

SABOREAMADEIRA

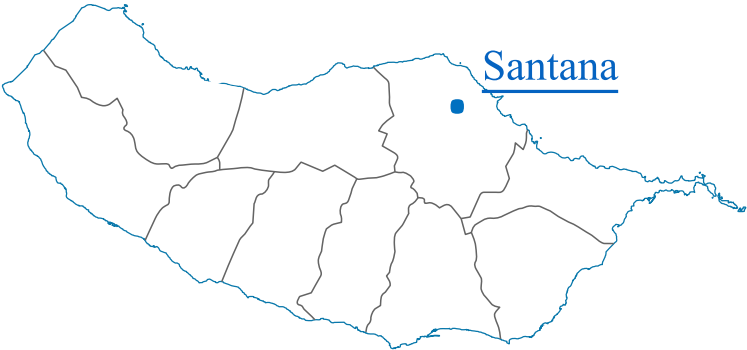
a journey through taste

ROTA DO PÃO



Rota do pão

Santana, Porto Santo



O pão, do latim panis, é talvez o alimento processado mais antigo na história da humanidade e o mais importante consumido no mundo. A receita de pão mais simples contém uma mistura de farinha e água para produzir massa que pode ser fermentada antes de ser cozido, assado no forno ou mesmo frito.

Apesar da sua importância, as origens do pão ainda são em grande parte desconhecidas. Há muito que estão associadas ao surgimento da agricultura e domesticação de cereais durante o Neolítico no sudoeste da Ásia, no entanto os caçadores-coletores do paleolítico já produziam farinha de gramíneas selvagens.



Segundo Mouette Barboff, em Portugal “ (...)na mesma região, as pessoas fazem o pão de modo diferente. Existe uma parte que é comum, mas cada pessoa tem o seu toque, a sua maneira de trabalhar. Nem toda a gente faz exatamente a mesma coisa. Há quem goste do pão mais doce, mais amargo ou mais azedo. E, portanto, é a descrição ao pormenor do pão de trigo, de centeio, de mistura e da broa. E a última parte, é dedicada aos rituais. Existem vários que acompanham o processo até ao consumo.”

Estas práticas também se aplicam aos utensílios que são igualmente diferentes, tal como os gestos e o vocabulário.

”Era muito bonito ver as diferenças entre umas e outras.”



O pão, alimento base da nossa civilização, desempenhou um papel decisivo em diversos setores como no setor agrícola, social, económico, político e religioso. Integra de tal forma os nossos dias que a sua importância é muitas vezes esquecida. Todavia falar do pão é mais uma maneira de interpretar a História de um país e de um território porque cada país tem a sua história e cada terra tem o seu pão.



Menina ceifai o trigo

Menina escolha a aveia

Falemos da nossa vida

Deixemos a vida alheia

Trecho da canção popular *Ceifa*

Recolha do grupo folclórico do Caniçal

O pão no arquipélago

Presente no nosso quotidiano e indispensável para muitos, em Portugal foi definido o que se entende por pão tradicional através de uma portaria (n.º 52/2015, de 26 de Fevereiro), indicando os vários tipos que existem, as misturas, ingredientes e aditivos que podem ser utilizados.

Na Madeira, a introdução do pão remonta até ao século XV, época do início do povoamento das ilhas e também do cultivo do trigo “anafil” “o primeiro que mandou deitar à terra o Infante D. Henrique”.

Numa carta dirigida a João Gonçalves Zarco, o Infante de Sagres recordava a importância deste alimento, dando ordem de fazer uma mó e um moinho de água.

O pão faz parte da nossa cultura ancestral, tendo por base um receituário comum, seja para consumo familiar seja para uma produção mais alargada.



No território madeirense, é encontrado um extenso e profundo repositório de pães mais ou menos diferentes, sendo que alguns ingredientes são os mesmos e são confeccionados por um conjunto de habitantes dos vários locais da Madeira e do Porto Santo, gente essa portadora de uma herança secular que perdura até aos nossos dias.

