

# 5 Azeite

Olive Oil | Aceite de Oliva



## PT APRESENTAÇÃO

O Azeite da Beira Baixa, reconhecido como um produto DOP - Denominação de Origem Protegida, é um azeite delicado, de qualidade superior, produzido a partir das variedades autóctones da Beira Baixa (Galega, Bical de Castelo Branco e Cordovil). Este produto de excelência e com grande importância no concelho é o tema de um roteiro onde a tradição se casa com o melhor da natureza e da arte humana. Aproveite esta oportunidade para visitar os lagares distribuídos pelo concelho, provar azeites diferenciados e descobrir produtos derivados e complementares a este produto endógeno.

## EN PRESENTATION

The Azeite da Beira Baixa, recognized as a DOP product - Protected Designation of Origin, is a delicate olive oil of superior quality, produced from the indigenous varieties of Beira Baixa (Galega, Bical de Castelo Branco and Cordovil). This product of excellence and of great importance to the municipality is the subject of a tour where tradition marries the best of nature and human art. Take this opportunity to visit the mills distributed throughout the municipality, taste different oils and discover products derived and complementary to this endogenous product.

## ES PRESENTACIÓN

El Azeite da Beira Baixa, reconocido como producto DOP - Denominación de Origen Protegida, es un delicado aceite de oliva de calidad superior, elaborado a partir de las variedades autóctonas de Beira Baixa (Galega, Bical de Castelo Branco y Cordovil). Este producto de excelencia y de gran importancia para el municipio es objeto de un recorrido donde la tradición conjuga lo mejor de la naturaleza y el arte humano. Aprovecha para visitar los molinos distribuidos por todo el municipio, degustar diferentes aceites y descubrir productos derivados y complementarios a este producto endógeno.

## ROTA AZEITE

- A CATAA CENTRO DE APOIO TECNOLÓGICO AGROALIMENTAR**  
Agri-Food Technological Support Center  
CATAA Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentario  
Zona Industrial de Castelo Branco | Rua A | 6000-459 Castelo Branco  
www.cataa.pt | +351 272 349 100 | geral@cataa.pt
- B Museu Etnográfico e Cultural do Ninho do Açor**  
Ninho do Açor Ethnographic and Cultural Museum  
Museo Etnográfico y Cultural Ninho do Açor  
Largo António Carvalho Santiago | 6000-590 Ninho do Açor  
+351 272 437 896 | junta.ninho.sobral@hotmail.com
- C Núcleo Etnográfico da Lousa**  
Ethnographic Museum of Lousa  
Museo Etnográfico de Lousa  
Largo do Chafariz | 6005-232 Lousa  
+351 967 125 030 | +351 272 425 825  
Terça a sexta: 14h00 - 17h00; sábados, domingos e feriados: 14h30 - 18h00



## CONHEÇA AS 10 ROTAS

DISCOVER THE 10 CASTELO BRANCO ROUTES  
DESCUBRE LAS 10 RUTAS DE CASTELO BRANCO



- 01 Ativa**  
Active | Activa
- 02 Radical**  
Extreme | Extrema
- 03 Viva**  
Alive | Vivo
- 04 Lazer**  
Leisure | Ocio
- 05 Azeite**  
Olive Oil | Aceite de Oliva
- 06 Bordado**  
Embroidery | Bordado
- 07 Museus**  
Museums | Museos
- 08 Murais**  
Murals | Murales
- 09 Património**  
Heritage | Patrimonio
- 10 Artes e Ofícios**  
Arts and Crafts | Artes y Oficios

VOCÊ ESTÁ  
A CONHECER  
DE PERTO  
A ROTA AZEITE

You are discovering  
the Olive Oil Route  
Estás descubriendo  
la Ruta Aceite de Oliva

ESPERAMOS POR SI  
NA PRÓXIMA ROTA

We'll be waiting for you on the next route  
Te esperamos en la próxima ruta



- Monumento / Monumento
- Museu / Museo
- Igreja / Church / Iglesia
- Cruzeiro/Pelourinho / Whipping post / Picota
- Percurso pedestre / Pedestrian trail / Sendero peatonal
- Vista panorâmica / Panoramic view / Panorámica
- Lagar / Mill / Molino



## ROTA AZEITE

OLIVE OIL | ACEITE DE OLIVA

10 ROTAS TURÍSTICAS

TOURISTIC ROUTES | RUTAS TURÍSTICAS

CASTELO BRANCO

Bordar e receber



**Turismo de Castelo Branco**  
Avenida Nuno Álvares, 30 | 6000-083 Castelo Branco  
+351 272 330 339  
turismo@cm-castelobranco.pt

**Câmara Municipal de Castelo Branco**  
Praça Município | 6000-458 Castelo Branco  
+351 272 330 330  
camara@cm-castelobranco.pt  
www.cm-castelobranco.pt

