

JORNAL **O AMARENSE**

& CADERNO DE TERRAS DE BOURO

CADERNO ESPECIAL

06

21H00

**CARLOS RIBEIRO
E A SUA BANDA**

**06a08
MAIO
2016**

**III Feira do
Cabrito
Biológico**

DA SERRA DO GERÊS

VILA DE TERRAS DE BOURO

07

**17H00 FESTIVAL FOLCLÓRICO
21H30 YMPÉRIO SHOW**

08

**15H00 XIV ENCONTRO DE
TOCADORES DE
CONCERTINAS**

ORGANIZAÇÃO



COFINANCIAMENTO



Presidente da Câmara de Terras de Bouro assume que a agricultura está a rejuvenescer no Concelho

«A nossa aposta passa pela certificação e pela divulgação do cabrito»



A Feira do Cabrito da Serra do Gerês que decorre de 6 a 8 de Maio em Terras de Bouro, começa a assumir-se como um certame «de grande importância para a divulgação das potencialidades rurais, sobretudo da gastronomia, mas também das potencialidades turísticas» do Concelho. Para o Presidente da Câmara, este «é um território de turismo único, onde se conjugam a diversidade paisagística, cultural e patrimonial com o termalismo e o bem-estar, a hotelaria, a restauração e o lazer», assumindo a agricultura «um papel importante», nomeadamente, na fixação de jovens: «temos vários munícipes jovens que encontram na produção e comercialização dos produtos locais, na agricultura e na pecuária a sua fonte de rendimento. O cabrito de produção biológica é um produto de excelência e que tem cada vez mais procura nos circuitos comerciais».

Este já é um certame implementado no Concelho. Quais são as principais novidades da edição deste ano?

A Feira do Cabrito Biológico da Serra do Gerês tem vindo a afirmar-se na estratégia de promoção e projecção do mundo rural e da gastronomia do nosso Concelho. Destaco, na edição deste ano, a qualidade do programa de animação que terá a actuação do artista Carlos Ribeiro e sua banda, a presença do Grupo Musical Ympério Show, um festival folclórico, cantadores ao desafio e o encontro de tocadores de concertinas.

O cabrito da Serra do Gerês poderá assumir-se como um ex-libris do Concelho? De que forma?

A gastronomia assume

cada vez mais um papel importante na promoção turística de um território. Tenho a certeza de que o cabrito da Serra do Gerês, que tem um sabor único, já é um ex-libris da gastronomia do nosso Concelho. A aposta, agora, passa pela certificação e pela divulgação deste produto de grande qualidade. É por isso que iniciámos em 2014 esta Feira do Cabrito e que nesta terceira edição melhoramos o programa de animação e promovemos ainda mais os nossos produtos locais.

Qual acha que pode ser o caminho futuro da Feira? A Feira do Cabrito Biológico da Serra do Gerês é um evento de grande importância para a divulgação das potencialidades rurais, sobretudo

da gastronomia, mas também das potencialidades turísticas do Concelho de Terras de Bouro, onde um produto local, o cabrito de produção biológica, assume o papel principal.

A agricultura e o turismo surgem como oportunidades estratégicas para o desenvolvimento económico e a criação de emprego e devem estar interligados. Terras de Bouro, por si só e também devido à projecção do nome Gerês, é um território de turismo único, onde se conjugam a diversidade paisagística, cultural e patrimonial com o termalismo e o bem-estar, a hotelaria, a restauração e o lazer. Além do turismo, o sector agrícola é um vector fundamental de emprego e de economia familiar. Temos no nosso Concelho muitas famílias que vivem dos rendimentos do trabalho na agricultura, pecuária e silvicultura.

Ora, a Feira do Cabrito enquadra-se neste contexto estratégico e é, sem dúvida, um importante cartaz promocional de Terras de Bouro. Por isso, o futuro desta feira está garantido.

Pode a agricultura ser uma das áreas para fixar jovens em Terras de Bouro? Que ideias tem para isso?

