

BREVES

IDOSO MORRE ATROPELADO

GUIMARÃES Um homem morreu atropelado, ontem à noite, em Conde, concelho de Guimarães.

A vítima, com 80 anos, foi colhida por um carro, à porta de casa e teve morte imediata.

À hora de fecho desta edição ainda estavam no local elemento da GNR a realizar perícias.

Nuno Cerqueira

VIZELA PROMOVE VISITAS GUIADAS

TURISMO A Câmara Municipal vai levar a efeito um conjunto de visitas guiadas a locais de interesse turístico, tanto na cidade como no concelho, de 5 a 9 de novembro.

Segundo a gestão municipal, as denominadas "Visitas Guiadas Vizela Turismo" assumem especial importância na dinamização e promoção turística de Vizela. Em 2018 evidencia-se a história, o património, a cultura, espaços de lazer e os vinhos, aos quais se junta o bolinhol.

A participação é gratuita, contudo a inscrição é obrigatória, pelo que as pessoas interessadas em participar nesta iniciativa deverão inscrever-se até 3 dias úteis antes da realização das visitas, dirigindo-se pessoalmente à Loja Interativa de Turismo, sita na Rua Dr. Alfredo Pinto, n.º42 ou através do telefone 253 489 644. O limite de pessoas por visita são 20.

De referir que, em todas as visitas os participantes serão acompanhados por um elemento do setor do Turismo da Câmara Municipal de Vizela.

JORNADAS MICOLÓGICAS AJUDAM NA IDENTIFICAÇÃO DE COGUMELOS

VIEIRA DO MINHO As VII Jornadas Micológicas realizam-se, no próximo dia 10 de novembro, em Vieira do Minho. Trata-se de uma atividade promovida pela Câmara Municipal de Vieira do Minho no âmbito do Mercado da Castanha e dos Produtos Locais que vai decorrer em Vieira do Minho nos dias 9, 10 e 11 de novembro.

A atividade é gratuita e será orientada pelos monitores da Associação Fonte da Urze, com o intuito de promover a micologia nas suas diversas componentes. É, ainda objetivo destas jornadas fornecer aos participantes informações sobre como colher e identificar as diferentes espécies de cogumelos existentes na Serra da Cabreira.

As Jornadas iniciam, pelas 9h00, do dia 10 de novembro, com a receção dos participantes, em frente a Câmara Municipal, seguindo-se-lhe a saída para a Serra da Cabreira.

Pelas 12h30 realiza-se um almoço de degustação de cogumelos silvestres apanhados na Serra e, para o qual é necessário efetuar inscrição.

Por volta das 15h00 realiza-se, na Câmara Municipal uma sessão de Identificação dos Cogumelos apanhados na Serra da Cabreira.

De salientar que estas jornadas Micológicas contam já com mais de 60 inscritos.

'CEIA IMPROVÁVEL' NO MOSTEIRO DE REFOJOS

Cabeceiras deu a provar receitas beneditinas



Iniciativa decorreu no Mosteiro de S. Miguel de Refojos

Um grupo de 20 pessoas participou, em Cabeceiras de Basto, na Ceia Beneditina Improvável, uma iniciativa no âmbito do programa cultural "Mosteiro de Emoções", que teve como objetivo promover o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, através dos sabores beneditinos, parte da história do concelho, aliando uma estratégia de promoção turística e divulgação do património local e da identidade beneditina.

Durante a ceia, que foi servida no Mosteiro de S. Miguel de Refojos, e que contou com a presença dos chefs Paulo Coutinho Castro (CEO da Portuguesa Table) e Teresa Mendes (também investigadora), foram divulgadas as práticas gastronómicas dos mosteiros beneditinos, nomeadamente do Mosteiro de São Miguel de Refojos.

A Ceia Beneditina organizada pela Câmara Municipal de Cabeceiras de Basto contou com a participação da investigadora Anabela Ramos, que fez a apresentação histórica

dos pratos, cuja ementa, segundo receitas da Ordem Beneditina, era a seguinte: Princípios – rosca ou regueifa, talhadas de presunto de Basto, perrexil e alcarraras; Iguarias – sopas verdes, favas à portuguesa e torresmos lampreados, uma receita portuguesa do séc. XVII; Iguarias doces – arroz doce e ovos reais; Bebidas – Água do Poço e Vinhos Verdes de Cabe-

ceiras de Basto oferecidos pela Adega dos Lebes (tinto) e Casal de Morgade (branco).

A iniciativa contou também com a presença de autarcas, investigadores na área da alimentação, diretores de escolas de hotelaria, especialistas em amesandação, gastrónomos, bloggers e jornalistas. Associaram-se ao evento o presidente da Câmara Municipal, Francisco Alves, e os vereadores Carla Lousada e Pedro Sousa.

Durante a ceia, os comensais tiveram oportunidade de ouvir os chefs

a informar sobre o modo e a forma de aquisição e confeção dos produtos.

Coube a Fátima Oliveira, técnica superior da Câmara Municipal, licenciada em História, falar sobre o espaço onde foi servida a ceia – a antiga cozinha do Mosteiro – dando igualmente nota de outros pormenores da vivência beneditina neste Mosteiro.

Por seu turno, o produtor de vinho Mário Leite, falou sobre o processo de produção, bem como das características do vinho produzido pela Adega dos Lebes.

DESTAQUE

O programa cultural Mosteiro de Emoções, que se desenvolve até julho de 2019, integra 23 atividades relacionadas com múltiplas manifestações artísticas, de exaltação do património mas, também, da tradição e da história. Este assume-se como um vasto e rico programa de animação artística, que pretende dinamizar o Município de Cabeceiras de Basto, colocando em evidência o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, imponente exemplar barroco.



Ceia deu a conhecer receitas beneditinas