

PROGRAMA PROGRAMME

V FEIRA
DA DIETA
MEDITERRÂNICA



5TH MEDITERRANEAN DIET FAIR

TAVIRA

---

7 A 10 DE SETEMBRO

—2017—

SEPTEMBER 7TH TO 10TH

DIETA  MEDITERRÂNICA

Algarve / Portugal
Comunidade Representativa Tavira

DIETA MEDITERRÂNICA

PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

A 5ª edição da Feira da Dieta Mediterrânica inserida no Plano de Salvaguarda aprovado pela UNESCO, resulta tal como as anteriores edições da inscrição da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial da Humanidade, a 4 de Dezembro de 2013 em Baku, com a inclusão de Portugal e da sua comunidade representativa Tavira.

No momento em que Portugal e Tavira concluem a coordenação anual dos 7 Estados e Comunidades da Dieta Mediterrânica, a Feira cumpre os objetivos de educação e transmissão dos valores ancestrais da Dieta Mediterrânica, de desenvolvimento de programas de saúde alimentar comunitária e de estilos de vida saudáveis, de valorização dos produtos do mar e da terra, endógenos e de proximidade, fortalecendo as economias regionais e locais e estimulando relações de confraternização e partilha.

O respeito pelo meio ambiente, a preservação dos ecossistemas e das paisagens culturais, concedem à Dieta Mediterrânica um papel acrescido, também como instrumento de contenção das alterações climáticas, proteção das capacidades dos solos e na resposta às recomendações da FAO em relação às “dietas sustentáveis” pela sua escassa “pegada ecológica”.

MEDITERRANEAN DIET

INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY

The 5th staging of the Fair of the Mediterranean Diet, which is part of the Safeguarding Plan approved by UNESCO, comes about, as in previous years, from the inscription of the Mediterranean Diet as Intangible Cultural Heritage of Humanity on 4th December 2013 in Baku, with the inclusion of Portugal and its representative community Tavira.

At the moment when Portugal and Tavira are concluding the annual coordination of the seven states and communities of the Mediterranean Diet, the Fair fulfils the objectives of educating people about and transmitting the ancient values of the Mediterranean Diet, of developing programmes of community dietary health and healthy lifestyles, of adding value to the produce of the sea and the land, both indigenous and from nearby, thereby strengthening regional and local economies and encouraging relationships of conviviality and sharing.

Respect for the environment and the conservation of ecosystems and cultural landscapes give the Mediterranean Diet an added role, as an instrument for containing climate change and protecting land capability and as a response to the recommendations of the FAO regarding "sustainable diets" owing to their small ecological footprint.





O Ano Internacional do Turismo Sustentável decretado pela UNESCO para 2017 veio chamar a atenção dos agentes do sector para a gestão correta de recursos não renováveis. Portugal e o Algarve pela sua atratividade turística têm particulares responsabilidades na qualidade e adequação da oferta turística às necessidades de sustentabilidade ambiental e social.

Na V Feira da Dieta Mediterrânica, com centenas de propostas e atividades, promover-se-á prioritariamente relações humanizadas, de confraternização entre gerações, convivialidades, amizade e partilha de objetivos e recursos comuns.

Neste programa encontrará muitas atrações em todo o Centro Histórico de Tavira e território envolvente. Haverá um programa especial para as crianças e jovens, oficinas de culinária, prevenção cardiovascular e saúde nutricional, produções da região e muitas ofertas artísticas da cultura mediterrânica. A mesa e a festa estarão como sempre presentes.

Tavira espera por si.

Seja bem-vindo à V Feira da Dieta Mediterrânica!

International Year of Sustainable Tourism declared by UNESCO for 2017 has drawn the attention of people operating in the sector to the correct management of non-renewable resources. Because of their attractiveness for tourism, Portugal and the Algarve have special responsibilities in terms of the quality and appropriateness of tourist facilities with respect to the need for environmental and social sustainability.

The 5th Fair of the Mediterranean Diet, with hundreds of activities and things on offer, will primarily promote humanised relationships, involving interaction between generations, conviviality, friendship and the sharing of objectives and common resources.

In this programme, you will find many attractions throughout the Historical Centre of Tavira and the surrounding area. There will be a special programme for children and young people, workshops on cooking, prevention of cardio-vascular problems and dietary health, regional products and many artistic offerings to do with Mediterranean culture. As always, there will be no shortage of festive spirit or things to eat.

Tavira is waiting for you.

Welcome to the 5th Fair of the Mediterranean Diet!



PROGRAMA

QUINTA-FEIRA • 7 de setembro

18h00| Abertura da Feira com entidades oficiais e convidadas

18h00| **Banda Musical de Tavira** - arruada | Recinto da feira

18h00| **“A maior aula do mundo - ODS”** - filmes e sessão interativa [Europe Direct Algarve e APA] | Stand Europe Direct Algarve

18h00| **“Tempo dos Espantalhos”** - oficina [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

18h30| **“Dieta Mediterrânica em Portugal: um destino mundial para o turismo gastronómico sustentável”** pelo Chef Vitor Sobral [MEDFEST] | Mercado da Ribeira

18h30| **“Mediterrâneo: flauta, voz e guitarra”** Isa Peixinho e Jorge Anacleto | Igreja das Ondas

19h00| **Localizada e funcional contrarrelógio** - atividade física [Centro de Cultura Física de Tavira] | Jardim do Coreto

19h00| **Contos tradicionais portugueses por António Fontinha** | Largo do Brincar

19h30| **Teresa Viola e Argentina Freire** [Fado com História] | Largo Nossa Senhora da Piedade



PROGRAMME

THURSDAY • September 7th

18.00| Opening of the Fair with official and invited organisations

18.00| **Tavira Musical Band** - parade | fair arena

18.00| **“The World’s Largest Lesson – Sustainable Development Goals (SDGs)”**- films and interactive session [Europe Direct Algarve /APA] | Europe Direct Algarve stand

18.00| **“Time of the Scarecrows”** - workshop [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)

18.30| **“Mediterranean Diet in Portugal: a global destination for sustainable gastronomic tourism”** by the Chef Vitor Sobral [MEDFEST] | Mercado da Ribeira

18.30| **“Mediterranean: flute, voice and guitar”** Isa Peixinho and Jorge Anacleto | Igreja das Ondas

19.00| **Localised and functional time trial** – physical activity [Centro de Cultura Física de Tavira] | Jardim do Coreto

19.00| **Traditional Storytelling - António Fontinha** | Largo do Brincar (Playtime Square)

19.30| **Teresa Viola and Argentina Freire** - fado [Fado com História] | Largo Nossa Senhora da Piedade



VITOR SOBRAL





20h00 | **Danças europeias** - oficina [Tradballs] | Jardim do Coreto

20h30 | **Rancho Folclórico da Luz** | Praça da Convivialidade

20h30 | **“Do barco ao prato com saúde”** a importância do pescado na Dieta Mediterrânica, pelo Chef José Domingos [Docapesca / EHTA] | Mercado da Ribeira

21h00 | **“Olea”** – instalação, dança, teatro de rua [Visitants cia de teatre (es)] | Jardim das Palmeiras

