

# Seis propostas para redescobrir a região do Oeste

Há passeios históricos alternativos, vinhos e ginjinha, natureza e aves de rapina. Porque qualquer desculpa é boa para (re)descobrir o Oeste, de Óbidos à Foz do Arelho, do Bombarral às Caldas da Rainha. *Mara Gonçalves*

## Óbidos

### Passear pela história da vila

Para muitos, visitar Óbidos significa percorrer a Rua Direita, subir às muralhas, entrar no largo do castelo, passar pelos miradouros e ir embora. Ivo Soares, director-executivo e guia da Silver Coast Travelling, quer “mostrar Óbidos de uma forma diferente”, com “uma roupagem histórica interessante”, e levar os turistas a conhecer a vila para lá da rua principal. Por isso, o passeio começa ainda fora das muralhas, junto ao Cruzeiro da Memória. O monumento, guardado por um alpendre branco, ali à beira da estrada, mesmo antes de entrarmos para o parque de estacionamento principal, assinala o local onde terão acampado as tropas de D. Afonso Henriques durante a

conquista de Óbidos aos mouros no século XII.

Ao contrário do que se poderia supor, naquela altura a entrada principal não se fazia pela emblemática Porta da Vila - a muralha “ainda estava longe” de ter o perímetro actual - mas antes por uma entrada que existia na “vertente norte”, mais próxima do castelo. A tomada da vila pelos portugueses, no entanto, seria feita pela “porta da traição”. “Conta-se que havia uma moura apaixonada pelo [comandante] Gonçalo Mendes da Maia e foi ela quem abriu a porta”, recorda Ivo Soares. Durante a noite, os soldados ter-se-iam “disfarçado com ramos de laranjeiras” para percorrerem os campos agrícolas sem serem detectados e tomado o castelo.



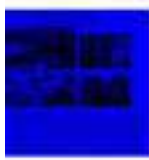
Já quase no final da visita haveremos de atravessar a tal entrada traiçoeira mas, por agora, é para a Porta da Vila que nos encaminha-

mos. Tal como alguns trechos da muralha, também o icónico retábulo de azulejos do varandim está actualmente em processo de

restauro, cerrado ao olhar dos visitantes. Daqui, a entrada na vila bifurca-se em duas ruas - Direita e Josefa de Óbidos - com propósitos defensivos. “Assim os invasores não tinham noção de qual era o caminho mais rápido para o castelo.”

Começamos pela Rua Direita. Ao passarmos pela actual Casa da Música, Ivo Soares lembra ter sido ali que decorreu “a primeira reunião para debater a revolução de Abril”. Mais à frente, entramos na Livraria do Mercado para espreitar a banca de frutas e de hortaliças. O mercado biológico já ocupava este antigo armazém - que, noutras vidas, também chegou a ser sala de ensaio da banda filarmónica e quartel de bombeiros - antes de os livros começarem a subir pelas paredes em caixas de fruta, em 2013.





RUI GAUDÊNCIO

Em Óbidos, além da vila muralhada (à esquerda), pode passear pela lagoa (à esquerda, em baixo) ou visitar as fábricas de produção de ginginha, Oppidum e Frutóbidos (em baixo)



NUNO FERREIRA MONTEIRO



NUNO FERREIRA MONTEIRO

“Tínhamos uma banca só nossa com livros de agricultura biológica”, conta João Baptista, proprietário da Green Services, empresa responsável pelo mercado biológico. Não havia livros da especialidade que chegassem, por isso encheram-se as velhas caixas com fundos de coleções, numa parceria com a Ler Devagar. Tanto uns como outros eram “recursos usados, em fim de vida”. O “espírito de reutilização” veio resgatá-los e dar-lhes um novo propósito. À nossa frente, as bancas enchem-se de frutas e produtos hortícolas cultivados pelos agricultores associados, sempre da região, sempre biológicos. Por esta altura, dominam as maçãs: golden, TF505, pipo de basto, querino, jonagol, bravo esmolfe. Já pêra rocha, só em licor. “Houve pouca produção

e foi tudo para exportação”, indica João Baptista.

