Dia Mundial da OLIVEIRA

agenda de eventos

26.novembro.2026



TURISMO NORTE PORTUGAL ORIGEM E ORIGINAL

ÍNDICE

3.
Apresentação

6.
Programação dos Municípios

APRESENTAÇÃO

Celebrar a Oliveira, Valorizar o Azeite, Honrar os Territórios

Uma celebração das nossas raízes, da identidade dos territórios e de um património que atravessa gerações. Há árvores que são muito mais do que parte da paisagem. São testemunhas do tempo, guardiãs de memórias, símbolos de identidade e expressão viva da relação entre as comunidades e a terra. A oliveira é uma dessas árvores. Com a sua presença imponente, a sua extraordinária longevidade e a riqueza dos frutos que generosamente oferece, representa um património natural, cultural, histórico e económico de valor incalculável, profundamente enraizado na identidade dos territórios mediterrânicos e, de forma muito especial, na Região Norte de Portugal.

No dia 26 de novembro, Dia Mundial da Oliveira, celebramos muito mais do que uma árvore milenar. Celebramos a sabedoria de gerações que souberam cuidar da terra, preservar os olivais e transformar a azeitona num dos produtos mais nobres e emblemáticos da nossa gastronomia: o azeite. Celebramos os saberes tradicionais que resistem ao passar do tempo, as paisagens moldadas pelo trabalho humano, a autenticidade dos produtos locais e a dedicação de todos aqueles que mantêm viva uma atividade agrícola que é, simultaneamente, tradição, cultura, economia e futuro.

Na Região Norte de Portugal, a Oliveira ocupa um lugar de particular relevância, sobretudo nos territórios de Trás-os-Montes e do Alto Douro, onde os olivais desenham paisagens únicas e contribuem decisivamente para a identidade rural. Aqui, o azeite não é apenas um alimento: é a expressão genuína de um território, das suas condições naturais, das suas variedades de azeitona, dos seus conhecimentos ancestrais e da capacidade de inovação dos seus produtores. Cada gota de azeite encerra uma história de dedicação, autenticidade e ligação à terra, refletindo a riqueza de um património que importa conhecer, proteger e valorizar.

Valorizar a oliveira é, por isso, valorizar os territórios que a acolhem e as comunidades que dela fazem parte. É reconhecer o contributo dos olivicultores, dos lagares, das cooperativas, das empresas e de todos os agentes que integram a fileira olivícola, promovendo a qualidade, a diferenciação e a afirmação dos azeites regionais. É também reforçar a importância da agricultura na vitalidade económica e social dos territórios rurais, na preservação da biodiversidade, na conservação das paisagens tradicionais e na criação de oportunidades para as novas gerações.

Num contexto marcado pelos desafios das alterações climáticas, da sustentabilidade ambiental e da necessidade de fortalecer as economias locais, a oliveira assume igualmente um papel estratégico. A valorização dos olivais, a adoção de práticas agrícolas sustentáveis, a inovação nos processos produtivos e a promoção de modelos de desenvolvimento territorial equilibrados constituem caminhos essenciais para assegurar a continuidade deste património e potenciar o seu contributo para o futuro do destino do Porto e Norte de Portugal.

O Dia Mundial da Oliveira representa, assim, uma oportunidade privilegiada para aproximar produtores, consumidores, instituições, comunidades locais e visitantes, promovendo uma maior consciência sobre a importância da oliveira e do azeite nas suas múltiplas dimensões. É um convite à descoberta dos territórios produtores, à partilha de conhecimentos, à valorização dos produtos de excelência e à celebração das tradições que distinguem a nossa região.

É neste espírito que se apresenta a Agenda de Atividades do Dia Mundial da Oliveira na Região do Turismo do Porto e Norte de Portugal, reunindo iniciativas que pretendem dar visibilidade ao património olivícola, divulgar a qualidade e a diversidade dos azeites produzidos na região e reforçar a ligação entre a oliveira, a cultura, a gastronomia, o turismo e o desenvolvimento sustentável.

Através de experiências de descoberta, momentos de reflexão e partilha, iniciativas culturais, educativas e gastronómicas, esta celebração pretende envolver diferentes públicos e despertar um olhar renovado sobre a importância da oliveira nas nossas vidas e nos nossos territórios. Mais do que assinalar uma efeméride, pretende-se inspirar uma valorização contínua de um recurso identitário que constitui uma herança coletiva e uma oportunidade de desenvolvimento para o futuro.

Porque preservar a oliveira é preservar a memória. Valorizar o azeite é reconhecer a excelência da nossa produção. E promover os territórios olivícolas é investir na autenticidade, na sustentabilidade e na vitalidade da Região Norte.

Neste dia 26 de novembro, convidamos todos a celebrar a oliveira, a descobrir a riqueza dos nossos azeites e a conhecer os territórios, as pessoas e as tradições que lhes dão vida.

