

E SE ESTIVESSE A NASCER
UMA NOVA FORMA DE COMUNICAR?

ADN
COMUNICAÇÃO GLOBAL

afoga

Gazeta das Caldas

Suplemento Festival Internacional de Chocolate de Óbidos

30.000 Exemplares

Nº4 | 15 de março 2013 | Distribuição gratuita



Conteúdos exclusivos em: www.facebook.com/ADN.comunicacao.global



Gazela das Caldas | Festival Internacional de Chocolate de Óbidos

A Bélgica e



O chocolate é um produto fascinante, quer devido à sua história e aos seus efeitos benéficos, quer devido ao lugar que ocupa na gastronomia e ao facto de ter conquistado o mundo! outrora reservado à nobreza foi, com o tempo, seduzindo milhões de pessoas, conhecidas ou anónimas,

Um pouco de história...

A prova mais antiga da existência de chocolate na Bélgica data de 1635, referida numa factura da abadia de Baudeloo, em Gand.

Nos arquivos nacionais e especialmente naqueles que fazem referência a Carlos de Lorena (1712-1780), governador-geral dos Países Baixos austríacos, encontram-se inúmeros documentos que revelam que, nessa época, já existia um consumo significativo de chocolate.

Outros dois documentos referem também o gosto da nobreza pelo chocolate. O primeiro: O vice-presidente da campanha, realizada na Flandres em 1706, onde afirma ter bebido chocolate nas suas visitas a outros nobres. O segundo: divertimentos das águas termais, que descreve de que forma os anfitriões se podem desembaraçar de convidados aborrecidos adicionando ópio às suas bebidas de chocolate.

Foi em Bruxelas que, em 1835, foi instalada a primeira máquina a vapor da indústria chocolateira. Servia para moer as sementes de cacau torradas. Nesta altura, Bruxelas tinha cerca de trinta artesãos chocolateiros, entre os quais «La Veuve Claret», «Cordier» e «Sander». Tal como agora, a Páscoa e o mês de Dezembro eram os períodos mais rentáveis para os fabricantes.

Contudo, durante a exposição dos produtos industriais belgas realizada em Bruxelas em 1847, o júri não atribuiu qualquer prémio ao único chocolateiro presente. Apesar do crescimento do sector na Bélgica, o júri considerou que o fabrico do chocolate não apresentava vantagens concretas para o país, uma vez que empregava poucos trabalhadores e que as sementes de cacau eram importadas.

O número de artesãos chocolateiros acabou, contudo, por duplicar, acompanhando o aumento da procura por parte dos consumidores. No final do século XIX, a Bélgica contava já com 63 fábricas de chocolate.

Foi no século XX que a Bélgica se tornou no «país do chocolate». Em 1909, foi fundada em Charleroi a fábrica de Bruyere; em 1911, Callebaut cria um novo departamento para o chocolate na sua fábrica de Wieze; em 1919, Mary Delluc abre uma loja de chocolate com o nome «Mary» na rua Royale; em 1920, Léonidas Kestelidès, em visita à Bélgica, apaixona-se por uma jovem de Bruxelas, casa com ela e lança a sua própria marca de chocolate em Gand.

O praliné

O praliné, enquanto bombom de chocolate recheado, foi inventado em 1912 pelo doceiro belga Neuhaus. Para proteger os delicados bombons, foi criada uma caixinha específica para chocolates, sob o nome «ballotin». Desde então, a caixinha de chocolates tornou-se o presente ideal para todas as ocasiões.

Após a Segunda Guerra Mundial, as pessoas continuaram a consumir chocolates, mas em vez de o fazerem apenas em ocasiões especiais, passaram a fazê-lo regularmente.

As várias inovações belgas resultaram então em vários pedidos de patente. Entre as invenções desta época, destacam-se a barra de chocolate da Kwatta, a barra recheada de Jacques, o chocolate de barrar (Pastador) da Côte d'Or e o transporte de chocolate em forma líquida pela Callebaut.

Dinheiro não compra amor... mas compra muitos chocolates.

o chocolate



tornando-se uma guloseima muito popular. O tempo encarregou-se de fundir duas histórias: por um lado, a evolução do chocolate e, por outro, o aparecimento do praliné belga e das caixinhas de bombons.

O domínio belga...