21h30 | **Sangre Ibérico** – flamenco e fado | Castelo

22h30 | **Deolinda** - música popular portuguesa | Praça da República

22h30 | **“Produtos de aquacultura: corvina e ostra na Dieta Mediterrânica”** - mostra gastronómica pelo Chef José Domingos [EHTA/IPMA-EPP0] | Mercado da Ribeira

00h00 | **A Batalha do Modesto Camelo Amarelo** - baile tradicional [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.00 | **European dances** – wokshop [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.30 | **Rancho Folclórico da Luz** | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)

20.30 | **“From the boat to the plate with health”** the importance of fish in the Mediterranean Diet by the Chef José Domingos [Docapesca / EHTA] | Mercado da Ribeira

21.00 | **“Olea”** – installation, dance, street theatre [Visitants cia de teatre (es)] | Jardim das Palmeiras

21.30 | **Sangre Ibérico** – flamenco and fado | Castelo

22.30 | **Deolinda** - popular Portuguese music | Praça da República

22.30 | **“Aquaculture products: croaker and oysters in the Mediterranean Diet”** – gastronomy display by the Chef José Domingos [EHTA/IPMA-EPP0] | Mercado da Ribeira

24.00 | **A Batalha do Modesto Camelo Amarelo** - traditional ball [Tradballs] | Jardim do Coreto



SEXTA-FEIRA • 8 de setembro

10h00| **Coleção de fruteiras algarvias** – visita [DRAP Algarve] | Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT)

11h00| **Mostra de produtos agroalimentares dos territórios de baixa densidade do Algarve para o setor da hotelaria e da restauração: AGROTUR** por João Amaro [Tertúlia Algarvia/UAlg/NERA] | Mercado da Ribeira

15h00| **“(Re) Aprender a comer - como ter uma alimentação mais saudável: dicas para reaprender a comer de forma saudável”** - demonstração e degustação, pela Chef Ângela Oeiras [Lima com Pimenta/ EHTVRSA] | Mercado da Ribeira

15h00| **“Apoio às atividades económicas de base local e atendimento descentralizado”** - oficina [In-loco] | Clube de Tavira

16h30| **“Paisagens Mediterrânicas – preservação e valorização”** - tertúlia-passeio [CCDR Algarve] | Clube de Tavira

17h00| **“Aqui há Tomate!”** - mostra e degustação de variedades tradicionais de tomate, por Bernardino Ramos [Colher para Semear / In loco] | Mercado da Ribeira

18h00| **“A maior aula do mundo - ODS ”** – filmes e sessão interativa [Europe Direct Algarve/ APA] | Stand Europe Direct Algarve

18h00| **“Das Embalagens nascem Carros”** - oficina [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

FRIDAY • September 8th

10.00| **Collection of Algarve fruit trees** – visit [DRAP Algarve] | Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT)

11.00| **Exhibition of agri-food products from the low-density areas of the Algarve for the hotel and restaurant sector: AGROTUR** by João Amaro [Tertúlia Algarvia/UAlg/NERA] | Mercado da Ribeira

15.00| **“(Re)-Learning to eat – how to have a healthier diet: tips on eating healthily”** – demonstration and tasting by the Chef Ângela Oeiras [Lima com Pimenta/EHTAVRSA] | Mercado da Ribeira

15.00| **“Support for economic activities based locally with decentralised services”** - workshop [In-loco] | Clube de Tavira

16.30| **“Mediterranean Landscapes – conservation and enhancement”** – meeting and walk [CCDR Algarve] | Clube de Tavira

17.00| **“Tomato available here!”** – exhibition and tasting of traditional varieties of tomato by Bernardino Ramos [Colher para Semear / In loco] | Mercado da Ribeira

18.00| **“The World's Largest Lesson – Sustainable Development Goals (SDGs)”** - films and interactive session [Europe Direct Algarve /APA] | Europe Direct Algarve stand

18.00| **“Packaging turned into Cars”** - workshop [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)



18h30| **Atividade física** [Eden Fit] | Jardim do Coreto

18h30| **“Contrad'ção” temas e danças do Mediterrâneo** - Yan Mikirumov e Marco Fernandes | Igreja das Ondas

19h00| **“A Casa dos Ventos”** [Teatro e Marionetas *Mandrágora*] | Largo do Brincar

19h00| **“Produtos frescos, locais e sazonais”** - conferência por Célia Craveiro [Associação Portuguesa dos Nutricionistas] | Mercado da Ribeira

19h30| **“Produtos frescos, locais e sazonais”** - demonstração gastronómica pelo Chef Abílio Guerreiro [Associação Portuguesa dos Nutricionistas] | Mercado da Ribeira

19h30| **Cremilde e Hélder Coelho** [Fado com História] | Largo da Nossa Senhora da Piedade

18.30| **Physical activity** [Eden Fit] | Jardim do Coreto

18.30| **“Contrad'ção” themes and dances of the Mediterranean** - Yan Mikirumov e Marco Fernandes | Igreja das Ondas

19.00| **“A Casa dos Ventos” (The House of Wind)** [Teatro e Marionetas *Mandrágora*] | Largo do Brincar (Playtime Square)

19.00| **“Fresh, local and seasonal products”** – conference by Célia Craveiro [Associação Portuguesa dos Nutricionistas] | Mercado da Ribeira

19.30| **“Fresh, local and seasonal products”** – gastronomy display by the Chef Abílio Guerreiro [Associação Portuguesa dos Nutricionistas] | Mercado da Ribeira

19.30| **Cremilde and Hélder Coelho** - fado [Fado com História] | Largo da Nossa Senhora da Piedade



LARGO DO BRINCAR



20h00| **Danças francesas** - oficina [Tradballs] | Jardim do Coreto

20h30| **Rancho Folclórico de Tavira** | Praça da Convivialidade

21h00| **“Olea”** – instalação, dança, teatro de rua [Visitants cia de teatre (es)] | Jardim das Palmeiras

21h00| **“Produtos de aquacultura: corvina e ostra na Dieta Mediterrânica”** - mostra gastronómica pelo Chef Abílio Guerreiro [EHTA/IPMA-EPPO] | Mercado da Ribeira

21h30| **“Fado (en)CANTE” Monda e António Chainho** – fado e cante alentejano | Castelo

22h30| **Miguel Poveda** (es) - flamenco | Praça da República

23h00| **“Dieta Mediterrânica de fusão: formas inovadoras de valorizar a gastronomia milenar”** pela Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira

00h00| **Les Zéoles** (fr) - baile tradicional [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.00| **French dances** – workshop [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.30| **Rancho Folclórico de Tavira** | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)

21.00| **“Olea”** – installation, dance, street theatre [Visitants cia de teatre (es)] | Jardim das Palmeiras

21.00| **“Aquaculture products: croaker and oysters in the Mediterranean Diet”** – gastronomy display by the Chef Abílio Guerreiro [EHTA/IPMA-EPPO] | Mercado da Ribeira

21.30| **“Fado (en)CANTE” Monda and António Chainho** – fado and Cante Alentejano (polyphonic singing from the Alentejo) | Castelo

22.30| **Miguel Poveda** (es) - flamenco | Praça da República

23.00| **“Fusion Mediterranean Diet: innovative ways of getting the most out of ancient gastronomic values”** by the Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira

00h00| **Les Zéoles** (fr) - traditional ball [Tradballs] | Jardim do Coreto



MIGUEL POVEDA



PROGRAMA

SÁBADO • 9 de setembro

09h00| **Aula de yoga** [Áshrama Tavira – associação de yoga] | Arcadas dos Paços do Concelho

