

O L I V E
FOR ALL

A Árvore do Duro Líquido

Rede nacional de eventos
comemorativos do
Dia Mundial da Oliveira

26 | Novembro
2023



Projecto Olive4All

O projeto "[Olive4All - Património Olivícola para o Desenvolvimento Sustentável - Sensibilização da Comunidade para o Património Vivo](#)" (JPICH / 0001/2020), que foi o vencedor do concurso europeu Cultural Heritage, Identities & Perspectives (CHIP), está a ser desenvolvido por um consórcio liderado pela Universidade de Avignon (França), pelo Politécnico de Leiria e pela Universidade de Salónica (Grécia). Integram a rede portuguesa do projeto Olive4All dez investigadores de várias instituições: Politécnico de Bragança, Politécnico de Tomar, Politécnico de Beja e Universidade da Madeira.

O projeto Olive4All tem como objetivos:

- salvar e promover o património olivícola e oleícola
- sensibilizar as comunidades rurais e urbanas para a importância do património olivícola e oleícola, através de ações que destacam os seus benefícios para a sociedade contemporânea.

Na bacia do Mediterrâneo, a olivicultura abrange 13 milhões de hectares (contra 3,8 milhões de hectares da viticultura), tendo um impacto direto na economia familiar de 10 milhões de explorações agrícolas. No entanto, a modernização tecnológica e a produção intensiva de oliveiras em zona de regadio constituem uma séria ameaça aos modos de produção tradicionais, com o concomitante risco de desaparecimento de um vasto património milenar, natural e cultural, tornando assim premente a adoção de novas abordagens, inovadoras e criativas, com vista à sua salvaguarda.

Nesse sentido, os investigadores do projeto OLIVE4ALL realizam um vasto conjunto de atividades relacionadas com três importantes desígnios:

1. **Inventariar o património olivícola/oleícola** dos três países (Portugal, França e Grécia), mapeando os seus vários protagonistas, e investigando as múltiplas dimensões associadas à valorização deste património.
2. **Sensibilizar os atores do património olivícola/oleícola** e os consumidores para a importância deste património, através da criação de sistema transmedia (exposições, centros de degustação, documentários, etc.).
3. **Apoiar o desenvolvimento territorial**, contribuindo para a valorização do património olivícola/oleícola, através de um turismo responsável. Nesse sentido, o OLIVE4ALL apoia os processos de valorização do património olivícola como meio de desenvolvimento local e regional.

Equipa de investigadores portugueses:

- **Francisco Dias**, Professor Coordenador do Politécnico de Leiria, investigador do CITUR
- **Fernanda Oliveira**, Professora Adjunta do Politécnico de Leiria, investigadora do CITUR
- **João Vasconcelos**, Professor Adjunto do Politécnico de Leiria, investigador do IGOT
- **Nuno Rodrigues**, Professor Adjunto do Politécnico de Bragança, investigador do CIMO
- **Eunice Lopes**, Professora Adjunta do Politécnico de Tomar, investigadora do TECHN&ART
- **Josefina Salvado**, Professora Adjunta da Universidade de Coimbra, investigadora do CECH
- **Bebiana Monteiro**, Professora Adjunta do Politécnico do Porto, investigadora do CITUR
- **Victor Figueira**, Professor Adjunto do Politécnico de Beja, investigador do CITUR
- **Bruno Sousa**, Professora Auxiliar da Universidade da Madeira



OLIVE
FOR ALL

SYMPOSIUM
OLIVE 4 ALL

fct
Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

REPÚBLICA
PORTUGUESA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E ENSINO SUPERIOR

THE ROUTES OF
THE OLIVE TREE
CULTURAL FOUNDATION

COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

A Oliveira é um símbolo de paz entre os homens e um símbolo da atividade humana em paz com a natureza.

Uma coroa de ramos de oliveira está estampada na bandeira das Nações Unidas, porque a oliveira é um símbolo de paz entre os homens e um símbolo da atividade humana em paz com a natureza. Por isso, a UNESCO consagrou o dia 26 de novembro como Dia Mundial da Oliveira, exortando todos os interessados a assinalarem este dia com iniciativas ligadas ao património olivícola.

No âmbito do projeto OLIVE4ALL foi decidido comemorar o Dia Mundial da Oliveira em parceria com todas as entidades (empresas e organizações) interessadas na valorização do olivoturismo. Assim, vimos por este meio convidar a sua organização a integrar esta parceria, ajudando a criar uma corrente nacional de celebração, através da participação ativa, e animando uma sessão de degustação de azeite.



