

Versão de Autor

Citar como: Pato, M.L. (2025). Olivoturismo em Portugal uma visão geral da oferta existente pelas principais regiões produtoras. Millenium - Journal of Education, Technologies, and Health, 2(ed. espec. nº18), e37825

ARTIGO ORIGINAL

**OLIVOTURISMO EM PORTUGAL UMA VISÃO GERAL DA OFERTA EXISTENTE PELAS PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS
OLIVE OIL TOURISM IN PORTUGALAN OVERVIEW OF THE EXISTING OFFER BY THE MAIN PRODUCING REGIONS
TURISMO DEL OLIVA EN PORTUGAL UN PANORAMA DE LA OFERTA EXISTENTE DE LAS PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS**

RESUMO

Introdução: O olivoturismo, um produto turístico desenvolvido em áreas rurais, pode constituir-se como uma nova alavanca de desenvolvimento de áreas oleícolas, induzindo o desenvolvimento da agricultura, gastronomia e cultura local.

Objetivo: Ciente desta importância, o objetivo deste trabalho é observar a oferta atual e o grau de desenvolvimento do produto turístico em Portugal, um dos principais produtores de azeite a nível mundial.

Métodos: Numa primeira fase, observaram-se as regiões de produtos de azeite certificado com Denominação de Origem Protegida (DOP) no país, seguindo-se uma pesquisa de dados (recursos) nos sites de todos os municípios das regiões DOP referidas. Numa terceira fase, esta informação foi complementada com uma pesquisa no motor de busca Google sobre o olivoturismo nos referidos concelhos.

Resultados: As experiências em unidades de alojamento e as feiras e eventos relacionados com a temática, são os recursos turísticos mais utilizados para a promoção do produto turístico. Os resultados evidenciam igualmente que as seis regiões com azeite DOP estão num processo de desenvolvimento distinto da atividade turística. A Região da Beira Interior, no Centro de Portugal, é a região de Portugal onde o olivoturismo apresenta mais oferta turística, existindo aqui duas rotas de azeite que percorrem quase toda a região.

Conclusão: Em Portugal o olivoturismo está num estado de desenvolvimento recente. Como um produto turístico rural que pode promover o desenvolvimento rural, carece de uma maior atenção, articulação e divulgação por parte de entidades privadas e públicas, a nível local e nacional.

Palavras-chave: Olivoturismo; Portugal; regiões com denominação de origem protegida; oferta turística, desenvolvimento rural.

ABSTRACT

Introduction: Olive oil tourism, a tourist product developed in rural areas, can be a new tool for the development of olive-growing areas, inducing the development of agriculture, gastronomy and local culture.

Objective: Aware of this importance, the objective of this work is to observe the current offer and the degree of development of the tourist product in Portugal, one of the main olive oil producers in the world.

Methods: In a first phase, the regions of olive oil products certified with Protected Designation of Origin (PDO) in the country were observed, followed by a search for data (resources) on the websites of all municipalities in the mentioned PDO regions. In a third phase, this information was complemented with a search on the Google search engine about olive tourism in the aforementioned municipalities.

Results: Experiences in accommodation units and fairs and events related to the theme are the tourist resources most used to promote the tourist product. The results also show that the six regions with PDO olive oil are in a development process distinct from tourist activity. The Beira Interior Region, in Central Portugal, is the region of Portugal where olive tourism offers the most tourism, and here there are two olive oil routes that run through almost the entire region.

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- **O número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

Conclusion: In Portugal, olive oil tourism is in a state of recent development. As a rural tourism product that can promote rural development, it requires greater attention, coordination and dissemination by private and public entities, at local and national levels.

Keywords: Olivotourism, Portugal, regions with protected designation of origin, supply, rural development

RESUMEN

Introducción: El oleturismo, producto turístico desarrollado en el medio rural, puede ser una nueva palanca para el desarrollo de las zonas oleícolas, induciendo el desarrollo de la agricultura, la gastronomía y la cultura local.

Objetivo: Conscientes de esta importancia, el objetivo de este trabajo es observar la oferta actual y el grado de desarrollo del producto turístico en Portugal, uno de los principales productores de aceite de oliva del mundo.

Métodos: En una primera fase, se observaron las regiones de productos de aceite de oliva certificados con Denominación de Origen Protegida (DOP) en el país, seguido de una búsqueda de datos (recursos) en los sitios web de todos los municipios de las regiones DOP mencionadas. En una tercera fase, esta información se complementó con una búsqueda en el buscador Google sobre oleturismo en los municipios mencionados.

Resultados: Las experiencias en unidades de alojamiento y ferias y eventos relacionados con la temática son los recursos turísticos más utilizados para promocionar el producto turístico. Los resultados también muestran que las seis regiones con aceite de oliva DOP se encuentran en un proceso de desarrollo distinto de la actividad turística. La Región de Beira Interior, en el Centro de Portugal, es la región de Portugal donde más turismo ofrece el olivoturismo, y aquí existen dos rutas del aceite de oliva que recorren casi toda la región.

Conclusión: En Portugal, el oleturismo se encuentra en un estado de desarrollo reciente. Como producto de turismo rural que puedan promover el desarrollo rural, requiere de mayor atención, coordinación y difusión por parte de entidades públicas y privadas, a nivel local y nacional.

Palabras clave: Olivoturismo; Portugal; regiones con denominación de origen protegida; oferta turística, desarrollo rural.

INTRODUÇÃO

A oliveira é observada como símbolo de paz, valor, espiritualidade e sacralidade – um elemento de força e purificação, de resistência aos estragos do tempo e das guerras (Stefano, 2022). De facto, considerando a importância das oliveiras seculares não só do ponto de vista cultural, ambiental e científico, como também pelo precioso património genético de que são depositárias (Schicchi et al., 2021), alguma investigação tem já observado a relação entre esta árvore mística e o turismo.

O olivoturismo, também conhecido com turismo olivícola ou agroturismo à base da oliveira (Pato, 2024), é um tipo de turismo relativamente recente em áreas rurais (Murgado-Armenteros et al., 2021) que tem vindo a evoluir progressivamente há cerca de uma década, principalmente nos países mediterrânicos, em particular Espanha e Croácia (Pato, 2024). É concebida como uma atividade turística que combina desde o início a agricultura e o turismo, mas que se estende à cultura, gastronomia, bem-estar e espiritualidade. Neste sentido o olivoturismo não é apenas um veículo de diversificação das atividades agrícolas, mas também um indutor do desenvolvimento de outras atividades como a gastronomia, a cultura local, o artesanato, o bem-estar e o comércio local. Uma forma adequada de promover este tipo de turismo é organizar ofertas diversificadas relacionadas com a temática e itinerários ou percursos integrados que passem por zonas de produção de azeite e ofereçam ao visitante a possibilidade de adquirirem conhecimentos sobre o território associado ao olival. Estas rotas podem abranger várias fases da cadeia de abastecimento do azeite, desde o cultivo da azeitona até à distribuição do produto final aos consumidores. No geral, as rotas do azeite abrangem uma rede complexa de atividades e intervenientes envolvidos na produção, distribuição, comércio de azeite e promoção de azeite.