Como já referi, o sector agrícola é um vector fundamental de emprego e de economia familiar. Uma vez que os produtos locais concorrem para a dinamização da agricultura e do turismo, contribuem também para a criação de emprego. Temos vários munícipes jovens que encontram na produção e comercialização dos produtos locais, na agricultura e na pecuária a sua fonte de rendimento. O cabrito de produção biológica é um produto de excelência e que tem cada vez mais procura nos circuitos co-

merciais.

A Câmara Municipal de Terras de Bouro tem promovido o mundo rural e a agricultura, possui um Gabinete de Apoio ao Agricultor com grande dinamismo e organiza eventos, como a Feira de S. Martinho, o Fim-de-Semana Gastronómico, a Feira do Cabrito Biológico da Serra do Gerês e outros que apoia, como a Feira da Chanfana de Cabra da Ermida, que são certames importantes para promover os produtos locais e o emprego e assim fixar mais jovens no concelho.

Qual é o investimento e o retorno que a Feira tem para os cofres da autarquia?

O investimento total da autarquia atinge os quinze mil euros. Mas o retorno para os expositores, para os restaurantes aderentes e para o comércio local deve situar-se nos trinta mil euros. É evidente que estes eventos assumem sempre uma importante componente de dinamização social. Após seis meses de frio, chuva e neve nas terras do Gerês, eis que surge um evento que atrai e concentra milhares de pessoas desejosas de convívio e de diversão. Por isso, o retorno do investimento do Município não é só financeiro mas também social.

Pedro Antunes Pereira
oamarense@gmail.com



07
mai
21:30

Delfim Júnior e Ympério Show

Delfim Júnior & Ympério Show é uma banda que nasceu em 2000, em Arcos de Valdevez. Tem como vocalista Delfim Júnior e a acompanhá-lo estão Carlos "Petardo", Jussa "Xinês", João "Jardel", Jorge "Big J", Pedro "Lampreia" e as bailarinas e cantoras Vera, Júlia e Betty. Os Ympério Show definem-se como "Os Reis do Balanço": «somos uma banda do Minho com bom coração, sempre pronta a animar as romarias por este Portugal fora e também pelos nossos queridos emigrantes. "Os Reis do Balanço" não param, andam sempre na estrada de festa em festa com muita energia», apresentam-se na sua página do Facebook. "Na Dança da Motinha",

"Pintinho Piu", "Carro Louco", "Mota Eléctrica" "Ora Bate Bate" ou "Baile do Bebé" são alguns dos êxitos mais conhecidos de uma banda que «trabalha sempre no sentido de traçar um rumo diferente da música "festiva". O nosso maior objectivo é animar as pessoas porque é para isso mesmo que existem as festas».

A banda vai dar um concerto na edição de 2016 da Feira do Cabrito Biológico do Gerês, no dia 7 de Maio a partir das 21h30, no palco instalado no centro de Terras de Bouro. «Esperamos poder-te encontrar na "estrada" num futuro breve. Um abraço para todos aqueles que nos querem bem!».

P.A.P.



Carlos Ribeiro & sua Banda

06
mai
21:00

Desde 1989 que Carlos Ribeiro, cantor de voz inconfundível, vem a divulgar a música popular portuguesa por todo o país e pelas comunidades portuguesas. Primeiramente conhecido pela sua perspicácia e originalidade nas desgarradas e cantigas ao desafio, Carlos Ribeiro vem-se afirmando fiel ao seu estilo único e com raízes bem tradicionais, não fosse ele um homem do Minho. Conta já com muitos sucessos, entre eles "Choupana Velha", "Treze de Maio" e "A Carta do Emigrante". No entanto, foi o tema "Português Emigrante" que ao fim de 24 anos de carreira, lhe deu maior projecção no panorama musical português, tendo por isso conquistado a tripla platina.