10h00| **“Pintar a Europa”** - atelier [Europe Direct Algarve] | Stand Europe Direct Algarve

10h30| **“Os Alimentos Incríveis – arte, criatividade e gastronomia mediterrânica”** – oficina, por Marina Palácio [DRC Algarve] | Largo do Brincar (*inscrição obrigatória)

11h00| **“Bom provérbio, grande remédio”** - atividade [Associação Internacional de Paremiologia] | Stand AIP-IAP

11h00| **“Os alimentos da Dieta Mediterrânica”** – palestra pela Prof.ª Doutora Nídia Braz [Universidade do Algarve] | Clube de Tavira

11h00| **Decoração de sacos ecológicos** por Sara Vitor [LURA/RDM] | Mercado da Ribeira

11h00| **Atividade física** [CMT/Oficina do Barrocal] | Jardim do Coreto

12h00| **Jogos tradicionais** – dinamização, por Sara Vitor [LURA/RDM] | Mercado da Ribeira

13h00| **Pérolas do Gilão** – música popular portuguesa | Praça da Convivialidade

15h00| **“Cheiros e Sons do Vaso de Tavira”** - atividade, por Sandra Cavaco | Núcleo Islâmico (*inscrição obrigatória)

PROGRAMME

SATURDAY • September 9th

9.00| **Yoga class** [Áshrama Tavira – associação de yoga] | Arcadas dos Paços do Concelho

10.00| **“Painting Europe”** - workshop [Europe Direct Algarve] | Europe Direct Algarve Stand

10.30| **“Incredible foods – art, creativity and Mediterranean gastronomy”** – workshop by Marina Palácio [DRC Algarve] | Largo do Brincar (Playtime Square) *registration compulsory

11.00| **“Good proverb, great remedy”** – activity [Associação Internacional de Paremiologia] | AIP-IAP Stand

11.00| **“The foods of the Mediterranean Diet”** – talk by Nídia Braz [Universidade do Algarve] | Clube de Tavira

11.00| **Decoration of ecological bags** by Sara Vitor [LURA/RDM] | Mercado da Ribeira

11.00| **Physical activity** [CMT/Oficina do Barrocal] | Jardim do Coreto

12.00| **Traditional games** – getting people moving by Sara Vitor [LURA/RDM] | Mercado da Ribeira

13.00| **Pérolas do Gilão** - Portuguese popular music | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)

15.00| **“Smells and Sounds of the Tavira Vase”** – activity by Sandra Cavaco | Núcleo Islâmico (Islamic Centre) *registration compulsory



15h00 | **Apresentação e prova de produtos típicos, com apontamento musical “Cultura, Património e Gastronomia do Baixo Guadiana”, Projeto ALGharb.come** pelo Chef Abílio Guerreiro [EHTVRS / Ass. Backup] | Mercado da Ribeira

17h00 | **Orquestra Andalusí e Al-Sultan Wal-Awtar** | Igreja da Misericórdia

17h00 | **Padrão alimentar dos visitantes** - ação de sensibilização e análise [ESS/UAlg] | Stand Universidade do Algarve

17h00 | **Recriação do maior queijo de cabra de raça algarvia** - apresentação e provas, pelo Chef Abílio Guerreiro [EHT VRSA / ANCCRAL] | Mercado da Ribeira

17h30 | **“Acordeão para crianças”** [Mito Algarvio] | Largo do Brincar

18h00 | **“Fazer protetor solar com cera de abelhas”** - oficina [Centro Ciência Viva de Tavira] | Stand do CCVT

18h00 | **“A natureza dá brinquedos”** - oficina [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

18h00 | **Produção de sementes e variedades tradicionais** - oficina [Colher para Semear] | Stand da Colher para Semear

18h30 | **Helena Madeira** - harpa | Igreja das Ondas

18h30 | **Cross boxing** - atividade física [Gymnasium Tavira] | Jardim do Coreto

19h00 | **“Apara, o rapaz que vai e vem”** - marionetas [Companhia Valdevinos] | Largo do Brincar

15.00 | **Presentation and tasting of typical products, with musical accompaniment “Culture, Heritage and Gastronomy of the Lower Guadiana”** by the Chef Abílio Guerreiro [EHTVRS / Ass. Backup] | Mercado da Ribeira

17.00 | **Orquestra Andalusí and Al-Sultan Wal-Awtar** | Igreja da Misericórdia

17.00 | **Visitors' dietary habits** – campaign of awareness-raising and analysis [ESS/UAlg] | Universidade do Algarve Stand

17.00 | **Recreation of the biggest goat's cheese of the Algarve goat breed** – presentation and tasting by the Chef Abílio Guerreiro [EHTVRS/ANCCRAL] | Mercado da Ribeira

17.30 | **“Accordion for children”** [Mito Algarvio] | Largo do Brincar (Playtime Square)

18.00 | **“Making sunscreen with beeswax”** – workshop [Centro Ciência Viva de Tavira] | CCVT Stand

18.00 | **“Nature provides toys”** - workshop [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)

18.00 | **Production of seeds and traditional varieties** - workshop [Colher para Semear] | Colher para Semear Stand

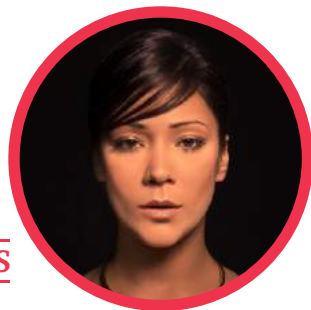
18.30 | **Helena Madeira** – harp | Igreja das Ondas

18.30 | **Cross boxing** - physical activity [Gymnasium Tavira] | Jardim do Coreto

19.00 | **“Apara, the boy who comes and goes”** – puppets [Companhia Valdevinos] | Largo do Brincar (Playtime Square)



RAQUEL TAVARES



19h00| **“Produtos biológicos à mesa”** - mostra e prova de produtos biológicos e debate com agricultores, por Ana Arsénio [InfoAgri / In Loco] | Mercado da Ribeira

19h30| **Sara Gonçalves e Cecílio Santos** [Fado com História] | Largo Nossa Senhora da Piedade

20h00| **Danças portuguesas** - oficina [Tradballs] | Jardim do Coreto

20h30| **Rancho Folclórico de Santo Estêvão** | Praça da Convivialidade

21h00| **Grupo Coral Tavira e Grupo Coral de Quarteira** | Igreja da Misericórdia

21h00| **“O valor nutricional do pescado e a sua importância na Dieta Mediterrânica”** pelo Chef Abílio Guerreiro [Docapesca / EHTA] | Mercado da Ribeira

21h30| **Savina Yannatou & Primavera en Salonico** (gr) - músicas do Mediterrâneo | Castelo

22h30| **Raquel Tavares** - fado | Praça da República

23h00| **“Dieta Mediterrânica de fusão: formas inovadoras de valorizar a gastronomia milenar”** pela Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira

00h00| **Jam.pt** - baile tradicional [Tradballs] | Jardim do Coreto

19.00| **“Organic products at table”** – exhibition, tasting and debate with farmers by Ana Arsénio [InfoAgri/In-Loco] | Mercado da Ribeira