Da raiz ao fruto, da tradição à inovação, da terra à mesa: celebremos a oliveira como símbolo de património, identidade e futuro.



ALIJÓ

26 novembro
Azeite D'Ouro - Dia Mundial da Oliveira 2026

O Município de Alijó celebra o Dia Mundial da Oliveira com uma iniciativa dedicada às crianças do ensino pré-escolar, convidando-as a descobrir, de forma lúdica e participativa, a história da oliveira e o valor do azeite na identidade do território. A visita orientada ao Centro Interpretativo D'Olival ao Azeite D'Ouro permite conhecer o funcionamento do antigo lagar e acompanhar as diferentes etapas que transformam a azeitona em azeite.

Entre jogos educativos e momentos de descoberta sensorial, os mais pequenos vão explorar os aromas e os sabores deste produto tão presente na paisagem e na gastronomia duriense. À mesa, o azeite valoriza a simplicidade dos ingredientes, dá personalidade aos pratos tradicionais e estabelece uma ligação entre os saberes agrícolas, a cozinha familiar e as receitas transmitidas de geração em geração.

A experiência inclui uma prova de azeite, que poderá ser organizada em colaboração com a Associação de Produtores de Azeite do Douro e produtores convidados, proporcionando às crianças um primeiro contacto com a diversidade de sensações que este alimento oferece. Mais do que conhecer um produto, esta é uma oportunidade para despertar a curiosidade, valorizar o património olivícola local e cultivar, desde cedo, o respeito pela terra, pelos produtores e pelos sabores que fazem parte da identidade de Alijó.

Início: 9h30
Fim: 16h00

Centro Interpretativo
D'Olival ao Azeite D'Ouro
Av. Nossa Sr.ª de Fátima, 2
5070-238 Castedo – Alijó

Município de Alijó
— Centro Interpretativo
D'Olival ao Azeite D'Ouro

www.cm-alijo.pt/redes-sociais

Entrada gratuita.
Nota: 64 lugares sentados previstos na sala de provas (lotação e número efetivo de participantes a confirmar). Atividade dirigida ao ensino pré-escolar do Município de Alijó.



BAIÃO

26 novembro
Plantação de uma oliveira na Quinta do Mosteiro de Ancede

Ação de sensibilização junto dos restaurantes locais para assinalarem a data com a confeção de pratos alusivos ao azeite.

A Quinta do Mosteiro de Ancede assinala esta celebração com a plantação de uma oliveira: um gesto simples, mas pleno de memória, identidade e compromisso com o futuro. Símbolo de resistência, biodiversidade e equilíbrio ambiental, a oliveira integra um património paisagístico e cultural que importa conhecer, proteger e transmitir. Plantar esta árvore num lugar tão ligado à história do território é valorizar as suas raízes e recordar que o azeite resulta de uma relação continuada entre a terra, os saberes agrícolas e as comunidades. Preservar a cultura olivícola é, também, investir na sustentabilidade e na vitalidade do mundo rural.

A celebração prolonga-se à mesa, com uma ação de sensibilização dirigida aos restaurantes locais e o convite à criação de pratos em que o azeite tenha lugar de destaque. Na gastronomia de Baião, marcada pelos sabores da cozinha tradicional e pelos produtos da região, o azeite é um aliado dos assados, dos legumes, das sopas e das preparações que valorizam a autenticidade dos ingredientes. Usado na confeção ou como toque final, acrescenta aroma, textura e identidade a cada receita. Entre a oliveira que se planta e os pratos que se partilham, esta iniciativa homenageia o território, os produtores e a cultura gastronómica que une gerações.

Horário a definir para a plantação da oliveira. Para os restaurantes, será na hora que entenderem mais apropriada, ao almoço ou jantar.

Quinta do Mosteiro de Ancede
Rua da Cerca, Freguesia de Ancede - Baião

Câmara Municipal de Baião

www.cm-baiao.pt

Entrada gratuita



BRAGANÇA

De 21 a 26 novembro
Semana da Oliveira e do Azeite de Bragança

Durante uma semana, Bragança transforma-se num espaço de encontro entre sabores, memórias e paisagens, celebrando a oliveira e a variedade tradicional Santulhana.
A programação convida a conhecer quem a cultiva, a descobrir o valor dos olivais e a revisitar os saberes que fazem parte da identidade deste território.
Da Praça da Oliveira à Loja Pop-Up, passando pelos restaurantes da Carta de Azeites e pela Rota das Oliveiras, sucedem-se provas, encontros com produtores, experiências gastronómicas e atividades para famílias. O concurso de fotografia «Oliveiras de Bragança: Gentes e Território» propõe, por sua vez, um novo olhar sobre a paisagem e as pessoas que a preservam.
Na cozinha transmontana, de sabores intensos e receitas transmitidas entre gerações, o azeite desempenha um papel essencial: enriquece sopas e pratos de legumes, acompanha o pão, valoriza as carnes e dá profundidade a receitas de confeção lenta. Conhecer as características dos azeites locais, incluindo os associados à Santulhana, é descobrir novas formas de harmonizar os produtos da terra e de apreciar a gastronomia de Bragança.
A celebração encerra a 26 de novembro, em Izeda, com uma homenagem à Santulhana, símbolo de identidade, memória e futuro. Bragança convida todos a percorrer os seus olivais e a encontrar, em cada gota de azeite, um pouco da história do território.

