

OLIVE
FOR ALL

2ª Edição

A Árvore do Ouro Líquido

Comemoração Nacional do
Dia Mundial da Oliveira

26 | Novembro
2024





COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2024

A Oliveira é um símbolo de paz entre os homens e um símbolo da atividade humana em paz com a natureza

Uma coroa de ramos de oliveira está estampada na bandeira das Nações Unidas, porque a oliveira é um símbolo de paz entre os homens e um símbolo da atividade humana em paz com a natureza. Por isso, a UNESCO consagrou o dia 26 de novembro como Dia Mundial da Oliveira, exortando todos os interessados a assinalarem este dia com iniciativas ligadas ao património olivícola.

No âmbito do projeto OLIVE4ALL foi decidido comemorar o Dia Mundial da Oliveira em parceria com todas as entidades (empresas e organizações) interessadas na valorização do oliveturismo. Assim, vimos por este meio convidar a sua organização a integrar esta parceria, ajudando a criar uma corrente nacional de celebração, através da participação ativa, e animando uma sessão de degustação de azeite.





O Conceito de evento em rede

Como forma inovadora de comemoração do Dia Mundial da Oliveira, no dia 26 de novembro serão realizados em simultâneo diversos eventos de degustação de azeite, de norte a sul do país, com vista à sensibilização dos consumidores para a importância do património oleícola e olivícola, sem prejuízo de cada entidade participante incluir outras iniciativas.

As organizações aderentes deverão considerar os seguintes critérios essenciais:

Gratuidade do evento (a participação nas degustações deverá ser gratuita);

1. A orientação das sessões deverá ficar a cargo de um perito em azeite (alguém já com provas dadas neste domínio).
2. Como orientação genérica, mas sempre ao critério de cada organizador, sugere-se que cada sessão de degustação possa incluir entre 8 e 20 participantes;
3. Cada organização deverá suportar os seus próprios custos de organização e de logística (espaços apropriados, e materiais a utilizar: copos, azeites, pão, etc..);
4. Em cada sessão deverão ser dados a degustar pelo menos dois tipos de azeites diferentes.
5. Cada entidade organizadora deverá ainda ter em consideração que se trata de uma rede de eventos a nível nacional, sob orientação central do projeto OLIVE4ALL, e por isso deverá predispor-se para o seguinte:
 - **Sincronização:** todos os eventos locais decorrem à mesma hora, em horário a definir.
 - **Estratégia de comunicação comum:** as entidades aderentes deverão enviar ao coordenador do projeto OLIVE4ALL todas as informações consideradas relevantes – textos, fotos, vídeos – de modo a serem integradas na estratégia de comunicação deste evento, quer na fase pré-evento, quer no dia do evento, quer na fase pós-evento.
 - **Homogeneização da imagem dos eventos:** será entretanto disponibilizado um template comum onde cada entidade organizadora incluirá os logos específicos.

Não obstante a necessidade de sincronização e padronização de alguns aspetos deste evento em rede, cada entidade organizadora poderá adaptar o seu evento à sua realidade concreta, associando-lhe outras iniciativas que considere pertinentes, designadamente: algum workshop sobre a temática da oliveira e/ou do azeite; visita(s) a locais pertinentes (museu, moinho, olival, etc.), brinde(s), venda de produtos ou oferta de materiais promocionais. Além disso, algumas destas iniciativas locais poderão decorrer ao longo da semana que antecede o Dia Mundial da Oliveira. No entanto, todas as iniciativas que extravasem o referido nos pontos 1 a 6, deverão ser comunicadas previamente à organização (OLIVE4ALL) para poderem ser devidamente integradas na estratégia comum.

Informações adicionais mais específicas serão enviadas brevemente, após identificação das organizações aderentes.

Para qualquer esclarecimento sobre este evento em rede, não hesite em contactar: francisco.dias@ipleiria.pt



Texto de boas vindas do Secretário de Estado do Turismo

É uma honra, na qualidade de Secretário de Estado do Turismo do XXIV Governo Constitucional de Portugal, ter a oportunidade de presidir à Comissão de Honra da Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira 2024 no âmbito do projeto europeu OLIVE4ALL.

A continuidade deste evento comemorativo, na 2ª edição, vem enfatizar a importância do azeite como um produto endógeno e impactante em diversas economias locais e regionais, sendo um dos produtos mais consumidos no mundo e fundamental na nossa dieta mediterrânica.

No atual contexto produtivo e comercial do azeite, este evento releva-se de uma importância acrescida, na medida em que a relativa escassez de azeite disponível no mercado nacional e internacional, sobretudo devido à diminuição produtiva nos países mediterrânicos, uma região que representa cerca de 90% da produção mundial de azeite virgem extra, implicou a subida exponencial dos respetivos preços, tendo criado um terreno propício para fraudes na comercialização do azeite.

Sendo a seca extrema na região do Mediterrâneo a principal causa para a escassa produção do azeite e tendo em atenção que os recursos hídricos estão extremamente reduzidos, este evento, também se revela de particular importância, enfatizando a necessidade de desenvolvermos uma olivicultura mais sustentável em termos ambiental e de produtividade.

Atendendo à importância do azeite na nossa economia e na dieta mediterrânica, a Secretaria de Estado do Turismo está disponível para colaborar em políticas de sensibilização junto dos portugueses para a importância do património olivícola nacional e medrar o produto turístico emergente do olivoturismo.

Pedro Machado



Texto de boas vindas do Secretário de Estado da Agricultura

Como Secretário de Estado da Agricultura do XXIV Governo Constitucional de Portugal é uma honra e um privilégio poder integrar a Comissão de Honra da Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira 2024, que, por iniciativa da UNESCO, se assinala no dia 26 de novembro.

Um dia comemorativo para assinalar o azeite é um contributo muito importante na valorização de um produto que é fundamental em Portugal. Estamos entre os cinco maiores produtores mundiais de azeite e é um dos produtos que mais contribui de forma positiva para o saldo da nossa balança agroalimentar. O azeite faz parte da nossa dieta alimentar de forma intrínseca e é uma questão cultural nas nossas vivências.

Além disso, os azeites nacionais caracterizam-se pela sua elevada qualidade, sejam os produzidos em olival tradicional, cujo produto é reconhecido de excelência pelo mercado, sejam os produzidos em agricultura moderna, onde cerca de 95 % do produto é classificado como “virgem extra”.

Perante a qualidade do azeite nacional, proveniente das condições edafoclimáticas dos nossos territórios, julgo que é nossa função, enquanto portugueses, promovê-lo, valorizá-lo, dinamizar a fileira olivícola e reconhecer no azeite português uma mais-valia comercial única.

O Ministério da Agricultura e Pescas tem uma missão especial de dignificar a atividade agrícola em Portugal, bem como as atividades paralelas do mundo rural que têm sofrido, nos últimos tempos, um ataque injustificável e criando uma imagem distorcida da realidade. É nossa função devolver a primazia institucional à Agricultura, atividade nobre e responsável pela preservação do território nacional que através do “saber” da ciência, da tecnologia, da inovação podem dar ao nosso país muitos trunfos, como é o caso da fileira do azeite.

Por fim, felicitar o projeto europeu OLIVE4ALL, criado com o objetivo de salvaguardar o património olivícola e apoiar o desenvolvimento do oliveturismo, que, em Portugal, está a ser implementado por investigadores dos institutos politécnicos de Leiria, Tomar, Bragança, Porto e Beja, e das universidades de Coimbra e Madeira.

João Moura



Texto de boas vindas do Presidente da Entidade Regional Turismo do Porto e Norte

Símbolo da paz e da glória, a oliveira é uma árvore primitiva, resiliente, cuja longevidade pode alcançar milénios. O seu cultivo na bacia mediterrânica – onde se produz quase todo o azeite do mundo – data do século VI a.C. Chegou à Península Ibérica pelas mãos dos fenícios e dos gregos, mas a produção de azeite só no Império Romano foi fortemente impulsionada, graças à descoberta do potencial de expansão dos olivais em solos áridos.

Desde tempos imemoriais que a azeitona acompanha um bom pão e que o azeite brilha em qualquer repasto, dando aroma e sabor aos alimentos. Em tempos idos, que muitos em Portugal ainda recordarão, era combustível para candeias de alumiar e a sua fama como bálsamo curativo e ingrediente de beleza atravessou séculos e gerações, e está cada vez mais na ribalta em inovadores tratamentos estéticos.