De volta à rua, desviamos-nos do “roteiro típico”, entrando pela Rua Josefa de Óbidos, para cruzar três das doze igrejas e capelas existentes na vila muralhada: a Igreja de São Pedro, onde foi sepultada a pintora Josefa de Óbidos; a Igreja da Misericórdia - fundada por D. Leonor; e a Igreja de Santa Maria - erguida por D. Afonso Henriques “sobre um templo visigótico”, diz-se. Se prestarmos atenção, aponta Ivo, todos estes templos têm a faixa exterior cinzenta. Hoje “não quer dizer nada”, mas outrora as diferentes cores serviam para “fazer a distinção entre as contribuições ao alcaide”. O IMI de outros tempos: de lista amarela, as casas da plebe; de vermelho, os edifícios dos no-

bres; o azul estava ligado às posses do castelo; e o cinzento era reservado aos templos religiosos.

Para lá da igreja de Santa Maria, no largo principal da vila, ficava a antiga mouraria e, mais tarde, a judiaria. Desse tempo, já nada resta. Por isso, vamos subindo por ruas e travessas bucólicas até ao miradouro, junto às torres do castelo. Pela Rua da Talhada, chegamos à porta da traição. Atravessa para vistas panorâmicas sobre os campos agrícolas, outrora parte do dote das rainhas, assim como toda a vila de Óbidos. Continuamos pela rua, sempre rente às muralhas, até outro miradouro: uma ilha de telhados aos nossos pés. Daqui, basta descer por umas ruazinhas silenciosas para regressar ao ponto de partida.

## Ginjinha

### Visitar uma empresa produtora de licor

Na altura das colheitas, por volta de Julho, trabalha-se das “sete à meia-noite” na Oppidum. Mais de 100 produtores locais vão chegando à empresa familiar de produção de licor, localizada no Sobral da Lagoa, com caixas carregadas de ginjas e tudo tem de ser processado naquele mesmo dia. Toneladas de frutos são separados dos pés e colocados numa infusão hidroalcoólica, onde ficam “vários anos” a macerar. “É uma loucura”, desabafa Marta Pimpão. Às tantas, já só se vêem ginjas: nos “sonhos”, até nas “figueiras”, ri-se.

Nessa altura, a produtora de ginjinha de Óbidos fecha a visitas, mas,

por agora, a rotina é calma e Marta Pimpão e o pai, Dário, vão-nos guiando pelas diferentes salas da Oppidum. Onde era a antiga padaria dos avós de Marta fica agora a zona de confeção, utilizada “duas ou três vezes por ano”, para terminar o licor. Depois do período de maceração, é aqui que as ginjas são escorridas, prensadas e colocadas numa calda de açúcar “para baixar o teor alcoólico até aos 29º”. No antigo galinheiro, fica a “sala de encher”.

O bisavô de Marta já fazia negócio da ginja, mas, à época, era apenas armazenista, intermediário entre os agricultores e as fábricas de licores de Alcoabaça. Na região, os ginjais foram sendo utilizados para demarcar propriedades agrícolas e, ainda hoje, são um “complemento importante” para muitos agri- →



cultores. Foi Dário Pimpão quem primeiro “pegou no trabalhar do fruto” em Óbidos para produzir licor no concelho. “Achei que havia um grande potencial”, recorda agora. Tudo começou quando a Abadia foi à falência, uma das principais empresas de licore a quem forneciam ginja. “Tinham produto nosso que não tinha sido pago, então compreilhes essa ginja, já trabalhada, e fui fazendo experiências”, conta. A Opidum nasceu em 1987. Hoje produz “cerca de 80 mil” garrafas por ano, com diferentes capacidades, estima Marta Pimpão.

Se aqui a produção se mantém artesanal, na Frutóbidos, localizada na Amoreira, já se fabrica licor de ginja de uma forma mais industrial, em grandes cubas de inox. A diferença está, essencialmente, nas quantidades: daqui saem “230 mil garrafas de licor por ano”, de diferentes dimensões, há-de contabilizar Marina Brás. Além de bolachas, gomas, chá, biscoitos e pastéis de nata com ginja, entre outros produtos. Já a origem da empresa remonta à mesma família: foi Joaquim Pimpão (e o irmão Dário, numa primeira fase) que fundou a Frutóbidos em 1988, tendo depois vendido a empresa em 2001.