19.30| **Sara Gonçalves and Cecílio Santos** - fado [Fado com História] | Largo Nossa Senhora da Piedade

20.00| **Portuguese dances** - workshop [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.30| **Rancho Folclórico de Santo Estêvão** | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)

21.00| **Grupo Coral Tavira and Grupo Coral de Quarteira** - concert | Igreja da Misericórdia

21.00| **“The nutritional value of fish and its importance in the Mediterranean Diet”** by the Chef Abílio Guerreiro [Docapesca/EHTA] | Mercado da Ribeira

21.30| **Savina Yannatou & Primavera en Salonico** (gr) - music from the Mediterranean | Castelo

22.30| **Raquel Tavares** - fado | Praça da República

23.00| **“Fusion Mediterranean Diet: innovative ways of getting the most out of ancient gastronomic values”** by the Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira

24.00| **Jam.pt** - traditional ball [Tradballs] | Jardim do Coreto



PROGRAMA

DOMINGO • 10 de setembro

10h00| **“Mãos na massa!”** - atividade prática de preparação de pão de alfarroba - crianças e famílias. Degustação de tibornas com azeite da Quinta, por Josefina Saias [A Quinta/RDM] | Mercado da Ribeira

10h30| **“O percurso da lã”** - oficina [Associação Semente de Alfarroba] | Largo do Brincar (*inscrição obrigatória)

11h00| **“Bom provérbio, grande remédio”** - atividade [Associação Internacional de Paremiologia] | Stand AIP-IAP

11h00| **“Comer bem e barato!”** Educação alimentar com a Dieta Mediterrânica: Cabaz PROVE, Cabaz FRESCOMAR, por Ana Arsénio e Observatório Regional de Segurança Alimentar do Algarve | Mercado da Ribeira

11h00| **Atividade física** [CMT/Oficina do Barrocal] | Jardim do Coreto

13h00| **Searas de Outono** – música tradicional portuguesa | Praça da Convivialidade



* - Fichas de inscrição no Stand da organização, Palácio da Galeria e Núcleo Islâmico

PROGRAMME

SUNDAY • September 10th

10.00| **“Kneading the dough!”** – practical activities for preparing carob bread – children and families. Tasting of hot bread with olive oil by Josefina Saias [A Quinta / RDM] | Mercado da Ribeira

10.30| **“The wool route”** – workshop [Associação Semente de Alfarroba] | Largo do Brincar (Playtime Square) *registration compulsory

11.00| **“Good proverb, great remedy”** – activity [Associação Internacional de Paremiologia] | AIP-IAP Stand

11.00| **“Eating well and cheaply!”** Nutritional education with the Mediterranean Diet: Hamper PROVE and FRESCOMAR by Ana Arsénio and Observatório Regional de Segurança Alimentar do Algarve | Mercado da Ribeira

11.00| **Physical activity** [CMT/Oficina do Barrocal] | Jardim do Coreto

13.00| **Searas de Outono** - Portuguese popular music | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)



EXPOSIÇÕES
EXHIBITIONS

* - Registration forms at the organisers' stand, Palácio da Galeria and Núcleo Islâmico (Islamic Centre)



15h00| **Europa nas Estórias “Viagem no Mediterrâneo”** [Europe Direct Algarve] | Largo do Brincar

15h00| **Petiscos Rústicos: Reinventar o passado e as tradições que representam a alma algarvia, aliando a cozinha tradicional, caseira e rústica à inovação e criatividade** - preparação e provas, pelo Chef Adérito Almeida [EHTVRSa / Vila Monte Farm House] | Mercado da Ribeira

17h00| **Receitas tradicionais de atum: estupeta de atum (prato frio) e barriga de atum com feijão (prato quente)** - demonstração e prova pelo Chef Adérito Almeida [EHTVRSa / Confraria do Atum] | Mercado da Ribeira

17h00| **Marta Pereira da Costa** – guitarra portuguesa | Igreja da Misericórdia

17h30| **“Acordeão para crianças”** [Mito Algarvio] | Largo do Brincar

18h00| **“Fazer velas com cera de abelhas”** - oficina [Centro Ciência Viva de Tavira] | Stand do CCVT

18h00| **“Tempo dos Espantalhos”** - oficina [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

18h00| **Produção de sementes e variedades tradicionais** - oficina [Red Andaluza de Semillas] | Stand da Red Andaluza de Semillas

18.30| **Coro Jubilate Deo** | Igreja das Ondas

19h00| **“Mão Verde”** - espetáculo para crianças com música de Pedro Geraldes e lenga lengas originais cantaroladas por Capicua | Largo do Brincar

15.00| **Europe in Stories “Journey in the Mediterranean”** [Europe Direct Algarve] | Largo do Brincar (Playtime Square)

15.00| **Rustic bites: Reinventing the past and the traditions that represent the Algarve soul, combining traditional, home and rustic cooking with innovation and creativity** – preparation and tasting by the Chef Adérito Almeida [EHTVRSa/Vila Monte Farm House] | Mercado da Ribeira

17.00| **Traditional tuna recipes: tuna *estupeta* (cold dish) and tuna belly with beans (hot dish)** - gastronomy display and tasting by the Chef Adérito Almeida [EHTVRSa / Confraria do Atum] | Mercado da Ribeira

17.00| **Marta Pereira da Costa** - Portuguese guitar | Igreja da Misericórdia

17.30| **“Accordion for children”** [Mito Algarvio] | Largo do Brincar (Playtime Square)

18.00| **“Making candles with beeswax”** – workshop [Centro Ciência Viva de Tavira] | CCVT Stand

18.00| **“Time of the Scarecrows”** - workshop [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)

18.00| **Production of seeds and traditional varieties** – workshop [Red Andaluza de Semillas] | Red Andaluza de Semillas Stand

18.30| **Coro Jubilate Deo** – concert | Igreja das Ondas

19.00| **“Mão Verde”** (Green Hand) - concert for children with music by Pedro Geraldes and original stories sung by Capicua | Largo do Brincar (Playtime Square)





Demonstrações culinárias
Gastronomy exhibitions



Jardim Mediterrâneo/espécies botânicas
Mediterranean Garden/botanical species



Espetáculos
Shows/concerts



Largo do Brincar
Playtime square



Praça da Convivialidade
Conviviality Square



Jardim das Palmeiras



Conferências
Conferences



Exposições
Exhibitions



Expositores
Exhibitors



19h00| **“Laboratório de criatividade”** - criação de uma nova receita utilizando os produtos do catálogo AGROTUR, pelo Chef Abílio Guerreiro [Tertúlia Algarvia/UAlg/NERA] | Mercado da Ribeira

19h30| **Yoga, arte e cultura** [Yoga avançado do Algarve/Coro Jubilate Deo/ Luís Conceição] | Igreja das Ondas

19h30| **Inês Graça e Pedro Viola** [Fado com História] | Largo da Nossa Senhora da Piedade

20h00| **Faluka** (es) - baile tradicional [Tradballs] | Jardim do Coreto

20h30| **Rancho Folclórico de Santa Catarina da Fonte do Bispo** | Praça da Convivialidade

21h00| **“As ervas aromáticas na Dieta Mediterrânica”** oficina sobre os principais benefícios das ervas aromáticas por Alexis Simões [Aromáticas Vivas] e Joana Oliveira [Blog Entre Tachos e Sabores] | Mercado da Ribeira