No Norte de Portugal, onde é normal avistar oliveiras nas bordaduras das vinhas, das amendoeiras e de outras culturas principais, a cultura do olival tem raízes em Trás-os-Montes e no Douro, onde o clima tipicamente mediterrânico favoreceu o seu desenvolvimento. Com um grande impulso na década de 50 do século passado, graças à criação das cooperativas de olivicultores, a produção de azeite na região Porto e Norte tem vindo a aumentar substancialmente nos últimos 70 anos, depois de ver reconhecidos, nos anos 90, os benefícios para a saúde cardiovascular e assumir, a partir daí, um lugar incontestável na dieta mediterrânica.

O azeite de Trás-os-Montes foi um dos primeiros no país a ser certificado “Denominação de Origem Protegida” (DOP), sendo, hoje, a segunda região olivícola, a seguir ao Alentejo. Ao contrário deste, o seu olival é maioritariamente tradicional conduzido em sequeiro e de baixa intensificação produtiva. O clima mediterrânico no Douro e em Trás-os-Montes, aliado aos rudes solos xistosos, propiciam as condições ideais para a produção de azeites dourados, aromáticos, de baixíssima acidez, com travo picante e sabor inconfundível.

Para além do belíssimo impacto que a cultura da oliveira tem na nossa paisagem, da longa presença no receituário tradicional nortenho, a trilogia oliveira, azeitona e azeite está cada vez mais associada ao boom do turismo cultural nos territórios do interior. A Entidade Regional Turismo do Porto e Norte de Portugal, tem nos últimos anos, em parceria com os agentes económicos do setor – públicos, privados e associações, designadamente as cooperativas – levado a cabo um trabalho de organização da oferta turística destes recursos endógenos em colaboração com a academia e o trade da região.



OLIVE
FOR ALL

A Árvore do
Ouro Líquido

fct

Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia



REPÚBLICA
PORTUGUESA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E ENSINO SUPERIOR

Com enorme potencial de atração de visitantes e dinamização económica dos subdestinos Douro e Trás-os-Montes, o oliveturismo no Porto e Norte de Portugal tem dado passos firmes e sustentáveis. Um número significativo de operadores turísticos organizam nas suas propriedades, museus ou cooperativas, programas exclusivamente dedicados à temática. Promovem visitas ao olival e o contacto com os olivicultores, onde os turistas conhecem a forma de cultivo das oliveiras, ficam a saber mais sobre a apanha da azeitona e a sua extração. Aprendem a conhecer as variedades regionais; a saber provar o azeite e a distinguir as suas características químicas e sensoriais.

O oliveturismo é um autêntico “mundo novo” que envolve rotas, experiências gastronómicas em restaurantes e hotéis, tratamentos de beleza em spas e um sem número de opções de lazer e bem-estar ligadas ao ouro líquido duriense-transmontano. O Turismo do Porto e Norte está francamente empenhado em dinamizar em toda a região eventos e iniciativas que catapultem este património incomensurável, desde logo associando-se a esta grande rede internacional, o OLIVE4ALL e honrosamente integrar a Comissão de Honra da Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira 2024, que se celebra a 26 de novembro.

Luís Pedro Martins



Texto de boas vindas do Presidente da Entidade Regional Turismo Centro de Portugal

Oliveira, símbolo do Centro de Portugal

É com grande honra que, enquanto presidente da Entidade Regional de Turismo do Centro de Portugal, me associo às comemorações do Dia Mundial da Oliveira, uma iniciativa que em boa hora a UNESCO criou para celebrar a importância histórica, cultural e ambiental de uma árvore tão marcante para a humanidade.

Símbolo de paz, de sabedoria e também de resiliência, a oliveira é uma árvore fundamental para a identidade mediterrânica e, em particular, do nosso país e da nossa região. No Centro de Portugal, a produção de azeite – de altíssima qualidade – é uma tradição que tem sido passada, com mestria, de geração em geração, contribuindo de forma significativa para a economia regional e para o desenvolvimento sustentável das comunidades e sendo um elemento essencial das melhores tradições gastronómicas.

Neste Dia Mundial da Oliveira, celebramos não apenas o valor económico e gastronómico do azeite, mas igualmente a riqueza cultural e o património imaterial que o “ouro líquido” representa. A ligação muito estreita que existe entre as paisagens, as gentes e as oliveiras centenárias da região é um convite a todos os visitantes para partirem à descoberta do extraordinário território do Centro de Portugal. Recordo que é no Centro de Portugal, mais concretamente na freguesia de Mouriscas, concelho de Abrantes, que vive a oliveira mais antiga do país: a Oliveira do Mouchão, que continua a produzir azeitona há mais de 3350 anos.

A iniciativa OLIVE4ALL, promovida no âmbito do Dia Mundial da Oliveira, reforça o compromisso do Centro de Portugal em promover o turismo sustentável, valorizando os recursos naturais e culturais da região e dando protagonismo a um novo produto turístico emergente: o oliveturismo. Este evento proporciona uma oportunidade enriquecedora para a partilha de conhecimentos entre os municípios e as comunidades dos territórios olivícolas e a promoção de um turismo que respeite o meio ambiente e honre as tradições locais.

Convido todos a participarem das celebrações, que vão acontecer um pouco por todo o território, e a explorarem a riqueza gastronómica, cultural e paisagística que o Centro de Portugal tem para oferecer. Que sejamos todos embaixadores das qualidades únicas do azeite português, ajudando a preservar este riquíssimo património para as gerações futuras.

Raul Almeida



Texto de boas vindas do Presidente da Entidade Regional Turismo do Alentejo e Ribatejo

A Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, ERT, congratula a iniciativa e o trabalho de parceria que vem sendo desenvolvido pelo projeto europeu OLIVE4ALL e tem a honra de integrar a Comissão de Honra da Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira.

De facto, o reconhecimento da UNESCO para celebrar o dia 26 de novembro, como o Dia Mundial da Oliveira, aliada aos valores da paz, da sabedoria, da esperança e da resistência, tem nos dias de hoje uma importância fulcral, seja pela instabilidade internacional que vivemos, seja pelo que ela representa para as paisagens e para as suas comunidades.

Esta Árvore do Ouro Líquido, que faz parte da identidade do mediterrâneo, foi parte da história, é presente, e, fará parte do futuro do Alentejo, região que aposta estrategicamente no Olivoturismo, como um produto turístico de excelência para a valorização da experiência e visitaçãõ.

O azeite, enquanto presente da natureza, benéfico também para a nossa saúde, é património alimentar da dieta mediterrânica, e, em particular, é uma das essências da riquíssima gastronomia que o Alentejo oferece.

Esta rede nacional de eventos que ocorrem nesta data comemorativa de 26 de novembro de 2024, são o reflexo de uma rede congregada de vontades de parceiros, onde a ERT se insere, que reconhecem, por um lado, a importância da Oliveira para o desenvolvimento económico, social e sustentável dos territórios e, por outro lado, a árvore que é testemunho do património da região, assim como, das suas práticas turísticas.

Enquanto elemento da Comissão de Honra desta Rede, faço votos de sucesso para esta grande iniciativa nacional, bem como, para a perpetuação dos valores associados à Olea europaea L.

José Manuel Santos



Texto de boas vindas do Presidente da Entidade Regional Turismo do Algarve

O azeite: uma tradição de sabor e sustentabilidade

O Turismo do Algarve tem a honra de se associar às comemorações do Dia Mundial da Oliveira, celebrado a 26 de Novembro. Esta data destaca um dos maiores símbolos de harmonia entre o ser humano e a natureza: a oliveira, cuja importância é reconhecida tanto pelo seu valor económico como pelo papel que desempenha na preservação do nosso património cultural.

Embora o Algarve seja mais conhecido pelas suas praias e paisagens deslumbrantes, a oliveira e o azeite também fazem parte da identidade desta região. Os olivais tradicionais, dispersos pelas zonas rurais algarvias, são testemunhos de uma herança agrícola que merece ser redescoberta e valorizada. O azeite, um dos pilares da Dieta Mediterrânica – reconhecida como Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO –, ocupa um lugar especial na mesa dos algarvios, enriquecendo a gastronomia local com sabores autênticos e benéficos à saúde.

Neste espírito de valorização do azeite e da cultura olivícola, somos todos desafiados a participar nos eventos que ocorrerão em várias regiões do país por ocasião do Dia Mundial da Oliveira. Estas celebrações são uma oportunidade única para conhecer de mais perto o processo de produção do azeite, apreciar degustações deste "ouro líquido" e refletir sobre a importância da sustentabilidade no setor agrícola.

Que estas comemorações nos inspirem a proteger e promover os recursos endógenos da nossa terra, reforçando o compromisso do Algarve com a preservação do seu valioso património natural e cultural.

