 DJ EMAN

FUTEBOL . BASQUETEBOL
 PADEL . DANÇA
 ATIVIDADES NAÚTICAS

PARCERIA COM ASSOCIAÇÕES LOCAIS

VISIT CORUCHE
 www.visitcoruche.com

coruche
 MUSEU DO VITÍCULO

Turismo é da responsabilidade do departamento comercial e de projectos especiais da empresa editora de O MIRANTE. Os conteúdos dos artigos apenas responsabilizam os seus autores.

Ribatejo: um destino com tanto para contar

foto O MIRANTE

A Entidade Regional de Turismo assume, assim, de forma categórica, a necessidade de aprofundar a promoção turística regional do Ribatejo.

A Entidade Regional de Turismo é hoje o único organismo de turismo do país que assume a responsabilidade de promover a marca Ribatejo, numa óptica turística e de comunicação de um território com identidade própria. A Entidade Regional de Turismo assume, assim, de forma categórica a necessidade de aprofundar a promoção turística regional do Ribatejo.

Nesse sentido, encontram-se em execução um conjunto de acções e iniciativas que pretendem elevar a notoriedade da Marca Ribatejo, principalmente no mercado nacional.

O Ribatejo tem de ganhar dinâmica e à medida que o seu produto turístico se desenvolve, importa criar condições para uma melhor distribuição e apoio à comercialização dos respectivos serviços. Aqui podemos salientar a necessidade de mais empresas da região se associarem à Agência Regional de Promoção Turística e assim ganharem maior capacidade de recurso a fundos e de internacionalização.

No plano internacional e a despeito da rigidez da arquitectura

das marcas turísticas regionais de base territorial do país, começou-se este ano a englobar progressivamente no marketing internacional da área regional de turismo Alentejo/Ribatejo, conteúdos de promoção dos onze concelhos que compõem a Lezíria do Tejo.

Particularmente em Espanha, e numa campanha para a região da Extremadura, o Ribatejo surgiu já com um vídeo próprio e conteúdos dedicados. O mesmo acontecerá na presença na INTUR, em Valladolid, no próximo mês de Novembro, certame no qual divulgaremos o Ribatejo.

Com a CIMLT, estamos a trabalhar na presença do Ribatejo na próxima FITUR, em Madrid.

São passos iniciais, mas sólidos, que serão aprofundados nos próximos anos.

Apresento em seguida as principais acções e projectos em curso a desenvolver nesta área promocional em 2026:

1. Edição de livro de férias e roteiros de lazer na Lezíria do Tejo, já em distribuição;
2. Campanha de promoção no mercado nacional entre Julho e Novembro, a qual será lançada nas próximas semanas em duas vagas distintas;
3. Feira Internacional de Artesanato em Lisboa, na qual o Ribatejo será a Região Convidada (27 de Junho a 5 de Julho), na FIL - Parque das Nações;
4. Apoio ao Festival Entre Quintas, com mobilização de jornalistas internacionais;
5. Apoio a festivais de caminhadas e eventos de Cycling.
6. Realização do Evento Cultural e Gastronómico "Raízes Vivas", em Santarém e noutros concelhos da Lezíria do Tejo;
7. Criação do Roteiro Turístico sobre Marquesa de Alorna, como suporte à promoção nacional e internacional do Ribatejo, com foco em Almeirim e Salvaterra de Magos;
8. Captação e criação de conteúdos digitais para a promoção nacional e internacional;
9. Participação com a Associação da Rota dos Vinhos do Tejo na Festuris Gramado, no Brasil;
10. Inclusão da Golegã na futura Rota Ibérica da Atrelagem e dinamização de parcerias com a Andaluzia para a promoção da Feira do Cavalo.



José Manuel Santos

Presidente da Entidade Regional de Turismo e da Agência Regional de Promoção Turística (Alentejo e Ribatejo)

No futuro vamos continuar a fazer boas viagens

TTSL 50 ANOS
TRABTEJO SOFLUXA

50 anos com o futuro à vista

Companhia das Lezírias: um refúgio de natureza e tradição

Na sua oferta turística, a maior exploração agroflorestal do país distingue-se pelas paisagens únicas de montado, lezírias, campos agrícolas e o EVOA, um espaço de observação de aves reconhecido mundialmente.

“A Companhia das Lezírias é um dos territórios mais autênticos de turismo de natureza e rural em Portugal com mais de 20 mil hectares de experiências para todas as idades à sua espera. A maior exploração agropecuária e florestal do país distingue-

se também pela sua oferta turística com paisagens únicas de montado, lezírias, campos agrícolas e apresenta em plena Reserva Natural do Estuário do Tejo o EVOA, um espaço de visitação e observação de aves reconhecido mundialmente. Além da agricultura, da floresta, do gado e de ecossistemas únicos, a oportunidade de conhecer a Companhia das Lezírias brinda também todos os seus visitantes com os vinhos de produção biológica da Herdade de Catapereiro. O cavalo Puro-Sangue Lusitano, símbolo maior da herança equestre portuguesa, é também uma imagem de marca da Companhia das Lezírias com especial destaque para a Coudelaria de Alter Real, em Alter do Chão, um local único no país.



FOTO - Fotógrafo António Heitor

Vida selvagem é uma marca identitária das Lezírias ribatejanas

A caminho dos 190 anos de história, a Companhia das Lezírias afirma-se como um destino para abrandar, respirar

natureza, aprender e viver a essência mais pura do Ribatejo com diversos programas para famílias, empresas e escolas”.

FESTAS do Arripiado 14 a 16 agosto '26

14 TAPA *Dj Ricardo Coimbra*

15 Tara Perdida *Dj Jay Lien*

16 Banda da Carregueira *com Jorge Fernandes*
 SOCIEDADE FILARMÓNICA DE INSTRUÇÃO E RECREIO CARREGUEIRENSE VITÓRIA

MUNICÍPIO DA **ChamuSCa**

Taberna do Quinzena: um nome de referência na capital da Gastronomia

Fernando Batista gere uma marca que nasceu com o seu bisavô paterno, passou pelas mãos do avô e do pai e ganhou dimensão, notoriedade e prestígio sob a sua liderança.

Magusto com bacalhau assado, torricado de bacalhau, entrecosto com arroz de feijoca, naco de novilho bravo avinhado e pato assado no forno à nossa moda são algumas das iguarias gastronómicas da Taberna do Quinzena em Santarém. Pratos elaborados de acordo com as receitas antigas, que a casa faz questão de preservar e divulgar. O restaurante, cujo nome figura entre os mais conhecidos da cidade, tem todos os dias três pratos do dia, sendo que um deles é sempre fixo.

Os vinhos ribatejanos estão maioritariamente na lista e percebe-se porquê. “Os nossos pratos tradicionais são pratos um pouco mais fortes. Temos vinhos brancos de grande qualidade, mas os nossos vinhos tintos, que são um pouco mais graduados, são os recomendados. Quase todos os vinhos tintos do Ribatejo dão para o nosso tipo de comida”, explica o gerente, Fernando Batista. Quando Fernando Batista nasceu, em 1966, a Taberna do Quinzena já estava nas mãos do seu pai, Fernando, que servia copos de vinho e petiscos que comprava aos produtores.

Foi no ambiente de Taberna que Fernando Batista cresceu até aos 18 anos, altura em que foi para Lisboa trabalhar na área da restauração colectiva durante alguns anos, tendo posteriormente fundado uma empresa de distribuição de frutas, que vendeu para ficar à frente da Taberna do Quinzena, na



Fernando Batista, proprietário da Taberna do Quinzena

sequência do falecimento do pai, em 1995, dando continuidade ao legado familiar e introduzindo-lhe algumas alterações, entre as quais o serviço de almoços.

“Em 1998 estivemos presentes, pela primeira vez, no Festival de Gastronomia.

Actualmente temos cinco espaços Taberna do Quinzena, em Santarém. Dois deles em espaço próprio. Temos também toda a área de restauração do hotel Verdi Santarém, self-services, cafetarias, e um restaurante no Cartaxo. No meio disto tudo, ainda fazemos eventos no país inteiro, nos quais deixamos a marca da nossa gastronomia ribatejana e de Santarém, esta responsabilidade é grande, porque estamos na capital da Gastronomia.

O nosso lema é prestar o melhor serviço em prol do cliente e levar o que o Ribatejo e Santarém têm de melhor para dar”.

O empresário está atento à oferta ao nível da restauração e diz-se

satisfeito com o que se passa na cidade. “Hoje temos, felizmente, um leque de variedade, em termos de restaurantes em Santarém. Fico satisfeito que todos os meus colegas, sem excepção, trabalhem muito bem. Se todos trabalhamos, é porque é bom. Isso quer dizer que o turismo em Santarém está a aumentar e que todos fazemos algo de bom para que isso aconteça”, sublinha.

Que a Taberna do Quinzena seja lembrada pela qualidade e pela tradição é um dos objectivos. Mais do que diplomas e prémios na área da restauração e gastronomia, diz que os momentos mais marcantes são aqueles em que o cliente lhe confessa que ficou muito satisfeito e vai voltar. Viva Santarém, viva o Ribatejo e viva a capital da Gastronomia.



Grupo Raimundo's lança o vinho Essência d'Aldeia e o café Mundo's Café

As duas novas empresas de Fábio Raimundo e Jacinto Raimundo, com sede em Abrantes, surgem da vontade de criar produtos que representem autenticidade e tradição.

Essência d'Aldeia e Mundo's Café são as mais recentes marcas do Grupo Raimundo's, com sede em Abrantes, que já contava com a ImoRaimundo's, no ramo imobiliário e a Raimundo's - Higiene e Segurança. Fábio Raimundo e Jacinto Raimundo, sócios-gerentes do grupo, afirmam que a Essência d'Aldeia, dedicada à criação e comercialização daquela marca de vinho, e o Mundo's Café, vocacionado para o mesmo propósito na área do café, nasceram da vontade de desenvolver produtos que representassem autenticidade, tradição e qualidade. Essência d'Aldeia representa a alma, a simplicidade e a autenticidade das origens. É uma homenagem aos valores e tradições que passam de geração em geração. Foi também para lembrar o que havia antigamente de bom nas aldeias e este nome foi com o intuito



Fábio Raimundo e Jacinto Raimundo, sócios-gerentes do Grupo Raimundo's

de não ser só para o vinho como também para outros projectos que poderão aparecer", explicam. "Já o Mundo's Café", além de vir do nosso nome Raimundo, simboliza a diversidade, a descoberta e a ligação entre culturas através do café, uma bebida universal apreciada em todo o mundo". Sublinham que a criação das marcas de vinho e de café surgiu da paixão por sabores genuínos e da intenção de transformar experiências e memórias em marcas capazes de criar ligação emocional com os consumidores. "A inspiração veio das raízes, das

tradições locais e da importância dos momentos de partilha. Tanto o vinho como o café fazem parte da cultura e do quotidiano das pessoas, sendo elementos que aproximam famílias, amigos e comunidades. Procurámos criar marcas que celebrem esses momentos. O maior desafio foi encontrar o equilíbrio perfeito entre tradição e inovação, garantindo um produto que respeitasse as suas raízes e, ao mesmo tempo, apresentasse qualidade e diferenciação no mercado". Com as novas marcas, Fábio Raimundo e Jacinto Raimundo

pretendem chegar a consumidores que valorizam qualidade, autenticidade e experiências genuínas, construindo assim duas marcas sólidas, reconhecidas pela sua qualidade e autenticidade. "Convidamos todos a descobrir duas marcas criadas com paixão, dedicação e respeito pela qualidade. Que cada garrafa de Essência d'Aldeia e cada chávena de Mundo's Café sejam uma oportunidade para viver momentos especiais, criar memórias e apreciar o melhor que a tradição e a autenticidade têm para oferecer".

Freguesia de **Fátima**
— CIDADE DA PAZ —

Visite-nos

249 531 612
(Chamada para a rede fixa nacional)

geral@freguesiadefatima.pt

TURCONDER
Turismo e Consultoria, Lda.

- Circuitos e Rotas Turísticas no Ribatejo em Minibus Panorâmico;
- Consultoria De Viagens;
- Viagens Em Grupo;
- Viagens Corporate;
- Viagens de Lazer;
- Aluguer de autocarro.

Tlf. 243 371 424
(chamada rede fixa nacional)

Tlm: 914 793 052
(chamada rede móvel nacional)

geral@turconder.pt

"O ÁLVARO"
Restaurante

*Cozelho à Brasa
(especialidade da casa)*

Rua Dr. Carlos Vaz Faria de Almeida, nº 121
VILAR DOS PRAZERES - 2490-821 OURÉM

Tel./Fax: **249 595 120**
(rede fixa nacional)

Tlm: **964 855 294**
(rede móvel nacional)

**UNião das Freguesias
DE OLAIA E PAÇO**

www.olaiapaço.pt

DONA AMÉLIA

https://donamelia.pt/ | hospedes@donamelia.pt
T. 969 046 456 | Abrantes
(rede móvel nacional)

Moinho do Canto Residence em Rio Maior

Uma nova vida para um espaço com mais de 70 anos de história.

O Moinho do Canto Residence foi oficialmente inaugurado em Rio Maior, assinalando o início de uma nova etapa para um espaço profundamente ligado à história da região e de várias gerações da mesma família. A história deste local remonta a 30 de Abril de 1952, quando João Nunes Bernardino adquiriu a propriedade onde existia um antigo moinho de água dedicado à moagem de farinha. Ao longo das décadas, o espaço foi acompanhando a evolução da família, acolhendo actividades agrícolas, tornando-se ponto de encontro da comunidade e ficando mais tarde conhecido como o emblemático Moinho do Canto Bar, local de convívio e de memórias para muitos rio-maiorenses.

Após um período de inactividade, a propriedade ganhou uma nova oportunidade em 2021, quando António Barbosa, neto de João Nunes Bernardino, assumiu o desafio de recuperar este património familiar, preservando a sua identidade e respeitando a sua história. O resultado desse trabalho é agora visível

com a abertura do Moinho do Canto Residence, uma unidade hoteleira que alia conforto, tranquilidade e proximidade à natureza, mantendo viva a memória de um lugar com forte significado para a comunidade local.

A cerimónia de inauguração, no dia 22 de Junho, reuniu familiares, amigos, parceiros, colaboradores e representantes de diversas instituições da região, num momento marcado pela emoção e pelo reconhecimento de todos aqueles que contribuíram para transformar uma visão em realidade.

Durante a sua intervenção, António Barbosa destacou a importância da família, dos profissionais envolvidos no projecto e de todos os que acreditaram nesta iniciativa desde o primeiro momento. Mais do que a abertura de um hotel, a inauguração simboliza a recuperação de um espaço que faz parte da história de Rio Maior e que pretende agora criar novas memórias para quem o visita. O Moinho do Canto Residence abre assim as suas portas, afirmando-se como uma nova referência de alojamento na região, onde conforto, natureza e hospitalidade se unem para proporcionar uma experiência autêntica e acolhedora.