Em 2015 lançou o seu traba-

lho "Tradição e Alegria" que veio definir a identidade e marcar o estilo deste artista português em onze temas inéditos e originais. Recheado de sonoridades bem actuais, este álbum conta com vários duetos de grandes nomes da música portuguesa, entre eles Jorge Ferreira, José Figueiras, Eugénia Oliveira e a sua filha Lara Ribeiro. Este trabalho discográfico foi produzido por Henrique Cedovim, do estúdio de gravação "O Provinciano", que teve um desempenho exímio na produção musical do mesmo. Sem nunca negar as suas raízes, Carlos Ribeiro interpreta temas que nos lembram as tradições, usos e costumes do nosso país, com a alegria e simplicidade que o caracterizam.

P.A.P.

08
mai
15:00

Encontro de Concertinas

Tocadores de concertina de vários pontos da região do Minho mostram os seus dotes musicais no tradicional Encontro de Tocadores de Concertinas e Cantares ao Desafio de Terras de Bouro que, todos os anos, mostra que está bem vivo e para durar. Pelo palco montado na

Praça do Município, no centro da vila de Terras de Bouro, costumam passar mais de 80 tocadores que animam a tarde de domingo.

O objectivo principal destes encontros é «preservar a nossa cultura ligada à música tradicional portuguesa, neste caso, a música do

Minho com o som das concertinas e os cantares ao desafio», refere o Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro, Joaquim Cracel, sublinhando que estes eventos «são um motivo de atractividade turística do Concelho porque o mundo rural e as suas tradições são um exce-

lente cartaz para atrair visitantes a Terras de Bouro».

Para o autarca, o encontro de concertinas e cantares ao desafio «é uma das formas do Concelho mostrar as diversas potencialidades do mundo rural. Outros eventos promovem a gastronomia, a cultura e as vivên-

cias da nossa gente. Na feira juntamos tudo isto dando uma visão global das potencialidades de Terras de Bouro».

Com encontro marcado para as 15 horas, os tocadores à medida que chegam fazem a respectiva inscrição no encontro que tem sempre um considerável número de

pessoas a aguardar pelo espectáculo de música popular. «É sempre um evento que atrai muita gente de dentro e fora do Concelho que gosta de apreciar a música popular portuguesa», adiantou o autarca de Terras de Bouro.

P.A.P.

Concertinas: a paixão que os une

Andam sempre juntos quando o assunto são as concertinas. António Ferreira e José Manuel Dias são de Santa Isabel do

Monte e conhecem-se há muitos anos. Aliás, o primeiro chegou a ensinar ao segundo os primeiros sons da concertina.

António Dias, de Cibões, foi recrutado mais recentemente mas quem os ouve falar sobre “uma paixão que os une” não

dá por isso. Actualmente tocam todos no Rancho da Balança ainda que José Manuel Dias tenha como principal ocupa-

ção a dança: «é uma das coisas que mais me dá prazer, juntamente, com a concertina». Três histórias diferentes mas que

se cruzam numa paixão por um instrumento que assume protagonismo na Feira do Cabrito na tarde de domingo. P.A.P.



José Manuel Dias
Santa Isabel do Monte

«É uma paixão que vem desde jovem. Sempre gostei de ouvir a concertina e chegava a ter sonhos de que era perfeito a tocar o instrumento. O meu pai disse-me que se aprendesse a tocar me dava uma mas para aprender era preciso ter concertina. Por isso, o primeiro dinheiro que ganhei foi para comprar uma e as primeiras “luzes” foram-me ensinadas pelo mestre Ferreira. Apaixonei-me pelo folclore, pelas tradições, pela dança e agora até danço mais vezes do que toco no Rancho. Vou mantendo a mão em casa mas aos fins-de-semana tocamos seja em sítio for sem remuneração e só pelo prazer e convívio. Como o instrumento vai melhorando, já troquei três vezes de concertina. Se estiver doente e ouvir a Cana Verde tocada por alguém, fico logo bom, é o meu melhor remédio. Acho que a concertina veio para ficar porque vejo a juventude a tocar e bem. Lamento que haja dificuldade em encontrar tocadores, Há dezenas de tocadores que estão parados porque não querem assumir compromissos».



