

alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

Guia de Turismo Industrial

O QUE SE PRODUZ E COMO NO ALENTEJO E RIBATEJO



Guia de Turismo Industrial

Podemos conhecer uma região através das suas paisagens, monumentos e histórias. No entanto, também a podemos descobrir pelo que produz.

Cada fábrica, oficina ou mina guarda séculos de engenho e tradição, revelando como as comunidades moldaram o território e criaram bens essenciais ao longo do tempo.

O turismo industrial convida a explorar esse legado, levando-nos ao encontro do património industrial e da indústria viva. Museus e muitas empresas abrem as suas portas, permitindo não só ver como se faz, mas, por vezes, até experimentar.

Este guia revela um Alentejo e Ribatejo para lá das paisagens rurais. No subsolo, as minas e indústrias extrativas guardam memórias e continuam em laboração. À superfície, o setor agroalimentar alia inovação e tradição na produção, entre outros, de azeite, frutas, cereais e bebidas. O setor têxtil da rústica manta à mais fina tapeçaria. E, entre os ofícios ancestrais, destaca-se o fabrico de chocalhos, cujo processo foi reconhecido pela UNESCO como Património Cultural Imaterial com Necessidade de Salvaguarda Urgente.

Descubra o que se produz e como, no Alentejo e Ribatejo.



*alto
alentejo*

- 06 Marvão
 - 07 Elvas
 - 08 Ponte de Sôr
 - 09 Gavião
 - 10
 - 11 Portalegre
 - 12 Campo Maior
- Lagar-Museu Azeite Castelo de Marvão
 Fábrica De Armeixa De Elvas – Sereno & Fonseca, Lda
 Museu Municipal do Ponte de Sor – Antiga Fábrica de Moagem e Descasque
 Núcleo Museológico das Mantas e Tapeçarias de Belver
 Museu do Sabão
 Museu da Tapeçaria de Portalegre – Guy Fino
 Delta Ciência e Desenvolvimento – Centro de Ciência do Café

*alentejo
central*

- 13 Viana do Alentejo
 - 14 Reguengos de Monsaraz
 - 15 Vila Viçosa
- Chocalhos Pardalinho, Lda
 Fabricaaal – Fábrica Alentejana de Lanifícios
 Rota do Mármore do Anticlinal de Estremoz (Rota do Mármore AE)

*baixo
alentejo*

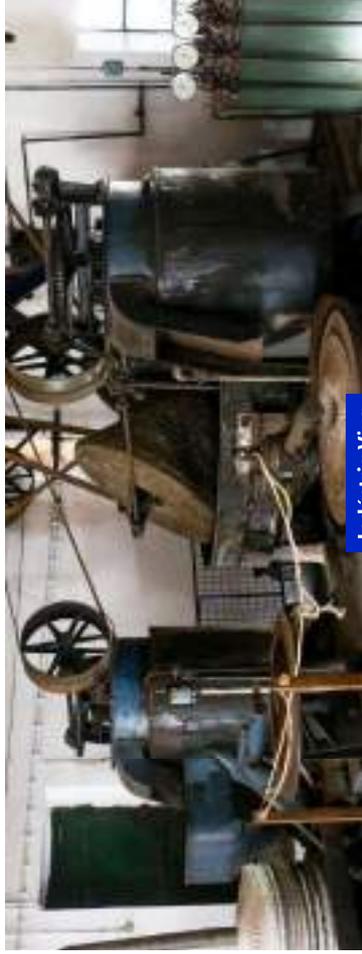
- 16 Ferreira do Alentejo
 - 17 Mértola
 - 18
 - 19
 - 20 Beja
 - 21 Vidigueira
 - 22
 - 23 Aljustrel
- Vale da Rosa
 Oliveira da Serra – Lagar do Marmelo
 Cooperativa Oficina de Tecelagem de Mértola
 Mina de S. Domingos – Fundação Serrão Martins
 Sociedade Agrícola Monte Novo e Figueirinha, Lda
 Centro Interpretativo do Vinho de Talha (CVT)
 Lagar Casa Relvas
 Parque Mineiro de Aljustrel

*alentejo
litoral*

- 24 Santiago do Cacém
 - 25 Grândola
 - 26
- Vila do Gin – Parque Temático Black Pig | Destilaria Black Pig
 Museu da Farinha
 Mina de Ciência/Museu Mineiro do Lousal – Centro Ciência Viva do Lousal – Associação Centro Ciência Viva do Lousal

*lezíria
do tejo*

- 27 Rio Maior
 - 28
 - 29
 - 30
 - 31
 - 32
 - 33
 - 34
- Azeite Fonte da Bica, Lda
 Enoport Produção de Bebidas
 Cooperativa dos Produtores de Sal Fonte Salina de Rio Maior, CRL
 Silbico Portuguesa, Lda
 Sociedade Panificadora Costa & Ferreira
 Mestre Henriques
 Planície Verde, Sociedade Agrícola, Lda.
 Nutrilite



Indústria Viva

Lagar-Museu Azeite Castelo de Marvão

📍 Monte de Cima, 7330-065, Marvão GPS: 39.369133, -7.325582
☎️ +351 966 563 011 ✉️ azeite@castelodemarvao.pt
🌐 www.mpn.pt 📍 [azeitecastelomarvao](https://www.instagram.com/azeitecastelomarvao)

A visita ao Lagar-Museu liga passado e presente do Norte Alentejano, revelando o percurso da azeitona até ao azeite. Entre máquinas, prensas e aromas que marcam a tradição, viajamos no tempo para conhecer os saberes e sabores do lagar. A experiência inclui prova de azeite, degustação de iguarias e produtos sazonais, num ambiente autêntico. Há 68 anos, aqui se extrai azeite da azeitona galega, do olival tradicional.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Todos os dias (com marcação prévia) — 10:30 — 12:30 e 14:00 — 17:30
N.º mínimo de visitantes: 2 pessoas
N.º máximo de visitantes: 45 pessoas (grupos maiores sob consulta)
Duração da visita: 90 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês

RESTRICÇÕES

— **ACESSIBILIDADES**
Acesso exterior; Áreas de descanso
🚫 **PROGRAMAS ESPECIAIS**
Sim, mas, de momento só a visita ao lagar com prova de azeites

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ☎️ +351 938 029 250



Indústria Viva

Fábrica de Ameixa de Elvas, Serenio & Fonseca, Lda

📍 Rua Martim Mendes, n.º 16, 7350-082, Elvas GPS: 38.8818796, -7.1652909
☎️ +351 919 588 712 ✉️ serenofonseca@gmail.com
🌐 www.ameixas-elvas.com 📍 [serenofonsecafrutasdoce](https://www.instagram.com/serenofonsecafrutasdoce)

A Fábrica-Museu da Ameixa, antiga Fábrica Frutas Doces, fundada em 1919, é a mais antiga fábrica de ameixas de Elvas ainda em funcionamento. Mantém viva a tradição e a qualidade das melhores frutas secas e em calda, produzidas segundo receitas seculares e utilizando exclusivamente ameixas rainha-cláudia dos pomares da região. A fábrica preserva o processo artesanal de conservação das frutas em açúcar, tal como era feito no início do século XX, e mantém o método tradicional de confeção da autêntica Ameixa de Elvas.