André Gomes

Comissão de Honra

SECRETÁRIO DE ESTADO DO TURISMO	Pedro Machado
PRESIDENTE DA E. R. TURISMO DO PORTO E NORTE	Luís Pedro Martins
PRESIDENTE DA E. R. TURISMO CENTRO DE PORTUGAL	Raul Almeida
PRESIDENTE DA E. R. ALENTEJO E RIBATEJO	José Manuel Santos
PRESIDENTE DA E. R. TURISMO DO ALGARVE	André Gomes
PRESIDENTE DA C. M. DE ALCÁCER DO SAL	Vitor Manuel Caro Proença
PRESIDENTE DA C. M. DE ALCANENA	Rui Anastácio
PRESIDENTE DA C. M. DE ALVITO	José Manuel Martins Efigénio
PRESIDENTE DA C. M. DE ARRONCHES	João Carlos Crespo
PRESIDENTE DA C. M. DE AVIS	Nuno Paulo Augusto da Silva
PRESIDENTE DA C. M. DE CASTANHEIRA DE PÊRA	António Manuel H. Antunes
PRESIDENTE DA C. M. DE CASTELO DE VIDE	António Manuel Nobre Pita
PRESIDENTE DA C. M. DA COVILHÃ	Vítor Pereira
PRESIDENTE DA C. M. DE CUBA	João Manuel Português
PRESIDENTE DA C. M. DO FUNDÃO	Paulo Fernandes
PRESIDENTE DA C. M. DA GOLEGÃ	António Carlos da Costa Camilo
PRESIDENTE DA C. M. DE GOUVEIA	Luís Manuel Marques
PRESIDENTE DA C. M. DA GUARDA	Sérgio da Silva Costa
PRESIDENTE DA C. M. DE MIRANDELA	Júlia Maria Rodrigues
PRESIDENTE DA C. M. DE MOURA	Álvaro José Pato Azedo
PRESIDENTE DA C. M. DE MOURÃO	João Fortes
PRESIDENTE DA C. M. DE MURÇA	Mário Artur Correia Lopes
PRESIDENTE DA C. M. DE OLEIROS	Miguel Marques
PRESIDENTE DA C. M. DE OURÉM	Luís Albuquerque
PRESIDENTE DA C. M. DE PORTO DE MÓS	Jorge Vala
PRESIDENTE DA C. M. DE PROENÇA-A-NOVA	João Lobo
PRESIDENTE DA C. M. DE REDONDO	David Fialho Galego
PRESIDENTE DA C. M. DE SERPA	João Francisco Efigénio Palma
PRESIDENTE DA C. M. DE SERTÃ	Carlos Miranda
PRESIDENTE DA C. M. DE TOMAR	Hugo Cristóvão
PREDIDENTE DA C. M. DE TORRE DE MONCORVO	José Carlos de Sá Menezes
PREDIDENTE DA C. M. DE TORRES NOVAS	Pedro Paulo Ramos Ferreira
PREDIDENTE DA C. M. DE VILA FLOR	Pedro Miguel Cordeiro de Melo
PRESIDENTE DA C. M. DE VILA NOVA DE FOZ CÔA	João Paulo Sousa
PRESIDENTE DA C. M. DE VILA VELHA DE RÓDÃO	Luís Miguel Pereira
VEREADOR DA AGRICULTURA DA C.M. DE SANTARÉM	Nuno Russo
PRESIDENTE DO CEPAAL	Gonçalo Morais Tristão
PRESIDENTE DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA	Carlos Rabadão
PRESIDENTE DO INSTITUTO POLITÉCNICO DE TOMAR	João Freitas Coroado
PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO CÔA PARQUE	Aida Carvalho

Entidades Aderentes

APOAC – Associação para a Promoção do Olival e Azeite de Aire e Candeeiros	Lagar “Azeite Bogaris”
APROSER – Associação de Produtores do Concelho da Sertã	Lagar do Bolo do Corga
Associação de Produtores de da Beira Interior	Lagar do Vale – Produção e Transformação de Azeites, Lda.
Associação dos Produtores em proteção Integrada de Trás-os-Montes e Alto Douro	Ministério da Agricultura e Pescas – Secretaria de Estado da Agricultura
Azeite 4C	Ministério da Economia – Secretaria de Estado do Turismo
Azeite Fonte da Bica	Monte das Louzeiras
Casa das Palmeiras	Município de Alcanena
CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar	Município de Cuba
Centro de Ciência Viva da Floresta de Proença-a-Nova	Município de Fundão
Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo (CEPAAL)	Município da Guarda
CITUR – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo	Município de Mirandela
Cooperativa Agrícola de Beja e Brinches	Município de Moura
Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça	Município de Mourão
Cooperativa de Olivicultores de Fátima	Município de Murça
Cooperativa de Olivicultores do Fundão	Município de Ourém
Cooperativa do Azeite de Nelas	Município de Porto de Mós
Cooperativa dos Olivicultores de Vila Flor e Ansiães	Município de Proença-a-Nova
Courela do Zambujeiro	Município de Serpa
Entidade Regional do Turismo Alentejo e Ribatejo	Município de Sertã
Entidade Regional do Turismo Centro de Portugal	Município de Torres Novas
Entidade Regional do Turismo do Algarve	Município de Vila Flor
Entidade Regional do Turismo Porto e Norte	Município de Vila Nova de Foz Côa
Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa	Museu do Lagar de Varas do Fojo
Esporão, SA	Museu da Oliveira e do Azeite (MOA)
Évora Olive Hotel	Museu do Azeite (Bobadela)
Fábrica do Azeite – Acushla, S.A.	Museu do Azeite de Fátima
Fundação Côa Parque	Observatório da Saúde dos Povos
Herdade da Bica – Lagar de Azeite	O Miradouro
Herdade do Rocim	Prazilandia Turismo e Ambiente E.M.
Ingrediente Mourisco, Lda	Quinta da Pacheca
Instituto Politécnico de Beja	Quinta da Tapada Nova
Instituto Politécnico de Bragança	Ramos de Brança, Lda.
Instituto Politécnico de Castelo Branco – ESACB	Rancho Folclórico e Etnográfico de Alviobeira
Instituto Politécnico de Leiria – ESTM	Soc. Agrícola da Qta. Do Barracão da Vilariça Soc. Unip. Lda
Instituto Politécnico de Tomar	Sovena, S.A.
Instituto Politécnico do Porto – ESH T	Talefe – Produção de Azeite, Lda.
Junta de Freguesia de João Antão	Trans Serrano
Junta de Freguesia de Ramela	Turismo de Portugal – Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
Junta de Freguesia da Orca	Vertigem – Associação Promoção do Património
Junta de Freguesia de Lourçal do Campo	Vila Bento, Lda.

Projetos parceiros

- Projeto Literacia Alimentar & Dieta Mediterrânica no Médio Tejo
- Projeto Ouro Líquido

Lista de iniciativas incluídas na Rede Nacional de Eventos Comemorativos do Dia Mundial da Oliveira e respetivos locais

Provas de azeites / Prova sensorial

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
BEJA	Instituto Politécnico de Beja	Gratuita
CALDAS DA RAINHA	Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste	Gratuita
CASTANHEIRA DE PERA	Prazilândia Turismo e Ambiente E.M.	Paga
CUBA	Município de Cuba	Gratuita
ÉVORA	Évora Olive Hotel	Gratuita
FERREIRA DO ALENTEJO	Lagar do Marmelo	Gratuita
FUNDÃO	Município do Fundão	Gratuita
LAMEGO	Quinta da Pacheca	Gratuita
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
MANGUALDE	Casa das Palmeiras – Nature Houses & Pedagogic Farm	Paga
MOURA	Município de Moura	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Gratuita
OURÉM	Município de Ourém	Gratuita
PENICHE	ESTM – Instituto Politécnico de Leiria	Gratuita
PORTO	Fábrica do Azeite	Gratuita
PORTO DE MÓS	Município de Porto de Mós	Gratuita
PROENÇA-A-NOVA	Município de Proença-a-Nova	Gratuita
REDONDO	Courela do Zambujeiro, Lda.	Gratuita
REGUENGOS DE MONSARAZ	Esporão, SA	Paga
RIO MAIOR	Azeite Fonte da Bica	Gratuita
SERPA	Município de Serpa	Gratuita
SERTÃO	Município da Sertão	Gratuita
TOMAR	I.P. Tomar e Rancho Folclórico e Etn. de Alviobeira	Gratuita
TORRES NOVAS	Município de Torres Novas	Gratuita
VILA FLOR	Município de Vila Flor	Gratuita
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa	Gratuita