Cada variedade de pão é o resultado e manifestação de uma história e tradições, transmitidas de geração para geração, tornando-o único.



 Duarte Martins

Na Madeira, sobretudo no meio rural, o costume do fabrico próprio de pão mantém-se bem preservado, ganhando cada vez mais expressão porque cada vez mais os consumidores procuram e valorizam as produções locais.

O trigo, como matéria-prima do pão, passou a ser um bem valioso em função da maior ou menor expressividade da cultura nos diferentes locais da região.

A partir de uma certa altura, a escassez do grão é acentuada, assim em várias zonas rurais foi determinado que só se amassasse o pão de 15 em 15 dias, sendo "feito para ter uma longa duração, guardando-se na caixa existente, habitualmente, na cozinha", e que "era de cada vez que se amassava que os camponeses iam ao moinho. Quando o moinho estava a funcionar, a população era avisada pela chamada dum búzio. O mesmo processo de apelo era feito para a rega. Uma vez amassado, o pão era cozido num forno existente ao pé do lar».



Devido à escassez dos cereais, a partir do século XVI outros produtos e culturas chegavam à Madeira. Mais tarde, com o agravamento das dificuldades no abastecimento de cereais, essencialmente o trigo, introduziu-se a batata, o milho e uma variedade de produtos na dieta alimentar da ilha, sendo que a introdução da batata e do milho seja provavelmente mais antiga.

Ainda assim, o trigo e toda a sua história, as searas nos terrenos cultivados, os moinhos e os fornos são uma parte fundamental na história insular.



O pão de casa ou pão de trigo da terra



Existem diversas qualidades de pães que fazem parte da cultura ancestral das ilhas da Madeira e Porto Santo que apresentam um elemento idêntico, a batata doce, o que lhes dá um sabor e textura final particular e diferente, tornando-se um receituário de base comum.

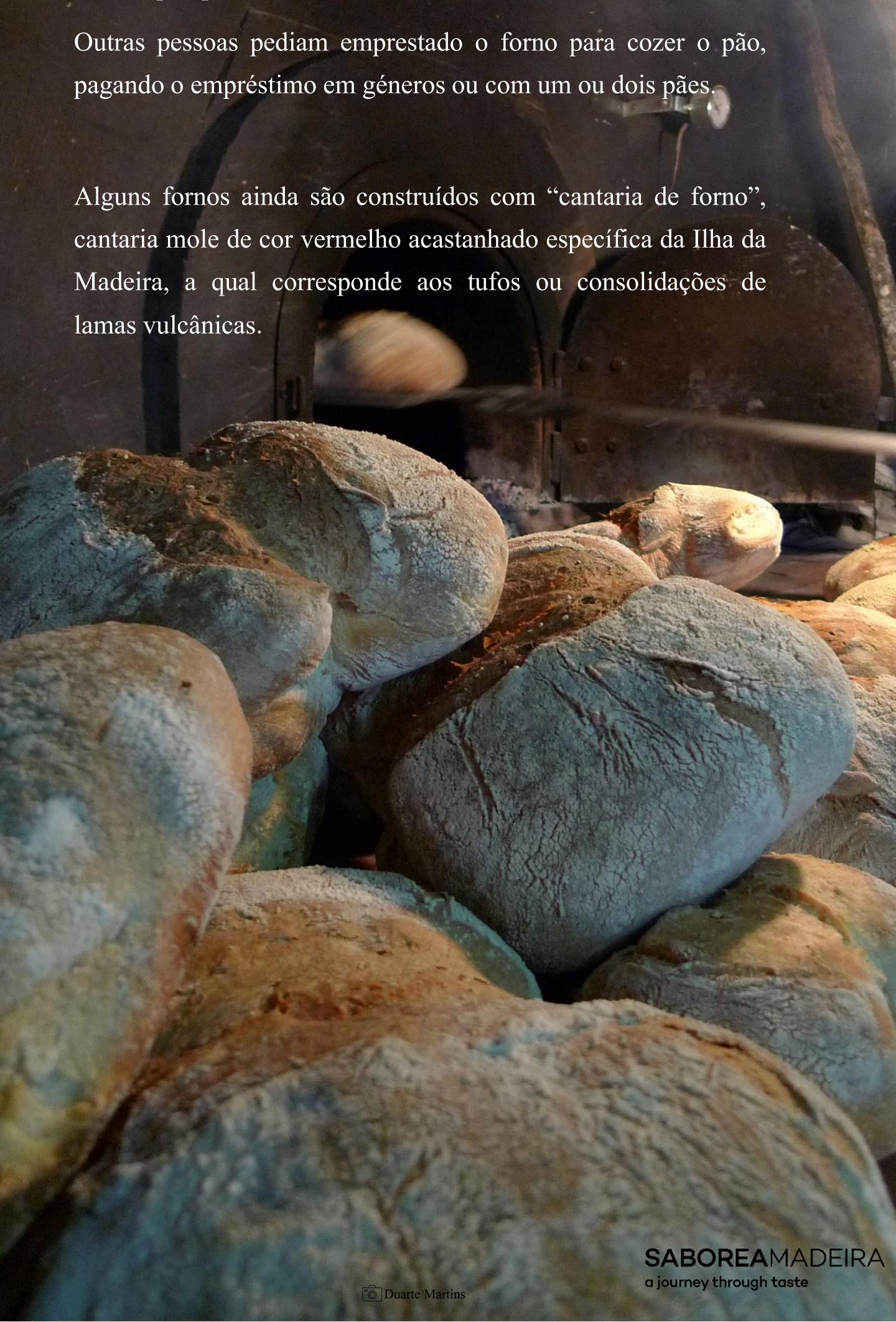
A batata-doce, um dos alimentos que provavelmente viajou com os Africanos, é um ingrediente base da cozinha madeirense.