A decorrer em diferentes horários ao longo da semana. Consultar site do município.

Vários locais da cidade: Praça Cavaleiro de Ferreira, Mercado Municipal e centro histórico.

Município de Bragança

www.cm-braganca.pt
www.facebook.com/municipiobraganca
www.instagram.com/municipiobraganca

Entrada gratuita



CARRAZEDA DE ANSIÃES

28 novembro
Oficina da Oliveira ao Azeite - Comemoração do Dia Mundial da Oliveira

No dia 28 de novembro de 2026, o Município de Carrazeda de Ansiães promove a atividade «Da Oliveira ao Azeite», nas localidades de Seixo de Ansiães e Lavandeira, dirigida ao público em geral e a todos os interessados e curiosos que queiram conhecer melhor a cultura da oliveira e a tradição da produção de azeite no concelho. Ao longo do dia, os participantes terão oportunidade de visitar um olival tradicional, conhecer as técnicas de apanha da azeitona, acompanhar as diferentes etapas da transformação da azeitona em azeite num lagar em laboração e visitar o Núcleo Museológico do Azeite, em Lavandeira. A experiência inclui ainda uma oficina sensorial, com prova comentada de diferentes azeites de Carrazeda de Ansiães, permitindo descobrir os seus aromas, sabores e características, terminando com a degustação de produtos locais e regionais. Uma iniciativa que convida à descoberta, à aprendizagem e à valorização do património, dos saberes e das tradições associados à olivicultura, aproximando os participantes de uma cultura profundamente ligada à identidade do território.

Início 9h00

Lagar de Azeite de Seixo
de Ansiães e Rua do Loureiro,
nº 1 5140-233 Seixo de Ansiães
Núcleo Museológico do Azeite
- Lagar da Lavandeira
R. da Escola, 5140-144
Lavandeira

Município de Carrazeda
de Ansiães

https://www.cm-carrazedadeansiaes.pt
https://www.facebook.com/municipio.carrazedadeansiaes
https://www.instagram.com/mcarrazedansiaes

Valor por pessoa - 15,00€
Nota: Número máximo
de participantes: 40
É necessária inscrição prévia
através do seguinte formulário:
https://forms.gle/4Suan9AVu3JCfnob6
Prazo de inscrição: 25/ 11/ 2026



FAFE

26 novembro
À Descoberta da História do Azeite: do Olival ao Lagar

Entre oliveiras antigas e os aromas de um lagar em funcionamento ou preservado na memória, as crianças são convidadas a viajar ao encontro das tradições ligadas ao azeite. Da observação das oliveiras à visita orientada ao Lagar de Azeite – Engenho de Recovelas, cada etapa ajuda a compreender o percurso da azeitona: do olival à colheita, da moenda à obtenção do azeite.
A leitura dramatizada de uma história sobre o ciclo do azeite acrescenta imaginação a esta descoberta, dando voz aos gestos, aos conhecimentos e às memórias que atravessam gerações. Trata-se de uma experiência educativa e participativa, concebida para despertar a curiosidade e o respeito pelo património olivícola.
Esta aprendizagem ganha especial significado quando chega à mesa. Na gastronomia de Fafe e do Minho, o azeite participa na preparação de sopas, hortícolas, pratos de peixe e receitas caseiras, contribuindo para sabores familiares e para o aproveitamento dos produtos sazonais.
Mostrar às crianças como um ingrediente tão presente na alimentação nasce de um fruto e do trabalho humano aproxima a história do quotidiano.
Conhecer o azeite é, assim, conhecer a terra, as pessoas e os sabores que ajudam a contar a história de Fafe.