Visita a um lagar

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
BEJA	Instituto Politécnico de Beja	Gratuita
CASTANHEIRA DE PERA	Prazilândia Turismo e Ambiente E.M.	Paga
CUBA	Município de Cuba	Gratuita
FERREIRA DO ALENTEJO	Lagar do Marmelo	Gratuita
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
MOURA	Município de Moura	Gratuita
MURÇA	Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça	Gratuita
PORTO DE MÓS	Município de Porto de Mós	Gratuita
REGUENGOS DE MONSARAZ	Esporão, SA	Paga
RIO MAIOR	Azeite Fonte da Bica	Gratuita
SERTÃO	Município da Sertão	Gratuita
TORRES NOVAS	Município de Torres Novas	Gratuita
VILA FLOR	Município de Vila Flor	Gratuita

Palestra/mesa redonda

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
ALCANENA	Município de Alcanena	Gratuita
CALDAS DA RAINHA	Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste	Gratuita
FUNDÃO	Município do Fundão	Gratuita
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
LOURIÇAL DO CAMPO	Observatório da Saúde dos Povos	Gratuita
MURÇA	Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Gratuita
PORTO DE MÓS	Município de Porto de Mós	Gratuita
REDONDO	Courela do Zambujeiro, Lda.	Gratuita
SERTÃO	Município da Sertão/APROSER	Gratuita
TOMAR	I.P. Tomar e Rancho Folclórico e Etn. de Alviobeira	Gratuita
TORRES NOVAS	Município de Torres Novas	Gratuita
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa	Gratuita

Visita a um museu

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
CASTANHEIRA DE PERA	Prazilandia Turismo e Ambiente E.M.	Paga
MOURA	Museu do Lagar de Varas do Fojo	Gratuita
MURÇA	Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Paga
OURÉM	Museu do Azeite de Fátima	Gratuita
RIO MAIOR	Azeite Fonte da Bica	Gratuita
VILA FLOR	Soc. Agrícola da Quinta do Barão da Vilariça	Gratuita
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa/Museu do Côa	Gratuita

Apanha da azeitona

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
FUNDÃO	Município do Fundão	Gratuita
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Paga
PORTO DE MÓS	Município de Porto de Mós	Gratuita
PROENÇA-A-NOVA	Município de Proença-a-Nova	Gratuita

Visita a um olival

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
CUBA	Município de Cuba	Gratuita
FUNDÃO	Município de Fundão	Gratuita
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
LAMEGO	Quinta da Pacheca	Gratuita
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
MOURA	Município de Moura	Gratuita
PORTO DE MÓS	Município de Porto de Mós	Gratuita
PROENÇA-A-NOVA	Município de Proença-a-Nova	Gratuita
SERTÃ	Município da Sertã	Gratuita

Workshop de culinária

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
ALCANENA	Município de Alcanena	Gratuita
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
PENICHE	Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar	Gratuita
SERTÃ	Município da Sertã/APROSER	Gratuita

Tibornada/Almoço Pedagógico/Lanche

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
BEJA	Instituto Politécnico de Beja	Gratuita
CALDAS DA RAINHA	Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste	Paga
CASTANHEIRA DE PERA	Prazilândia Turismo e Ambiente E.M.	Paga
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Paga
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
MURÇA	Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Paga
SERTÃ	Município da Sertã/APROSER	Gratuita
VILA DO CONDE	Instituto Politécnico do Porto	Paga
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa/Museu do Côa	Gratuita

Exposição de objetos, pintura ou fotografia

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
GUARDA	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão	Gratuita
MANGUALDE	Casa das Palmeiras - Nature Houses & Pedagogic Farm	Gratuita
MIRANDELA	Museu da Oliveira e do Azeite (MOA)	Gratuita
PENICHE	ESTM - Instituto Politécnico de Leiria	Gratuita
VILA FLOR	Município de Vila Flor	Gratuita
TOMAR	I.P. Tomar e Rancho Folclórico e Etn. de Alviobeira	Gratuita

Atividade literária, artística ou criativa

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
CALDAS DA RAINHA	Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste	Gratuita
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
MANGUALDE	Casa das Palmeiras - Nature Houses & Pedagogic Farm	Paga
TOMAR	I.P. Tomar e Rancho Folclórico e Etn. de Alviobeira	Gratuita
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa	Gratuita

Exibição de filmes ou vídeos

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
BEJA	Instituto Politécnico de Beja	Gratuita
CASTANHEIRA DE PERA	Prazilandia Turismo e Ambiente E.M.	Paga
LOURIÇAL DO CAMPO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo	Gratuita
MANGUALDE	Casa das Palmeiras - Nature Houses & Pedagogic Farm	Gratuita
MOURA	Município de Moura	Gratuita
MOURÃO	Município de Mourão	Gratuita
REDONDO	Courela do Zambujeiro, Lda.	Gratuita
RIO MAIOR	Azeite Fonte da Bica	Gratuita
SERTÃO	Município da Sertão/APROSER	Gratuita

Plantar ou apadrinhar uma oliveira

LOCAL	ENTIDADE ORGANIZADORA	TIPO DE INSCRIÇÃO
CUBA	Município de Cuba	Gratuita
OLIVEIRA DO HOSPITAL	Museu do Azeite	Gratuita
VILA NOVA DE FOZ CÔA	Município de Vila Nova de Foz Côa - Museu do Côa	Gratuita



Quadro-resumo: Número de atividades

ATIVIDADES	EVENTOS GRATUITOS	EVENTOS PAGOS	Nº TOTAL DE EVENTOS
PROVAS DE AZEITE	23	3	26
VISITA A UM LAGAR	11	2	13
PALESTRA/MESA REDONDA	14	0	14
VISITA A UM MUSEU	6	2	8
APANHA DA AZEITONA	4	1	5
VISITA A UM OLIVAL	9	0	9
WORKSHOPS DE CULINÁRIA	4	0	4
TIBORNADA/ALMOÇO PEDAGÓGICO/LANCHE	5	5	10
EXPOSIÇÃO DE OBJETOS, PINTURA OU FOTOGRAFIA	6	0	6
ATIVIDADE LITERÁRIA, ARTÍSTICA OU CRIATIVA	4	1	5
EXIBIÇÃO DE FILMES OU VÍDEOS	8	1	9
PLANTAR OU APADRINHAR UMA OLIVEIRA	3	0	3
TOTAL	98	15	113



OLIVE
FORALL

A Árvore do Ouro Líquido

fct

Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia



REPÚBLICA
PORTUGUESA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E ENSINO SUPERIOR



POLITÉCNICO
DE LEIRIA

Turismo
Centro
Portugal

CITUR
CENTRO FOR TOURISM
RESEARCH & DEVELOPMENT
AND INNOVATION

CIMO
Centro de
Investigação
de Montanha

Alcanena

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	18 de Novembro
10:00	“Potencialidades do azeite, a inovação nas técnicas usadas na cozinha, azeite e ervas aromáticas” Ação de sensibilização para a restauração local com o Chef Emanuel Mourão (docente do Curso Profissional de Técnico de Cozinha / Pastelaria da ESA) e Óscar Pires. Local: Café concerto - Cineteatro São Pedro Nota: ação dirigida à restauração local mediante convite
DATA	25 de Novembro a 1 de Dezembro
	“O ouro líquido à nossa mesa” Os restaurantes aderentes terão disponível 1 ou 2 opções de entrada ou azeite com azeite, como forma de valorização do produto e incentivo ao seu consumo, dando asas à imaginação e explorando as potencialidades deste produto. Local: Restaurantes aderentes
DATA	27 de Novembro
10:30	Oficina “sabores e saberes” Workshop pratico de produção de doces tradicionais com base de azeite e análise sensorial de vinhos. Local: Mercado Municipal António Galveias Dias
DATA	30 de Novembro
10:30	Oficina “Gastronomia Saudável e equilibrada no mundo rural” Produção de prato típico com produtos endógenos – o azeite. Local: Mercado de Minde

SEM NECESSIDADE DE INSCRIÇÃO PRÉVIA

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Alcanena
CONTACTO	rute.ferreira@cm-alcanena.pt (Rute Ferreira)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Projeto Literacia Alimentar & Dieta Mediterrânica no Médio Tejo, Curso Profissional de Técnico de Cozinha / Pastelaria da ESA

[VOLTAR AO MAPA](#)



Beja

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	25 de Novembro
10:30	Tibornada Alentejana Local: Forno da Ti Bia Gadelha
15:30	Exibição de filmes – Projeto OLIVE4ALL Local: ESTIG/IPBeja, Laboratório de Turismo
DATA	26 de Novembro
10:30	Prova de Azeites do Alentejo Local: ESTIG/IPBeja, Auditório I
DATA	2 de Dezembro
10:30	Visita ao Lagar do Marmelo Local: Herdade do Marmelo (Ferreira do Alentejo)