Informações

Visita guiada: Sim
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês
Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 9:00 — 13:00 e 14:00 — 18:00; Fins de semana e feriados — 10:30 — 16:00, encerrando entre as 13:00 e as 14:00
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva: ☎️ +351 919 588 712
N.º mínimo de visitantes: —
N.º máximo de visitantes: 20 pessoas
Duração da visita: 15 minutos

RESTRICÇÕES

— **ACESSIBILIDADES**
🚫 **PROGRAMAS ESPECIAIS**
Convide para prova de produtos fabricados no final da visita



Património Industrial

Museu Municipal de Ponte de Sor – – Antiga Fábrica de Moagem e Descasque

📍 Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor, Avenida da Liberdade, n.º 64F,
7400-218, Ponte de sor GPS: 39.25495, -8.01001

☎ +351 242 291 581 ✉ geral@cm-pontedesor.pt | cac.geral@cm-pontedesor.pt
🌐 www.cm-pontedesor.pt 📍 [pontedesor.municipio](https://www.pontedesor.municipio.pt) 📍 [pontedesor](https://www.pontedesor.pt)

Instalada num edifício datado de 1920, a antiga Fábrica de Moagem de Cereais e Descasque de Arroz de Ponte de Sor é um notável exemplo de arqueologia industrial. Com três núcleos expositivos e maquinaria original, permite uma viagem ao passado da indústria agroalimentar. Os destaques incluem a secção de descasque de arroz e a moagem de farinha em rama, onde é possível conhecer os processos tradicionais que marcaram a produção cerealífera na região.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 10:00 — 12:00 e 15:00 — 18:00
N.º mínimo de visitantes: 10 pessoas
N.º máximo de visitantes: 30 pessoas
Duração da visita: 30 minutos
Idiomas da visita: Português, Inglês

RESTRICÇÕES

ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Atividade “Caça ao Tesouro na Fábrica”, integrada na programação do Centro de Artes e Cultura de Ponte de Sor

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ✉ turismo@cm-pontedesor.pt
✉ cac.geral@cm-pontedesor.pt



Património Industrial

Núcleo Museológico das Mantas e Tapeçarias de Belver

📍 Estrada Nacional, n.º 244, 6040-102, Belver GPS: 39.49234, -7.95010
☎ +351 241 635 017 ✉ museu.mantas@cm-gaviao.pt
🌐 www.cm-gaviao.pt 📍 [MuseuDasMantas](https://www.museudasmantas.pt)

O Núcleo Museológico das Mantas e Tapeçarias de Belver tem como função preservar a memória da unidade de produção de tecelagem artesanal e salvaguardar um saber único. A Fábrica Natividade Nunes da Silva, com quase seis décadas de atividade, foi marcada pelo empreendedorismo feminino, representado pela figura da mestra. Este Museu oferece uma viagem no tempo, resgatando a importância do Tear de Pedal nas comunidades rurais, cujos sons faziam parte do quotidiano. Através do contacto com teares, matérias-primas e instrumentos de trabalho, o visitante conhece a história da fábrica e as peças aqui produzidas, numa simbiose entre a tradição e as novas tecnologias.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, terça-feira a domingo — 9:00 — 13:00 e 14:00 — 17:00. Encerra às segundas-feiras
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 50 pessoas
Duração da visita: 30 minutos
Idiomas da visita: Português, Inglês; Francês

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ✉ museu.mantas@cm-gaviao.pt
☎ +351 241 635 060

RESTRICÇÕES

Crianças menores de 5 anos devem estar acompanhadas
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Workshop da história do linho e processo de tecelagem



Património Industrial

Museu do Sabão

📍 Rua de São Miguel, n.º 22, 6040-102, Belver GPS: 39,4958888, -7,9578124
☎ +351 241 639 070 | +351 241 635 060 ✉ museu.sabao@cm-gaviao.pt
🌐 www.cm-gaviao.pt 📍 [MuseuDoSabao](https://www.facebook.com/MuseuDoSabao)

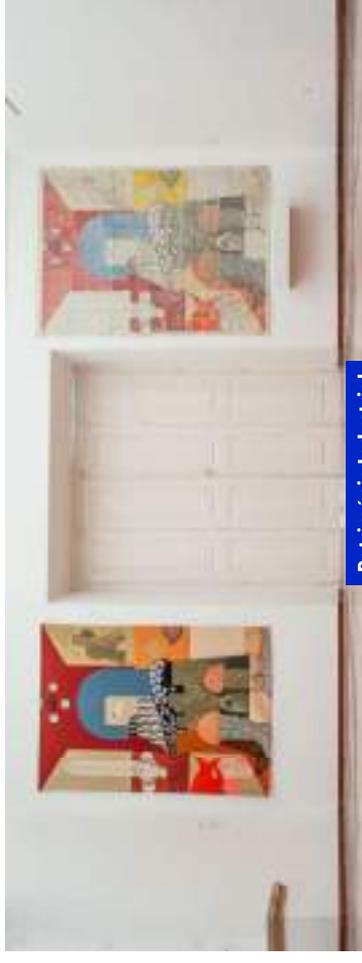
A zona do Alto Alentejo, particularmente a área de Belver e concelhos limitrofes, teve, desde a segunda metade do século XVI, um papel decisivo na indústria saboeira nacional, aproveitando a abundância de matérias-primas. A produção de sabão assumiu grande importância económica e social em Belver, com a instalação de uma Real Fábrica de Sabão em regime monopólio régio, extinta em 1858. Posteriormente, trabalhadores de saboarias reais criaram as suas próprias indústrias artesanais, as Casas de Sabão Mole, de carácter familiar. O Museu do Sabão, instalado na antiga escola primária de Belver, visa divulgar e preservar este saber-fazer e homenagear a memória coletiva dos saboeiros da região.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão:
terça-feira a domingo — 9:00 — 13:00 e
14:00 — 17:00. Encerra às segundas-
-feiras
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 50 pessoas
Duração da visita: 20 minutos
Idiomas da visita: Português; Inglês;
Francês