Rita Henriques e António João Barbosa, proprietários, com os filhos António Carlos Barbosa e Raquel Barbosa

foto: O MIRANTE

OH!VARGAS

Uma das grandes referências da restauração em Santarém.



Carnes de excelência, uma garrafeira de referência, um pátio muito procurado e uma equipa dedicada a criar momentos memoráveis.



Estrada Nacional 3, n.º 28
2005-357 Santarém

Telef.: 910 260 743
(chamada para a rede móvel nacional)

geral@ohvargas.pt

Vigoroso é o vinho próprio da Distriovo e já surge em restaurantes da região

Inovação foi concretizada com o apoio da SIVAC - Sociedade Ideal de Vinhos de Aveiras de Cima e o nome Vigoroso é também usado para o café da empresa.

A Distriovo, empresa de Salvaterra de Magos, criou uma marca própria de vinho, Vigoroso, uma marca com identidade própria, personalidade e presença no mercado, que passa a integrar o conjunto de produtos alimentares que distribui. O proprietário, Emanuel Silva, explica que a decisão constitui um passo natural para quem já domina a distribuição alimentar e o canal Horeca (acrónimo de Hotéis, Restaurantes e Cafetarias/Catering).

"Cada vez mais clientes procuram fornecedores que consigam entregar vários produtos de confiança numa só encomenda. Já existia esse pedido do mercado, mas também era um objectivo pessoal entrar no sector dos vinhos, porque faz parte da nossa cultura e da nossa região. Sentimos que era o momento certo e concretizámos a ideia com o apoio da SIVAC (Sociedade Ideal de Vinhos de Aveiras de Cima) que acreditou em nós", explica.

Para a marca Vigoroso da Distriovo foram escolhidos vinhos equilibrados, agradáveis, e fáceis de beber no dia a dia. Um branco mais fresco e leve, ideal para refeições descontraídas, e um tinto com mais estrutura mas sem ser demasiado pesado, para agradar a diferentes tipos de consumidores. O rótulo foi pensado para refletir um vinho acessível, moderno e ao mesmo tempo ligado às raízes ribatejanas e ao espírito familiar da empresa.

"Era muito importante para nós manter essa ligação ao Ribatejo. Somos uma empresa da região e fazia todo o sentido trabalhar com



Emanuel Silva, proprietário da marca Distriovo e Vigoroso

vinhos produzidos aqui, valorizando aquilo que é nosso. O Ribatejo tem tradição e qualidade vínica, e quisemos que isso estivesse presente neste projecto", refere.

Em garrafa de 0,75 l ou bag-in-box de 5 e 10 litros o Vigoroso já está no mercado, com uma boa relação qualidade/preço. "Hoje em dia o 'bag-in-box' tem muita procura pela praticidade, pela conservação e também pela relação qualidade/preço. É muito usado em casas, restaurantes e eventos e representa cerca de 60% das vendas. A garrafa continua a ter um peso muito forte, porque há toda uma

experiência associada ao vinho em garrafa. Por isso decidimos apostar nos dois formatos", refere o empresário.

A Distriovo usou também o nome Vigoroso para o seu café e está a estudar o lançamento de mais um produto com essa marca. Com uma estrutura montada, uma equipa experiente e clientes fidelizados, os novos produtos são introduzidos sem alterar a proximidade e rapidez do serviço. A Distriovo mantém a sede em Salvaterra de Magos, trabalha maioritariamente no Ribatejo e Alentejo e procura alargar a sua distribuição para Lisboa e Algarve.

COZINHA REGIONAL RIBATEJANA
Desde 1870

tabernadoquinzena.com

Reserva de grupos: comercial@tabernadoquinzena.com

1870

TABERNA do QUINZENA

HOTEL

243 328 191 (rede fixa nacional)

CAFETARIA / SELF-SERVICE
Hipermercado E.leclerc
ISLA Santarém
243 357 049 (rede fixa nacional)

TABERNA DO QUINZENA
243 322 804 (rede fixa nacional)

TABERNA DO QUINZENA CARTAXO
243 054 947 (rede fixa nacional)

TABERNA DO QUINZENA MECHEIRA
243 301 185 (rede fixa nacional)

TABERNA DO QUINZENA MERCADO
243 333 110 (rede fixa nacional)



ISLO
santarém
INSTITUTO POLITECNICO

Turismo

Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP)

Gestão de Turismo
Turismo e Transporte Aéreo
Turismo Equestre

Pós-Graduações

Gestão de Projetos Turísticos
Wine Tourism, Marketing & Events

Licenciaturas

Gestão Turística

MBA's

Tour Guiding

ISLA Santarém - Instituto Politécnico

Tel. +351 243 305 880
info@islasantarem.pt

Rua Dr. Teixeira Guedes, 31, | 2000-029 Santarém | PORTUGAL

www.islasantarem.pt



Restaurante A Túlipa no Pego cruza tradições gastronómicas do Ribatejo, Alentejo e Beira Baixa

Hélia Fontinha, António Larguinho e Ana Larguinho



foto O MIRANTE

Um espaço onde várias gerações de famílias se cruzam, celebrando a vida, e onde as pessoas se sentem genuinamente felizes a partilhar uma refeição.

O Restaurante “A Túlipa”, fundado por António Larguinho, tem a sua origem ligada ao antigo bar A Tulipa que foi transformado em restaurante para aproveitar uma grande oportunidade de mercado: a construção da Central Termoeléctrica do Pego.

A chegada de um grande número de trabalhadores e visitantes à localidade criou a necessidade urgente de um espaço que oferecesse refeições de qualidade e um ambiente acolhedor.

“Como qualquer grande novidade na terra, a abertura foi sinónimo de casa cheia. Ainda sentíamos o cheiro a tinta fresca nas paredes e um nervosismo miudinho na barriga, mas a vontade de receber bem era maior. Para celebrar este início, preparamos uma recepção

em grande: houve direito à oferta de leitão assado e a festa foi animada por um conjunto musical”, contam.

“Começámos com uma ementa humilde de cerca de oito pratos, focada essencialmente em carnes tradicionais. Com o tempo, investimos na modernização do espaço e na sofisticação do serviço, o que nos permitiu elevar a oferta gastronómica. Hoje, a nossa ementa inclui peixes frescos, mariscos e cortes de carnes nobres. Esta transformação reflectiu-se directamente no nosso público: conquistámos uma carteira de clientes mais ampla, exigente e, acima de tudo, profundamente fiel”, explicam os proprietários.

A Túlipa, actualmente com Ana Larguinho e o pai António Larguinho na gerência, tem um ambiente familiar e caloroso. Os seus principais clientes são pessoas da terra, mas a sua localização atrai muita gente, tanto da região, porque ganhou fama, como de muita gente de passagem e também os utilizadores da EN118, bem como ‘aventureiros’ que percorrem a mítica Estrada Nacional 2. Entre os pratos mais especiais do menu, a

nível de carnes, destacam-se os Lombinhos com Camarão, confeccionados em frigideira de alumínio. No peixe e marisco, os mais apreciados são a Fritada Mista de Polvo e o Polvo com Amêijoas — ambos servidos na sertã — a Feijoada de Búzios à Costa Vicentina e as Lulas à Pescador.

“Na confluência do Ribatejo, Alentejo e Beira Baixa, a nossa cozinha é de sabores intensos, muito forte nos petiscos e profundamente ligada às nossas raízes, onde o bucho e a tripa — sejam cozidos ou grelhados — e as famosas migas carvoeiras são os grandes protagonistas. Esta identidade é tão marcante que conta com a dedicação da Confraria do Bucho e da Tripa, que leva o nome e os sabores da nossa terra a ser divulgados com orgulho por todo o país”, referem.

Quanto ao futuro, para além de projectos que ainda possam concretizar, afirmam que gostariam que o restaurante A Túlipa fosse recordado como um símbolo de consistência e qualidade à mesa e como um lugar com alma. “Um espaço onde várias gerações de famílias se cruzaram, celebraram a vida e onde as pessoas foram genuinamente felizes a partilhar uma refeição. Queremos que o nosso nome seja sinónimo de boas memórias e de momentos felizes no coração do Pego”, concluem.

VIGOROSO
O SABOR DO RIBATEJO
DO CAMPO PARA A SUA MESA

Salvaterra de Magos
263 145 762
(chamada para a rede nacional)
distriovolda@gmail.com

Seja responsável.
Beba com moderação

Pastelaria Bijou faz parte da história social da cidade e região de Santarém

Paulo Oliveira, actual proprietário das três casas Bijou, fala dos famosos Pampilhos, Celestes e Arrepiados e conta que até o 25 de Abril passou por ali.

A história da Pastelaria Bijou, em Santarém, começou com Alfredo Oliveira, um natural de Vila Nova da Barquinha, que há 78 anos foi para a capital de distrito assumir a exploração de uma pastelaria que funcionava no mesmo local e com o mesmo nome, no Largo do Seminário, pertencente a um empresário da cidade, tendo-a adquirido ao fim de dois anos. Na época, a produção era feita numa pequena unidade localizada na Travessa dos Padeiros, no centro histórico de Santarém. Com o passar dos anos, a empresa foi evoluindo e, em 1982, a fábrica mudou-se para a Zona Industrial de Santarém, onde continua actualmente a funcionar. Toda a produção é feita internamente e destina-se exclusivamente às pastelarias Bijou, sem qualquer revenda a terceiros.

Em 1980, abriu a Bijou 2, na Avenida José Saramago, junto ao edifício que hoje alberga as Finanças. E a mais recente é a Bijou 3, adquirida há cerca de dez anos. O espaço já funcionava como pastelaria, embora com outra designação, e situa-se junto à Rotunda do Forcado, também em Santarém.

Paulo Oliveira, natural de Santarém, actual proprietário da pastelaria Bijou, em Santarém, acrescenta outros dados à história da Bijou, para reforçar a sua importância e ligação à sociedade local.

“Esta casa tem também um importante valor histórico. Foi palco de várias reuniões realizadas antes do 25 de Abril de 1974 e, em particular, de um encontro que decorreu na véspera da Revolução,



Paulo Oliveira, proprietário da pastelaria Bijou

reunindo alguns dos Capitães de Abril. Esse episódio encontra-se documentado e constitui um dos momentos marcantes da história da Bijou”.

Sobre os doces mais emblemáticos da Bijou, o empresário refere que existem três que, de certa forma, representam a cidade e a região: o Celeste, o Pampilho e o Arrepiado. Os três estão muito ligados à identidade gastronómica local, mas o Pampilho ganhou um destaque muito significativo e tornou-se o bolo mais vendido da casa. Criado pela Bijou no final da década de 1970 e registado como marca em 1982, é aquele que melhor simboliza o sucesso da pastelaria junto dos clientes.

Para além dos três mais destacados, a Bijou tem outros, como por exemplo a Pombinha, que é um doce tradicional das padarias de Santarém, cuja receita foi facultada por um antigo colaborador da antiga Sociedade de Padaria de Santarém. É, por isso, mais um produto representativo do Ribatejo e, de forma muito particular, de Santarém.

“A Bijou não se resume aos seus doces mais conhecidos. Para além destes, confeccionamos também uma vasta gama de bolos de pastelaria tradicionais de todo o país. O que fazemos todos os dias é apostar na qualidade. Essa preocupação começa na escolha dos fornecedores e das matérias-primas. O nosso objectivo nunca foi produzir ao preço mais baixo, mas garantir que cada produto sai com a qualidade que pretendemos. É essa filosofia que orienta o nosso

trabalho. Todo o nosso produto é artesanal”, sublinha Paulo Oliveira.

“Ao longo de décadas, vimos passar várias gerações pela nossa casa. Primeiro vieram os avós, depois os filhos e, mais tarde, os netos. É muito gratificante perceber que a ligação à pastelaria, como ponto de encontro e convivência, se foi transmitindo de geração em geração e que continuamos a fazer parte da vida de tantas famílias”.

PNEUSOL
SOC. DE PNEUS DE SANTAREM, LDA

FÉRIAS EM SEGURANÇA!

PREPARE O SEU CARRO E PNEUS PARA UMA VIAGEM SEM PREOCUPAÇÕES.

PNEUS VERIFICADOS
 MAIS SEGURANÇA NA ESTRADA
 MENOS CONSUMO MAIS EFICIÊNCIA
 PROTEJA O QUE MAIS IMPORTA

PASSE NA PNEUSOL E VIAJE DESCANSADO!

Estrada Nacional n.º 3, KM 41,2
Portela das Padeiras 2000-646 Santarém
Telef. 243 356 000 (chamada para a rede fixa nacional)
Fax 243 352 113 (chamada para a rede fixa nacional)
www.pneusol.pt | pneusol_str@sapo.pt

EUROMASTER

L'École é um destino pensado para experiências completas

No coração de Água Travessa, entre paisagens serenas e uma natureza vibrante, um refúgio que combina tradição e modernidade.

O L'École continua a afirmar-se como um destino pensado para experiências completas, onde natureza, hospitalidade e gastronomia convivem de forma harmoniosa. Conhecido pelo eco resort e pelo restaurante, o espaço dispõe também de uma vertente dedicada ao universo corporate, acolhendo formações,

reuniões estratégicas, retiros empresariais e experiências de team building num ambiente mais calmo e inspirador. Inserido num cenário natural e longe do ritmo acelerado do quotidiano, o L'École propõe uma abordagem diferente ao contexto empresarial, privilegiando o conforto, a concentração e a ligação entre equipas. O espaço dispõe de uma sala de formações totalmente equipada com todo o material necessário para apresentações, workshops e sessões de trabalho, permitindo receber empresas que procuram um ambiente funcional sem abdicar da componente humana e do

bem-estar.

Além das áreas dedicadas ao trabalho, o projecto oferece todas as comodidades para uma experiência completa, incluindo restaurante, bar, alojamento e estação de carregamento para viaturas eléctricas. A componente gastronómica assume um papel central, prolongando os momentos de partilha à mesa e contribuindo para uma experiência mais próxima e memorável.

Mais do que um local para reuniões, o L'École posiciona-se como um espaço onde as empresas podem desacelerar, criar novas perspectivas e fortalecer relações num ambiente marcado pela tranquilidade, autenticidade e atenção ao detalhe.

