

A MATANÇA DO COCHINO

Depois de quase um ano a acarinhar o *cochino* (porco), alimentando-o com cereais, couves, abóboras e outros frutos da terra, chega a hora de arregaçar as mangas, preparar a faca, e em jeito de festa sacrificar respeitosamente o animal. Pois é necessário abastecer a despensa para enfrentar mais um ano da nossa vida.

Do porco aproveita-se tudo, ou quase tudo! As partes do animal que não forem usadas para fazer bons presuntos, salpicões, alheiras, chouriças e botelos, são salgadas e guardadas, porque do porco nada se pode desperdiçar.

PROGRAMA DE ATIVIDADES:

1º Dia:

- Matança do porco;
- Workshop de preparação de fumeiro.

2º Dia:

- Cruzeiro no rio Douro;
- Passeio pedestre.

O programa de atividades realiza-se entre os meses de **Dezembro e Janeiro**.

O cruzeiro no rio Douro é realizado em parceria com os operadores marítimo-turísticos da região.

PARA MELHOR USUFRUTO DAS ATIVIDADES, ACONSELHAMOS O USO DE:

- Calçado cómodo e adequado para caminhadas no campo/montanha;
- Peúgas macias, sem costuras;
- Proteção para a cabeça, roupa adequada ao estado do tempo;
- Binóculos;
- Máquina fotográfica;
- Uma pequena mochila com farnel e água.

PREÇOS:

- 2 dias = 127,00 €/pessoa (*)



(*) **Inclui:** Transporte até aos locais de atividade, cruzeiro no rio Douro, equipamento adequado, guia especializado, seguro obrigatório e 4 refeições baseadas na gastronomia e nos produtos tradicionais locais.

Para mais informações consulte por favor os **Termos e Condições**.

Aconselhamos a leitura da secção de
Boas Práticas

MAIS QUE AVENTURA, NATUREZA E CULTURA.

