

Restaurante em Moinhos de Almocharife (Soure) só recebe clientes mediante marcação

“O Pescador” celebrou 14 anos ao som do fado e com muitos amigos

D.B.

Uma casa cheia de amigos e clientes, petiscos e boa comida, acompanhados por fado ao vivo foram os ingredientes que fizeram com que o restaurante “O Pescador”, em Soure, celebrasse com muita alegria, no passado domingo (12), os seus 14 anos de actividade.

Carlos Silva, proprietário do espaço, disse sentir-se “orgulhoso” durante uma tarde que foi “fantástica e de muita alegria”. Afinal, são 14 anos, sempre a servir o melhor da cozinha tradicional e regional portuguesa, onde os peixes do rio assumem um claro destaque.

A animar a refeição, e pela tarde fora, estiveram a jovens fadistas Soraia Cardoso (finalista do programa de talentos da RTP, The Voice) e Beatriz Lopes (a dar os

primeiros passos na carreira, com apenas 17 anos).

O aniversário cumpre-se, oficialmente, hoje, e o empresário afirma que este é uma comemoração especial, devido ao trabalho e dedicação ao longo destes anos. “Estando num sítio afastado, longe dos locais de boas acessibilidades e onde ninguém conhece a casa, é muito mais complicado”, reconhece o empresário, adiantando que o estabelecimento, que fica localizado “no extremo do concelho de Soure, tem pouco reconhecimento por parte da Câmara Municipal, algo que é compensado pelas medalhas que as pessoas que vêm de fora dão”. Essas “medalhas” são os quilómetros percorridos de propósito pelos muitos clientes fiéis, que vão até à localidade de Moinho do Almocharife, apreciar as iguarias



“O Pescador” celebrou 14 anos e caracteriza-se por servir comida regional, onde as enguias e os peixes do rio assumem o principal destaque

únicas da cozinha regional d’ “O Pescador”. Além da boa comida, a paisagem envolvente do restaurante, nas margens do Mondego, consegue conquistar clientes de várias idades, localidades e estratos sociais.

E porquê passar no concelho de Soure e parar neste restaurante? Pelas maravilhosas enguias, fritas

ou grelhadas; pelo arroz de lampreia e o sável frito de escabeche (nos primeiros meses do ano); pela feijoada da camarão (o prato principal do evento de domingo), a chanfana de javali, as caras de bacalhau panadas com arroz de feijão, entre outros inúmeros petiscos.

O restaurante trabalha apenas por marcação, de

preferência, com 48 horas de antecedência, porque “todos os produtos são frescos e, por isso, é necessário ter tempo de os adquirir, preparar e confeccionar em condições”, explica Carlos Silva, adiantando que “tudo o que é preparado no restaurante tem um toque especial, é confeccionado de forma diferente, e talvez seja isso que acaba por trazer aqui as pessoas”.

Neste dia especial, a gerência quis “proporcionar uma tarde diferente aos clientes e amigos”, ao som de fado e com bom convívio.

“O Pescador” está aberto todos os dias ao almoço e jantar, à excepção da segunda-feira à tarde. A sala de refeições tem capacidade para 46 pessoas, estando disponível para receber grupos para ocasiões especiais.

A cooperativa farmacêutica está sediada em Coimbra

Prémio de reabilitação urbana distingue Cooperativa Plural

O Prémio Nacional de Reabilitação Urbana (PNRU) para o melhor projecto de serviços e comércio acaba de distinguir as novas instalações da cooperativa farmacêutica Plural (Coimbra).

Lisboa, Porto e Coimbra são os municípios onde estão localizados os projectos vencedores da sétima edição do PNRU, à qual concorreram 80 candidaturas oriundas de 20 concelhos.

A cerimónia de atribuição dos galardões decorreu, na semana passada, no Museu dos Coches, em Lisboa.

Em Agosto de 2017, o líder do Município de Coimbra, Manuel Machado, enalteceu o resultado da “excelente aposta” da Cooperativa Plural numa operação de regeneração urbana inerente à mudança de instalações.

A Plural – Cooperativa Farmacêutica, que investiu oito milhões de euros na

operação, transferiu a respectiva sede da Estrada de Eiras para a antiga fábrica da cerveja Topázio (situada entre o Loreto e a Pedrulha).

Luís Miguel Silvestre, presidente da Plural, considerou que a Câmara conimbricense cumpriu satisfatoriamente “o seu papel” enquanto autarquia interlocutora da entidade dedicada à actividade de grossista no circuito do medicamento.

Luís Silvestre venceu o desejo da cooperativa no sentido de manter o aspecto arquitectónico da antiga fábrica da Topázio e de privilegiar o aproveitamento da luz natural.

Segundo o arquitecto Alexandre Dias, “a forte relação” do móvel com a antiga Estrada Nacional n.º 01 estabelece-se através de um alçado principal (paralelo à via), “com uma linguagem marcada-

mente modernista”.