L'École, entre paisagens serenas e uma natureza vibrante, é um espaço para abrandar e contemplar a tranquilidade



CARTAXO • 2026

19 SETEMBRO • SÁBADO • 18h00

CORRIDA DAS VINDIMAS



5 KM CAMINHADA
sem limite de idade

10 KM CORRIDA
a partir dos 18 anos

INSCREVA-SE AQUI



www.lap2go.com



**PARTICIPE
INSCREVA-SE JÁ**



+ INFO
Município do Cartaxo
Área de Desporto
243 701 250 / 961 719 353
(chamada para fixa nacional)
(chamada rede móvel nacional)

GGP Viagens abre caminho a experiências por todo o mundo

Gonçalo Gomes Pedro trabalha para proporcionar viagens, das quais cada cliente regressa de coração cheio, mais rico culturalmente e com a certeza de ter feito a escolha certa.

Operando a partir de Mação, a GGP Viagens abre as portas do mundo a quem procura experiências de viagens únicas e memoráveis. Empresa de cariz familiar, a agência é liderada por Gonçalo Gomes Pedro, trabalhando em conjunto com o seu filho mais velho, numa aposta contínua num acompanhamento próximo e personalizado ao cliente. A agência destaca-se por um serviço altamente personalizado e por uma consultoria rigorosa, desenvolvendo programas à medida, circuitos, viagens de incentivo e organização de grupos. Com raízes familiares na região, a GGP Viagens reforçou a sua presença em Mação após o período da pandemia, assumindo de forma ainda mais próxima a ligação ao território e à comunidade local, mantendo simultaneamente uma forte proximidade ao mercado nacional e aos principais destinos internacionais. Criada em 2017, a agência de viagens para particulares e empresas assenta na experiência pessoal e profissional de Gonçalo Gomes Pedro, com mais de 37 anos de experiência no sector do turismo e uma longa ligação à área, tanto em Portugal como no Canadá, a partir da cidade de Toronto, onde desenvolveu um trabalho próximo do mercado sénior, adquirindo uma sensibilidade diferenciadora para o detalhe e para o serviço personalizado. Em Lisboa, durante 18 anos, teve responsabilidades de chefia em balcões de empresas de referência como o Grupo Interpass e a Rede TopAtlântico, consolidando, como realça, uma visão estratégica e operacional do sector. A GGP Viagens assume-se como especialista no segmento familiar, criando soluções ajustadas a diferentes perfis, sempre com foco na qualidade, segurança e experiência. Disponível 365 dias por ano e 24 horas por dia, a GGP distingue-se pelo acompanhamento permanente e pela capacidade de resposta, garantindo total tranquilidade antes, durante e após cada viagem. Gonçalo Gomes Pedro acredita que o futuro do turismo passa por itinerários cada vez mais personalizados, técnicos e exigentes, e é precisamente nessa exigência que a



Gonçalo Catarino Gomes Pedro e Gonçalo Maria Gomes Pedro

GGP Viagens se posiciona, assumindo estar preparada para responder com conhecimento, experiência e dedicação. “Mais do que vender viagens, a GGP Viagens dedica-se a criar memórias”, sublinha.

No site e nas redes sociais da GGP Viagens, para além do sistema de pesquisa de hotéis e voos, são disponibilizadas informações sobre múltiplos destinos, tendências e condições das viagens que a empresa promove, nomeadamente alguns dos destinos mais procurados e últimas tendências. Actualmente, como refere Gonçalo Gomes Pedro, “destacam-se as Caraíbas e África para férias de praia e resorts, mas também existe uma procura cada vez maior por grandes viagens à medida e experiências mais personalizadas, desde circuitos até programas combinados em várias cidades e países. Em paralelo, cresce muito a procura por capitais europeias e circuitos personalizados, como o ‘island hopping’ na Grécia. A Ásia e a América Latina afirmam-se hoje como alguns dos destinos com maior crescimento e procura no segmento das viagens personalizadas.

RESTAURANTE



**BARBA
NEGRA**

Praça 15 de Dezembro, Cartaxo

960 081 611
(chamada rede móvel nacional)

A Cernelha é mais do que um tradicional restaurante ribatejano

Vânia Costa esteve sempre ligada à restauração porque, antes do restaurante no Cartaxo, os pais tiveram uma pastelaria e restaurante em Vila Chã de Ourique, e posteriormente um espaço para eventos.

A Cernelha como peça de carne bovina tenra, pode ter estado na origem do nome do conhecido restaurante do Cartaxo, onde abriu há uns bons quarenta anos. O espaço foi comprado pelos pais da actual gerente, Vânia Costa e o nome ficou.

A fama de uma boa gastronomia, que já tinha, manteve-se e ampliou-se. Graças à forma calorosa de receber e de tudo fazer para agradar aos clientes, e à competência de quem lhe traça diariamente o rumo.

“Há 34 anos os meus pais, Sara Gomes e Sérgio Pinto da Costa começaram a trabalhar na área da restauração, com um restaurante e pastelaria em Vila Chã de Ourique que tinha o nome de “A Bula” e em 1999 criaram a Casa da Caldeira em Vila Chã de Ourique como restaurante e espaço para eventos.

Em 2006 surgiu a oportunidade de passarem para A Cernelha, um restaurante que já existia com outra gerência. É um restaurante de referência na cidade do Cartaxo, a que tive todo o gosto em dar continuidade há quatro anos”, explica.

Toda a vida de Vânia Costa está ligada à restauração. Mesmo o curso de gestão de empresas que tirou foi escolhido por poder vir a ser útil ao restaurante.

A Cernelha é um restaurante tradicional ribatejano mas a ementa vai um pouco mais além. A sopa da pedra, a sopa de

peixe, os grelhados no carvão, o tornedó, costeleta de boi, posta de boi, o bife à Cernelha, picanha, secretos, lagartos, espetadas de lombinho de boi, entre outros, são os pratos mais pedidos, tanto por clientes portugueses como estrangeiros. E estes últimos procuram conhecer mais do que um.

Normalmente, os portugueses olham para a ementa e escolhem um prato. Os estrangeiros têm muita curiosidade e querem experimentar muita coisa. Pedem vários pratos.

A mãe de Vânia costuma ajudar na cozinha, o que garante, não só a transmissão de conhecimento, como a garantia de sabores mais caseiros. Mais tradicionais. Isso nota-se bem, no bife à Cernelha, no tornedó, no arroz de polvo ou de peixe, no ensopado de enguias, no bacalhau com natas, ou no magusto. E também nas sobremesas doces, tanto no doce da casa, como no pudim de abóbora e na cascata de maçã. O ambiente é calmo, acolhedor, familiar. Reina a simpatia e a boa educação. Não é por acaso que o recrutamento de pessoal seja

uma das maiores preocupações da gerente. “É muito importante conseguir ter pessoal capaz para lidar correctamente com o cliente, e que mostre empenho em trabalhar aqui”, explica. A Cernelha está aberta todos os

dias para almoços e jantares. E está a ser ponderada a possibilidade de uma ampliação que permita a criação de uma zona para eventos, como baptizados, festas de aniversário, almoços e jantares de convívio.



Vânia Costa, proprietária do restaurante A Cernelha, no Cartaxo

foto O MIRANTE

Omnitur
Agência de Viagens e Turismo, Lda.

Avenida Bernardo Santareno 37-A | 2005-117 Santarém
www.omnitur.pt | santarem@omnitur.pt - 243 333 828 (chamada para a rede fixa nacional)



**Os petiscos
de antigamente
vivem aqui.**

*Na Taberna do Zé Cristino
revive-se o espírito boémio
de antigamente:
boa comida, ambiente
agradável e a companhia
perfeita para desfrutar
de momentos inesquecíveis
entre amigos.*



Tradição, Sabor e Convívio desde 1960.

LOCALIZAÇÃO

Rua Estrada da Pederneira 13
2435-689 - Urqueira - Ourém

CONTACTOS

(+351) 93 05 49 976
(+351) 249 011 848
info@tzc.pt

HORÁRIO

QUA - SEG | 10:00h - 24:00h
TER | Encerrado



Torres Novas
um destino
onde a natureza
e a história
se encontram

Hotel Aires da Serra: um refúgio de tranquilidade em Torres Novas

A hospitalidade da equipa, o conforto dos quartos, um pequeno-almoço diversificado e a tranquilidade associada aos ares da serra, são alguns dos elementos que contribuem para uma estadia confortável e agradável no Aires da Serra Hotel

O Aires da Serra Hotel nasceu da vontade de transformar uma casa de família num serviço de hotelaria de excelência em Torres Novas.

O hotel é um destino único para quem queira ter uma experiência no campo. Além do sossego que se sente no espaço, rodeado de natureza, tem também uma decoração que remete para os anos 70 do século passado, altura em que a casa foi construída. Trata-se de uma unidade hoteleira que disponibiliza aos seus hóspedes duas piscinas; uma vista privilegiada para a Serra d'Aire, e também um espaço amplo, como se de uma pequena aldeia se tratasse.

O hotel oferece 18 quartos e apartamentos, aulas de yoga e serviços de SPA. A classe média portuguesa e estrangeira é quem mais procura o hotel. Além, também, das empresas da região, quando precisam de alojamento para os seus colaboradores. O Aires da Serra Hotel é especialmente conhecido pela simpatia e hospitalidade da sua equipa.

Conforto, tranquilidade e modernidade são dos principais atributos do Hotel Aires da Serra



A maioria dos colaboradores são licenciados e as competências mais valorizadas enquadram-se nas áreas da hotelaria e do marketing.

O hotel procura disponibilizar os produtos da região, tendo vários tipos de árvores de fruto. Os figos são das frutas mais apreciadas pelos hóspedes.

Está neste momento a ser avaliada a possibilidade de expandir a oferta através de tipos de alojamentos diversos. No Outono e no Inverno o hotel opta por criar experiências adequadas às épocas de menor ocupação. Para quem nunca visitou o Aires da Serra, o hotel gostaria

de lançar o convite para que o venham conhecer. A sensação de presença proporcionada pelo chilrear dos passarinhos, os frutos das árvores que se podem comer, as duas piscinas que refrescam e o campo de vólei mesmo ao lado, são apenas algumas das razões para que uma visita valha a pena.

A hospitalidade da equipa e

o conforto dos quartos, um pequeno-almoço diversificado, e a paz que se sente ao inspirar os ares da serra, são, também, motivos válidos para que a estadia seja significativa. Se anda à procura de um destino para a sua próxima escapadinha de fim-de-semana, o Aires da Serra pode ser exactamente aquilo de que está a precisar.

encomendas@blackboxevents.pt

Blackbox Events®

T. 917 215 017
(chamada rede móvel nacional)

Torres Novas
www.blackboxevents.pt

CAFÉ RESTAURANTE

TIK-TAK

caferestaurantetikatak@gmail.com

Rua Pedro Nunes nº78
2205-709 Tramagal

T. 241 897 332 - 926 148 797
(chamada rede fixa nacional) (chamada rede móvel nacional)

Quinta da Lagoalva - Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos do Tejo

Experiência estende-se por toda a propriedade, com passeios de charrete entre vinhas, olivais centenários e sobreirais, ou caminhadas até ao observatório de aves.

A Quinta da Lagoalva é hoje um dos destinos de enoturismo mais completos e distintivos da região do Tejo. Situada numa propriedade histórica junto ao rio, foi distinguida em 2025 com o prémio de Melhor Enoturismo da Região dos Vinhos do Tejo, reconhecimento que valida o seu compromisso com a autenticidade, a qualidade e a diversidade de experiências. O percurso turístico começa no núcleo central da quinta, com visitas guiadas à Capela de São Pedro — onde também é possível celebrar casamentos —, ao museu com a coleção privada de carros de cavalos, às cavalariças e à adega.

A experiência estende-se por toda a propriedade, com passeios de charrete entre vinhas, olivais centenários e sobreirais, ou caminhadas até ao observatório de aves no Paul da Lagoalva, para atividades várias de observação da biodiversidade.



Equipa da Quinta da Lagoalva

As provas de vinho, os workshops de enologia e os almoços vînicos no Palácio da Lagoalva, com um dos proprietários da família, oferecem momentos exclusivos e memoráveis.

Conta com uma equipa jovem, experiente e apaixonada pelo vinho e pelo Enoturismo, pronta para receber cada visitante com entusiasmo e partilhar tudo o

que torna a Quinta da Lagoalva única.

A excelência dos vinhos é assegurada por Pedro Pinhão, Enólogo do Ano 2025 na região dos Vinhos do Tejo, cuja visão reforça a ligação entre tradição, inovação e respeito pelo terroir. A sustentabilidade está no centro da estratégia da Lagoalva, com práticas agrícolas responsáveis,

preservação ambiental e a produção do seu primeiro vinho biológico.

Para além do Enoturismo, a Quinta mantém a produção de azeite virgem extra, culturas de cereais e a criação de cavalos Puro-Sangue Lusitano, num equilíbrio exemplar entre património, natureza e futuro.

DANIDOCE
RESTAURANTE - MARISQUEIRA

Restaurante | Cervejaria | Marisqueira
Faça-nos Uma Visita

Chamada rede fixa nacional
Tel.. 243 556 834 | **ALPIARÇA**
marisqueiradanidoce@hotmail.com | Rua Manuel Paciência Gaspar n°129
GPS: 39.2552794; -8.573932

Envendos, situado no vértice de 3 províncias: Alto Alentejo, Beira Baixa e Ribatejo

Tel: 241 555 247
(chamada rede fixa nacional)
j.freg.envendos@sapo.pt

Chico Do Porto
Restaurante- Comida Regional

Especialidades

Bife de touro Bravo Frito à antiga portuguesa
Posta de touro Bravo
Arroz de cabidela
Lombinhos de Vitela fritos à antiga portuguesa
Ensopado de enguias regional
Garoupa à marinheira
Choco grelhado à lagareiro

Contacto: 263 651 371 (Rede fixa)
Morada: Av. Mário Mendes Delgado, N°22-Porto Alto
@ChicodoPorto

Visitar a Loja do Sal nas Salinas de Rio Maior é uma experiência única e autêntica

Lúis Lopes, 36 anos, natural de Rio Maior é sócio-gerente e pertence à quarta geração da família que está há 161 anos instalada no local.