POLITÉCNICO
DE LEIRIA

IPBeja
Instituto Politécnico
de Beja

ipb
Instituto Politécnico
de Beja

P. PORTO

ipt
Instituto Politécnico
de Tomar

UNIVERSIDADE da MADEIRA

12 190
UNIVERSIDADE de
COIMBRA

Turismo
Centro
Portugal

CITUR
CENTRO FOR TOURISM
PROMOTION DEVELOPMENT
AND INNOVATION

Centro de
Investigação
de Montanha
CIMO

CEPAAL
Centro de Estudos e
Promoção do Azeite do Alentejo



O Conceito de evento em rede

Como forma inovadora de comemoração do Dia Mundial da Oliveira, a dia 26 de novembro (que este ano é num domingo) serão realizados em simultâneo diversos eventos de degustação de azeite, de norte a sul do país, com vista à sensibilização dos consumidores para a importância do património oleícola e olivícola, sem prejuízo de cada entidade participante incluir outras iniciativas.

As organizações aderentes deverão considerar os seguintes critérios essenciais:

1. Gratuidade do evento (a participação nas degustações deverá ser gratuita);
2. A orientação das sessões deverá ficar a cargo de um perito em azeite (alguém já com provas dadas neste domínio).
3. Como orientação genérica, mas sempre ao critério de cada organizador, sugere-se que cada sessão de degustação possa incluir entre 8 e 20 participantes;
4. Cada organização deverá suportar os seus próprios custos de organização e de logística (espaços apropriados, e materiais a utilizar: copos, azeites, pão, etc.);
5. Em cada sessão deverão ser dados a degustar pelo menos dois tipos de azeites diferentes.
6. Cada entidade organizadora deverá ainda ter em consideração que se trata de uma rede de eventos a nível nacional, sob orientação central do projeto OLIVE4ALL, e por isso deverá predispor-se para o seguinte:
 - Sincronização: todos os eventos locais decorrem à mesma hora, em horário a definir, e sendo este ano o dia 26 de novembro a um domingo, deverá ser à tarde;
 - Estratégia de comunicação comum: as entidades aderentes deverão enviar ao coordenador do projeto OLIVE4ALL todas as informações consideradas relevantes – textos, fotos, vídeos – de modo a serem integradas na estratégia de comunicação deste evento, quer na fase pré-evento, quer no dia do evento, quer na fase pós-evento.
 - Homogeneização da imagem dos eventos: será entretanto disponibilizado um template comum onde cada entidade organizadora incluirá os logos específicos.

Não obstante a necessidade de sincronização e padronização de alguns aspetos deste evento em rede, cada entidade organizadora poderá adaptar o seu evento à sua realidade concreta, associando-lhe outras iniciativas que considere pertinentes, designadamente: algum workshop sobre a temática da oliveira e/ou do azeite; visita(s) a locais pertinentes (museu, moinho, olival, etc.), brinde(s), venda de produtos ou oferta de materiais promocionais. Além disso, algumas destas iniciativas locais poderão decorrer ao longo da semana que antecede o Dia Mundial da Oliveira. No entanto, todas as iniciativas que extravasem o referido nos pontos 1 a 6, deverão ser comunicadas previamente à organização (OLIVE4ALL) para poderem ser devidamente integradas na estratégia comum.

Informações adicionais mais específicas serão enviadas brevemente, após identificação das organizações aderentes.

Para qualquer esclarecimento sobre este evento em rede, não hesite em contactar: francisco.dias@ipleiria.pt

COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Entidades Aderentes

- Abegoaria
- Acushla SA
- Agrotech Fundão
- Assoc. de Produtores de Azeite da Beira Interior - APABI
- Assoc. de Produtores do Concelho da Sertã - APROSER
- Assoc. Distrital dos Agricultores de Castelo Branco - ADACB
- Assoc. dos Produtores em Protecção Integrada de Trás-os-Montes e Alto Douro - APPITAD
- Assoc. para a Promoção e Desenvolvimento de Produtos de Torres Novas - APDPTN
- Azeite Fonte da Bica, Lda
- Câmara Municipal do Fundão
- Casa das Palmeiras
- Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo - CEPAAAL
- Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo - CITUR
- Cerâmica Tejo
- Coagriolimo
- Convento do Desagravo
- Courela do Zambujeiro
- EPA - Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Carvalhais
- Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
- ETPZP – Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal
- Fábrica do Azeite
- Freguesia de Redondo
- Fundação Bissaya Barreto
- Grupo Etnográfico Os Esparteiros
- Instituto Politécnico de Beja (ESTIG e ESA)
- Instituto Politécnico de Bragança (EsACT-IPB)
- Instituto Politécnico de Castelo Branco
- Instituto Politécnico de Leiria (ESTM)
- Instituto Politécnico do Porto
- Junta de Freguesia da Orca
- Junta de Freguesia de Mouriscas
- Lagar do Bolo (Carlugo, Lda)
- MonstroCriativo (audiovisual)
- MORE CoLAB
- Município da Sertã
- Município de Abrantes
- Município de Castanheira de Pera
- Município de Mirandela
- Município de Mourão
- Município de Torres Novas
- Município de Vila Nova de Foz Côa
- Museu Agrícola de Riachos
- Museu do Azeite (da Bobadela)
- Museu do Côa
- Prazilândia – Turismo e Ambiente E.M
- Restaurante Olea
- SIFAMECA
- Sociedade de Azeite e Destilaria Dias, Lda.
- StartUp Torres Novas
- Universidade Coimbra



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Macedo de Cavaleiros

DATA	26 de Novembro
14:30 - 15:00	Visita ao Lagar Local: Lagoa
15:30 - 16:30	Prova de Azeite Local: Centro de Dia da Lagoa
16:30 - 17:30	Debate sobre a oliveira e os seus produtos, com investigador convidado Local: Centro de Dia da Lagoa

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	MORE CoLAB / Junta de Freguesia de Lagoa
CONTACTO	pcordeiro@morecolab.pt (Patrícia Cordeiro)

COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Mirandela

DATA	26 de Novembro
15:00 - 15:25	Visita Orientada ao Museu da Oliveira e do Azeite - Conheça a história da oliveira e da sua presença no concelho de Mirandela
15:30 - 16:40	Em família... Oficina de Prova de Azeite - Descubra diferentes tipos de azeite, as suas características, origens e processos de produção.
17:00 - 17:25	Apresentação do concurso de fotografia "Paisagens do Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro.
17:30 - 18:30	A história e tradição no Lagar de Varas de Guide - Uma conversa com Pedro Beato
	Local: Museu da Oliveira e do Azeite
DATA	27 de Novembro
10:00 - 12:00	Na rota da oliveira – A comunidade escolar é desafiada a participar numa imersão oleoturística
	Local: EPA –Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS

Município de Mirandela, MOA – Museu da Oliveira e do Azeite, APPITAD e EPA – Carvalhais e EsACT-IPB

CONTACTO

palmirafelgueiras@cm-mirandela.pt (Palmira Felgueiras)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Mirandela

DATA 26 de Novembro

15:30 - 15:25

Prova de Azeites

Local: Quinta de Santo Amaro (Sucções –
Mirandela)

