



SOLFÉRIAS
viajar aproxima

Guia de Viagem

Descubra a 
madeira

Documentação necessária:	Bilhete de Identidade ou Cartão de cidadão
Diferença horária:	Portugal Continental GMT +0
Designação oficial:	Região Autónoma da Madeira
Capital:	Funchal
Língua oficial:	Português
População:	267.785 Habitantes (2011)
Moeda:	Euro
Religião:	Católica
Horários de trabalho:	Bancos Segunda a sexta das 08h30 às 15h00 Comércio Segunda a sexta das 09h00 às 13h00 e das 15h00 às 19h00 Sábados das 9h00 às 13h00
Medicação:	Sem medicação obrigatória
Electricidade:	220 V
Código Telefónico:	00351
Sítio Oficial de Turismo:	www.visitmadeira.pt e www.madeiraallyear.com

Pagamentos:	Os principais cartões de crédito são aceites na maioria dos estabelecimentos comerciais, restaurantes e hotéis.
Clima:	<p>A sua posição geográfica privilegiada e a sua orografia montanhosa conferem à ilha da Madeira uma espantosa amenidade climática, com temperaturas médias muito suaves, que oscilam entre os 25° C no verão e os 17° C no inverno, aliadas a uma humidade moderada.</p> <p>Por influência da corrente quente do Golfo do México, a água do mar é igualmente temperada, apresentando médias no verão de 22°C e de 18°C no inverno.</p>
Situação geográfica:	<p>O arquipélago da Madeira situa-se na placa africana, no oceano Atlântico, entre 30° e 33° de latitude norte, quase à mesma latitude de Casablanca; a 978 km a sudoeste de Lisboa, cerca de 700 km a oeste da costa africana e 450 km a norte das ilhas Canárias.</p> <p>A cidade do Funchal, capital da ilha da Madeira, tem acesso por via marítima, através de um porto com uma moderna gare que se destaca no panorama nacional pelo número de cruzeiros que aqui desembarcam, representando mais de meio milhão de passageiros por ano. Além da madeira, as restantes ilhas constituem reservas naturais.</p>
História:	<p>A ilha da Madeira foi descoberta pelos navegadores portugueses Tristão Vaz Teixeira, Bartolomeu Perestrelo e João Gonçalves Zarco em 1419, que a apelidaram de 'Madeira' devido à abundância desta matéria-prima.</p> <p>Tendo sido notadas as potencialidades das ilhas, bem como a importância estratégica destas, iniciou-se, por volta de 1425, a sua colonização.</p> <p>No início do seu povoamento foram introduzidas algumas culturas agrícolas como a cana-de-açúcar, que rapidamente conferiu à metrópole funchalense uma franca prosperidade económica. Este facto levou a que na segunda metade do século XV, a cidade do Funchal se tenha tornado num porto de escala obrigatório para as rotas comerciais europeias.</p> <p>Os séculos XVII e XVIII ficaram marcados pelo aparecimento de uma nova cultura que impulsionaria novamente a economia da Madeira: o vinho.</p> <p>Ao longo dos séculos XIX e XX, a Madeira floresceu para o nascimento do sector turístico, tornando-se rapidamente numa referência obrigatória para a aristocracia europeia que aqui fixou residência</p>

temporária, atraída pelas qualidades terapêuticas naturais da ilha.

Em 1976, a Madeira passou a ser uma Região Autónoma da República Portuguesa, ganhando assim poder legislativo.

Como ir: Voos diretos com a TAP à partida de Lisboa ou Porto

Tempo de voo: +/- 01h30

Taxa turística: Ecotaxa turística no Município de Santa Cruz: 1 EUR por hóspede e noite, até ao máximo de 5 dormidas seguidas em cada estadia, paga localmente no Empreendimento Turístico. Estão isentos crianças e jovens até aos 17 anos inclusive e hóspedes cuja estadia seja oferecida pelo Empreendimento Turístico. Isenção para o resto do Arquipélago.

Gastronomia: Em pleno Atlântico, os peixes e mariscos do arquipélago são saborosos e cozinhados com tradição, como os filetes de peixe-espada preto ou bifes de atum, acompanhados com o estaladiço milho frito; ou ainda o polvo e mariscos deliciosos, a começar nas lapas, caramujos e muitos outros. Nas carnes, o prato mais tradicional é a famosa espetada de carne de vaca em pau de loureiro, que lhe confere um sabor inconfundível. Lugar de clima excecional, na Madeira existe grande variedade de culturas, com lugar para a cana-de-açúcar e frutos tropicais, presentes em bebidas e delicadas sobremesas. O famoso vinho da Madeira, bebido como aperitivo ou digestivo, vai bem com o tradicional bolo de mel. É também com a cana-de-açúcar que se faz a aguardente da célebre bebida típica, a poncha. Falta falar do bolo do caco. Só que este não é um bolo, mas um pão que, por ser cozido sobre um bocado de telha, foi assim denominado. É com batata-doce que se faz o pão caseiro na Madeira: as apetitosas rosquilhas de batata-doce. Se for ao Porto Santo, outra ilha abençoada para a vida à beira-mar, desfrute da maravilhosa praia de areia amarela com propriedades terapêuticas. Deixe-se embalar pela memória dos repastos e dos bons momentos vividos no arquipélago da Madeira.

Principais feriados:

1 de janeiro	Dia de Ano Novo
25 de abril	Dia da Liberdade
1 de maio	Dia do Trabalhador
10 de junho	Dia de Camões e de Portugal
1 de julho	Dia da Região Autónoma da Madeira
15 de agosto	Assunção de Nossa Senhora
21 de agosto	Dia da Cidade do Funchal
25 de dezembro	Dia de Natal

Mais informações úteis em:

www.visitmadeira.pt/pt-pt/info-uteis
www.madeiraallyear.com



SOLFÉRIAS

viajar aproxima

www.solferias.pt | Solférias Operador Turístico | Rua Soeiro Pereira Gomes, Lote 1, 1-B |



1600-196 Lisboa | NIPC: 503 339 938 | RNAVT nº 1989