É Marina Brás, a actual proprietária, quem nos conta a história da ginja: o fruto terá chegado a Portugal “com os romanos” e, mais tarde, sido redescoberto pelos frades de Alcobaça. Em Óbidos, “o costume de beber ginja” terá começado com “o senhor Montez”, dono de uma casa de antiguidades - forjadas, diz-se - na vila muralhada. Costumava ir comprar licor de ginja a Alcobaça e ganhou o hábito de oferecer um copo a quem comprava uma peça na loja. Local de encontro de compradores e de amigos, cedo a casa de antiguidades tornou-se um bar. Montez tornou-se sócio de Joaquim e o espaço - hoje o Bar Ibn Errik Rex - seria o “primeiro cliente da Fru-

## O Centro de Interpretação da Lagoa de Óbidos deverá nascer este ano para dar a conhecer “os valores naturais, o património histórico e as gentes locais”

tóbidos”. “Ainda hoje são”, conta Marina.

Tanto uma empresa como a outra estão abertas a visitas (sob marcação prévia). E é possível fazê-lo num dos roteiros organizados pela Silver Coast Travelling (inclui visita guiada à vila de Óbidos e a uma das empresas produtoras de licor de ginja).

Do passeio, fica uma dica: a produção pode ser mais artesanal ou mais industrial, a marca pode ser A ou B e a garrafa vir com ou sem elas. Para saber se o que se está a beber - ou a comprar - é ginjinha de Óbidos “verdadeira” é apenas preciso olhar para o rótulo. Na lista, só podem vir quatro ingredientes: ginjas, açúcar, água e álcool.

### Lagoa de Óbidos

A “pérola” vai ter um centro de interpretação

Ainda não há uma data exacta, mas o Centro de Interpretação da Lagoa de Óbidos deverá nascer este ano, depois de ter sido um dos projectos vencedores da primeira edição do Orçamento Participativo Portugal, em 2017. O processo começou em Maio do ano passado e a perspectiva é que tudo fique pronto “entre Abril e Outubro”, avança Rita Martins, bióloga da Liga para a Protecção da Natureza (LPN).

O espelho de água - um braço de mar encurralado pelo cordão dunar que se formou entre a Foz do Arelho e o Bom Sucesso há “mais de seis mil anos” - é hoje a “maior lagoa costeira portuguesa”, apesar de contar com “um nono do tamanho original”. Na verdade, esclarece Rita Martins, o processo natural seria o seu progressivo assoreamento, até à extinção, tal como aconteceu com outras lagoas que existiram na região. Paradoxalmente, é o homem que a mantém viva e que, ao mesmo tempo, acelera a sua morte. Se, por um lado, “a ligação ao mar é aberta de forma artificial desde o século XV”, por outro, a lagoa “está a regredir muito rapidamente e de forma mais acelerada por acção do homem”.

“É um problema muito vivido junto destas populações porque historicamente as suas famílias sempre dependeram dela”, vai contando a bióloga enquanto nos aproximamos das águas mansas. Durante séculos, as aldeias erguidas junto às margens alimentaram-se da lagoa, na pesca e na apanha de bivalves. “Depois trocavam o que sobrava pelos produtos hortícolas que não tinham na horta”. Quando o apupo soava, sabiam que era tempo de ir para a praia escavar a aberta entre as dunas - é aquele buraco de mar que garante a conservação de todo o ecossistema, hoje mantido

pelos retroescavadoras que encontraremos no areal. Ainda hoje, na aldeia do Vau, “cerca de 60 famílias dependem da lagoa”. Nas cabanas de cana, ainda há quem espere pela maré certa para regressar ao barco.

São estas histórias, saberes e tradições, na maioria dos casos transmitidos de “boca em boca” ao longo de gerações, que o centro de interpretação quer preservar numa recolha de testemunhos que está a ser realizado junto da população local. Outro dos objectivos é mostrar a biodiversidade existente na lagoa, a “pérola dos dois concelhos” que a circundam, Óbidos e Caldas da Rainha. O ecossistema integra zonas de serras, de dunas, de matagais e de sapais, numa sopa de águas salgadas, salobras e doces com cerca de 6km de área. É berçário de “muitas espécies que comemos”, como robalos e solhas, é casa de outras que só existem aqui, caso de um gafanhoto endémico da Poça do Vau, e restaurante privilegiado de outras tantas. Segundo Rita Martins, “não é fácil encontrar tanta diversidade de espécies num sítio só”, o que torna a lagoa de Óbidos num local singular para a observação de aves. Como os ventos raramente cessam por aqui, é ainda “um dos melhores sítios para a prática de desportos náuticos” como vela, kitesurf, windsurf, stand up paddle ou



A lagoa de Óbidos é um lugar privilegiado para a observação de aves (na outra página); já na Quinta do Sanguinhal (à esquerda) tudo gira em torno do vinho e na Quinta da Foz (em baixo) há várias actividades para experimentar, como falcoaria ou apicultura



remo. O percurso lavrado ao longo da margem está aberto a passeios pedestres ou de bicicleta.

