

# MATANÇA TRADICIONAL DO PORCO

FIM DE SEMANA DE 3 A 5 FEVEREIRO DE 2012

## APRESENTAÇÃO

A matança do porco é tradição secular em aldeias de Portugal. Nela participavam, e participam, familiares, vizinhos e amigos. É evento de convívio, de festa, de partilha.

O porco foi uma das primeiras espécies animais a ser domesticada e a sua criação assumia um grande relevo nas economias domésticas. O porco era símbolo de abundância, de riqueza, de prestígio para «antigas casas grandes».

A carne de porco, muito apreciada, tinha uma grande importância na alimentação das famílias, ao longo de todo o ano. Vamos assim dar oportunidade de (re)viver esta prática comunitária, na data supra indicada, contribuindo para a sua preservação e reafirmação de laços sociais.

Rituais tradicionais associados ao evento são cumpridos:

- Queima dos pelos e lavagem da pele do porco;
- Desmancha do porco com separação das carnes: para os salpicões, linguças, alheiras, presuntos;
- Confecção dos rojões, em pote de ferro de três pés, na fogueira;
- Almoço da matança, que além dos rojões, incluirá o arroz da mucanca, fêveras e outras partes do porco.



Este empreendimento turístico localizado no Douro, concelho de Armamar, é constituído por casas em granito, de arquitectura tradicional. As casas (T1,T2,T3, T5), num total de 11 quartos, foram recuperadas e remodeladas para responder às exigências dos dias de hoje: ar condicionado, quartos com TV e banho privativo, cozinhas equipadas. Dispõe de piscina, BTT, sala de leitura, TV e jogos ( bilhar, outros).

Entre:

- Delicie-se com os pormenores de casas dos séculos XVII e XVIII: a lareira, os bancos namoradeiros;
- Saboreie as inigualáveis iguarias do Douro: cabritinho de Armamar, bôla, presunto e enchidos de Lamego, tudo acompanhado pelos superiores vinhos do Porto e de mesa DOC Douro;
- (Re)viva tradições rurais seculares: as matanças do porco, as provas do fumeiro, a colheita das cerejas, das uvas, das maçãs, os magustos.

### Primeiro dia:

### Segundo dia:

### Terceiro dia:

Sexta-Feira, 3/2

Sábado, 4/3

Domingo 5/3

.Check In

.Porto de Boas Vindas

.Jantar

.Alojamento

9H30

Pequeno almoço

Dia livre(1)

16h30:

Matança do porco

19h30

Prova de um Vinho

Tinto

20h30

Jantar com poesia

Alojamento

(1)- Sugestão: Visita à exposição sobre a mítica figura do Douro, a Ferreirinha, presente no Museu do Douro-Régua.

9H00

Desmancha/separação das carnes do porco

10h00

Pequeno almoço e período livre(2)

13h30

Almoço da matança

Check-out

(2)- Opções:

A- Passeio pedonal no território da aldeia ou passeio de descoberta da lenda da Princesa Ardinia- Ribeira de Gonjoim / Granja do Tedo / Ribeira Gonjoim

B- Visita a uma quinta do Douro (Tedo, Pacheca, Seixo)

**PREÇO:** €125 por pessoa em quarto duplo; suplemento quarto individual €39. Inclui: 2 noites de alojamento e pequeno almoço, as 3 refeições referidas. Programa para um mínimo de 18 participantes e máximo de 22.

Podendo participar somente nos dias 4 e 5 com jantar de sábado, alojamento, pequeno almoço e almoço de domingo, o preço é de € 85 por pessoa em quarto duplo.

**INSCRIÇÕES:** Amílcar Cepeda-254855103/919963051/reservas@outrostempos.com