

Arouca

# Mosteiro de S. Pedro de Arouca

Fundado no século X, foi a partir do século XIII que o Mosteiro de Arouca se afirmou como uma das casas da ala feminina da Ordem de Cister. Para isso contribuiu a influência e a herança deixada por uma das filhas do rei português D. Sancho I, Dona Mafalda, que escolheu Arouca para ingressar na vida religiosa. Extinto em 1836, com a morte da última freira, o valioso espólio artístico do mosteiro está preservado e pode ser visto no seu Museu de Arte Sacra. Famosa e gulosa herança do labor das monjas ao longo dos séculos é o receituário conventual, com doçarias que fazem perder a cabeça a um santo.

O actual edifício do mosteiro, construído nos séculos XVII e XVIII, caracteriza-se por uma grande sobriedade, em obediência à filosofia cisterciense, o que não deixa de ser relevante em plena época de afirmação do barroco. Para além da obrigatória visita ao Museu de Arte Sacra, onde se podem ver esculturas góticas, uma Santa Mafalda feita para a arca tumular e uma singela e bonita obra de ourivesaria do século XIII, há outros motivos para uma visita demorada e atenta: as capelas no interior da igreja, uma delas com a urna de Santa Mafalda em ébano e decorada com prata e cobre; a talha do varandim do órgão; os 104 assentos do cadeiral barroco; as extraordinárias imagens de santos; ou o claustro de dois andares.

Os doces das monjas de Arouca

Pão de São Bernardo, partido à mão para preservar a sua delicadeza; morce-las doces, feitas com massa de miolo de pão e amêndoa enfiada em tripa, e daí o nome que lhe dão; rosas de amêndoa; castanhas doces; manjar de língua. Doces conventuais legados pelas monjas cistercienses do Mosteiro de Arouca, que ainda hoje fazem a fama da vila e o proveito de quem os come.

Arouca, vila doce, não se contenta com os doces conventuais. A tradição popular também se encarregou de continuar os dotes das monjas, com o famoso pão-de-ló húmido, os melindres, as cavacas, os charutos de amêndoa ou as barrigas de freira.

**A visitar no concelho**

- A Serra da Freita, com a espectacular queda de água conhecida por Frecha da Mizarela, o invulgar fenómeno geológico das pedras parideiras junto à aldeia de Castanheira e povoações serranas como Cando e Cabreiros
- O Monte da Sr<sup>a</sup> da Mó, a 8 quilómetros da vila, de onde se tem uma visão panorâmica sobre o vale de Arouca e se pode visitar a capela, quinhentista
- A igreja de Urrô, com uma curiosa torre sineira românica, destacada do corpo do edifício
- A Torre dos Mouros, na freguesia de Burgo
- A norte da vila, vale a pena a deslocação ao Calvário
- E, para os apreciadores de vestígios com muitos milhões de anos, as trilobites de Canelas

## PARA BEBER

### Tormes Vinho Verde Branco

Vinho Verde Branco

#### Breve Descrição

*Jacinto, habituado aos bons velhos vinhos do Porto da adega do avô e aos opíparos jantares parisienses, regados a champanhes e aos mais raros borgonhas e bordéus, desde um Chatêau d'Yquem a um Romanée-Conti, entusiasma-se com o seu recém-descoberto vinho de TORMES, "caindo do alto, da bojuda infusa verde - um vinho fresco, esperto, seivoso, e tendo mais alma, entrando mais na alma, que muito poema ou livro santo."*

*Eça de Queiroz 'cantou-o', nós cuidamo-lo hoje e a vós de bebê-lo, para poderdes 'cantá-lo', depois de vos ter entrado na alma!*  
Produzido na sub-região de Baião, de cor citrina, apresenta aroma e sabor frutados, muito típicos da casta "Avesso" que lhe deu origem, estando os seus valores analíticos compreendidos dentro dos seguintes intervalos:  
11 a 12,5% para o álcool total;  
6 a 8,5g/l para a acidez fixa, sendo o valor do sulfuroso total não superior a 150mg/l.

## A VISITAR



### Fundação Eça de Queiroz

Telefone: 254882120  
Fax: 254885205  
E-mail: feq@feq.pt Site: www.feq.pt  
Horário para Visitas  
Semana: Terça a Sexta - 9.30h-12.30h; 14.00h-16.30h  
Fim de Semana 9.30h-12.30h; 14.00h-16.30h

## Para comer

### Parlamento

Começemos pelo fim: barrigas de freira, morce-las e castanhas doces, na tradição conventual. Antes disso, pode escolher entre a deliciosa vitela arouquesa, a posta na brasa ou, ao domingo, o cabrito assado no forno. Lista de vinhos variada, com destaque natural para o Vinho Verde branco e tinto da região.  
Travessa da Ribeira, 2  
Arouca  
Telef: 256949604

### Casa no Campo

Com vista para a Serra de Montemuro, decida-se entre a vitela arouquesa, o cabrito ou o bacalhau servido no interior da broa de milho.  
Lugar de Espinheiro, Moldes  
Arouca  
Telef: 256941900

### Alto da Estrada

O bacalhau na brasa com batata a murro é uma das propostas para este peixe, entre outras. Nas carnes, a tradicional vitela da terra ou o cabrito assado que, por estas bandas, é prato de substância aos domingos. Nas sobremesas, o destaque vai para as doçarias ligadas à herança conventual.  
Arouca, à saída para Burgo  
Telef: 256944796

## Como chegar

**Do Porto** - ver proposta de percurso feita pelo Google  
**De Braga ou Guimarães** - ver proposta de percurso feita pelo Google

## Contactos

Museu de Arte Sacra  
Telef: 256943321

Paróquia de Arouca  
Telef: 256944121

Turismo de Arouca  
Rua Alfredo Vaz Pinto  
Telef: 256943575

Câmara Municipal de Arouca  
Telef: 256940220

## ONDE FICAR

### Casa de Cela

Solar do século XVIII adaptado para turismo de habitação. Nove quartos duplos, sala de jogos, biblioteca, piscina, campo de ténis, jardins, actividades ao ar livre.  
Cela, Urrô  
Arouca  
Telef: 256944226 e 919445818 ou 919986393  
E-mail: casadecela@hotmail.com  
www.casadecela.com

### Quinta de Novais

Hotel rural a funcionar numa antiga casa agrícola de finais do século XVIII. Espaço exterior com castanheiros, carvalhos e sobreiros. Piscina e jacuzzi.  
Novais, Santa Eulália  
Arouca  
Telef: 256940100  
E-mail: geral@quintadenovais.com  
www.quintadenovais.com