O objectivo do centro de interpretação é congregar todas estas vertentes num único lugar. A sede ficará na Foz do Arelho, com um quiosque digital e uma exposição permanente sobre a lagoa, que querem ver funcionar como ponto de partida para os turistas mas, sobretudo, como ponto de encontro da comunidade local. A ideia é que o centro seja, mais do que um espaço físico, um “pólo dinâmico”, com actividades em torno de toda a lagoa e uma oferta turística ordenada e diversificada, que “dê a conhecer os valores naturais, o património histórico e cultural e as gentes locais”.

### Quinta da Foz Experimental falcoaria, apicultura ou tiro com arco

Miguel Gomes e Horus já nos esperam na sala principal, enquanto pai e filho, ambos de nome Francisco Paiva Calado, nos vão mostrando os cantos à Quinta da Foz, propriedade com cerca de 500 anos. A família ainda habita a casa, mas há alguns anos que acolhe hóspedes (os quatro quartos disponíveis estão, neste momento, a ser remodelados) e diversas actividades.

Junto à lareira, entre bolachas e chá com folhas de cidreira apanhadas na quinta, Miguel Gomes faz as introduções à falcoaria tradicional com um paciente falcão sacre, *Horus*, quase a adormecer sobre a luva. O local não foi escolhido ao acaso. Era junto à lareira e à luz das velas que o falcoeiro finalizava o primeiro “socializar da ave”, depois de esta ter sido capturada na natureza ou recolhida junto de um criador. “Posso dizer-vos que agora tenho uma técnica nova: faço com a luz da televisão”, ri-se Miguel. Quando a ave já se alimenta na mão do falcoeiro, o processo da “velada” está quase a terminar. Depois, “abre-se uma janela e espera-se que nasça o sol”. “O tempo que demora a iluminar a sala é o tempo que ela precisa para reconhecer quem esteve com ela durante os últimos dois dias fui eu e, a partir daí, temos uma ave na mão, como esta está.”

Miguel faz falcoaria clássica. Tem falcões, águias, bufos. Faz criação. “Não é uma profissão, por muito que queiramos. É uma forma de estar.” As aves estão sempre em primeiro lugar. Não tem férias desde que é falcoeiro, pelo menos “férias sem aves”. Com uma das águias tem “um casamento há mais de 20 anos”. “Se queremos ter aves que estão bem conosco e que nos acei-

tem, temos de dar-lhes a liberdade que precisam. A liberdade delas é a nossa prisão.” Os goles de chá vão ritmando as histórias e as peripécias. Mais tarde, há-de falar-nos de um tipo de falcoaria que nasceu na Península Ibérica - classificado como Património Imaterial pela UNESCO - e do auge da arte em Portugal, primeiro durante o reinado de D. Dinis e, mais tarde, com D. Fernando. “O castelo de Leiria já é construído com uma ala do falcoeiro.” Era composta por um quarto e um jardim interior, onde as aves eram “postas a jardinar para estarem preparadas para caçar com o rei no dia seguinte”, conta.

No hall de entrada, Luís Estrela vem falar-nos de abelhas. A maioria das pessoas, diz o apicultor, resumem as “às picadas e ao mel”. Mas há que ter em conta “o impacto que elas têm em toda a biodiversidade do planeta”. E deixa um aviso: “temos de mudar de comportamento”, porque as abelhas estão a morrer. Poluição, alterações climáticas e a chegada da vespa asiática a solo europeu são algumas dos principais preocupações. “O impacto já é maior do que aquele calculado por Einstein”, alerta Luís Estrela. O *workshop* varia consoante o tipo de clientes (casais, grupos, crianças), mas a educação ambiental é um dos focos principais. E a desmistificação de alguns mitos. Assobiar? Só se for para acalmar-nos, porque as abelhas “não têm ouvidos”. Mel cristalizado é para deitar fora? Antes pelo contrário: a cristalização é um processo natural, o que indica que, à partida, “não foi tocado” nem tem outros ingredientes. Basta aquecê-lo lentamente e volta a ficar líquido para sempre.