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

**ENTIDADES
ORGANIZADORAS**

Quinta de Santo Amaro / Trás-os-Montes
Prime

CONTACTO

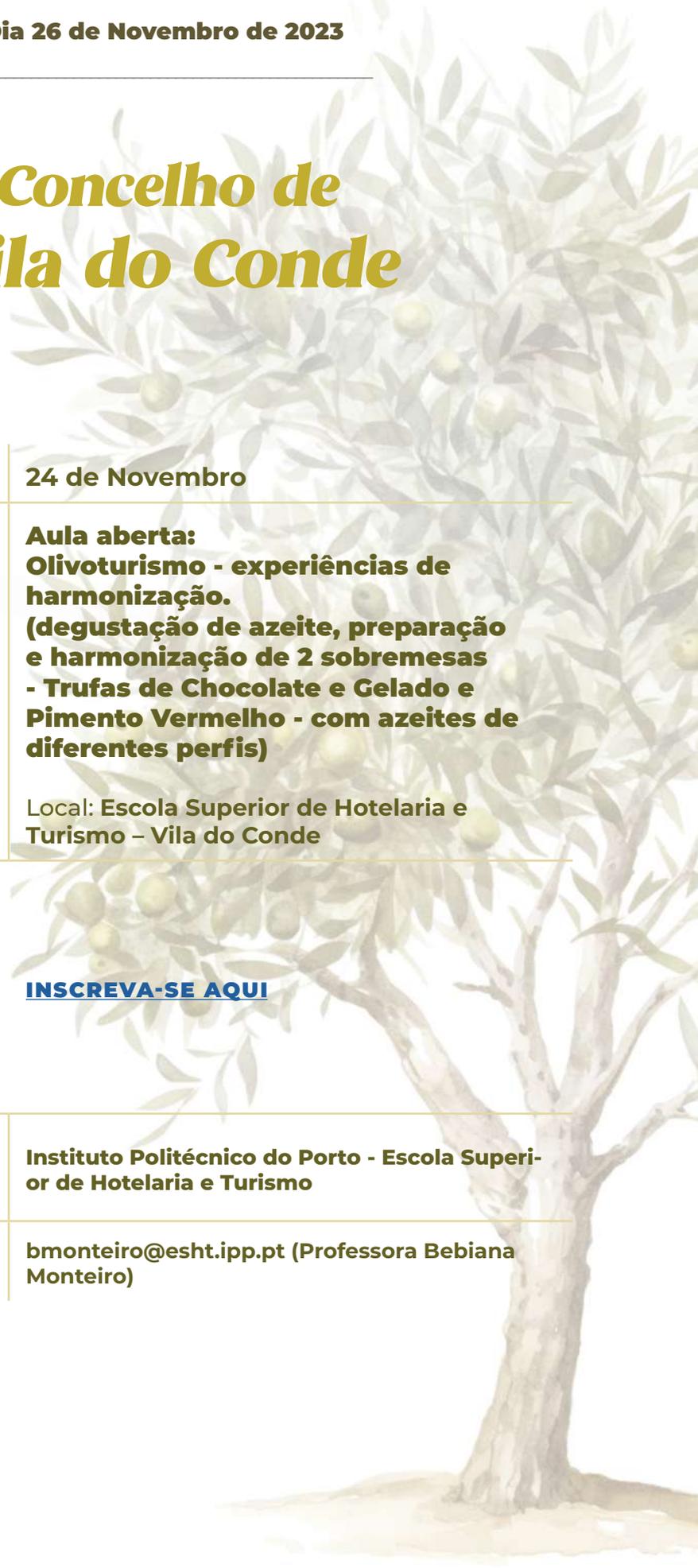
fmpavao@gmail.com (Francisco Ataíde Pavão)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Vila do Conde

DATA	24 de Novembro
10:00 - 11:30	Aula aberta: Olivetourismo - experiências de harmonização. (degustação de azeite, preparação e harmonização de 2 sobremesas - Trufas de Chocolate e Gelado e Pimento Vermelho - com azeites de diferentes perfis) Local: Escola Superior de Hotelaria e Turismo – Vila do Conde
	INSCREVA-SE AQUI
ENTIDADES ORGANIZADORAS	Instituto Politécnico do Porto - Escola Superior de Hotelaria e Turismo
CONTACTO	bmonteiro@esht.ipp.pt (Professora Bebian Monteiro)



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho do Porto

DATA	26 de Novembro
10:00 - 11:30	<ul style="list-style-type: none">• Prova Degustação Azeites• Festa de aniversário da loja “Fábrica do Azeite” no Porto, com oferta de bolo de aniversário <p>Local: Fábrica do Azeite, Rua de Ferreira Borges, 73, 4050-253 Porto</p> <p>INSCREVA-SE AQUI</p>
ENTIDADES ORGANIZADORAS	Fábrica do Azeite, Acushla SA
CONTACTO	clara.castro@tetriberica.com (Clara Paredes Castro)



COMEMORAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Vila Nova de Foz Côa

DATA	25 de Novembro
21:00	Teatro “Um Fantasma Chamado Isabel”, Grupo de Teatro da Santa Casa da Misericórdia de Vagos Local: Cineteatro Municipal de Vila Nova de Foz Côa
DATA	26 de Novembro
15:00 - 16:00	Prova de degustação de azeites, comentada por Marisa Ribeiro, Responsável de Qualidade da CARM Local: Terminal Rodoviário de Foz Côa
16:10 - 17:30	Showcooking Local: Museu do Côa
17:30 - 18:00	Apresentação de projeto embrionário de produtos de higiene e cosmética à base de azeite “Dona Camira”, de Catarina Miranda Local: Museu do Côa

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Município de Vila Nova de Foz Côa e Museu do Côa
CONTACTO	anafilipe@cm-fozcoa.pt (Ana Filipe)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Mangualde

DATA	26 de Novembro
09:00 - 17:00	Exposição Fotográfica sobre a apanha da azeitona Exposição Literária sobre a Oliveira, Azeitona e Azeite
15:30 - 16:30	Degustação de azeite
	Local: Casa das Palmeiras (Avenida da Liberdade n° 33; Gandufe 3530-062 Mangualde)
	INSCREVA-SE AQUI
ENTIDADES ORGANIZADORAS	Casa das Palmeiras
CONTACTO	contabilidade@casadaspalmeiras.pt (Joana Travessas)