O chocolate belga é considerado o melhor chocolate do mundo e isso por cinco motivos. Em primeiro lugar, a qualidade das sementes de cacau seleccionadas; em segundo, a atenção dada às fases de torrefacção e Trituração das sementes; em terceiro, a qualidade dos restantes ingredientes, nomeadamente o açúcar, produzido na Bélgica; em quarto, a utilização de uma percentagem de cacau superior a 35% e, finalmente, em quinto lugar, os conhecimentos e a paixão demonstrada pelos fabricantes de chocolate.

A Bélgica é a maior consumidora mundial de chocolate. Cada habitante consome, em média, 5,5 kg de chocolate, contra 1,3kg em Portugal!

Importância económica

O sector do chocolate, dos pralinés, dos biscoitos e da confeitoraria representa 13,2% do volume total de negócios da indústria alimentar belga, garantindo uma taxa de emprego de 14,4% e 14,6% das suas exportações.

O sector belga do chocolate, dos pralinés e da confeitoraria reúne 264 empresas, emprega 6.406 pessoas e realiza um volume de negócios de 4,1 milhares de milhões de euros.

Em termos de consumo, o valor eleva-se aos 699 milhões de euros.

(Números: Associação Real Belga das Indústrias do Chocolate)

Conclui-se, portanto, que o chocolate ocupa um lugar de destaque no pantheon das especialidades belgas. Em todo o mundo, o chocolate, em todas as formas, é uma referência belga incontes-

tável. De entre os inúmeros artesãos e mestres chocolateiros, alguns elevaram a sua profissão ao nível da Arte, investindo em toda a cadeia de produção. Alguns exemplos entre tantos: Benoît Nihant, de Liège, que possui cacauereiros na Venezuela, Pierre Marcolini, de Bruxelas, que compara o chocolate a um bom vinho... A fama do chocolate belga deve-se ao facto de os artesãos dedicarem muito do seu tempo à procura das melhores sementes para produzirem os pralinés que maravilham o mundo inteiro. Numa só frase, o escritor americano Patrick Skene resume na perfeição a paixão pelo chocolate: «Os outros são apenas alimentos. Mas chocolate é... chocolate!».

Para mais informações:
Sítio electrónico principal: http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/visites_et_ateliers_chocolat_a_bruxelles/fr/6019.html (Fr/Nl/En/De)
• Museu do cacau e do chocolate (Fr/Nl/En) http://www.mucc.be/En/index_en.htm
• Visita guiada "Bruxelas à s'en lécher les babines" com Bus bavard (Fr/Nl/En/De) <http://www.busbavard.be/home.php?lang=en>
• Visita guiada com Itinerários, nos trilhos da história (Fr/Nl/En) <http://www.itineraires.be/>
• Visita guiada com La Fonderie (Fr) <http://www.lafonderie.be/fr/le-chocolat-lor-noir-des-bruxellois.html>
Artesão chocolateiros
• Pierre Marcolini Artisan Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.marcolini.be/>
• Benoît Nihant Artisan Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.benoitnihant.be/>
• Laurent Gerbaud Chocolatier (Fr/Nl/En) <http://www.chocolatgerbaud.be/2013/index.html>
Atelier, iniciacão à arte chocolateira
• Chocolaterie Duval (Fr/Nl/En) <http://chocolaterieduval.com>
• Chocolatier Zaabar (Fr/Nl/En/Ru) <http://www.zabar.com/blog/visites-et-cours>
• Chocolataria belga artesanal Planète Chocolat (Fr/Nl/En/De) http://www.planetechocolat.be/Planete_Chocolat_Workshop_Uk.html

Fontes:

-Jacques Mercier, *The temptation of chocolate*, Lannoo, 2008.
http://www.belgique-tourisme.fr/contenus/la_fabuleuse_histoire_du_chocolat_belge/fr/6357.html
<http://www.chocolat-at.be/fr/be/jean-philippe-darcis/le-chocolat-bege>
<http://users.skynet.be/chocolat/fr/>
<http://www.lalibre.be/societe/gastronomie/article/774321/le-chocolat-belge-a-t-il-perdu-de-sa-savure.html>
<http://www.belgique-tourisme.fr>

Pub

GRANDE ABERTURA

Seja o Primeiro a conhecer-nos!

Quinta de Santo Antão
Salão de Banquetes
(Óbidos)

Domingo 7 Abril

Almoço Buffet e Espectáculo
EMANUEL



Agora todos os domingos
almoço Buffet a preços acessíveis

Complexo do Hotel Vila D'Óbidos
Junto ao Bairro Senhora da Luz - Óbidos

Informações: 262 003 100 - 91 59 44 291 - quintasantoantao@gmail.com

Ganhe ingressos na 102FM Rádio



Nutrição adequada

Avaliação Metabólica Ortomolecular
Reducação Alimentar



Optimização da Qualidade de vida

Psicologia Nutricional



Cuidados corporais e faciais

redução de peso e modelação corporal
Tratamentos contra a celulite e gordura localizada
Rejuvenescimento da Pele
Depilação Permanente



A sua qualidade é única e a nossa também.