Em 1533, o médico português Lusitano Amato refere-se à batata doce como uma das raízes até então desconhecida dos Europeus, recentemente introduzida na mais antiga colónia de Portugal.

A cozedura é ainda realizada em fornos de lenha. No passado, e em muitas casas, o forno assumia um lugar de prestígio social, uma vez que nem todas as pessoas tinham forno. No meio rural, algumas casas nobres incluíam mais do que um forno onde se cozia o pão para a família, colonos e criados.

Outras pessoas pediam emprestado o forno para cozer o pão, pagando o empréstimo em géneros ou com um ou dois pães.

Alguns fornos ainda são construídos com “cantaria de forno”, cantaria mole de cor vermelho acastanhado específica da Ilha da Madeira, a qual corresponde aos tufos ou consolidações de lamas vulcânicas.



Hoje, sobretudo no meio rural, ainda há muitas famílias que amassam semanalmente o seu “pão de casa”, no forno a lenha, utilizando os ingredientes tradicionais e sem nunca dispensar a batata doce.

Desta forma, os modos de fazer, como se de uma herança se tratasse, transmite-se de geração em geração numa linha de continuidade e unindo os tempos através de um receituário único.




 Duarte Martins

SABOREAMADEIRA
a journey through taste

A receita base é composta da mistura de trigo, de fermento (de padeiro ou “massa lêveda”), de água e de sal, mas é a batata-doce que, indiscutivelmente, atribui o caráter distintivo do «Pão de Casa».

Assim, num alguidar misturam-se a farinha, a água e o fermento já preparado anteriormente. Depois do fermento ser desfeito e misturado com a farinha e a batata-doce amassa-se durante aproximadamente 1h, até a massa começar a fazer «bexiga». A massa, depois de lêveda, vai a cozer durante cerca de 45min., em forno de lenha, o qual foi previamente levado à temperatura ideal.



 Duarte Martins

O pão de casa tem miolo compacto, com pequenas cavidades irregulares e cor amarelada, conseguindo notar-se a batata-doce. Poderá ter uma duração entre quatro e seis dias, sendo utilizado como base ou acompanhamento das refeições.