António Dias
Cibões

«Eu aprendi a tocar sozinho, nunca tive aulas. Estava em Lisboa e um familiar tinha uma concertina e eu pegava nela sem ninguém saber e ia tocando. O meu irmão mais velho disse-me que se aprendesse a tocar me dava uma e aos 16 anos ofereceu-me a primeira concertina. Nunca mais parei e temos ido juntos para todos os lados, já estivemos na FIL, em Santiago de Compostela, no Aeroporto do Porto. Entretanto, entrei para o Rancho da Balança onde temos tido muitas actuações. Esta é uma paixão que nasce connosco, que se vai desenvolvendo e da qual é difícil se separar. Reconheço que há muita gente a tocar mal e não há nada mais bonito do que ver a harmonia das concertinas com umas a tocar por baixo e outras por cima. Hoje, vê-se muitos filhos de emigrantes a quererem aprender a tocar e alguns já tocam muito bem. E olhe que não é fácil de aprender porque há um som de abrir e outro para fechar e várias escalas».



António Ferreira
Santa Isabel do Monte

«Foi a minha avó que me ofereceu uma concertina há mais de 50 anos, tinha eu 15 anos e comecei a ter as primeiras lições. Estive emigrado em vários países e a concertina acompanhou-me sempre. Fui-me aperfeiçoando e comecei a tocar as minhas modinhas. Em França, em Angola e no Canadá juntava-me sempre onde houvesse grupos para tocar. Fui também dos primeiros a dar aulas aqui em Terras de Bouro aos jovens que queriam aprender. Eu e o José Manuel já tocámos juntos há muitos anos e mais, recentemente, é que se juntou o António. Hoje, há muitos jovens a aprender porque acho que eles estão saturados da vida actual e encontram na concertina um escape. A música é como o galo, aprende-se e nunca mais se esquece. Temos que fazer isto por gosto porque são fins-de-semana que se gastam em espectáculos e actuações mas nós só queremos dar o nosso melhor».



Alguns momentos da Feira em 2015





Vezeira ainda sobrevive nos moldes tradicionais

Paulo Carvalho é o maior criador de cabras na aldeia comunitária da Ermida

Pouco passa das 8 da manhã quando toca a sineta. Cinco minutos depois, centenas de cabras vindas de várias zonas juntam-se todas à volta de Paulo Carvalho que, com o amigo Joaquim, vai pastá-las para os montes íngremes do Parque Nacional da Peneda-Gerês. Estamos na Ermida, uma das poucas aldeias comunitárias que ainda restam em Portugal, onde Paulo é o maior criador de cabras: tem quase 200 animais e por isso, é dos que mais vezes vai para o monte. Por cada 20 cabeças, cada produtor tem que ir um dia para o pasto e levar todas as outras. No total, são 450 as cabras que vivem nas cortes da aldeia.

Esta é uma das poucas vezeiras de cabras que sobrevivem à voracidade dos tempos tecnológicos. Paulo fica o dia todo no monte com mais meia dúzia de cães, dois deles da raça Serra da Estrela, «que, sem vento, são ex-



cepcionais a anunciar a presença de lobos». Ao longo dos mais de seis quilómetros, primeiro pelo trilho da Fraga e depois a subir rocha a rocha até bem perto da Cascata do Arado, conhece-se um pouco mais da vida “nómada” de Paulo.

