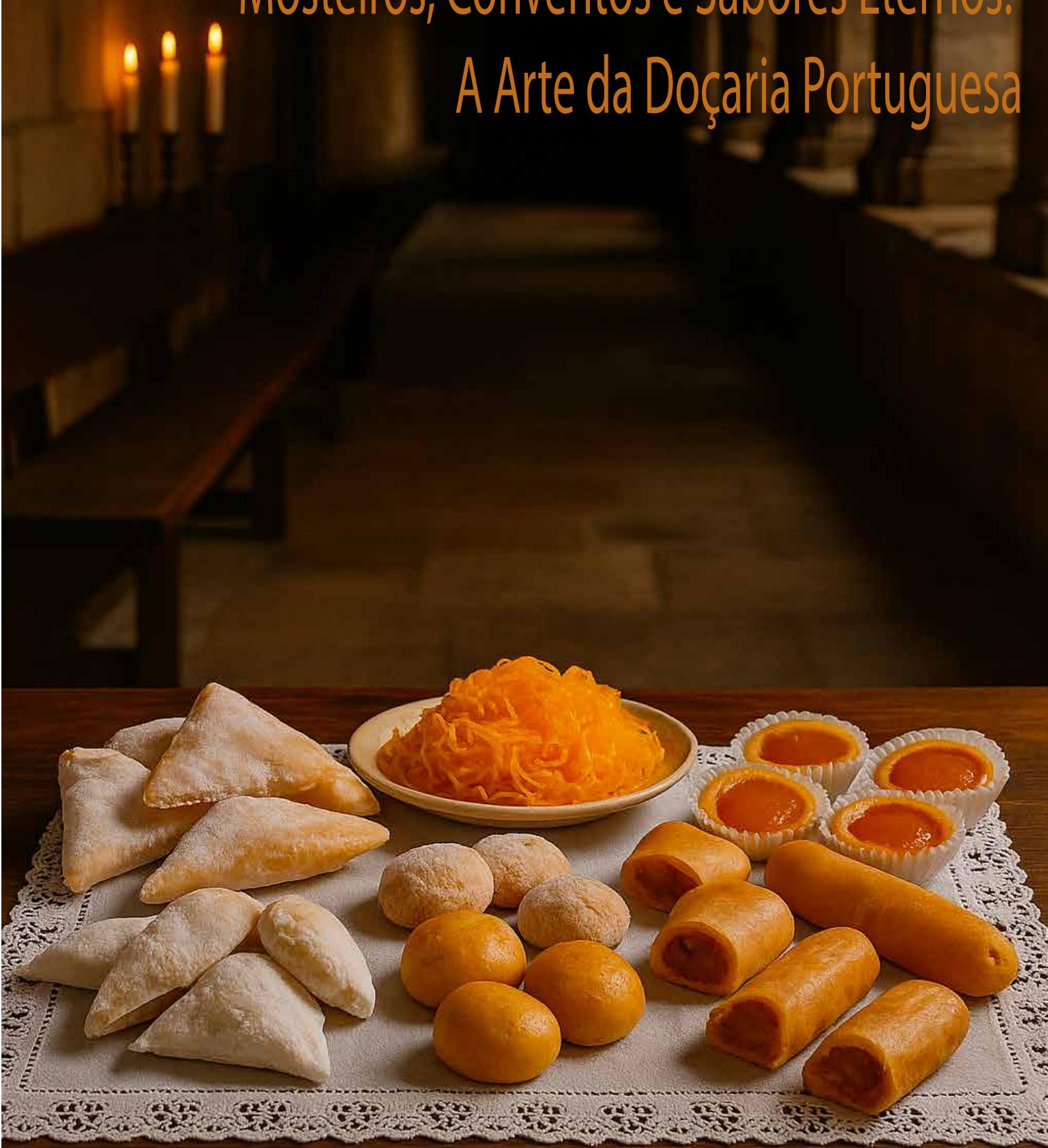


Roteiro Doçaria Conventual

4 DIAS

Mosteiros, Conventos e Sabores Eternos: A Arte da Doçaria Portuguesa



Segredos Doces dos Conventos: Um Roteiro de 4 Dias pelo Norte e Centro de Portugal

A Universe convida a descobrir a doçaria conventual do Norte de Portugal num roteiro exclusivo de quatro dias que une história, espiritualidade e sabor.