O PNRU visa “reconhecer, premiar e divulgar a excelência” na renovação das cidades portuguesas, afirmando-se, “actualmente como a mais prestigiada distinção” na área da reabilitação do edificado e requalificação dos territórios em Portugal, de acordo com a organização.

O galardão foi instituído pela Vida Imobiliária e pela Promevi.

Trabalhos ficarão patentes no certame e na Casa da Cultura de Cantanhede

1.ª Bienal de Arte é uma das novidades da Expofacic 2019

A Expofacic, em Cantanhede, continua a inovar e a mostrar porque é considerado como o maior e melhor certame da região e nesta sua 29.ª edição vai promover a sua primeira Bienal de Arte.

O objectivo, segundo a Comissão Organizadora, passa pela “divulgação e a promoção das artes plásticas, conjugando a Bienal de Arte com outras actividades que sobre o mesmo tema decorrerão no certame,

designadamente a exposição sobre a obra de Mário Silva”.

O evento, que decorre de 25 de Julho a 04 de Agosto, no Parque Expo-Desportivo de S. Mateus, continua assim a surpreender os visitantes, dando início agora a uma actividade que, no futuro, se realizará a cada dois anos, com exposição dos trabalhos a concurso na Expofacic e na Casa Municipal da Cultura de Cantanhede, “dando a conhecer ao público

a mais variada produção de artistas portugueses e estrangeiros”, revela a organização.

A “1.ª Bienal de Arte da Expofacic” terá tema livre e a exposição estará patente na Expofacic 2019 e posteriormente na Casa Municipal da Cultura de Cantanhede.

Podem candidatar-se a esta iniciativa cultural artistas de ambos os sexos, com nacionalidade portuguesa ou estrangeira, sendo admitidas nesta primeira

edição as áreas artísticas da pintura e do desenho.

O júri será constituído por cinco elementos, entre eles, a presidente da Câmara Municipal de Cantanhede e presidente da Comissão Organizadora da Expofacic, Helena Teodósio; o vice-presidente da Câmara Municipal de Cantanhede e vereador da Cultura, Pedro Cardoso; e o presidente do Conselho de Administração INOVA, Idalécio Oliveira.

No âmbito da “1.ª Bienal de Arte da Expofacic” serão atribuídos três prémios, no valor 2 500 euros para o primeiro classificado; 2 000, euros para o segundo lugar e 1 500 euros para a terceira posição do pódio.

O regulamento e informação sobre os prazos da “1.ª Bienal de Arte” devem ser solicitados através do endereço de e-mail expofacic@inova-em.pt.

BREVES

Governo anuncia 20 milhões para a defesa da floresta

Os apoios disponibilizados pelo Governo para reforçar a defesa da floresta contra pragas e doenças tem já candidaturas abertas e ascende aos 20 milhões de euros. O concurso “apoia investimentos na prevenção e controlo de agentes bióticos nocivos com escala territorial relevante, e circunscritos a determinadas áreas críticas e prioritárias, para o pinheiro bravo, pinheiro manso, sobreiro e azinheira, castanheiro e eucalipto”, revela o Estado, em comunicado. As áreas prioritárias estão identificadas e entre as pragas abrangidas está a processionária do pinheiro, a vespa das galhas do castanheiro, o gorgulho do eucalipto e ainda o nemátodo da madeira do pinheiro. O apoio é financiado pelo Programa de Desenvolvimento Rural-PDR2020, sendo a verba distribuída pelos cinco sistemas florestais já mencionados, entre oito e dois milhões de euros. Cada beneficiário pode apresentar até três candidaturas (uma por cada sistema) e, no caso dos povoamentos mistos, com excepção do sistema florestal sobreiro e azinheira, poderão ser submetidas duas candidaturas, uma por cada espécie. As candidaturas decorrem até 28 de Junho.

“Nutrir à Grande”, da Cáritas, vence concurso

O projecto “Nutrir à Grande”, da Cáritas Diocesana de Coimbra, foi um dos vencedores da última edição do concurso dinamizado pela Fundação Jumbo para a Juventude. Trata-se de um projecto de educação alimentar destinado, principalmente, a crianças e adolescentes entre os seis e os 14 anos, visando a transmissão de conhecimentos e a aquisição de competências relacionadas com a prática de uma alimentação saudável, com recurso a actividades/estruturas lúdico-pedagógicas.

Empreendedorismo no Miguel Torga aprovado pela A3ES

O Instituto Superior de Miguel Torga (ISMT) tem mais um curso de 1.º ciclo aprovado pela A3ES (Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior), neste caso, trata-se da licenciatura em Empreendedorismo. O curso, na área da gestão, e com 180 créditos, “vem aumentar o número de cursos do ISMT na área das Ciências Empresariais, que tem constituído uma forte aposta na estratégia de desenvolvimento do Instituto”, revela. A licenciatura tem “um carácter inovador pretende ter um cunho muito prático”.