Numa Freguesia onde a principal receita para a sobrevivência é a agricul-

tura, as tradições e agora algum turismo, os cabritos assumem o seu papel ao dar mais consistência e esperança às finanças familiares. «Com os subsídios e com a venda de cabritos conseguimos sobreviver. O problema são os ataques de lobo. São difíceis de provar, mesmo que a gente encontre o chip e sem caça, ninguém os paga». E os lobos e a sua relação com os humanos merecia outra reportagem. Quanto aos cabritos, a maioria fica nos currais onde são alimentados a feno e erva à espera

da sua sorte. Biológicos desde a ponta das patas à ponta das orelhas, os cabritos, segundo Paulo Carvalho, que nascem em Fevereiro são melhores do que os nascem em Novembro, porque estes últimos «bebem mais leite e isso origina problemas no estômago e muitos deles acabam por morrer». Já agora, fique a saber também que nascimentos de cabritos em lua cheia é igual a mais machos, já em lua nova nascem mais fêmeas.

Pelo Mundo

Desde os 8 anos que

Paulo Carvalho está habituado a lidar com os animais. Nessa altura, fazia companhia ou à mãe ou ao pai, sobretudo aos fins-de-semana e nas férias e foi com eles que aprendeu os “segredos”. No entanto, o querer conhecer “Mundo” levou-o primeiro a Lisboa onde começou a trabalhar num talho e acabou como estivador. O regresso à Ermida concretiza um sonho: aos 21 anos tira a carta de pesados em Vieira do Minho. Seria a Suíça, onde estava quando nasceu o primeiro filho, que o mar-

caria pelo «respeito, pela limpeza e pela educação das pessoas». Aqui, a agricultura começou a entrar com mais força na vida de Paulo.

Porque não conseguiu levar a esposa e o filho pequeno para o país helvético, foi o regresso a Portugal a solução mais viável. Altura em que compra 10 cabras e se começa a “meter” com as regras de atribuição de subsídios de criação em Portugal. Demorou mais de três anos a conseguir a aprovação e quando já tinha, praticamente, desistido. Entretanto, a criação de animais foi crescendo assim como a família. Hoje tem quatro filhos.

Perto da Cascata do Arado, Paulo à frente e Joaquim atrás lá seguiram para a sua labuta e na esperança que a matilha de lobos não aparecesse para estas bandas. O jornalista sentou-se numa fraga a contemplar a vista da serra e pensou nos meses que demoraria até estar em forma para subir e descer pedras, montes e montanhas se quisesse deixar a correria da cidade e transformar-se em pastor. 25 cabritos daqueles que comem feno, urge e erva vão servir de petisco na Feira do Cabrito Biológico da Serra do Gerês.

Pedro Antunes Pereira
oamarense@gmail.com



Manuel Correia tem mais de 350 animais a pastar nas serras terrabourenses

Na Carvalheira criam-se alguns dos cabritos mais famosos do Concelho

Desde que se lembra, Manuel Correia andou sempre "ligado" às cabras. Há 20 anos assumiu-se com produtor deste animal emblemático das encostas das serras de Terras de Bouro. Natural da Freguesia da Carvalheira, é lá que faz pela vida, todos os dias, faça chuva ou faça sol, quando, manhã bem cedo, leva os mais de 350 animais a pastar pelos montes. Se no Verão, porque os dias são maiores, pode sair um bocadinho mais tarde, no Inverno, ainda o sol não nasceu, e já Manuel Correia se põe a caminho. «São animais biológicos, puramente biológicos, porque só se alimentam do que a terra dá. Não há cá rações nem farelos».

O milho pode servir de suplemento mas a sua produção não pode ter nem herbicidas nem outros produtos químicos. Os animais vivem, por isso, sem pressão para crescerem ou se desenvolverem. O único stresse



é mesmo o lobo ibérico que, nos últimos meses, reduziu o contingente de Manuel Correia em quase 100 cabras e cabritos. «É um fenómeno com o qual temos que viver mas poderia, da parte das entidades, haver maior

sensibilidade para o problema porque quando o lobo mata um animal o prejuízo é enorme». Em média, cada cabra dá um cabrito e meio por ano, normalmente em Dezembro e em Fevereiro: «já temos clientes fixos

sejam restaurantes sejam particulares que vêm de Braga, Guimarães, de vários locais, sobretudo nas alturas da Páscoa e do Natal». Os cabritos para serem comidos tenrinhos devem ter entre os dois e os quatro meses: «nas al-

turas mais fortes do ano não consigo responder a todas as solicitações. Tenho clientes mas não tenho produto para vender», reconhece Manuel Correia justificando o facto, «precisamente, pelo lado biológico». **P.A.P.**



