

→ Informações úteis

PATRIMÓNIO EDIFICADO

Aldeia rural, capela, fonte e alminha do Bofinho,
Capela de Nossa Senhora dos Covões e Lapa de N. S.ra da Memória

ÁREAS CLASSIFICADAS

Rede Natura 2000

PONTOS DE INTERESSE (por onde passa o percurso)

Fórnea do Bofinho, Mancha de Carvalho Cerquinho,
Capela de Nossa Senhora dos Covões, Megalápias da Mata de Baixo

ONDE COMER

Alvaiázere:

Restaurante «O Brás» - 236 655 405
Café Restaurante «Flor da Serra» - 236 655 102
Café Restaurante «As Piscinas» - 236 655 053
Café Restaurante «O Mercado» - 236 655 569
Restaurante Snack Bar «Churrasqueira Brites» - 918 061 293
Café / Restaurante «O Bombeiro» - 963 469 283
Restaurante «D. Sancho» - 236 656 116

ONDE FICAR

Alvaiázere:

Alojamento Local - «O Brás» - 236 655 405

ARTESANATO

Trapologia, Bordados,
Trabalhos feitos em madeira e decorados com chicharo,
Cestaria em verga

GASTRONOMIA

Pratos confeccionados à base de Chicharo:
Migas de chicharo com petingas fritas ou carne de alguidar



Mancha de Carvalho Cerquinho

→ Sinalética



caminho certo caminho errado virar à esquerda virar à direita

→ Normas de conduta

Seguir apenas pelo trilho sinalizado; Evitar fazer ruídos desnecessários;
Observar a fauna sem perturbar; Não danificar a flora;
Não deixar lixo ou outros vestígios da sua passagem; Não fazer lume;
Não colher amostras de plantas ou rochas;
Ser afável com as pessoas que encontre no local.

→ Contactos úteis

SOS Emergência: 112 / SOS Floresta: 117
Centro de Saúde de Almofter: 236 651 432 / Alvaiázere: 236 650 150
Informação anti-venenos: 217 950 143 / G.N.R.: 236 650 030
Bombeiros Voluntários: 236 650 750
Posto de Turismo: 236 650 690 / 915 698 722
Câmara Municipal de Alvaiázere: 236 650 600
J. Freguesia de Almofter: 236 651 232
Museu Municipal de Alvaiázere: 236 650 710
Biblioteca Mun. de Alvaiázere: 236 650 701



_promotor:



_apoio:



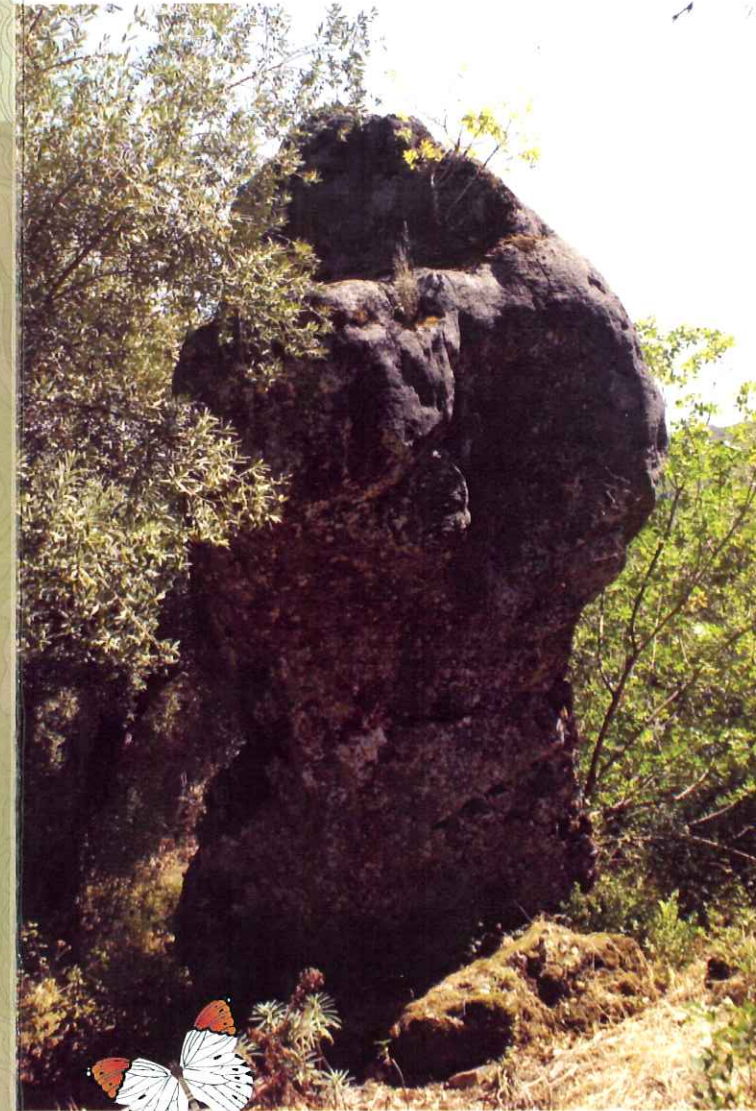
_percurso pedestre em fase de registo e homologação pela:



PR4
AVZ

Percurso pedestre dos Megalápias

> 13,4km / 4h 30 / circular



Megalápias da Mata de Baixo

distância	duração	tipo de percurso	desnível acumulado	altitude máx./mín
13,4 Km	4h 30min	circular	390 m subida	512 m 192 m

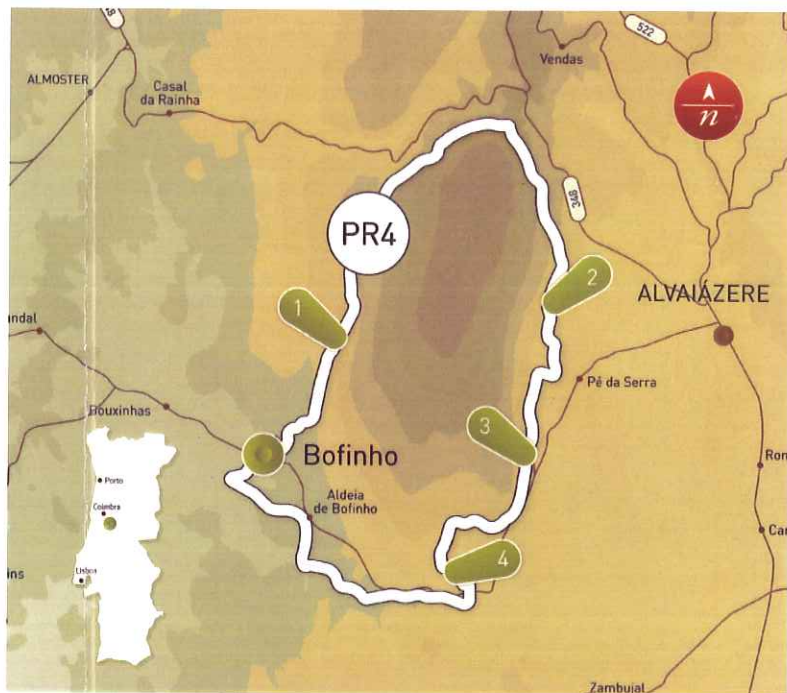
Percursos Pedestres dos Megalápias

_Sentido aconselhado: Ponteiros do relógio

O percurso pedestre do Bofinho é um percurso circular, que integra a rede natura 2000, com início e fim na antiga Escola Primária do Bofinho. Saído da escola, em direcção à Serra de Alvaiázere, o percurso passa pela Aldeia do Bofinho convidando-nos a contemplar alguns pormenores característicos da arquitectura rural da região.

Entre a Aldeia do Bofinho e o Bofinho, encoberta por uma densa vegetação, vamos encontrar a mais emblemática depressão (em forma de funil) da região de Alvaiázere/Ansião: a Dolina do Bofinho. Um pouco mais à frente, avistamos a imponente Fórnea do Bofinho ladeada por um extenso olival. Prosseguindo o caminho, em direcção a Este, circundamos a Serra de Alvaiázere até avistarmos a histórica Vila de Alvaiázere.