**Estação Ferroviária**  
Largo Rei D. Carlos  
www.cp.pt

**Estação Rodoviária**  
Rua Poeta João Roiz

**Tucab - Transportes urbanos de Castelo Branco**  
www.transdev.pt/tucab  
www.bus.cm-castelobranco.pt



Financiado por  
TURISMO DE PORTUGAL



## 5 Rota Azeite Olive Oil Aceite de Oliva

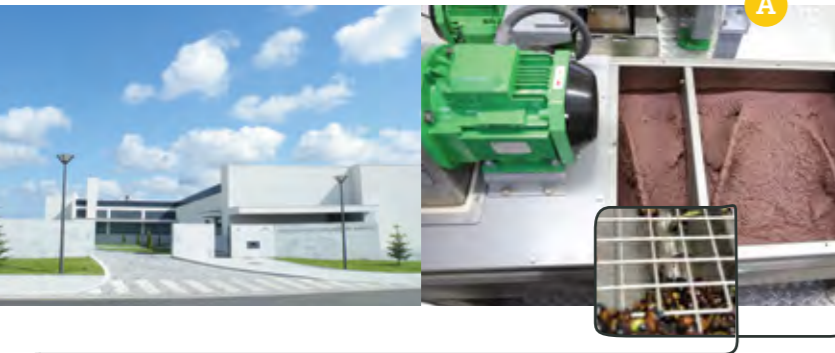


### PT CATAA CENTRO DE APOIO TECNOLÓGICO AGROALIMENTAR

O CATAA assume-se como um centro de excelência, a nível nacional e transfronteiriço, no apoio tecnológico ao sector agroalimentar, na promoção da investigação e no desenvolvimento e inovação em áreas de intervenção alinhadas com as prioridades das empresas.

- **No Laboratório de Análise Sensorial**, são organizadas provas comentadas de análise sensorial de azeites e azeitonas de mesa;
- **No Laboratório de Físico-Química**, promovem-se breves sessões de esclarecimento sobre os ensaios laboratoriais relacionados com o azeite que são obrigatórios para a rotulagem das embalagens do azeite comercializado.
- **Na Unidade Piloto de Azeites** é efetuada a demonstração da extração de azeite, utilizando pequenas quantidades de azeitona. A observação do processo produtivo industrial, nos lagares do concelho de Castelo Branco, poderá ser complementada com a observação de um pequeno lagar experimental, o lagar do CATAA.

Visitas mediante marcação prévia.



### EN AGRI-FOOD TECHNOLOGICAL SUPPORT CENTER

Agri-Food Technological Support Center is a center of excellence, at national and cross-border level, for technological support to the agri-food sector, promoting research and development and innovation in areas of intervention aligned with the priorities of companies.

- **The Sensory Analysis Laboratory** organizes tests of sensory analysis of olive oils and table olives;
- **In the Physical Chemistry Laboratory**, brief explanatory sessions are held on the laboratory tests related to olive oil, these tests being mandatory for the labeling of the packages of marketed olive oil.
- **The Olive Oil Pilot Unit** demonstrates the extraction of olive oil, using small quantities of olives. The observation of the industrial production process, in the mills of the Municipality of Castelo Branco, can be complemented with the observation of a small experimental mill, the CATAA mill.

Visits by appointment.

### ES CATAA CENTRO DE APOYO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO

CATAA es un centro de excelencia, a nivel nacional y transfronterizo, de apoyo tecnológico al sector agroalimentario, promoviendo la investigación y el desarrollo y la innovación en áreas de intervención alineadas con las prioridades de las empresas.

- **En el Laboratorio de Análisis Sensorial** se organizan pruebas comentadas de análisis sensorial de aceites de oliva y aceitunas de mesa;
- **En el Laboratorio de Química Física** se realizan breves sesiones explicativas sobre las pruebas de laboratorio relacionadas con el aceite de oliva, que son obligatorias para el etiquetado de los envases de aceite de oliva comercializados.
- **La Unidad Piloto de Aceite de Oliva** demuestra la extracción de aceite de oliva, utilizando pequeñas cantidades de aceitunas. La observación del proceso de producción industrial, en los molinos del Municipio de Castelo Branco, se puede complementar con la observación de un pequeño molino experimental, el molino CATAA.

Visitas con cita previa.



### PT LAGARES

No concelho de Castelo Branco existe um conjunto importante de lagares, modernos e tradicionais, que permitem conhecer todo o processo de produção do azeite da Beira Baixa. Neles é possível descobrir a riqueza deste produto e perceber como a variedade de cada azeitona faz a qualidade própria de cada azeite. Através desta rota de lagares, conheça todo o processo de produção, comercialização e degustação do azeite, enquanto produto de excelência na cozinha mediterrânica.