21h30| **Capitão Fausto** – rock/pop em português | Castelo

22h30| **HMB** – concerto para a juventude | Praça da República

23h00| **“Dieta Mediterrânica de fusão: formas inovadoras de valorizar a gastronomia milenar”** pela Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira

19.00| **“Creativity laboratory”** - creation of a new recipe using products from the AGROTUR catalogue by the Chef Abílio Guerreiro [Tertúlia Algarvia/UAlg/NERA] | Mercado da Ribeira

19.30| **Yoga, art and culture** [Yoga avançado do Algarve/Coro Jubilate Deo/ Luís Conceição] | Igreja das Ondas

19.30| **Inês Graça and Pedro Viola** - fado [Fado com História] | Largo da Nossa Senhora da Piedade

20.00| **Faluka** (es) – traditional ball [Tradballs] | Jardim do Coreto

20.30| **Rancho Folclórico de Santa Catarina da Fonte do Bispo** | Praça da Convivialidade (Conviviality Square)

21.00| **“Aromatic herbs in the Mediterranean Diet”** workshop on the main benefits of aromatic herbs by Alexis Simões [Aromáticas Vivas] and Joana Oliveira [Blog Entre Tachos e Sabores] | Mercado da Ribeira

21.30| **Capitão Fausto** – rock/pop in Portuguese | Castelo

22.30| **HMB** - concert for young people | Praça da República

23.00| **“Fusion Mediterranean Diet: innovative ways of getting the most out of ancient gastronomic values”** by the Chef Margarida Vargues [RDM/MEDFEST] | Mercado da Ribeira



CAPITÃO FAUSTO





OUTRAS INICIATIVAS

INFANTO-JUVENIL

VER PROGRAMA ESPECIAL DE JOGOS, ESPECTÁCULOS – CRIANÇAS E FAMÍLIAS

Jogos Tradicionais [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

“Cozinhas de brincar do Mediterrâneo” – exposição de brinquedos [Museu do Brincar] | Largo do Brincar

Trabalhos alusivos à Dieta Mediterrânica realizados pelos alunos da escola D. Manuel I de Tavira | Calçada da Galeria e recinto da feira

RESTAURANTES E TASCAS DA FEIRA | GASTRONOMIA

PRAÇA DA CONVIVIALIDADE – PARQUE DO PALÁCIO DA GALERIA

Restaurants e Tascas de Gastronomia

Mediterrânica: cozinha portuguesa do mar e da serra, petiscos ibéricos...



OTHER ACTIVITIES

CHILDREN AND YOUTH

SEE SPECIAL PROGRAMME

Traditional Games [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)

“Play kitchens of the Mediterranean” – exhibition of toys [Museu do Brincar] | Largo do Brincar (Playtime Square)

Works relating to the Mediterranean Diet made by pupils from the D. Manuel I school in Tavira | Calçada da Galeria and fair arena

RESTAURANTS AND EATERIES AT THE FAIR | GASTRONOMY

PRAÇA DA CONVIVIALIDADE (CONVIVIALITY SQUARE) – PARQUE DO PALÁCIO DA GALERIA

Restaurants and Eateries offering

Mediterranean Gastronomy: Portuguese cuisine from the sea and the hills of the *serra*, Iberian bites...



ANIMAÇÃO DE RUA OFICINAS

“A Boda!” - teatro, música e dança [Al Fanfare e Ao Luar Teatro] | recinto da feira

Retrato de época e Oficina revelação fotográfica a preto e branco [Associação Nafa] | Rua da Galeria

Fotografia na rua [Associação Nafa] | Rua da Galeria

Coleção de sementes de variedades tradicionais [Colher para Semear] | Stand Colher para Semear

Sementes tradicionais de Andaluzia [Red Andaluza de Semillas] | Stand Red Andaluza de Semillas

“Algarve em Festa” – passagem de documentários [DR Cultura do Algarve] | Palácio da Galeria

Apresentação da oferta formativa e de publicações da UAlg [Universidade do Algarve] | Stand da Universidade do Algarve

STREET ENTERTAINMENT WORKSHOPS

“A Boda!” (Wedding!) - theatre, music and dance [Al Fanfare and Ao Luar Teatro] | Fair arena

Period portrait and workshop on developing black and white photos [Associação Nafa] | Rua da Galeria

Photography in the street [Associação Nafa] | Rua da Galeria

Collection of seeds of traditional varieties [Colher para Semear] | Colher para Semear Stand

Traditional seeds from Andalusia [Red Andaluza de Semillas] | Red Andaluza de Semillas Stand

“Algarve in Festive Mood” - documentaries [DR Cultura do Algarve] | Palácio da Galeria

Presentation of University of Algarve (Ualg) courses and publications [Universidade do Algarve] | Universidade do Algarve Stand

DESPORTO

6 de setembro, 21h00 | **Marcha passeio** [CMT/Oficina do Barrocal] | Ponto de encontro: Praça da República

SPORTS

6th September, 21.00 | **Walk** [CMT/Oficina do Barrocal] | Meeting point: Praça da República



SAÚDE E NUTRIÇÃO

Medição e registo da tensão arterial, demonstração de técnicas utilizadas na medicina física e de reabilitação [Cruz Vermelha Portuguesa] | Jardim das Palmeiras

Avaliação e aconselhamento nutricional sobre a DM [Associação Portuguesa de Dietistas] | Jardim das Palmeiras

Palestras sobre temas da área da prevenção cardiovascular [Fundação Portuguesa de Cardiologia – delegação do Algarve] | Jardim das Palmeiras

HEALTH AND NUTRITION

Measuring and recording blood pressure, demonstration of techniques used in physical medicine and rehabilitation [Cruz Vermelha Portuguesa] | Jardim das Palmeiras

Nutritional assessment and counselling on the MD [Associação Portuguesa de Dietistas] | Jardim das Palmeiras

Talks on topics in the field of preventing cardiovascular disease [Fundação Portuguesa de Cardiologia – delegação do Algarve] | Jardim das Palmeiras

AMBIENTE E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Jardim Mediterrânico - mostra de espécies botânicas autóctones [Viveiros Monterosa] | Jardim do Castelo

Vaivém Oceanário [Oceanário de Lisboa] | Largo junto à Casa André Pilarte

ENVIRONMENT AND ENVIRONMENTAL EDUCATION

Mediterranean garden – exhibition of indigenous botanical species [Viveiros Monterosa] | Castelo

Vaivém Oceanário [Oceanário de Lisboa] | Close to the Casa André Pilarte

EXPOSIÇÕES

“Dieta Mediterrânica - Património Cultural Milenar” e “O Surrealismo em Portugal. A Coleção da Fundação Cupertino de Miranda” | Palácio da Galeria

“Tavira Islâmica” e “Dançando o Mouro - danças festivas de mouros e cristãos no mediterrâneo ocidental” | Núcleo Islâmico

“Paisagens Rurais da Europa” - fotografia | [CCDR Algarve] | Casa André Pilarte

EXHIBITIONS

“Mediterranean Diet – Ancient Cultural Heritage” and “Surrealism in Portugal. The Collection of the Cupertino de Miranda Foundation” | Palácio da Galeria

“Islamic Tavira” and “The dancing Moor – festive dances of Moors and Christians in the Western Mediterranean” | Núcleo Islamic (Islamic Centre)

“Rural Landscapes in Europe” – photography | [CCDR Algarve] | Casa André Pilarte



ATIVIDADES DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA*

* Preços, informações detalhadas e **inscrição prévia obrigatória** com as entidades organizadoras.