Início: 10h00
Fim: 12h00

Lagar do Azeite
— Engenho de Recovelas
Rua de Recovelas
4820-635 Fafe

Município de Fafe
Junta de Freguesia de Ribeiros

www.cm-fafe.pt
www.facebook.com/municipiofafe
www.instagram.com/municipiodefafe

Por convite



MACEDO DE **CAVALEIROS**

29 novembro
Mercado dos Produtos da Terra

No âmbito da celebração do Dia da Oliveira, o Mercado dos Produtos da Terra torna-se um ponto de encontro entre tradição, sabor e bem-estar. Uma mostra de azeites dos produtores parceiros do Geopark Terras de Cavaleiros, acompanhada de provas orientadas, convida a descobrir aromas, texturas e particularidades de um produto profundamente ligado à identidade do território.
Elemento central da cozinha transmontana, o azeite dá carácter aos pratos de legumes, às sopas, aos assados e às receitas preparadas com os produtos da terra. A degustação permite perceber como diferentes perfis de azeite podem realçar ingredientes e transformar preparações simples em experiências gastronómicas marcantes.
A tradição cruza-se com a criatividade no Chocolate Quente Gourmet, finalizado com azeite virgem extra premium local e flor de sal. Esta combinação inesperada evidencia a versatilidade do azeite, capaz de acrescentar textura e complexidade até a uma proposta doce.
No espaço «Ouro Líquido», a experiência estende-se ao bem-estar, com massagens rápidas de mãos e braços, de cinco a dez minutos, numa abordagem às propriedades emolientes do azeite.
Uma oportunidade para provar, descobrir e celebrar o ouro líquido das Terras de Cavaleiros, onde a herança gastronómica dialoga com novas formas de utilização.

Consultar site do município

Mercado Municipal
Macedo de Cavaleiros
Rua do Mercado

Município de Macedo
de Cavaleiros
Geopark Terras de Cavaleiros

www.cm-macedodecavaleiros.pt

Entrada gratuita



MACEDO DE CAVALEIROS

27, 28 e 29 novembro
Feira do Pão e do Azeite - Sabores e tradições de Castelãos

Mais do que simples alimentos, o pão e o azeite representam séculos de história, tradição e saberes transmitidos de geração em geração. São elementos fundamentais da identidade alimentar das comunidades rurais, simbolizando a ligação à terra, o trabalho agrícola, a partilha e a convivência à volta da mesa. Em Trás-os-Montes, estes dois produtos assumem uma importância ainda mais especial. O pão tradicional, tantas vezes confecionado em fornos comunitários, e o azeite produzido a partir dos olivais da região são testemunhos vivos de uma herança cultural e gastronómica que importa preservar, valorizar e transmitir às novas gerações. A Feira do Pão e do Azeite de Castelãos é, assim, muito mais do que uma celebração gastronómica. É uma oportunidade para promover os produtos locais, reconhecer o trabalho dos agricultores e produtores, dinamizar a economia rural e sensibilizar para a importância de preservar os hábitos alimentares tradicionais, assentes na qualidade, na sazonalidade, na sustentabilidade e na valorização dos recursos do território. Durante três dias, Castelãos convida visitantes e habitantes a redescobrir a autenticidade dos sabores transmontanos, celebrando dois alimentos que são verdadeiros símbolos da nossa cultura e pilares de um dos padrões alimentares mais reconhecidos pelos seus benefícios para a saúde.

Consultar redes sociais da Associação

Castelões, Macedo de Cavaleiros

Tronco - Associação Juvenil de Castelãos

www.facebook.com/pt/Tronco-Associação-Juvenil-de-Castelãos
www.instagram.com/tronco_castelaos

Entrada gratuita



MIRANDELA

De 23 a 26 novembro
O Azeite Vai à Escola MOA – Exposição Olive D`Art e Sarau "O Azeite na Religiosidade" Moa – Exposição "O ciclo do Azeite"

Na semana dedicada ao azeite, a iniciativa «O Azeite Vai à Escola» desafia os alunos do 4.º ano a descobrir o valor de um produto que marca a paisagem, a economia, os hábitos alimentares e as tradições de Mirandela.
As crianças vão conhecer a origem do azeite, o percurso da azeitona desde a oliveira até à mesa e a sua importância numa alimentação variada e equilibrada. A dimensão gastronómica faz parte desta descoberta: na cozinha de Mirandela e de Trás-os-Montes, o azeite acompanha o pão, dá sabor às hortaliças, entra na preparação de sopas e valoriza pratos tradicionais. É um ingrediente quotidiano que liga a produção local aos sabores da família e da comunidade.
O MOA acolhe a exposição «Olive D'Art», de um artesão local, que apresenta a oliveira e o azeite como fontes de inspiração artística, bem como a exposição «O Ciclo do Azeite».
A programação inclui ainda, na Igreja da Misericórdia, o sarau «O Azeite na Religiosidade», dedicado à dimensão histórica e simbólica deste produto nas tradições religiosas, com participação musical do Coro da Universidade Sénior.
Valorizar o azeite é preservar a paisagem, apoiar a economia local e manter viva a memória coletiva. Partilhar esse conhecimento com os mais novos é lançar as sementes de um futuro mais consciente e ligado à terra.