RESTRICÇÕES
Crianças menores de 5 anos
devem estar acompanhadas
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no
interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Workshop de fabrico de sabão

RESTRICÇÕES
Crianças menores de 5 anos
devem estar acompanhadas
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no
interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Workshop de fabrico de sabão



Património Industrial

Museu da Tapeçaria de Portalegre – Guy Fino

📍 Rua da Figueira, 7300-139, Portalegre GPS: 39,2926064, -7,4327741
☎ +351 245 307 530 ✉ museu.tapeçaria@cm-portalegre.pt
🌐 www.cm-portalegre.pt

O Museu da Tapeçaria de Portalegre — Guy Fino é dedicado à apresentação, conservação e estudo de tapeçarias de Portalegre, um património artístico nacional. O Museu exhibe obras de diversos autores, nacionais e estrangeiros, como Almada Negreiros, Maria Keil, Viera da Silva, José de Guimarães, Le Corbusier, entre outros. O Museu está dividido em dois núcleos: o primeiro apresenta a história da Manufatura de Tapeçarias de Portalegre e os processos técnicos de execução; o segundo exhibe obras de tapeçaria desde 1940 até à atualidade. A coleção inclui mais de duas centenas de pintores que viram a sua arte transformada em tapeçaria moderna.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão:
terça-feira a domingo — 9:30 — 13:00
e 14:30 — 18:00; Período de inverno,
terça-feira a domingo — 9:00 — 12:30 e
13:30 — 17:00. Encerra às segundas-
-feiras e segundas-feiras; 1 de janeiro,
1 de maio, Sexta-Feira Santa, Domingo
de Páscoa e 25 de dezembro

N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 40 pessoas
Duração da visita: 60 a 120 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol;
Inglês; Francês
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva:
✉ museu.tapeçaria@cm-portalegre.pt
☎ +351 245 307 530

RESTRICÇÕES
Fotografar
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior
PROGRAMAS ESPECIAIS
Atividades de serviço
educativo, com marcação
prévia



Delta Ciência e Desenvolvimento – Centro de Ciência do Café

📍 Herdade das Argemassas, 7370-171, Campo Maior GPS: 39.04373, -7.09616
☎ +351 268 009 630 ✉ geral@centrociencia cafe.com

🌐 www.centrociencia cafe.com 📱 [centrociencia cafe](https://www.facebook.com/centrociencia cafe) 📺 [centrociencia cafe](https://www.youtube.com/channel/UC...)

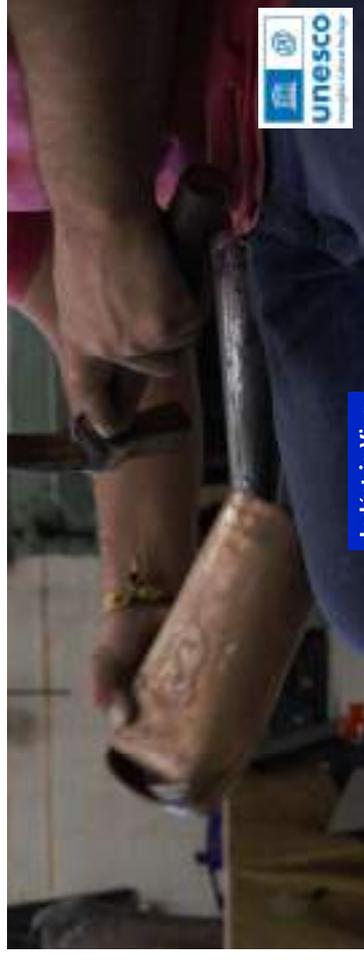
O Centro de Ciência do Café, em Campo Maior, é um espaço interativo dedicado à cultura científica, tecnológica e social do café. Com um caráter informativo e didático, oferece exposições e equipamentos interativos que respondem às mais variadas questões sobre esta bebida. Inspirando o conhecimento e o empreendedorismo, valoriza o património cultural e industrial português, com destaque para o legado do café. É um local onde a ciência e a tradição se encontram, promovendo novas formas de aprendizagem.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Dias úteis — 10:00 – 18:00. Sábados e domingos — 10:00 – 14:00. Encerra aos feriados, segunda-feira de Páscoa e dias 24 e 31 de dezembro
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: -
Duração da visita: 30 minutos

RESTRIÇÕES

Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês, Francês
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no interior; Elevador;
WC adaptado; Balcão de atendimento rebaixado; Áreas de descanso
PROGRAMAS ESPECIAIS
Demonstração e degustação de bebidas à base de café



Chocalhos Pardalinho, Lda

📍 Zona Industrial das Alcáçovas, Rua dos Saberes e Sabores, n.º 12
7090-020, Alcáçovas GPS: 38.38510, -8.14968

☎ +351 960 100 696 ✉ geral@chocalhospardalinho.pt

🌐 www.chocalhospardalinho.pt 📱 [chocalhospardalinho](https://www.facebook.com/chocalhospardalinho)

A partir do século XVIII, começam a surgir em Alcáçovas referências documentais a mestres chocalheiros. No século XIX, a indústria chocalheira representava a principal atividade económica da vila, que passou a ser conhecida como “Terra do Chocalho”. O chocalho português é um instrumento de percussão idiófone com um único badalo interno, usado tradicionalmente para controlar o gado da pastorícia e, também, em festividades culturais, como o Carnaval, nos Caretos de Podence. Hoje, o chocalho é valorizado como peça decorativa. O fabrico de chocalhos foi reconhecido como Património Cultural Imaterial com necessidade de Salvaguarda da UNESCO.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Dias úteis — 8:00 – 13:00 e 14:00 – 17:00. Encerra aos sábados, domingos e feriados (podem ser realizadas visitas a título excecional sempre que o n.º de visitantes o justifique)
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 80 pessoas
Duração da visita: 30 a 60 minutos

RESTRIÇÕES

Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês, Francês
ACESSIBILIDADES
Circulação no interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Workshops de como fazer um chocalho; ser chocalheiro por um dia



Indústria Viva

Fabrica – Fábrica Alentejana de Lanifícios

📍 Rua dos Mendes, n.º 79, 7200-302, Reguengos de Monsaraz, Évora
GPS: 38,0174336, -7,86643200
☎️ +351 968 926 315 ✉️ luis@fabricaal.com
🌐 www.fabricaal.com 📍 [Fabricaal](#) 📱 [fabricaal](#)