 Duarte Martins

O pão de casa apresenta uma maior ou menor diversidade, de território para território e ainda de produtor para produtor, conforme a receita que é transmitida ao longo das gerações é interpretada e adaptada. À composição da massa e às especificidades que o forno imprime, o saber próprio de cada produtor complementa e define a “alma” a este produto.

Santana

património da humanidade



Santana oferece-lhe paisagens singulares e pitorescas, vários sabores e muito património. Deve o seu nome a uma capela em sua honra que tinha o nome de Santa Ana.

O concelho estende-se por 95,56 km² de área, dividindo-se em 6 freguesias: Arco de São Jorge, Faial, Ilha, Santana, São Jorge e São Roque do Faial. É considerado pela Unesco como Reserva Mundial da Biosfera, revelando uma sintonia perfeita entre o ambiente e o elemento humano.

É um concelho com uma forte componente agrícola onde os produtos da terra brilham em qualquer confeção.

Este já não é o local isolado e distante de outros tempos mas ainda é o território onde se encontra o cultivo de trigo e de milho.

A variedade de Trigo Cana Roxo, Trigo Arroz ou Trigo Pardo tem a sua origem geográfica em Santana e será uma das mais antigas deste concelho. Está associado à confeção de pão, sopa de trigo e ao uso tradicional do colmo na cobertura do telhado das casas, nomeadamente nas freguesias de Santana e São Jorge.



 Duarte Martins

Tal como acontece com o trigo, há uma variedade de milho cuja origem geográfica provável é o Faial, cuja documentação histórica do cultivo desta variedade remonta ao século XIX.

Esta variedade aparece associada a tradições gastronómicas da cozinha tradicional Madeirense, nomeadamente as papas de milho e o pão de milho, entre outros.



Não há dúvidas sobre de onde vem o pão de casa, adquirindo o topónimo que indica a origem do pão, tal como acontece com o Pão de Santana, que conta com uma longa tradição porque é associado diretamente a cultivos agrícolas que adquirem ali uma importância relevante, como por exemplo a origem geográfica dos diversos tipos de trigo.

Desta forma, algumas famílias no meio rural têm como atividade económica padarias que preservam o receituário tradicional, ainda que algumas das fases de produção já não sejam manuais.

Os “pães de casa” vêm assumindo cada vez mais visibilidade e transportam orgulhosamente os nomes próprios do seu território de produção, como o “Pão de Santana”, entre outros, enriquecidos com os “segredos” de cada produtor envolvido.

Porto Santo, ilha dourada



“Acima destas matas, ao Norte, estão umas chãs de terra, que chamam as Areias, por ser terra misturada com areia, que traz o vento daquela banda da Fonte da Areia, por serem as rochas daquela parte dela (como já disse), e estas terras dão muita e boa cevada, e acontece muitos anos dar um moio de cevada de sementeira nestas areias sessenta moios de colheita; também dão muito centeio e trigo, mas são mais naturais para cevada e centeio.”

Gaspar Frutuoso in As Saudades da Terra

O Porto Santo é a mais pequena ilha habitada do arquipélago da Madeira, com uma área de 42km². Situa-se a apenas 50km a nordeste da Madeira apresentando um longo e belíssimo areal dourado que desenha praticamente toda a costa sul. Corresponde a 5,4% do território da Região Autónoma da Madeira e a 2% da população.

Nesta ilha, as searas nasciam mais cedo que as da Ilha da Madeira, as colheitas e debulhas da cevada efetuavam-se já no final de maio, o que poderá explicar a preferência dada pelos Porto-Santenses a este cereal porque disponham de um alimento mais cedo e assim garantiam a segurança alimentar. A colheita do trigo realizava-se mais tarde entre meados e fins de junho.



Jonathan Blair, National Geographic

Bolo do caco

Da longa história do trigo, o pão que maior reputação alcançou foi o Bolo do Caco. O nome advém do facto de, originalmente, ser cozido numa forma achatada em cima de um “caco”, ou seja, uma pedra de basalto.