CALDAS DA RAINHA
262 845 900
RUA ARMINDA ALVES, BLOCO 5, N.º 1, R/C ESQ



TRATAMENTO **NÃO-INVASIVO**
ELIMINAR GORDURA LOCALIZADA SEM CIRURGIA
É AGORA POSSÍVEL.

ATÉ MENOS 10CM COM
UMA ÚNICA SESSÃO



REGISTRAR

DESCUBRA O NOVO CAMINHO
PARA POUPAR COM A SUA VIATURA

Exmo(a), Sr(a).

O MYCAR SERVICE é o site de Serviços Pós-Venda do Grupo Fiat.

Para além de todos os descontos disponíveis para o seu automóvel poderá ainda informar-se sobre:

- PRODUTOS/SERVIÇOS**
Extensões de Garantia, Classic Service, Assistência em Viagem, IPO
- ACESSÓRIOS**
Promoções e Catálogos por Marca
- REDE DE ASSISTÊNCIA**
Listagem de Concessionários por Região

Registe-se já em mycarservice.pt
e receba de imediato:

vale
10€ DESCONTO
LINEACCESSORI

DESTAQUE
SERVIÇO IPO

Serviço IPO

Inclui: Inspeção Pré-IPO
 Deslocação da Vista
 Custo da Inspeção
 Orçamento Gratuito

OFERTA
10% de Desconto em peças em operações decorrentes da inspeção Pré-IPO.

A.BRAZ HELENO

Sede: LEIRIA
Reguiera de Pontes
Tel.: 244 849 048
E-mail: geral@brasheleno.pt
www.brasheleno.pt

Filial: CALDAS DA RAINHA
Tornada
Tel.: 262 837 190

MYCAR SERVICE

HOT WEEK **L'ORÉAL**
PARIS PROFESSIONNEL

66€
50€
Segunda-Feira
Madeixas, Brushing, Shampoo

56€
40€
Terça-Feira
Ondulação, Brushing, Shampoo

63,50€
50€
Alisamento, Brushing, Shampoo, Máscara

lina tf
cabeleireiros

Rua do Jasmim nº1
Centro Comercial Avenida
J.15, 2500-179
Caldas da Rainha

Chocoterapia: o prazer e os benefícios do chocolate sem qualquer culpa!



D.R.

Fotos: DR

Imagine um ambiente relaxante, música calma, velas acesas aqui e ali... e o seu corpo envolto em chocolate! Estranho? Nem por isso, é apenas chocoterapia (ou chocolaterapia).

Ainda que a palavra possa à partida suscitar a imagem de alguém a comer chocolate de forma desenfreada para adorar um momento menos bom, não é disso que se trata. Os tratamentos de chocoterapia podem assumir várias formas e podem assentar em produtos cosméticos onde foi introduzido cacau ou na aplicação de chocolate directamente sobre a pele. Nestes

casos, o chocolate é quase sempre aquecido, aplicado com movimentos circulares e pode até ser combinado com outros ingredientes para tratamentos específicos ou capazes de despertar sensações diferentes, como mel, leite, óleos essenciais ou baunilha.

O que a chocoterapia propõe é aplicar os benefícios já conhecidos da ingestão (moderada!) de cacau à estética. E sem qualquer preocupação com a balança. Que benefícios são estes? Sara Francisco, directora do Spa&Beyond, no Your Hotel & Spa de Alcobaça, aponta como as principais mais-valias da chocoterapia as pro-

priedades "adelgaçantes, antcelulíticas, desintoxicantes e anti-radicalis livres". Mas porquê?

As propriedades hidratantes, tonificantes e revitalizantes ajudam à regeneração da pele e ao combate ao envelhecimento. Diz quem sabe que o poder antioxidante dos polifenóis, as vitaminas A e E e os anti-radicalis-livres do chocolate ajudam a prevenir as rugas.

Os tratamentos com chocolate combatem ainda a flacidez, a celulite e o stress. É que o aroma do chocolate potencia a se-

gregação de endorfinas, conhecidas como as hormonas de bem-estar e do prazer. E estas hormonas estimulam o metabolismo, ao mesmo tempo que ajudam ao relaxamento e à sensação de felicidade.

