

Programação Beira Baixa Cultural 2018

Município	Dia	Atividade	Pequeno Descritivo
Ateliês temáticos de cultura e gastronomia			
Oleiros	27/01/2018	Ateliê da Broa da Isna e da Castanha	O Ateliê da Broa e da Castanha está inserido na iniciativa municipal "Dez Freguesias, Dez Experiências" que pretende animar o território, divulgar artes, ofícios e tradições regionais, atraindo visitantes e turistas, e envolvendo de forma voluntária a comunidade local e os grupos locais. Este ateliê foi composto por um percurso pedestre no qual foi possível interpretar castanheiros seculares, javalis e experienciar as várias fases de elaboração da típica Broa da Isna. No mesmo percurso também foi possível assistir a uma recriação histórica de uma caçada do rei D. Carlos I.
Oleiros	24/02/2018	Ateliê do Fumeiro e das Sopas	O Ateliê do Fumeiro e das Sopas consistiu numa ação de apreciação gastronómica, alienada com uma recriação histórica do quotidiano monástico e aconchego a viandantes e peregrino. Nesta atividade foi possível assistir à elaboração ao vivo de enchidos e ficar a perceber o processo originário do fumeiro tradicional, bem como degustar algumas iguarias típicas.
Proença-a-Nova	07/04/2018	Ciclo do Pão	Os participantes tiveram oportunidade de descobrir como se faz um pão caseiro com sabor a Beira Baixa. Enquanto a massa levedava, foram visitados pontos fundamentais deste ciclo do pão, nomeadamente a eira, o moinho junto à Ribeira da Fróia e, a concluir, o forno comunitário. Na altura das ceifas, eram muitos os homens da Beira - conhecidos como os ratinhos - que se deslocavam para o Alentejo onde ficavam largas semanas a ceifar. Também essas memórias foram evocadas por quem viveu a experiência.
Proença-a-Nova	14/04/2018	O Queijo	Os convidados que dinamizaram este atelier falaram dos diferentes tipos de leite, das características dos coalhos existentes, convidando depois os presentes a fazerem o seu próprio queijo. O tipo de leite que se usa, o coalho que se escolhe, a técnica que se imprime e se o queijo é para consumir em fresco ou curado são questões que influenciam o produto final que se vai obter. Independentemente das escolhas que se fizerem, o processo de fazer queijo continua hoje em dia a ser uma atividade em destaque no concelho de Proença-a-Nova, quer de forma profissional, quer de forma individual pois ainda há quem mantenha pequenos rebanhos e consuma o seu próprio leite e derivados.
Oleiros	28/04/2018	Ateliê do Vinho Callum e do Mel	O Ateliê do Vinho Callum e do Mel é mais uma das iniciativas que pretendia divulgar os seus ativos endógenos, bem como o seu património histórico e etnográfico. A atividade iniciou-se com um passeio pedestre onde se pode observar alguns arcaísmos vitícolas da casta Callum, onde foi possível também ver um apicultor com as suas colmeias e provar um favo de mel. Para finalizar esta ação houve uma recriação histórica a cargo da Companhia Viv'Arte com o tema "A romanização do vinho e as festas báquicas".
Proença-a-Nova	07/07/2018	O Queijo	Os convidados que dinamizaram este atelier falaram dos diferentes tipos de leite, das características dos coalhos existentes, convidando depois os presentes a fazerem o seu próprio queijo. O tipo de leite que se usa, o coalho que se escolhe, a técnica que se imprime e se o queijo é para consumir em fresco ou curado são questões que influenciam o produto final que se vai obter. Independentemente das escolhas que se fizerem, o processo de fazer queijo continua hoje em dia a ser uma atividade em destaque no concelho de Proença-a-Nova, quer de forma profissional, quer de forma individual pois ainda há quem mantenha pequenos rebanhos e consuma o seu próprio leite e derivados.
Oleiros	28/07/2018	Ateliê do Zêzere	O Ateliê do Zêzere foi uma atividade com o intuito de promover e evidenciar o rio Zêzere, a exploração socioeconómica e o património cultural e religioso. Foi através da realização de um passeio pedestre, que a comunidade local teve o prazer de poder recriar várias atividades como a pastorícia, o linho, a lavagem de roupa na fonte, a lavoura, entre outras. O fim desta atividade culminou com uma recriação histórica com o tema, "O antigo quotidiano nas margens do rio, o ancoradouro de Viriato e o porto d'abrigo lusitano".
Proença-a-Nova	04/08/2018	Os segredos da tigelada	Os Segredos da Tigelada foi uma atividade que permitiu aos seus participantes aprenderem a confeccionar o doce típico da região e a descobrir o segredo que está por de trás da sua cozedura. De salientar que a escolha dos ingredientes pode influenciar o seu sabor. No primeiro ateliê o Chef Rui Lopes deu a provar duas variações da receita com a sua autoria, utilizando produtos tradicionais do concelho: uma com queijo cabra e pimenta rosa e outra com castanha.