O bolo do caco do Porto Santo é resultado da influência mourisca e distingue-se do da Ilha da Madeira pelo facto de ser mais alto, maior e não levar batata-doce.

Resultado da influência mourisca na Madeira e preparava-se com a «*massa como para o fabrico do pão, trabalhando-a um pouco mais até ficar bastante mole. Passa pela levedura, mas menos lêveda que a do pão, e coze-se num caco ou frigideira de barro, abafado de cinza ou em lume vivo (...) Depois de cozido, chega-se ao calor de cinzas e brasas para lhe tostarem a borda. Também se coze em cima de uma pedra de tufo aquecida no lar.*





As capelas são pão doce, que no Porto Santo tem o aspeto de uma capela, adquirindo por tal essa designação, sendo muito apreciadas por altura de São João, muito festejado no Porto Santo. Eram servidas como sobremesa.



 <https://m.Facebook.com/portosantoantigamente>

A escarpiada, semelhante ao pão asiático, apresenta uma espessura fina, sendo confeccionada com farinha de milho que era colocada num alguidar e amassada com água fria e uma “pitada” de sal. Untada a pedra (caco) com azeite ou banha de porco, quando quente, colocava-se em cima um pedaço de massa, achatando para ficar bem fina, voltando-se dum lado e do outro, para ficar lourinha, sem queimar. A escarpiada é usada todo o ano e come-se com gaiado, chicharros assados, salada de serralhas e lapas cruas. Há quem afirme que a escarpiada não é um pão e sim um prato principal porque muita gente a tinha como único alimento.

Além do «Pão de Casa» é necessário preservar outros pães tradicionais de âmbito geográfico mais restrito, como é o caso da castanha, sendo que estes produtos agrícolas regionais podem substituir ou complementar a batata-doce na lista dos ingredientes base. Assim, no Arquipélago da Madeira, temos uma grande diversidade de pães como as rosquilhas do Caniçal e de São Vicente, o bolo de milho cozido na folha de couve, os brindeiros, o pão de centeio, o pão-doce ou bolo de noiva, o pão de cebola, bolo de rolão e outros mais.



Pães da Madeira e Porto Santo

Madeira

Pão de Santana
Pão de Gaula
Pão do Monte
Pão de centeio
Broa de castanha
Bolo de noiva
Bolo do caco com batata doce
Rosquiha de batata
Pão da serra
Pão de rolão
Pão de cinza
Pão figo e mel
Brindeiro

Porto Santo

Escarpiada
Pão de Capela
Bolo do caco
Pão caseiro
Rosquiha de cevada
Pão ázimo



Sabia que?

No primeiro quartel do século XX, a cidade estava servida de um conjunto variado de padarias que dispunham de pão fresco pela manhã e tarde, permitindo comer-se o pão fresco a todas as refeições.

Todas as habitações antigas eram dotadas de um forninho que ainda hoje se vê como uma excrescência na parte posterior ou lateral do edifício.

Existe um diploma que define como pão tradicional o pão cujos ingredientes, processos de fabrico e receita se mantêm comprovadamente inalterados há, pelo menos, 30 anos.

Os meios para a cozedura do pão eram predominantemente públicos e só *«nalgumas casas solarengas do meio rural apresentavam mais do que um forno em que se cozia o pão para a família, colonos e criados.»*

Os "pães de casa" que vêm assumindo maior visibilidade, transportam orgulhosamente os nomes da sua geografia de produção, como são exemplo, entre outros, o "Pão de Santana" e o "Pão de Gaula".