7 de setembro, 09h30 | **Rota das Barragens – passeio de ciclismo pelo sotavento algarvio**

8 de setembro, 09h30 | **Rota das Colinas – passeio de bicicleta de montanha (BTT)**

9 de setembro, 09h30 | **À descoberta da Ria Formosa – passeio pela ecovia até Cacela Velha**

Partida: Rua João Vaz Corte Real, 23

Org: Abílio Bikes Shop & Rentals |

www.abiliobikes.com | 281 323 467 |

info@abiliobikes.com

7 de setembro, 9h30 | **Passeio pedestre** | Cabanas Park

9 de setembro, 15h00 | **Passeio de caiaque pela Ria Formosa** | Cabanas Park

Org: Cabanas Park Exploração Hoteleira Lda. |

algarveresorts.net | 281 320 000 |

tania.lopes@algarveresorts.net

8 de setembro, 17h30 | **Percurso “sal & salinas”: visita a um sistema de salinas tradicional** | Ponto de Encontro:

Estacionamento em terra batida junto à rotunda do Centro Comercial

Org: Centro Ciência Viva de Tavira |

www.cvtavira.pt | 281 326 231 |

amos@cvtavira.pt

TOURIST ENTERTAINMENT ACTIVITIES*

* Prices, detailed information and **compulsory advance registration** with the organising bodies.

7th September, 9.30 | **Route of the Dams – cycle ride through the Algarve sotavento (east)**

8th September, 9.30 | **Route of the Hills – mountain bike ride**

9th September, 9.30 | **Discovering the Ria Formosa – ride along the a ecovia cycling trail to Cacela Velha**

Departure: Rua João Vaz Corte Real, 23

Org: Abílio Bikes Shop & Rentals |

www.abiliobikes.com | 281 323 467 |

info@abiliobikes.com

7th September, 9.30 | **Walk** | Cabanas Park

9th September, 15.00 | **Kayak trip through the Ria Formosa** | Cabanas Park

Org: Cabanas Park Exploração Hoteleira Lda. |

algarveresorts.net | 281 320 000 |

tania.lopes@algarveresorts.net

8th September, 17.30 | **Salt and salt-pan route: visit to a traditional salt-pan system** |

Departure:

Parking in dirt car park next to the roundabout of the Shopping Centre

Org: Centro Ciência Viva de Tavira |

www.cvtavira.pt | 281 326 231 |

amos@cvtavira.pt





7 e 8 de setembro, 10h00 às 17h00 / 9 e 10 de setembro, 10h00 às 13h00 | **Um olhar mágico sobre Tavira** | Torre de Tavira (antigo depósito da água)

Org: Torre de Tavira - Camera Obscura | www.torredetavira.com | 281 322 527 | cdepa@mail.telepac.pt

7 a 10 de setembro | **Passeio em comboio turístico** | Rua Borda d'Água de Aguiar

Org: Delgaturis, Empreendimentos Turísticos Lda. | www.delgaturis.com | 967 709 400 | geral@delgaturis.com

7 a 10 de setembro | **Passeio de barco na ria formosa** | 1 hora - 09h30 e 15h00 / 1 hora e meia - 10h45 e 16h45 / 2 horas | Partida: Cais de Tavira e Cabanas de Tavira

Org: Séqua Tours | www.sequatours.com | 960 170 789 | henrique@sequatours.com



7th to 8th September, 10.00 to 17.00 / 9th to 10th September, 10.00 to 13.00 | **A magical view over Tavira** | Torre de Tavira (former water tank)

Org: Torre de Tavira - Camera Obscura | www.torredetavira.com | 281 322 527 | cdepa@mail.telepac.pt

7th to 10th September | **Ride in the tourist train** | Rua Borda d'Água de Aguiar

Org: Delgaturis, Empreendimentos Turísticos Lda. | www.delgaturis.com | 967 709 400 | geral@delgaturis.com

7th to 10th September | **Boat trip in Ria Formosa** | 1 hour - 9.30 and 15.00 / 1 hour and a half - 10.45 and 16.45 / 2 hours | Departure: Tavira and Cabanas de Tavira Quay

Org: Séqua Tours | www.sequatours.com | 960 170 789 | henrique@sequatours.com



f RESTAURANTE ABSTRACTO

Rua António Cabreira, n.º 34

Tlm.: 937 037 712

E-mail: restauranteabstracto@gmail.com

GPS: Lon: -7.649186 O Lat: 37.127801 N

Entrada: Sopa de legumes 2,00€/pessoa

Prato Principal: Arroz de polvo 28,00€/2 pessoas

Sobremesa: Tarte de alfarroba com gelado caseiro de menta 4,00€/pessoa

Vinho: Cabrita - tinto/branco 15,00€/ 0,75L

f RESTAURANTE A CARPINTARIA

Estrada da Palmeira cx. postal 873-G

Tlm: 962 983 141

E-mail: restauranteacarpintaria@gmail.com

GPS: Lon: -7.697255 O Lat: 37.095728 N

Entrada: Salada de polvo 8,00€/pessoa

Prato Principal: Ensopado de javali 15,00€/pessoa

Sobremesa: Tarte 3 delícias do Algarve (figo, alfarroba e amêndoa) 3,50€/pessoa

Vinho: Al-Ria - tinto/branco/rosé 10,00€/ 0,75L

f RESTAURANTE A CASA...