Início: 9h00
Fim: 17h00
Igreja da Misericórdia: 21h00

Museu da Oliveira e do Azeite
Travessa D Afonso III N 17
Mirandela

Câmara Municipal
de Mirandela

www.cm-mirandela.pt

Entrada gratuita
Número máximo de
participantes: 30 pax



MOGADOURO

26 novembro
Provas de Azeite dos Produtores Origem: Mogadouro

A Casa Origem recebe uma sessão de prova e degustação dos azeites dos Produtores Origem, convidando residentes e visitantes a descobrir a diversidade e a qualidade dos sabores que nascem no concelho de Mogadouro.
Mais do que uma prova, a iniciativa é um encontro com a identidade local: a dedicação dos produtores, a riqueza dos olivais e a autenticidade dos produtos endógenos reunidos na marca Origem: Mogadouro. O contacto direto com quem produz e a prova orientada permitem identificar aromas, intensidades e diferentes características sensoriais dos azeites.
Na gastronomia do Planalto Mirandês e do território de Mogadouro, o azeite é parte da linguagem dos sabores tradicionais. Presente em sopas, pratos de hortícolas, preparações de carne e receitas servidas com pão, contribui para evidenciar a qualidade dos ingredientes e para preservar formas de cozinhar transmitidas ao longo do tempo. Saber escolher e provar um azeite é também aprender a valorizá-lo à mesa.
Dirigida a apreciadores de azeite, amantes da gastronomia, consumidores curiosos e à comunidade em geral, esta iniciativa celebra o património olivícola e quem lhe dá continuidade. Cada gota conta uma história de trabalho, paisagem e dedicação.

Início: 17h00
Fim: 20h00

Posto de Turismo
de Mogadouro
Av. Regimento dos Comandos
5200-201 Mogadouro

Município de Mogadouro

www.mogadouro.pt
www.facebook.com/
municipiodemogadouro.pt
www.instagram.com/
municipiodemogadouro

Entrada gratuita



MONDIM DE BASTO

26 novembro
Visita guiada à Azenha do Ferreira e Azenha Casa da Igreja

A oliveira é muito mais do que uma árvore: é um símbolo de resistência, longevidade e ligação à terra, cuja história acompanha, há séculos, a vida das comunidades rurais. Em Mondim de Basto, a cultura da oliveira e a produção de azeite fazem parte de um património que importa conhecer, preservar e transmitir às novas gerações.
Esta iniciativa convida os participantes a descobrir a importância histórica da oliveira, a sua disseminação pela região e a evolução das técnicas utilizadas na produção de azeite.
A partir da Ribeira do Valinho, o percurso acompanha o caminho da água, outrora utilizada como força motriz nas azenhas, testemunhos da engenharia e da sabedoria tradicional. A visita a uma destas estruturas, enriquecida pelos testemunhos de pessoas que participaram na produção de azeite, permitirá recuperar memórias, conhecer antigos processos de trabalho e compreender a importância desta atividade na vida das comunidades.
A experiência prossegue no Museu Municipal, onde será possível estabelecer uma comparação entre os equipamentos tradicionais e tecnologias mais modernas, evidenciando a evolução dos métodos de transformação da azeitona em azeite.
Mas o azeite é também sabor, identidade e tradição gastronómica. Na cozinha de Mondim de Basto, o azeite assume um papel importante na valorização dos produtos da terra, enriquecendo os legumes, as batatas, os pratos de forno e outras preparações da gastronomia tradicional. Mais do que um simples tempero, é um ingrediente que liga a alimentação às práticas agrícolas, aos saberes familiares e à autenticidade dos sabores locais.
Dirigida a todos os públicos, esta atividade constitui uma oportunidade para descobrir o património olivícola de Mondim de Basto, valorizar a memória dos seus habitantes e reconhecer o azeite como um elemento de ligação entre a história, a paisagem e a gastronomia do concelho.
Porque conhecer o caminho do azeite é também descobrir as raízes, os sabores e as tradições que dão identidade a Mondim de Basto.

Início: 15h00
Fim: 17h00

Ribeira do Valinho, Azenha do Ferreira, Azenha Casa da Igreja/Museu Municipal Mondim de Basto

Município de Mondim de Basto/Museu Municipal

www.municipio.mondimdebasto.pt
www.facebook.com/mondimdebasto.municipio
www.instragram.com/município.mondimdebasto

Entrada gratuita



OLIVEIRA DE AZEMÉIS

de 21 a 25 novembro
Ações Pedagógicas dirigidas à comunidade escolar

Cada azeitona guarda uma história que começa na oliveira e chega à mesa sob a forma de azeite, com os seus aromas, cores e sabores. Mais do que um tempero, o azeite é um símbolo do território, da cultura alimentar e dos princípios da dieta mediterrânica.
A iniciativa prevê a elaboração de um folheto informativo, a divulgar através da plataforma SIGA junto dos alunos do MOA, para dar a conhecer o percurso da azeitona ao azeite. Curiosidades, desafios e ilustrações convidam a reconhecer o valor dos produtos locais e dos saberes que lhes estão associados.
A ligação à gastronomia de Oliveira de Azeméis ganha expressão através do Pão de Ul, pão tradicional de trigo da freguesia de Ul, preparado manualmente. A combinação de pão e azeite, tão simples quanto expressiva, permite explorar sabores, falar da qualidade dos ingredientes e mostrar como a tradição alimentar pode integrar escolhas equilibradas no dia a dia.
Aprender de onde vêm os alimentos é o primeiro passo para valorizar o que é nosso, respeitar os produtores e fazer escolhas mais conscientes para as pessoas e para o planeta.