### EN LAGARES (MILLS)

In the Municipality of Castelo Branco there is an important set of mills, modern and traditional, that allow us to know the whole process of olive oil production in Beira Baixa. Through them it is possible to discover the richness of this product and understand how the variety of each olive makes the quality of each olive oil. Through this route we get to know the entire process of production, commercialization and tasting of olive oil, as a product of excellence in Mediterranean cuisine.

### ES LAGARES (MOLINOS)

En el municipio de Castelo Branco existe un importante conjunto de molinos, modernos y tradicionales, que nos permiten conocer todo el proceso de elaboración del aceite de oliva en Beira Baixa. A través de ellos es posible descubrir la riqueza de este producto y comprender cómo la variedad de cada aceituna hace la calidad de cada aceite de oliva. A través de esta ruta conocemos todo el proceso de elaboración, comercialización y cata del aceite de oliva, como producto de excelencia en la cocina mediterránea.

### PT MUSEU ETNOGRÁFICO DA LOUSA

O Museu Etnográfico da Lousa nasceu a partir da recuperação de um antigo lagar de azeite. Aqui pode acompanhar na íntegra uma exposição dedicada ao Ciclo Tecnológico da Produção do Azeite. O piso dedicado ao ciclo tecnológico do azeite é composto por 3 salas: a Sala de Recepção, Pesagem e Escolha de Azeitona; a Sala das Máquinas e, no piso mais baixo, a Sala do Azeite. Nos tanques do exterior era armazenada, em água, a azeitona de maior tamanho para ser vendida como azeitona de mesa. Dentro deste espaço podemos ver todo o equipamento, utensílios e maquinaria com que se processava a produção de azeite. Paralelamente ao ciclo do Azeite, este museu oferece, no piso superior do edifício, uma área dedicada às Danças Tradicionais da Lousa e vai-nos guiando numa viagem pelas ricas tradições seculares desta freguesia.

### EN THE ETHNOGRAPHIC MUSEUM OF LOUSA

The Ethnographic Museum of Lousa was born from the recovery of an old oil press. Here you can follow an exhibition detailing the Cycle of Olive Oil Production. The floor dedicated to the technological cycle of olive oil consists of 3 rooms: the Reception, Weighing and Olive Picking Room; the Machine Room and, on the lower floor, the Oil Room. In the external tanks, the largest olives were stored in water to be sold as table olives. Within this space we can see all the equipment, utensils and machinery with which olive oil was produced. Alongside the Olive Oil cycle, this museum offers, on the top floor of the building, an area dedicated to the Traditional Lousa Dances, and guides us on a journey through the rich secular traditions of this parish.

### ES EL MUSEO ETNOGRÁFICO DE LOUSA

El Museo Etnográfico de Lousa nació de la recuperación de una antigua prensa de aceite. Aquí puede seguir una exposición que detalla el ciclo de producción de aceite de oliva. El piso dedicado al ciclo tecnológico del aceite de oliva consta de 3 salas: la Sala de Recepción, Pesaje y Recolección de Aceitunas; la Sala de Máquinas y, en el piso inferior, la Sala de Aceite. En los tanques externos, las aceitunas más grandes se almacenaban en agua para ser vendidas como aceitunas de mesa. Dentro de este espacio podemos ver todos los equipos, utensilios y maquinaria con los que se elaboraba el aceite de oliva. Paralelamente al ciclo del Aceite de Oliva, este museo ofrece, en la última planta del edificio, un área dedicada a las Danzas Tradicionales de Lousa, y nos guía en un viaje por las ricas tradiciones seculares de esta parroquia.

### PT MUSEU ETNOGRÁFICO E CULTURAL DO NINHO DO AÇOR

Inaugurado em 1994, o Museu Etnográfico e Cultural de Ninho do Açor surge da requalificação de um lagar cooperativo, de três varas. O espaço documenta uma enorme atividade agrícola na região, constituindo um testemunho fiel do fabrico de azeite sem recurso a maquinaria, mantendo toda a autenticidade e tradição. Visitas mediante marcação prévia.

### EN NINHO DO AÇOR ETHNOGRAPHIC AND CULTURAL MUSEUM

Opened in 1994, the Ninho do Açor Ethnographic and Cultural Museum was born from the requalification of a cooperative press, with three branches. The space documents a huge agricultural activity in the region, constituting a faithful testimony to the manufacture of olive oil without the use of machinery, maintaining all authenticity and tradition. Visits by appointment.

### ES MUSEO ETNOGRÁFICO Y CULTURAL NINHO DO AÇOR

Inaugurado en 1994, el Museo Etnográfico y Cultural Ninho do Açor nació de la recalificación de una prensa cooperativa, con tres ramas. El espacio documenta una enorme actividad agrícola en la comarca, constituyendo un fiel testimonio de la elaboración del aceite de oliva sin el uso de maquinaria, manteniendo toda la autenticidad y tradición.



