

No âmbito do Plano de Aquisição de Competências e Animação, adiante designado PACA, Componente 2 da medida 3.5 do PRODER previsto no Regulamento de Aplicação aprovado pela portaria n.º 392-A/2008 de 04 de Junho, a Dolmen tem como missão “fomentar a participação da população no desenvolvimento do território de intervenção”.

Neste sentido uma das actividades definidas no PACA para o triénio 2009-2011 consiste na promoção divulgação e dinamização do território, ao abrigo da qual serão desenvolvidas iniciativas de promoção turística integrada do potencial endógeno do Douro-Verde, em estreita articulação com os diversos actores locais, a partir das quais se promova o encontro e o diálogo entre as pessoas, a aproximação entre os sectores, o intercâmbio do saber e a complementaridade entre as competências”.

É neste contexto que surge a ACÇÃO 21 - Desenvolvimento de iniciativas de promoção turística integrada do potencial endógeno do "Douro Verde", no âmbito da qual se promoverão um conjunto de iniciativas que visam a apologia da unicidade na diversidade existente em cada um dos municípios do nosso território de intervenção, em que às particularidades individuais se impõe uma identidade cultural e geográfica comum projectada na denominação – Douro-Verde –

As temáticas seleccionadas estão directamente relacionadas com o potencial existente nesta região, com ênfase para a **gastronomia**, para o **artesanato** tão rico e variado e para os **vinhos verdes**, sendo argumentos inquestionáveis de atracção turística.

GASTRONOMIA

A gastronomia local pontua pela diversidade de carnes, incluindo fumeiro tradicional à base do qual é feito o Cozido à Portuguesa. O assado no forno é eleito como a confecção dos pratos em dias festivos, em que se realça o anho/cabrito assado. A par destes há que referir ainda a posta arouquesa, produto com Denominação de Origem Protegida. A acompanhar qualquer refeição está a tradicional broa de milho, regada com os vinhos verdes da região. Entre as sobremesas, são particularmente famosos, o biscoito Teixeira, as cavacas, os doces conventuais, os matulos ou ainda a laranja da Pala ou cereja de Resende.

Vinhos

O nosso território é rico na produção de vinhos caracterizados por ter uma acidez baixa, com um volume de álcool situado entre os 12% e os 13,5%.

Trata-se de um vinho adamado de óptimas propriedades digestivas com sabor e personalidade inconfundíveis, destacando-se os brancos de cor citrina ou palha, os tintos encorpados de cor intensa e os roses, realçando-se ainda a produção do espumante de vinho verde. A flagrante originalidade destes vinhos resulta das características do solo, do clima e das peculiaridades das castas regionais como o Aveso, específico da sub-região vitivinícola de Baião, o Azal e o Arinto (Pedernã).

Artesanato

No capítulo das artes e ofícios tradicionais a região é rica em qualidade e diversidade, sendo o artesanato o garante de perpetuidade de valores, saberes e tradições, constituindo-se como um instrumento de preservação do património cultural rural, destacando-se as bengalas de Gestaço, as cestas de Frende, os mosaicos em mármore e granito, os bordados de Telões, o barro negro, os cestos de S. Simão, o linho ou a latoaria de Cinfães, os chapéus de palha de Vila Boa de Quires, a tanoaria de Tuias, as bonecas de folhelho de Freixo, a cantaria de Alpendorada, as meias de lã, os tamancos e os brezes e croças de Resende, com os quais se fazia face aos Invernos rigorosos sentidos nas serras.

O convite à (re)descoberta de Sítios/ Saberes/ Sabores e Valores está formalizado...esperamos por si!

ACÇÃO 21 DO PACA

DESENVOLVIMENTO DE INICIATIVAS DE PROMOÇÃO TURÍSTICA INTEGRADA DO POTENCIAL ENDÓGENO DO "DOURO VERDE"

AGENDA 2011

Baião

Feira do Fumeiro e do Cozido à Portuguesa

01 a 03 de Abril

Resende

Festa das Cavacas 10 de Abril

Animação em Arêgos 18 de Junho

Marco de Canaveses

Feira das Colectividades e Festival do Anho Assado

27 a 29 Maio

Amarante

Feira de Artesanato e Gastronomia em Amarante

09 a 17 de Julho

Cinfães

Feira de Artesanato, Gastronomia e Vinho Verde

15 a 17 de Julho