Sem horário

Escolas

Município de Oliveira de Azeméis
Divisão Municipal de Educação e Juventude

www.cm-oaz.pt
www.facebook.com/azemeisvida
www.instagram.com/cm_oliveiradeazemeis

Entrada gratuita



OLIVEIRA DE AZEMÉIS

26 novembro
Oferta de oliveiras aos munícipes

A oliveira é mais do que uma árvore: é símbolo de resistência, identidade e de uma ligação profunda à terra. Ao longo de gerações, ajudou a construir paisagens, transmitiu saberes e ofereceu um fruto indispensável à cultura alimentar portuguesa.
O Município de Oliveira de Azeméis convida os munícipes a receber uma oliveira nos serviços municipais de atendimento ao público, nomeadamente, no Fórum Municipal, na Loja Interativa de Turismo e também no âmbito da cerimónia de inauguração da Escola Cantina de São Martinho da Gândara.
A oferta é, acima de tudo, um convite à participação: plantar uma oliveira significa contribuir para a preservação da espécie e para a valorização do património natural.
Esta relação com a oliveira prolonga-se na gastronomia local. O azeite participa na confeção de pratos tradicionais e encontra no Pão de Ul um acompanhamento particularmente representativo da ligação entre produtos, pessoas e território. Proteger a árvore é também cuidar da origem de um ingrediente que dá sabor às refeições e faz parte da memória das nossas mesas.
Levar uma oliveira para casa é assumir um compromisso com o ambiente, a identidade coletiva e as próximas gerações. Plante uma oliveira. Cultive o futuro.

Durante o horário de funcionamento dos serviços municipais envolvidos

Fórum Municipal
Loja Interativa de Turismo
Escola Cantina de São Martinho da Gândara
Rua Dona Maria Riso Terra, 3720-544 São Martinho da Gândara

Município de Oliveira de Azeméis

www.cm-oaz.pt
www.facebook.com/azemeisvida
www.instagram.com/cm_oliveiradeazemeis

Entrada gratuita
Nota: Limitado ao stock disponível de oliveiras (500 exemplares)



TELMA RIBEIRO

Dia Mundial da Oliveira

Os detetives dos sabores: Vamos descobrir o azeite!

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

26 novembro
Os detetives dos sabores: vamos descobrir o azeite!

Uma aventura de aromas, cores e sabores aproxima as crianças de dois produtos ligados à identidade de Oliveira de Azeméis: o azeite e o Pão de Ul. Através dos sentidos, os participantes são convidados a observar a cor e o brilho do azeite, reconhecer os seus aromas e descobrir as sensações que deixa na boca.
Pequenas experiências de observação e degustação de azeites aromatizados transformam a aprendizagem num jogo de descoberta. Que tonalidades apresenta o azeite? Que aromas conseguimos reconhecer? Que sabores sentimos? E com que alimentos podemos combiná-lo? Estas perguntas ajudam a compreender que o azeite não é apenas uma gordura de confeção, mas também um ingrediente que pode destacar os sabores dos alimentos.
O percurso valoriza igualmente o Pão de Ul, pão tradicional de trigo, em forma de «pada», moldado à mão e cozido em forno de lenha. A sua associação ao azeite exemplifica como dois produtos simples podem representar uma herança gastronómica e criar novas possibilidades à mesa.
No final, cada criança participa num showcooking simples, sem necessidade de cozinhar, e prepara tostas com Pão de Ul e azeite: uma versão mediterrânica com tomate e orégãos; uma tosta com queijo fresco e orégãos; e uma opção verde com abacate e limão.
Uma experiência para aprender, provar e criar, dando a conhecer o azeite como elemento essencial de uma cozinha saborosa, próxima dos produtos locais e aberta à criatividade.

Consultar site do Município

Escola Cantina de São Martinho da Gândara
Rua Dona Maria Riso Terra
3720-544 São Martinho da Gândara

Município de Oliveira de Azeméis

www.cm-oaz.pt
www.facebook.com/azemeisvida
www.instagram.com/cm_oliveiradeazemeis