Para Luís Lopes, sócio gerente da Loja do Sal, as Salinas de Rio Maior são um museu vivo. Um ecomuseu e uma aldeia. A aldeia mais pitoresca de Portugal, constituída por casas de madeira, o que a diferencia em relação a todas as outras aldeias. Uma aldeia centenária, que nasceu toda envolvida naquilo o produto principal desta terra, que é o sal de Rio Maior, um produto único e exclusivo. Actualmente com 36 anos, pertence à quarta geração da família com ligação à Loja do Sal, fundada pelo bisavô em 1865. “Faz este ano 161 anos que a minha família se dedica à produção de sal, mas também à comercialização, à promoção e à divulgação do sal. Para além da produção, o espaço que temos aqui nas salinas de Rio Maior está aberto todos os dias, com a vocação de receber os turistas, de promover e de valorizar o sal, o artesanato local e todos os derivados que fazemos, em que torna o sal um produto único, de características únicas”, explica. A importância histórica, refere Luís Lopes, é muitíssimo importante do ponto de vista turístico; do ponto de vista tradicional e do ponto de vista cultural e histórico, porque a produção de sal naquele local vem desde a pré-história e a arquitectura das salinas é romana. E alonga-se em mais explicações. “Este nosso sal é um sal tradicional em que a origem é uma pedra de sal que remonta há mais de 200 milhões de anos, pois o mar esteve nesta parte do território, e quando recuou,



Lúis Lopes, Emília Lopes, Fernando Lopes e João Lopes

foto O MIRANTE

deixou-nos nesta zona uma grande lagoa de água salgada que, passados milhares de anos, solidificou e formou-se nesta zona a maior pedra de sal de gema da Península Ibérica. É um sal que é 100% natural, por isso é diferente de todos os outros, tem um processo muito rápido de evaporação, que faz com que esteja muito pouco tempo exposto ao meio ambiente, e a qualidade da água faz com que seja um produto excepcional”. Os produtos vendidos na Loja do Sal, para além do sal e da flor de sal, têm todos como elemento principal o sal, nomeadamente para fins terapêuticos. E a Loja do Sal tem visitas guiadas às salinas, que permitem um contacto com o património existente; passeios ‘gourmet’, com um percurso pedestre, com provas de azeite, ou de vinhos, e degustação de produtos regionais, e um programa que permite desfrutar aquilo que é o contacto com o salineiro e o sal. “É um motivo de grande orgulho, verificarmos o interesse por

este nosso património, por parte de pessoas de todo o lado. Temos rotulagem em diversos idiomas, com diversos conceitos, em diversas embalagens, para públicos diferentes. É realmente um orgulho mas também uma grande responsabilidade, porque acabamos por levar um bocadinho desta história da minha família, do sal e de Rio Maior, além fronteiras. E os 20 países que temos como clientes, são demonstrativos daquilo que

é esse desafio, mas também daquilo que é a qualidade do produto que temos em mãos”, sublinha. E Luís Lopes termina com um convite: “Este é dos poucos locais que se podem visitar que têm autenticidade. Quem aqui trabalha são pessoas que fazem isto há 40, 50 e 60 anos, muitos deles, chefes da equipa que temos na produção, são pessoas de muita idade. Um deles é o meu pai, Fernando Lopes”, conclui.

CHAPA 7

Restaurante - Marisqueira



RESERVAS: 243 302 200

(CHAMADA REDE FIXA NACIONAL)

Restaurante Sintonia com ambiente de conforto e ementa requintada

Vânia Modesto e Diogo Oliveira têm dificuldade em alterar a ementa devido à forte fidelização dos clientes à maioria dos pratos.

A imagem de marca do restaurante Sintonia, de Vânia Modesto e Diogo Oliveira, nota-se logo na recepção ao cliente, no ambiente de conforto, na simpatia dos colaboradores, numa carta equilibrada e cheia de sabores, bem como na lista de vinhos, cocktails, mocktails, sumos naturais e limonadas de diversos sabores. Criado em 27 de Julho de 2024, em Salvaterra de Magos, fica no 70/72 da Avenida Doutor Roberto Ferreira da Fonseca. O Sintonia tem a particularidade de ter ao seu serviço oito profissionais experientes, cinco dos quais formados na Escola Profissional de Salvaterra de Magos e um na Escola Profissional do Vale do Tejo, em Santarém, tendo os dois restantes desempenhado funções noutros restaurantes. Os proprietários frequentaram o curso de Hotelaria e Restauração, Organização e Controlo há mais de vinte anos, na Escola Profissional de Salvaterra de Magos, e quando decidiram abrir o Sintonia, optaram pelo conceito de gastronomia internacional, focado no petisco e na partilha, com produtos locais de qualidade e inspiração da 'chef' Vânia para recriar sabores e paladares de conforto. De entre os petiscos, a 'chef' Vânia destaca os pastéis de pato confitado em massa tenra com chutney de cebola roxa e queijo de cabra, feitos no forno, com compota de tomate, mel e frutos secos, e o tártaro de atum em massa wonton. Como sugestão de prato de peixe, refere o robalo braseado com arroz cremoso de mariscos. E na carne, rabo de touro estufado com mousseline de batata.



Diogo Oliveira e Vânia Modesto, proprietários do Restaurante Sintonia

A refeição fica completa com o petit gateaux de arroz doce e gelado de canela. Para além do que consta na carta, durante a semana, ao almoço, há um menu executivo (couvert, prato principal, bebida e café). Sobre as maiores dificuldades, o sócio-gerente Diogo Oliveira não tem dúvidas: "A maior é sempre a contratação de recursos humanos profissionalizados, bem como o aumento constante do preço das matérias-primas. Em relação a novos pratos, temos diversas opções

para oferecer ao cliente, mas enfrentamos sempre alguma dificuldade na troca de algum prato existente, devido à forte procura dos que já existem". No entanto, enaltecem que o mais gratificante é poderem apresentar um restaurante com várias situações diferentes dos restantes. O Sintonia funciona de domingo a quarta-feira, das 12h00 às 15h00; quinta-feira a sábado, das 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 22h30, encerrando às terças-feiras.

QUINTA DA LAPA
EST. 1733

Aqui, conta-se tudo sem palavras.

www.quintadalapa-wines.com
Seja responsável. Beba com moderação.

solviagenslda

RNAV 4626

Viagem!... uma prenda do destino

Descubra novos lugares, viva novas experiências e crie memórias para a vida

Na Solviagens transformamos sonhos em viagens inesquecíveis

Voos e Hotéis | Escapadinhas | Férias à medida | Circuitos | Cruzeiros | Viagens de Grupo | Lua de Mel

Prça Lourenço de Carvalho, nº27A 2080-043 Almeirim | 243 053 483 / 930 409 741 / 967 275 782
(rede fixa nacional) (rede móvel nacional) (rede móvel nacional)

Promartur convida a descobrir o Tejo através das Rotas do Escaroupim e da Cultura Avieira

Navegar pela memória, descobrir tradições centenárias e viver momentos inesquecíveis num dos mais belos cenários naturais do Ribatejo.

Há lugares que se visitam e outros que se vivem. É precisamente essa a proposta da Promartur: com os seus passeios de barco, proporcionar uma experiência autêntica de descoberta do rio Tejo, das suas paisagens, das suas gentes e das tradições que moldaram a identidade ribeirinha da região.

Pioneira na dinamização turística do rio Tejo nesta região, a Promartur iniciou os seus passeios no rio Tejo em 2004. Ao longo de mais de duas décadas, esta actividade tem contribuído para afirmar a Aldeia Avieira do Escaroupim como uma referência turística do concelho de Salvaterra de Magos, atraindo milhares de visitantes e promovendo a valorização do património natural, cultural e histórico associado à Cultura Avieira.

Com partida na pitoresca Aldeia Avieira do Escaroupim, os visitantes são recebidos por um cenário único, onde as casas palafitas e os tradicionais barcos de pesca testemunham a história e o modo

de vida das comunidades avieiras que fizeram do rio o seu lar.

Ao longo da navegação, o Tejo revela-se em toda a sua grandiosidade e beleza natural. O percurso, com a duração aproximada de uma hora, conduz os passageiros por alguns dos locais mais emblemáticos desta paisagem ribeirinha, como a Ilha dos Cavalos, a Ilha dos Amores e a aldeia da Palhota, eternizada por Alves Redol na sua obra Os Avieiros, um dos mais importantes retratos literários da cultura ligada ao rio.

A viagem prossegue entre ilhas, mouchões e recantos escondidos, passando pela Ilha dos Pássaros, um verdadeiro santuário natural.

A cada curva do rio surgem novas perspectivas, novas cores e novos sons, proporcionando momentos de tranquilidade e contemplação que dificilmente deixam alguém indiferente.

Outra das experiências mais procuradas são os cruzeiros ao pôr do sol, com a duração de duas horas, onde os tons dourados do entardecer se reflectem nas águas do Tejo, criando um ambiente único que se completa com uma prova de vinhos regionais a bordo. Um momento perfeito para desfrutar da paisagem, celebrar ocasiões especiais ou simplesmente apreciar a serenidade do rio.

Para os amantes da natureza, estas rotas constituem também uma oportunidade privilegiada para observar a riqueza da fauna e da flora da região. Garças, cegonhas,



Promartur promove passeios turísticos no rio Tejo desde 2004

patos-bravos, águias e muitas outras espécies encontram aqui o seu habitat natural. Nas lezírias envolventes, não é raro avistar os imponentes touros bravos e os elegantes cavalos lusitanos em liberdade, símbolos maiores da identidade ribatejana.

Através destas experiências, a Promartur reafirma o seu compromisso com a valorização do património local, promovendo um turismo sustentável, autêntico e de proximidade, que permite dar a conhecer a riqueza cultural, histórica e ambiental do rio Tejo.

W | TEJO
Enologia - Análises e Consultoria

A experiência que valoriza o que a sua vinha produz.

Ajudamos a tornar o seu Vinho **EXCLUSIVO!**

919 015 422
carmen@wtejo.com
Santarém

MOINHO DO CANTO
RESIDENCE

UM CANTO ESPECIAL PARA SI

SUITES | PISCINA | RESTAURANTE

GERAL@MOINHODOCANTO.PT
910 427 071

Oh!Vargas é uma das grandes referências da restauração em Santarém

Mais do que um restaurante, é um espaço onde a gastronomia, os vinhos e a hospitalidade se encontram para criar momentos que apetece repetir.

Na Portela das Padeiras, em Santarém, o Oh!Vargas é uma das referências da restauração da cidade, reunindo boa cozinha, um espaço único e uma experiência que vai muito além da refeição. Sob a gestão de Manuel Vargas e Teresa Esteves, o restaurante tem vindo a afirmar uma identidade própria, combinando um ambiente elegante e acolhedor com uma carta pensada para diferentes ocasiões, desde um almoço em família a um grande evento.

A carta começa com entradas pensadas para partilhar, onde se destacam os croquetes de novilho. Seguindo para as carnes, a grande imagem de marca da casa, com especial destaque para o bife do lombo Oh!Vargas, os cortes de porco ibérico e a selecção de carnes Oh!Vargas. Inclui ainda propostas do mar muito apreciadas pelos clientes, entre as quais se destaca o Arroz de Robalo e Camarão.



Manuel Vargas e Teresa Esteves lideram o Oh!Vargas

Outro dos elementos distintivos do restaurante é a sua garrafeira, com uma selecção cuidada de referências nacionais que ocupa um lugar de destaque no espaço e complementa a experiência à mesa. No exterior, o amplo pátio coberto por uma glicínia centenária proporciona um ambiente único e muito procurado durante os meses mais quentes, tornando-se um dos ex-libris do restaurante. Com capacidade para receber até 180 pessoas, o Oh!Vargas acolhe regularmente aniversários, baptizados, casamentos, eventos

empresariais e encontros de grupo. Para além dos eventos realizados nas suas instalações, a equipa assegura também serviços de 'catering' e eventos fora de portas, sendo uma escolha frequente para quem procura

qualidade, profissionalismo e atenção ao detalhe. Mais do que um restaurante, o Oh!Vargas é um espaço onde a gastronomia, os vinhos e a hospitalidade se encontram para criar momentos que apetece repetir.

REDE DE TURISMO DE BEM ESTAR Ribatejo Norte

AMBIENTE e PAISAGEM, PESSOAS e COMUNIDADE, CULTURA e CRIATIVIDADE, SAÚDE e BEM-ESTAR

ADIRN
Associação para a Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Norte

INFORMAÇÕES:
ADIRN
adirn@adirn.pt | 243 310040

SALINAS EXPERIENCE

- Visitas guiadas
- Experiência no sal
- Passeio gourmet

LOJA DO SAL
DESDE 1865

Sal, Derivados, Artesanato.

1865
TABERNA PORTUGUESA

Petiscos e Garrafeira

www.lojadosal.pt
@lojadosal | lojadosal

Geralelojadosal.pt
+351 243 991 596

Rua Principal das Salinas n.º 16/18/24, Marinhas do Sal 2040-133 Rio Maior

ONDE A HISTÓRIA ESPREITA O TEJO

Santarém



visitpostal.pt/santarem



visitesantarem.pt





Catedral de Santarém
Museu Diocesano



Torre das Cabaças

Mercado Municipal de Santarém



Complexo Aquático



Jardim das Portas do Sol



Igreja de N.ª S.ª de Marvila

Convento de São Francisco



Igreja da Misericórdia de Santarém



Igreja do Santíssimo Milagre



Igreja da Graça



visitpostal.pt/santarem



visitesantarem.pt

Omnitur é uma marca de confiança na área do turismo com um bom aconselhamento

José Paulo Baptista e Pedro Baptista, sócios-gerentes da agência de viagens, com sede em Santarém, garantem credibilidade e ofertas personalizadas.

O sócio-gerente da Agência de Viagens e Turismo Omnitur, José Paulo Baptista, diz que o que não pode faltar numa viagem perfeita é saúde e boa disposição. Quanto ao melhor destino para uma viagem inesquecível, tudo depende dos gostos de cada um, mas se lhe pedirem conselho, sugere a Nova Zelândia.

E deixa um alerta para quem não quer ficar preocupado antes mesmo de escolher o destino, ou de iniciar a viagem. “Hoje em dia existe muita desinformação na televisão e na internet, o que influencia bastante quem pretende viajar, e isto gera muitas dúvidas e receios aos nossos clientes. Na Omnitur temos informação credível para fornecer e temos ofertas personalizadas que têm em conta o perfil do cliente, nomeadamente os seus gostos, orçamento, prioridades, entre outros.

A Omnitur, em Santarém, foi fundada por José Paulo Baptista. O que o motivou foi a sua grande paixão por conhecer novos destinos e o gosto pela aviação. A maior viagem que a agência já organizou foi à Madeira, para uma Associação de Municípios, com mil e cem participantes. A mais difícil foi em 2020, quando o fundador da agência ficou retido na Argentina, com 45 pessoas, devido



Pedro Baptista e José Paulo Baptista

à pandemia e ficaram vários dias fechados nos quartos do hotel. Com muitos clientes habituais e clientes de balcão, a agência trabalha também com o mercado sénior e escolar. O bom trabalho desenvolvido está na base do seu sucesso.

“O que faz com que as pessoas continuem a procurar-nos é a venda das experiências, na qual transmitimos segurança, proximidade e a personalização directa com os clientes, procurando sempre incluir variados tipos de experiências: culturais, de natureza, de aventura e gastronomia. É assim que queremos continuar a trabalhar para oferecer a melhor experiência ao nosso cliente”, sublinha Pedro Baptista.

Na venda ao balcão, os destinos

exóticos são os mais procurados, como Caraíbas, Cabo Verde e Tunísia. Os destinos mais procurados a nível cultural estão na Europa e Ásia. Mas o mercado vai-se alterando e tem que ser dada atenção a isso, explica.

