

Festival do Cabrito Estonado e do Vinho Callum

written by Maria Paulo | 7 de Abril, 2025



Todos os caminhos vão dar a Oleiros no próximo fim-de-semana para saborear o melhor da gastronomia do conelho que vai estar à mesa no Festival do Cabrito Estonado e do Vinho Callum, que se realiza de 11 a 13 de abril, no Pavilhão Multiusos das Devesas Altas, e em seis restaurantes aderentes.



O CABRITO ESTONADO – FOTO/CMOLEIROS

Em ambiente de festa e animação, com um programa rico em música, tradições, saberes e sabores, os visitantes têm a oportunidade de degustar, nos restaurantes aderentes, o emblemático cabrito estonado, uma receita exclusiva da região que tem a particularidade de não ser esfolado, mas sim estonado. Ou seja, é assado com a pele em forno de lenha, permitindo que esta se mantenha estaladiça e que a carne ganhe em sabor e suculência.

Para além do prato característico de Oleiros, os visitantes têm também a oportunidade de provar o tradicional vinho Callum, que deve ser bebido fresco. É um vinho branco, muito ligeiro, de baixo teor alcoólico, cuja tonalidade varia entre o amarelo palha e o topázio. As suas características assemelham-se às do vinho verde, com notas citrinas e florais, acidez equilibrada e persistente.



O VINHO CALLUM – FOTO |CMOLEIROS

O cabrito estonado e o vinho callum são duas das maiores referências do concelho e o festival organizado pelo município reafirmou Oleiros enquanto “Capital do Cabrito Estonado e Vinho Callum” e projetou o concelho como destino gastronómico.

Um dos principais ícones do concelho de Oleiros e uma das maiores referências gastronómicas das Aldeias do Xisto já tem Confraria. O ator Ruy de Carvalho é Confrade de Honra.

Rico em música, tradições, saberes e sabores

O evento regressa ao Multiusos das Devesas Altas. A abertura oficial acontece na sexta-feira, dia 11, às 17h00, com a presença do Grupo de Bombos “Os Cucos” de Vilar Barroco e o

desfile da Confraria Gastronómica do Cabrito Estonado, seguido de uma prova de vinhos. A noite culmina com a atuação do grupo “Ousadia Portugal”, marcada para as 22h00.



11, 12 e 13 DE ABRIL '25

FESTIVAL DO CABRITO ESTONADO E DO VINHO CALLUM
MULTUSOS DAS DEVESAS ALTAS

11 DE ABRIL

- 17H00 - Inauguração do Festival - GRUPO DE BOMBOS "OS CUÇOS" da Vila Barroca. Desfile da CONFRARIA GASTRONÓMICA DO CABRITO ESTONADO
- 18H00 - Prova de vinhos
- 22H00 - Atuação do grupo OUSADIA PORTUGAL
- 24H00 - Encerramento

12 DE ABRIL

- 10H00 - Abertura do Festival
- 11H00 - Atuação do acordeonista - ANTÓNIO ALVES
- 15H30 - Atuação do RANCHO FOLCLÓRICO E ETNOGRÁFICO DE OLEIROS
- 16H30 - Showcooking com MARIA INÊS MELO vencedora do Masterchef Portugal 2025
- 18H30 - Atuação de rua - TUNA ESTUDANTINA ACADÉMICA DE CASTELO BRANCO
- 22H00 - Atuação do grupo MALA CONEXIÓN
- 24H00 - Encerramento

13 DE ABRIL

- 10H00 - Abertura do Festival
- 11H00 - Atuação de rua - TDC & RÓDÃO
- 12H00 - Desconstrução de Kushi - CES OLEIROS
- 14H30 - Programa DOMINGÃO (SAC)
- 18H30 - Atuação de Rua - OS RETRATISTAS DE S. PEDRO
- 22H00 - Encerramento do Festival

ANIMAÇÃO ○ TASQUINHA

RESTAURANTES ADERENTES
(Aconselha-se a marcação prévia)

- Adigo dos Apalaches - Reseiza [924 028 365 / 965 298 766]
- Alto da Vila - Oleiros [272 073 569]
- Colibri - Oleiros [272 080 010]
- Linguas de Farpantador - Oleiros [272 088 106]
- Pérola do Orvalho - Dvocho [272 146 119 / 933 275 943]

oleiros

A animação continua no sábado com a atuação do acordeonista António Alves e do Rancho Folclórico e Etnográfico de Oleiros. Outro dos pontos altos do dia será o showcooking da vencedora do Masterchef Portugal 2025, Maria Inês Melo, que promete surpreender com novas interpretações da gastronomia local. A Tuna Estudantina Académica de Castelo Branco também marcará presença, antes do grupo Mala Conexión, às 22h00.



No domingo, 13 de abril, Oleiros volta a ser destaque no programa televisivo “Domingão”, da SIC, com transmissão em direto a partir das 14h30. O último dia do festival inclui ainda animação de rua com “TOC & RÓDÃO”, uma demonstração de karaté pelo CKS Oleiros e a animação de rua “Os Retratisas de Sabores”, encerrando em festa mais uma edição dedicada aos paladares e tradições do território.

Restaurante
Calado

ESPECIALIDADES DA CASA:

- BACALHAU À CALADO (SÁBADO)
- ENSOPADO DE CABRITO (SÁBADO)
- BACALHAU ESPIRITUAL (DOMINGO)
- BIFE À CASA

ESTRADA NACIONAL 238 / 6160-330 OLEIROS
TELEMÓVEL: 968 203 938



Prémio cinco estrelas

O Cabrito Estonado de Oleiros ganhou, duas vezes consecutivas, o Prémio Cinco Estrelas Regiões, na categoria de Cozinha Tradicional Portuguesa.

Este reconhecimento reforça o esforço feito pelo Município/restauração/produtores na dignificação deste que é um marco na gastronomia regional e nacional.



PRÉMIO CINCO ESTRELAS – FOTO | CMOLEIROS

O elevado nível de exigência e rigor da metodologia Cinco Estrelas destaca um grupo restrito de marcas que se evidenciam pela sua excelência e elevado nível de satisfação global junto dos consumidores, contribuindo para a promoção das regiões onde estão inseridas.

O succulento e estaladiço Cabrito Estonado de Oleiros conta sempre, por altura da Páscoa, com este Festival onde – aliado ao Vinho Callum – junta centenas de pessoas de todos os pontos do país para provar esta iguaria.

OC/MP

FOTOS/CM OLEIROS