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Coimbra

DATA	21 de Novembro
09:00 - 11:00	Aula Aberta Oradora: Dr^a Maria José Araújo Tema: "O papel do azeite na Dieta Mediterrânica" Demonstração de provas de azeites DOP
15:30 - 16:30	Degustação de azeite
	Local: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra – Auditório I

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Licenciatura Turismo – UC de Turismo Gastronómico (FLUP - Universidade de Coimbra)
CONTACTO	josefina.o.salvado@gmail.com (Professora Josefina Salvado)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Castanheira de Pêra

DATA	25 de Novembro
16:00 - 16:30	Lançamento do mini-doc “Lugares e Lugares”
16:00 - 22:00	<ul style="list-style-type: none">• Provas de azeite• Menu de degustação / jantar volante
	Local: Lagar-museu do Corga
DATA	26 de Novembro
10:00 - 12:00	Visita ao Lagar
	Local: Lagar do Bolo
	INSCREVA-SE AQUI
ENTIDADES ORGANIZADORAS	Município de Castanheira de Pera / Lagar do Bolo Carlugo - Carlos Pedro / MonstroCriativo / ETPZP - Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal / Prazilândia - Turismo e Ambiente E.M.
CONTACTO	lagardobolo@hotmail.com (Carlos Pedro)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Fundão

DATA	26 de Novembro
09:00 - 11:00	Prova de degustação de azeites Local: Orca
DATA	02 de Dezembro
	Formação de olival Local: Agrotech Fundão
DATA	15 de Janeiro
	Apresentação da oliveira milenar na freguesia da Orca Local: Orca
DATA	30 de Janeiro
	Apresentação de resultados da Olival Velho Local: Orca

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Câmara Municipal do Fundão / Junta de Freguesia da Orca / APABI / ADACB / Agrotech Fundão
CONTACTO	pedro.fians@cm-fundao.pt (Pedro Fians)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Oliveira do Hospital

DATA	26 de Novembro
09:45 - 11:30	Receção dos participantes e Apanha da Azeitona Local: Museu do Azeite
11:30 - 13:00	Coffee Break no Olival Local: Olival
11:30 - 13:00	Tibornada Local: Restaurante Olea
10:00 - 12:00	Visita temática Local: Museu do Azeite e Lagar

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Museu do Azeite / Fundação Bissaya Barreto / Convento do Desagravo / Restaurante Olea / Sociedade de Azeite e Destilaria Dias, Lda.
CONTACTO	administracao@museudoazeite.com (Alexandra Dias)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Sertã

DATA	26 de Novembro
15:30 - 16:30	Interpretação Fenológica da Oliveira
16:30 - 17:00	Demonstração/Explicação do processo de extração do azeite
17:00 - 17:45	Análise sensorial de azeite local (degustação)
17:45 - 18:30	Enquadramento do azeite na gastronomia local
	Local: Freguesia do Troviscal

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Câmara Municipal da Sertã / APROSER / IPCB
CONTACTO	victor.farinha@cm-serta.pt (Victor Farinha)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Torres Novas

DATA 26 de Novembro

15:30 - 17:00

- **Apresentação do projeto Ouro Líquido**
- **Prova de degustação de azeites**

Local: Museu Agrícola de Riachos

[INSCREVA-SE AQUI](#)

**ENTIDADES
ORGANIZADORAS**

Município de Torres Novas / Museu Agrícola
de Riachos / StartUp Torres Novas / APDPTN

CONTACTO

helena.caetano@cm-torresnovas.pt (Helena
Caetano)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Abrantes

DATA	26 de Novembro
10:00	Caminhada “Saberes e sabores em redor do azeite” Local: Mouriscas – ponto de partida Oliveira do Mouchão

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Junta de Freguesia de Mouriscas / SIFAMECA / Coagriolimo / Grupo Etnográfico Os Esparteiros / Cerâmica Tejo
CONTACTO	julia.augusto@cm-abrantes.pt (Júlia Augusto)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Rio Maior

DATA 26 de Novembro

15:30 - 17:00

- **Visita guiada ao Lagar, ao Museu e à Loja**
- **Provas de azeites**
- **Degustação de produtos**