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Instituto Politécnico de Beja
CONTACTO	victorfigueira@ipbeja.pt (Victor Figueira)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Instituto Politécnico de Beja – Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Laboratório de Turismo e Escola Superior Agrária Associação de Defesa do Património de Beja ZEP – eventos e animação Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos Herdade da Figueirinha Cooperativa Agrícola de Beja e Brinches Grupo Sovena

[VOLTAR AO MAPA](#)

Caldas da Rainha

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
9:00	Provas de azeite com a Eng.ª Mariana Matos, da Casa do Azeite Local: Anfiteatro Técnico - Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
13:00	Almoço • Salada Quente de Polvo em Azeite aromatizado • Tiborna de Bacalhau • Lombinho de porco folhado com pasta de azeitona e cogumelos • Pudim de azeite e mel com Crocante de Azeitonas Preço: 25€ /pessoa Local: Restaurante pedagógico Mestre Ferreira da Silva
	Atividade cultural pelos alunos da EHTO e professora Raquel Monteiro Local: Auditório Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
	Mesa redonda com o tema "A evolução da produção da Oliveira e do azeite em Portugal" Local: Auditório Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
	Lanche "Biscoitos de azeite" Local: Auditório Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Escola de Turismo e Hotelaria do Oeste
CONTACTO	luis.tarenta@turismodeportugal.pt (Luís Tarenta)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Castanheira de Pera

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	29 de Novembro
10:00-12:00	Visita a um Lagar Tradicional Local: Lagar do Bolo
12:30-15:30	Provas de azeite e menu de degustação/almoço volante. Preço: • Prova de azeite + Menu de degustação - 12,50€ • Prova de azeite + Menu de degustação + Alojamento - 55€ Local: Lagar Museu do Corga
15:30	Visionamento do mini-doc premiado "Lugares e Lagares" Local: Lagar Museu do Corga

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Prazilandia Turismo e Ambiente E.M.
CONTACTO	andreviegas@praiadasrocas.com (André Viegas)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Lagar do Bolo do Corga

[VOLTAR AO MAPA](#)

Cuba

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00	Visita ao lagar "Azeite Bogaris" Diversas fases de transformação da azeitona até ao produto final, o azeite. Local: Lagar "Azeite Bogaris", Faro do Alentejo
11:30	"Plantar uma Oliveira" Local: Centro da vila de Cuba (sem necessidade de inscrição prévia)
12:00	Almoço livre*
14:00	Chegada à Herdade do Rocim e visita
15:00	Introdução à temática do Olival e do Azeite com Nelson Figueira (AJAP - Associação dos Jovens Agricultores de Portugal) Local: Herdade do Rocim
15:30	Prova de azeite Local: Herdade do Rocim

*ACTIVIDADES GRATUITAS EXCETO O ALMOÇO. INSCRIÇÕES LIMITADAS ATÉ 20 PARTICIPANTES

INSCRIÇÕES: VIA TELEFONE - 284 419 903/963 709 475

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Cuba
CONTACTO	turismo@cm-cuba.pt (Dulce Lopes)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Lagar "Azeite Bogaris" e Herdade do Rocim

[VOLTAR AO MAPA](#)

Évora

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
15:00	Prova de Azeites Uma prova de azeites que junta duas entidades – Évora Olive Hotel e CEPAAL. Este evento tem como objetivo contribuir para uma maior literacia em Azeite.

Local: Évora Olive Hotel

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Évora Olive Hotel
CONTACTO	marketing@artsoulgroup.com (Dora Tormenta)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo (CEPAAL)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Ferreira do Alentejo

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:30-17:30	Provas de Azeite e Visita ao Lagar do Marmelo O Lagar do Marmelo é um marco de modernidade em Portugal e um dos maiores lagares de azeite do mundo. As visitas serão organizadas por grupos nos seguintes horários: 10:30; 12:00; 14:30; 16:00

Local: Sovena – Lagar do Marmelo

[INSCREVA-SE AQUI](#)

Nota: os horários disponíveis no formulário não correspondem aos horários do evento do Dia Mundial da Oliveira pelo que no pedido deve mencionar o horário pretendido. Posteriormente será contactado pela entidade para confirmação.

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Sovena – Lagar do Marmelo
CONTACTO	joana.ribeiro@sovena.pt (Joana Ribeiro)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Fundão

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
9:00-9:30	Receção dos participantes
10:00-10:30	Sessão de abertura: Vereador Dr. Pedro Neto
10:30-11:00	Palestra “ Património Olivícola- Oliveira Milenar” Sobre o património olivícola como elemento nuclear das civilizações do Mediterrâneo e a importância da sua salvaguarda. Orador: Pedro Silveira (Câmara Municipal do Fundão)
11:00-12:00	“Plataforma de dados DigiFarm2all: uso dos dados para o sector do olival (ação de capacitação)” Esta é uma plataforma, no âmbito do projeto DigiFarm2all, de gestão de dados integrada e de apoio à tomada de decisão que tem como base a informação que está a ser recolhida em tempo real. Oradores da Smart Farm Colab (SFCOLAB): Livia Pian (11:00 -11:30) André Duque (11:30-12:00)
12:00-12:30	Prova sensorial de Azeite Apresentada pela Cooperativa de Olivicultores do Fundão, em que, através da prova sensorial serão apresentadas as características e atributos dos azeites que permitem estabelecer a sua qualidade.
12:30-13:00	Demonstração da apanha da Azeitona e visita ao olival - Oliveira Milenar A apanha da azeitona como momento de convívio e partilha - apresentação do olival comunitário, onde se encontra a oliveira milenar.

Local: Casa do Queijo da Freguesia da Orca

INSCRIÇÃO VIA EMAIL [GADR@CM-FUNDAO.PT](mailto:gadr@cm-fundao.pt) OU 275 779 060

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município do Fundão
CONTACTO	gadr@cm-fundao.pt
ENTIDADES PARCEIRAS:	Cooperativa de Olivicultores do Fundão Smart Farm Colab (SFCOLAB) Junta de Freguesia da Orca

VOLTAR AO MAPA

Guarda

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA "FESTIVAL DO AZEITE E DO PÃO"

DATA	15 de Novembro
18:00	• Apresentação e divulgação do Festival do Azeite e do Pão • Apresentação histórica/ territórios envolvidos • Atuação do Grupo de Cantares da Vela • Apresentação de programa • Degustação de torradas em azeite, azeitonas com mel e pasta de azeitona Local: Café Concerto
DATA	16 de Novembro
11:00	• Receção de participantes • Visita guiada ao Lagar • Prova de Torradas em Azeite Local: Lagar de Azeite da Ramela
11:30	• Demonstração de Apanha da Azeitona • Limpar a azeitona • Exposição de artigos • Atuação do Grupo Se7e Vozes – Vila Fernando Local: Largo da Igreja
13:30	• Tradicional Lagarada Local: Salão da Junta de Freguesia
16:00	• Showcooking • Mercadinho de Aldeia • Atuação do Grupo Se7e Vozes – Vila Fernando Local: Ramela
18:00	• Eucaristia Vespertina e “Benção do Azeite”

Guarda

(cont.)

DATA	17 de Novembro
8:30	Concentração em João Antão para Caminhada na Rota do Azeite Local: João Antão
9:30	Início da Caminhada na Rota do Azeite Local: Lagar de Azeite da Ramela
11:00	Tertúlia “Histórias à volta da escolha da Rama de Oliveira” Local: Salão Nobre da Junta de Freguesia de Santo Antão
12:00	Eucaristia e “Benção do Azeite” Local: João Antão
13:30	Almoço Tradicional de Cabrito no Forno Local: Salão da Junta de Freguesia
15:00	- Demonstração e degustação de Bolas e Biscoitos de Azeite - Mercadinho de Aldeia - Atuação do Grupo Estrelas do Jarmelo Local: Forno Comunitário
17:00	- Lanche Convívio - Encerramento do Festival - Atuação do Grupo A Mensagem Local: João Antão

Nota: Todas as atividades são gratuitas à exceção da Lagarada (dia 16) e do Almoço Tradicional (dia 17): 15€/pessoa

INSCRIÇÕES:
LAGARADA E CAMINHADA (GABRIEL MONTEIRO - 964 728 943)
ALMOÇO E CAMINHADA (PEDRO NUNES - 961 371 707)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Juntas de Freguesia de Ramela e João Antão
CONTACTO	jframelaguarda@gmail.com
ENTIDADES PARCEIRAS:	Município da Guarda

[VOLTAR AO MAPA](#)