Ainda vamos mascar favos de mel como pastilha elástica e provar pólen, gotas de própolis e mel de castanheiro, mas desta vez só temos tempo para uma pequena amostra de cada actividade. Num picadeiro iluminado com tochas, Luís Gonçalves ensina-nos a fazer tiro com



As personagens da Alter Egos Bordallo vão-nos guiando pelo centro histórico das Caldas da Rainha (nesta página); a Taberna Marginal oferece tapas do mundo (na página ao lado)



arco. Relaxar, levantar o braço ao nível do ombro, espreitar o alvo sobre o perfil da seta, puxar e largar. Parece fácil, mas sem o apoio das mãos do instrutor tudo treme na tensão do disparo. Seriam precisas mais algumas tentativas. Mas o alvo, vai incentivando Luís, pouco importa. Não é uma competição e pode nem ser um desafio, antes uma terapia. Às vezes, conta, não deixa nada à frente dos atiradores. Só o prazer de fazer a seta voar sem destino.

### Quinta do Sanguinhal

#### Descobrir a região de copo na mão

Num país de tradição vitivinícola, o vinho é muito mais do que “encher e esvaziar um copo”. É isso que a West Side Stories quer mostrar com sete rotas temáticas pela região dos vinhos de Lisboa, misturando natureza, património e visitas guiadas a quintas e adegas locais num único passeio. Normalmente, a Rota Vintage palmilha o território desde Óbidos a Alenquer, mas desta vez temos tempo apenas para uma única paragem no percurso: a histórica Quinta do Sanguinhal, no Bombarral.

A companhia agrícola foi fundada por Abel Pereira da Fonseca, nome incontornável do sector, em 1926, unindo o labor das três quintas da família naquele concelho: Sanguinhal, Cerejeiras e São Francisco. Quem nos vai contando a história, em passo acelerado, é Ana Reis, bisneta de Abel Pereira da Fonseca e responsável pela área de enoturismo da empresa.

A visita começa na cave de envelhecimento, onde tudo é ainda original, dos tectos altos em ripas de madeira aos 36 tonéis, cada um com capacidade para 3500 litros (cerca de quatro mil garrafas). “Na altura, tínhamos tanoeiros a trabalhar aqui connosco e eles foram construídos aqui dentro”, conta Ana. É aqui que são envelhecidas as aguardentes



vinicas e o vinho licoroso, que “se equipara ao vinho do Porto”. Ainda hoje, repara a responsável, há muita gente que “desconhece que existe produção de vinho fortificado fora da região demarcada do Douro”. “Mas era muito comum os produtores, nomeadamente o meu bisavô, destilarem a produção da região para poderem abastecer os produtores de vinho do Porto”, recorda.

Para descrever o processo, Ana leva-nos até à destilaria. A velha maquinaria ainda está toda lá: de um

lado, o equipamento para destilar o vinho que, depois, iria envelhecer naquelas enormes barricas; do outro, os alambiques utilizados na produção de aguardente bagaceira. Tudo era aproveitado. Depois de destiladas, as sobras do bagaço eram colocadas a secar nas gavetas que Ana aponta agora. “Servia para alimentar o gado. Actualmente, tudo o que é possível reutilizar, usamos para fertilizar os solos.”

Já estamos entre os talhões das vinhas, negras, completamente despi-

das por esta altura do ano, quando Ana nos fala da importância da geografia para o carácter dos vinhos aqui produzidos. “Estamos muito junto ao mar, portanto temos uma influência atlântica notória, e esta serra [de Montejunto] faz aqui uma barreira aos ventos, criando uma zona muito húmida”, enumera. “Para os vinhos é fantástico, porque temos uma maturação sempre mais lenta e, ao mesmo tempo, não há necessidade de irrigar.”

A visita termina com uma degustação de vinhos da empresa junto aos velhos lagares, uns dos maiores e mais antigos da Península Ibérica, com prensas de fuso e vara a irromper pela sala, a mais antiga das quais datada de 1871. Agora sim, encham-se os copos, provem-se os vinhos.