Local: Instalações da empresa Azeite Fonte da Bica

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS

Azeite Fonte da Bica, Lda

CONTACTO

azeitefontedabica@gmail.com (David Correia)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Caldas da Rainha

DATA	24 de Novembro
09:30 - 12:50	Aula aberta e Debate Local: Auditório da EHTO
13:00 - 14:45	Almoço "OlivoGastronómico" Local: Restaurante Pedagógico "Mestre Ferreira da Silva"
15:00 - 18:00	Oficina de Padaria "A inquestionável aliança - Azeite, Pão e Vinho", com o chefe padeiro Ramiro Ferreira e a chefe escanção Marisa Rosa Local: Laboratório de Padaria

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
CONTACTO	luis.tarenta@turismodeportugal.pt (Luís Tarenta)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Peniche

DATA	24 de Novembro
11:00 - 11:30	Apresentação do Projecto Olive4All
11:30 - 12:00	Prova de Azeites, sob orientação de Miguel Móteo
11:00 - 11:30	Amuses bouches e Receitas tradicionais à base de azeite - Degustação, sob orientação de Samuel Sousa
	Local: ESTM – Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar
	INSCREVA-SE AQUI
ENTIDADES ORGANIZADORAS	CITUR – Leiria / Instituto Politécnico de Leiria - ESTM
CONTACTO	foliveira@ipleiria.pt (Professora Fernanda Oliveira)



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Redondo

DATA 26 de Novembro

15:30 - 16:30

- **Apresentação sobre o azeite**
- **Prova de azeite**

Local: Courela do Zambujeiro
(N254, Redondo)

[INSCREVA-SE AQUI](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS

Courela do Zambujeiro / Freguesia de Redondo

CONTACTO

**eduardatavares@coureladozambujeiro.com
(Eduarda Tavares)**

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Mourão

DATA	26 de Novembro
15:30 - 16:30	Prova de vinhos
16:40 - 17:15	Visita a Oliveira Milenar
	Local: Santa Casa da Misericórdia
	INSCREVA-SE AQUI
ENTIDADES ORGANIZADORAS	Câmara Municipal de Mourão / Abegoaria
CONTACTO	maryline.falcato@cm-mourao.pt (Maryline Falcato)



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Moura

DATA	26 de Novembro
15:30 - 16:30	Prova de azeites Local: CEPAAL
DATA	De 26 a 30 novembro
09:00 - 16:00	Trabalhos manuais, provas de azeite e alimentos confeccionados com azeite Local: Escolas aderentes
DATA	Dia 30 de novembro
15:30 - 16:30	Plantação de oliveiras Local: Escolas aderentes

[**INSCREVA-SE AQUI**](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo – CEPAAL / Escolas aderentes
CONTACTO	cepaal@azeitedoalentejo.pt (Filipa Velez)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

Concelho de Beja

DATA	22 de Novembro
10:30 - 13:00	Workshop “A Oliveira, o Azeite e o Turismo no Baixo Alentejo” Local: Auditório I/ ESTIG-IPBeja
DATA	23 de Novembro
10:30 - 12:30	“Conhecer os Azeites do Alentejo: prova de azeite aos alunos do curso de Turismo da ESTIG/IPBeja” Local: Sala 5/ ESTIG-IPBeja

[INSCREVA-SE AQUI: WORKSHOP - DIA 22/11](#)

[INSCREVA-SE AQUI: PROVA E DEGUSTAÇÃO DE AZEITE, 23/11](#)

ENTIDADES ORGANIZADORAS	Instituto Politécnico de Beja (ESTIG e ESA)
CONTACTO	vfigueira28@gmail.com (Victor Figueira)

CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

*Apoio na divulgação da rede
de eventos do Dia Mundial da
Oliveira:*

**Entidade Regional de Turismo
do Alentejo e Ribatejo**

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte^{TEM}



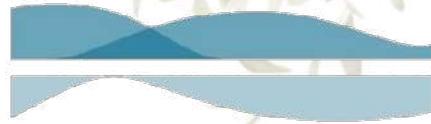
CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

***Apoio na divulgação da rede
de eventos do Dia Mundial da
Oliveira:***

**Entidade Regional de Turismo
do Alentejo e Ribatejo**

alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO



CELEBRAÇÃO NACIONAL DO DIA MUNDIAL DA OLIVEIRA

Dia 26 de Novembro de 2023

*Apoio na divulgação da rede
de eventos do Dia Mundial da
Oliveira:*

**Entidade Regional de Turismo
Centro de Portugal**



**Turismo
Centro
Portugal**

Um país
dentro do País