Entrada gratuita
Nota: número máximo de participantes - 50 alunos do 1º Ciclo



TORRE DE **MONCORVO**

26 novembro
Ciclo da Azeitona

Há histórias que começam numa árvore. A iniciativa «Ciclo da Azeitona» convida os alunos do 1.º Ciclo do Ensino Básico a descobrir a história viva da oliveira, do seu fruto e do azeite que dele se obtém.
Ao longo da experiência, as crianças observam a oliveira, aprendem a reconhecer as suas características, compreendem como se faz a apanha da azeitona e exploram os diferentes aproveitamentos do fruto e do caroço. Cada descoberta mostra como os recursos naturais podem inspirar conhecimento, criatividade e práticas mais sustentáveis.
A visita à Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Moncorvo permite acompanhar, num contexto real, as etapas que transformam a azeitona em azeite, aproximando a aprendizagem escolar do trabalho dos produtores.
Em Torre de Moncorvo, o azeite tem também uma forte dimensão gastronómica: participa nos temperos, nas sopas, nos pratos de legumes e nas receitas tradicionais da região duriense e transmontana. Compreender o seu percurso, do olival ao prato, ajuda os mais novos a reconhecer o valor dos alimentos, o cuidado exigido pela sua produção e a riqueza dos sabores locais. «Ciclo da Azeitona»: uma experiência para cultivar a curiosidade, valorizar o património e colher conhecimento.

Início: 9h30
Fim: 15h00

Agrupamento de Escolas Dr. Ramiro Salgado,
Espaços Verdes públicos e Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Moncorvo.
Bairro de São Paulo
5160-226 Torre de Moncorvo
Av. dos Bombeiros Voluntários

Câmara Municipal de Torre de Moncorvo

www.cm-moncorvo.pt
www.facebook.com/municipiotorredemoncorvo
Instagram@municipiotorredemoncorvo

Entrada gratuita



VALPAÇOS

26 novembro
Valpaços celebra o Dia Mundial da Oliveira

No dia 26 de novembro, o Município de Valpaços assinala o Dia Mundial da Oliveira com iniciativas dedicadas à valorização da árvore, à preservação do património natural, à cultura do azeite e à participação da comunidade.
Num concelho onde os olivais integram a paisagem, a economia e a identidade local, a celebração reforça o compromisso com a sustentabilidade, a recuperação de áreas afetadas por incêndios e a transmissão de conhecimentos às gerações futuras. Escolas, instituições sociais, associações, produtores, autarquias e cidadãos são convidados a participar numa iniciativa que une natureza, educação, inclusão e memória coletiva.
O azeite é igualmente uma referência importante da gastronomia de Valpaços e da cozinha transmontana. Presente no tempero de legumes, nas sopas, nos assados e em muitas receitas tradicionais, ajuda a valorizar os produtos da terra e a manter viva a relação entre a produção agrícola e os hábitos alimentares. Ao conhecer o trabalho dos lagares e dos olivicultores, reconhece-se também o caminho que leva este ingrediente fundamental até à mesa.
Entre os objetivos da celebração estão a plantação de oliveiras em áreas ardidas, a sensibilização de crianças e jovens para a biodiversidade, o envolvimento das instituições sociais e da comunidade, a valorização do Museu do Azeite de Vilarandelo, a divulgação do trabalho dos lagares e da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, a promoção do apadrinhamento simbólico de oliveiras e o reforço da ligação entre o território, os produtores e a qualidade do azeite.
Celebrar a oliveira em Valpaços é cuidar da paisagem, reconhecer o trabalho de quem produz e preservar os sabores que fazem parte da identidade do concelho.

Programa com atividades:
09h30 – 12h30
14h00 – 16h30
A iniciativa inclui uma cerimónia de abertura, uma ação comunitária de plantação e apadrinhamento de oliveiras, visitas ao Museu do Azeite de Vilarandelo, a lagares e à Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, culminando com um momento de encerramento. Envolve a comunidade escolar, instituições, associações, produtores e população em geral, promovendo a sustentabilidade ambiental, a valorização da olivicultura e a preservação das tradições locais.
Nota: Consultar site do município para verificar o programa.

Área ardida designada para plantação
Museu do Azeite de Vilarandelo
Lagares locais e Cooperativa de Olivicultores de Valpaços
Vários locais da Cidade de Valpaços e Freguesia de Vilarandelo
Valpaços e Vilarandelo

Município de Valpaços

Entrada gratuita. Por convite



VILA FLOR

de 26 a 28 novembro
Celebração do Dia Mundial da Oliveira

Vila Flor celebra a oliveira e o olival como símbolos de perseverança, memória e futuro. É um convite a reconhecer as raízes do território e o valor que esta cultura continua a criar, geração após geração.
No dia 26 de novembro, a inauguração do novo mural do Jardim das Oliveiras – Jardim em Construção reúne a comunidade local, com especial destaque para as escolas e a Universidade Sénior. Cada traço, cor e palavra transforma-se num gesto de pertença e numa forma de construir, em conjunto, um espaço de encontro.
No dia 28 de novembro, a população é convidada a visitar a Acushla, referência na produção de azeite. A visita permitirá conhecer a quinta, as instalações, o percurso da azeitona até ao azeite engarrafado e participar numa prova de azeites.
O azeite ocupa um lugar importante na gastronomia de Vila Flor e de Trás-os-Montes: acompanha o pão, dá sabor a sopas e legumes, participa na preparação de assados e realça os ingredientes locais. A prova é, por isso, mais do que um exercício de degustação: oferece pistas para compreender como os diferentes aromas e intensidades do azeite podem enriquecer a cozinha do território.
Entre arte, paisagem e sabores, esta celebração recorda que preservar a oliveira é manter viva a ligação entre pessoas, terra e tradição. Juntos, construímos um futuro com o sabor de Vila Flor.

