

BTL 2018

Geopark Naturtejo, Geoparque Mundial da UNESCO Pavilhão 2 | Stand 2C24



Quarta-feira, 28 de Fevereiro

[11h30] **Termas de Monfortinho – Terra de Água:** Quer ser momentaneamente transportado ao Geopark Naturtejo? Com prova de águas minerais naturais cuja história da sua circulação em profundidade entre rochas com diferentes constituições durante muitos anos confere propriedades únicas às águas e massagens com aromas do Geopark (Termas de Monfortinho, C.M. Idanha-a-Nova, Aromas do Valado, Geopark Naturtejo)

[12h00] **Aromas do Geopark Naturtejo:** feche os olhos e venha (re)conhecer o aroma da flora autóctone do Geopark. Conhece os seus óleos essenciais? E as suas aplicações? Não vá embora sem usufruir da aromoterapia no stand!! (Aromas do Valado)

[14h00] **Termas de Monfortinho – Terra de Água** (Termas de Monfortinho, C.M. Idanha-a-Nova, Geopark Naturtejo)

[16h00] **Toulões Aldeia da Rosa Albardeira e Prova de Produtos de Idanha-a-Nova:** em Toulões pretende-se preservar as raras sementes da *Paeonia broteri*, uma planta rara, para evitar a sua extinção, multiplicá-las e reflorestar a região. É imprescindível preservar geneticamente este património único que só aqui existe. (Junta de Freguesia de Toulões, C.M. Idanha-a-Nova, Geopark Naturtejo, Sementes Vivas)

Quinta-feira, 1 de Março

[11h30] **Prova de Geoprodutos e outros produtos tradicionais do Geopark Naturtejo:** degustação de produtos certificados como Geoprodutos e outros que compõem a diversidade das paisagens gastronómicas do território (Oleiros, Proença-a-Nova, Idanha-a-Nova, Geopark Naturtejo e Geoprodutores)

[15h30 – 16h30] **Prova de Cabrito Estonado:** a mais tradicional iguaria produzida das montanhas em Oleiros, confeccionado de forma única. Vai bem acompanhado com o Vinho Histórico Callum, um néctar proveniente de uma casta autóctone, apenas existentes nesta região, produzido com sistemas de vinificação que se perdem no tempo (Oleiros)

Sexta-feira, 2 de Março

[13h00] **Viagem pelos sabores de Idanha-a-Nova:** Fruto de mentes engenhosas e de mãos sábias, os segredos dos pratos típicos da região foram passando de geração em geração e chegaram até aos nossos dias quase inalterados. Disfrute do que de melhor da tradição gastronómica de Idanha-a-Nova poderá encontrar na próxima visita à nossa região!

[14h00 – 16h00] **Proença-a-Nova O sítio certo:** a história de Proença-a-Nova confunde-se com a melhor gastronomia que subsiste e se reinventa a cada dia. Pode conhecê-la ou redescobri-la com as sinergias inquebráveis que criam com as paisagens múltiplas e seguir uma programação anual que fortalece estes deliciosas iguarias (Proença-a-Nova)

[18h00] **Apresentação da marca “Terras de Ouro”:** “Terras de Ouro” surge como a marca que fomenta a caracterização identitária da região e sobretudo a valorização dos produtos, remetendo para os recursos naturais de Vila Velha de Ródão e até às pepitas de ouro dos garimpeiros do Ocreza (Vila Velha de Ródão)

Sábado, 3 de Março

[12h30] **Caleidoscópio da Floresta:** construção de um caleidoscópio e observação de como a reflexão da luz pode criar fantásticos padrões coloridos!!!... (Centro Ciência Viva da Floresta, Proença-a-Nova)

[14h00 – 16h00] **Proença-a-Nova O sítio certo** (Proença-a-Nova)

[16h00] **Marcadores de cores naturais:** Será que podemos tingir com plantas? Que cores podemos obter? No final produz-se um marcador de livros! (Centro Ciência Viva da Floresta, Proença-a-Nova)

[18h00] **Viagem pelos Sabores de Idanha-a-Nova** (Idanha-a-Nova)

Animação garantida ao longo dos 5 dias com a encantadora mascote *Judite a Trilobite*,
Passatempo *Encontre Ouro, prémios do Geopark e Surpresas da Floresta*
para contribuir para reflorestação ordenada do nosso país

Contactos

Telefone
272 320 176

Fax
272 320 137

Email
geral@naturtejo.com

