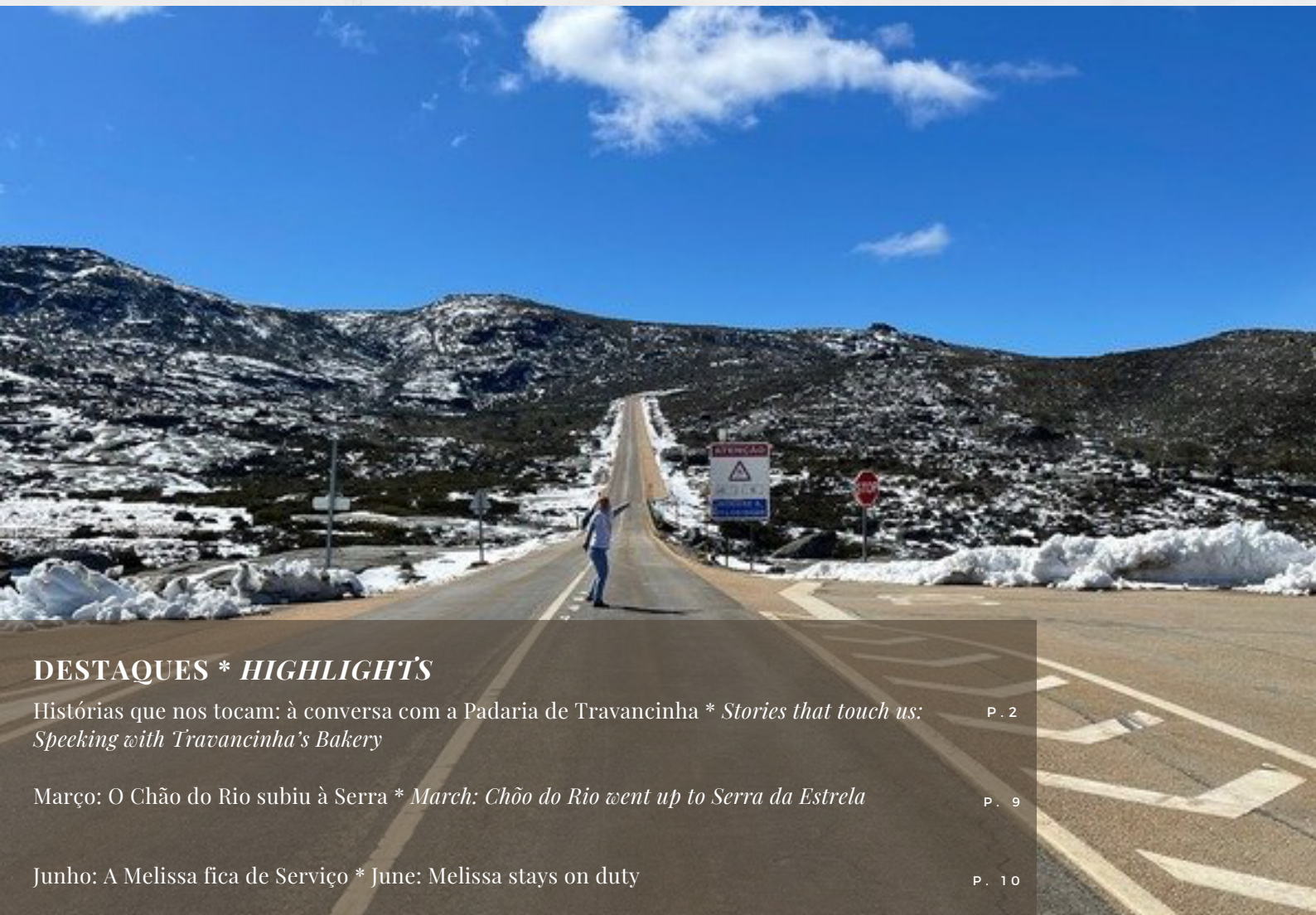


CORREIO DO CHÃO DO RIO * POST

SEMESTRAL * BIENNIAL



DESTAQUES * HIGHLIGHTS

Histórias que nos tocam: à conversa com a Padaria de Travancinha * *Stories that touch us: Speaking with Travancinha's Bakery*

P. 2

Março: O Chão do Rio subiu à Serra * *March: Chão do Rio went up to Serra da Estrela*

P. 9

Junho: A Melissa fica de Serviço * *June: Melissa stays on duty*

P. 10

EDITORIAL

POR * BY CATARINA VIEIRA

Neste primeiro semestre de 2026, a natureza e o nosso chão foram muitas vezes pretexto para fortalecer laços com a comunidade, partilhar o que fazemos e criar novas ligações.

Houve encontros com quem produz o pão que chega às nossas mesas, com quem partilha connosco a vontade de regenerar a terra, com quem procura novas formas de cuidar do planeta e com quem chega de mais longe para descobrir a nossa aldeia. É também assim que vamos crescendo — cuidando do que temos, aprendendo com quem encontramos e criando novas pontes, sem perder de vista aquilo que nos trouxe até aqui: a vontade de fazer deste lugar um espaço onde a natureza, as pessoas e as experiências possam florescer juntas.

During the first half of 2026, nature and our region have often been an opportunity to strengthen our ties with the community, share what we do and create new connections.

There have been encounters with the people who make the bread that reaches our tables, with those who share our desire to regenerate the land, with those looking for new ways to care for our planet, and with those who come from further afield to discover our village.

This is also how we continue to grow — by caring for what we have, learning from the people we meet and building new bridges, without losing sight of what brought us here in the first place: the desire to make this a place where nature, people and experiences can flourish together.

HISTÓRIAS QUE NOS TOCAM: À CONVERSA COM A PADARIA DE TRAVANCINHA

* STORIES THAT TOUCH US: SPEAKING WITH TRAVANCINHA'S BAKERY



Há um momento do dia que os nossos hóspedes aprendem rapidamente a esperar: a chegada do pão quentinho.

Ao final da tarde, quando regressam de um passeio pela Serra da Estrela ou acabam de sair da piscina, chega o pão acabado de sair do forno. É um pequeno detalhe que surpreende muitos dos nossos hóspedes e que, vezes sem conta, acaba por ser um dos momentos mais memoráveis da estadia.

Mas por detrás desse pão há uma história de família, de dedicação e de muito trabalho. Uma história que faz parte da vida de Travancinha há muitas décadas.

Conversámos com a Emília, que desde 1987 acompanha o marido, Henrique Mendes, à frente da Padaria de Travancinha.

A Padaria de Travancinha faz parte da vida da aldeia há muitos anos. Pode contar-nos um pouco da sua história?

A Padaria de Travancinha já existe há muitos anos, as datas exatas não sei. Começou com o avô do meu marido, chamava-se Silvestre Bernardes. Ele começou a trabalhar em padaria, como empregado, em Oliveira do Hospital e mais tarde criou o seu negócio em Lagares da Beira, onde tinha a sua própria padaria. Isto terá sido, talvez, há cerca de 100 anos.

Mais tarde criou também a padaria em Travancinha e durante alguns anos manteve ambas. Ele não tinha carta e fazia as viagens a pé ou de bicicleta. Durante muitos anos, as entregas das canastras do pão também eram feitas a pé ou de bicicleta. Depois vendeu a padaria de Lagares e ficou só com a de Travancinha.

Em 1963 fizeram-se grandes obras de melhoria da padaria e esta passou para o pai do meu marido, Adriano Borges Mendes. Mas o avô do meu marido sempre acompanhou o negócio até ao fim. Morreu com 84 anos e esteve quase até ao fim a comandar a padaria.

There is a moment of the day that our guests quickly learn to look forward to: the arrival of the freshly baked bread.

At the end of the afternoon, when they return from a walk in the Serra da Estrela or have just left the pool, the bread that has just come out of the oven arrives. It is a small detail that surprises many of our guests and that, time and again, ends up being one of the most memorable moments of their stay.

But behind that bread there is a family story, one of dedication and hard work. A story that has been part of life in Travancinha for many decades.

We spoke with Emília, who since 1987 has worked alongside her husband, Henrique Mendes, running the Travancinha Bakery.

The Travancinha Bakery has been part of village life for many years. Can you tell us a little about its history?

The Travancinha Bakery started many years ago; I don't know the exact dates. It started with my husband's grandfather, whose name was Silvestre Bernardes. He began working in a bakery as an employee in Oliveira do Hospital and later started his own business in Lagares da Beira, where he had his own bakery. This must have been, perhaps, around 100 years ago.

Later, he also started the bakery in Travancinha and for some years he ran both. He didn't have a driving licence and travelled on foot or by bicycle. For many years, bread deliveries were also made on foot or by bicycle.

He eventually sold the bakery in Lagares and kept only the one in Travancinha. In 1963, major improvements were made to the bakery and it was passed on to my husband's father, Adriano Borges Mendes. But my husband's grandfather continued to be involved in the business until the end. He died at the age of 84 and was still running the business almost until the end.

O meu marido, assim que teve idade, começou a amassar o pão e a trabalhar na padaria, e também fazia entregas. Mais tarde, o meu sogro arranjou uma motorizada e, quando o meu marido tirou a carta, compraram uma carrinha.

Em 1986, o meu marido ficou à frente do negócio e eu, em 1987, depois de nos casarmos, passei a trabalhar com ele.

Tem sido uma vida de dedicação e trabalho de toda a família. Os meus dois filhos ajudavam-nos sempre que podiam fora da escola e, por isso, partilhámos muitos momentos juntos. Ainda que a trabalhar, também nos permitiu ser muito unidos e ajudarmo-nos sempre uns aos outros.

A minha filha Rita, quando era pequenina, ainda dizia que queria ficar com a padaria, mas isto é uma vida de trabalho muito duro, sem descanso. Sempre tivemos receio e não colocámos empregados. Agora fica difícil continuar, apesar de eu gostar muito deste trabalho. Um dia vamos ter de parar.

Por outro lado, cada vez sobra mais pão. Tudo sobe. Fica cada vez mais difícil. As pessoas também têm outros gostos: algumas gostam do nosso pão, mas outras preferem coisas diferentes, novos tipos de pão, e nós só podemos fazer este.

Ao longo dos anos, o que foi mudando? O pão continua a ser feito da mesma forma ou houve adaptações aos novos tempos?

O pão continua a ser feito da mesma forma, com farinha, água, fermento e sal. É claro que as farinhas são diferentes, as de antigamente tinham outro sabor, mas o resto é praticamente o mesmo.

Os papos-secos ainda os fazemos como o avô do meu marido ensinou e, por isso, é demorado e ainda dá muito trabalho. O que é diferente é o forno. Antigamente era um forno de alvenaria, tinha muitas limitações a cozer o pão, só conseguíamos fazer duas fornadas. Agora é um forno a lenha na mesma, mas só temos de pôr lenha na caldeira e dá para estar sempre pronto para cozer.

Todos os dias, ao final da tarde, há muitas famílias à espera da vossa carrinha. O que continua a motivá-la, tantos anos depois, a manter esta tradição viva?

Pois, cada vez é mais difícil. A motivação vem mais do passado que do presente. São muitos anos e a motivação vem de lembrar de tudo o que já passámos aqui e conseguimos ultrapassar. É verdade que nos custa pensar no depois, pois esta sempre foi a nossa vida. Aqui passámos momentos difíceis, mas também muitas alegrias. Tem sido uma vida de trabalho e é difícil encarar a vida sem o trabalho.

Mas agora tenho uma netinha, tenho de pensar em ter tempo para ela também e para estar com os meus filhos.

Compreendemos, Emília. A nossa aldeia sem a vossa Padaria perde algo muito difícil de substituir. Perde também um bocadinho da sua alegria, da sua vida e da sua alma. A carrinha a apitar pelas ruas ao fim do dia traz alegria a muita gente e deixará muitas saudades.

Fazemos votos para que consigam encontrar a melhor decisão para o futuro.

As soon as my husband was old enough, he started kneading the bread and working in the bakery, and he also made deliveries. Later, my father-in-law got a moped and, when my husband got his driving licence, they bought a van.

In 1986, my husband took over the business and, in 1987, after we got married, I started working with him.

It has been a life of dedication and hard work for the whole family. My two children helped us whenever they could outside school and, because of that, we shared many moments together. Even though we were working, it also allowed us to become very close and always help one another.

When my daughter Rita was little, she used to say that she wanted to take over the bakery, but this is a very hard life of work, with no rest. We were always reluctant to take on employees. Now it is becoming difficult to continue, even though I really enjoy this work. One day we will have to stop.

On the other hand, more and more bread is left over. Everything is becoming more expensive. It is getting harder and harder. People also have different tastes: some like our bread, but others prefer different things, new types of bread, and we can only make this one.

Over the years, what has changed? Is the bread still made in the same way, or have there been adaptations to modern times?

The bread is still made in the same way, with flour, water, yeast and salt. Of course, the flours are different; the ones in the past had a different flavour, but the rest is practically the same.

We still make the papos-secos just as my husband's grandfather taught us, and so it takes time and is still a lot of work. What is different is the oven. In the past, it was a masonry oven and had many limitations when baking bread; we could only make two batches. Now it is still a wood-fired oven, but we only have to put wood into the boiler and it can be kept ready for baking all the time.

Every day, at the end of the afternoon, many families are waiting for your van. What continues to motivate you, so many years later, to keep this tradition alive?

Well, it is becoming more and more difficult. The motivation comes more from the past than from the present. There are so many years behind us, and the motivation comes from remembering everything we have been through here and managed to overcome. It is true that it is difficult for us to think about what comes next, because this has always been our life. We have been through difficult times here, but also many happy moments. It has been a life of work, and it is difficult to imagine life without work.

But now I have a little granddaughter. I also have to think about having time for her and for being with my children.

We understand, Emília. Our village without your bakery would lose something very difficult to replace. It would also lose a little of its joy, its life and its soul. The sound of your van's horn as it travels through the streets at the end of the day brings joy to many people and will be greatly missed.

We hope you can find the best decision for the future.

UM NOVO OLHAR SOBRE OS NOSSOS TELHADOS * A NEW LOOK FOR OUR ROOFS



O ano começou com uma visita do **Boa Cama Boa Mesa**, do jornal **Expresso**, que veio conhecer o Chão do Rio e a transformação dos nossos telhados. A 5 de janeiro, o jornalista **Fernando Brandão** publicou o artigo “Alojamento Rural junto à Serra da Estrela renova-se para resistir ao impacto das alterações climáticas”.

A notícia destacou um processo de mudança que nasceu da necessidade de adaptar o Chão do Rio aos fenómenos climáticos extremos, mas que acabou também por renovar a sua imagem. Os nossos telhados, tradicionalmente cobertos de giestas, despiram-se dessa cobertura e ganharam lambrequins decorativos, pintados à cor das janelas de cada casa. Uma mudança pensada para proteger e adaptar, mas que manteve intacta a nossa vontade de continuar a cuidar da identidade do Chão do Rio — e da sua aura de conto de fadas.

*The year began with a visit from **Boa Cama Boa Mesa**, from Portuguese newspaper **Expresso**, who came to discover Chão do Rio and the transformation of our roofs. On 5 January, journalist **Fernando Brandão** published an article entitled “Rural accommodation near Serra da Estrela renews itself to withstand the impact of climate change”.*

The article highlighted a transformation born from the need to adapt Chão do Rio to increasingly extreme weather events, while also renewing its appearance. Our roofs, traditionally covered with heather, were stripped of this natural covering and given decorative lambrequins, painted to match the windows of each house. A change designed to protect and adapt, while preserving our commitment to Chão do Rio's identity — and its fairytale aura.

ACOLHER COM OUTROS SENTIDOS * WELCOMING WITH DIFFERENT SENSES



No dia 14 de janeiro, tivemos o privilégio de receber no Chão do Rio a ACAPO – Associação dos Cegos e Amblíopes de Portugal, numa sessão que nos ensinou a orientar e acolher pessoas cegas ou com baixa visão de forma mais consciente, respeitosa e segura.

Foi uma partilha muito rica, prática e transformadora, que nos desafiou a olhar o nosso espaço — e a experiência de quem nos visita — com outros sentidos.

Um momento importante no nosso caminho para tornar o Chão do Rio cada vez mais acessível e inclusivo.

On 14 January, we had the privilege of welcoming ACAPO – the Portuguese Association for the Blind and Visually Impaired to Chão do Rio. They taught us how to guide and welcome blind and visually impaired guests in a more conscious, respectful and safe way.

It was a truly enriching, practical and transformative experience, encouraging us to look at our space — and at the experience of those who visit us — through different senses.

An important step in our journey towards making Chão do Rio an increasingly accessible and inclusive place.



FEVEREIRO * FEBRUARY

UM 9,7 QUE É DE TODOS NÓS * A 9.7 THAT BELONGS TO ALL OF US

Em fevereiro, recebemos uma notícia que nos deixou particularmente felizes: 9,7/10 na [Booking.com](https://www.booking.com), resultado das avaliações dos nossos hóspedes.

Mais do que uma classificação, recebemos este número como um reconhecimento do trabalho de toda a equipa do Chão do Rio — das pequenas atenções aos cuidados que muitas vezes acontecem longe dos olhos de quem nos visita, mas que fazem a diferença na experiência de cada estadia.

Este 9,7 é, sobretudo, da nossa equipa. É também um enorme incentivo para continuarmos a fazer as coisas com o mesmo cuidado, dedicação e vontade de bem receber.

In February, we received some news that made us particularly happy: a 9.7/10 rating on [Booking.com](https://www.booking.com), based on our guests' reviews.

More than a score, we see this number as recognition of the work of the entire Chão do Rio team — from the little details to the care that often happens behind the scenes, but makes all the difference to each guest's experience.

This 9.7 belongs, above all, to our team. And it is a wonderful encouragement to keep doing things with the same care, dedication and genuine hospitality.



SUSTENTABILIDADE ANO APÓS ANO * SUSTAINABILITY, YEAR AFTER YEAR



Em fevereiro, recebemos também a revalidação da certificação Biosphere Responsible Tourism, que nos acompanha, ano após ano, desde 2018.

Mais do que uma certificação, este é um processo de melhoria contínua, que nos desafia a avaliar o nosso trabalho, a definir novos objetivos e a procurar fazer sempre melhor em cada uma das dimensões dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

É também uma forma de olhar para o caminho que temos percorrido — e para aquele que ainda queremos percorrer — mantendo a sustentabilidade como parte integrante da identidade e das decisões do Chão do Rio.

In February, we also received the renewal of our Biosphere Responsible Tourism certification, which has accompanied us year after year since 2018.

More than a certification, it is a process of continuous improvement, challenging us to assess our work, set new goals and keep striving to do better across each of the 17 Sustainable Development Goals (SDGs).

It is also an opportunity to reflect on the path we have travelled — and the one still ahead — keeping sustainability at the heart of Chão do Rio's identity and decisions.

UM ROTEIRO À DESCOBERTA DO QUEIJO SERRA DA ESTRELA * A JOURNEY TO DISCOVER SERRA DA ESTRELA CHEESE



Entre 14 e 17 de fevereiro, a **Feira do Queijo de Seia** foi o pretexto para um roteiro pela região, integrado em várias emissões do programa Boa Cama Boa Mesa, na SIC e SIC Notícias, dedicado a celebrar o queijo e os sabores da Serra da Estrela.

O Chão do Rio foi o ponto de partida para este roteiro, que passou também pelo Observatório Astronómico de Travancinha, onde houve lugar a uma sessão de observação de estrelas. A Quinta do São Gião, produtora de queijo e nossa fornecedora, teve a missão de dar a conhecer a verdadeira estrela do programa: o Queijo Serra da Estrela.

No Chão do Rio, houve ainda espaço para mostrar a transformação dos nossos telhados e dar a conhecer um pouco da experiência de ligação à natureza e ao mundo rural que procuramos proporcionar a quem nos visita.

*From 14 to 17 February, the **Seia Cheese Fair** provided the context for a journey through the region, featured in several episodes of Boa Cama Boa Mesa, broadcast on SIC and SIC Notícias, celebrating the flavours and traditions of Serra da Estrela.*

Chão do Rio was the starting point for this journey, which also included a stargazing session at the Travancinha Astronomical Observatory. Quinta do Sãogião, cheese producer and one of our suppliers, had the honour of introducing the true star of the programme: Serra da Estrela cheese.

At Chão do Rio, there was also an opportunity to share the story behind the transformation of our roofs and to give viewers a glimpse of the connection with nature and rural life that we seek to offer our guests.

DUAS VOZES, UMA EXPERIÊNCIA * TWO VOICES, ONE EXPERIENCE



No dia 26 de fevereiro, o Chão do Rio foi convidado pela CIM Beiras e Serra da Estrela a realizar uma apresentação no palco do seu stand, no âmbito da BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa. No mesmo painel foram também apresentados dois projetos que nos são muito próximos: o Geopark Estrela e o Observatório Astronómico de Travancinha.

Desta vez, o Chão do Rio foi apresentado a duas vozes. Catarina Vieira e Sofia Borges partilharam com a plateia, com uma paixão redobrada, aquilo que torna esta experiência tão especial: o lugar, as pessoas, a natureza e a vontade de criar uma forma diferente de receber.

E porque há coisas que se explicam melhor quando podem ser saboreadas, a apresentação terminou com a partilha de algumas das delícias que integram o cabaz de pequeno-almoço do Chão do Rio. Por alguns momentos, foi possível não só ouvir falar do Chão do Rio, mas também saboreá-lo.

On 26 February, Chão do Rio was invited by CIM Beiras e Serra da Estrela to give a presentation on the stage of its stand at BTL – Lisbon Tourism Fair. The same panel also featured two projects that are particularly close to us: Estrela Geopark and the Travancinha Astronomical Observatory.

This time, Chão do Rio was presented in two voices. Catarina Vieira and Sofia Borges shared with the audience, with twice the passion, what makes this experience so special: the place, the people, nature and the desire to create a different way of welcoming guests.

And because some things are better explained when they can be tasted, the presentation ended with a selection of treats from the Chão do Rio breakfast basket. For a few moments, the audience could not only hear about Chão do Rio, but also taste it.

O CHÃO DO RIO SUBIU À SERRA * CHÃO DO RIO WENT UP TO SERRA DA ESTRELA

No dia 12 de março, trocámos por um dia os papéis de quem recebe pelos de quem parte à descoberta. Levámos toda a equipa a conhecer alguns dos lugares da Serra da Estrela que tantas vezes recomendamos aos nossos hóspedes.

Encontrámos a serra ainda pintada de branco em alguns lugares e seguimos até ao Sabugueiro, descendo depois até Loriga, onde fizemos um piquenique e visitámos a sua praia fluvial. Passámos ainda pela praia fluvial de Lapa dos Dinheiros, antes de regressarmos ao Chão do Rio.

Foi um dia de descoberta, de partilha e, sobretudo, de tempo passado juntos. Uma oportunidade para fortalecer os laços da equipa e conhecer melhor o território que temos o privilégio de recomendar a quem nos visita.

Porque acreditamos que receber bem também passa por conhecer — e viver — os lugares que partilhamos.



On 12 March, we swapped our usual role as hosts for a day of discovery, exploring some of the places in the Serra da Estrela that we so often recommend to our guests.

We found the mountains still covered in patches of snow and made our way to Sabugueiro, before descending to Loriga, where we had a picnic and visited its river beach. We also stopped at the Lapa dos Dinheiros river beach, before returning to Chão do Rio.

It was a day of discovery, sharing and, above all, spending time together. An opportunity to strengthen our team bonds and get to know better the territory we are lucky enough to recommend to our guests.

Because we believe that welcoming people well also means knowing — and experiencing — the places we share with them.





66

ABRIL * APRIL

AGRICULTURA REGENERATIVA E TURISMO * REGENERATIVE AGRICULTURE AND TOURISM

No dia 22 de abril, Dia Mundial da Terra, o Chão do Rio integrou o painel da conferência “Agricultura Regenerativa, Sustentabilidade e Turismo”, que decorreu na Quinta do Sampaio, no Cartaxo — uma quinta de produção de vinho em modo de agricultura regenerativa — numa iniciativa organizada conjuntamente pela Quinta do Sampaio e pelo jornal Expresso.

A conferência reuniu diferentes perspetivas em torno da agricultura regenerativa e da sua relação com a sustentabilidade, a competitividade e o turismo, organizando-se em dois painéis: “Agricultura Regenerativa, Sustentabilidade e Competitividade” e “Agricultura Regenerativa e Sustentabilidade no Turismo”. Foi neste segundo painel que o Chão do Rio participou, representado por Catarina Vieira, apresentando o projeto de regeneração ambiental Floresta da Esperança e a forma como este se articula com a experiência de turismo oferecida no Chão do Rio.

O painel contou também com Carlos Brito, responsável pelo Plano de Comunicação do Parque Natural Regional do Vale do Tua, Cátia Godinho, do Turismo de Portugal, e João Rodrigues, fundador do Projeto Matéria.

On 22 April, Earth Day, Chão do Rio took part in the panel discussion of the conference “Regenerative Agriculture, Sustainability and Tourism”, held at Quinta do Sampaio, in Cartaxo — a wine-producing estate practising regenerative agriculture — and jointly organised by Quinta do Sampaio and Expresso newspaper.

The conference brought together different perspectives on regenerative agriculture and its relationship with sustainability, competitiveness and tourism, and was structured around two panels: “Regenerative Agriculture, Sustainability and Competitiveness” and “Regenerative Agriculture and Sustainability in Tourism”.

It was in the latter panel that Chão do Rio took part, represented by Catarina Vieira, presenting the Floresta da Esperança (Forest of Hope) environmental regeneration project and how it connects with the tourism experience offered at Chão do Rio.

The panel also featured Carlos Brito, responsible for the Communication Plan of the Vale do Tua Regional Natural Park, Cátia Godinho, from Turismo de Portugal, and João Rodrigues, founder of Projeto Matéria.



ENTRE AS CINCO MELHORES ESTADIAS PARA FAMÍLIAS * *AMONG THE FIVE BEST FAMILY STAYS*

Em abril, recebemos uma notícia que nos deixou especialmente felizes: o Chão do Rio ficou entre as cinco estadias recomendadas, entre 40 nomeadas, nos Pumpkin Awards 2025, na categoria Melhor Estadia para Famílias – Glamping e Turismo Rural.

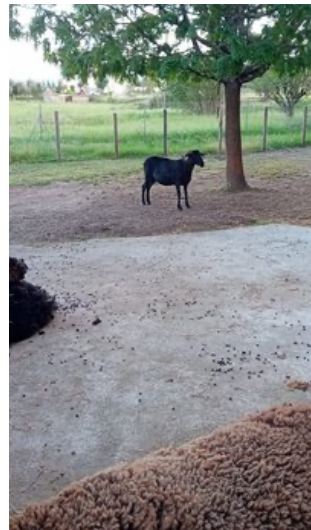


Os Pumpkin Awards distinguem projetos, serviços e iniciativas que contribuem para tornar o dia das famílias mais feliz. Estar entre os cinco escolhidos nesta categoria é, para nós, um reconhecimento muito especial, porque as famílias fazem parte da história e da identidade do Chão do Rio. Mais do que uma distinção, é um incentivo para continuarmos a criar um lugar onde miúdos e graúdos possam abrandar, brincar, descobrir e viver juntos a natureza e o mundo rural.

In April, we received some wonderful news: Chão do Rio was named among the top five recommended stays, out of 40 nominees, in the 2025 Pumpkin Awards, in the category Best Family Stay – Glamping & Rural Tourism.

The Pumpkin Awards celebrate projects, services and initiatives that help make family life happier. Being among the five selected in this category is especially meaningful to us, as families have always been an important part of Chão do Rio's story and identity. More than an award, it is an encouragement to keep creating a place where children and grown-ups can slow down, play, discover and experience nature and rural life together.

DIA DE TOSQUIA * SHEARING DAY



Com a chegada da primavera, chegou também a altura de a Amora e a Mel receberem a visita do tosquiador.

A tosquia é um momento importante no calendário de quem cria ovelhas e, no Chão do Rio, é também uma oportunidade para os nossos hóspedes conhecerem um pouco mais dos ritmos e das práticas do mundo rural.

Entre lâ, tesouras e muita curiosidade, as nossas duas ovelhas da Serra da Estrela ficaram prontas para os dias mais quentes.

With the arrival of spring came the time for Amora and Mel to welcome the shearer.

Shearing is an important moment in the calendar of anyone who keeps sheep and, at Chão do Rio, it is also an opportunity for our guests to discover a little more about the rhythms and traditions of rural life.

Between wool, shears and plenty of curiosity, our two Serra da Estrela sheep were ready for the warmer days.

“

MAIO * MAY

TURISMO QUE CUIDA * *TOURISM THAT CARES*



No dia 11 de maio, o Chão do Rio participou no webinar “Transformar o Mundo, o Poder dos ODS”, organizado pela ESEC – Escola Superior de Educação de Coimbra. O seminário dedicou-se ao papel dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) na resposta do turismo às alterações climáticas e aos desafios da sustentabilidade.

Entre as cinco comunicações apresentadas esteve “Turismo que cuida, da sustentabilidade à regeneração – o caso Chão do Rio”, apresentada por Catarina Vieira, que partilhou o percurso do Chão do Rio e a forma como a sustentabilidade pode evoluir para uma abordagem regenerativa.

Para quem quiser conhecer melhor esta experiência, o webinar ficou gravado e está disponível em streaming no canal de YouTube da ESEC.

On 11 May, Chão do Rio took part in the webinar “Transforming the World, the Power of the SDGs”, organised by ESEC – Coimbra School of Education. The seminar explored the role of the Sustainable Development Goals (SDGs) in the tourism sector’s response to climate change and sustainability challenges.

Among the five presentations was “Tourism that cares, from sustainability to regeneration – the Chão do Rio case”, presented by Catarina Vieira, who shared Chão do Rio’s journey and how sustainability can evolve into a regenerative approach.

For those who would like to learn more about this experience, the webinar was recorded and remains available to watch on ESEC’s YouTube channel.

”

JUNHO * JUNE

A MELISSA FICA DE SERVIÇO * *MELISSA STAYS ON DUTY*

Em junho, a Melissa chegou ao Chão do Rio. A nossa nova assistente virtual está agora disponível no nosso site, junto ao motor de reservas, através de um ícone onde pode ser contactada a qualquer hora do dia ou da noite.

A Melissa consegue identificar as datas e alojamentos disponíveis, verificar quais têm capacidade para a estadia pretendida e indicar o respetivo valor. Mas não fica por aqui: também pode responder às dúvidas dos nossos hóspedes sobre as características das casas e as condições da estadia.

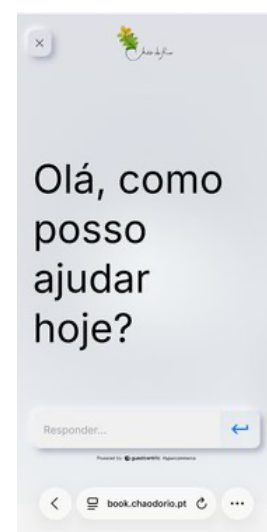
Enquanto nós continuamos a cuidar da piscina biológica, dos jardins, dos animais e das casas que vos recebem, a Melissa fica de serviço — pronta para ajudar quem está a planear uma escapadinha à natureza, seja qual for a hora. Experimente conversar com a Melissa no nosso motor de reservas.

Our new virtual assistant is now available on our website, next to the booking engine, through an icon that can be clicked at any time of day or night.