Na Fabricaal, as famosas Mantas de Reguengos são produzidas em teares manuais. Fundada oficialmente em 1930, a Fábrica Alentejana de Lanifícios tem sido um polo de desenvolvimento artístico, criando uma imagem de marca reconhecida pelos seus padrões característicos, especialmente apreciados no século XX. Esta arte, preservada ao longo dos anos, ganha nova vida com a criação de produtos inovadores, transformando a manta num objeto decorativo multifuncional, como tapetes, passadeiras, *puffs*, malas e sacos.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Dias úteis — 9:00 – 13:00 e 15:00 – 17:30. Encerra aos fins de semana e feriados
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: Aceitam-se grupos sem limite de pessoas, mas cada visita é limitada a 10 pessoas de cada vez. Grupos maiores serão divididos, podendo os restantes aguardar numa sala de espera
Duração da visita: 20 a 30 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva: ✉️ fabricaal@fabricaal.com ☎️ +351 266 502 179

RESTRICÇÕES

🚫 **ACESSIBILIDADES**
Não acessível a pessoas com mobilidade reduzida
👤 **PROGRAMAS ESPECIAIS**



Indústria Viva

Rota do Mármore do Anticlinal de Estremoz (Rota do Mármore AE)

📍 Avenida Duques de Bragança, n.º 4, 7160-209, Vila Viçosa GPS: 38,78123, -7,417639
☎️ +351 965 087 618 ✉️ geral@rotadomarmoreae.com
🌐 rotadomarmoreae.com 📍 [rotadomarmoreae](#) 📱 [rota_do_marmore_ae](#) 📱 [rota-do-marmore-ae](#)

A Rota do Mármore AE oferece percursos turísticos pelo espaço industrial das pedreiras, unidades de transformação e oficinas de canteiro nos concelhos de Borba, Estremoz e Vila Viçosa, onde o mármore é o elemento central. As visitas, conduzidas por guias qualificados, abrangem património arquitetónico, urbano e paisagístico. A experiência inclui ainda o turismo criativo, através de oficinas experimentais de talhe do mármore, que permite aos visitantes explorar esta arte ancestral.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Todos os dias — 9:00 – 14:30
N.º mínimo de visitantes: 2 pessoas
N.º máximo de visitantes: 50 pessoas
Duração da visita: 2 horas
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês
Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ☎️ +351 965 087 618

RESTRICÇÕES

🚫 **ACESSIBILIDADES**
Acesso exterior; Circulação no interior
👤 **PROGRAMAS ESPECIAIS**



Indústria Viva

Vale da Rosa

📍 Herdade Vale da Rosa apartado, n.º 111, 7901-909, Ferreira do Alentejo GPS: 38.09246, - 8.07167

☎ +351 284 739 933 ✉ Ililiana.faria@valedarosa.com

🌐 www.valedarosa.com 📍 [HerdadeValedaRosa](https://www.instagram.com/HerdadeValedaRosa) 📺 [HerdadeValedaRosa](https://www.facebook.com/HerdadeValedaRosa)

Na Herdade Vale da Rosa, em Ferreira do Alentejo, a história e a produção da uva de mesa sem grainha fundem-se numa experiência única. A visita começa pelos vinhedos, onde são revelados os métodos tradicionais e inovadores de cultivo, com destaque para as vinhas altas no sistema pérgula. Observa-se o processamento de embalamento, com foco na dedicação e precisão necessárias para garantir a qualidade. A produção da uva passa é realizada de forma manual, assegurando uma seleção criteriosa antes de seguir para a adega de vinagres, onde se desenvolvem aromas e sabores únicos.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Período de verão (Junho a setembro) — 9:00 — 18:00; Período de inverno (outubro a maio) — 10:00 — 17:30

N.º mínimo de visitantes: -

N.º máximo de visitantes: 40 pessoas

Duração da visita: 60 minutos

Idiomas da visita: Português; Espanhol;

Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

✉ Ililiana.faria@valedarosa.com

☎ +351 284 739 933

RESTRIÇÕES

ACESSIBILIDADES

📍 Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado

PROGRAMAS ESPECIAIS

Programas de visitas com almoço, atuação de cante alentejano e experiência de apanha da uva



Indústria Viva

Oliveira da Serra – Lagar do Marmelo

📍 Apartado, n.º 43, 7900-909, Ferreira do Alentejo GPS: 38.087778, -8.174444

☎ +351 214 129 334 ✉ oliveiradaserra@sovena.pt

🌐 www.oliveiradaserra.pt 📍 [RecetasOliveiradaSerra](https://www.instagram.com/RecetasOliveiradaSerra) 📺 [azeiteoliveiradaserra](https://www.facebook.com/azeiteoliveiradaserra)

O Lagar da Oliveira da Serra, situado em Ferreira do Alentejo, junto à Herdade do Marmelo, é um exemplo de excelência na produção de azeite, com destaque para a tecnologia aplicada à qualidade do produto e à sustentabilidade ambiental. Com as certificações ISO 14.000 e ISO 22.000, o lagar adota sistemas modernos no processo de produção, desde a receção da azeitona até os métodos de olival intensivo e superintensivo, que permitem visualizar a vasta extensão do olival. No final, os visitantes têm a oportunidade de degustar os azeites Oliveira da Serra e aprender a distinguir as suas principais características.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 11:00 — 13:00 e 14:00 — 17:00.

Encerra aos fins de semana e feriados

(Visita aos sábados possível com reserva mínima de 1 semana)

N.º mínimo de visitantes: 1 pessoa

N.º máximo de visitantes: 50 pessoas

Duração da visita: 60 a 90 minutos

Idiomas da visita: Português; Espanhol;

Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

✉ visitalagardomarmelo@sovena.pt

RESTRIÇÕES

ACESSIBILIDADES

📍 Circulação no interior; Elevador; WC adaptado; Balcão de atendimento rebaixado

PROGRAMAS ESPECIAIS

Integra o Programa do Festival Terras sem Sombra



Património Industrial | Indústria Viva

Cooperativa Oficina de Tecelagem de Mértola

📍 Rua da Igreja, n.º 35, 7750-338, Mértola GPS: 37.63874, -7.66286
☎ +351 286 612 036 ✉ cotmertola@gmail.com
www.museudemertola.pt # cotmertola

A Cooperativa Oficina de Tecelagem de Mértola preserva uma das mais antigas tradições artesanais da região: a tecelagem de mantas de lã. Os seus padrões decorativos têm influências do período islâmico, visíveis nos objetos do quotidiano das casas islâmicas do bairro da Alcaçova. As teceleiras da oficina mantêm viva esta arte, utilizando técnicas tradicionais e matéria-prima de qualidade para produzir mantas, cobertores, tapetes, meias, gorros e outros artigos utilitários ou decorativos, perpetuando um ciclo completo de produção de lã.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Todos os dias — 9:00 — 12:30 e 14:00 — 17:30. Encerra às segundas-feiras e nos seguintes feriados: 1 de janeiro, domingo de Páscoa, 1 de maio e 24 e 25 de dezembro
N.º mínimo de visitantes: 10 pessoas
N.º máximo de visitantes: 30 pessoas
Duração da visita: 90 a 180 minutos