Nos mosteiros e conventos, onde durante séculos monges e freiras criaram verdadeiras joias de açúcar e ovo, revelam-se segredos transmitidos de geração em geração.

Do Porto a Amarante, Resende, Arouca, Aveiro, Tentúgal e Coimbra, cada paragem é uma celebração da tradição e da arte pasteleira que marcou a identidade cultural portuguesa.

Entre visitas guiadas, paisagens únicas e degustações autênticas, este itinerário transforma cada doce numa memória viva da alma do país.

Na Universe uma Viajem Nunca Acaba, ela torna eternas as experiências, em roteiros sensoriais plenos de tradição e história.



01 Dia O Porto e suas Tradições na Doçaria

Parte da manhã visita ao centro histórico do Porto com visitas a diferentes confeitarias e pastelarias tradicionais, lojas centenárias, e onde a doçaria conventual se revela.

Almoço em Restaurante Típico e Tradicional, para intimidade com a Gastronomia da Região Norte e com sobremesa conventual.

De tarde visita ao emblemático café Majestic, ícone da Belle Époque, para degustar doces tradicionais..

Passeio pelo centro histórico e degustação de famoso pastel de nata, outro ícone da Doçaria Conventual Portuguesa.

Regresso ao Hotel Palácio do Freixo, uma referência na hotelaria portuense junto ao Rio Douro



02 Dia Região Amarante Resende e Arouca

Saída para Amarante.

Visita ao centro histórico e degustação de doces conventuais locais (Papos de Anjo, Brisas do Tâmega).

Almoço Refeição regional em Amarante, com sobremesas reginoais e conventuais.

Tarde - visita a Resende, famosa pelas Cavacas Conventuais de Resende.

Chegada a Arouca, visita ao centro histórico e à doçaria conventual da região (Barrigas de Freira, Beijos de Freira, Castanhas Doces).

Jantar & Hospedagem no lindíssimo MS Collection hotel no Mosteiro/Convento de Arouca, com jantar e sobremesas conventuais.



03 Dia

Região Vale Cambra Vila da Feira e Aveiro

Saída de Arouca e viagem até à Vale de Cambra , passeio no centro e visita a uma Confeitaria de Cambrinhas, doce regional e conventual.

Almoço em Vila da Feira visita ao Castelo Emblemático e almoço regional de tradição medieval, com sobremesa conventual.

Saida direção de Aveiro visita ao belíssimo centro histórico e visita a confeitoria para desfrutar do doce conventual mais característico de Aveiro, os Ovos Moles..

Possibilidade de visita às salinas e passeio de moliceiro, barco tradicional da ria, se houver condições (opcional)

Jantar e hospedagem no Hotel MS Collection com menu da região.



04 Dia Região de Tentúgal e Coimbra

Manhã, Viagem até à cidade de Tentúgal. Visita a uma confeitoria tradicional para provar os lendários Pastéis de Tentúgal.

Almoço em Coimbra, com sobremesas conventuais da cidade (Arrufadas, Barrigas de Freira) , num restaurante típico e regional.

Passeio breve pelo centro histórico de Coimbra, com visita ao Convento de Santa Clara.

Visita ainda á Quinta das Lágrimas, cujos jardins românticos inspiraram artistas e escritores.

Regresso ao Porto,

Este playbook valoriza a tradição secular dos mosteiros e conventos, a gastronomia regional e a paisagem cultural do Norte de Portugal, transformando cada doce numa experiência histórica e sensorial.

Playbook – Roteiro de 4 Dias pela Doçaria Conventual do Norte de Portugal

Dia 1 – Porto: Doçaria, História e Tradição

Manhã - Passeio pelo centro histórico do Porto com visitas a confeitorias tradicionais, pastelarias emblemáticas e lojas centenárias ligadas à doçaria conventual.

Almoço- Refeição em restaurante típico nortenho, acompanhada de sobremesa conventual

Tarde - Visita ao Café Majestic, ícone da Belle Époque, para degustar doces tradicionais.

Degustação de pastel de nata, ícone maior da doçaria conventual portuguesa.