Ora, num tratamento de chocoterapia junta-se o útil ao agradável. E talvez por isso Sara Francisco diz que os tratamentos com chocolate "estão entre os serviços mais procurados" no spa que dirige, quer em dias festivos, como no dia-a-dia. "Têm um aroma muito, muito agradável e a pele fica muito aveludada", justifica a responsável.

“Uma experiência romântica que fará com que se sintam como D. Pedro e D. Inês”

No Spa&Beyond há duas propostas para usufruir destes benefícios. O Pack Pedro & Inês é para ser disfrutado a dois e consiste numa exfoliação corporal, envolvimento de chocolate e massagem de relaxamento com óleo de cacau, lado a lado, em sala de massagens dupla. “Uma experiência romântica que fará com que se sintam como D. Pedro e D. Inês”, protagonistas de uma das mais bonitas e trágicas histórias de amor da História de Portugal, que Sara Francisco diz ser muito procurado por altura do Dia dos Namorados e em dias festivos. Para uma pessoa, a oferta passa pelo Lencol de Chocolate que “elimina as toxinas acumuladas, nutrindo e regenerando a pele”. Um pouco por todo o país são muitas as propostas de chocoterapia que se encontram, em forma de tratamentos corporais ou faciais, pédicure, manicure e até tratamentos para o cabelo.

A chocoterapia está definitivamente na moda! E porquê? Além de poder usufruir dos benefícios do chocolate sem qualquer culpa na hora de subir para a balança, “serão muito poucas as pessoas que não gostam de chocolate e estes tratamentos permitem uma sensação muito agradável, quente, com um aroma muito relaxante”, diz Sara Francisco. E “cada vez mais as pessoas sabem que precisamos de tempo para nós, para relaxarmos”.

Uma forma completamente diferente de saborear aquele que já há dois mil anos os Maias consideravam um “alimento das deusas”. E quem faz garante que um tratamento de chocoterapia sabe tão bem como comer chocolate.

Joana Fialho

jfialho@gazetacaldas.com



| As propriedades do chocolate ajudam à regeneração da pele

Pub

ADN COMUNICAÇÃO ALGORÍTMICA

www.COMPRARJA.com

As melhores marcas de electrodomésticos aos melhores preços



“O que gosto mais é de chocolate quente”

Marta Lourenço, 10 anos (Óbidos)



Está muito fixe. Não é a primeira vez que venho. O que gosto mais é de chocolate quente e este ano escolhi um fondue de chocolate com morango que está muito bom. Tenho vindo todos os anos e gosto sempre muito.

“O festival é giro”

Rita Pinho, 11 anos (Cadaval)



O festival é giro. Já vi muita coisa, mas o que gostei mais foi das esculturas de chocolate, que estão muito bonitas. Já cá vim várias vezes e acho que vale sempre a pena vir e conhecer coisas novas.

“Já conhecia a Vila Natal”

Nuno Mendes, 23 anos (Pombal)



Já tinha ouvido falar nesta realização e por isso, este ano, juntámos um grupo de amigos para vir a Óbidos para conhecer o Festival de perto. Estou a gostar muito do que há para ver. Há obras em chocolate muito bem elaboradas e gente divertida a animar as crianças. Sem dúvida que é uma iniciativa interessante. Já conhecia a Vila Natal e agora também estou a gostar deste evento dedicado ao chocolate.

“Óbidos está de parabéns”

Leandro Patriarca (Óbidos)



Venho todos anos ao festival e penso que tem vindo a crescer. É um bom investimento para a zona porque traz muitas pessoas.

as de fora.

Este ano está ainda melhor que o ano passado. Tem mais zonas de comércio e as coisas mudaram para melhor. Também gostei da zona para concertos. Óbidos está de parabéns.

“Está tudo muito bom e gostoso”

Lucas Sato, 21 anos (S. Paulo - Brasil)



Está tudo muito bom e gostoso. Acho que é o ideal para dar um passeio com a família ou com os amigos.

Sou de S. Paulo mas vim numa excursão de estudantes da Universidade de Coimbra. O ambiente é muito gostoso e gostei das barraquinhas, o castelo que sem dúvida dá um outro ar. Se eu tiver oportunidade vou querer voltar a este evento.

“É uma experiência a repetir”

Miguel Pais e Paula Moreira
(Santa Maria da Feira)



É a primeira vez que cá estamos e estamos a gostar muito. Apreciamos particularmente as esculturas, são obras que vale a pena visitar, enquanto esta última parte, mais comercial é a perdição...

