

Programa Equestre

Escola de Equitação "Quinta dos Barreiros"

Sexta-feira 5 de abril

21h30

Equitação de Trabalho

- Prova de Maneio em Velocidade

Sábado 6 de abril

10h00

Equitação para todos

- Gincana

15h30

Apresentação de Coudelarias

- Coudelaria Carlos Ameixa – Moura
- Coudelaria Carlos Silva – Sobral de Monte Agraço
- Quinta dos Pinheiros – Azeitão

17h30

Batismos Equestres

21h30

Gala Equestre Alma Ibérica

Domingo 7 de abril

10h00

Competição

- Poule de Dressage

16h00

Batismos Equestres

Cortejo a Cavalo Festival

Queijo, Pão e Vinho 2019

Pelas ruas da Freguesia

18h00

Chegada do Cortejo ao Recinto do Festival



GPS: 38° 33' 14'40" N - 8° 59' 07'76" O

CONTACTO

Posto de Turismo | Castelo de Palmela

GPS: N 8°54'0,578" O 38°33'57,116"

Horário: 9.30-12.30 | 14.00-17.30 | (+351) 212 332 122

turismo@cm-palmela.pt | <http://turismo.cm-palmela.pt>

Siga-nos em Turismo Palmela



APOIOS

Volkswagen Autoeuropa



ORG.



25° FESTIVAL

Queijo, Pão e Vinho

5 a 7
abril

SÃO GONÇALO
QUINTA DO ANJO
PALMELA
PORTUGAL



Programa

5 de abril Sexta-feira

15h00
Abertura

18h00
Inauguração

22h00
Orquestra de Guitarras
da Sociedade Instrução
Musical de Quinta do Anjo
Tenda da Gastronomia

24h00
Encerramento

6 de abril Sábado

10h00
Passeio
“Terras Queijo, Pão e Vinho”
Org.: SAL

14h00
“A Magia do Circo”
Museu do Ovelheiro
Org.: Centro Social de Quinta do Anjo

16h30
Tosquia de Ovelhas
Mecânica e Manual
Junto ao Picadeiro

17h00
Demonstração de Dança
Clássica – Ballet, classes
de infantis
Tenda da Gastronomia
Org.: Palmela Desporto, E. M

17h00
“Ponho as mãos
a mexer para Aprender”
Museu do Ovelheiro
Org.: Centro Social de Quinta do Anjo

17h30
Demonstração de Dança,
atividade do “50+ Programa
de Exercício”
Tenda da Gastronomia
Org.: Palmela Desporto, E. M

17h30
Corrida de Ovelhas
Ovinódromo

18h00
Grupo Coral
1º Maio do Bairro Alentejano
Tenda da Gastronomia

20h00
Sevilhanas Garnacha
classe infantil
Tenda da Gastronomia

21h00
Sevilhanas Garnacha
Tenda da Gastronomia

22h00
Patrícia Duarte e João Eiró
Tenda da Gastronomia

24h00
Encerramento

7 de abril Domingo

9h00
Passeio de Bicicleta Estrada
Bike Nutricion

Passeio de BTT

14h00
“A Magia do Circo”
Museu do Ovelheiro
Org.: Centro Social de Quinta do Anjo

16h30
Tosquia de Ovelhas
Mecânica e Manual
Junto ao Picadeiro

17h00
“Ponho as mãos
a mexer para Aprender”
Museu do Ovelheiro
Org.: Centro Social de Quinta do Anjo

17h00
Grupos Corais Alentejanos:
Ausentes do Alentejo
e Modalentejo
Tenda da Gastronomia

17h30
Corrida de Ovelhas
Ovinódromo

18h00
Entrega de Prémios
do Concurso de Queijo
de Azeitão/DOP, Manteiga
de Ovelha e Queijo Seco
Tenda da Gastronomia

21h00
Encerramento

Especial Gastronomia

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
**Rota de Vinhos da Península
de Setúbal**
T: (+351) 212 334 398
info@rotavinhospsetubal.com

HORÁRIO GESTÃO DE RESERVAS:
2ª a 6ª Feira, 10h00–16h30,
exceto Feriados.
www.rotavinhospsetubal.com

6 e 7 de abril

10h00
“Aprender a fazer queijo
e pão no Museu...”
Uma experiência única...

Local: Museu do Ovelheiro
Duração: 2h00
Programa: Sessão de conhecimento do processo
de fabrico do Queijo de Azeitão e também
de produção de pão
Prova de queijos e vinhos da Península de Setúbal
Valor por pessoa: 10€ com oferta do queijo
e do pão produzido
Crianças 6–12 anos: 5,00€
Org.: Rota de Vinhos da Península de Setúbal
e ARCOLSA

16h00
Workshop “Aprender a fazer
o pão” pelos Moinhos Vivos
de Palmela

Local: Museu do Ovelheiro
Duração: 1h00
Valor por pessoa: 2,50€
Org.: ARCOLSA

6 de abril

11h30
Workshop de Panificação
pelos alunos do curso
de Produção Alimentar
em Restauração da ESHTe
*Pão de Queijo de Azeitão, Pão com
sultanas maceradas com vinho
Moscatel, massas elaboradas com
massa Madre feita com sumo de uva.*

Local: Auditório
Duração: 1h30
Entrada livre, mediante reserva prévia
Org.: Escola Superior de Hotelaria e Turismo
do Estoril, Arcolsa e Rota de Vinhos da Península
de Setúbal

12h30
Workshop de Cozinha
pelos alunos do curso
de Produção Alimentar
em Restauração da ESHTe.
Saberes e Sabores do Prado ao Prato.

Local: Auditório
Duração: 1h00
Entrada livre, mediante reserva prévia
Org.: Escola Superior de Hotelaria e Turismo
do Estoril, Arcolsa e Rota de Vinhos da Península
de Setúbal

13h30
Workshop de Pastelaria pelos
alunos do curso de Produção
Alimentar em Restauração
da ESHTe

*Tarte de maçã Riscadinha com crumbel
de maçã desidratada e canela. Queijadas
de requeijão com vinho Moscatel Roxo.*

Local: Auditório
Duração: 1h00
Entrada livre, mediante reserva prévia
Org.: Escola Superior de Hotelaria e Turismo
do Estoril, Arcolsa e Rota de Vinhos da Península
de Setúbal

17h00
Laboratório do Gosto
*Uniões perfeitas entre queijo e vinho:
As Denominações de Origem.*

Local: Auditório
Duração: 1h30
Programa: Sessão com prova de vinhos
da Península de Setúbal acompanhada por
degustação de queijo de Azeitão, pela AVIPE
e Confraria do Queijo de Azeitão
Valor por pessoa: 5,00€
Org.: AVIPE, Confraria do Queijo de Azeitão e Rota
de Vinhos da Península de Setúbal

7 de abril

15h00
Show Cooking
com produtos regionais
*Makro e ACPP representadas pelo
Chef Celso Padeiro da Equipa Senior
de Competição Culinária ACPP*

Local: Auditório
Entrada Livre
Org.: Makro e Arcolsa

17h00
As Ostras e o Espumante!
O casamento perfeito...

Local: Auditório
Duração: 1h30
Programa: Workshop de esclarecimento sobre
a Ostra Portuguesa, modo de produção, benefícios,
formas de apresentação e degustação com
harmonização vínica
Valor por pessoa: 5,00€
Org.: Rota de Vinhos da Península de Setúbal

Visite o Museu do Ovelheiro!

Aberto ao público sábado
e domingo das 14h00 às 19h00