

# Serra da Aboboreira

## Necrópoles milenares, aldeias serranas e belezas naturais

As serras, como os homens, não de medem aos palmos. A Serra da Aboboreira não é grande, com os seus 100 km<sup>2</sup>, mas são muitos os motivos que justificam uma visita. Granítica e muito antiga, estende-se por territórios de três concelhos - Amarante, Baião e Marco de Canaveses - e chega até aos 1000 metros acima do nível do mar.

A Serra da Aboboreira encanta-nos, antes de tudo, pelos seus predicados naturais. A vegetação rasteira das zonas mais altas, o tojo, a urze, a giesta. As manchas de carvalhos, sobreiros, castanheiros e pinheiros-bravos. O bellissimo azevinho. Os rios, ribeiros e riachos que nela nascem ou a atravessam. As aves de rapina, os répteis, os felinos, as inúmeras espécies de animais que ali encontram condições ideais de vida.

Uma das atracções principais da serra é a sua notável necrópole megalítica, uma das maiores do país. Os monumentos encontram-se quase todos em zonas planálticas, com acessos que nem sempre são óbvios para

visitantes desprevenidos. Bem mais acessíveis são as aldeias serranas perdidas nas encostas e em pequenos vales, onde, apesar da desertificação crescente dos lugares, ainda se pasto-

reia e se pratica agricultura e pecuária de subsistência. Tudo isto, e o mais que a curiosidade de cada um for capaz de descobrir, estão à sua espera na bela Aboboreira.



Rua do Cruzeiro  
Telef: 258921661  
Moledo

### A Tasca

Uma tasca, como diz o nome. Mas com especialidades culinárias famosas. Peixe para grelhar e parrilhada, um invulgar bife de tamboril na brasa e um adequado bacalhau com broa à moda da Serra d'Arga.

Rua Laureano Brito, 4  
Telef: 258951183  
Vila Praia de Âncora

### Hotel Meiro

Restaurante de hotel com fama de bem servir. Creme de santola, camarão da pedra, peixes grelhados, rojões à moda do Minho e cabrito à Serra d'Arga. Lista de vinhos extensa.

Rua 5 de Outubro, 56  
Telef: 258911111  
Vila Praia de Âncora

### Ibraim

Marisco e peixe fresco preenchem grande parte da ementa. Sapateira e santola recheadas, amêijoas à Bulhão Pato e outros frutos do mar. Rua dos Pescadores, 11  
Telef: 258911689  
Vila Praia de Âncora

### A Adega

Bacalhau à moda da Margarida da Praça, arroz de cabidela, o proverbial arroz de sarrabulho, cabrito assado à moda de Monção, que por lá tem um nome pouco canónico, pergunte e dir-lhe-ão... Leite creme e pudim Abade de Priscos.

Lugar da Aldeia, 161  
Telef: 258727355  
Lanhelas, Caminha

### Bar do Rio

Muito peixe fresco, em filetes, cozido, grelhado, com arroz. Bacalhau, como convém em casa minhota, e carnes grelhadas, mas não muitas.

Lugar da Calheta  
Telef: 258727772  
Lanhelas

### PARA VER

#### PASSEIO AUTOMÓVEL PELAS ALDEIAS SERRANAS

Uma forma fácil de conhecer algumas das mais típicas aldeias da Aboboreira é recorrer às excelentes estradas asfaltadas que bordejam a serra. Saindo de Amarante em direcção à Régua, pela EN 101, há saídas sinalizadas para estradas razoáveis que servem algumas aldeias serranas: Jazente, Carvalho de Rei, Travanca do Monte ou Telões. Um outro percurso simples e acessível é o que liga Baião à EN 101, pela EN 321, dando acesso a povoações como Campelo, Ovil, Boscras ou Loivos do Monte.

#### À DESCOBERTA DAS ANTAS

Na Serra da Aboboreira foram já sinalizados cerca de quatro dezenas de monumentos megalíticos (antas e mamoaos) que integram um dos maiores conjuntos deste género em território português. É um dos motivos de maior interesse da serra e pretexto para visitas de estudiosos ou simples curiosos. Para quem não se entusiasma com "montes de pedras", mesmo carregados de história e significado, é sempre um prazer extraordinário penetrar no âmago de uma serra como a Aboboreira. Os acessos para as necrópoles fazem-se por estradões de montanha e, por vezes, não são fáceis. Convém preparar a visita, pedindo informações a quem sabe.

#### 1) Anta de Chã de Parada ou da Aboboreira

Datada do III milénio a.C., é a mais famosa, mais bem conservada e maior de todas as antas estudadas na Aboboreira.

#### 2) Conjunto megalítico de Outeiro de Gregos

Constituído por cinco mamoaos de características diferentes e, pensa-se, erguidas em épocas distintas

#### 3) Conjunto megalítico de Meninas do Crasto

Constituído por seis mamoaos

#### 4) Conjunto megalítico de Outeiro de Ante

Constituído por quatro mamoaos. Foi aqui que, há cerca de 30 anos, se iniciaram as escavações e estudo das necrópoles

Estes conjuntos localizam-se em Ovil, Baião. Aconselha-se o recurso a informação detalhada, por exemplo, junto do Núcleo de Arqueologia do Museu Municipal de Baião, que prepara visitas às necrópoles megalíticas. Há muitas associações a organizar passeios pela Aboboreira, nem sempre em datas coincidentes com a disponibilidade dos visitantes.