Para quem vem com crianças se calhar é mais engraçado por causa da ilusão criada em torno do chocolate. Claro que gostamos muito de chocolate, mas não podemos provar tudo o que vemos!

É uma experiência a repetir, vale a pena.

“Só demorámos uma hora a chegar cá”

Manuel e Maud dos Santos (Golegã)



É a primeira vez que visitamos

“Adoro chocolate!”

Joana Moreira, 14 anos (Valongo)



“Todos os anos me surpreendo com as esculturas”

Martinho Rato, 73 anos (Sintra)



Gosto muito de vir cá e o que gosto mais é ver as esculturas de chocolate. Não venho todos os anos, mas quando venho trago sempre a família. Gosto de ver e acho que vale a pena a viagem. Todos os anos me surpreendo com as esculturas. Nem sequer gosto muito de chocolate, não sou grande apreciador, mas gosto de ver este castelo lindo, esta cor toda e apreciar a paisagem.

É a segunda vez que venho ao festival. Adoro chocolate! As esculturas estão muito bonitas, os animadores são muito simpáticos e animados, o que torna o ambiente muito engraçado.

Já provei chocolate. Acho que vale muito a pena vir a este festival!

“Testem fest choc”

“Somos todos guloso”

Albina Salgueiro (Porto)



Viemos de propósito do Porto, pela primeira vez, ao Festival do Chocolate de Óbidos. Somos sete: eu, o meu marido, as minhas duas filhas, o meu irmão e duas sobrinhas. Aproveitámos para vir todos juntos.

Somos todos guloso e quisemos vir ver o festival, porque gostamos muito de chocolate. Vimos na televisão e quisemos fazer algo de diferente. As crianças gostaram muito das esculturas em chocolate e estamos a gostar muito. Agora vamos comer chocolate porque eles estão esfomeados.

“Está muita gente e há mais confusão”

João Capão e Luisa Pereira (Caldas da Rainha)



É a primeira vez que vimos ao festival. Estamos a gostar, mas está muita gente e há mais confusão. O bilhete também é muito caro, até porque aqui dentro não temos direito a nada. Para além dos bilhetes, ainda gastámos nuns waffles e numas espetadas. O que gostámos mais foi da zona da comida. Também gostámos de algumas das esculturas em chocolate.

conjunção desta iniciativa com o castelo é muito interessante e é algo que eu não vejo no meu país. Gostei da decoração do espaço, das crianças a brincar, creio que está a valer a pena em especial e agora ainda mais que o sol já veio espalhar! Também gostei muito da Ginjinha.

“A crise aqui não se nota”

Rosa Capela (Gerês)



Acho este festival muito engraçado. Vim com mais 52 mulheres para comemorar o nosso dia (Dia da Mulher). Saímos do Gerês às 6h30, almoçámos na Nazaré e depois viemos para cá para Óbidos para nos divertirmos. Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise está na cabeça das pessoas, aqui não se nota! Estou a gostar muito.

“Gostei especialmente das esculturas”

Miguel Cascais, 10 anos (Caldas da Rainha)



É a primeira vez que venho, numa visita promovida pela escola. Estou a tirar um curso de serviços à mesa e acho que o festival é muito giro. O que me surpreendeu mais foram as esculturas de chocolate. Comi um fondue de chocolate com morangos que está uma delícia.

“Também gostei muito da Ginjinha”

Marina Gomes, 24 anos (Rio de Janeiro - Brasil)



Estou a achar tudo muito lindo e está tudo muito bom! Estou a adorar. É a primeira vez que venho a um festival internacional do chocolate.

Estou a gostar de tudo porque é muito diferente do que eu já vi até aqui. Sei que no Brasil também há, em Gramame (Nordeste) mas nunca lá fui. Gostei muito de ver as esculturas e, claro, o festival decorrer junto ao castelo também o torna especial. Sim, gostava de voltar.

Estou a gostar muito pois as bebidas e as comidas são muito diferentes das brasileiras. A

“Quero voltar e penso trazer mais gente!”

Jessica Ferreira, 18 anos (Pombal)



É a primeira vez que venho a esta iniciativa e estou a achar muito interessante! Gostei de tudo, em especial da Oficina de

Chocolate onde vi as esculturas. Estão ali muitas horas de trabalho e muita criatividade na realização daqueles trabalhos. Os autores estão de facto de parabéns. Sim quero voltar e penso trazer mais gente!