“Havia muitas viagens de lua-de-mel para a ilha da Madeira e hoje em dia já são mais procurados destinos com aventuras e mais exóticos. No entanto, devido à instabilidade mundial gerada pela guerra, as pessoas, embora continuem a viajar bastante,

optam mais por viagens dentro da Europa ou na América Latina. E há cada vez mais preocupações com as questões ambientais, a que as agências e operadores turísticos tentam responder”, refere. A Omnitur tem uma seguradora com quem trabalha habitualmente e aconselha sempre que sejam feitos seguros de acordo com as viagens. Para se manter actualizada, a Agência vai a muitas feiras de turismo, de modo a conseguir estar sempre preparada para o crescente aumento da procura.

(+351) 263 489 289 (Serviço de Atendimento ao Cliente)

(+351) 926 118 894 (Serviço de Atendimento ao Cliente)

Rua Principal 2-B Póvoa de Manique
2065-381 Maniçó, do Intendente, Azambuja

info@herdadadahera.pt

www.herdadahera.pt

@herdadadahera

HERDADE DA HERA

SERVIÇOS

- ✓ VISITAS EM FAMÍLIA, EM GRUPO OU ESCOLARES
- ✓ FESTAS DE ANIVERSÁRIO, TEMÁTICAS, BATIZADOS, CASAMENTOS, TEAM-BUILDING...
- ✓ WORKSHOPS: ALFAR, RETRATO, ARIAS LINGUAS
- ✓ ALUGAR DO ESPAÇO: REUNIÃO, PASSIÇÃO
- ✓ ALUGAR COM COCHES, ARRANJAS DA QUINTA
- ✓ TENDAS, AUTOCARAVANAS, CARAVANAS
- ✓ CAMPING, TURISMO EM EMPAÇO MURAL

Restaurante
A Cernelha

Estrada Nacional 3 Sítio Vale do Boi
2070-227 Cartaxo - T. 243770970
segredosnopaladar@outlook.pt

Especialidades:
Sopa de Pedra
Sopa de Peixe
Bacalhau à Cernelha
Costeletas de Boi grelhadas
Posto de Boi à Cernelha
Tournefê au poivre

Taberna do Zé Cristino tem boa comida caseira, bom vinho e ambiente informal

Em Urqueira, no concelho de Ourém, sob a direcção de Joel e Miguel Marques, o objectivo é servir doses de felicidade.

A tibornada de bacalhau ou o cabrito assado no forno a lenha são alguns dos pratos tradicionais servidos no restaurante Taberna do Zé Cristino Mas há muitos mais na ementa, todos feitos com bons produtos, muito saber acumulado e dedicação à arte da gastronomia. Quem lá vai sabe que deve reservar mesa. Carneiro guisado, chanfana, sopas de verde, ou os diversos bifes de frigideira são outras opções. Na lista de sobremesas, os doces clássicos têm lugar certo na carta e são feitos na cozinha do restaurante: leite-creme, pudim de ovos, gelados diversos e mousse de chocolate, por exemplo.

As ofertas vão-se adaptando às estações do ano. Há pratos que só fazem no Inverno e outros que são exclusivos do Verão. Uma boa mão de vaca em dias frios e uma bela sardinhada nos dias mais quentes são apenas dois exemplos. A Taberna do Zé Cristino, na Estrada da Pederneira 13, em Urqueira, no concelho de Ourém, faz 12 anos a 6 de Agosto e é gerida por Joel Marques e Miguel Marques, netos de Zé Cristino.

Tem ao seu serviço uma equipa de oito profissionais da área da restauração, tanto a nível de sala como da cozinha. Funciona todos os dias, excepto terças-feiras (descanso do pessoal), das 10h00 às 24h00.

A ideia de transformar a antiga mercearia e taberna num restaurante nasceu um dia à mesa, enquanto os dois esperavam para ser servidos. “O nosso avô era bom garfo e uma pessoa popular, o que pensamos estar reflectido na boa comida e na popularidade da Taberna do Zé Cristino”, referem,



Magda Silva, Jyoti, Fátima Dias, Isabel Silva e Carolina Silva são alguns elementos da equipa da Taberna do Zé Cristino

acrescentando que na recuperação do edifício houve o cuidado de manter a imagem e a mística da taberna, com as comodidades dos tempos actuais.

Os produtos locais e de qualidade são os preferidos para a elaboração dos pratos. Sempre foi assim e irá continuar. O mobiliário rústico e os objectos antigos são peças-chave da decoração.

“Muitos deles eram usados pelos nossos avós, em tempos idos. Ainda me lembro da bisavó sentada à lareira a mexer a cafeteira do café. E a torneira da pia onde o avô lavava os copos de vinho da taberna ainda ali está, bem como

a faca de madeira com que a avó cortava a marmelada que embrulhava em papel pardo, tal como o café e açúcar amarelo que vinham em sacos de 50 quilos. Outros tempos.” Sendo Fátima uma zona turística, muitos dos clientes são de passagem, mas na realidade são os locais que fazem a casa. O vinho tradicionalmente servido na Taberna do Zé Cristino é o bom palhete da região, onde o espírito boémio está presente e o prazer da boa mesa não é pecado. “As pessoas que gostam de boa comida caseira, bom vinho e ambiente descontraído e informal podem ir lá... à confiança!”

Gelatomania
Gelateria Italiana

Segunda - Feira | Domingo - 11h00 - 00h30
R. Serpa Pinto, 2300-592 Tomar
T. 910 284 404 - 912 525 098
gelatomania.pt - geral.gelatomania@gmail.com

Aires da Serra Hotel

249 824 824
(chamada para rede móvel nacional)
965 593 833
(chamada para rede fixa nacional)
geral@hotelairesdaserra.com
Av. dos Negréus N70,
2350-523 Torres Novas

UM REFÚGIO NO CORAÇÃO DA SERRA DE AIRE

Barba Negra: a nova referência das carnes no Cartaxo

Especializado em carnes de excelência, o Barba Negra aposta na qualidade, na simpatia e numa experiência gastronómica capaz de agradar a todos os paladares.

Quando se fala de carne de qualidade no Cartaxo, há um nome que rapidamente surge à conversa: Barba Negra. Aberto desde Novembro de 2025, este restaurante trouxe à cidade um conceito inspirado nas melhores steakhouses, afirmando-se como um espaço onde a paixão pela gastronomia se alia ao rigor na selecção dos produtos e ao cuidado no atendimento. À frente do projecto está Renato Fonte, que identificou uma oportunidade num território conhecido pela forte tradição gastronómica e pela ligação ao vinho. A ideia era simples, mas ambiciosa: criar um restaurante dedicado às carnes nobres, capaz de oferecer uma experiência diferenciadora a residentes e visitantes. “Sentimos que o Cartaxo merecia uma casa especializada em carne de excelência. Procurámos reunir cortes distintos e produtos de elevada qualidade, sempre preparados com o máximo cuidado”, explica o proprietário. Na ementa destacam-se especialidades como a picanha argentina, o tomahawk e o entrecôte, cortes que conquistam os apreciadores mais exigentes. Mas o Barba Negra não vive apenas da carne. A preocupação em receber bem todos os clientes levou à criação de uma oferta diversificada, onde não faltam opções de peixe, como bacalhau, polvo, lulas, dourada ou robalo, bem como sugestões vegetarianas.



Renato Fonte, proprietário do restaurante Barba Negra

As entradas também merecem atenção especial. Croquetes de porco ibérico, pica-pau de cachaço ou camarão à guilho são algumas das propostas que abrem o apetite e antecipam uma refeição memorável. No final, as sobremesas continuam a surpreender. A pavlova de frutos vermelhos é a mais procurada pelos clientes, mas há outras tentações difíceis de resistir, como o cheesecake de frutos vermelhos, o molotof com doce de ovos, a tigelada de Proença ou os miminhos de caramelo salgado. O percurso de Renato Fonte até à restauração foi construído ao longo do tempo. Depois de duas décadas como gestor de tráfego, decidiu transformar um antigo sonho em realidade. A ligação familiar ao sector e a vontade de criar um espaço próprio acabaram por conduzir à abertura do restaurante. Também a decoração foi

pensada ao detalhe. A identidade visual da casa inspira-se num pirata moderno, reflectindo o espírito irreverente e marcante do Barba Negra. O lema “Faca na Mesa, Fogo na Alma e Fúria no Sabor” resume a filosofia de um espaço onde cada refeição procura ser uma experiência memorável. A escolha criteriosa dos fornecedores e a aposta numa equipa dedicada são outros dos pilares do projecto. O restaurante valoriza igualmente a opinião dos clientes, encarando cada sugestão como uma oportunidade para melhorar.

Com uma carta de vinhos que privilegia referências do Cartaxo, do Ribatejo e de várias regiões do país, o Barba Negra reforça a ligação ao território e convida à descoberta dos sabores locais. E porque uma boa refeição pode ser ainda mais especial quando acompanhada de animação, o restaurante irá promover noites de música ao vivo aos fins-de-semana, tornando-se num ponto de encontro para quem aprecia boa comida, bons vinhos e momentos de convívio. No Barba Negra, a verdadeira especialidade não é apenas a carne. É a arte de bem receber.

WTejo tem contribuído para a evolução positiva do vinho e da vinha na região

Carmen Santos explica que o laboratório ajuda a transformar a ideia de um vinho num produto equilibrado, estável e capaz de chegar ao consumidor, tal como foi pensado.

Sediada em Santarém, a WTejo consolidou-se como parceira estratégica fundamental para enólogos consultores, empresas e produtores agrícolas. Operando a partir das instalações da Escola Superior Agrária de Santarém (ESAS), o laboratório especializado oferece um acompanhamento integral que cobre todo o ciclo produtivo — desde a análise da vinha e maturação da uva até ao controlo minucioso do engarrafamento final.

O projecto nasceu em 2013 pela mão da enóloga Carmen Santos. A fundadora identificou uma lacuna no mercado para ensaios laboratoriais rápidos e fiáveis. Com o apoio de programas de empreendedorismo e microcrédito, instalou a operação na ESAS. O posicionamento estratégico e o forte investimento contínuo em tecnologia de ponta permitiram à empresa expandir o seu âmbito inicial. Hoje, além do foco central na enologia, a WTejo responde às exigências do sector agroalimentar com análises integradas de águas, azeites, chás, gelatinas, cidras, solos e plantas. Num mercado globalizado e altamente competitivo, a estabilidade e a consistência dos lotes são obrigatórias para a exportação. O suporte laboratorial da WTejo actua directamente na mitigação de riscos comerciais, avaliando parâmetros físico-químicos essenciais como a acidez, teor alcoólico, cor, estabilidades, entre outros. O aconselhamento técnico

Carmen Santos, proprietária da WTejo, com a sua equipa Cláudia Carvalho, Ana Palmira, Ana Conceição e Rodrigo Magalhães



minucioso não anula a assinatura do produtor; pelo contrário, protege-a. O perfil desejado pelo cliente — seja um vinho mais fresco, encorpado ou macio — é alcançado através de directrizes científicas que traduzem o potencial do terroir e das castas regionais. Esta abordagem focada na excelência tem impulsionado a competitividade dos vinhos portugueses, surpreendendo positivamente especialistas em concursos internacionais.

A eficiência e a capacidade de resposta da WTejo assentam numa equipa autónoma e altamente qualificada. A divisão clara de valências permite alinhar o rigor analítico interno com a consultoria de proximidade no terreno.

Carmen Santos (Liderança & Consultoria): enóloga fundadora. Dedicada ao acompanhamento estratégico dos clientes e à enologia de campo.

Cláudia Carvalho (Coordenação Geral): técnica superior de Enologia e Viticultura. Actua como o "braço

direito" na gestão das operações e coordenação interna do laboratório. Ana Palmira (Tecnologia & Gestão): técnica superior em Análises Laboratoriais e Licenciada em Tecnologia e Gestão Agroindustrial. Ana Conceição (Suporte de todos): Focada na precisão, no rigor dos ensaios e no bem-estar ambiental.

Rodrigo Magalhães (Formação Contínua): aluno do curso TeSP

em Análises Laboratoriais, inserido no protocolo anual de estágios curriculares estabelecido com a ESAS.

A união entre o conhecimento técnico e a paixão pelo sector permite à WTejo transformar dados analíticos em valor real, assegurando vinhos consistentes e capazes de emocionar desde o aroma até à persistência no paladar.

Turismo no Ribatejo: formação, identidade territorial e desenvolvimento sustentável no centro de Portugal

Não basta ter recursos turísticos; é necessário dispor de profissionais qualificados, capazes de planear, gerir e promover destinos e experiências de forma integrada e responsável.

O turismo assume hoje uma importância estratégica para o desenvolvimento económico, social e sustentável do centro do país, em particular do Ribatejo. Trata-se de um sector com forte capacidade de valorizar os recursos endógenos, afirmar a identidade territorial e gerar emprego, investimento e dinamização empresarial. No caso do Ribatejo, essa relevância é ainda maior, atendendo à sua localização privilegiada, à proximidade de Lisboa e à diversidade do seu património cultural, natural e gastronómico. O território ribatejano reúne condições únicas para afirmar uma oferta turística diferenciada. A paisagem ribeirinha, o património histórico e religioso, as tradições locais, a gastronomia e a ligação à cultura equestre e taumáquica constituem activos com grande potencial de atracção. Acresce a esta realidade a possibilidade de desenvolver produtos turísticos associados ao turismo de natureza, ao turismo cultural, ao turismo de eventos e ao turismo rural, reforçando a diversificação da economia regional e promovendo uma distribuição mais equilibrada dos benefícios do sector. Num contexto em que o turismo é cada vez mais exigente em termos de qualidade, inovação e sustentabilidade, a formação

superior desempenha um papel decisivo. Não basta ter recursos turísticos; é necessário dispor de profissionais qualificados, capazes de planear, gerir e promover destinos e experiências de forma integrada e responsável.

É precisamente aqui que o ISLA Santarém - Instituto Politécnico, através da Escola Superior de Gestão, assume particular relevância, ao disponibilizar formação na área do turismo, nomeadamente a Licenciatura em Gestão Turística, entre outras ofertas formativas relacionadas.

Esta aposta na formação representa uma mais-valia para o território, porque aproxima o ensino superior da realidade económica regional e prepara profissionais com competências ajustadas às necessidades do mercado.

Ao formar quadros especializados em turismo, gestão, marketing, eventos e desenvolvimento territorial, o ISLA Santarém - Instituto Politécnico contribui para reforçar a competitividade do Ribatejo e para consolidar um modelo de crescimento assente no conhecimento, na inovação e na sustentabilidade.