Metido o pão no forno, o ritual é fazer uma cruz e dizer *"Em nome do Padre, do Filho e do Espírito Santo. Assim cresças no forno como cresceste no mundo.»*

Tome nota

produtores

locais de venda



Quinta do Furão

(Pão de Santana)

Estrada da Quinta do Furão, nº 6

Santana

☎ 291 570 100



[Website](#)



[Obter direções](#)



Padaria Olindinha
O verdadeiro Pão de Santana

Padaria Olindinha

Avenida Manuel Marques da Trindade

Santana

☎ 262 641 181



[Website](#)



[Obter direções](#)



Doces tradições

Estrada Regional 101, Sítio da Lagoa

Arco de São Jorge

Santana

☎ 262 562 359



[Website](#)



[Obter direções](#)

Tome nota
produtores
locais de venda



Socipamo

Estrada Comandante Camacho de Freitas

Nrº 875

Funchal

☎ 291 700 550

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Ilhopan

Parque Empresarial da Cancela, PAV MI 3.3

Canico

☎ 291 934 520

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Padaria Mariazinha

Rua de Santa Maria, 155

Funchal

 [Obter direções](#)

Rua Conde Carvalhal, 125b

Funchal

 [Obter direções](#)

Estrada da Boa Nova, 121

Funchal

 [Obter direções](#)

☎ 291 223 973

 [Website](#)

Tome nota

produtores

locais de venda



SÉSAMO

Padaria Sésamo

Estrada da Boa Nova, 13 C/D


 [Obter direções](#)

Rua das Virtudes, nrº42

 [Obter direções](#)

Travessa do Forno, nrº 14ª

 [Obter direções](#)


 291 771 518

 [Website](#)

Padaria Esperança

Rua Tristão Vaz Teixeira, Edifício Serra
de Água

Machico

 291 960 240

 [Website](#)


 [Obter direções](#)

Padaria Vila do Caniçal

(Rosquilha de batata)

R. da Igreja Nova 2

Caniçal

 291102105

 [Website](#)


 [Obter direções](#)

Vale das Freiras

(Broa de castanha)

Caminho da Padaria, Curral das Freiras

Câmara de Lobos

 291 712 548

 [Obter direções](#)



Tome nota

eventos



Mostra Gastronómica de Santana Food Festival

Julho

A Mostra Gastronómica em Santana realiza-se no mês de julho, valorizando os produtos típicos deste concelho.



[Obter mais informações](#)



[Obter direções](#)



Festival da Truta / Rota da Sidra

São Roque do Faial

Maio / Junho

Festival que reúne dois produtos pouco conhecidos dos visitantes. Decorrem várias atividades como participar em concursos de pesca à truta e degustação de pratos à base de truta e sidra.



[Obter mais informações](#)



[Obter direções](#)



Exposição regional do limão

Ilha

Abril

Evento que promove um dos principais produtos da localidade, o limão.



[Website](#)



[Obter direções](#)

Tome nota onde ficar



Quinta do Furão

Estrada da Quinta do Furão, nº 6

Santana

☎ 291 570 100

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Chalet Pico das Pedras

Q4H4+M7 Santana

 [Obter direções](#)



Pestana Quinta do Arco

Sítio da Lagoa , Estrada Regional 101

Arco de São Jorge

Santana

☎ 210158100

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Ribeiro Frio Cottages

Entre Aguas - Ribeiro Frio

São Roque do Faial

Santana

☎ 967085697

 [Website](#)

 [Obter direções](#)

Tome nota para visitar



Moinho d'água de São Jorge

Sítio do Pico, 156

São Jorge, Santana

No sítio da Achadinha existe o último moinho de água ainda em funcionamento na Ilha da Madeira. Há mais de 300 anos que é alimentado pelas águas da Levada do Rei e ainda hoje serve a população que recorre ao moinho de água para moer os cereais.

☎ 964 548 464

📍 [Obter direções](#)



Ruínas de São Jorge

Sítio do Barranco 9230-145 São Jorge

No Calhau de São Jorge encontramos o núcleo primitivo da freguesia onde ainda existem as ruínas pertencentes aos antigos engenhos de cana-de-açúcar que lá foram construídos, no início do povoamento.

📍 [Obter direções](#)



Miradouro do Guindaste

Santana

Situado numa das vertentes da Ribeira do Faial mostra uma paisagem deslumbrante sobre o imenso oceano que banha a costa norte da ilha.