“Estudamos em Coimbra e resolvemos vir a Óbidos”

André Godinho e Ana Teixeira (Coimbra)



Acho este festival muito engraçado. Vim com mais 52 mulheres para comemorar o nosso dia (Dia da Mulher). Saímos do Gerês às 6h30, almoçámos na Nazaré e depois viemos para cá para Óbidos para nos divertirmos.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Achava que ia encontrar um espaço mais deserto. Encontro muita gente e a consumir. A crise

está na cabeça das pessoas, aqui não se nota!

Estou a gostar muito.

Claudina Chamiço e a história do cacau de S. Tomé e Príncipe

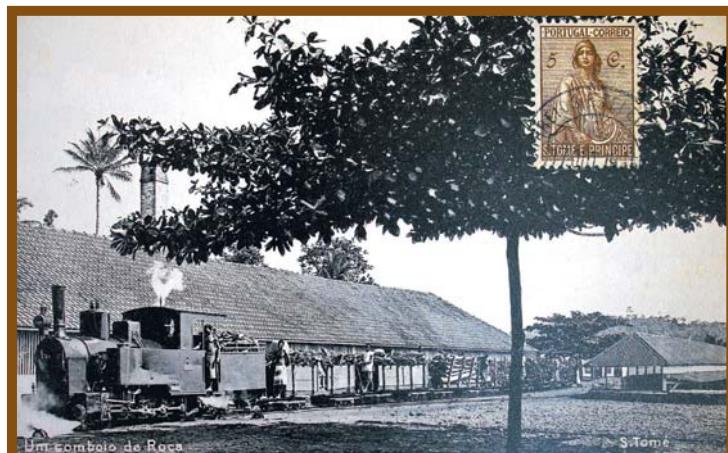
Em 2010 o caldense Mário Lino publicou um livro e organizou uma exposição no Museu do Ciclismo nas Caldas da Rainha intitulada "Das Caldas da Rainha a S. Tomé e Príncipe" para homenagear Claudina Chamiço, benemérita senhora que passou à história como "modelo de solidariedade" por ter oferecido a esta cidade as Termas das Águas Santas, como antes o fizera com o Hospital de São Ana na Paredes (Cascais).

Claudina Chamiço era mulher de Francisco de Oliveira Chamiço, fundador do Banco Nacional Ultramarino e "senhor de um vasto império financeiro". Este, com o irmão, havia adquirido em S. Tomé e Príncipe a Roça Monte Café, que por motivo de falecimento, foi deixada à gestão de Claudina Chamiço. Sem herdeiros, ela utilizou os rendimentos da fortuna herdada para obras de beneficência.

Mas do livro de Mário Lino transcrevemos algumas passagens relacionadas com a produção do cacau em S. Tomé e Príncipe nos finais do século XIX e início do século seguinte, bem como inserimos algumas fotografias da sua coleção.

O CAFÉ E O CACAU

Nos anos de 1873 e 1974 a produção de café subiu para 2000 toneladas, e só



depois do ano de 1890 a exportação do cacau foi superior à do café. Não podemos esquecer que no decorrer do terceiro quartel do século XIX Francisco Assis



Belard planta o cafezal de Monte Macaco, Santa Margarida e Mainço, e por esse mesmo tempo, pela mão de Manuel da Costa Pedreira, nasce a roça Monte Café. No ano de 1876, esta última roça já então propriedade das famílias Chamiço e Biester, atingia as 14.000 arrobas de café, mais 20% da exportação total no ano seguinte.

O crepúsculo do ciclo do café coincidiu quando já se adivinhavam os primeiros rebentos da época áurea do cacau. A cul-

tura do cacau é introduzida no ano de 1822. Mas, é sobretudo a partir de 1899, que o cacau passa a liderar a economia do arquipélago. Em 1913, São Tomé e Príncipe exportava mais de 36.000 toneladas de cacau, bastante procurado pelo sabor que sempre o caracterizou. Com o final da 1ª Grande Guerra (1918) o cultivo decaiu, e entre 1930 e 1955 continuou a baixar até cerca de uma quarta parte dos valores atingidos em 1913.

A Roça Monte Café, de Claudina Chamiço, no ano de 1884 somava cerca de 2.500 pés de café da Libéria, obtidos de semente importada em 1883. Em 1885, ensaiavam-se as culturas do maragogipe, do laranja e do montanha azul. Ainda em Monte Café, no ano de 1885, experimentava-se uma nova espécie de cacau. Cabe ainda anotar, que no ano de 1888 existiam na Roça Monte Café umas 3.000 árvores seringueiras (árvores da borracha).