#### Núcleo de Arqueologia do Museu de Baião

Rua Eça de Queiroz, Baião  
Telef: 255540550  
Fax: 255540510

#### CAMPO ABERTO (Passeios à Serra)

Rua de Santa Catarina, 730-2º Dtº, Porto  
Fax: 22 975 95 92  
Email: contacto@campoaberto.pt

#### PELAS MARGENS DO RIO OVELHA

Uma das pérolas líquidas da Serra da Aboboreira, o rio Ovelha nasce na freguesia da Aboadela e percorre umas poucas dezenas de quilómetros até engrossar o Rio Tâmega. É um rio impoluto, cheio de recantos pitorescos, ora manso ora tumultuoso, prenhe de vida. Salgueiros e amieiros saúdam-no das margens, lontras, toupeiras, ratos-de-água, rãs, lagartos e cobras-de-água alimentam-se de tudo o que as suas águas mantém

vivo e saudável. Na freguesia marcoense de Várzea de Ovelha e Aliviada - terra da famosa cantora luso-brasileira Carmen Miranda e uma das povoações abençoadas pelas águas do Ovelha - há uma associação, a dos Amigos do Rio Ovelha, que organiza passeios pelo rio. Escolha um dia de sol, não se esqueça da máquina fotográfica e deixe-se levar pelos encantos de um rio vivo, limpo e belo.

Associação dos Amigos do Rio Ovelha  
Lugar do Passal  
Várzea de Ovelha e Aliviada  
Telef: 916472151 / 918397991 / 931109418  
E-mail: geral@rioovelha.com

### ONDE FICAR

#### Casa da Calçada - Relais & Châteaux

Hotel de charme requintado, no centro histórico de Amarante, junto ao convento e à ponte de São Gonçalo. Quartos e suites de luxo e um restaurante onde se cultiva a cozinha criativa. Largo do Paço, 6  
Amarante  
Telef: 255410830  
E-mail: reservas@casadacalçada.com  
www.casadacalçada.com

#### Casa da Levada

Construção acastelada, de pedra, do século XVI, localizada na aldeia de Travanca do Monte, em plena Serra da Aboboreira. As vistas estendem-se do Marão ao Gerês. Um dos lugares frequentados, no seu tempo, pelo poeta amarantino Teixeira de Pascoaes.  
Travanca do Monte, Bustelo  
Amarante  
Telef: 255433833 ou 934244644 e 936472946  
E-mail: contacto@casalevada.com  
www.casalevada.com

Casa da Quintã  
Integra uma quinta localizada na encosta poente da Serra da Aboboreira, perto de uma das grandes atracções da região, o impoluto rio Ovelha. Três apartamentos com um quarto e uma vivenda anexa com dois quartos. A Quinta tem praia fluvial e há uma outra, a de Padronelo, a 5 quilómetros de distância.  
Marco de Canaveses  
Telef: 968604929  
E-mail: contacto@casadeferias.com  
www.casadeferias.com

### PARA COMER

#### Pensão Borges

Aos dias de feira em Baião, aos domingos e feriados, a casa serve um famoso anho assado em forno de lenha "sobre arroz de alguidar". E há um salpicão de língua de porco, entre outros enchidos mais canónicos. Vitela arouquesa e um estufado de miúdos de cordeiro. Pudim e "bolo da prima".  
Rua de Camões  
Telef: 255541322  
Baião

#### O Almocreve

Bacalhau à moda da casa ou azeitado com batatas a murro, vitela assado no forno, vitela arouquesa e cabrito à serrana.  
Portela do Gove, Baião  
Telef: 255551226

#### O Plátano

Arroz de repolho ou de grelos com chouriço. Bacalhau na brasa com batatas a murro. Anho assado aos domingos. Posta de vitela.  
Largo Eça de Queirós, Fornos  
Marco de Canaveses  
Telef: 255534349

#### Casa da Calçada

Restaurante cultor da

chamada cozinha criativa, com propostas peculiares. Folhado de bacalhau fresco com gravilha de pimentos em vinagreta, ou pudim de castanhas com quenelle de sorvete de Moët et Chandon  
Largo do Paço, 6  
Amarante  
Telef: 255410830

#### Casa Silva

Pode começar pelas pataniscas de bacalhau e as petingas. Depois, um bacalhau assado e lascado, antes do cabrito em forno de lenha. Remate com um prometedor bolo de chila com amêndoa.  
Larim, Gondar  
Amarante  
Telef: 255441484

#### Lusitânia

Restaurante forte nos assados de vitela e cabrito. A localização, junto à bonita ponte de São Gonçalo, ajuda ao negócio.  
Rua 31 de Janeiro  
Amarante  
Telef: 255426720

#### Quinta da Lama

Restaurante num antigo lagar de azeite. A tábua de enchidos e queijos merece destaque. Bacalhau com migas de broa de milho, posta à lagar ou bife com castanhas.  
Real, Vila Meã  
Amarante  
Telef: 255733548

#### Café-Bar São Gonçalo

No centro da cidade, com vista para o miolo urbano e o rio Tâmega. As propostas variam, desde o arroz de polvo com filetes do mesmo até um arroz de codorniz com pimentos vermelhos. No fim, há doçaria da terra.  
Praça da República, 8  
Amarante  
Telef: 255432707

### A VISITAR

#### Quinta Do Ferro

Igreja - Gestaçô  
4640-230 Gestaçô-Baião  
Telefone: 254881975  
E-Mail: Quinta-Do-Ferro@Sapo.Pt

### A VISITAR

#### Casa Das Hortas

Garagem - Valadares  
4640-594 Valadares - Baião  
Telefone: 254881487  
E-Mail: Casahortas@Mail.Telepac.Pt