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 78

Tlf: 281 381 517

E-mail: restauranteacasa@gmail.com

GPS: Lon: -7.661078 O Lat: 37.100537 N

Entrada: Rissóis de polvo com salada russa 4,50€/pessoa

Prato Principal: Feijoada de polvo 7,50€/pessoa

Sobremesa: Tarte de alfarroba 2,75€/pessoa

Vinho: Loios - branco 6,30€/ 0,75L

ABSTRACTO RESTAURANT

Rua António Cabreira, n.º 34

Phone: 937 037 712

E-mail: restauranteabstracto@gmail.com

GPS: Lon: -7.649186 O Lat: 37.127801 N

Appetizers: Vegetables soup 2,00€/person

Main Course: Octopus rice 28,00€/2 persons

Dessert: Carob tart with mint homemade ice cream 4,00€/person

Wine: Cabrita - red/white 15,00€/ 0,75L

A CARPINTARIA RESTAURANT

Estrada da Palmeira cx. postal 873-G

Phone: 962 983 141

E-mail: restauranteacarpintaria@gmail.com

GPS: Lon: -7.697255 O Lat: 37.095728 N

Appetizers: Octopus salad 8,00€/person

Main Course: Stewed wild boar 15,00€/person

Dessert: Tart of 3 delight of the Algarve (fig, carob and almond) 3,50€/person

Wine: Al-Ria - red/white/rosé 10,00€/ 0,75L

A CASA... RESTAURANT

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º 78

Phone: 281 381 517

E-mail: restauranteacasa@gmail.com

GPS: Lon: -7.661078 O Lat: 37.100537 N

Appetizers: Octopus rissoles with russian salad 4,50€/person

Main Course: Bean and octopus stew 7,50€/person

Dessert: Carob tart 2,75€/person

Wine: Loios - white 6,30€/ 0,75L



RESTAURANTE ÁLVARO DE CAMPOS

Rua da Liberdade, n.º 47

Tlf.: 281 023 121

E-mail: alvarodecampos47@gmail.com

GPS: Lon: -7.650531 O Lat: 37.124982 N

Entrada: Carapaus alimados 4,50€/pessoa

Prato Principal: Folhado de figos com queijo fresco e amêndoas 11,00€/pessoa

Sobremesa: Torta de laranja com gelado 4,50€/pessoa

Vinho: João Clara - tinto/branco 18,00€/ 0,75L

ÁLVARO DE CAMPOS RESTAURANT

Rua da Liberdade, n.º 47

Phone: 281 023 121

E-mail: alvarodecampos47@gmail.com

GPS: Lon: -7.650531 O Lat: 37.124982 N

Appetizers: Algarve style mackerel with olive oil and garlic 4,50€/person

Main Course: Figs, almonds and cheese pastry 11,00€/ person

Dessert: Orange from Algarve pie with ice cream 4,50€/person

Wine: João Clara - red/white 18,00€/ 0,75L

SNACK-BAR BISTRO ALMIRANTE

Rua Almirante Cândido dos Reis n.º 180

Tlm.: 933 051 441/2

E-mail: crismestre66@hotmail.com

GPS: Lon: -7.645595 O Lat: 37.127946 N

Entrada: Seleção de pães, paté de atum caseiro, azeitonas e cenouras marinadas 1,50€/pessoa

Prato Principal: Prato mediterrânico: presunto, queijos, chistora, antipasto, azeitonas, doce caseiro, pão e broa de milho 9,50€/2 pessoas

Sobremesa: Mousse de alfarroba 2,50€/pessoa

Vinho: Quinta da Tôr - tinto 2,00€/copo

BISTRO ALMIRANTE SNACK-BAR

Rua Almirante Cândido dos Reis n.º 180

Phone: 933 051 441/2

E-mail: crismestre66@hotmail.com

GPS: Lon: -7.645595 O Lat: 37.127946 N

Appetizers: Selection of breads, homemade tuna paste, olives and marinated carrots 1,50€/person

Main Course: Mediterranean platter: dry-cured ham, cheeses, chistora, antipasto, olives, homemade jam, bread and cornbread 9,50€/2 persons

Dessert: Carob mousse 2,50€/person

Wine: Quinta da Tôr - red 2,00€/glass

RESTAURANTE SALINAS

Eco-Hotel Vila Galé Albacora

Tlf.: 281 380 800

E-mail: albacora@vilagale.com

GPS: Lon: -7.627500 O Lat: 37.119114 N

Entrada: Carpaccio de atum com molho de alho e orégãos 8,00€/pessoa

Prato Principal: Cataplana de barriga de atum (para 2 pessoas no mínimo) 17,50€/pessoa

Sobremesa: Trio regional (figo, alfarroba e amêndoa) 4,00€/pessoa

Vinho: "Casa de Santa Vitória" tinto/branco/rosé 13,00€/ 75 cl

SALINAS RESTAURANT

Eco-Hotel Vila Galé Albacora

Phone: 281 380 800

E-mail: albacora@vilagale.com

GPS: Lon: -7.627500 O Lat: 37.119114 N

Appetizers: Tuna carpaccio with garlic and oregano sauce 8,00€/person

Main Course: Tuna Belly "Cataplana" (2 persons minimum) 17,50€/person

Dessert: Traditional dessert trio (fig, carob and almond) 4,00€/person

Wine: "Casa de Santa Vitória" red/white/rosé 13,00€/ 75 cl



PETISQUEIRA BELMAR

Rua Almirante Cândido dos Reis, n.º 16
Tlf.: 281 324 995
E-mail: afonsopaula41@gmail.com
GPS: Lon: -7.648892 O Lat: 37.127958 N

Entrada: Pataniscas de polvo 7,00€/pessoa
Prato Principal: Arroz de lingueirão
8,00€/pessoa
Sobremesa: Pudim de laranja 2,50€/pessoa
Vinho: Al-Ria - tinto/branco/rosé 10,50€/0,75L

PIZZARIA FENICIA

Largo da Caracolinha, n.º 2
Tlf: 281 325 175
E-mail: feniciatavira@hotmail.com
GPS: Lon: -7.647821 O Lat: 37.127167 N

Entrada: Tártaro de atum e tomate com pão de
alecrim 6,50€/pessoa
Prato Principal: Pizza de biqueirão 8,00€/pessoa
Sobremesa: Torta de laranja 2,00€/pessoa
Vinho: Euphoria - branco/ rosé 13,50€/0,75L

RESTAURANTE CASA DE POLVO - TASQUINHA

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º8 Santa Luzia
Tlf.: 281 328 527
E-mail: nicole.algarve@gmail.com
GPS: Lon: -7.657631 O Lat: 37.101792 N

Entrada: Carpaccio de polvo 5,00€/pessoa
Prato Principal: Polvo panado com arroz de
feijão 13,50€/pessoa
Sobremesa: 3 delícias do Algarve 3,50€/pessoa
Vinho: Imprevisto - tinto 14,80€/0,75L

BELMAR PETISQUEIRA

Rua Almirante Cândido dos Reis, n.º 16
Phone: 281 324 995
E-mail: afonsopaula41@gmail.com
GPS: Lon: -7.648892 O Lat: 37.127958 N

Appetizers: Octopus fritters 7,00€/person
Main Course: Rice with razor clams
8,00€/person
Dessert: Orange pudding 2,50€/person
Wine: Al-Ria - red/white/rosé 10,50€/0,75L

FENICIA PIZZARIA

Largo da Caracolinha, n.º 2
Phone: 281 325 175
E-mail: feniciatavira@hotmail.com
GPS: Lon: -7.647821 O Lat: 37.127167 N

Appetizers: Tuna and tomato tartar with
rosemary bread 6,50€/person
Main Course: Biqueirão pizza 8,00€/person
Dessert: Orange cake 2,00€/person
Wine: Euphoria -white/ rosé 13,50€/0,75L

CASA DE POLVO - TASQUINHA RESTAURANT

Av. Eng.º Duarte Pacheco, n.º8 Santa Luzia
Phone: 281 328 527
E-mail: nicole.algarve@gmail.com
GPS: Lon: -7.657631 O Lat: 37.101792 N

Appetizers: Octopus carpaccio 5,00€/person
Main Course: Breaded octopus with bean rice
13,50€/person
Dessert: Trio of Algarve delights 3,50€/person
Wine: Imprevisto - red 14,80€/0,75L



GILÃO RESTAURANTE

Rua do Cais, Mercado da Ribeira, lojas 2ª e 3
Tlf.: 281 322 050
E-mail: info@gilaorestaurante.com
GPS: Lon: -7.647832 O Lat: 37.125724 N

Entrada: Ameijoas à bulhão pato com aspeto de xarém de presunto frito 13,00€/pessoa
Prato Principal: Lombo de atum com migas de broa e azeitona, mousse caril e camarão krill 14,00€/pessoa
Sobremesa: Alfarroba ao quadrado 4,00€/pessoa
Vinho: Barranco Longo - branco 4,00€/copo

