

CONVITE – VISITA A

Data: 17 de setembro

Transporte:

Saída do Porto (Praça Velasquez) – 08:30 Horas

Santa Maria da Feira – Hotel Nova Cruz – 09:00 Horas

Chegada a Arouca – 10:00 Horas

Visita ao Museu da Arte Sacra – 10:15 Horas

Visita à Vila – 11:30 Horas

Restaurante Avozinha, na aldeia de Canelas de Cima – 13:00 Horas

Visita ao Museu das Trilobites – 15:00 Horas

Regresso – 17:30 Horas

Inscrições:

Até ao dia 10 de setembro, impreterivelmente para fatima.matos@spn.pt, juntamente com o nome, contacto e comprovativo da transferência de 35,00€, para sócios e 40,00€, para acompanhantes não sócios. O IBAN do SPN, que é o seguinte: PT50 0035 015800013565730 20.





Arouca é uma vila portuguesa da Área Metropolitana do Porto^[1], da Região do Norte e do distrito de Aveiro.

O território do município de Arouca apresenta as características típicas do Douro Litoral, em plena bacia hidrográfica do rio Douro. É um tipo de território constituído por vales, planaltos e meias-encostas férteis, com uma parte montanhosa considerável, onde a agricultura e a silvicultura têm uma expressão significativa e complementar na economia local, tem, portanto, abundância de cursos de água que nascem nos cumes das montanhas e formam os vales típicos do Douro Litoral. Arouca também é conhecida por ser um município onde se confeccionam pratos de grande qualidade, como a Vitela Arouquense e o Cabrito da Gralheira (raças bovina e caprina serranas).



Museu de Arte Sacra

O Museu de Arte Sacra de Arouca encontra-se inserido no Mosteiro de Santa Maria de Arouca, localizado no Centro Histórico da Vila. Como a história de Arouca nunca poderá dissociar-se da história do seu Mosteiro, é no Museu de Arte Sacra que encontramos testemunhos dessa história, representados na pintura, na escultura, na ourivesaria, no mobiliário e nos diversos objetos religiosos. O museu ocupa parte das antigas dependências monásticas e reúne uma das mais significativas coleções de arte sacra do país. Neste espaço, encontra-se a maioria das obras de arte que pertenceram à comunidade cisterciense do mosteiro, sendo de referir coleções de pintura, escultura, tapeçaria, ourivesaria, mobiliário, faiança e outras, distribuídas por diversas salas.



Restaurante Avozinha

Ementa:

cabrito assado

O cabrito é de produção local e de alta qualidade

Localiza-se na pitoresca aldeia de **Canelas de Cima, em Arouca**. O projeto combina a juventude e a paixão do jovem chef Pedro Azevedo com receitas tradicionais que homenageiam a sua bisavó, apresentando uma cozinha regional portuguesa reconfortante e com um toque contemporâneo.



Centro de Interpretação Geológico de Canelas - Museu das Trilobites

O Centro de Interpretação Geológico de Canelas reúne uma multifacetada e singular coleção de fósseis resgatada ao longo de duas décadas de trabalhos industriais nas ardósias. Trata-se de exemplares formados há cerca de 465 milhões de anos (Período Ordovícico) no fundo do mar de então, que se localizava na plataforma de um grande continente (Gondwana) situado nas proximidades do Pólo Sul. Esta excecional coleção paleontológica alberga uma fauna de invertebrados fósseis do Ordovícico Médio, onde se destacam trilobites, bivalves, gastrópodes, cefalópodes, braquiópodes, crinóides, cistóides, hiolítideos, conulárias, ostracodes, graptólitos e icnofósseis.

Provavelmente, o maior atrativo desta coleção estará relacionado com o gigantismo ostentado por algumas espécies de trilobites, ao ponto de serem consideradas as maiores do mundo.



Doces Conventuais de Arouca

A sua origem remonta aos tempos passados da vida em convento das freiras (Convento de Santa Mafalda, hoje Museu de Arte Sacra), que se especializaram na confeção de doces. As receitas eram mantidas religiosamente em segredo. Provavelmente, terão sido divulgadas pelas serviçais e laicas, que trabalharam no convento, depois da extinção das ordens religiosas no final do séc. XIX. Entre outras doçarias típicas de Arouca, destacam-se: Barrigas de freira de Arouca; Papos de anjo; Queijinhos do céu; Toucinho do céu; Pão de ló; Castanhas doces; **Roscas de amêndoa; Morcela de Arouca; Melindres de Arouca; Manjar de Língua de Arouca**