Atualmente o azeite tornou-se um produto essencial da gastronomia e da cultura portuguesa, e mais que no passado é conhecido como “ouro líquido” não só pelas suas qualidades para a saúde (Bilal et al., 2021) mas também pela sua valorização económica (Eurostat, 2024) e contribuição do turismo (Pato, 2024).

No entanto, a investigação sobre olivoturismo em Portugal é relativamente residual (Almeida & Silveira, 2021; Pato, 2024). Conscientes da importância da atividade turística nas regiões tradicionalmente produtoras de azeite com designação de denominação de Origem Protegida (DOP), o objetivo deste trabalho é apresentar uma visão geral da atual oferta e do grau de

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o máximo de 40 mil caracteres.
- Formatação do texto em Microsoft Word.
- O número máximo de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é de sete

desenvolvimento do produto turístico no país. Além disso, são destacadas as fragilidades e futuras linhas de ação para o desenvolvimento do produto turístico. Para tal, numa primeira fase, são observadas as regiões DOP de produção de azeite, seguindo-se uma análise (online) em cada uma delas, dos recursos turísticos disponíveis para a promoção do produto.

O artigo está estruturado da seguinte forma. Após a introdução, a secção 1 contém uma análise do crescente interesse do oliveturismo. Portugal, enquanto estudo de caso e a abordagem metodológica são explicados na secção 2, enquanto a secção 3 apresenta os resultados. Na Secção 4 são discutidos os resultados, enquanto na última secção (5) são resumidas as principais conclusões, apontadas as implicações do estudo, assim como as limitações e áreas futuras de investigação.

1. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

Embora a prática do oliveturismo seja recente, é uma área de gradual manifestação e investigação (Pato, 2024). Por um lado, isto revela o interesse dos diferentes intervenientes pela “nova” forma de turismo nas zonas rurais. Na verdade, o oliveturismo é um tipo de turismo desenvolvido nas zonas rurais de produção de azeite, que se cruza com outros tipos de turismo como o agroturismo ou o turismo rural (Alonso & Krajsic, 2013; Pato, 2024), turismo gastronómico (Moral-Cuadra et al., 2020; Murgado-Armenteros, 2013; Murgado-Armenteros et al., 2021), turismo cultural (Lopes et al., 2024; Pulido-Fernández et al., 2019; Şahin & Aydin, 2017) turismo de saúde e bem-estar (Bezerra & Correia, 2019; Hwang & Quadri-Felitti, 2022) e turismo religioso (Hernández-Mogollón et al., 2021; Karaman & Budak, 2023; Ünal & McKenzie, 2023). Neste sentido pode ter muitas potencialidades e implicações para o desenvolvimento destas regiões, quer a nível ambiental, económico e sociocultural (Pato, 2024). De facto, o oliveturismo envolve uma série de atividades e experiências proporcionadas em unidades de alojamento (Bezerra & Correia, 2019; Murgado-Armenteros, 2013), visitas a quintas e contemplação dos olivais e de paisagens (Bezerra & Correia, 2019), visitas a museus de azeite (Almeida & Silveira, 2021; Murgado-Armenteros, 2013), visitas a fábricas de azeite e lagares de produção de azeite (Şahin & Aydin, 2017; Vázquez de la Torre et al., 2014). Pode ainda envolver a participação em eventos e feiras relacionadas com a produção de azeite (Almeida & Silveira, 2021; Rebufa et al., 2021), a participação em rotas de azeite (Millán-Vázquez de la Torre et al., 2017), visitas a restaurantes e outros locais onde se pode apreciar o azeite (Pato, 2024; Pulido-Fernández et al., 2019) e a aquisição de azeite e produtos derivados (ex. sabonetes) em lojas especializadas (Crescimanno et al., 2002; Murgado-Armenteros, 2013; Sabbatini et al., 2016).

Todo este potencial em termos de implicações para o desenvolvimento dos territórios oleícolas, tem aliás suscitado o interesse de diversos autores para a investigação. Na verdade, com base numa pesquisa bibliométrica, Pato (2024) revelou que o aparecimento de estudos centrados no oliveturismo (embora ainda relativamente residual) começou há mais de uma década, particularmente em 2010. Após este ano o número de estudos aumentou de forma modesta, sendo que um aumento mais considerável aconteceu entre 2020 e 2023, com a percentagem de artigos publicados nestes 3 anos, sendo comparável ao da última década (Pato, 2024). Pato (2024) concluiu que há necessidade de investir em pesquisas que enfoquem a abordagem da oferta, abordando aspetos relativos ao produto em si e às características da organização relacionadas com a produção de azeite. Só tendo isto em mente, seria possível alcançar as “novas experiências turísticas criativas” referidas por Bezerra & Correia (2019). Com base no trabalho de Murgado-Armenteros et al. (2011), conforme a Figura 1 o oliveturismo implica uma amálgama de experiências nos territórios rurais.

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- **O número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**



Figura 1 – Recursos da experiência turística do azeite
Fonte: Murgado et al., 2011

Neste contexto, surge a necessidade de articular o olivoturismo com outras ofertas, como numa lógica multiproduto (articulação com a rota do vinho e outros produtos locais) (Bezerra & Correia, 2019).

2. PORTUGAL COMO ESTUDO DE CASO E METODOLOGIA

2.1 Portugal como estudo de caso

De acordo com a figura 2, Portugal é o 4º país europeu com maior extensão de olival na União Europeia, com cerca de 7% de área da União Europeia (UE) – 28 (2017) (Eurostat, 2019). A área do olival aumentou em 2019 cerca de 41 mil hectares face a 2009, ocupando 377 234 hectares (ha) em 2019 (INE, 2021).

Além disso, na campanha de 2020/21, foi o sétimo país com maior produção de azeite (100 mil toneladas) (IOC, 2024) e o quarto maior exportador (6% das exportações globais) a nível mundial (Almeida & Silveira, 2021).

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

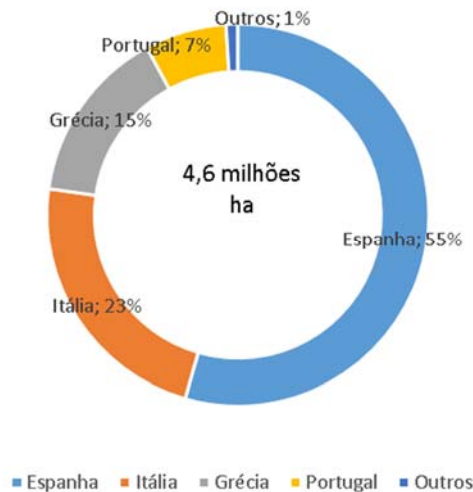


Figura 2 – Área de olival por Estados-Membros da UE
Fonte: Eurostat, 2019

Portugal possui aliás excelentes condições edafoclimáticas para o cultivo do olival, onde as oliveiras fazem parte da paisagem portuguesa. De acordo com o Português Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral - GPP (2020) cerca de 40% da área de olival está concentrada em cerca de 2 000 explorações, com uma área média superior a 20 ha, reflexo, entre outros fatores, do dinamismo e progresso tecnológico do sector, que beneficia de economias de escala e otimização valor de exploração.

Dos 377 234 ha existentes em Portugal continental, cerca de quatro quintos estão localizados no Alentejo, região que concentra a maior parte dos olivais (52,4%), seguido de Trás-os-Montes (21,7%) e Beira Interior (13,7%) (INE, 2021). A esmagadora maioria (98,9%) destina-se à produção de azeitona para azeite (INE, 2021).

Refira-se, no entanto, que a exploração do olival varia entre duas realidades distintas no país: a tradicional, localizada sobretudo em regiões para as quais é difícil encontrar atividades alternativas rentáveis e economicamente sustentáveis, a par dos olivais modernos, irrigados, intensamente explorados e com maior densidade por ha (Pinto et al., 2021).

Além disso, em Portugal o azeite produzido no país pode ser protegido em seis regiões diferentes através da menção regiões DOP. São elas: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Norte Alentejano, Moura e Alentejo Interior (DGADR, 2024). Tal como acontece com outros produtos tradicionais da UE e de Portugal, esta proteção acrescenta valor ao azeite, e também confere ao produto o reconhecimento pela sua origem aliada à tradição cultural e histórica da sua produção (Mattas et al., 2020; Pato & Duque, 2023).

Considerando a importância do azeite para a Dieta Mediterrânica (predominante nas regiões olivícolas da região mediterrânica até à década de 1960) importa ainda referir que Portugal também integra a classificação da Dieta Mediterrânica como Património Mundial da UNESCO desde 2013 (Trichopoulou, 2021). Também Portugal integra as “Rotas da Oliveira” – itinerários interculturais de descoberta e diálogo do Conselho da Europa (CE) (criadas em 2005), baseados na oliveira, um símbolo universal de paz (CE, s.d.).

2.2 Procedimentos metodológicos

Com base na Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura (DGADR, 2024), foram observadas numa primeira fase, a lista de regiões DOP em Portugal: Trás-os-Montes, Beira Interior (Beira Alta e Beira Baixa) Ribatejo, Norte Alentejano, Alentejo Interior e Moura. Em cada uma destas regiões foram identificados os municípios e/ou freguesias que as integram.

Numa segunda fase, foi realizada uma pesquisa de dados nos sites de todos os municípios das regiões DOP referidas. Em cada uma destas páginas foram pesquisadas informações relacionadas com os recursos turísticos sugeridos por Čehić et al. (2020), que permite o desenvolvimento do olivoturismo. Efetivamente de acordo com o autor foram considerados os seguintes recursos turísticos: eventos/feiras dedicadas à azeitona e ao azeite, explorações agrícolas e empresas de produção de azeite que permitiam visitas, lagares e cooperativas agrícolas que permitiam visitas, museus e centros de interpretação dedicados à azeitona e ao azeite, rotas oleícolas. Para além destes recursos observou-se ainda a existência de alojamentos relacionados com o olival e o azeite, que pudessem acrescentar valor à experiência dos turistas.

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

Numa terceira fase, esta informação foi complementada com uma pesquisa no motor de busca Google sobre o olivoturismo nos referidos concelhos. Adaptado do trabalho de Almeida & Silveira (2021) foram utilizadas e cruzadas uma lista de palavras-chave em português: azeite, turismo oleícola, rotas do azeite, rotas gastronómicas, lagar, fábrica, cooperativa de azeite, eventos, feiras. Em cada uma das pesquisas realizadas foi adicionado o nome do município. Por exemplo: “azeite em A (A representa o município)”. O processo de pesquisa foi realizado entre 1 de abril e 31 de maio de 2024. Com base nesta informação, numa quarta fase, os dados foram analisados com base em estatísticas exploratórias simples.

3. RESULTADOS

3.1 Breve caracterização das regiões DOP de produção de azeite

Tal como mencionado acima, em Portugal existem seis regiões DOP de produção de azeite. Todas elas estão localizadas no interior do país (Figura 3).



Figura 3 – Área de olival por Estados-Membros da EU
Fonte: Adaptado de Casa dos Vinhos (s.d.)

A região DOP Trás-os-Montes, localizada na região mais montanhosa do Norte de Portugal, caracteriza-se por produzir azeites mais intensos, amargos e picantes. As características da área geográfica, com 12 concelhos, ligadas a fatores naturais ou humanos, moldaram a paisagem olivícola e as especificidades de Azeite de Trás-os-Montes.

As regiões DOP da Beira Interior (que integra as sub-regiões Beira Alta e Beira Baixa) e do Ribatejo fazem parte da região Centro de Portugal, que se caracteriza pela produção de azeites mais doces, ligeiramente amargos e mais picantes. Também aqui as características da área geográfica com 24 e 20 concelhos na Beira Interior e no Ribatejo, respetivamente, ligadas a elementos humanos e históricos, moldaram as especificidades do azeite produzido nestas duas regiões. As regiões DOP do Norte Alentejano, do Alentejo Interior e de Moura situam-se na região do Alentejo, em planícies de climas áridos, resultando em azeites suaves, mas complexos e de sabor frutado. Esta é a maior área de produção de azeite em Portugal (70%), atravessando 35 concelhos.

3.2 A oferta do olivoturismo nas regiões DOP de produção de azeite

3.2.1 Região de Trás-os-Montes

Na Região de Trás-os-Montes existem diversas evidências do desenvolvimento do olivoturismo. Numa região de produção de azeite DOP, são frequentes as feiras e outro tipo de eventos na região. Com exceção de três concelhos, todos os restantes concelhos da região DOP Trás-os-Montes têm pelo menos uma feira ou evento dedicado à produção de azeite ou que esteja relacionado com a temática da produção de azeite. O ranking é, contudo, dominado pelo concelho de Mirandela, que conta com cinco eventos relacionados com a temática (tabela 1).

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é **de sete**

Tabela 1 – Evidências do desenvolvimento do olivoturismo em Trás-os-Montes

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Valpaços	Feira nacional de Olivicultura - Olivapaços	Não disponível (ND)	Cooperativa de olivicultores de Valpaços	ND	Olive Nature Hotel e Spa; Pátio das Oliveiras; Quinta Rota D'Oliveira
Murça	ND	ND	Cooperativa agrícola de olivicultores de Murça	ND	ND
Carrazeda de Ansiães	Feira da maça, vinho e azeite; Feira de produtos locais; Tomeio e mercado medieval de Ansiães	ND	ND	Núcleo Museológico do Azeite - Lagar da Lavandeira	ND
Vila Nova de Foz Côa	ND	ND	ND	ND	ND
Mirandela	Feira do Pão e do azeite de Suções; Festival de sabores do azeite novo; Feira Franca dos Produtos da Terra do Franco e Vila Boa; Exposição 'Paisagens do Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro; Concurso de fotografia "Paisagens do Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro"	ND	ND	Museo da oliveira e do azeite; Lagar de Azeite Comunitário de Vale de Lobo - Núcleo Museológico de Vale de Lobo	Quinta da Porta
Vila Flor	Mostra TerraFlor/Azeite novo e artes anato	ND	ND	Oficina do azeite - ecomuseo	Quinta do Barracão da Vilarica
Macedo de Cavaleiros	Feira de caça e turismo; Feira agrícola de Trás-os-Montes; Feira de S. Pedro	ND	ND	Núcleo Museológico do Azeite 'Solar dos Cortiços'	ND
Alfândega da Fé	ND	ND	ND	ND	ND
Tome de Moncorvo	ND	ND	Cooperativa agrícola de olivicultores de Tome de Moncorvo	ND	Olhais do Douro; Quinta das Aveleiras
Bragança	Feira do foliar e do azeite de Azeda	ND	Lagar cooperativo de olivicultores da região de Izeda, CRL	ND	ND
Vimioso	Feira do azeite e da oliveira de Sardulhana	ND	ND	ND	ND
Mogadouro	Feira dos Gorazes; FTT - Festival Terra Transmontana	Quinta da Cova Pontal; ND; Mogadouro	ND	ND	ND

Fonte: Elaboração própria

Indubitavelmente, como afirmam Blery & Sfetsiou (2008) esta é uma forma de promover o azeite da região, uma vez que para as empresas locais e regionais, os festivais podem ser uma excelente oportunidade para mostrar os seus produtos e serviços (Ásványi & Jászberényi, 2017).

Além disso, na região de Trás-os-Montes existem pelo menos quatro cooperativas ou lagares de azeite visitáveis. Tudo isto, resultou do esforço e conhecimento dos olivicultores dos respetivos concelhos. Também na região podem ser encontrados quatro museus. Dois deles de iniciativa privada (Oficina do Azeite – Ecomuseu e Núcleo Museológico de Vale de Lobo) e dois deles de iniciativa pública (Núcleo Museológico do Azeite – Moinho de Lavanda e Núcleo Museológico de Vale de Lobo). Na região de Trás-os-Montes foram ainda identificadas sete unidades de alojamento, com atividades relacionadas com o olivoturismo.

Por último, mas não menos importante, foi ainda encontrada referência à rota do azeite da região de Trás-os-Montes. A respetiva rota foi criada pela associação “Rota do Azeite de Trás-os-Montes” em 2008. Para além dos já referidos 12 concelhos da região DOP, integram também a rota, os concelhos de Alfândega da Fé, Alijó e Tabuaço. O principal objetivo deste percurso é o de “estimular o desenvolvimento do potencial turístico e comercial do setor oleícola da região de Trás-os-Montes, nas vertentes da sua cultura, produção e comercialização como produto de qualidade (RATM, sd). Além disso pretende promover a descoberta da paisagem e da gastronomia da região (RATM, sd). No entanto, parece que a oferta está num estágio precoce de desenvolvimento. Com efeito, tanto quanto é do nosso conhecimento, não está disponível informação relativa ao número de membros, às suas características e ao tipo de experiência que estes oferecem.

3.2.2 Região da Beira Interior

A Região da Beira Interior apresenta igualmente diversas evidências relacionadas com o desenvolvimento do olivoturismo. Com exceção de sete municípios, todos os restantes apresentam pelo menos uma evidência concreta do desenvolvimento do produto turístico.

No que diz respeito a feiras e eventos, foram identificados 11 eventos relacionados com o azeite (tabela 2). Três deles, incluindo a Bienal do Azeite (o maior evento dedicado ao sector do azeite no país), foram descontinuados. Destacam-se como eventos exclusivamente dedicados ao azeite os seguintes: festival do azeite Vale da Teixeira (no concelho da Guarda), feira do azeite e da oliveira (no concelho de Castelo Branco), festival do bacalhau e do azeite e festival do Almeirão, azeite novo e pão caseiro (no concelho de Vila de Rei).

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o máximo de 40 mil caracteres.
- Formatação do texto em Microsoft Word.
- O número máximo de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é de sete

Se um dos recursos do olivoturismo é o contacto com os produtores (Almeida & Silveira, 2021) na região da Beira Interior foram identificados oito espaços privados para produção de azeite e nove cooperativas e/ou lagares cooperativos para a produção do azeite. Para além da receção de visitas, são igualmente locais privilegiados para a venda e prova de azeite.

Tabela 2 – Evidências do desenvolvimento do olivoturismo na Beira Interior

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Meda	ND	ND	ND	ND	Quinta da Corga; Calcaterra Agroturismo
Figueira de Castelo Rodrigo	ND	ND	Cooperativa de olivicultores do Escalhão	ND	Casa dos Poços - turismo Rural; Quinta Pêro Martins
Guarda	Festival do azeite Vale da Teixeira; Feira Farta; Festival do porco – feira do enchido, vinho e azeite	Ethos – Empresa de azeite; Lagar de Herdeiros de Manuel Aleixo da Cruz	Ramos Lagar, Lda; Lagar de azeite da Ramela	Museu Lagar Varadas Estevão Martins da Rocha	Quinta do Pinheiro; Casa dos Poços; Casa de Campo-Quinta dos Sinçais
Celorico da Beira	Festival de azeite*	ND	Lagar Municipal de Celorico da Beira; Lagar de azeite Baraçal	ND	ND
Seia	ND	ND	Lagar de Varas	ND	Quinta do Vale Sanguinho
Gouveia	ND	ND	ND	ND	Casa Grande
Trancoso	ND	ND	ND	Museu de azeite de Freches	ND
Manteigas	ND	Casa Agrícola Francisco Esteves	ND	ND	ND
Fornos de Algodres	ND	Lagar de azeite "Casa do Cabo"	ND	ND	ND
Belmonte	ND	Lagar do Cadoiço; Lagar de Maçainhas	ND	Museu de azeite	ND
Castelo Branco	Bienal de azeite**; Feira da oliveira e do azeite	Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar	ND	Centro etnográfico da Lousã; Museu etnográfico "Ninho do Açor"	ND
Covilhã	ND	Lagar 2000 – Produção e Comercialização de azeite, Lda	ND	Lagar de Varas da Erada - Museu	ND
Fundão	Festival gastronómico "Fundão; Aqui Come-se Bem" – Festival da Tibórnica	ND	Cooperativa agrícola de olivicultores do Fundão	ND	ND
Idanha-a-Nova	Festival do azeite e ervas aromáticas***	ND	ND	Núcleo Museológico do Azeite Complexo de Lagares	ND
Sertã	ND	ND	ND	ND	Albergue do Bonjardim; O Ninho do Rei
Vila de Rei	Festival do bacalhau e do azeite; Festival do Almeirão, Azeite Novo e Pão Caseiro	ND	Lagar da Ferrugenta	ND	ND
Vila Velha de Rodão	ND	ND	Lagar de Varas	Núcleo Museológico do Azeite – Sarnadas de Ródão	Herdade da Urgueira

Notas:* A última edição deste evento ocorreu em 2019; ** A última edição deste evento ocorreu em 2016; *** A última edição deste evento ocorreu em 2021
Fonte: Elaboração própria

Museus, dedicados à promoção e educação sobre a produção de azeite (Bezerra & Correia, 2019), são também evidentes na região. Foram identificados oito museus públicos abertos à visita. Ainda a respeito da existência de museus dedicados à temática aqui abordada, merece ainda destaque o museu privado do azeite, localizado próximo da região da Beira Interior, especificamente no concelho de Oliveira do Hospital. Este museu inclui ainda uma loja e um restaurante e diversos espaços dedicados ao conhecimento, permitindo ainda a realização de diversos eventos sobre a temática (museudoazeite, sd).

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

Na região da Beira Interior foram também identificadas 12 unidades de alojamento, que para além do alojamento, oferecem também aos turistas diferentes experiências relacionadas com o azeite. Tal como acima referido, podem incluir a visita aos olivais, a participação na apanha da azeitona e a observação do processo de obtenção do azeite.

No que diz respeito às rotas de azeite, foram identificadas na região da Beira Interior duas rotas de azeite: a rota de azeite da Beira Interior, que integra 15 municípios (12 da sub-região da Beira Alta e três da sub-região da Beira Baixa) e a rota de azeite da Beira Baixa, que integra seis concelhos (um concelho da sub-região da Beira Alta e cinco concelhos da sub-região da Beira Baixa). Apenas dois concelhos da região da Beira Interior não são contemplados com uma destas rotas. A rota do azeite da Beira Interior é gerida pela Comunidade Intermunicipal Portuguesa Beiras e Serra da Estrela (CIMBSE), propondo uma visita de um dia. No seu guia podem ser encontradas informações sobre o tipo de azeite da Beira Interior, espaços a visitar, atividades relacionadas com a produção e consumo de azeite, espaços para comprar e provar e a indicação de alguns produtores (CIMBSE, s.d.). Contudo, não está claro o número de aderentes da rota e o itinerário a visitar pelos turistas. A rota da Beira Baixa é gerida pela Comunidade Intermunicipal da Beira Baixa (CIMBB), que propõe a visita durante três dias. No seu guia encontram-se informações sobre o azeite da Beira Baixa e as diferentes experiências e atividades em cada um dos três dias. O guia apresenta ainda uma lista de restaurantes e locais para comprar azeite (CIMBB, s.d.). Não obstante também aqui não ser claro o número de aderentes da rota, o guia apresenta um itinerário que pode ser percorrido pelos turistas (CIMBB, s.d.).

Por último, destaca-se na região a existência de uma rota de lagares - a PR7. Trata-se de um percurso cultural que oferece a oportunidade de visitar os antigos lagares, tradicionalmente conhecidos como Lagares de Varas, na freguesia de Alameda, concelho de Castelo Branco (CIMBB, s.d.-b). É gerida pelo município de Castelo Branco.

3.2.3 Região do Ribatejo

Tal como nos restantes casos, na Região do Ribatejo existem diversas evidências de oliveturismo. Com exceção de um município, todos os restantes apresentam pelo menos uma evidência concreta do desenvolvimento do produto turístico. Foram identificadas 10 feiras e/ou eventos relacionados com o azeite, sendo que seis deles são específicas do produto: IV Encontro Ibérico do azeite (no concelho de Abrantes), a festa do azeite e das ervas aromáticas**; Oficina do azeite (no concelho de Alcanena); o concurso nacional de azeite (no concelho de Santarém), a festa da couve com azeite novo de Valhascos (no concelho do Sardoal) e o evento “À Mesa com azeite” no concelho de Vila Nova da Barquinha (tabela 3).

Tabela 3 – Recursos de oliveturismo na região do Ribatejo

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Abrantes	IV Encontro Ibérico do azeite*	Azeite Gallo; Casa Anadia; Vale Escudeiro; Sociedade Agrícola "Ouro Vegetal"	Cooperativa de azeite "Casal das Sornadas"	ND	Vale de Ferreiros; Casa Anadia
Alcanena	Festival do azeite e ervas aromáticas**; Oficina do azeite	ND	ND	ND	ND
Alcobaça	Mercado do séc. XIX	ND	ND	ND	ND
Alvaiázere	ND	ND	ND	ND	Casa das Oliveiras
Azambuja	ND	ND	ND	ND	ND
Cartaxo	Feira dos Fazendeiros	ND	ND	ND	ND
Constância		Azeites Morgado	ND	ND	Quinta do Pinhal
Entroncamento	Feira dos saberes e dos sabores	ND	ND	ND	
Ferreira do Zêzere	ND	Explazeite, Lda	ND	ND	Quinta dos Carvalhais
Gavião	ND	ND	ND	ND	
Golegã	ND	ND	ND	ND	Quinta dos Álamos
Ourém	ND	ND	Cooperativa de azeite de Fátima	Museu de azeite de Fátima	ND
Pombal	ND	ND	ND	ND	ND
Porto de Mós	ND	Casa Fêzeira	ND	ND	ND
Santarém	Concurso nacional de azeites 2024	Lagar de Manuel Almeida	ND	ND	Casa do Lagar; Quinta da Cabrita
Sardoal	Festival da Couve de Valhascos com Azeite Novo	ND	ND	ND	ND
Vila Nova da Barquinha	À mesa com azeite	Luís Filipe Gameiro dos Santos	ND	ND	ND
Torres Novas	Feira de produtos locais	ND	ND	ND	ND

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o máximo de 40 mil caracteres.
- Formatação do texto em Microsoft Word.
- O número máximo de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é de sete

Notas: * A última edição deste evento foi em 2017, ** O workshop aconteceu apenas em 2023
Fonte: Elaboração própria

Foram também identificados nove produtores ou explorações agrícolas de azeite com visitas. Particular atenção é dada a uma das maiores fábricas e referências de produção de azeite a nível nacional – azeite Gallo. Em termos de cooperativas de azeite visitadas, foram identificadas apenas duas (nos concelhos de Abrantes e Ourém, respetivamente).

Para além desta oferta, a região do Ribatejo conta ainda com o museu de azeite de Fátima. Este museu, criado pela cooperativa de azeite de Fátima, conta a história da produção do azeite, apresentando os equipamentos antigos que foram utilizados no passado. Segundo o Turismo Centro – TCP (sd) o museu também organiza provas de azeite e tem uma loja que vende produtos locais, como mel, queijo ou vinho, além de azeite.

Finalmente, na região do Ribatejo foram identificados oito alojamentos que proporcionam experiências alusivas à temática. Apesar de todas estas evidências, apenas se encontra uma referência ténue em relação à rota do azeite, que é gerida pela associação Terras de Sicó. É um percurso pedestre, sem ligação a produtores de azeite ou outras entidades socioeconómicas da região.

3.2.4 Alentejo Norte

Numa região de excelência na produção de azeite, no Alentejo Norte, muitos municípios (13) têm ofertas relacionadas com a produção de azeite. Experiências em unidades de alojamento, relacionadas com a temática do azeite, são, contudo, as experiências mais observadas na região, observando-se 13 unidades que proporcionam diferentes experiências. Na região Norte do Alentejo foi identificada apenas uma feira – Comidas d’Azeite (no concelho de Marvão), que pretende homenagear os produtores de azeite e promover os produtos endógenos (CM Marvão, sd) (tabela 4). Foram também identificados sete produtores ou explorações olivícolas que recebem visitas, uma cooperativa e três museus e/ou centros interpretativos.

Tabela 4 – Recursos de olivoturismo na região do Alentejo Norte

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Alandroal	ND	ND	ND	ND	ND
Borba	ND	ND	ND	Lagar museu de Borba	ND
Redondo	ND	Courela do Zambujeiro	ND	ND	Courela do Zambujeiro, Agroturismo
Reguengos de Monsaraz	ND	Herdade do Esporão	CARMIM - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz	ND	Casa Saramago de Monsaraz; Horta da Moura Hotel Rural; Monte Alerta; São Lorenzo do Barrocal
Alter do Chão	ND	Olimel, Azeite e mel, Lda;		ND	ND
Avis	ND	Agro-turismo Herdade da Fonte Ferreira	ND	ND	Casa da Moira; Agroturismo Herdade da Fonte Ferreira
Campo Maior	ND	ND	ND	Lagar Museu do Palácio Visconde d' Olivã	ND
Crato	ND	Lagar do Fava	ND	ND	ND
Évora	ND	ND	ND	ND	Quinta do Veloso
Marvão	Comidas d’Azeite*	ND	ND	Lagar museu - Malara Picado Nunes	ND
Portalegre	ND	Sociedade Agro-Pecuária do Mouchão e Cavaca Dourada, S.A.	ND	ND	Almojanda Olive tree
Évora	ND	João Miguel Rego Rosado - Amor é Cego	ND	ND	Évora Olive Hotel

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

Notas: * Em 2024 aconteceu a 18ª edição do festival
Fonte: Elaboração própria

Apesar desta oferta, a referência à rota do azeite da região é muito modesta. Desenvolvida pelo Centro Português de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo – CEEPAL (sd), o circuito dedicado ao oliveturismo é adaptado aos seus participantes, não sendo, no entanto, claro, quais os municípios e agentes da oferta abrangidos pela rota e as experiências proporcionadas.

3.2.5 Alentejo Interior

No Alentejo Interior, de um total de 11 municípios, sete apresentam evidências relativas ao oliveturismo (tabela 5). Porém, o desenvolvimento de feiras e eventos é escasso na região, bem como a presença de cooperativas (ou lagares cooperativa) e museus. A presença do último recurso (museus) é efetivamente inexistente e apenas se observa uma feira relacionada com a temática do azeite e duas cooperativas. Os produtores ou explorações olivícolas com visitas parecem ser mais procurados na região, uma vez que foram observadas 12 unidades que aceitam visitas. Observam-se também na região seis unidades de alojamento com experiências na temática.

Tabela 5 – Recursos de oliveturismo na região do Alentejo Norte

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Portel	ND	Sociedade agrícola Olivais do Sul; Portugal Rural, Soc. Agr., Hotelaria e Turismo, Lda	Cooperativa agrícola de Portel	ND	Portugal Rural, Soc. Agr., Hotelaria e Turismo, Lda
Vidigueira	ND	ND	Cooperativa agrícola da Vidigueira	ND	Boutique Wine Hotel
Cuba	ND	Herdade de Manantiz; Azeite Bogaris; Herdade do Rocim; Joaquim Costa Vargas	ND	ND	Monte do Mato dos Homens
Viana do Alentejo	ND	ND	ND	ND	Herdade dos Alfanges
Ferreira do Alentejo	ND	Lagar da Herdade do Marmelo (Oliveira da Serra); Lagar da Herdade do Sobrado; Sociedade Industrial e Comercial de Azeites de Alfundão, Lda	ND	ND	ND
Beja	ND	Herdade da Figueirinha; Santa Vitória	ND	ND	ND
Aljustrel	Feira do Campo Alentejano*	ND	ND	ND	Herdade da Boavista

Notas: * Em 2024 aconteceu a 22ª edição do festival
Fonte: Elaboração própria

Na região do Alentejo Interior não foi observada qualquer outra referência à dinamização do percurso, para além da já referida no ponto anterior.

3.2.6 Moura

A menor região DOP de azeite em termos de municípios abrangidos, com apenas três, apresenta também algumas evidências do desenvolvimento do oliveturismo. Em termos de feiras e eventos relacionados, destaca-se a existência de uma feira (tabela 6), que conta já com 14 edições. Em termos de explorações agrícolas ou empresas que aceitam visitas, são observados quatro

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é **de sete**

espaços. Na região de Moura existem também dois museus dedicados ao azeite e duas unidades de alojamento com experiências de azeite.

Tabela 6 – Recursos de oliveturismo na região do Alentejo Norte

Concelhos	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências
Mourão	ND	ND	Cooperativa agrícola de Granja Amareleja	Museo cooperativo de Granja	ND
Moura	ND	Nesgas da Terra, Lda; SICA – Sociedade Industrial e Comercial de Azeites	Cooperativa agrícola de Moura and Barrancos	Lagar de Varas do Fojo	Ninho da Poupa
Serpa	Feira de azeite Vale de Vargo*	Monte das Louzeiras, Prod. Agrícola, LDA; Risca Grande, Lda	ND	ND	Monte das Louzeiras, Prod. Agrícola, LDA

Notas: * Em 2024 ocorreu a 14ª edição do festival

Fonte: Elaboração própria

No entanto, não foi observada nesta região qualquer referência à dinamização da rota de azeite

4. DISCUSSÃO

A integração dos resultados mencionados anteriormente, permitem algumas considerações relativas quer à oferta geral de oliveturismo em Portugal, quer em relação à oferta por região DOP. A nível geral para além da existência de rotas do azeite foram observadas 165 manifestações relacionadas com a promoção do oliveturismo (tabela 7).

Tabela 7 – Visão geral de recursos de oliveturismo em Portugal

Regiões PDO	Feiras e Eventos	Explorações agrícolas ou empresas com visitas	Cooperativas e/ou lagares cooperativos com visitas	Museus e/ou centros interpretativos	Unidades de alojamento com experiências	Total
Trás os Montes	16	1	4	5	7	33
Beira Interior	11	8	9	8	12	48
Ribatejo	10	9	2	1	8	30
Alentejo Norte	1	7	1	3	10	22
Alentejo Interior	1	10	2	0	5	18
Moura	1	4	5	2	2	14
Total	40	39	23	19	44	165

Fonte: Elaboração própria

Unidades de alojamento com experiências na área do oliveturismo (44), assim como a existência de feiras e eventos (40) relacionados com a temática, são os recursos mais utilizados para a promoção do produto turístico.

A Região da Beira Interior, é a região de Portugal onde o desenvolvimento do oliveturismo é mais proeminente, sendo a região com um número mais expressivo (48) de todos os recursos mencionados anteriormente – feiras e eventos, explorações agrícolas ou empresas com visitas, cooperativas ou lagares cooperativos com visitas, museus relacionados com a produção de azeite, unidades de alojamento com experiências de azeite. É também a região da Beira Interior, que contém duas das rotas de azeite do país, que estão num estágio de maior desenvolvimento.

Em termos de recursos alocados ao oliveturismo, segue-se a região de Trás-os-Montes, com 33 recursos. Na região predominam as feiras e eventos relacionados com a produção de azeite, havendo também alguma oferta de alojamento que proporciona experiências relacionadas com a temática.

Na Região do Ribatejo, que surge em terceiro lugar em número de recursos alocados ao oliveturismo (30), predominam também as feiras e eventos, sendo que a oferta em termos do número de explorações/ empresas com experiências e unidades de alojamento com ofertas na área do oliveturismo é similar (nove e oito, respetivamente).

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**

Se consideradas de forma individual, as três regiões pertencentes à região do Alentejo – Alentejo Norte, Alentejo Interior e Moura – são as regiões DOP que estão num estágio mais precoce de desenvolvimento. Surpreendentemente numa região conhecida pela produção de azeite, o desenvolvimento de feiras ou eventos é residual, assim como também a existência de museus e/ou centros interpretativos relacionados com a temática.

Esta análise permite fazer algumas considerações sobre o estado de desenvolvimento do oliveturismo em Portugal. Em primeiro lugar, o esforço e apoio das entidades públicas na dinamização da atividade, parece ser mais expressiva no norte e centro do país. Com efeito, o número de feiras e eventos (particularmente na região de Trás-os-Montes) e o maior desenvolvimento das rotas do azeite (particularmente na região da Beira Interior) é mais expressivo nestas regiões. Por sua vez o esforço das entidades privadas parece ser mais expressivo na região do Alentejo e Ribatejo, onde se concentram os maiores produtores de azeite (com referência à produção de azeite Gallo na região do Ribatejo e Oliveira da Serra no Alentejo Interior).

Em segundo lugar, foi evidente alguma falta e dispersão da informação disponível relativamente à oferta atual. Isto é particularmente evidente nos casos das rotas do azeite. Com exceção das rotas do azeite da Beira Interior, a informação relativa às outras rotas do azeite é escassa ou inexistente. Parcialmente esta conclusão é coerente com Almeida & Silveira (2021).

Em terceiro lugar, foi aparentemente a falta de promoção deste tipo de turismo como um tipo particular de turismo, que se cruza com o turismo rural, o turismo de natureza e o turismo cultural e o turismo gastronómico (Pulido-Fernández et al., 2019).

5. CONCLUSÃO, IMPLICAÇÕES E LIMITAÇÕES

Dadas as condições edafoclimáticas de Portugal e os recursos turísticos relacionados com o azeite, o oliveturismo deve ser considerado como uma estratégia de desenvolvimento rural, à semelhança do que acontece já noutros países (cf. Millán-Vazquez de la Torre et al., 2017). Efetivamente Portugal é um dos principais países produtores de azeite a nível mundial, possui seis regiões DOP de azeite e um património cultural que permite satisfazer diversas necessidades de turistas (que pretendem uma imersão mais cultural e uma experiência gastronómica).

Com base numa pesquisa online e numa análise descritiva, este artigo permite evidenciar alguns contributos sobre o estágio de desenvolvimento do oliveturismo em Portugal. Desde logo, apresenta uma visão geral dos recursos relativos ao oliveturismo que estão disponíveis no país e por regiões DOP de produção de azeite. Com base nesta análise, é possível observar quais as regiões onde essa oferta se encontra mais desenvolvida e quais os recursos mais usados. A análise efetuada permite-nos ainda observar fragilidades no desenvolvimento do produto turístico, argumentando-se aliás que em Portugal o oliveturismo está num estado recente de desenvolvimento (cf. Pato, 2024) e não tem sido alvo de atenção integrada por parte de diferentes entidades (Almeida & Silveira, 2021). Como referido acima, destaca-se uma dispersão da oferta e uma modéstia na promoção e divulgação da mesma, quer de forma individual, quer de forma coletiva.

Por estas razões, em termos de implicações práticas, sugere-se o seguinte:

- Criação de uma marca nacional de turismo do azeite (cf. Almeida & Silveira, 2021) e uma associação nacional de turismo do azeite, à semelhança do que acontece com o enoturismo.
- Maior coordenação entre os intervenientes públicos e privados e utilização dos recursos turísticos de forma mais eficiente e coordenada. Isto pode ser conseguido através do acompanhamento da atividade por parte de entidades públicas (como os municípios ou as Comunidades Intermunicipais portuguesas) na dinamização das rotas do azeite e outros recursos, mas requer o envolvimento de diferentes stakeholders.
- Mais correta promoção e divulgação da oferta disponível pelos promotores de forma individual, mas também de forma coletiva.

Este estudo tem naturalmente limitações, que se prendem com a metodologia utilizada. Com efeito, poderão existir outras ofertas relacionadas com o oliveturismo, mas que mercê da sua défice promoção, a pesquisa encetada não encontrou. Por esta razão seria útil no futuro aprofundar este estudo, estabelecendo contactos com os diferentes agentes de oferta no terreno. Por outro lado, à semelhança do que acontece noutros países (Pato, 2024), seria útil estender a investigação ao lado da procura.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto Ref^a UIDB/00681/2020. Agradecemos adicionalmente ao Centro de Investigação CERNAS e ao Instituto Politécnico de Viseu pelo apoio concedido.

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é **de sete**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, I., & Silveira, L. (2021). Olive-oil tourism in Portugal. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 36(2), 153-165. doi:<https://doi.org/10.34624/rtd.v36i2.23289>
- Alonso, A. D., & Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171.
- Ásványi, K., & Jászberényi, M. (2017). The role of rural cities' festivals in the development of regions. *THE CENTRAL EUROPEAN JOURNAL OF REGIONAL DEVELOPMENT AND TOURISM*, 177-187.
- Bezerra, R., & Correia, A. I. (2019). The potential of olive oil for creative tourism experiences in the northern region of Portugal. *Revista Portuguesa de Estudos Regionais*, 51, 55-72.
- Bilal, R. M., Liu, C., Zhao, H., Wang, Y., Farag, M. R., Alagawany, M., Hassan, F. U., Elnesr, S. S., Elwan, H. A. M., Qiu, H., & Lin, Q. (2021). Olive Oil: Nutritional Applications, Beneficial Health Aspects and its Prospective Application in Poultry Production. *Front Pharmacol*, 12, 723040. doi:10.3389/fphar.2021.723040
- CE. (s.d.). Routes of the Olive Tree. Retrieved from <https://www.coe.int/en/web/cultural-routes/the-routes-of-the-olive-tree>
- CIMBB. (s.d.). Rota do Azeite da Beira Baixa. Retrieved from https://turismodocentro.pt/wp-content/uploads/2023/03/Rota-do-Azeite_Beira-Baixa.pdf
- CIMBSE. (s.d.). Rota do Azeite da Beira Interior. Retrieved from <https://www.visiteserradaestrela.pt/pt/itineraries/sensations-flavours/rota-do-azeite-da-beira-interior>
- Crescimanno, M., Di Marco, S., & Guccione, G. (2002). Production and trade marketing policies regarding organic olive oil in Sicily. *British Food Journal*, 104(3/4/5), 175-186.
- DGADR. (2024). Produtos Tradicionais Portugueses. Retrieved from <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/azeites-e-azeitonas>
- Eurostat. (2019). Olive trees cover 4.6 million hectares in the EU. Retrieved from <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/DDN-20190301-1?inheritRedirect=true>
- Eurostat. (2024). Price of olive oil up 50% in one year. Retrieved from <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20240227-1>
- GPP. (2020). *Análise Setorial do Azeite*. Lisboa: GPP.
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., Campón-Cerro, A. M., & Folgado-Fernández, J. A. (2021). Olive Oil Tourism in the Euro-Mediterranean Area. *International Journal of Euro-Mediterranean Studies*, 14(1).
- Hwang, Y., & Quadri-Felitti, D. (2022). A quest for the healthy lifestyle and learning experiences in olive oil tourism. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(4), 499-515.
- INE. (2021). *Recenseamento Agrícola 2019*. Lisboa: INE.
- Karaman, S., & Budak, F. (2023). Evaluation of Olive Plant in the Context of Faith Tourism. *Request & Demand Adress*, 126.
- Lopes, E. R., Peres, S., Soares, J., Duarte, E., & Martins, P. (2024). The influence of olive heritage and olive tourism on the development of rural territories. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 7(1), 269-279.
- Mattas, K., Baourakis, G., Tsakiridou, E., Hedoui, M. A., & Hosni, H. (2020). PDO Olive Oil Products: A Powerful Tool for Farmers and Rural Areas. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 32(4), 313-336. doi:10.1080/08974438.2019.1599763
- Millán-Vazquez de la Torre, M. G., Arjona-Fuentes, J. M., & Amador-Hidalgo, L. (2017). Olive oil tourism: Promoting rural development in Andalusia (Spain). *Tourism Management Perspectives*, 21, 100-108. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tmp.2016.12.003>
- Moral-Cuadra, S., Acero de la Cruz, R., Rueda Lopez, R., & Salinas Cuadrado, E. (2020). Relationship between consumer motivation and the gastronomic experience of olive oil tourism in Spain. *Sustainability*, 12(10), 4178.
- Murgado-Armenteros, E. M. (2013). Turning food into a gastronomic experience: olive oil tourism. *Options Méditerranéennes*, 106, 97-109.

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o máximo de 40 mil caracteres.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O número máximo de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) é de sete

- Murgado-Armenteros, E. M., Parrilla-González, J. A., & Medina-Viruel, M. J. (2021). What does the olive oil tourist value at the destination? A criterion for olive oil tourism segmentation. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100378. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100378>
- Murgado-Armenteros, E. M., Torres, F. J., Parras, M., & Vega, M. (2011). El aceite de oliva como elemento nuclear para el desarrollo del turismo. In C. Flavián and C. Fandos (Eds.), *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*, Zaragoza (pp. 191-220): Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Pato, M. L. (2024). A Decade of Olive Oil Tourism: A Bibliometric Survey. *Sustainability*, 16(4), 1665.
- Pato, M. L., & Duque, A. S. (2023). Traditional agri-food products and sustainability—A fruitful relationship for the development of rural areas in Portugal. *Open Agriculture*, 8(1), 20220157.
- Pinto, L., Cabral, R., & Gonçalves, J. M. (2021). *Olival tradicional: situação e perspectivas*. Coimbra: Confederação Nacional da Agricultura.
- Pulido-Fernández, J. I., Casado-Montilla, J., & Carrillo-Hidalgo, I. (2019). Introducing olive-oil tourism as a special interest tourism. *Heliyon*, 5(12).
- RATM. (sd). *Rota do Azeite Trás os Montes*.
- Rebufa, C., Pinatel, C., Artaud, J., & Girard, F. (2021). A comparative study of the main international extra virgin olive oil competitions: Their impact on producers and consumers. *Trends in Food Science & Technology*, 107, 445-454.
- Sabbatini, V., Manthoulis, G., Baourakis, G., Drakos, P., Angelakis, G., & Zopounidis, C. (2016). Tourists' behavioural analysis on olive oil consumption: empirical results. *International Journal of Tourism Policy*, 6(2), 136-146.
- Şahin, Ö., & Aydin, A. (2017). A Cultural, gastronomic, and touristic asset: The Kuşadası oleatrium olive and olive oil history museum case. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199.
- Schicchi, R., Speciale, C., Amato, F., Bazan, G., Di Noto, G., Marino, P., Ricciardo, P., & Geraci, A. (2021). The Monumental Olive Trees as Biocultural Heritage of Mediterranean Landscapes: The Case Study of Sicily. *Sustainability*, 13(12), 6767.
- Stefano, G. (2022). The Olive Tree: A Symbol. In Y. Taner (Ed.), *Olive Cultivation* (pp. Ch. 2). Rijeka: IntechOpen.
- Trichopoulou, A. (2021). Mediterranean diet as intangible heritage of humanity: 10 years on. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 31(7), 1943-1948. doi:<https://doi.org/10.1016/j.numecd.2021.04.011>
- Ünal, C., & McKenzie, Ç. Ç. (2023). The role of geographical indications in faith tourism: the case of the route of the Seven Churches. *Request & Demand Adress*, 4.
- Vázquez de la Torre, G., Arjona Fuentes, J., & Hidalgo, L. (2014). A new market segment for olive oil: Olive oil tourism in the south of Spain. *Agricultural Sciences*, 5(3).
- Wines, H. o. (sd). *Azeites regiões*. Retrieved from <https://houseofwines.pt/regioes-azeites/>

REGRAS GERAIS

- O texto completo do artigo tem o **máximo de 40 mil caracteres**.
- Formatação do texto em **Microsoft Word**.
- O **número máximo** de objetos gráficos (tabelas, quadros, figuras e esquemas) **é de sete**