

Celorico da Beira – Turismo

Celorico da Beira enquadra-se na região Centro de Portugal que abraça os conceitos de marca regional da Serra da Estrela, nomeadamente, o turismo, a neve e a natureza. Celorico tem ainda outros sinais de marca mais endógenos, reconhecidos a nível nacional e internacional, como é o Queijo Serra da Estrela.

No que respeita ao Turismo, Celorico da Beira é apresentado na zona histórica com um Castelo cuja fundação remontará aos séculos XII/XIII, é classificado tipologicamente como sendo um castelo românico-gótico. A Torre deste Castelo possui, hoje, vários espaços que promovem a história e a cultura que se fez e que se faz em Celorico da Beira.

O piso inferior funciona como sala de projeção. No piso de entrada da Torre existe um posto de informação, tem acesso a material informativo sobre o castelo e património histórico, arquitetónico, arqueológico, cultural e etnográfico da Vila e do concelho de Celorico da Beira.

Ainda neste piso, está exposto o espólio arqueológico encontrado nas sondagens arqueológicas realizadas no castelo.

No topo da Torre existe um espaço multimédia, constituído por um espaço de pesquisa e de estudo da história local. Conta com acesso à internet e um arquivo de livros antigos que contêm alguns registos importantes do Concelho e de Portugal. Este último espaço culmina com uma área junto das ameias, onde está um miradouro virtual que, através da utilização das novas tecnologias, é possível recriar a história e os principais acontecimentos do castelo de Celorico da Beira, bem como as lendas a ele inerentes.



Um pouco mais dentro do Centro Histórico encontra-se o Solar do Queijo que existe desde o Século XVIII e já teve funções políticas administrativas quando em tempos, aqui se situava os Paços do Concelho.

Atualmente e desde 1998, desempenha outras funções: promover o Queijo Serra da Estrela. Este edifício possui uma sala museológica que representa a típica cozinha onde se fabricava o queijo.

O visitante pode comprar e levar para casa ou simplesmente fazer degustação de queijos e produtos regionais, com garantia de qualidade. O Queijo Serra da Estrela é o ex-líbris dos queijos nacionais. Apreciado a nível nacional e internacional, este queijo é produzido na região demarcada do Queijo Serra da Estrela. Celorico da Beira assumiu-se como Capital do Queijo Serra da Estrela dado ao facto de possuir muitos produtores de Queijo Serra da Estrela.

Dado que Celorico da Beira se encontra numa região do interior e principalmente rural, surgiu a necessidade de retratar a ruralidade das gentes laboriosas de Celorico da Beira, que fizeram da agricultura e pastorícia o seu principal modo de vida. Assim, foi criado o Museu do Agricultor e do

Queijo, o local escolhido para a sua instalação foi uma antiga, quinta agrícola, que foi recuperada com o objetivo de transmitir com total veracidade a realidade deste concelho.

Ciente das responsabilidades e deveres num campo primordial como é o ambiente, o Museu do Agricultor e do queijo iniciou-se em 2003 um conjunto de atividades orientadas essencialmente para a população escolar, dinamizando e promovendo valores e comportamentos que resultam numa nova atitude do “homem” perante a natureza, dando prioridade à correta gestão dos recursos ambientais. Hoje o Museu reúne uma coleção representativa da Agricultura e Pastorícia do nosso concelho.



O complexo do Museu do Agricultor e do Queijo é construído por quatro espaços distintos, mas complementares:

- ✓ rés-do-chão há uma adega e um arrumo. No primeiro andar existe uma sala para exposições, um gabinete, a receção e um arrumo.
- ✓ Um alpendre, que envolve o edifício do museu, onde estão expostas as alfaias agrícolas;
- ✓ Um auditório, um bar, um posto de venda e uma biblioteca.

Os objetivos deste museu são a transmissão, a esta geração e vindouras da diversidade, da riqueza e do carácter multifacetado da cultura da nossa região, conseguida com muito esforço, sofrimento e muitas vezes até fome.

Situado à beira do Rio Mondego no Concelho de Celorico da Beira, está o Centro de Investigação Gastronómica (Lagar Municipal) é o perfeito retiro para apreciar os verdadeiros sabores da beira, numa ambiência natural e verdejante.