Em suma, o turismo no Ribatejo não deve ser entendido apenas como uma actividade económica, mas como um instrumento de valorização territorial e de



João Farinha –
Director da Escola
Superior de Gestão
/ ISLA Santarém –
Instituto Politécnico

coesão regional. A articulação entre o potencial turístico do território e a oferta formativa do ISLA Santarém - Instituto Politécnico constitui uma

oportunidade clara para promover desenvolvimento sustentável, qualificação profissional e criação de valor para a região e para o país.

A Coudelaria
RESTAURANTE

Cozido de Carnes Bravas (domingo)
Buffet Campestre (sábado)

Monte Braço de Prata, Porto Alto
T. 263 654 985 (chamada rede fixa nacional)
acoudelaria@gmail.com

3ª Feira a Domingo: 12:30 - 16:00
Jantares só por marcação

CASA DO CONDE
EST. 1847

Porto de Muge - Cartaxo
243 789 255
(chamada rede fixa nacional)

Seja responsável. Beba com moderação.

PRAIA FLUVIAL DE CONSTÂNCIA

ÉPOCA BALNEAR 2026

6 JUN > 6 SET

Estamos à sua espera!



Constância
MUNICÍPIO



Torres Novas: um destino onde a Natureza e a História se encontram

foto O MIRANTE

Promover um turismo sustentável que valorize os nossos recursos naturais e patrimoniais e crie oportunidades para as populações locais.

O nosso concelho possui um património natural e cultural de excepcional relevância, capaz de proporcionar experiências diferenciadoras e de elevada qualidade a quem nos visita. Os valores ambientais constituem, sem dúvida, a maior riqueza de Torres Novas. São eles que mais nos distinguem e que conferem ao território uma identidade própria. Poucos concelhos em Portugal podem afirmar possuir, dentro dos seus limites, três áreas protegidas de importância nacional e internacional, com características tão distintas e complementares. A Reserva Natural do Paul do Boquilobo, reconhecida pela UNESCO como Reserva da Biosfera, é uma zona húmida de importância internacional e um dos mais importantes santuários de biodiversidade do país. O Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros oferece uma paisagem única, marcada pela geologia cársica, pela riqueza dos seus ecossistemas e pela interacção secular entre o Homem e a Natureza. Já o Monumento Natural das Pegadas dos Dinossáurios da Serra de Aire guarda um património científico de valor incalculável, com os maiores e mais antigos trilhos de saurópodes conhecidos no mundo, datados de há cerca de 175 milhões de anos. Esta extraordinária concentração de património natural faz com que Torres

José Trincão Marques



Novas possua todas as condições para se afirmar como a verdadeira “Capital da Conservação da Natureza” em Portugal.

Mas a riqueza do território não se esgota na Natureza. Torres Novas é igualmente um destino de cultura, história e conhecimento. O Castelo de Torres Novas, símbolo maior da nossa identidade, domina a cidade e testemunha séculos de história. O Museu Municipal Carlos Reis e os diversos núcleos expositivos permitem compreender a evolução do território e das suas comunidades ao longo dos tempos.

Particular destaque merece o Núcleo de Arqueologia e os extraordinários resultados das investigações realizadas nas Grutas do Almonda. Foi neste complexo arqueológico que ocorreu uma das mais importantes descobertas da paleoantropologia europeia: o famoso crânio conhecido cientificamente como Crânio

da Aroeira (ou ARO3). Trata-se do fóssil humano mais antigo já descoberto em Portugal, com cerca de 400.000 anos, considerado um espécime pré-neandertal, representando uma fase de transição entre o Homo Erectus e os Neandertais. Encontrado em 2014 na Gruta da Aroeira, integrada no complexo arqueológico do sistema cársico do rio Almonda, é um dos achados mais antigos do ocidente europeu. O seu contexto multidisciplinar inclui o achado de ferramentas (bifaces) e vestígios de uso de fogo, sendo um dos vestígios mais antigos do controlo desta tecnologia na Europa. Também as ruínas romanas de Vila Cardílio constituem um património de enorme valor histórico e cultural. Este notável testemunho da presença romana revela-nos aspectos fundamentais da organização económica, social e arquitectónica da época, enriquecendo a oferta cultural do concelho.

O futuro turístico de Torres Novas constrói-se precisamente na valorização integrada destes recursos. Natureza, património, ciência, cultura e história formam um conjunto coerente e diferenciador, capaz de atrair visitantes cada vez mais interessados em experiências autênticas, sustentáveis e enriquecedoras. Temos a responsabilidade de preservar este legado, mas também a ambição de o transformar num motor de desenvolvimento económico, social e cultural. É esse o caminho que estamos a seguir: promover um turismo sustentável que valorize os nossos recursos naturais e patrimoniais, crie oportunidades para as populações locais e projecte Torres Novas como um dos destinos mais singulares e atractivos de Portugal.

José Trincão Marques
Presidente da Câmara Municipal de Torres Novas

Santarém: Estamos a fortalecer uma região de excelência



foto O MIRANTE

João Leite

O Centro Vivo trata da experiência de quem já está aqui. O VivaMundo trata de trazer quem ainda não sabia que devia vir. Visitar a cidade passa a ser uma escolha.

Há quem julgue que o turismo em Santarém se resume ao que já existe - a Sé, o Tejo, as Portas do Sol - e que o trabalho de quem governa a cidade é, no máximo, conservar bem o que está feito. Não partilho dessa visão. Acredito que Santarém está, neste momento, a preparar uma transformação que vai mudar profundamente a forma como a cidade é vivida e visitada nos próximos anos.

O Centro Vivo - Programa de Investimentos para a Revitalização do Centro Histórico e da Ribeira de Santarém é, para mim, o primeiro sinal claro dessa mudança. Não é um programa de requalificação como tantos outros. É sim uma aposta deliberada em devolver vida ao Centro Histórico, em fazer com que as ruas que hoje fecham às sete voltem a ter comércio, esplanadas, pessoas a circular depois do jantar. Um Centro Histórico não se

preserva fechando-o em vitrine. Preserva-se vivendo-o, e é isso que estamos a construir.

O projecto VivaMundo, parque temático dedicado exclusivamente ao futebol, é, nesta mesma lógica, o passo mais ambicioso. Sei que, vindo de fora, pode parecer um projecto desproporcionado para uma cidade do nosso tamanho. Mas penso exactamente o contrário: é proporcionado à escala da nossa ambição. Um parque temático com a dimensão e a vocação internacional do VivaMundo não chega a Santarém para competir com o património que já temos — chega para multiplicar o número de pessoas que passam a conhecer esse património.

Quem vier ao parque por um dia perceberá que, a cinco minutos de distância, existe uma cidade cuja história remonta muito antes do início de Portugal como o conhecemos. E perceberá também, se ficar um pouco mais, que Santarém começa a estruturar-se para acolher esse prolongamento da estada com outra densidade.

A reabilitação de parte da antiga Escola Prática de Cavalaria para uma unidade hoteleira, e a recuperação do Presídio Militar para um projecto hoteleiro com carácter próprio, inscrevem-se nessa mudança silenciosa: não são apenas respostas de oferta, mas

também peças de um modo mais amplo de posicionar a cidade no mapa do turismo contemporâneo, onde o destino se constrói tanto pela experiência como pela forma

como é comunicado. É nessa permanência, discreta, mas decisiva, que o turismo deixa de ser passagem e passa a ser presença. É esse o turismo que queremos para Santarém. Não o que se limita a gerir a procura que já existe, mas o que cria condições para que a cidade e o concelho sejam, de facto, procurados. O Centro Vivo trata da experiência de quem já está aqui. O VivaMundo trata de trazer quem ainda não sabia que devia vir. Os dois projectos avançam em paralelo porque pertencem à mesma ideia: Santarém tem todas as condições para deixar de ser uma cidade que se visita por obrigação de passagem, e passar a ser uma cidade que se escolhe.

João Leite

Presidente da Câmara Municipal de Santarém



<p>CORPORATE Team-buildings Eventos Curso de vinhos Workshops</p>	<p>VISITAS E WINE TASTING Tours com visita Museu, Capela, Cavalaria e Adega Passelo de charrete Birdwatching Provas de vinhos e almoços harmonizados Almoço Premium na Palácio com Família</p>	<p>www.lagoalva.pt turismo@lagoalva.pt +351 912 021 033 +351 243 559 070 Quinta da Lagoalva de Cima Alpiarça Portugal</p>
--	---	---

Turismo é alavanca para o desenvolvimento do concelho de Vila Franca de Xira

foto O MIRANTE

Participação em feiras de turismo, em Portugal e Espanha, tem dado consistência a um processo para chegar mais longe e a mais pessoas e deixar o convite para conhecerem um concelho às portas da capital!

Vila Franca de Xira tem desenvolvido uma estratégia para dar a conhecer o que tem para oferecer para turistas nacionais e estrangeiros.

Do parque de campismo aos passeios do Barco Varino, do património histórico aos grandes eventos como o emblemático Colete Encarnado, passando pelo turismo religioso, enoturismo e turismo equestre.

A oferta, cada vez mais diversificada e inovadora, tem dado prémios ao concelho! Na lista dos vencedores do Prémio Cinco Estrelas Regiões 2026, a Festa do Colete Encarnado foi distinguida, pelo terceiro ano consecutivo, na categoria de “Festas, Feiras e Romarias”, o Barco Varino “Liberdade” renovou a distinção na categoria de “Turismo Fluvial” e o evento “Encostas de Xira Sunsets” venceu na categoria de “Promoção Territorial” do



Fernando Paulo Ferreira

distrito de Lisboa. A participação em feiras de turismo, em Portugal e Espanha, tem dado consistência a um processo para chegar mais longe e a mais pessoas e deixar o convite para conhecerem um concelho às portas da capital!

O Município investiu no Caminho Ribeirinho que permite passear ou praticar desporto nos 17 km à beira do rio Tejo. E há também a paisagem deslumbrante da Reserva Natural do Estuário do Tejo, onde se integra o EVOA – Espaço de Visitação e Observação de Aves, cada vez mais procurado pelo turismo de natureza.

A Rota Histórica das Linhas de Torres proporciona uma imersão

na memória colectiva, a partir da vila de Alhandra até ao Centro de Interpretação das Linhas de Torres, no Forte da Casa, passando pelos três fortes em Vialonga, com a história presente nas pedras e nos percursos de paisagens impactantes.

A cultura é também parte da identidade do concelho. A agenda municipal tem uma oferta diversificada de exposições e eventos nos museus e núcleos museológicos, destacando-se o Museu do Neo-Realismo, a Fábrica das Palavras e o Celeiro da Patriarcal, que recebe a icónica Cartoon Xira.

Vila Franca de Xira tira também partido do impulso que tem vindo a ser dado pela Entidade

Regional de Turismo de Lisboa e perspectiva uma promoção impactante pelo facto de a Região de Lisboa ser o Destino Nacional Convidado da BTL 2027. Com mais turistas pode ter mais hotéis, que trarão ainda mais visitas e dormidas, alavancando o desenvolvimento económico local.

Na cidade, no campo ou no rio, sendo um concelho que tem um pé no Ribatejo e o outro na Área Metropolitana de Lisboa, singular na tradição, Vila Franca de Xira trilha o caminho para receber turistas à descoberta de ligações fortes!

Fernando Paulo Ferreira
Presidente da Câmara Municipal
de Vila Franca de Xira

restauranteoforno84@gmail.com
www.restauranteoforno.com

restaurante
FORNO
VILA FRANCA DE XIRA

☎/ 263 282 106 chamada para a rede fixa nacional
R. Dr. Miguel Bombarda, 143

Horário de funcionamento:
2.ª feira almoços
3.ª feira encerrados
4.ª feira a domingo
Encerra à 3.ª feira

Tomar, turismo de identidade e com propósito

foto O MIRANTE

Um destino de significado vive da permanência, de quem chega para compreender uma cultura e identidade, e não apenas para tirar uma fotografia.

De 9 a 12 de Julho, a Festa Templária regressa a Tomar, sob o mote “A Fundação do Castelo, 1160”. Recuamos ao momento em que D. Gualdim Pais lançou a primeira pedra da sede da Ordem dos Templários em Portugal e, com ela, a própria identidade do nosso concelho. Fruto de uma parceria entre o Município, o Convento de Cristo, o Instituto Politécnico de Tomar e a ADIRN, este ano, pela primeira vez, com o “coração” no Parque Urbano. Ao longo destes quatro dias, milhares de pessoas vão passar entre cavaleiros, mercados, ofícios medievais e fogo sobre o rio Nabão. Serão testemunhas de que a identidade histórica e cultural, quando autêntica, assente numa estratégia e bem cuidada, é um importante motor de desenvolvimento sustentável. Vivemos um tempo em que o turismo se mede sobretudo por dormidas e por números. Quanto mais, melhor. E, no entanto, os destinos mais procurados do mundo começam a sentir o reverso dessa lógica: ruas cheias e cidades vazias de quem nelas vive, património degradado pelo uso, comunidades empurradas para fora do seu próprio centro. Tomar tem aqui uma escolha a fazer. O turismo é um importante vector económico do nosso território e queremos crescer, mas queremos fazê-lo com qualidade e com propósito. Não se trata de

retórica, um destino de volume vive da passagem. Um destino de significado vive da permanência, de quem chega para compreender uma cultura e identidade, e não apenas para tirar uma fotografia. O nosso objectivo não é ter mais visitantes a qualquer custo. É ter um turismo que sustente a economia local, que preserve o património e melhore a vida de quem cá vive. Tomar é Cidade Templária, é Património Mundial da Humanidade pela UNESCO através do Convento de Cristo e será também Património Cultural Imaterial da Humanidade com a Festa dos Tabuleiros.

Ao contrário de outros, não temos de “inventar” ou criar identidades a partir do zero. Tomar tem essa identidade há séculos, enraizada e autêntica, da marca templária às tradições que continuam vivas, do legado judaico ao património industrial, da água (rio Nabão e Albufeira de Castelo do Bode) à fotografia.

Perante tal riqueza cultural e história, a tentação fácil seria pegar em cada um destes temas e promovê-lo por si, como uma montra de produtos paralelos. Seria uma lógica do inventário, e seria um erro. A nossa força não está nesta diversidade de temas por si só, está em conseguir articulá-los numa só narrativa coesa.