### Caldas da Rainha

#### Seguir os passos teatrais de Raphael Bordallo Pinheiro

No Parque D. Carlos I, há um gato à nossa espera. Fartos bigodes, cartola, fraque negro e bengala, Gato Pires salta do banco de jardim para mostrar-nos o lado carismático, namoradeiro e charmoso de Raphael Bordallo Pinheiro. “O que vale é

que um gato, como eu, tem sete vidas, como o meu querido Raphael, que sete vidas não terá, mas sete ofícios”, diz, às tantas Gato Pires, depois de contar uma história de noite de boémia bem regada. Raphael Bordallo Pinheiro foi ceramista, jornalista, caricaturista, artesão, decorador, encenador e professor, entre tantas outras declinações de um artista multifacetado. Em 1884, veio instalar uma fábrica de faianças, com escola e museu, nas Caldas da Rainha - e, desde então, é um dos nomes maiores do concelho.

Já o Gato Pires desapareceu e é agora Maria Calaça Baptista, vestida em trajes da época, quem nos guia pelo parque, explicando ao que viemos. Através da criação de três personagens fictícias (interpretados por Inês Fouto), a dupla da Alter Egos Bordallo pretende contar a história do centro histórico da cidade, ao mesmo tempo que vai encarnando “a personalidade, as motivações e a paixão do mestre Raphael Bordallo Pinheiro”. À nossa frente, erguem-se os pavilhões construídos em 1889 para ampliar a capacidade do hospital termal, “o mais antigo do mundo em funcionamento”, mandado construir por

*“Alma de pássaro, minha querida, têm todos aqueles que não se contentam em ser aquilo que os mandaram ser”*



D. Leonor. É no interior do hospital que encontraremos a Marquês, segunda personagem deste roteiro teatralizado.

Mas, por agora, ainda passeamos pelo jardim romântico ao som da história. “Raphael Bordallo Pinheiro fazia termas nas Caldas da Rainha e sabia o potencial da manufatura de cerâmica de então.” Nos finais do século XIX, havia na cidade “um grande espólio de cerâmica artesanal feito por muitos artistas mas [o sector] não estava muito profissionalizado”. Foram os irmãos Bordallo Pinheiro que fundaram a primeira industrialização da cerâmica, com os fornos e a maquinaria que Feliciano e Columbano procuraram nas viagens pela Europa e os desenhos e caricaturas de Raphael.

Passamos pelo Museu José Malhoa - o primeiro aberto ao público em Portugal com base numa coleção privada - e seguimos por algumas das peças de engonço agiantadas da Rota Bordaliana rumo ao hospital termal. O edifício que deu origem à cidade deverá reabrir ao público “em breve”. É num dos seus corredores, sob o aroma das águas sulfurosas, que encontramos

a Marquês. Eterna apaixonada de Raphael, a personagem fala-nos da época áurea das termas, em que os abastados de Lisboa vinham aqui passar temporadas, mas sobretudo de um tempo em que as mulheres tinham pouca liberdade. “Na parte de trás da fotografia, apenas uma frase: Alma de pássaro, minha querida, têm todos aqueles que não se contentam em ser aquilo que os mandaram ser.”

Fundador de três revistas satíricas, Bordallo Pinheiro era um crítico dos costumes da época, da política e da sociedade portuguesa. É disso que nos fala a última personagem, já depois de percorrermos a Rua da Liberdade, “conhecida por ter algumas fábricas da tradicional cerâmica das Caldas da Rainha”, e pelo largo onde, todas as manhãs, ainda decorre o mercado da fruta. Maria “pontos nos is” é da “geração dos 40”, da geração que tirou curso superior e não encontra emprego no país, da geração à rasca e dos recibos verdes. “E, então, o que é que vamos fazer? Arregaçar as mangas e começar tudo de início.”