Hospedagem no Palácio do Freixo, referência da hotelaria portuense junto ao Douro.

Dia 2 – Amarante, Resende & Arouca

Manhã -Saída para Amarante, visita ao centro histórico e prova de doces conventuais: Papos de Anjo, Brisas do Tâmega.

Almoço - Refeição regional em Amarante, com sobremesas conventuais.

Tarde - Visita a Resende, célebre pelas Cavacas Conventuais.

Chegada a Arouca, visita ao centro histórico e degustação dos doces conventuais locais: Barrigas de Freira, Beijos de Freira, Castanhas Doces.

Jantar & Hospedagem, MS Collection Mosteiro de Arouca , com jantar e sobremesas conventuais.

Dia 3 – Vale de Cambra, Feira & Aveiro

Manhã - Saída para Vale de Cambra, visita ao centro e prova das tradicionais Cambrinhas.

Almoço - Em Santa Maria da Feira, visita ao castelo e almoço regional de inspiração medieval, com sobremesa conventual.

Tarde - Chegada a Aveiro: passeio no centro histórico, degustação dos famosos Ovos Moles e visita a confeitaria tradicional.

Opcional: visita às salinas e passeio de moliceiro na ria.

Jantar & Hospedagem no MS Collection Aveiro , com jantar regional.

Dia 4 – Tentúgal & Coimbra – Porto

Manhã -Viagem até Tentúgal, visita a confeitoria tradicional e prova dos lendários Pastéis de Tentúgal.

Almoço - Em Coimbra, refeição típica com sobremesas conventuais locais: Arrufadas, Barrigas de Freira.

Tarde- Passeio pelo centro histórico, visita ao Convento de Santa Clara e aos jardins românticos da Quinta das Lágrimas, inspiração de artistas e poetas.

Regresso ao Porto.

Roteiro Doçaria Conventual 4 dias 3 noites

2930,00 Euros - preço por pessoa

O que está incluído

Transfer privado do aeroporto para o hotel à chegada.

Transporte privado com motorista-guia durante os 4 dias do roteiro.

Alojamento de 3 noites em hotéis 4 ou 5 estrelas, para uma pessoa , incluindo pequeno-almoço diário em quarto duplo e época baixa.

Acompanhamento 24h por profissional especializado.

Viagem em viatura confortável e climatizada, com combustível e portagens incluídos.

Passeio de barco Moliceiro de 1 hora exstindo tempo util e condições climáticas

O que não está incluído

Despesas pessoais com almoços, jantares, bebidas e extras de caráter individual.

Entradas em museus, monumentos, provas de doces ou experiências opcionais.

Serviços não mencionados especificamente no programa.



20 Doces Conventuais e suas Regiões que poderão ser desfrutados:

Pastel de Nata – Porto, ícone universal português.

Papos de Anjo – Amarante, tradição monástica doce.

Brisas do Tâmega – Amarante, legado do mosteiro local.

Cavacas de Resende – Resende, leves e açucaradas.

Barrigas de Freira – Arouca, convento de Santa Mafalda.

Beijos de Freira – Arouca, tradição doceira monástica.

Castanhas Doces – Arouca, homenagem ao fruto local.

Cambrinhas – Vale de Cambra, pequenas delícias regionais.

Ovos Moles – Aveiro, símbolo maior da ria.

Pastéis de Tentúgal – Tentúgal, convento carmelita histórico.

Arrufadas – Coimbra, doce conventual de Natal.

Suspiros – Coimbra, convento e tradição estudantil.

Queijadas de Tentúgal – Tentúgal, irmãs do pastel conventual.

Pão-de-Ló de Ovar – Ovar, húmido e cremoso.

Clarinhas de Fão – Esposende, doce conventual raro.

Jesuíta – Santo Tirso, massa folhada açucarada.

Doce de Freiras – Lamego, doce conventual histórico.

Tigeladas – Minho, tradição conventual do centro.

Lampreia de Ovos – Minho, doce festivo de ovos.

Fidalgo – Beira Alta, doce conventual requintado.



www.universe.com.pt

ROTEIRO DOÇARIA CONVENTUAL

A viajem nunca acaba, venha como
viajante e parta como amigo