Pub

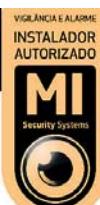
ESTEJA SEGURO A PREÇOS ÚNICOS

TELECONDE
Audiovisuais - Telecomunicações
262 831 888

geral@teleconde.com



casa **SEGURA**
ALARMS E SEGURANÇA.



Yes D People®
Damos valor às organizações

0 Caminho para...

... a Excelencia dos 2 P's
... para uma Comunicação Excelente
... para Excelência no Atendimento



**CAMINHE
CONNOSCO**

Crie Objectivos... Obtenha Resultados

Formação Profissional
www.yesdpeople.com | 262 086 311

Chocolat Provocateur sábado à noite na Praça de Santa Maria



| Merche Romero em 2012

A noite de sábado é de glamour e ou-sadia em Óbidos. A partir das 22h00, a Praça de Santa Maria transforma-se em passerelle para receber uma passagem de modelos de chocolate que presta homenagem aos anos 20 e às pin up girls. Subordinado ao tema "Chocolat Provocateur" o desfile propõe um sensual regresso ao passado, o glamour de Paris nos anos 20 e o atrevimento das Pin up girls da década de 50, unindo o charme e a criatividade da moda à beleza do trabalho em chocolate.

Isabo, estilista de vestuário burlesco, apresenta uma coleção intitulada "O burlesco dos Cabarets", recriando ambientes de outrora, numa viagem pelo mundo afrodisíaco do chocolate, em Paris, nos cabarets dos anos 20. A autora é uma referência na criação de guarda-roupa burlesco para espectáculos, tendo trabalhado durante muitos anos ao lado de John Galliano, na casa Dior, em Paris. "Choco.. Oh! Lá, Lá!" é o tema escolhido por Kristine Costa para a apresentação da sua coleção inspirada nos anos 50 e nas famosas pin up girls, com todo o sensualismo e a audácia que caracterizaram estes ícones. Kristine, que actualmente

possui um showroom em Leiria, é uma estilista pouco convencional, que busca novas formas de apresentar criações inspiradas em sonhos e fantasias, distantes das criações massificadas.

Os adereços em chocolate são desenvolvidos pela equipa técnica do Festival, coordenada pelos chefes Vítor Nunes e Manuel Gomes, que recriam pedaços de arte em chocolate.

Cada estilista apresenta um conjunto de sete coordenados, que serão apresentados por Sandra Francisco. A passagem de modelos contará também com a participação dos bailarinos da PMP (Paulo Magalhães Produções), a actuação da cantora Vanity Redfire e participação especial de Lenka da Silva e Dália Madruga, da RTP.

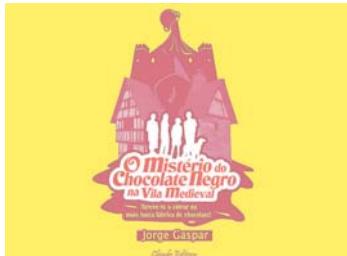
O evento tem entradas livres. Antes, pelas 21h30, no mesmo local, realiza-se a cerimónia de entrega de prémios dos diversos concursos do festival.

No último dia de evento, 17 de Março, a TVI estará em directo, a partir da Praça de Santa Maria, com o programa "Somos Portugal".

Fátima Ferreira
ferreira@gazetacaldas.com



O Mistério do Chocolate Negro na Vila Medieval



como a viagens e a conversas com locais. O livro, lançado pela Chiado Editora, foi apresentado no "sítio ideal", o próprio certame que figura na história, ainda para mais numa edição em que se dá destaque à Fábrica do Chocolate. "É interessante olhar para uma plateia que está interessada em nos ouvir e que não conhecemos de lado nenhum", contou, acrescentando que algumas pessoas já o abordam pelo seu trabalho.

Frequentador do certame, Jorge Gaspar considera que a cada edição "estão a criar mais dinâmicas e novas experiências".

Para já não está prevista a continuidade das aventuras dos quatro amigos, mas "há sempre vontade de escrever mais", diz o autor, que vai andar atento a pormenores que lhe possam servir de base para uma nova história.

Jorge Gaspar é licenciado em Gestão de Recursos Humanos e actualmente desempenha a sua actividade profissional no município de Pampilhosa da Serra. É presidente da direcção de uma associação sem fins lucrativos, pertence aos órgãos sociais de uma cooperativa de desenvolvimento regional e é delegado municipal do IGAC – Ministério da Cultura.