**A Fugas viajou a convite da Obidos.com**

## guia



### Hotel Real d'Óbidos

Rua D. João de Ornelas - Óbidos

Tel.: 262 955 090  
E-mail: info@hotelrealdobidos.com  
www.hotelrealdobidos.com

### Josefa d'Óbidos Hotel

Rua D. João de Ornelas - Óbidos

Tel.: 262 955 010  
E-mail: geral@josefadbidoshotel.pt  
www.josefadbidoshotel.com



### Capinha d'Óbidos

Padaria e pastelaria  
Rua Direita, 105 - Óbidos

Tel.: 262 958 034  
E-mail: capinhadeobidos@gmail.com  
Facebook: @capinhadeobidos

### Jamon Jamon

Restaurante de tapas portuguesas  
Rua da Biquinha, Largo do Chafariz Novo - Óbidos

Tel.: 916 208 162  
E-mail: jamonjamonobidos@gmail.com  
Facebook: @petiscosjamonjamon

### Maratona

Restaurante de cozinha criativa e urbana generalista  
Praça 25 de Abril, 15 - Caldas da Rainha

Tel.: 262 841 483  
E-mail: info@maratona.tv  
Facebook: @maratonacaldas

### Taberna Marginal

Taberna contemporânea com pratos de inspiração internacional para partilhar  
Av. Marginal, 26, loja 2 - S. Martinho do Porto  
Tel.: 262 140 419  
taberna-marginal.business.site

### Távola

Restaurante tradicional português

Rua Francisco Almeida Grandela, 135-A - Foz do Arelho  
Tel.: 262 979 676 / 262 082 535  
E-mail: restaurantetavolafozarelh@gmail.com  
Facebook: Restaurante-Távola-254979155039131



### Alter Egos Bordallo Pinheiro

Rua Almirante Cândido dos Reis, 71 - Caldas da Rainha

Tel.: 965 436 343  
E-mail: cenasteatro@gmail.com  
www.cenasteatro.com  
Horário: quartas e domingos às 11h, para um mínimo de dez pessoas (inscrição prévia obrigatória, com um mínimo de 48h de antecedência)  
Preços: 15€ por adulto e 7,50€ por criança (7-12 anos)

### Apistrela

Palestras e workshops sobre apicultura

Rua da Igreja, 1-3 - Benquerenças - Castelo Branco (sede)  
Tel.: 919 440 329  
E-mail: geral@apistrela.pt  
www.apistrela.pt

### Companhia Agrícola do Sanguinhal

Visita à Quinta do Sanguinhal e prova de vinhos

Bombarral  
GPS: 39° 15' 16.51"N \_ 9° 8' 38.94"W  
Tel.: 262 609 190 / 914 493 231  
E-mail: enoturismo@vinhos-sanguinhal.pt  
www.vinhos-sanguinhal.pt

### Frutóbidos

Produção de ginja  
Estrada Nacional 114, 21-A - Amoreira (Óbidos)  
Tel.: 262 969 479  
E-mail: info@frutobidos.pt  
www.frutobidos.pt

### Green Services

Actividades agroturísticas, mercado biológico de Óbidos e passeios de charrete  
Rua José Francisco de Sousa, 36, cave - Caldas da Rainha  
Tel.: 262184430 / 919 338 186  
E-mail: greenservices@netvisao.pt  
www.charretesdooste.com

### Oppidum

Produção de ginjinha  
Rua da Escola, 2 - Sobral da Lagoa  
Tel.: 262 969 109 / 966 641 924  
E-mail: info@ginjadeobidos.com  
ginjadeobidos.com

### Quinta da Foz

Acolhe experiências de apicultura, falcoaria, tiro com arco, vinhos e piquenique obrigatória, com um mínimo de 48h de antecedência  
Largo do Arraial - Foz do Arelho  
Tel.: 969 785 047  
E-mail: quintadafoz@sapo.pt  
www.quintafozarelh.com

### Silver Coast Travelling

Visitas guiadas e experiências turísticas na região do Oeste  
Rua General Amílcar Mota, 16 - Caldas da Rainha  
Tel.: 961 481 448  
E-mail: geral@silvercoasttravelling.com  
www.silvercoasttravelling.com

### Tiro com Arco Luís Gonçalves

Aulas de iniciação e workshops de tiro com arco  
Tel.: 965 364 216  
E-mail: lug.tirocomarco@gmail.com  
lugtirocomarco.weebly.com

### West Side Stories

Passeios temáticos pela Região de Vinhos de Lisboa  
Calçada Francisco Carmo, 32 - Alenquer  
Tel.: 969853231  
E-mail: info@westsidestorieswestsidestories.pt



# F

FUGAS | Público N.º 10.505 | Sábado 26 Janeiro 2019

## Viagens

# Uma semana na Tailândia de carne e osso

### Hotel

Acordar no Monumental é uma cereja no topo do Porto

### Passeio

Seis programas para redescobrir o nosso Oeste

