



## LONGE DAS MULTIDÕES

### Várzea\_Amarante

O relaxante som da água que constantemente cai a partir de uma pequena represa serve de banda sonora nesta zona de banhos resguardada pela vegetação. A Várzea fica próxima do centro de Amarante – cerca de 10 km – e revela-se uma escapadinha perfeita – e secreta – para refrescar um passeio a esta cidade plena de história, arte, tradições e beleza natural.

Com cascatas paradisíacas e com as águas limpas do rio Ovelha, este local é de fácil acesso, permitindo a circulação de veículos até uma zona próxima. Ainda assim, mantém-se como um sítio para mergulhar longe das multidões – fica apenas o aviso para a baixa temperatura da água.

Em plena serra do Marão, a menos de 10 km de distância, em Ansiães, a ribeira da Póvoa também merece descoberta. Integrada na Rede Natura 2000, é uma zona de beleza e biodiversidade ímpares, ideal para momentos de lazer ou para a prática de desportos ao ar livre.



## ÁGUAS MEDICINAIS

### Carvalhelhos\_Boticas

É uma pequena cascata com um lago, ladeada por penedos, carvalhos e castanheiros, que deve o nome a uma lenda, baseada numa bonita história de amor, que ainda hoje leva muitos apaixonados a este local. A Fonte dos Amores situa-se na zona de Carvalhelhos, em Boticas, localidade conhecida pelas propriedades das águas minerais.

Graças à lenda, são muitos os que a procuram para se declarar e gravar os seus nomes nas rochas, mas também há quem pare apenas para mergulhar e admirar a beleza. Especialmente os que seguem o PR4 – Rota das Levadas, um percurso circular, de dificuldade média, com mais de 13 km, com início e fim no Boticas Parque – Natureza e Biodiversidade, outro dos ícones da região. Ao longo do caminho merece observação atenta o Castelo de Carvalhelhos. Conhecido como “Castelo dos Mouros” e classificado como Imóvel de Interesse Público, é um povoado fortificado ocupado ao longo da Idade do Ferro, do período romano e da época suevo-visigótica.

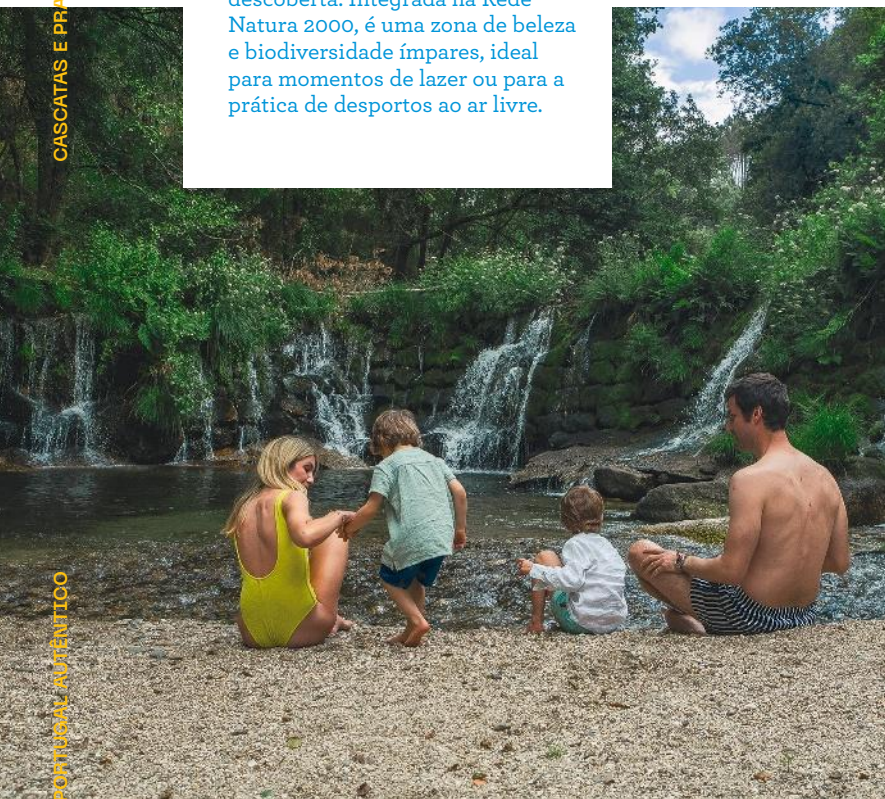


FOTO: CM AMARANTE



07

## TUDO INCLUÍDO

Anelhe\_Chaves

“Por vezes”, confidencia Eufrásia Almeida, proprietária e cozinheira na Casa de Souto Velho (tel. 276999250), em Anelhe, “os clientes dizem que metemos muita comida na mesa, mas sempre fizemos assim e não vamos agora mudar”. Por essa razão, “já há muitos que chegam com taças e caixas para levar o que sobra e comerem depois em casa”, grageja, reconhecendo que tudo é servido “em doses generosas” e que muitos garantem ficar com “comida para o resto da semana”.

Presunto, salpicão, pão e, se houver, folar e bola são os primeiros a chegar. Depois, olha-se para a quantidade de comensais e enchem-se as travessas, com uma garantia: “Se alguém quiser mais, é só pedir.” O “Cozido”, o “Arroz de fumeiro” ou o “Galo estufado” são as especialidades, mas quem visita esta casa paga por refeição, com tudo incluído. Por isso, sorri a proprietária, “há quem beba mais vinho da casa do que o que pagou”.



08

## ABUNDÂNCIA BARROSÃ

Beça\_Boticas

A única região portuguesa Património Agrícola Mundial, o Barroso, alimenta a cozinha do restaurante Rio Beça (tel. 276413003). Na casa de Abel e Aldina Barroso usam-se produtos locais – das trutas do rio Beça à vitela, do mel ao fumeiro produzido por mão própria, mas também a batata, alguns legumes, cogumelos, cabrito e pão do Barroso, boa parte dos quais certificados. A acompanhar, outro produto singular e local: o Vinho dos Mortos.

À mesa, este cuidado exprime-se nas diversas especialidades, servidas em dose generosa tanto no sabor quanto na quantidade. É o caso da “Alheira grelhada”, dos “Rojões de porco caseiro”, do presunto, linguça e salpicão acompanhados de pão do Barroso, para começar. Bem recheadas chegam também as travessas de “Trutas do rio Beça com presunto”, os “Naquinhos de vitela barrosã”, a “Caluga de porco”, o “Cabrito barrosão”, o “Javali estufado com castanhas” e o imperdível “Cozido barrosão”.