Lamego

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00	Receção aos visitantes com uma apresentação do Projeto Terras e Terroir – Q ^{ta} da Pacheca e a sua integração no Dia Mundial da Oliveira.
10:30	Visita a Olivais de bordadura que são característicos do Douro Abordagem às diferentes variedades de oliveiras; Explicação sobre a colheita da azeitona; Apresentação do nosso Cadastro Interno de Oliveira, já que estamos a concluir este ano a identificação das nossas centenas de Oliveiras.
11:30 – 12:30	Prova de Azeites Prova constituída por 4 azeites novos e 3 azeites de anos anteriores: • Quinta da Pacheca Azeite Extra Virgem Premium 23/24; Pacheca Azeite Extra Virgem Cobrançosa; • Q^{ta} S. José do Barrilário Azeite Extra Virgem 23/24; • Azeite Novo monovarietal: Negrinha 24/25, Verdeal 24/25 e Cordovil 24/25; • Azeite Blend: Q^{ta} da Pacheca Azeite Extra Virgem premium

Local: Quinta da Pacheca

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Quinta da Pacheca
CONTACTO	hugo.f@terraseterroir.com (Hugo Fonseca)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Louriçal do Campo

DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
14:00	Visita a um Olival
16:00	Palestra: "A Oliveira", Medicina, Sustentabilidade e Sabedoria Ancestral

1º FESTIVAL DA COLHEITA DA AZEITONA

DATA	30 de Novembro
10:00	Prova de Azeites da região
12:30	Almoço – Tibornada Preço: 15€ / pessoa
14:00	Projectção do filme "Histórias da Terra" de Rita Ilhéu
16:00	Mesa Redonda: "Oliveira: O Poder Terapêutico e Nutricional de uma Árvore Milenar" Farmácia Natural Remédios Receitas Cuidados de Beleza
17:00	Pré-lançamento do livro "O Tesouro da Oliveira" da autora Paula Gabriel Mouta Nutrição Saúde Bem-Estar Sustentabilidade
18:00	Lanche

Local: Centro de Animação Social e Cultural de Louriçal do Campo

[INSCREVA-SE AQUI](#)

OU [PREENCHA E ENVIE PARA JFREG.LOURICALCAMPO@SAPO.PT](mailto:jfreg.louricalcampo@sapo.pt)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo e Observatório da Saúde dos Povos
CONTACTO	Junta de Freguesia de Louriçal do Campo: pedro.lourical@sapo.pt (Pedro João Martins Serra) Observatório dos Povos: paulamouta.hsl@gmail.com (Paula Mouta)
ENTIDADES PARCEIRAS:	CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar (Município de Castelo Branco), Ramos de Brança, Lda, Qta da Tapada Nova.

VOLTAR AO MAPA

Mangualde

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00-17:00	- Exposição literária sobre a Oliveira e o Azeite na biblioteca da Casa das Palmeiras - Degustação de azeite - Exposição fotográfica no Olival da Casa das Palmeiras - Exibição do video dos bloggers "O Miradouro" sobre a experiência de fazer azeite num antigo Lagar de Varas Preços: As atividades são gratuitas mediante pagamento da entrada na quinta pedagógica: Adultos 8€/ Crianças 5€

Local: Casa das Palmeiras

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Casa das Palmeiras – Nature Houses & Pedagogic Farm
CONTACTO	info@casadaspalmeiras.pt (Joana Travessas/ Diana Figueiredo)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Cooperativa do Azeite de Nelas; Trans Serrano; "O Miradouro".

[VOLTAR AO MAPA](#)

Mirandela

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
17:00	Exposição de Pintura “Um Fio de Azeite”- abertura e inauguração Esta exposição transmite o amor da autora Fernanda Ferreira que expressa em cada tela cada emoção pelo património tão rico como o oleícola. Um Fio de Azeite é uma exposição que mostra fio a fio um percurso onde o olival a azeitona e o azeite são os heróis desta região que tem um encanto e uma magia que se vê, que se ouve, que se sente, que se saboreia e que se vive. Durante a inauguração será servido um “miminho azeitado”. Local: Museu da Oliveira e do Azeite (MOA)

SEM NECESSIDADE DE INSCRIÇÃO PRÉVIA

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Mirandela
CONTACTO	anaalmeida@cm-mirandela.pt (Ana Almeida Pimpão)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Museu da Oliveira e do Azeite (MOA)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Moura

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA "ROTA DO AZEITE"

DATA	26 de Novembro
9:30	• Visita a um olival Local: Ponto de encontro no Castelo de Moura
11:00–11:30	• Visita a um lagar • Prova de Azeite Local: Museu do Lagar de Varas do Fojo
12:00	• Visita ao lagar da Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos
DATA	25 a 29 de Novembro
	• Exibição de Documentários online 25 de novembro – Apanha da azeitona 26 de novembro – Conserva de azeitona 27 de novembro – Gastronomia com azeite: Açorda Alentejana (Açorda de Alho) 28 de novembro – Gastronomia com azeite: Bolo Podre 29 de novembro – Sabonete de Azeite Local: online através das redes sociais do município: Facebook Instagram

SEM NECESSIDADE DE INSCRIÇÃO PRÉVIA

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Moura
CONTACTO	moura.turismo@cm-moura.pt (Equipa Moura Turismo)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Universidade Sénior de Moura e Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos

[VOLTAR AO MAPA](#)

Mourão

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
A PARTIR DAS 9:00	Ação de divulgação online da história da Oliveira de Nossa Senhora das Candeias Uma oliveira milenar que, como reza a lenda, devido à grande quantidade de azeitona que era colhida anualmente, fornecia azeite suficiente para as luminárias da padroeira de Mourão.

Local: online através do site e das redes sociais do município:

[Site](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Mourão
CONTACTO	comunicacao@cm-mourao.pt (Elisabete Festas)

VOLTAR AO MAPA

Murça

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
18:00-21:00	• Visita ao Núcleo Museológico exterior • Visita ao lagar em laboração • Tibornada (recriação da merenda típica dos lagareiros) • Conversas no Lagar: benefícios do azeite para a saúde

Local: Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça

INSCRIÇÃO VIA E-MAIL PARA AMBIENTE@CM-MURCA.PT
(INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA COM LIMITE DE 25 PARTICIPANTES)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça
CONTACTO	vilela.caom@gmail.com (Presidente Francisco Vilela Ribeiro)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Município de Murça

VOLTAR AO MAPA

Oliveira do Hospital

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
------	----------------

"DO OLIVAL PARA O LAGAR"

9:30	Receção no Olival com farnel à Lagareiro. • Degustação de queijos e enchidos Serra da Estrela DOP • Prova de vinhos da região do Dão • Bolos e Bolas tradicionais
11:00	Recriação da apanha da azeitona com cantares e partilha de histórias com muito saber e sabor
12:30	Almoço: Tibornada tradicional do lagar
14:00	Visita ao Museu do azeite e ao lagar em funcionamento
16:00	Provas de azeite orientadas por profissional
17:00	Agradecimento geral e despedida

DATA	27 a 30 de Novembro
------	---------------------

HORAS	• "Adota uma Olea" • Palestra acerca do transplante e processo da enxertia da Oliveira • Workshop "Luz eterna" • Prova comentada de azeite para crianças
-------	--

Local: Museu do Azeite (Bobadela)

INSCRIÇÃO VIA EMAIL [INFO@MUSEUDOAZEITE.COM](mailto:info@museudoazeite.com) OU 238 603 095

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Museu do Azeite
CONTACTO	info@museudoazeite.com (Alexandra Dias)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Instituto Politécnico de Bragança

VOLTAR AO MAPA

Ourém

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00	Prova de degustação de Azeites Local: Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça
10:30	Visita ao Museu do Azeite de Fátima Local: Museu do Azeite de Fátima

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Ourém
CONTACTO	nelia.miguel@mail.cm-ourem.pt (Nélia Miguel)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Cooperativa de Olivicultores de Fátima

[VOLTAR AO MAPA](#)



Peniche

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00	Exposição Património Olivícola (artefactos cedidos por estudantes da ESTM)
11:00	Provas de Azeite DOP
11:45	Degustação de receitas à base de Azeite

Local: Sala de Restaurante do Hotel Escola ESTM

INSCRIÇÃO VIA EMAIL FOLIVEIRA@IPLEIRIA.PT

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar
CONTACTO	foliveira@ipleiria.pt (Fernanda Oliveira)
ENTIDADES PARCEIRAS:	CITUR – Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo

VOLTAR AO MAPA

Porto

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:30-19:30	Provas de Azeite Preços: • Prova de azeite simples (1 azeite biológico) - Gratuita • Prova de 3 azeites ou de azeite premium - 15€

Local: Fábrica do Azeite

**SEM NECESSIDADE DE MARCAÇÃO PRÉVIA
(BASTA REFERIR O EVENTO OLIVE4ALL)**

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Fábrica do Azeite
CONTACTO	clara.castro@tetriberica.com (Clara Castro)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Acushla, S.A