O seu exterior e interior em pedra “granito” que é tão típico e constante na paisagem envolvente. Os tetos em madeira, o chão coberto com vidro onde podemos observar por baixo deste, o chão do antigo lagar por onde passaram muitos kg de azeitona verdial, cordivil, camponesa, galega e serra de gato e só abandonaram este edifício quando se transformaram em azeite que alimentou e alumiou durante muitos anos os residentes do concelho.



E ainda é visível a mó que fazia trabalhar o antigo lagar. Sentados confortavelmente temos por companhia o rio Mondego e se observarmos com atenção podemos ver os peixinhos do rio a lutar contra a corrente.

Este Centro de Investigação Gastronómica foi criado com o objetivo de facultar serviços de excelência aos visitantes, numa perspectiva de relação qualidade/preço favorável ao cliente, que se consegue mediante o desenvolvimento de projetos práticos de investigação – ação.

A missão do Centro de Investigação Gastronómica - Lagar Municipal, consiste assim em estimular a reflexão e a inovação, dentro e fora do mesmo, disponibilizando à comunidade e aos seus principais interlocutores, um centro de estudo munido de ferramentas e análise social, capaz de responder às necessidades do mercado.

Este espaço é ideal para jantares de família, negócios, batizados e jantares temáticos. A sua autenticidade não deixa ninguém indiferente e com desejo de voltar.

Com o objetivo de preservar a memória coletiva, através do nosso património etnográfico, o município de Celorico da Beira procedeu à recuperação física de um dos moinhos de água da Ribeira da Cabeça Alta. Trata-se pois, da recuperação e preservação de um elemento cultural que preencheu e humanizou as margens das principais ribeiras e do rio Mondego, no concelho de Celorico da Beira, durante séculos.



Nos moinhos de água existem duas variantes: a azenha, movida por uma roda vertical e um moinho movido por uma roda horizontal.

A azenha possui uma roda vertical de “penas” que é movida por uma forte corrente de água. Este movimento é transmitido à mó por uma roda dentada e um carroto. O moinho de roda horizontal ou rodízio, caracteriza-se pelo represamento intermitente de água que o move. Estudos mais recentes associam as

azenhas aos principais cursos de água e os moinhos à rede hidrográfica secundária ou terciária.

Devido a esta distinção na localização dos dois sistemas de moagem, os moinhos estão, normalmente sujeitos a secas, impedindo-os de colocar as moendas a trabalhar. Ao contrário, não existem indicações de paragens sazonais no funcionamento das azenhas, uma vez que se localizam nos maiores cursos de águas, não ficando por isso sujeitas a secas os períodos mais quentes do ano.

É na aldeia de Prados, situada nos contrafortes da Serra da Estrela que se situa este Pólo Interpretativo - Casa do Mundo Rural. Este espaço museológico inaugurado no dia 15 de Novembro de 2008 pretende retratar o quotidiano das nossas populações nos inícios do século XX. Para levar a bom termo este projeto recuperou-se uma habitação com uma arquitetura tipicamente tradicional, construída com recurso aos materiais da região (granito e madeira). Este tipo de casa, que durante muitos anos preencheu as paisagens humanizadas das nossas aldeias, tem vindo a ser progressivamente substituídas por outro tipo de construção que habitualmente já não recorre aos materiais da região, quebrando-se a simbiose quase natural entre o granito e a paisagem natural envolvente.

Este Pólo Interpretativo de Prados tem por missão a recolha e preservação do património local, assumindo-se não só com instrumento de salvaguarda de memória, mas também de afirmação e divulgação de identidade local, permitindo ao visitante experimentar e observar o quotidiano das vivências rurais tradicionais.

Este Núcleo Museológico recria ainda um período em que as comodidades no interior de uma



habitação eram praticamente inexistentes, recordando às pessoas mais idosas as vivências de outrora e mostrando às novas gerações um cenário surreal à luz das suas vivências atuais, o que seria viver numa casa onde não existe água canalizada, luz elétrica, casa de banho e telefone.

A Casa Rural aparece assim, em estreita dependência dos materiais de construção locais. Quanto à forma, distinguem-se dois tipos fundamentais, o do Norte e o do Sul, ambos de planta rectangular e telhado geralmente de duas águas. A do tipo Centro/Norte caracteriza-se essencialmente por ter dois pisos, uma loja térrea destinada aos gados e à guarda de alfaías e produtos agrícolas e um sobrado ou andar para habitação onde ficam a cozinha, sala e os quartos. Estas duas peças sobrepostas, são todavia independentes. A entrada para a parte da habitação, faz-se por uma escada exterior de pedra, paralela ou perpendicular à fachada, com patamar em frente da porta principal. As paredes mostram os blocos, mais ou menos regulares apenas sobrepostos, sem argamassa, reboco ou caiação.