Alcançado esse ponto, começamos a descer até encontrar um trilho que emerge de uma magnífica mancha de Carvalho Cerquinho e que nos conduz à Capela de Nossa Senhora dos Covões. Ai, podemos descansar e desfrutar da vista sobre Alvaiázere. Retomando o percurso, prosseguimos por um pequeno trilho que nos conduz à zona da Mata onde podemos observar invulgares formações calcárias, como por exemplo megalapiás. Rumando em direcção ao Bofinho, por um trilho junto ao leito da ribeira da Barroca, são-nos dadas a conhecer outras particularidades da região.



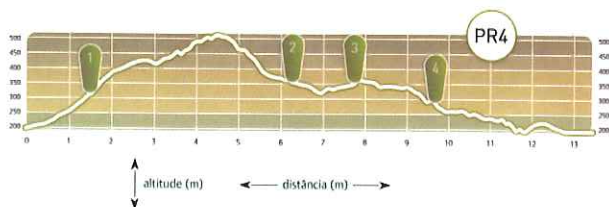
MAPA: Carta 1/25.000 do I. G. do Exército, n.º 287

Pontos de interesse:

- 1 _ Fórnea do Bofinho; 2 _ Mancha de Carvalho Cerquinho;
- 3 _ Capela de N. S.ª dos Covões; 4 _ Megalápias da Mata de Baixo

Ponto de partida/chegada: Bofinho [39°48.821'N 008°25.838'W]

Altimetria



Orquídea Silvestre

→ Legenda

- percurso pedestre
- estrada alcatroada
- ponto de interesse

→ Grau de dificuldade

O grau de dificuldade é representado segundo 4 níveis diferentes, sendo cada um deles avaliado numa escala de 1 a 5 (do mais fácil ao mais difícil)

- advertência do meio 1
- orientação 2
- tipo de piso 2
- esforço físico 3

→ Época aconselhada

Todo o ano. Atenção ao calor no verão e ao piso escorregadio no inverno.

→ Bofinho



O concelho de Alvaiázere, à semelhança de outros territórios do interior do país, oferece a quem o visita locais de beleza ímpar ao nível do património natural e edificado; são exemplo disso a Serra de Alvaiázere (com as suas formações cársicas e o povoado da Idade do Bronze), a Nascente do Olho do Tordo, as aldeias rurais de Ramalhal, Relvas (Rego da Murta), Lumiar, Paredelas, Boca da Mata, Mata, Bofinho, Ariques, Conhal, Sigoeira, entre outras.

Referenciado pelo escritor Miguel Torga como um dos locais onde escrevera textos para a edição XII do seu «Diário», o lugar do Bofinho, localizado no extremo meridional da Serra de Alvaiázere, mantém, ainda hoje, o traçado e a disposição de outrora, nomeadamente ruas estreitas ladeadas por muros em pedra, fontes, alminhas, Capela, casas rurais de pequenas dimensões contrastando com algumas de famílias mais abastadas, entre outras.

As casas eram habitações simples, de planta quadrangular, geralmente térreas, construídas predominantemente em pedra e madeira, materiais que a natureza oferece em abundância e que o homem ao longo das gerações soube aproveitar. Eram caracterizadas por cozinha (com lareira com chaminé ou lareira de «burra»), quase sempre feita em telha vã, com 2 ou 3 telhas de vidro para darem luz, uma sala, a «sala da entrada» ou «sala de fora» e 1 ou 2 quartos. Os anexos existentes serviam de currais dos animais. Na maioria delas são ainda visíveis a cira e a casa da cira.

Esta aldeia, outrora habitada por inúmeras famílias, apresenta actualmente uma fraca densidade populacional.

Vivendo sobretudo da agricultura de subsistência e da exploração de ovinos e caprinos a população residente, na sua maioria idosa, mantém vivos alguns dos usos e costumes tradicionais, nomeadamente a apanha da azeitona, a vindima, o cultivo do chicharo, a matança do porco, a confecção do queijo de cabra, a produção de vinho e azeite caseiros, entre outros.