

Mapa das colheitas

Aromáticas e Ervas de Chá

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Salsa	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Coentro	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Hortelã	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cidreira	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Doce e Lima	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Salva	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tília	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Eucalipto	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Hipericião	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Carqueja	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Laranjeira	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Manjeriçao	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pés de Cereja	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Barba de milho	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Fruta

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Castanha									■	■	■	
Cereja					■							
Diospiro										■	■	
Figo								■	■	■		
Kiwi	■											
Laranja	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Limão	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Maçã									■	■		
Morango				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Noz									■	■		
Pêra					■	■	■	■	■	■	■	■
Pêssego					■	■	■	■	■	■	■	■
Tangerina	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ameixa								■	■	■	■	■

Mapa das colheitas

Legumes

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abóbora									■	■	■	■
Agrião		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Alface	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Alho francês	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Alho seco	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Batata	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Brócolos	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Beringela						■	■	■	■	■	■	■
Cebola	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cenoura			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Couve de horta	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Couve-flor	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Couve lombarda	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Couve penca	■	■						■	■	■	■	■
Couve troncha	■	■								■	■	■
Courgette					■	■	■	■	■	■	■	■
Ervilha			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Espigos	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Espinafre	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fava			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Feijão-frade	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Feijão seco (Vários)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Feijão verde				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Flores	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Grelos	■	■										
Nabiças							■	■	■	■	■	■
Nabo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pepino				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pimento				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Repolho	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tomate				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Marmelo									■	■	■	■

TERRAS DE 
S. PEDRO DO SUL



CABAZ
PRODUTOS SELECCIONADOS
directamente do produtor

Contactos:

Projecto Criar Raízes

Largo da Cerca, Bloco 1,
Fracção G, 1º Esq.
3660-503 S. Pedro do Sul
Tel.: 232728330
E-mail: criaraizes@portugalmail.pt

Loja Terras de S. Pedro do Sul

Rua da Igreja Nova
Termas de S. Pedro do Sul
3660-692 S.P.S.
E-mail: terrasdespedrosul@portugalmail.pt

Ficha de Inscrição

Nome: _____

Morada: _____

Contacto: _____

Tipo de Cabaz: \pm 10Kg

E-mail: _____

Dia de entrega: Sexta-feira

Ponto de entrega

Loja Terras de S. Pedro do Sul

Outro: _____

Periodicidade:

- Semanalmente
 Quinzenalmente
 Mensalmente

Após a consulta do Mapa das Colheitas, indique, por favor,

o que não pretende receber: _____

Sugestões: _____

Preço: 15Euros

Cabaz Terras de S. Pedro do Sul

O Projecto “Criar Raízes”, promovido pelo Município de S. Pedro do Sul, pretende dar resposta a algumas problemáticas que afectam o concelho, entre elas a da desertificação das freguesias mais periféricas de S. Pedro do Sul, onde é necessário promover a fixação das pessoas.

As aldeias mais distantes da sede do concelho - Manhouce, Candal, Covas do Rio e S. Martinho das Moitas - têm vindo a perder população a um ritmo acelerado, o que significa que num futuro próximo poderemos ter muitas aldeias desertificadas.

É neste contexto que surge a necessidade de criar incentivos e actividades que mantenham as pessoas nas freguesias de maior interioridade.

O Cabaz Terras de Lafões surge como uma forma de escoar os produtos hortícolas e frutas dos pequenos agricultores do concelho, oferecendo produtos de qualidade, resultantes do modo de produção tradicional, com sabor a sol, variados e perto do consumidor.

De cada vez que compramos hortícolas e frutas, podemos agora optar pelos produtos das explorações da nossa região, contribuindo assim para que parte do dinheiro que gastamos em alimentos chegue aos produtores, ajudando-os a sobreviver e preservando o que ainda resta da nossa terra fabricada e habitada.



Cinco razões para comprar

Os produtos locais sabem melhor e são mais saudáveis

Entre a colheita e a compra, os produtos frescos perdem os nutrientes e a vitalidade. Ao contrário, os nossos produtos são colhidos e entregues no dia seguinte.

Os produtos do “Cabaz Terras de Lafões” dão sustento aos pequenos agricultores e mantêm as pequenas explorações agrícolas

A agricultura é uma actividade em declínio, mas para os residentes das aldeias é a única actividade possível. Aliada ao turismo, pode ser o futuro da nossa população.

Os Produtos locais protegem a diversidade genética

Na moderna agricultura industrial, as variedades são escolhidas segundo a sua capacidade de resistência ao embalagem, transporte e longo tempo nas prateleiras. Os produtores locais semeiam e plantam uma grande variedade de produtos seleccionados e de grande qualidade que vão sendo herdados de geração em geração, preservando, assim, as variedades regionais.

Os produtos locais preservam os espaços rurais e florestais

A paisagem rural irá sobreviver enquanto as explorações agrícolas estiverem em funcionamento. O prazer de ver os campos verdes e trabalhados e os animais nas pastagens dependem dos agricultores que lá vivam e da sua capacidade de sobreviver financeiramente nesses locais.

O Consumidor terá a oportunidade de visitar as explorações donde provém o Cabaz e se desejar participar nas colheitas

Pretende-se criar uma ligação entre produtores e consumidores, através da realização de vários eventos que permitirão, aos consumidores que o desejarem, conhecer os locais de produção dos seus frutos e vegetais e quem os produz.

Haverá ainda a possibilidade dos consumidores participarem nalgumas colheitas, sobretudo nos meses de Verão e nas vindimas.