A Aldeia de Linhares da Beira reconhecida a nível nacional e internacional como as Aldeias Históricas de Portugal, conseguiu desenvolver uma atividade desportiva que é o parapente, tornando-se mesmo na capital desta modalidade a nível nacional e ibérico. Regista os voos de maior curso, o recorde da maior longevidade de voo e tem vindo a evoluir, sendo que em 2010 decorreu o 1º Encontro Internacional de Parapentistas que recebeu cerca de 290 parapentistas estrangeiros. Não podemos ainda esquecer-nos do castelo de Linhares da Beira, com um magnífico miradouro e algumas inovações tecnológicas. Dentro do castelo de Linhares pode inclusivamente encontrar-se um simulador de parapente especialmente criado para todos aqueles que querem ter a experiência do voo sem correrem riscos.



Para os amantes das caminhadas e de apreciar a natureza poderão encontrar vários percursos perdestes, como é o caso do Trilho da Serra do Ralo, que tem início junto da Subestação do Parque Eólico da Serra do Ralo e uma distância de 11,1 km. Um percurso que pode ser efetuado em qualquer altura do ano, tendo os seus utilizadores que tomar precauções com as elevadas temperaturas no Verão. Este facto deve-se ao arvoredado e às sombras serem escassas durante o percurso. No Inverno, as condições poderão ser muito adversas, causadas pelo vento e frio, podendo, inclusivamente, nevar.

O Trilho da Serra do Ralo foi criado com o objetivo de melhorar o conhecimento dos pedestrianistas sobre a energia eólica. Na partida, painéis pedagógicos explicam o funcionamento do parque eólico, desde a formação do vento até à sua utilização para gerar eletricidade.

Os dois percursos pedestres integrados na Rede Municipal de Celorico da Beira, chamam-se trilho de S. Gens e trilho das ladeiras, tendo o primeiro uma distância de 6,5 km visitando a zona histórica da Vila e o segundo uma distancia de 4km começando em Linhares da Beira.

Sendo Celorico da Beira um concelho principalmente rural e agrícola, desde sempre a Empresa Municipal teve um papel importante na promoção e divulgação do que de melhor este concelho produz, com especial enfoque para o Queijo Serra da Estrela e organiza todos anualmente evento destinado a promoção regional, desde feira de rua para venda de produtos regionais e endógenos no Porto e Lisboa.

Anualmente pela altura do Carnaval realiza-se a Feira do Queijo, onde o programa é composto pelo desfile de carnaval das Freguesias e Associações; uma feira de artesanato e onde os produtores de queijo conseguem escoar e promover o seu produto.

O Borrego Serra da Estrela pela sua excelente qualidade dos produtos com maior relevo na economia do concelho, realiza-se também anualmente o Festival do Borrego na aldeia da Carrapichana

com o intuito de promover, divulgar e celebrar este produto tão apreciado na Gastronomia Regional e no início de Novembro na aldeia de Prados realiza-se também o Festival da Castanha igualmente com o intuito de promover e escoar a Castanha.

Realizou no ano anterior o 1º Festival Internacional de Vinho que trouxe a Celorico da Beira, centenas de apreciadores nacionais e internacionais, críticos e provadores de vinho.

Em Agosto recebemos o grande evento Danças na Água + Andanças24 estes dois festivais encontram-se unidos pelo sentido de responsabilidade e compromisso, no que toca às preocupações com a sustentabilidade sócio ambiental, seguindo-se por alguns princípios, tais como: reduzir os impactos ambientais locais e globais; aprender e trabalhar com a comunidade local no sentido de criar e ajudar a fixar mudanças graduais para a sustentabilidade e ajudar a difundir nacionalmente princípios e melhores práticas sócio ambientais para festivais e outros eventos culturais.

Este evento realizou-se na aldeia da Ratoeira junto ao rio Mondego em que a água que nasce na Serra da Estrela, a comunidade e a cultura local, forneceram a inspiração e o convite para as pessoas dançarem, partilharem e desfrutarem de música e danças tradicionais, animação e atividades de identidade local, oficinas, bailes e passeios.