RESTRICÇÕES

Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês, Francês
Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ✉ turismo@cm-mertola.pt ✉ museus@cm-mertola.pt ☎ +351 286 610 109

ACESSIBILIDADES

Balcão de atendimento rebaixado

PROGRAMAS ESPECIAIS

Workshops, residências artísticas e oficinas



Património Industrial

Mina de S. Domingos – Fundação Serrão Martins

📍 Rua de Santa Isabel, n.º 30-31, Corte Do Pinto, Mina de S. Domingos GPS: 37.6731765, -7.4992181
☎ +351 286 647 534 📞 +351 961 940 458 ✉ fserraomartins@gmail.com
www.fundacaoserraomartins.pt

A Fundação Serrão Martins é uma instituição sem fins lucrativos dedicada à proteção, conservação, valorização e divulgação do património da Mina de São Domingos e do seu complexo mineiro. Além disso, promove o potencial destes recursos, incentivando a sua utilização para o desenvolvimento das comunidades locais.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 9:00 — 12:30 e 14:00 — 17:30
N.º mínimo de visitantes: 6 pessoas
N.º máximo de visitantes: 50 pessoas
Duração da visita: 90 a 120 minutos
Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês, Francês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva: ✉ fserraomartins@gmail.com

RESTRICÇÕES

ACESSIBILIDADES

Acesso exterior

PROGRAMAS ESPECIAIS

Visitas e sessões educacionais para escolas: Maleta Pedagógica — Mala do Mineiro, destinada a crianças do 1.º ciclo ao secundário



Indústria Viva

Sociedade Agrícola Monte Novo e Figueirinha, Lda

📍 Herdade da Figueirinha, 7800-740, São Brissos, Beja GPS: 38.05121, -7.92637
☎ +351 966 902 828 ✉ josegoncalves@figueirinha.pt

🌐 www.figueirinha.pt 📍 [herdadefigueirinha](https://www.instagram.com/herdadefigueirinha) 📍 [monte-novo-e-figueirinha](https://www.facebook.com/monte-novo-e-figueirinha)

A Herdade da Figueirinha oferece experiências de Enoturismo e Olivoturismo, proporcionando um conhecimento detalhado sobre os processos de produção de vinho e azeite. A visita inclui o lagar de azeite, onde se pode observar as práticas tradicionais de produção, a vinha e o olival. O visitante poderá explorar os cantos da herdade e aprender sobre o ciclo completo de produção, desde a colheita até à degustação.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 9:00 — 18:00. Encerra aos fins de semana e feriados

N.º mínimo de visitantes: 1 pessoa

N.º máximo de visitantes: 60 pessoas

Duração da visita: 90 a 120 minutos

Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês; Francês; Alemão

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

✉ josegoncalves@figueirinha.pt

☎ +351 966 902 828

RESTRICÇÕES



ACESSIBILIDADES

Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado



PROGRAMAS ESPECIAIS



Património Industrial

Centro Interpretativo do Vinho de Talha (CIVT)

📍 Praça 25 de Abril, n.º 15, 7960-461, Vila de Frades GPS: 38-21430, -7,82611
☎ +351 284 441 211 ✉ civt@cm-vidigueira.pt

🌐 www.cm-vidigueira.pt 📍 [municipiovidigueira](https://www.instagram.com/municipiovidigueira)

O Centro Interpretativo do Vinho de Talha surgiu para preservar o saber-fazer ancestral da produção de vinho em talhas, uma técnica que remonta à ocupação romana, evidenciada pelos achados arqueológicos nas ruínas de São Cucufate. Durante quase dois milénios, esta tradição manteve-se viva, caracterizando o vinho produzido artesanalmente em recipientes de barro. Branco, tinto ou “palhete”, o vinho de talha é parte da identidade local, presente à mesa e no convívio entre amigos e família. O centro oferece visitas guiadas, experiências sensoriais e provas de vinho, além de uma *app* com realidade aumentada.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Terça a sexta-feira — 9:30 — 12:30 e 14:00 — 17:30. Fins de semana e feriados — 10:00 — 13:00 e 14:30 — 17:30. Encerra às segundas-

-feiras e seguintes feriados; dia 1 de janeiro, domingo de Páscoa, dia 25 de abril, dia 1 de maio, dia 25 de dezembro e feriado municipal

N.º mínimo de visitantes: -

N.º máximo de visitantes: 30 pessoas

(grupos maiores sob consulta)

Duração da visita: 40 minutos

Idiomas da visita: Português; Inglês

Marcação prévia obrigatória: Não

Contactos para reserva:

☎ +351 284 441 211

RESTRICÇÕES



ACESSIBILIDADES

Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado; Balcão de atendimento rebaixado; Áreas de descanso



PROGRAMAS ESPECIAIS

Prova de vinho de talha ao som de cante alentejano no final da visita



Indústria Viva

Lagar Casa Relvas

📍 Lagar Casa Relvas – Herdade da Figueira, 7960-000, Sêlmes GPS: 38.189540, -7.761886
☎️ +351 911 120 937

🌐 casarelvas.pt 📍 [casarelvas](https://www.facebook.com/casarelvas) 📍 [casarelvas](https://www.instagram.com/casarelvas)

Na serenidade do Alentejo, entre vinhas e olivais, a Casa Relvas abre as portas para uma experiência autêntica. Neste local, onde se produzem vinhos e azeites, é possível descobrir o quotidiano do lagar, em ambiente de proximidade e paritilha.