📍 [Obter direções](#)

Tome nota para visitar



 visitmadeira.com

Casas de Colmo de Santana

Rua do Sacristão, Sítio do Serrado

Santana

As casas típicas de Santana eram sobretudo as habitações de agricultores onde eram utilizados materiais como a madeira, o vime, as varas e o colmo que provinha do cultivo do trigo e centeio.



[Website](#)



[Obter direções](#)




Museu do vinho e da vinha

Sítio da Lagoa

Arco de São Jorge

Neste museu é possível apreciar os utensílios utilizados ao longo do tempo na produção do vinho regional. Pretende ser um espaço vivo e interativo e retrata a ligação da população local à cultura da vinha.

 962562359



[Website](#)



[Obter direções](#)




Igreja Matriz de São Roque

Rua Cardeal D. Teodósio de Gouveia

São Jorge

Construída em 1761, é considerada a maior igreja de estilo barroco da Região.

 291576526



[Website](#)



[Obter direções](#)

Tome nota

atividades / lazer



Hora de amassar

Participe na confeção do Pão de Santana, aprenda a amassar

[Programa semanal](#)

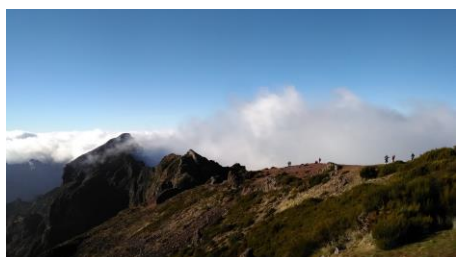
Quinta do Furão

Estrada da Quinta do Furão, nrº 6
Santana

☎ 291 570 100

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Percursos Pedestres

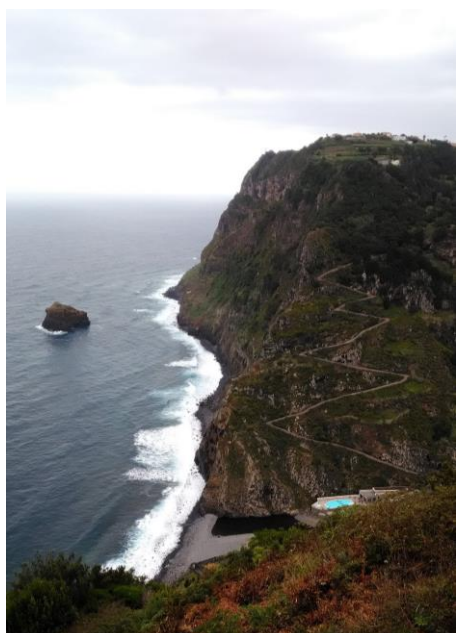
Percorra os imensos percursos que se estende por vários quilómetros que a Ilha da Madeira oferece, desfrutando paisagens deslumbrantes e a tranquilidade da floresta Laurissilva.

 [Obter mais informações](#)



Observação de aves

 [Obter mais informações](#)



Miradouros

Descubra os vários miradouros do concelho e deixe-se ficar a contemplar as paisagens magníficas que se estendem pela costa norte da Ilha da Madeira.

 [Obter mais informações](#)

Tome nota

produtores

locais de venda



Padaria Pastelaria Nata Dourada

R. João Gonçalves Zarco,
9400-162 Vila Baleira

☎ 291982307

💻 [Website](#)

📍 [Obter direções](#)



Padaria do Porto Santo

Vila Baleira

📍 [Obter direções](#)



Padaria Pastelaria Pimenta QB

Av. Henrique Vieira de Castro

Vila Baleira

☎ 291641517

📍 [Obter direções](#)

Tome nota eventos



Mostra do Pão

Outubro / Novembro

A Junta de Freguesia do Porto Santo organiza a mostra do pão com o objetivo de divulgar os vários tipos de pão que são confeccionados nesta ilha.



[Obter mais informações](#)



[Obter direções](#)

Festival Rota do Atum

Funchal – Porto Santo

Abril

O Festival Rota do Atum pretende homenagear o atum nos seus mais diversos aspetos. Promove várias atividades ao longo do evento.