VOLTAR AO MAPA

Porto de Mós

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
9:45	Visita a um Olival: Conhecer Oliveiras centenárias e colheita da azeitona Ponto de encontro: Centro Interpretativo Atividades e Natureza do PNSAC – Alvados
10:15	Observação e explicação de Oliveiras milenares
11:30	Visita a um Lagar com explicação de vários tipos de azeitona e Azeites Local: Lagar Cooperativo – Alvados
12:00	Prova de Azeites Local: Lagar Cooperativo – Alvados

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Porto de Mós
CONTACTO	portodemosdiscover@gmail.com
ENTIDADES PARCEIRAS:	Vertigem – Associação Promoção do Património; Ingrediente Mourisco, Lda; Apoac – Associação para a Promoção do Olival e Azeite de Aire e Candeeiro

[VOLTAR AO MAPA](#)

Proença-a-Nova

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
9:30-12:30	"À Descoberta dos Aromas e das Cores do Azeite" • Visita a um olival • Apanha da Azeitona • Provas de azeite • Atividades para crianças

Local: Centro de Ciência Viva da Floresta nas Moitas

INSCRIÇÕES VIA TELEFONE: 274 670 220
(INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA ATÉ 22 DE NOVEMBRO)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Proença-a-Nova
CONTACTO	segurancalimentar@cm-proencanova.pt (Lúcia Tavares Fernandes)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Centro de Ciência Viva da Floresta de Proença-a-Nova e Escola Superior Agrária de Castelo Branco - IPCB

[VOLTAR AO MAPA](#)

Redondo

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
15:00	Exibição de Filme A apanha da azeitona, transformação e engarrafamento do Azeite.
15:30	Provas de Azeite Como saber escolher um bom azeite explicação sobre os benefícios do azeite para a saúde.
16:00	Palestra/Mesa redonda O papel do azeite na dieta mediterrânica.

Local: Pavilhão Multiusos de Redondo

INSCRIÇÕES VIA E-MAIL PARA
EDUARDATAVARES@COURELADOZAMBUJEIRO.COM
VIA TELEFONE: 914 983 092

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Courela do Zambujeiro
CONTACTO	eduardatavares@coureladozambujeiro.com (Eduarda Rumiz)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Junta de freguesia de Redondo no âmbito do projeto Vinho e Arte

VOLTAR AO MAPA

Reguengos de Monsaraz

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
15:00	Visita a lagar e prova de azeite O lagar da Herdade do Esporão, está de portas abertas para recebê-lo e para dar a conhecer mais sobre o processo produtivo dos seus azeites. A visita tem a duração de 1h30 e inclui uma prova de três azeites virgem extra nos claustros do Wine Bar. Preço: adultos 16€/ crianças 5€

Local: Herdade do Esporão

INSCRIÇÃO VIA E-MAIL PARA RESERVAS@ESPORAO.COM
(INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA COM LIMITE DE 20 PARTICIPANTES)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Esporão, SA
CONTACTO	dora.borrego@esporao.com (Dora Borrego)

VOLTAR AO MAPA

Rio Maior

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:30	Visita ao lagar e apresentação da história e do projeto Fonte da Bica
11:00	Prova de azeites e degustação de produtos confeccionados com azeite Fonte da Bica

Local: Azeite Fonte Da Bica

INSCRIÇÕES VIA E-MAIL PARA AZEITEFONTEDABICA@GMAIL.COM
VIA TELEFONE: 925 906 895
INSCRIÇÃO OBRIGATÓRIA COM LIMITE DE 30 PARTICIPANTES

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Azeite Fonte da Bica
CONTACTO	azeitefontedabica@gmail.com (David Correia)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Centro de Ciência Viva da Floresta de Proença-a-Nova e Escola Superior Agrária de Castelo Branco - IPCB

VOLTAR AO MAPA

Serpa

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
------	----------------

10:30	Prova de Azeite
-------	-----------------

Local: Cozinha Experimental do Mercado Municipal de Serpa

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Serpa
--------------------------------	--------------------

CONTACTO	cades@cm-serpa.pt (Cristina Caro)
----------	-----------------------------------

ENTIDADES PARCEIRAS:	Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Serpa; Herdade da Bica – Lagar de Azeite; Vila Bento, Lda.; Azeite 4C; Lagar do Vale – Produção e Transformação de Azeites, Lda.; Talefe – Produção de Azeite, Lda.; Monte das Louzeiras; Cooperativa Agrícola de Beja e Brinches.
-------------------------	---

[VOLTAR AO MAPA](#)

Sertã

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
17:45	Mesa redonda sobre o tema "Azeite: Cultura, Tradição e Inovação" Presença de entidades e profissionais de renome no setor olivícola. Apresentação do vídeo promocional da atividade olivícola do concelho da Sertã Vídeo promocional com foco na dimensão da atividade olivícola do concelho, com a divulgação dos lagares ativos e processo de extração. Showcooking temático e degustação de azeite Momento gastronómico com a presença de Carolina Correia e Sr. Cozinheiro com objetivo de apresentar diversos enquadramentos do azeite na gastronomia local.

Local: Casa de Espetáculos e da Cultura da Sertã

DATA	30 de Novembro
14:30	Visita a olival, mediante condições meteorológicas Interpretação do estado fenológico da oliveira. Visita a lagar moderno e antigo Interpretação dos processos de extração do azeite. Prova de azeite local Os participantes entregam uma amostra de azeite onde será providenciada uma prova cega com boletim de prova, no final, durante o momento gastronómico serão divulgados os 3 azeites regionais mais apreciados. Showcooking de tibornada de bacalhau e bacalhau à lagareiro, acompanhado de outros produtos olivícolas e regionais, com Chef Victor Felisberto Experiência gastronómica com produtos olivícolas e locais.

Local: Lagar de Azeite de Cernache do Bonjardim
(Cooperativa Agrícola do Zêzere)

INSCRIÇÕES:
[DIA 26 DE NOVEMBRO](#) | [DIA 30 DE NOVEMBRO](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município da Sertã e APROSER – Associação de Produtores do Concelho da Sertã
CONTACTO	geral@aproser.pt (Carlos Antunes)

[VOLTAR AO MAPA](#)

Tomar

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
20:15-20:35	Sessão de Abertura à Exposição e à Tertúlia: "A Oliveira e o Azeite na Região de Tomar" Homenagem ao Professor Manuel da Silva Guimarães, na presença de António Freitas
20:40-21:00	Tertúlia: As Diferentes Utilizações do Azeite em Alviobeira, na presença de Manuela Santos
21:05-21:30	Encenação Etnográfica "A Apanha da Azeitona", na presença do Rancho Folclórico e Etnográfico de Alviobeira
21:35-22:00	Degustação de Azeite Regional & Petiscos

Local: Museu Rural e Etnográfico de Alviobeira

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Instituto Politécnico de Tomar
CONTACTO	aluno23871@ipt.pt (Diogo Santos)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Rancho Folclórico e Etnográfico de Alviobeira

[VOLTAR AO MAPA](#)



Torres Novas

CELEBRAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA "ROTEIRO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA"

DATA	26 de Novembro
9:15	Recolha dos alunos na EPTN
10:00	Visita ao Lagar da Pena
10:40	Catering do território e prova de azeite
11:00	Palestra sobre rotulagem, normas de comercialização do produto, empreendedorismo e o mercado dos Azeites (Associação da Pena e da Charruada)
11:45	Contextualização da Grande Rota do Carso e da Pequena Rota dos Moinhos e visita aos Moinhos da Pena e da Charruada
12:30	Saída e regresso à EPTN

Locais: Lagar da Pena, Associação da Pena e da Charruada, Moinhos da Pena e da Charruada

NOTA: EVENTO LIMITADO A 25 PARTICIPANTES (ALUNOS DE 2 TURMAS DE TURISMO DA ESCOLA PROFISSIONAL DE TORRES NOVAS)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Torres Novas
CONTACTO	turismo@cm-torresnovas.pt (Telma Martinho) startup@cm-torresnovas.pt (Helena Caetano)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Projeto Ouro Líquido

[VOLTAR AO MAPA](#)

Vila do Conde

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
HORA	"À Descoberta do Azeite" Almoço Pedagógico Preços: • Comunidade campus 2: 12,50 € • Público geral: 15,00 € • Crianças até 12 anos: 12,50 €

Local: Restaurante da Escola Superior de Hotelaria e Turismo (RESHT)
do Instituto Politécnico do Porto

INSCRIÇÃO VIA EMAIL RESTAURANTE@ESHT.IPP.PT

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto
CONTACTO	bmonteiro@esht.ipp.pt (Bebiana Monteiro)