Seja numa prova, num evento ou num programa personalizado, a visita à Casa Relvas revela não só os processos de produção, mas também a paixão e os valores que orientam o trabalho realizado.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: De segunda-feira a sábado — 9:00 – 17:00. Encerra aos domingos

N.º mínimo de visitantes: 2 pessoas

N.º máximo de visitantes: 300 pessoas

Duração da visita: 30 minutos a 8 horas

(consoante a visita)

Idiomas da visita: Português; Inglês;

Espanhol

RESTRICÇÕES

☑️ **Marcação prévia obrigatória:** Não

☎️ **Contactos para reserva:** ☎️ +351 911 120 937

ACESSIBILIDADES

🚶 Acesso exterior; Circulação no interior; Elevador; WC adaptado

PROGRAMAS ESPECIAIS

🍷 Visita Sem Prova; Prova Variedades (azeites e snack); Prova Vinhos e Azeites (azeites, vinhos e snack); Experiência Gastronómica (harmonização e almoço opcional)



Património Industrial

Parque Mineiro de Aljustrel

📍 Centro de Recepção e Interpretação do Parque Mineiro de Aljustrel, 7600-020, Aljustrel GPS: 37.86843, -8.76337
☎️ +351 910 100 394 ✉️ parquemineiro@mun-aljustrel.pt

🌐 www.parquemineiroaljustrel.pt 📍 [parquemineiroaljustrel](https://www.facebook.com/parquemineiroaljustrel)

📍 [@parquemineiroaljustrel](https://www.instagram.com/parquemineiroaljustrel) 📍 [@parquemineiroaljustrel](https://www.tiktok.com/@parquemineiroaljustrel)

O Parque Mineiro de Aljustrel situa-se na antiga área mineira de Algares e tem como missão proteger, conservar e divulgar o património geológico e mineiro da região. Aberto a visitantes com interesses lúdicos, educativos ou científicos, preserva a memória das gerações de trabalhadores que escavaram estas minas. A experiência permite observar, diretamente no local, os vestígios de exploração ao longo dos séculos e compreender o funcionamento da mina.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Terça-feira a domingo — 9:30 – 13:00 e 14:30 – 17:30. Encerra às segundas-feiras

N.º mínimo de visitantes: 1 pessoa

N.º máximo de visitantes: 100 pessoas

Duração da visita: 120 minutos

Idiomas da visita: Português; Espanhol;

Inglês; Francês

RESTRICÇÕES

☑️ **Marcação prévia obrigatória:** Sim

☎️ **Contactos para reserva:** ✉️ parquemineiro@mun-aljustrel.pt

☎️ +351 284 009 131

ACESSIBILIDADES

🚶 Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado; Elevador; Batção de atendimento rebaixado;

📍 Áreas de descanso

PROGRAMAS ESPECIAIS

🍷 Programas de dia completo, com percursos alargados; Programa Mineiro/geólogo por um dia (mediante marcação)



Indústria Viva

Vila do Gin – Parque Temático Black Pig | Destilaria Black Pig

📍 Herdade do Sobral, 7500-011, Destilaria Black Pig, Aldeia de Santo André GPS: 38,05038, -8,74116
☎️ +351 926 752 603 ✉️ marketing@blackpig.pt
🌐 www.blackpig.pt 📍 [ginblackpig](https://www.facebook.com/ginblackpig) 📍 [blackpig_gin](https://www.instagram.com/blackpig_gin)

A marca Black Pig Alentejo, premiada em 2019 com o gin, lançou também o primeiro rum de Portugal Continental, a Ilha do Pessegueiro, inspirado na única ilha da costa alentejana. A Black Pig é conhecida pelo primeiro parque temático de gin do mundo, a Vila do Gin, que segue um ciclo sustentável, desde a colheita dos botânicos até à garrafa. Com 15 hectares no montado alentejano, oferece trilhos botânicos, interação com animais da quinta e atividades para crianças. A destilaria artesanal em alambique de cobre permite conhecer o processo de produção do gin Black Pig.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, todos os dias — 10:00 – 23:00; Período de inverno, todos os dias — 10:00 – 21:00
N.º mínimo de visitantes: 2 pessoas
N.º máximo de visitantes: 10 pessoas (grupos maiores carecem de contacto prévio)
Duração da visita: 30 minutos

RESTRICÇÕES

Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no interior
PROGRAMAS ESPECIAIS
Mastershows; Programação de animação; Trilho VIP.

Idiomas da visita: Português, Espanhol, Inglês
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva: ☎️ +351 968 527 518



Património Industrial

Museu da Farinha

📍 Rua 1.º de Maio, n.º 36, 7540-415, S. Domingos GPS: 37,9073741, -8,5508351
☎️ +351 961 388 217 ✉️ amgrogel@gmail.com
🌐 museu-da-farinha1.webnode.pt 📍 [museudafarinha](https://www.facebook.com/museudafarinha)

A Fábrica de Moagem de José Mateus Vilhena, construída em 1927, foi reabilitada em 2014, transformando-se no Museu da Farinha. A reabilitação da antiga fábrica de moagem de ramas, datada de 1925, preservou o equipamento original, proporcionando uma experiência única de contacto com a história da arqueologia industrial. O Museu promove atividades didático-culturais, com espaços de convívio e aprendizagem sobre o património rural, permitindo aos visitantes conhecer a importância da moagem na história local e regional.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, quarta-feira a domingo — 14:00 – 18:00. Encerra às segundas e terças-feiras (podem ser realizadas visitas aos fins de semana com marcação prévia de alguma antecedência)
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 25 pessoas
Duração da visita: 60 minutos

Idiomas da visita: Português, Inglês, Francês
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva: ☎️ +351 961 388 217

RESTRICÇÕES

ACESSIBILIDADES
Acesso exterior; Circulação no interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS



Património Industrial

Mina de Ciência/Museu Mineiro do Lousal

Centro Ciência Viva do Lousal – Associação Centro Ciência Viva do Lousal

📍 Mina de Ciência, Centro Ciência Viva do Lousal, Avenida Frédéric Velge,
7570-019, Lousal GPS: 38.035703, -8.4280743
📞 +351 269 750 520 ✉ info@lousal.cienciaviva.pt

🌐 www.lousal.cienciaviva.pt 📍 circuitoscienciaviva.pt

O Centro procura incorporar, investigar, preservar, valorizar e divulgar o património industrial e mineiro do Lousal, promovendo a ciência e a cultura científica e tecnológica junto da comunidade. O Museu alberga um valioso espólio documental, objetos e equipamentos que revelam o quotidiano dos anos de prosperidade da mina.

Aqui, poderá visitar a primeira galeria explorada no Lousal e percorrer a emblemática Galeria Waldemar, onde o xisto e o minério contam a história da mineração na região.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Terça-feira a domingo (incluindo feriados) — 10:00 – 18:00
Encerra às segundas-feiras e nos dias 24, 25 e 31 de dezembro e 1 de janeiro
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 45 pessoas (grupos maiores sob consulta)
Duração da visita: 120 minutos

RESTRICÇÕES

Filmar
ACESSIBILIDADES
Circulação no interior; WC adaptado; Áreas de descanso
PROGRAMAS ESPECIAIS
Percurso exterior com painéis explicativos

Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês
Marcação prévia obrigatória: Não
Contactos para reserva:
✉ acolhimento@lousal.cienciaviva.pt



Indústria Viva

Azeite Fonte da Bica, Lda

📍 Rua da Esperança, Fonte da Bica, 2040-091, Rio Maior GPS: 39.3651349, -8.9533022
📞 +351 919 984 301 📧 azeitefontedabica@gmail.com
🌐 www.fontedabica.com 📍 azeitefontedabica.com