Vila Velha de Ródão	15/09/2018	Segredos e sabores das Terras de Oiro	Durante o fim-de-semana 15 e 16 de setembro decorreu o VI Festival das Sopas de Peixe, onde se integraram os ateliês temáticos. Este festival pretende valorizar e promover a gastronomia local, têm destaque as ementas da Sopa de Peixe, não descuidando os outros pratos típicos da região. No primeiro dia, o tema do atelier gastronómico foi "Segredos e Sabores das Terras de Oiro" preconizado pela Chef Luisinha.
Vila Velha de Ródão	16/09/2018	Segredos e sabores das Terras de Oiro	Durante o fim-de-semana 15 e 16 de setembro decorreu o VI Festival das Sopas de Peixe, onde se integraram os ateliês temáticos. Este festival pretende valorizar e promover a gastronomia local, têm destaque as ementas da Sopa de Peixe, não descuidando os outros pratos típicos da região. No segundo dia o atelier gastronómico foi novamente da autoria da Chef Luisinha na presença do Chef Cristiano Louro, vencedor do concurso Portas de Ródão na categoria "O Melhor Doce".
Proença-a-Nova	22/09/2018	O ciclo do pão	Os participantes tiveram oportunidade de descobrir como se faz um pão caseiro com sabor a Beira Baixa. Enquanto a massa levedava, foram visitados pontos fundamentais deste ciclo do pão, nomeadamente a eira, o moinho junto à Ribeira da Fróia e, a concluir, o forno comunitário. Na altura das ceifas, eram muitos os homens da Beira - conhecidos como os ratinhos - que se deslocavam para o Alentejo onde ficavam largas semanas a ceifar. Também essas memórias foram evocadas por quem viveu a experiência.
Proença-a-Nova	27/10/2018	Os segredos da tigelada	Os Segredos da Tigelada foi uma atividade que permitiu aos seus participantes aprenderem a confeccionar o doce típico da região e a descobrir o segredo que está por de trás da sua cozedura. De salientar que a escolha dos ingredientes pode influenciar o seu sabor.
Vila Velha de Ródão	01/11/2018	Vamos Fazer Pão	A Feira de Todos os Santos é uma iniciativa e tradição do Município de Vila Velha de Ródão, e que no ano de 2018 incluiu o projecto da Beira Baixa Cultural oferecendo ateliês de gastronomia. Deste modo, a feira programou dois ateliês, um mais direccionado para adultos "Vamos fazer pão!" e outro direccionado para os mais novos "Bolinhos com castanhas".
Vila Velha de Ródão	01/11/2018	Bolinhos com Castanhas	A Feira de Todos os Santos é uma iniciativa e tradição do Município de Vila Velha de Ródão, e que no ano de 2018 incluiu o projecto da Beira Baixa Cultural oferecendo ateliês de gastronomia. Deste modo, a feira programou dois ateliês, um mais direccionado para adultos "Vamos fazer pão!" e outro direccionado para os mais novos "Bolinhos com castanhas".
Oleiros	03/11/2018	Ateliê do Medronho	O Ateliê do Medronho foi uma das experiências incluída na atividade municipal "Dez Freguesias, Dez Experiências". Esta ação integrou um interativo passeio pedestre, dando a conhecer algumas tradições agrícolas, relacionadas em maioria ao fruto em destaque, o medronho. Esta experiência incorporou também a recriação histórica "Os Madeiranenses da diáspora".
Penamacor	17/11/2018	Ateliê de construção de adufes	O adufe é um instrumento musical tradicional das Beiras e, como tal, importa preservá-lo e valorizá-lo, uma vez que é um instrumento que poucos conhecem e o sabem tocar. Deste modo, realizou-se um ateliê de construção de adufes no qual os participantes puderam aprender a construir e tocar o instrumento musical.
Penamacor	08/12/2018	Ateliê Gastronomia	S/ info

Programação Beira Baixa Cultural 2018

Penamacor	23/12/2018	Ateliê Gastronomia com Valdir Lubave	O Ateliê Gastronómico, com a presença do Chef Valdir Lubave, ocorreu na tenda "Natal na Floresta" onde decorreram diversas atividades de educação ambiental. O workshop "Sabores da Floresta" orientado pelo Chef deu a conhecer aos visitantes alguns produtos comestíveis, e que podemos colher na floresta.
Penamacor	19/01/2019	Ateliê Gastronomia "Show cooking de comida tradicional"	Incorporado na Festa das Varas e do Fumeiro, este ateliê quis mostrar diversas receitas tradicionais da Região, utilizando também os produtos típicos da festa.
Penamacor	20/01/2019	Ateliê Gastronomia "À mesa com o fumeiro"	Incorporado na Festa das Varas e do Fumeiro, este ateliê quis mostrar diversas receitas tradicionais da Região, utilizando os produtos de fumeiro produzidos pela população local.