VOLTAR AO MAPA

Vila Flor

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
10:00	Exposição fotográfica dedicada à temática do Olival, da Oliveira e do Azeite Local: Centro Cultural de Vila Flor
11:30-12:30	- Visita ao Ecomuseu do Azeite do Vale da Vilariça - Prova de azeite e de vinho do Porto - Prova de 3 azeites e de 1 vinho do Porto Terra Sá Local: Ecomuseu do Azeite do Vale da Vilariça
14:30	- Colocação de Pannel Interpretativo junto ao lagar de azeite a céu aberto existente junto ao jardim de Santa Luzia - Prova de Azeites Local: Jardim de Santa Luzia

INSCRIÇÃO: VIA E-MAIL PARA TURISMO@CM-VILAFLOR.PT OU 278 510 104

INSCRIÇÃO - VISITA AO ECOMUSEU:
VIA E-MAIL TERRA_SA@HOTMAIL.COM OU 966 038 303

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Vila Flor / Soc. Agrícola da Qta. Do Barracão da Vilariça Soc. Unip. Lda
CONTACTO	patricialopes@cm-vilaflor.pt (Patrícia Raquel Sousa Lopes) terra_sa@hotmail.com (Rui Manuel Correia Tadeu)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Cooperativa dos Olivicultores de Vila Flor e Ansiães

VOLTAR AO MAPA

Vila Nova de Foz Côa

COMEMORAÇÃO DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

DATA	26 de Novembro
15:00	Sessão de Abertura com momento musical pela Côartes
15:10	Conferência "A Importância do Azeite para a Saúde" Orador: A Confirmar
15:30/15:45	Atividade Simbólica: Reflexão sobre a Oliveira Distribuição de folhas de papel vegetal aos participantes, com o objetivo de redigirem uma frase que expresse o significado da árvore da vida. As frases serão posteriormente colocadas numa oliveira a colocar no Espaço das Terras de Foz Côa e na Oliveira do Museu do Côa Plantar uma oliveira na Central de Camionagem Degustação de azeite em copos de chocolate, temperado com flor de sal
16:00	Deslocação para o Museu do Côa
Local: Espaço Promocional "Das Terras do Côa"	
16:10	Chegada prevista ao Museu do Côa, colocação das restantes mensagens na oliveira, reforçando a ligação comunitária e o simbolismo da árvore.
16:30	Sessão de Yoga com Agostinho Soares, ao ar livre, junto à oliveira do Museu (se as condições climáticas o permitirem) ou no seu interior, promovendo a conexão entre o corpo, a mente e a natureza, num ambiente de serenidade e contemplação.
17:00	Lanche e Encerramento Degustação de chá preparado com folhas de oliveira, reconhecido pelas suas propriedades relaxantes e antioxidantes e bolo de Azeite: confeccionado e gentilmente oferecido pelos jovens do Centro de Atividades e Capacitação para a Inclusão – Centro de Atividades Ocupacionais (CDCI-CAO) da Vila Nova de Foz Côa.

Local: Museu do Côa

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADE(S) ORGANIZADORA(S)	Município de Vila Nova de Foz Côa – Museu do Côa
CONTACTO	anafilipe@cm-fozcoa.pt (Ana Filipe)
ENTIDADES PARCEIRAS:	Fundação Côa Parque

VOLTAR AO MAPA



OLIVE
FOR ALL

A Árvore do
Ouro Líquido

fct
Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

REPÚBLICA
PORTUGUESA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E ENSINO SUPERIOR

Para ver, apreciar e divulgar



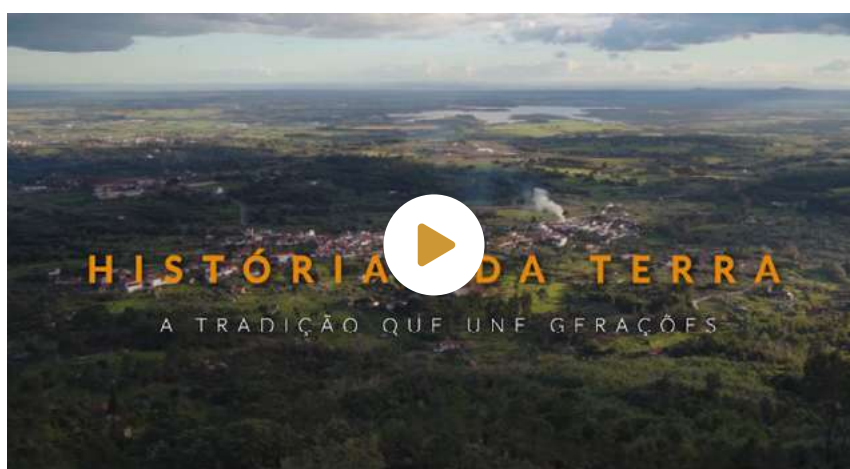
THE LIQUID GOLD

Ouro Líquido – Parte 1: Património
Olivícola



THE LIQUID GOLD

Ouro Líquido – Parte 2: Olivoturismo



POLITÉCNICO
DE LEIRIA

Turismo
Centro
Portugal

CITUR
CENTRO FOR TOURISM
RESEARCH & DEVELOPMENT
AND INNOVATION

CIMO
Centro de
Investigação
de Montanha



Projecto Olive4All

O projeto "[Olive4All – Património Olivícola para o Desenvolvimento Sustentável – Sensibilização da Comunidade para o Património Vivo](#)" (JPICH / 0001 /2020), que foi o vencedor do concurso europeu Cultural Heritage, Identities & Perspectives (CHIP), está a ser desenvolvido por um consórcio liderado pela Universidade de Avignon (França), pelo Politécnico de Leiria e pela Universidade de Salónica (Grécia). Integram a rede portuguesa do projeto Olive4All dez investigadores de várias instituições: Politécnico de Bragança, Politécnico de Tomar, Politécnico de Beja e Universidade da Madeira.

O projeto Olive4All tem como objetivos:

- salvar e promover o património olivícola e oleícola
- sensibilizar as comunidades rurais e urbanas para a importância do património olivícola e oleícola, através de ações que destacam os seus benefícios para a sociedade contemporânea.

Na bacia do Mediterrâneo, a olivicultura abrange 13 milhões de hectares (contra 3,8 milhões de hectares da viticultura), tendo um impacto direto na economia familiar de 10 milhões de explorações agrícolas. No entanto, a modernização tecnológica e a produção intensiva de oliveiras em zona de regadio constituem uma séria ameaça aos modos de produção tradicionais, com o concomitante risco de desaparecimento de um vasto património milénar, natural e cultural, tornando assim premente a adoção de novas abordagens, inovadoras e criativas, com vista à sua salvaguarda. Nesse sentido, os investigadores do projeto OLIVE4ALL realizam um vasto conjunto de atividades relacionadas com três importantes desígnios:

1. **Inventariar o património olivícola/oleícola** dos três países (Portugal, França e Grécia), mapeando os seus vários protagonistas, e investigando as múltiplas dimensões associadas à valorização deste património.
2. **Sensibilizar os atores do património olivícola/oleícola** e os consumidores para a importância deste património, através da criação de sistema transmedia (exposições, centros de degustação, documentários, etc.).
3. **Apoiar o desenvolvimento territorial**, contribuindo para a valorização do património olivícola/oleícola, através de um turismo responsável. Nesse sentido, o OLIVE4ALL apoia os processos de valorização do património olivícola como meio de desenvolvimento local e regional.

Equipa de investigadores portugueses:

- **Francisco Dias**, Professor Coordenador do Politécnico de Leiria, investigador do CITUR
- **Fernanda Oliveira**, Professora Adjunta do Politécnico de Leiria, investigadora do CITUR
- **João Vasconcelos**, Professor Adjunto do Politécnico de Leiria, investigador do IGOT
- **Nuno Rodrigues**, Professor Adjunto do Politécnico de Bragança, investigador do CIMO
- **Eunice Lopes**, Professora Adjunta do Politécnico de Tomar, investigadora do TECHN&ART
- **Josefina Salvado**, Professora Adjunta da Universidade de Coimbra, investigadora do CECH
- **Bebiana Monteiro**, Professora Adjunta do Politécnico do Porto, investigadora do CITUR
- **Victor Figueira**, Professor Adjunto do Politécnico de Beja, investigador do CITUR
- **Bruno Sousa**, Professora Auxiliar da Universidade da Madeira

COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2024

Entidade Regional
do Porto e Norte



Entidade Regional
do Turismo Centro
de Portugal



**Turismo
Centro
Portugal**

Um país
dentro do País

Entidade Regional
do Alentejo e
Ribatejo



Entidade Regional
do Algarve



**visit Algarve
Portugal**



CEPAAL

Centro de Estudos e
Promoção do Azeite do Alentejo



**POLITÉCNICO
DE LEIRIA**