O Azeite Fonte da Bica é uma empresa familiar dedicada à produção e comercialização de azeite desde 1974. O legar próprio garante um azeite de qualidade, extraído a frio na primeira prensagem. Na Loja do Lagar, encontram-se produtos da marca e outros artigos regionais. A visita inclui o Museu do Lagar, onde peças antigas contam a história da produção de azeite. Há ainda uma cozinha para *showcookings* e *workshops*, bem como uma sala de degustação para provas de azeite.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Todos os dias, 10:00 – 12:30 e 14:00 – 18:30
N.º mínimo de visitantes: 2, pessoas
N.º máximo de visitantes: 30 pessoas
Duração da visita: 60 minutos
Idiomas da visita: Português; Inglês
Marcação prévia obrigatória: Sim

RESTRICÇÕES

ACESSIBILIDADES
Circulação no interior; WC adaptado
PROGRAMAS ESPECIAIS
Visita com prova de azeites e degustação de produtos Fonte da Bica (todos elaborados / confeccionados com azeite)

Contactos para reserva:
📞 +351 919 984 301
📞 +351 925 906 895



Indústria Viva

Enoport Produção de Bebidas

📍 Rua Mariano de Carvalho, 2041-901, Rio Maior GPS: 39.344258, -8.9402481

☎ +351 932 400 146

🌐 www.enoport.pt 📧 enoportwines 📧 enoportwines-sgpps

Ao longo dos anos, o grupo Enoport Wines reuniu algumas das mais antigas e emblemáticas empresas portuguesas de vinho — Caves Velhas, Caves Dom Teodósio, Adegas Camilo Alves e Caves Moura Basto — consolidando um extenso portefólio de marcas. Detentor de sete quintas em diversas regiões vitivinícolas e 400 hectares de terra, conta com quatro centros de vinificação. Durante a visita às linhas de engarrafamento, é possível acompanhar todo o processo, desde a enchedora até ao armazém de logística, de onde os vinhos são enviados para pontos de venda nacionais e internacionais.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Dias úteis — 09:00 — 12:00 e 14:30 — 17:00

N.º mínimo de visitantes: -

N.º máximo de visitantes: 5 pessoas (por grupo)

Duração da visita: 15 a 20 minutos

Idiomas da visita: Português; Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

✉ juliana.inverno@enoport.pt

🚫 **RESTRICÇÕES**

Maiores de 18 anos; Fotografar;

Filmar

♿ **ACESSIBILIDADES**

Acesso exterior

🎭 **PROGRAMAS ESPECIAIS**

-



Indústria Viva

Cooperativa dos Produtores de Sal Fonte Salina de Rio Maior, CRL

📍 Rua Principal Marinhas do Sal, 2040-133, Rio Maior GPS: 39.3490833, -8.9555306

☎ +351 961 421 954 ✉ geral@coopsal.pt

🌐 www.salinasriomaior.pt

Com oito séculos de história — a exploração das salinas data do último quartel do séc. XII, embora o aproveitamento do sal-gema remonte à pré-história — as Salinas de Rio Maior são o único caso de exploração de salmoura subterrânea em Portugal, situando-se a 30 quilómetros do mar. Para além disso, a Cooperativa dos Produtores de Sal de Rio Maior comercializa o sal dos cooperantes e promove a transformação da salmoura, colaborando com o município para valorizar e promover turisticamente este espaço.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 9:00 — 12:30 e 14:00 — 18:30.

N.º mínimo de visitantes: -

N.º máximo de visitantes: 50 pessoas

Duração da visita: 90 minutos

Idiomas da visita: Português; Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

☎ +351 961 421 954

☎ +351 927 612 179

🚫 **RESTRICÇÕES**

Fotografar

♿ **ACESSIBILIDADES**

Acesso exterior

🎭 **PROGRAMAS ESPECIAIS**

Sal, mesa e arte — aprender a esculpir a arte no sal



Indústria Viva

Silbeco Portuguesa, Lda

📍 EN 114, Quinta da Rosa, 2040-335, Rio Maior GPS: 39.3208141, -8.9279671
☎️ +351 962 043 584 ✉️ illiana.alonso@silbelco.com
🌐 www.silbelco.com 📱 [silbelco-group](https://www.facebook.com/silbelco-group) 📺 [sibclco-group](https://www.youtube.com/channel/UCsibclco)

A indústria extrativa, com recurso a draga, e o processamento de areias — que inclui classificação, secagem, moagem e embalagem — oferece uma experiência completa. Antes da visita, é feita uma breve explicação sobre o depósito mineral, o método de extração e o processo produtivo, com especial atenção à segurança e à proteção do ambiente. Segue-se a visita, que tem início na zona de extração, onde se explica a formação geológica e os métodos de extração e processamento. Note-se que a visita poderá ser adiada devido a imprevistos no funcionamento da fábrica.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Segundas e quartas-feiras de junho e de outubro, a partir das 14:30
N.º mínimo de visitantes: 5 pessoas (exceção: visitas escolares)
Duração da visita: 60 a 90 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês; Francês

RESTRICÇÕES

Idade (mínimo 12 anos — pode haver exceções quando acompanhados por adulto responsável [confirmar na altura da reserva]); Fotografar; Filmar
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior
PROGRAMAS ESPECIAIS

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ☎️ +351 962 043 584



Indústria Viva

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira S.A.

📍 Estrada D. Maria II - Alto da Serra, 2040-063, Rio Maior GPS: 39.3500043, -8.9567513
☎️ +351 963 964 704 ✉️ dcgsbarbosa@paoderiomaior.pt

🌐 www.paoderiomaior.pt 📱 [paoderiomaior](https://www.facebook.com/paoderiomaior) 📺 [paoderiomaior](https://www.youtube.com/channel/UCpaoderiomaior)

O Pão de Rio Maior, produzido pela Sociedade Panificadora Costa & Ferreira S.A., é célebre pela sua cõdea estaladica e interior macio, húmido e saboroso. Trata-se de uma indústria de panificação tradicional portuguesa, especialista no fabrico de pão cozido a lenha em fornos de alvenaria, cuja técnica artesanal confere autenticidade e qualidade ao produto, tornando-o num verdadeiro ícone da tradição local. Conta com mais de 200 colaboradores e tem um complexo de fabrico de 85.000 m².

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Dias úteis — 10:00 — 17:00. Encerra aos fins de semana
N.º mínimo de visitantes: 3 pessoas (por grupo)
Duração da visita: 30 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ☎️ +351 916 295 110

RESTRICÇÕES

Idade (superior a 3 anos); Fotografar; Filmar
ACESSIBILIDADES
Acesso exterior
PROGRAMAS ESPECIAIS
Prevista a degustação no final da visita para que proveem o produto, em determinadas situações, também poderá ser entregue um kit visitante.