BICA DE AZEITE



BORRACHÕES

### PT SABORES DE PERDIÇÃO

A feira “Sabores de Perdição” é um certame anual onde se realça a importância, a qualidade e a tradição dos produtos locais e regionais. Sendo o sector agroalimentar uma das áreas de atividade económica com maior relevância na região, pretende-se também apoiar a promoção e divulgação dos produtos de excelência no concelho de Castelo Branco. O Azeite, tendo uma longa história e fazendo parte do quotidiano e imaginário de praticamente todas as gentes do território, é uma peça fulcral neste certame.

### EN FLAVORS OF PERDITION

The “Flavors of Perdition” (Sabores de Perdição) fair is an annual event highlighting the importance, quality and tradition of local and regional products. As the agri-food sector is one of the most relevant areas of economic activity in the region, the event also aims to support the promotion and dissemination of the products of excellence from the municipality of Castelo Branco. Olive oil, having a long history and being part of the everyday and the imagination of practically all the people of the territory, is a key piece in this event.

### ES SABORES DE PERDICIÓN

La feria “Sabores de Perdition” (Sabores de Perdição) es un evento anual que destaca la importancia, calidad y tradición de los productos locales y regionales. Dado que el sector agroalimentario es una de las áreas de actividad económica más relevantes de la región, el evento también tiene como objetivo apoyar la promoción y difusión de los productos de excelencia del municipio de Castelo Branco. El aceite de oliva, de larga trayectoria y formando parte del día a día e imaginario de prácticamente todas las personas del territorio, es pieza clave en este evento.



### PT FEIRA DO AZEITE E DA AZEITONA

Realizada anualmente em Malpica do Tejo, a Feira do Azeite e da Azeitona é ponto de encontro da produção regional de Azeite. O certame pretende valorizar e promover as potencialidades da azeitona e do azeite, integrando um importante conjunto de ações e iniciativas de promoção.

### EN OLIVE OIL AND OLIVES FAIR

Held annually in Malpica do Tejo, the Olive Oil and Olives Fair is a meeting point for regional olive oil production. The event aims to enhance and promote the potential of olives and olive oil, integrating an important set of promotion actions and initiatives.

### ES FERIA DEL ACEITE DE OLIVA Y DE LA OLIVA

Celebrada anualmente en Malpica do Tejo, la Feria del Aceite de Oliva y el Aceite de Oliva es un punto de encuentro para la producción regional de aceite de oliva. El evento tiene como objetivo potenciar y promover el potencial de la aceituna y de oliva, integrando un importante conjunto de acciones e iniciativas de promoción.



### PT PERCURSOS PEDESTRES

- **PR7 Rota dos Lagares** (Almaceda) – Nesta rota existem antigos lagares de azeite, tradicionalmente conhecidos por lagares de varas.
- **PR12 Rota dos Olivais** (Ferrarias, freguesia de Sto. André de Tojeiras) – Destaque para o Lagar do Carril circundado por olivais tradicionais implantados em socalcos de pedra solta de xisto, para facilitar a plantação das oliveiras e a apanha da azeitona.
- **Rota do Olival** (Malpica do Tejo) – Ao longo desta rota regista-se a existência de olivais que produzem azeitona nas variedades de Galega, Cordovil e Bical de Castelo Branco, bem como do Lagar Cooperativo dos Olivicultores de Malpica do Tejo.

### EN WALKING ROUTES

- **PR7 Rota dos Lagares** (Almaceda) – On this route there are old oil mills, traditionally known as stick mills.
- **PR12 Rota dos Olivais** (Ferrarias, parish of Sto. André de Tojeiras) – Highlight is the Lagar do Carril, surrounded by traditional olive groves implanted in loose schist stone terraces, to help the planting of olive trees and the harvesting of olives.
- **Rota do Olival** (Malpica do Tejo) – Along this route there are olive groves that produce olives in the varieties of Galega, Cordovil and Bical de Castelo Branco, as well as the Cooperative Mill of Malpica do Tejo olive growers.

### ES RUTAS A PIE

- **PR7 Rota dos Lagares** (Almaceda) – En esta ruta se encuentran antiguos molinos de aceite, tradicionalmente conocidos como molinos de palo.
- **PR12 Rota dos Olivais** (Ferrarias, parroquia de Sto. André de Tojeiras) – Lo más destacado es el Lagar do Carril, rodeado de olivares tradicionales implantados en terrazas de piedra de esquisto suelto, para ayudar a la plantación de olivos y la recolección de aceitunas.
- **Rota do Olival** (Malpica do Tejo) – A lo largo de esta ruta se encuentran los olivares que producen aceitunas en las variedades de Galega, Cordovil y Bical de Castelo Branco, así como la Cooperativa de los Olivareros de Malpica do Tejo.







CAPA



CONTRA-CAPA