Feira do cabrito

Manuel Correia será um dos produtores que irá fornecer um dos restaurantes presentes na Feira do Cabrito da Serra do Gerês. 25 cabritos estarão prontos para serem consumidos: «é uma boa ideia da Câmara porque, para além, de escoarmos o nosso produto, permite que quem venha à feira conheça o cabrito e depois o queira comprar». E é bom lembrar que é de negócios que se fala.

O criador da Carvalheira revela ainda que consegue, «através do paladar», distinguir o cabrito do borrego: «há quem não consiga mas eu só capaz de dizer se é cabrito ou borrego por causa do sabor que é mais forte no caso do primeiro». Se ficou com curiosidade saiba que os cabritos de Manuel Correia serão confeccionados pelo Restaurante Modelo (ver peça à parte), um dos dois que marcarão presença no recinto da Feira que decorre, entre 6 e 8 de Maio, em pleno centro de Terras de Bouro.

Vila de Terras de Bouro
06a08 MAIO 2016

III Feira do Cabrito Biológico
DA SERRA DO GERÊS

município
Terras de Bouro

06 MAIO
19H00 - ABERTURA DAS TASQUINHAS
21H00 - CARLOS RIBEIRO E SUA BANDA

07 MAIO
11H00 - ABERTURA OFICIAL DA 3ª FEIRA DO CABRITO BIOLÓGICO DA SERRA DO GERÊS
12H00 - TASQUINHAS COM SABORES REGIONAIS
17H00 - FESTIVAL FOLCLÓRICO
21H30 - YMPÉRIO SHOW

08 MAIO
10H00 - ABERTURA DA FEIRA
10H30 - CAMINHADA SOLIDÁRIA
12H00 - AULA DE ZUMBA
15H00 - XIV ENCONTRO DE TOCADORES DE CONCERTINAS RUSGAS E CANTARES AO DESAFIO

GERÊS MARAVILHA
NATURAL DE PORTUGAL

Casa do Criado estreia-se na Feira

Restaurante irá confeccionar o cabrito no recinto do certame

Um farmacêutico que em 2011 abraçou o turismo no Gerês. «Local com paisagens muito bonitas, cantos e recantos para se conhecerem, matéria-prima de máxima qualidade, sobretudo, biológica e com um potencial enorme de crescimento». É assim que Lázaro Carvalho, um geresiano de raiz, vê a terra onde regressou para explorar a “Casa do Criado”, um restaurante

típico com alojamento, em plena aldeia da Ermida.

«Uma das nossas grandes vantagens é que os nossos clientes vão desde os mochileiros, os que têm o espírito da serra ao cliente mais exigente que não se importa de pagar um pouco mais pela qualidade e tranquilidade do espaço», refere o proprietário, para quem 70% dos clientes são nacionais:

«a quota de estrangeiros tem vindo a crescer porque o passa a palavra começa a ter efeito».

Os quartos com uma vista panorâmica única para os vales do Gerês têm todos casa de banho privativa. Há ainda uma piscina e um bar com uma esplanada que acompanha o bucolismo do lugar. A sazonalidade, «que ainda se sente», começa a esbater-se porque «os



empresários começaram a fazer o seu trabalho de promoção evidenciando os desportos de montanha e outras características únicas existentes apenas no Inverno». Lázaro Carvalho revela ainda que «o facto da Casa do Criado estar inserida numa aldeia comunitária, que já são raríssimas a nível nacional, ajuda a cativar clientes».