Indústria Viva

Mestre Henriques

📍 Zona Industrial De Rio De Maior, n.º 128-129, 2040-357, Rio Maior GPS: 39.3164711, -8.9350026
☎ +351 243 992 404 ✉ comercial@henricarnes.com
🌐 www.mestrehenriques.com 📍 [henricarnes](https://www.facebook.com/henricarnes) 📺 [henricarnes_salsicharia](https://www.youtube.com/channel/UCsalsicharia)

A Mestre Henriques, também conhecida como Henricarnes, é uma empresa familiar de enchidos e salsicharia, fundada em 1978, cuja tradição portuguesa confere aos seus produtos elevados padrões de qualidade que satisfazem os gostos mais exigentes. Durante a visita, são apresentadas três fases essenciais da confeção — produção, embalagem e fumagem — proporcionando uma experiência completa sobre o processo artesanal de fabrico.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão, dias úteis — 9:00 — 17:30. Encerra aos fins de semana e feriados
N.º mínimo de visitantes: 5 pessoas
N.º máximo de visitantes: 8 pessoas
Duração da visita: 45 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol

Marcação prévia obrigatória: Sim
Contactos para reserva: ☎ +351 243 992 404



RESTRIÇÕES

Fotografar



ACESSIBILIDADES



PROGRAMAS ESPECIAIS



Indústria Viva

Planície Verde, Sociedade Agrícola, Lda

📍 Planície Verde Sociedade Agrícola Lda, Rua Poço do Janota, n.º 3, 2040-535, Malaqueijo GPS: 39.2952714, -8.8381781
☎ +351 919 522 466 ✉ geral@planicieverde.pt
🌐 www.planicieverde.pt 📍 [planicieverde](https://www.facebook.com/planicieverde)

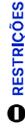
Planície Verde, Sociedade Agrícola, Lda, especializa-se na produção de alface, melão, meloa e melancia, reconhecida nacional e internacionalmente. Produz numa área de 650 hectares, no Ribatejo, Alentejo e Algarve. Durante a visita às instalações, os visitantes poderão conhecer uma unidade fabril automatizada e robotizada, onde são calibrados, selecionados e embalados mais de 30 milhões de quilogramas de fruta por ano, bem como o cultivo da alface — desde a plantação e colheita até ao embalamento.

Informações

Visita guiada: Sim
Horário/visitas: Período de verão (entre junho e agosto) — todos os dias, 24 horas por dia
N.º mínimo de visitantes: -
N.º máximo de visitantes: 40 pessoas
Duração da visita: 60 a 90 minutos
Idiomas da visita: Português; Espanhol; Inglês

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva: ☎ +351 919 522 466



RESTRIÇÕES



ACESSIBILIDADES

Acesso exterior; Circulação no interior



PROGRAMAS ESPECIAIS

A visita termina com degustação dos produtos



Indústria Viva

Nutrileite

📍 Rua Padre José Abílio, n.º 6, Alfouvés, 2040-051, Azambujeira GPS: 39.287742, -8.814443

✉ nutrileite.sociedadeagricola@gmail.com
🌐 nutrileite.pt 📍 nutrileite.pt

A Nutrileite é uma empresa familiar agropecuária com 40 anos de experiência na produção de leite de vaca. Ao longo dos anos, tem apostado na melhoria contínua da qualidade alimentar, garantindo que os animais recebem apenas o melhor, sem depender de fatores externos.

A empresa investiu na modernização das suas instalações, assegurando o bem-estar dos animais e o respeito pelo ambiente. Durante a visita, será possível conhecer o processo de ordenha, alimentação, alojamento e cuidados com os animais, desde os mais pequenos até os em ordenha.

Informações

Visita guiada: Sim

Horário/visitas: Todos os dias — 14:00 — 16:00

N.º mínimo de visitantes: 5 pessoas

N.º máximo de visitantes: 20 pessoas

Duração da visita: 120 minutos

Idiomas da visita: Português

Marcação prévia obrigatória: Sim

Contactos para reserva:

+351 919 711 343

🚫 RESTRIÇÕES

♿ ACESSIBILIDADES

👤 PROGRAMAS ESPECIAIS

Agroalimentar

Lagar-Museu Azeite Castelo de Marvão

Fábrica De Ameixa De Elvas – Sereno & Fonseca, Lda

Museu Municipal de Ponte de Sor – Antiga Fábrica de Moagem e Descasque

Delta Ciência e Desenvolvimento – Centro de Ciência do Café

Vale da Rosa

Oliveira da Serra – Lagar do Marmelo

Sociedade Agrícola Monte Novo e Figueirinha, Lda

Centro Interpretativo do Vinho de Talha (CIVT)

Lagar Casa Relvas

Vila do Gin – Parque Temático Black Pig | Destilaria Black Pig

Museu da Farinha

Azeite Fonte da Bica, Lda

Enoport Produção de Bebidas

Cooperativa dos Produtores de Sal Fonte Salina de Rio Maior, CRL

Sociedade Panificadora Costa & Ferreira

Mestre Henriques

Planície Verde, Sociedade Agrícola, Lda

Nutrileite

Extrativa

Rota do Mármore do Anticinal de Estremoz (Rota do Mármore AE)

Mina de S. Domingos – Fundação Serrão Martins

Parque Mineiro de Aljustrel

Mina de Ciência/Museu Mineiro do Lousal – Centro Ciência Viva do

Lousal – Associação Centro Ciência Viva do Lousal

Silbeco Portuguesa, Lda

Moda e têxtil

Núcleo Museológico das Mantas e Tapeçarias de Belver

Museu da Tapeçaria de Portalegre – Guy Fino

Fabricaál – Fábrica Alentejana de Lanifícios

Cooperativa Oficina de Tecelagem de Mértola

Outros

Museu do Sabão

Chocalhos Pardalinho, Lda

**Planeie a sua visita ao Alentejo e Ribatejo.
Obtenha mais informações em:**

visitalentejo.pt | visitribatejo.pt



Os Recursos apresentados integram a Rede Portuguesa do Turismo Industrial

Guia de Turismo Industrial
O que se produz e como no Alentejo e Ribatejo

Edição e copywriting:
Turismo do Alentejo, ERT

Edição, conceção gráfica e paginação:
Caminho das Palavras

Ilustração do mapa:
Alberto Faria

Fotografias:
Turismo do Alentejo, ERT e parceiros

Dezembro de 2024

alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO