

Tema: Gastronomia

Estação 3: Restaurante Taberna a Pipa

Local: Restaurante Taberna a Pipa, Rua da Moeda, Beja.

Autores: Alexandra Brito, Catarina Manuel, Diana Furtado, Inês Malhão, Joana Vargas, Mariana Laneiro, Marisa Furtado, Tatiana Oliveira.

Supervisor: Prof. Victor Figueira

Sabia que ...

Restaurante Taberna a Pipa: A Pipa é uma taberna tipicamente alentejana situada no centro histórico da cidade de Beja desde 1998 mais concretamente na Rua da Moeda. É um restaurante característico do Alentejo devido, à sua decoração rústica e ambiente familiar, com capacidade para cerca de 60 pessoas que permite aos clientes provarem comida típica da região, bem como, assistir a espetáculos de Cante Alentejano. Aqui pode desfrutar dos aromas e sabores de um Alentejo genuíno.

Explorações e Vivências

Etapa Disfrute dos Aromas e Sabores do Alentejo

Nesta estação poderá provar comida típica da região como por exemplo, Ensopado de Borrego, Cozido de Grão, Sopa de Cação e Migas de Espargos com Presa Ibérica de Porco Preto.

Etapa Viva a Natureza

Reciclagem dos Óleos Alimentares.

Diálogo de saberes – Compreenda a Natureza

Veja a influência das ervas aromáticas na gastronomia Alentejana.
Procure saber a origem das mesmas e onde podem ser recolhidas em modo selvagem.

Para saber mais

https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g189102-d697207-Reviews-Taberna_A_Pipa-Beja_Beja_District_Alentejo.html

<https://www.facebook.com/tabernaapipa/?rf=219691691526407>

<https://www.facebook.com/tabernaapipa/>

<https://www.guiadacidade.pt/pt/r/taberna-a-pipa-1177852>

Informações para Formadores

Ligações com:

Esta estação promove a interação entre a gastronomia típica da região, saberes e sabores das ervas aromáticas e o cante alentejano.

Objetivos

O objetivo desta estação é proporcionar experiências gastronómicas tipicamente alentejanas.