SNACK-BAR TASKA MADEIRA

Rua Alto do Cano, n.º 4
Tlf.: 281 328 742
E-mail: taska.pt@gmail.com
GPS: Lon: -7.655494 O Lat: 37.124689 N

Entrada: Carapaus alimados 3,50€/pessoa
Prato Principal: Bochechas de porco preto à moda da Chef Vera 8,00€/pessoa
Sobremesa: Semifrio de laranja do Algarve 2,00€/pessoa
Vinho: Al-Ria – tinto/branco 10,50€/0,75L

RESTAURANTE A VER TAVIRA

Calçada da Galeria, n.º 13
Tlf.: 281 381 363
E-mail: restauranteavertavira@gmail.com
GPS: Lon: -7.651366 O Lat: 37.125824 N

Entrada: Polvo estufadinho com batata-doce e coentros 15,00€/pessoa
Prato Principal: Lombo de borrego do Barrocal, corado em vinho tinto e geleia de figo 22,00€/pessoa
Sobremesa: Pudim de mel com gelado de citrinos 8,00€/pessoa
Vinho: Euphoria - tinto 28,00€/0,75L

GILÃO RESTAURANT

Rua do Cais, Mercado da Ribeira, lojas 2ª e 3
Phone: 281 322 050
E-mail: info@gilaorestaurante.com
GPS: Lon: -7.647832 O Lat: 37.125724 N

Appetizers: Clams in a garlic and coriander sauce with prosciutto fried 13,00€/person
Main Course: Tuna tenderloin steak, corn bread and olives stewed, curry mousse and krill shrimps 14,00€/person
Dessert: Carob cake 4,00€/person
Wine: Barranco Longo - white 4,00€/glass

TASKA MADEIRA SNACK-BAR

Rua Alto do Cano, n.º 4
Phone: 281 328 742
E-mail: taska.pt@gmail.com
GPS: Lon: -7.655494 O Lat: 37.124689 N

Appetizers: Scarlet horse mackerel 3,50€/person
Main Course: Black pork cheek by Chef Vera 8,00€/person
Dessert: Algarve orange cheesecake 2,00€/person
Wine: Al-Ria - red/white 10,50€/0,75L

A VER TAVIRA RESTAURANT

Calçada da Galeria, n.º 13
Tlf.: 281 381 363
E-mail: restauranteavertavira@gmail.com
GPS: Lon: -7.651366 O Lat: 37.125824 N

Appetizers: Stewed octopus with sweet potatoes and coriander 15,00€/person
Main Course: Loin of lamb from the western Algarve, tinted with red wine and fig jelly 22,00€/person
Dessert: Honey pudding with citrus-fruit ice cream 8,00€/person
Wine: Euphoria - red 28,00€/0,75L



RESTAURANTE CASA DO ABADE

Largo da Igreja, n.º 5, Santa Luzia

Tlf.: 281 381 734

E-mail: oabade@sapo.p

GPS: Lon: -7.660951 O Lat: 37.101382 N

Entrada: Gaspacho Rico 3,00€/pessoa

Prato Principal: Bife de atum tomatado
10,00€/pessoa

Sobremesa: Arroz doce 2,00€/pessoa

Vinho: Quinta da Tôr - tinto/branco 13,50€/75 cl

CASA DO ABADE RESTAURANT

Largo da Igreja, n.º 5, Santa Luzia

Phone: 281 381 734

E-mail: oabade@sapo.p

GPS: Lon: -7.660951 O Lat: 37.101382 N

Appetizers: Cold tomato soup 3,00€/person

Main Course: Tuna steak in tomato sauce
10,00€/person

Dessert: Sweet milk rice 2,00€/person

Wine: Quinta da Tôr - red/white 13,50€/75 cl

SABORES MEDITERRÂNICOS

RESTAURANTES NO BARROCAL E NA SERRA

RESTAURANTE O CONSTANTINO

Montes e Lagares – Santa Catarina da Fonte do Bispo

Tlf.: 281 971 217

E-mail:

restaurantegastronomicoconstantino@hotmail.com

GPS: Lon: -7.796055 O Lat: 37.153954 N

Entrada: Tábua mista serrana 7,00€/pessoa

Prato Principal: Cataplana de javali 25,00€/2
pessoas

Sobremesa: Semi-frio de frutos de medronho
3,00€/pessoa

Vinho: Adega de Sales - tinto/branco 3€ - 0,5L /
6,50€ - 1L

MEDITERRANEAN FLAVOURS

"BARROCAL" AND MOUNTAIN RESTAURANTS

O CONSTANTINO RESTAURANT

Montes e Lagares – Santa Catarina da Fonte do Bispo

Phone: 281 971 217

E-mail:

restaurantegastronomicoconstantino@hotmail.com

GPS: Lon: -7.796055 O Lat: 37.153954 N

Appetizers: Mixed upland platter 7,00€/person

Main Course: Wild boar cataplana – wild boar,
shrimps and clams 25,00€/2 persons

Dessert: Semifreddo of medronho fruits
3,00€/person

Wine: Adega de Sales - red/white 3€ - 0,5L /
6,50€ - 1L



RESTAURANTE O MONTE VELHO

Umbria – Santa Catarina da Fonte do Bispo

Tlf.: 281 971 061

GPS: Lon: -7.741773 O Lat: 37.184866 N

[Só por reserva]

Entrada: Salada com muxama e queijo fresco de cabra 2,50€/pessoa

Prato Principal: Bochechas porco no forno com arroz selvagem e legumes 8,50€/pessoa

Sobremesa: Trio de laranja 2,00€/pessoa

Vinho: Quinta da Tôr - tinto 7,50€/0,75L

O MONTE VELHO RESTAURANT

Umbria – Santa Catarina da Fonte do Bispo

Phone: 281 971 061

GPS: Lon: -7.741773 O Lat: 37.184866 N

[Only by reservation]

Appetizers: Tuna muxama salad with fresh goat's cheese 2,50€/person

Main Course: Pigs cheeks from the oven with wild rice and vegetables 8,50€/person

Dessert: Orange trio 2,00€/person

Wine: Quinta da Tôr - red 7,50€/0,75L

RESTAURANTE TABERNA BARRIGA

Rua Dr. Almeida Carrapato, n.º 9 - Santa Catarina da Fonte do Bispo

Tlm.: 963 310 393

GPS: Lon: -7.685219 O Lat: 37.124997 N

Entrada: Pedra à Taberna (enchidos, queijos e compota de tomate) 6,00€/pessoa

Prato Principal: Bacalhau à casa 9,50€/pessoa

Sobremesa: Mousse de medronho e café 2,80€/pessoa

Vinho: Barrocal - tinto 14,00€/0,75L

TABERNA BARRIGA RESTAURANT

Rua Dr. Almeida Carrapato, n.º 9 - Santa Catarina da Fonte do Bispo

Phone: 963 310 393

GPS: Lon: -7.685219 O Lat: 37.124997 N

Appetizers: “Pedra à Taberna” (a stone platter of dry-cured sausages, cheeses and tomato jam) 6,00€/person

Main Course: Our special salt cod 9,50€/person

Dessert: Medronho mousse and coffee 2,80€/person

Wine: Barrocal – red 14,00€/0,75L



ORGANIZAÇÃO ORGANIZATION



APOIO SUPPORT