Melissa can identify available dates and accommodation, check which houses have the capacity required for a particular stay and provide the corresponding price. But that’s not all: she can also answer guests’ questions about the features of our houses and the conditions of their stay.

While we continue to look after the natural swimming pool, gardens, animals and the houses that welcome you, Melissa stays on duty — ready to help anyone planning a getaway into nature, whatever the time of day.

Try chatting with Melissa through our booking engine.



UMA PONTE PARA A GALIZA * A BRIDGE TO GALICIA

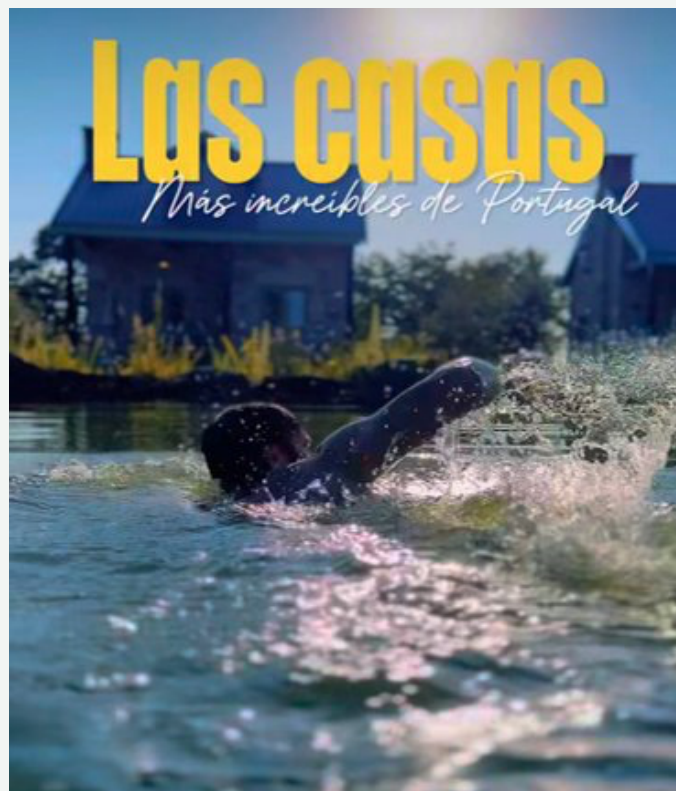
Entre 29 de junho e 1 de julho, recebemos no Chão do Rio Olaya López Alonso, criadora de conteúdo espanhola da comunidade @olayismo, dedicada sobretudo à maternidade, à vida em família e a experiências para fazer com crianças.

Ainda grávida e acompanhada pelo marido, pelo filho Nico e pelo seu cão, Olaya viveu durante alguns dias a experiência de ficar no Chão do Rio e conhecer a nossa aldeia e a região.

Houve tempo para descobrir Travancinha, onde o baloço e o Observatório Astronómico despertaram especial entusiasmo, e para explorar a região, incluindo a praia fluvial de Lapa dos Dinheiros. No Chão do Rio, foram sobretudo a piscina, a cozinha de lama e, claro, o Luar que conquistaram o pequeno Nico.

A família registou a sua estadia em vídeo e partilhou-a com a sua comunidade, proporcionando ao Chão do Rio uma significativa chegada ao mercado espanhol. Nos dias seguintes, chegaram a registar-se cerca de cinco dezenas de visitas diárias ao nosso site vindas de Espanha, com especial expressão na Galiza — uma região que nos é particularmente próxima e onde gostaríamos de chegar a mais famílias.

Mais do que uma visita, foi uma pequena ponte entre dois territórios vizinhos, feita de natureza, família e vontade de descobrir novos lugares.



From 29 June to 1 July, we welcomed Olaya López Alonso, a Spanish content creator behind @olayismo, a community focused mainly on motherhood, family life and experiences to enjoy with children.

Still pregnant and travelling with her husband, her son Nico and their dog, Olaya spent a few days experiencing Chão do Rio and discovering our village and the surrounding region.

There was time to explore Travancinha, where the swing and the Astronomical Observatory were particular highlights, as well as the wider region, including Lapa dos Dinheiros river beach. At Chão do Rio, it was above all the swimming pool, mud kitchen and, of course, Luar that captured little Nico's heart.

The family recorded their stay and shared their experience with their community, bringing significant visibility to Chão do Rio among the Spanish market. In the days that followed, our website recorded as many as around fifty daily visits from Spain, with particularly strong interest from Galicia — a region that is geographically close to us and where we would love to welcome more families.

More than a visit, it was a small bridge between two neighbouring territories, built through nature, family and the desire to discover new places.