Início: 14h00
Fim: 18h00
Nota: Este horário refere-se à atividade de sábado.

Jardim das Oliveiras e Quinta do Prado (Acushla)
Vila Flor

Município de Vila Flor

www.cm-vilaflor.pt
www.facebook.com/municipiodevilaflor
www.instagram.com/municipio_vilaflor
www.acushla.pt

Entrada gratuita
Número máximo de participantes: 30
Nota: É necessária inscrição previa. Prazo de inscrição: 25 / 11 / 2026



VILA NOVA DE FOZ COA

28 novembro
Comemoração do Dia Mundial da Oliveira

O Dia Mundial da Oliveira convida a descobrir a alma do azeite no lagar da Adega Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão. Entre saberes, sabores e tradições, a iniciativa celebra a oliveira, os produtores e o património rural de Vila Nova de Foz Côa.
Cada azeitona guarda gerações de trabalho, conhecimentos e uma ligação profunda entre as comunidades e a paisagem duriense. A visita ao lagar dá a conhecer o percurso que transforma o fruto em azeite, desde a colheita até à extração, aproximando os visitantes de quem mantém viva esta atividade.
Na gastronomia de Vila Nova de Foz Côa, o azeite é um elo entre os produtos da terra e as receitas tradicionais: tempera hortícolas, enriquece sopas e pratos de forno e acompanha o pão, contribuindo para sabores ligados à cultura alimentar do Douro. A prova de azeites permite reconhecer diferenças de aroma e sabor e imaginar as suas utilizações à mesa.
Conhecer o lagar é valorizar os produtos endógenos, reconhecer o esforço dos produtores locais e celebrar uma herança que une paisagem, famílias e gastronomia. Venha conhecer, sentir e saborear o que o território tem de melhor.

Início: 14h30
Fim: 17h00

Lagar de Azeite da Adega Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão
Lugar das Olgas,
Estrada Nacional nº 324,
5155-203 Freixo de Numão

Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa
Adega Cooperativa de Viticultores e Olivicultores de Freixo de Numão

www.cm-fozcoa.pt
www.facebook.com/cmfozcoa
www.instagram.com/municipio_de_foz_coa

Entrada gratuita.
Sujeita a lotação
Nota: Número máximo de participantes: 45
É necessária inscrição prévia - Ligação para inscrição: https://bit.ly/oliveira26



VILA VERDE

26 novembro
Memórias da Oliveira e do Azeite em Vila Verde

A oliveira é mais do que uma árvore: representa continuidade, memória e futuro. Em Vila Verde, cada ramo evoca saberes, tradições e sabores que recordam a importância de cuidar da natureza e da identidade do território.
Integrada na Semana da Floresta Autóctone, a iniciativa «Memórias da Oliveira e do Azeite em Vila Verde» convida a olhar para a oliveira como património vivo, nas suas dimensões natural, cultural, agrícola e paisagística. Da apanha da azeitona à produção do azeite, da biodiversidade à alimentação sustentável, celebra-se uma relação antiga entre a terra e as pessoas.
Na gastronomia de Vila Verde e do Minho, o azeite integra o quotidiano da cozinha tradicional: ajuda a preparar sopas e pratos de hortícolas, acompanha o peixe e dá sabor a receitas partilhadas em família.

A degustação «Sabores da Oliveira» torna-se, assim, uma oportunidade para reconhecer os aromas do azeite e o seu contributo para uma alimentação ligada aos produtos e às tradições locais.
A programação inclui ainda a conversa «A Oliveira: memória, tradição e futuro», o desafio fotográfico «Oliveiras de Vila Verde – Património Vivo» e o gesto simbólico «Uma Oliveira para o Futuro», com a participação da comunidade escolar da EPATV.
Preservar a oliveira é cuidar das histórias, das paisagens e dos sabores que nos identificam. Cuidar hoje para preservar o amanhã.

Inicio – 10h00
Fim – 12h30

Escola Profissional Amar Terra Verde – EPATV
Praça das Comunidades Geminadas Nº 1
4730-028 Vila Verde

Câmara Municipal de Vila Verde

www.cm-vilaverde.pt
www.facebook.com/municipiovilaverde

Entrada gratuita.
Sujeita a lotação

TURISMO
PORTO
NORTE
PORTUGAL
ORIGEM
E ORIGINAL

Turismo do Porto
e Norte de Portugal, E.R.
Castelo Santiago da Barra
4900-360 Viana do Castelo

www.portoenorte.pt
turismo@portoenorte.pt
tel.: +351 258 820 270
edicão©tpnp '26