Tomar foi fundada por uma ordem de cavaleiros, que se reinventou no Renascimento, financiou os Descobrimentos e que hoje vive entre o rio, o Aqueduto dos Pegões, a Mata Nacional dos Sete Montes, a programação cultural e muito mais. É esse fio condutor que dá sentido a tudo o resto. O nosso trabalho não é somar vectores, é hierarquizá-los e integrá-los à volta dessa narrativa e multiplicá-los, para que a água, a cultura, a gastronomia, a



Tiago Carrão

paisagem e o património nunca vivam como “peças soltas”. Há, para além disso, uma exigência que não esqueço: um turismo com significado tem de ser sentido por quem cá vive. Não vale a pena encher a cidade se quem a habita não ganhar com isso. O que é bom para quem nos visita tem de ser, também, bom para quem aqui vive. É assim que o turismo se transforma numa alavanca, para o comércio, para a restauração, para a hotelaria, para o emprego e para a economia do nosso concelho. É esse o caminho que estamos a trilhar através da elaboração de uma estratégia sustentável para o turismo, da criação de

uma experiência turística mais qualificada e mais digital e da implementação da Taxa Municipal Turística, como instrumentos ao serviço do desenvolvimento do turismo e do território. Quando, em Julho, os cavaleiros voltarem a percorrer as nossas ruas, espero que vejamos nisso mais do que um evento. Que vejamos a prova de que o nosso passado não é peça de museu. É matéria viva, capaz de mobilizar uma comunidade, atrair o mundo e gerar futuro. Esse é o turismo que Tomar quer. E é esse que vamos construir.


Tiago Carrão
Presidente da Câmara Municipal de Tomar

empresasdoribatejo.pt


O seu negócio é a sua **marca.**

Uma parceria com **O MIRANTE**



B travel 

Centro Comercial Serra Nova, Loja 33
2625-095 Póvoa de Santa Iria
Tel.: +351 219 537 410 | povoadesantairia@btravel.com



Turismo: identidade, património e futuro em Almeirim

foto O MIRANTE

Joaquim
Catalão

O desafio que temos pela frente é valorizar e diversificar a nossa oferta turística, apostando também na cultura, no património e na criação de novas experiências para quem nos visita.

Falar de turismo em Almeirim é falar da nossa identidade, das nossas tradições e da capacidade que o concelho tem para afirmar aquilo que o torna único no contexto regional e nacional. Durante muitos anos, Almeirim consolidou-se como uma referência incontornável do turismo gastronómico, muito graças à emblemática sopa da pedra, verdadeiro símbolo da nossa terra e elemento diferenciador da nossa oferta turística. A gastronomia

continua a ser um dos nossos maiores activos, complementada por produtos de excelência como a caralhota, os nossos vinhos, em particular o vinho branco, e o melão de Almeirim, cada vez mais associado à qualidade e autenticidade da nossa região. Mas o turismo de Almeirim não pode nem deve esgotar-se apenas na gastronomia. O desafio que temos pela frente é valorizar e diversificar a nossa oferta turística, apostando também na cultura, no património e na criação de novas experiências para quem nos visita.

Nesse sentido, temos definidos vários projectos estratégicos para o concelho. Entre eles, a criação do novo Museu Municipal, integrando um centro interpretativo da história de Almeirim, permitindo preservar e divulgar a identidade do nosso território e das nossas gentes. Também avançaremos com a construção do Museu do Traje e com a recuperação do pórtico do antigo Paço Real de Paço dos

Negros, associada à criação de um espaço museológico que dê a conhecer a importância histórica daquele local para o concelho. Outro projecto importante será a recuperação do moinho de vento existente na EN114, à entrada de Almeirim, valorizando um elemento patrimonial com forte ligação à memória colectiva da nossa terra. Ao mesmo tempo, queremos afirmar Almeirim como palco de grandes eventos culturais. O IVV (Imóvel de Valências Variadas) será um espaço central nesta estratégia, acolhendo iniciativas como o Festival Guitarra d'Alma, mas também espectáculos e eventos com artistas de renome nacional, contribuindo para atrair visitantes e dinamizar a economia local. Almeirim reúne ainda outras vantagens estratégicas importantes: localização central no país, excelentes acessos rodoviários

através da A1 e da A13, proximidade a Lisboa e infraestruturas diferenciadoras, como o novo Kartódromo de Almeirim, com condições de excelência. O crescimento turístico do concelho exige também reforçar a capacidade de alojamento. Por isso, consideramos prioritário atrair investimento para a construção de uma unidade hoteleira de média dimensão, capaz de responder à procura crescente e apoiar o desenvolvimento económico do território. Almeirim tem identidade, autenticidade e potencial. O nosso objectivo é continuar a transformar esses recursos em desenvolvimento, valorizando aquilo que somos e projectando o concelho para o futuro.

Joaquim Catalão
Presidente da Câmara
Municipal de Almeirim



FORMAÇÕES & TEAM BUILDINGS
ONDE EQUIPAS GANHAM ESPAÇO PARA CRESCER!





RESERVAS ATRAVÉS DO CONTACTO 939 150 788

Abrantes

visitabrantes.pt



O Cartaxo é um território onde se pode viver o Melhor da Cidade no Campo

Localizado no coração do país, é um concelho onde a tradição e a modernidade coexistem de forma harmoniosa, criando um território atrativo para viver, investir, trabalhar e visitar.

O Cartaxo é um concelho que sabe de onde vem e que tem uma visão clara para onde quer ir. Um território de identidade forte, profundamente ligado às suas raízes, mas que encara o futuro com confiança, ambição e capacidade de concretização. Localizado no coração do país, o Cartaxo beneficia de uma posição estratégica, de uma elevada qualidade de vida e de uma autenticidade que o distingue no contexto regional e nacional. Somos um concelho onde a tradição e a modernidade coexistem de forma harmoniosa, criando um território atrativo para viver, investir, trabalhar e visitar.

A nossa história está profundamente ligada à terra, à agricultura e, de forma muito especial, à vinha e ao vinho. Reconhecido como Capital do Vinho, o Cartaxo afirma-se como uma referência incontornável da Região Vitivinícola do Tejo, projectando o nome do concelho além-fronteiras através da qualidade dos seus vinhos, da excelência dos seus produtores e da crescente aposta no enoturismo.

Mas o Cartaxo é muito mais do que a sua reconhecida tradição vitivinícola. É um território rico em património, cultura, natureza e experiências. Das planícies da lezíria às margens do Tejo, passando pelas aldeias, quintas



João Ferreira Heitor

e espaços culturais, encontramos um concelho que preserva a sua identidade e valoriza os recursos que o tornam único.

Os visitantes encontram no Cartaxo uma oferta diversificada, capaz de proporcionar experiências autênticas e memoráveis. O património histórico, os percursos de natureza, a gastronomia, os eventos culturais e as tradições populares constituem elementos diferenciadores que enriquecem a experiência de quem nos visita e reforçam a atractividade do território.

É esta combinação entre autenticidade, hospitalidade, qualidade de vida e dinamismo que sustenta a nossa estratégia de valorização do concelho. Uma estratégia que se traduz na marca O Melhor da Cidade no Campo, uma assinatura que representa aquilo que somos e aquilo que queremos continuar a afirmar: um território que preserva as suas raízes, mas que está preparado para responder

aos desafios do presente e às oportunidades do futuro.

Hoje, o Cartaxo assume-se como um concelho moderno, competitivo e com enorme potencial de crescimento. Um território que valoriza as suas pessoas, que cria condições para atrair investimento e que aposta na promoção dos seus recursos como factores de desenvolvimento económico e social.

Convido todos a descobrir o Cartaxo, a conhecer as suas paisagens, a provar os seus sabores, a viver as suas tradições e a sentir a autenticidade das suas gentes. Porque aqui encontramos, verdadeiramente, O Melhor da Cidade no Campo.

João Ferreira Heitor
Presidente da Câmara Municipal do Cartaxo



914 382 750

SALVATERRA DE MAGOS

Ligar margens, pessoas e o futuro do Tejo



Rui Rei

A TTSL - Transtejo Soflusa, quer contribuir para a recuperação da vocação turística do Tejo, promovendo novas experiências e valorizando os territórios ribeirinhos.

Há mais de cinco décadas que a TTSL – Transtejo Soflusa, S.A. desempenha uma missão essencial na Área Metropolitana de Lisboa: assegurar o transporte fluvial de passageiros entre as duas margens do Tejo, aproximando territórios, promovendo a coesão social e oferecendo uma alternativa de mobilidade sustentável a milhões

de utilizadores.

Num contexto de crescente pressão sobre os sistemas de mobilidade urbana, o rio Tejo assume uma importância renovada enquanto corredor estratégico de transporte, contribuindo para a redução do congestionamento e para uma mobilidade mais sustentável. A TTSL tem vindo a afirmar -se como uma referência nacional e internacional na transição energética do transporte fluvial. A entrada em operação dos novos navios 100% eléctricos representa um marco histórico para a empresa e para o sector dos transportes públicos em Portugal, permitindo assegurar actualmente a maior operação regular de transporte fluvial eléctrico do mundo. Os resultados desta transformação são evidentes. A ligação Seixal – Cais do Sodré

é actualmente assegurada exclusivamente por navios eléctricos, tendo eliminado totalmente o consumo de combustíveis fósseis. Já na ligação Cacilhas – Cais do Sodré, a crescente incorporação de navios eléctricos permitiu reduzir em 32% o consumo de combustível entre Janeiro e Maio de 2026, face ao período homólogo de 2025. Contudo, a visão da TTSL vai muito além da renovação da frota. O objectivo passa por potenciar o rio como elemento estruturante da mobilidade metropolitana, criando novas respostas para os desafios de crescimento urbano e de conectividade da região. Nesse sentido, a empresa encontra-se a estudar novas ligações fluviais capazes de aproximar territórios, reduzir tempos de deslocação e reforçar a integração da rede de transportes da Área Metropolitana de Lisboa.

Projectos como a ligação Trafaria – Algés e a valorização do eixo Porto Brandão –Belém reflectem esta visão de futuro.

A TTSL pretende igualmente contribuir para a recuperação da vocação turística do Tejo, promovendo novas experiências de turismo fluvial e valorizando os territórios ribeirinhos das duas margens.

Mais do que transportar passageiros, a TTSL pretende continuar a ligar pessoas, criar oportunidades e reforçar a ligação entre a Área Metropolitana de Lisboa e o seu principal activo natural: o rio Tejo.

Porque o futuro da mobilidade também se faz pelo rio. E o futuro do Tejo passa por continuar a ligar margens, pessoas e territórios.

Rui Rei

Presidente do Conselho de Administração da TTSL - Transtejo Soflusa, S.A.

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS
EST. 1986

Mais do que visitar.
Viver o território.

Descubra experiências autênticas onde a natureza, a tradição e a biodiversidade se encontram, a poucos minutos de Lisboa.

Enoturismo • EVOA
Visitas guiadas • Turismo de Natureza

Largo 25 de Abril, n.º 17
2135-318 Samora Correia
turismo@cl.pt • +351 961 523 119



Chamusca com alojamento turístico em crescimento

foto O MIRANTE



Nuno Mira

Um destino tranquilo, autêntico, culturalmente rico e ligado à natureza.

O concelho da Chamusca dispõe actualmente de 20 alojamentos locais e 5 empreendimentos turísticos registados no Turismo de Portugal, num total de 25 unidades de alojamento turístico. Destaca-se que, destas 25 unidades, 14 foram registadas após o ano de 2020, um indicador claro do crescimento da oferta turística no concelho e da crescente atractividade do território para investimento neste

sector.

Esta evolução acompanha uma tendência cada vez mais evidente nas preferências dos turistas, que procuram destinos capazes de proporcionar tranquilidade, autenticidade e contacto com a natureza.

Os territórios do interior assumem, neste contexto, uma relevância crescente, não apenas pela qualidade ambiental que oferecem, mas também pela riqueza da sua identidade cultural, das suas tradições e da sua paisagem. São precisamente estes elementos diferenciadores que conferem singularidade ao concelho da Chamusca e ao Ribatejo.

Contudo, para que este potencial se traduza num aumento efectivo da procura turística e numa maior notoriedade do território, torna-se fundamental a existência de uma estratégia integrada de promoção da marca Ribatejo. Apesar de possuir recursos naturais, culturais e patrimoniais de elevada qualidade, o Ribatejo continua a enfrentar desafios ao nível da sua afirmação turística, sobretudo quando comparado com regiões vizinhas que beneficiam de uma promoção mais consistente e estruturada, como é o caso do Alentejo.

Foi neste enquadramento que, no âmbito do Seminário da Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo, foi identificada a necessidade de criar uma valência específica dedicada à valorização e promoção turística do Ribatejo. Esta estrutura deverá assumir a missão de articular directamente com a Entidade Regional de Turismo, contribuindo para a criação e consolidação de um produto turístico integrado, capaz de reforçar a notoriedade da marca Ribatejo nos mercados nacional e internacional.

Paralelamente, importa reconhecer o papel determinante de cada município na valorização e promoção do seu património material e imaterial. A divulgação da cultura local, das tradições, da gastronomia, dos eventos, da identidade e das características únicas de cada território constitui um factor essencial para fortalecer a atractividade turística e criar experiências diferenciadoras para quem visita a região. A Chamusca reúne condições únicas para afirmar a sua posição enquanto destino turístico de excelência no Ribatejo. O crescimento registado na oferta de alojamento demonstra a confiança dos investidores e o potencial do concelho. Importa agora continuar a investir numa estratégia concertada de promoção territorial, integrada numa visão regional mais ampla, que permita potenciar os recursos existentes, aumentar a visibilidade do destino e gerar mais valor económico e social para o território e para a sua população.

Nuno Mira

Presidente da Câmara Municipal da Chamusca

PASTELARIA Martinica
FABRICO PRÓPRIO

geral@sevefer.pt

Fábrica: Rua do Quintinho, 22 Tel. 243 704 107 Martinica: Rua Batalhoz 2C e 2E Tel. 243 770 983 Fax. 243 770 431

CRUZEIROS no TEJO
ESCAROUPIM - SALVATERRA DE MAGOS
Rotas do Escaroupim e da Cultura Avieira

Venha descobrir o segredo mais bem guardado do Ribatejo, localizado na aldeia do Escaroupim, Salvaterra de Magos. Aqui, poderá encontrar um Tejo natural, com paisagens lindíssimas.

As Rotas do Escaroupim e da Cultura Avieira levam-nos ao passado, com uma explicação cultural das correntes migratórias dos Avieiros para o Tejo, onde a arte da pesca era o seu principal sustento. Iremos perceber como os Avieiros viviam, em casas palafitas ou em barcos bateiras.

Passeios diários, com a duração de 01h ou 02h. Contacte-nos para uma experiência memorável.

Nota: Os percursos podem sofrer ligeiras alterações devido às marés

916290964 Rede Móvel Nacional | geral@promartur.pt | @promartur

PROMARTUR RINGHET 2131

Constância: natureza, cultura, ciência e lazer

foto O MIRANTE

O turismo assume um papel estratégico, promovendo a criação de riqueza, a valorização do património e a melhoria da qualidade de vida da população.