A casa, de família, assume o seu nome por causa do pai, “criado” de um médico afamado na aldeia e ainda possuidor de propriedade na Ermida. «Cresci aqui e sempre que vinha cá, esta paisagem parecia que chamava por mim». Recuperar

a casa e dar-lhe um uso turístico «foi um prazer que tive até para manter uma casa que era de família» e a experiência está a ser positiva: «de há três anos para cá o crescimento do turismo está a ser sustentado porque os hoteleiros começaram-se a aperceber das necessidades dos clientes e a encontrar as respostas para isso».

Feira

A Casa do Criado participa, pela primeira vez, na Feira do Cabrito Biológico do Gerês e Lázaro Carvalho explica os motivos: «temos que valorizar o melhor que temos no nosso Concelho

para além das belezas naturais. A gastronomia é uma delas e o cabrito biológico é um dos seus ex-libris. Se tivermos matéria-prima de qualidade é meio caminho andado para ter uma gastronomia de excelência».

Na Feira vão confeccionar o prato «de elevada qualidade» no local e «esperamos dar uma imagem positiva do Concelho porque assim teremos a certeza que as pessoas vão regressar». Lázaro revela ainda que, «para quem não gosta de cabrito e que para isso não seja impeditivo de vir iremos ter um segundo prato que é bife de vitela também do Gerês». **P.A.P.**



Restaurante “Modelo”, uma estreia na Feira do Cabrito

Lúcia Araújo é a nova proprietária do espaço no centro de Moimenta

Um regresso ao Concelho que a viu nascer. Lúcia Araújo esteve, muitos anos, a trabalhar em Vila Verde, até que em Outubro decidiu recomeçar a vida e encontrou no centro de Terras de Bouro o local ideal para pôr as mãos na massa e abrir o seu próprio negócio. Natural

de Gondoriz, Lúcia “ocupou” o antigo Restaurante “Modelo”, que manteve o nome, para oferecer aos clientes cozinha tradicional e comida caseira. «Terras de Bouro sempre foi uma zona de turismo mas, nos últimos anos, tem vindo a crescer. Depois de resolver uns problemas pes-

soais fechei o espaço que tinha em Vila Verde e vim para aqui. Fico mais perto de casa».

Se ao longo da semana, um dos pratos do dia tem a cozinha tradicional portuguesa como base, seja o cozido, a dobrada, o bacalhau ou a chanfana, o fim-de-semana fica reser-

vado para quem gosta de comer com mais calma e sem pressas. Lúcia Araújo vai participar, pela primeira vez, na Feira do Cabrito Biológico da Serra do Gerês, e as expectativas são altas: «espero que corra muito bem. O facto de a Feira decorrer na avenida em frente ao restaurante vai fazer com que tenha que estar nos dois sítios mas, por outro lado, também é positivo porque podemos cozinhar nos nossos fornos».

Ora, e porque é de gastronomia que se fala e de cabrito, em particular, con-

vém perceber os segredos de cozinhar um dos pratos típicos de Terras de Bouro. Lúcia Antunes não se “descoze” muito: «cada pessoa tem os seus segredos para cozinhar o cabrito mas este tem ainda a vantagem de ser biológico e com certificação, portanto, dá à carne logo outro sabor». O “animal” fica em vinha-d’alhos mais de 24 horas para que o «sabor mais brávio» vá desaparecendo: «antes eu ainda o ponho em água, vinagre, limão e sal».

O optimismo de Lúcia Araújo está, ainda, assen-

te na primeira experiência que fez na Festa das Colheitas onde «o cabrito saiu muito bem». Na feira, o prato com bebida e sobremesa terá um custo de 15 euros. O Restaurante “Modelo” está aberto todos os dias, tem capacidade para 47 pessoas e três pratos à escolha: «temos dois pratos de carne, sendo um mais tradicional e um de peixe. Os nossos clientes são trabalhadores aqui do Concelho, amigos e vizinhos que apreciam a nossa comida».

Pedro Antunes Pereira
oamarense@gmail.com