[Website](#)



[Obter direções](#)



Festa das Vindimas

Uma festa para celebrar o ciclo do vinho e as diversas castas de uvas produzidas na ilha do Porto Santo.



[Obter mais informações](#)



[Obter direções](#)

Tome nota onde ficar



Hotel do Porto Santo

Estrada Regional, Campo de Baixo

Porto Santo

☎ 291980140

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Pestana Porto Santo All Inclusive

Estrada Regional 120, Sítio do Campo de Baixo

Porto Santo

☎ 291144000

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Casa Neverland

R. João Gonçalves Zarco

Vila Baleira

☎ +393469569103

 [Website](#)

 [Obter direções](#)



Beach Tree House

Rua Dr. José Diamantino Lima 11D

Vila Baleira

Porto Santo

☎ 964176667

 [Website](#)

 [Obter direções](#)

Tome nota para visitar



Casa Museu Cristóvão Colombo

Esta casa-museu pretende recriar o ambiente onde o explorador viveu aquando da sua passagem pela ilha do Porto Santo.

Travessa da Sacristia, n.º 2 e 4

☎ 291 983 405



[Website](#)



[Obter direções](#)



Matamorras

Estas covas profundas eram escavadas no solo para armazenamento e preservação de cereais, escondendo-os dos piratas e corsários que frequentemente assaltavam a ilha.

Av. Infante Dom Henrique

Vila Baleira



[Obter direções](#)



Núcleo Jorge Brum do Canto

Este espaço museológico é uma homenagem à vida e obra de Jorge Brum do Canto, cineasta, ator, crítico de cinema, músico, poeta, gastrónomo. Filho de Bertha Júdice Rocha Rosa Limpo, autora de O Livro de Pantagruel, símbolo da gastronomia portuguesa.

Rua Doutor Nuno Silvestre Vieira Teixeira

Vila Baleira

☎ 291 982 251



[Website](#)



[Obter direções](#)

Tome nota para visitar



Moinhos de Vento

Os moinhos de vento foram construídos para a moagem de cereais, como o trigo, para a confeção do pão. Atualmente, existem apenas 6 moinhos de vento: Miradouro da Fontinha (um), Miradouro da Portela (3) ainda outros dois que são propriedade privada.



[Obter mais informações](#)



Miradouro das Flores

Contemple a Ilha do Porto Santo a partir do Miradouro das Flores que oferece uma vista deslumbrante sobre a praia, os Ilhéus de Ferro, da Cal e de Cima.



[Obter direções](#)



Casa da Serra

Museu etnográfico que preserva a memória do quotidiano dos habitantes do Porto Santo.



[Website](#)



[Obter direções](#)



Capela de Nossa Senhora da Graça

Um dos tempos mais antigos da ilha, anterior a 1533, serviu de abrigo aos muitos habitantes para escapar aos piratas e corsários. Foi reconstruída em 1951.



[Obter direções](#)

Tome nota

atividades / lazer



Praias

A ilha do Porto Santo é conhecida pelas areias terapêuticas das suas maravilhosas praias.



[Obter mais informações](#)



Percursos pedestres

Os percursos pedestres na Ilha do Porto Santo é uma experiência a não perder.



[Obter mais direções](#)



Porto Santo Golfe

O Porto Santo Golfe é um belíssimo campo de 27 buracos desenhado por Severiano Ballesteros.



[Website](#)



[Obter direções](#)



Mergulho no navio cargueiro Madeirense fundeado

Este navio cargueiro encontra-se a cerca de uma milha da costa. As águas temperadas e cristalinas permitem observar anêmonas, corais negros, meros, moreias, mantas e todo o género de vida marinha.



[Obter mais informações](#)

SABOREAMADEIRA

a journey through taste



Secretaria Regional
do Turismo e Cultura



PR^oEMPRESA
INSTITUTO DE APOIO E PROMOÇÃO EMPRESARIAL