O turismo desempenha um papel fundamental no desenvolvimento económico, social e cultural do concelho de Constância, afirmando-se como um dos principais motores de valorização do território. Beneficiando de uma localização privilegiada na confluência dos rios Tejo e Zêzere, o concelho oferece aos visitantes uma combinação única de património natural, cultural e científico, capaz de atrair diferentes públicos ao longo de todo o ano.

Entre os principais atractivos destaca-se a Praia Fluvial de Constância, um espaço de excelência para o lazer e o contacto com a natureza. Situada na margem esquerda do rio Zêzere, proporciona condições ideais para a prática de actividades recreativas,

desportivas e de convívio, contribuindo para a dinamização da economia local através da atracção de visitantes e do aumento da procura por serviços de restauração, alojamento e comércio. O concelho dispõe ainda de um conjunto diversificado de equipamentos turísticos e educativos que enriquecem a experiência dos visitantes, nomeadamente o Parque Ambiental de Santa Margarida e o Borboletário Tropical, o Centro Ciência Viva de Constância, o Museu dos Rios e das Artes Marítimas e a memória da presença de Camões na vila, com destaque para a Casa Memória, o Jardim-Horto e o Monumento a Camões. Em conjunto, estes recursos e equipamentos fazem de Constância um destino turístico de elevada qualidade, capaz de conciliar natureza, cultura, ciência e lazer. O turismo assume, assim, um papel estratégico no desenvolvimento sustentável do concelho, promovendo a criação de riqueza, a valorização do património e a melhoria da qualidade de vida da população local.

Sérgio Oliveira
Presidente da Câmara Municipal de Constância



Da feliz comunhão de ingredientes...



Economia e Turismo



Alpiarça: um território com muito por descobrir no Ribatejo

foto O MIRANTE



Sónia Sanfona

Um território que soube transformar a sua herança histórica, cultural e agrícola num factor distintivo de desenvolvimento e projecção regional e nacional.

Num país onde a competitividade turística é cada vez mais exigente, Alpiarça tem sabido afirmar-se como um destino de autenticidade, qualidade e identidade, conquistando um lugar de crescente relevância no panorama regional e nacional.

Situada no coração do Ribatejo, Alpiarça reúne atributos que muitos destinos procuram, mas poucos conseguem combinar de forma tão harmoniosa. Património cultural de elevado valor, paisagens naturais preservadas, tradição agrícola, enoturismo de excelência, gastronomia genuína e uma forte ligação às suas raízes. Esta conjugação permite oferecer experiências diferenciadoras, capazes de responder às

expectativas do actual visitante, cada vez mais interessado em destinos autênticos e sustentáveis. A Casa dos Patudos constitui um dos maiores símbolos desta afirmação. Legado ímpar de José Relvas, representa um património de relevância nacional, reunindo história, arte, cultura e memória num espaço singular que atrai visitantes de todo o país. A sua importância ultrapassa as fronteiras do concelho, projectando Alpiarça como um destino cultural de referência.

Mas Alpiarça não vive apenas da riqueza do seu património histórico. O concelho tem sabido valorizar os seus recursos naturais, destacando-se a Reserva Natural do Cavalo Sorraia, um dos mais emblemáticos símbolos da biodiversidade nacional. A preservação desta raça ancestral constitui um exemplo de compromisso com a conservação da natureza e reforça a singularidade da oferta turística local.

Neste contexto, merece também destaque a Reserva Natural Local do Paul da Goucha, um espaço de elevado valor ecológico e paisagístico, que contribui de forma significativa para a preservação da

biodiversidade e para a valorização ambiental do território, reforçando a identidade natural do concelho. Também os vinhos e as casas agrícolas desempenham um papel fundamental na projecção do território. A excelência dos produtores locais, associada à tradição agrícola que moldou a identidade do concelho, oferece experiências autênticas que aproximam visitantes da cultura ribatejana. A gastronomia, rica em sabores e tradição, e a doçaria regional completam uma oferta capaz de despertar memórias e emoções, transformando cada visita numa experiência única. Num contexto em que os territórios procuram diferenciar-se, Alpiarça destaca-se pela sua capacidade de preservar a autenticidade, sem abdicar da modernidade. É um concelho que valoriza o seu passado, investe no presente e

olha para o futuro com ambição. O crescente reconhecimento turístico que tem vindo a conquistar resulta, precisamente desta visão estratégica e da dedicação de todos aqueles que acreditam no potencial da sua terra. Alpiarça é hoje muito mais do que um destino a visitar. É um exemplo de como a identidade, o património, a natureza e a cultura podem constituir motores de desenvolvimento e afirmação territorial. No contexto regional e nacional, o seu prestígio continua a crescer, sustentado por uma riqueza única que merece ser conhecida, valorizada e celebrada. É, sem dúvida, uma das jóias mais autênticas do Ribatejo e um motivo de orgulho para todos os que nela vivem e acreditam.

Sónia Sanfona
Presidente a Câmara Municipal de Alpiarça

PASTELARIA BIJOU
SANTARÉM

Tradição que sabe a Santarém

Celestes, bolos e outras especialidades que marcam gerações.

Receita tradicional, qualidade que se prova.

243 323 149
(chamada para a rede fixa nacional)

Pastelaria Bijou
SANTARÉM

pastelariabijou@sapo.pt

Abrantes é um território para descobrir, viver e sentir

Ponto de passagem para muitos, transforma-se em lugar de regresso para quem descobre o que o concelho tem para oferecer.

Abrantes tem hoje um lugar de prestígio no mapa turístico regional e nacional porque soube afirmar aquilo que o torna diferente. Uma identidade própria, construída entre o Tejo, a história, a cultura, a natureza e a hospitalidade das suas gentes. Num tempo em que muitos destinos procuram parecer iguais, Abrantes tem a vantagem de ser autêntica. É cidade de colina e de rio, com o Castelo/Fortaleza a dominar a paisagem e a recordar a importância estratégica que sempre teve. É também concelho de passagem e de encontro, atravessado pela mítica Estrada Nacional 2 e situado na confluência das Beiras, do Alentejo e do Ribatejo, a uma hora da capital, do mar e da fronteira.

O prestígio turístico de Abrantes vive também da capacidade de transformar o seu património em experiências únicas. A Rede de Museus de Abrantes, reforçada pelo Museu de Arte Contemporânea Charters de Almeida, projecta o concelho como território de cultura, memória e criação. Do património histórico à arte contemporânea, da memória industrial às histórias locais, Abrantes oferece uma vivência cultural muito rica. A Natureza é outro dos nossos grandes activos. A Albufeira de



Manuel Valamatos

Castelo de Bode, com as praias fluviais de Aldeia do Mato e Fontes, afirma Abrantes como destino de água, lazer e actividades náuticas. **As Pequenas e Grandes Rotas, a Grande Rota do Zêzere, o Caminho de Fátima, os Caminhos do Tejo, os Caminhos Literários e os miradouros espalhados pelo concelho convidam a descobrir o território. O Centro Interpretativo da Ribeira de Alcolobre, no Crucifixo, em Tramagal, valoriza a paisagem, ligando natureza, água, agricultura e memória. Também à mesa, Abrantes tem argumentos que a distinguem.** O azeite, cada vez mais afirmado através de experiências de oliveturismo promovidas por produtores do concelho, e a Oliveira do Mouchão, uma das mais antigas e emblemáticas oliveiras de Portugal, são referências incontornáveis da identidade abrantina. Os vinhos das encostas, o peixe do rio, o cabrito assado, as migas, o bucho e as tripas do Pego juntam-se à

doçaria onde brilham as tigeladas e a célebre Palha de Abrantes. Ao longo do ano, as festas populares, a programação cultural, os eventos nas freguesias, as Festas de Abrantes, a Feira de São Matias e a Feira Nacional de Doçaria Tradicional são alguns dos momentos que mostram um concelho vivo, que não se visita apenas no Verão e que sabe receber quem chega.

Abrantes afirma-se, por isso, como destino completo. Património, cultura, praias fluviais, natureza, gastronomia e autenticidade. É ponto de passagem para muitos, mas transforma-se em lugar de regresso para quem descobre o que este concelho tem para oferecer ao país.

Manuel Valamatos
Presidente da Câmara Municipal de Abrantes

Mundo's Cafés & Essência d'Aldeia

o encontro perfeito entre as tradições que aquecem a alma

926 682 724 | 962 942 434

Rua Vasco da Gama 2C,
2200-062 Abrantes

Chamada para rede móvel nacional

A GRELHA
DESDE 1993

Desde 1993 a colocar o melhor da cozinha portuguesa à mesa dos nossos clientes!

Santarém - 243 333 348
(chamada para rede móvel nacional)

Em Coruche os caminhos alargam horizontes

Um território que não se impõe de imediato, mas que se revela gradualmente em quem o percorre, o observa e o vive.

Em Coruche, a aventura faz-se pelos caminhos do montado de sobro, do vale do Sorraia e de uma rede crescente de trilhos e percursos que convidam à exploração. O território descobre-se a pé, sobre duas rodas ou ao ritmo tranquilo de quem escolhe fugir aos itinerários previsíveis. Aqui, a natureza não é apenas cenário: é parte da experiência. É em essa combinação rara entre liberdade, autenticidade e contacto directo com a paisagem que Coruche se revela devagar, sem deixar de surpreender. Da sombra dos sobreiros à vastidão da lezíria, o território muda de escala, de luz e de horizonte. A rede municipal de percursos pedestres percorre essa diversidade de ambientes através de nove percursos e cerca de 110 quilómetros de trilhos, atravessando montados, zonas de charneca, linhas de água e campos agrícolas. Ao longo do caminho alternam-se a frescura do montado, os horizontes abertos da lezíria, a presença discreta das aldeias e uma paisagem moldada, ao longo de gerações, pelo encontro entre natureza e actividade humana. Caminhar é também uma forma de acompanhar o ritmo das estações e de descobrir uma paisagem que nunca se revela do mesmo modo. Também a bicicleta encontra em Coruche um território raro e privilegiado. O relevo suave, desenhado pela sucessão



Coruche é uma das localidades ribatejanas que merece uma visita

constante de pequenas subidas e descidas, imprime uma cadência natural ao percurso e convida a explorar a amplitude do horizonte. Ao longo de quilómetros de caminhos rurais e florestais, a paisagem desenrola-se sem rupturas, percorrendo grandes distâncias sempre em contacto com a natureza.

Esta combinação singular de condições naturais e extensão de caminhos coloca Coruche entre os destinos de referência para o cicloturismo, o BTT e o gravel. A designação de Território Ibérico do Gravel e a presença do único centro de cycling homologado pela Federação Portuguesa de Ciclismo com percursos integralmente dedicados à modalidade traduzem um reconhecimento que ultrapassa fronteiras e

reflectem uma vocação que parece nascer naturalmente da própria paisagem.

Elemento central da paisagem e da história local, o Sorraia percorre a memória e a geografia do concelho, unindo a vila à paisagem que a rodeia. Nas águas do rio encontram-se condições para a canoagem, o stand up paddle, o remo ou a observação da natureza, prolongando uma experiência de descoberta que perpassa todo o concelho. Entre o montado, a lezíria,

os caminhos e o rio, Coruche convida a percorrer o território sem pressa, ao ritmo da paisagem e das estações. Num tempo em que quase tudo parece acelerar, permanece como um lugar onde ainda é possível manter distância do ruído, reencontrar a escala da natureza e recuperar uma relação mais próxima com o espaço e com o tempo. Um território que não se impõe de imediato, mas que se revela gradualmente em quem o percorre, o observa e o vive.

Salvaterra de Magos: um território com alma

foto O MIRANTE

Falamos de identidade, de pertença e de futuro. Falamos de um concelho que valoriza as suas raízes e as transforma numa oportunidade de desenvolvimento, de afirmação e de orgulho colectivo.

Há lugares que se visitam. E há territórios que se sentem. Salvaterra de Magos é um desses territórios. Entre o Tejo, a Lezíria e a riqueza das tradições ribatejanas, afirmamo-nos pela autenticidade de uma identidade construída ao longo de gerações e preservada como um dos nossos maiores patrimónios.

É essa autenticidade que tem vindo a reforçar o prestígio de Salvaterra de Magos no contexto regional e nacional. Quem nos visita encontra muito mais do que paisagens ou património. Encontra histórias, cultura, natureza e uma forma de viver que continua ligada às raízes e à memória colectiva das nossas comunidades.

A Falcoaria Real, associada a uma arte reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade, representa uma herança singular e um símbolo de projecção internacional. O Escaroupim preserva a memória das



Helena Neves

comunidades avieiras e a ligação profunda ao Tejo. Os Bordados da Glória do Ribatejo testemunham o talento, a arte e o saber-fazer transmitidos entre gerações. Os Concheiros de Muge revelam a relevância histórica de um território marcado pela presença humana desde tempos ancestrais. Mas a verdadeira riqueza deste património está no facto de continuar vivo. Não falamos apenas do passado. Falamos de identidade, de pertença e de futuro. Falamos de um concelho que valoriza as suas raízes e as transforma numa oportunidade de

desenvolvimento, de afirmação e de orgulho colectivo.

Num tempo em que os visitantes procuram experiências genuínas, contacto com a natureza, cultura e tranquilidade, Salvaterra de Magos oferece algo cada vez mais valorizado: autenticidade. Uma autenticidade que se encontra nas paisagens, nas tradições, na hospitalidade das nossas gentes e na capacidade de proporcionar experiências memoráveis.

Enquanto presidente da câmara municipal, acredito que o turismo deve crescer de forma

responsável, valorizando aquilo que nos distingue e criando valor para a comunidade local. É esse o caminho que estamos a construir: promover, qualificar e afirmar Salvaterra de Magos como um destino de referência, sem nunca perder a sua essência. Porque há lugares que passam por nós. E há territórios que permanecem connosco. Salvaterra de Magos quer continuar a afirmar-se como um território que fica na memória de quem o visita.

Helena Neves

Presidente da Câmara Municipal de Salvaterra de Magos

Salvaterra de Magos Município



Onde o Tejo, a Lezíria e a Charneca se encontram!



TURISMO
CASA MUSEU DOS PATUDOS
ALPIARÇA
FINALISTA REGIONAL

NOVAS
MARAVILHAS
DE PORTUGAL

**EM
ALPIARÇA**
SINTA O RIBATEJO

ALPIAGDA'26
44ª FEIRA AGRÍCOLA E COMERCIAL DE ALPIARÇA
22 a 30 AGOSTO
ENTRADA LIVRE
alpiagra.pt

MUNICÍPIO DE
ALPIARÇA

Vila Franca de Xira

FESTA DO

COLETE[®]

ENCARNADO

3.4.5
JULHO'26



SAIBA MAIS



CÂMARA
MUNICIPAL

Ligações Fortes
cm-vfxira.pt



APOIOS



O RIBATEJO

Fica em ti.



alentejo



ribatejo

INSTITUTO REGIONAL DE TURISMO