Esta é a segunda obra do autor para o público juvenil, que se aventurou nesta área com "O Mistério da Irmandade Oculta".

Jorge Gaspar conhece bem a região Oeste, sobretudo Óbidos, onde é visitante assíduo dos seus eventos. E o festival do Chocolate "foi a gota de água" que o incentivou a escrever este livro. "Toda a gente gosta de chocolate, que está também sempre associado a um certo mistério e presente em várias situações da nossa vida", disse à *Gazeta das Caldas*.

Escrever sobre uma região que não se conhece profundamente obrigou a uma pesquisa grande por parte do autor, assim



| Jorge Gaspar, ao centro na apresentação do livro

Pub

EFE
Fundo de Eficiência Energética

Incentivos até 50% na instalação de sistemas solares térmicos

CONSULTE-NOS!

www.macolis.pt

macolis
climatização e sistemas de conforto

SGS
certificação
acreditação
IRGC

MACOLIS - LEIRIA
Tel. 244 720 500 | Fax 244 720 509

MACOLIS - COIMBRA
Tel. 239 433 370 | Fax 239 433 379
geral@macolis.pt

ana saramago
cabeleireiros

Ana Saramago Cabeleireiros

Rua da Cutileira, 3 – qta da Cutileira

Caldas da Rainha

Telem: 917 309 226

Telef: 262 835 758

anasaramago@netvisão.pt | anasaramagocabeleireiros@gmail.com



TELECONDE
Audiovisuais - Telecomunicações

**AUDIOVISUAIS
TELECOMUNICAÇÕES
SISTEMAS DE SEGURANÇA
REPARAÇÕES**

262 831 888

WWW.TELECONDE.COM

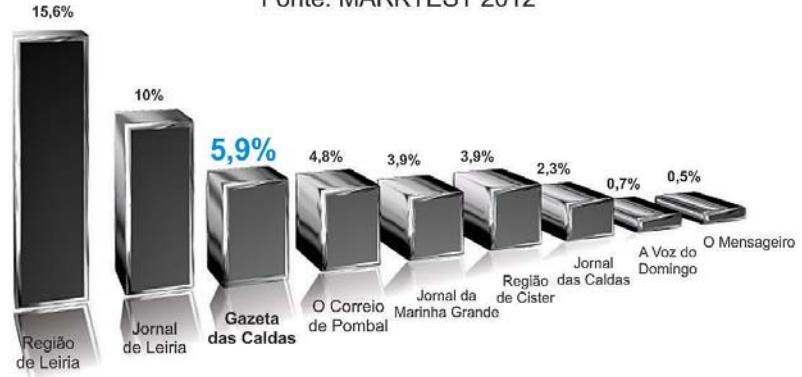
Rua Dr. Artur Figueiroa Rêgo, 101 R/C
Estrada de Tornada - Caldas da Rainha



www.gazetacaldas.com
assinatura@gazetacaldas.com

**No topo dos mais lidos
a nível NACIONAL**

Audiências da imprensa regional no distrito de Leiria
Fonte: MARKTEST 2012



Cupão de Assinatura

Nome: _____
Morada: _____
Código Postal: _____
Contribuinte: _____ Profissão: _____
Telefone: _____
Assinatura: _____ País: _____
Data de Nascimento: _____
E-mail: _____
Data: _____



Desejo receber comodamente, no endereço que assinalo, o semanário **Gazeta das Caldas** durante 1 ano (52 edições) por:

20€/Ano (Portugal) 50€/Ano (Europa) 80€/Ano (Resto do Mundo)

Junto Cheque ou vale postal no valor de 20€ 50€ 80€ à ordem da Gazeta das Caldas
 Pagamento por transferência bancária para o NIB 0033 0000 50086853750 05

A receita do chef

Com raízes africanas, foi na Benedita que Nelson Félix despertou para as artes da pastelaria e padaria. Aos 43 anos, o Chef Pasteleiro é professor, consultor e investigador na área da doçaria.

A receita que nos sugere pode também ser encontrada no seu primeiro livro – "Arte dos Gelados" – dirigido a profissionais do sector, estudantes ou simplesmente entusiastas das artes culinários, nomeadamente das mais doces. Trata-se da sua própria versão do famoso Brow-

nie, o bolo baixo de chocolate, habitualmente servido aos quadrados ou retângulos, tão apreciado em terras do Tio Sam. Os norte-americanos gostam de o acompanhar com gelado, natas ou açúcar em pó, a acompanhar uma chávena de café ou um copo de leite. A proposta de Nelson Félix é para que o quadrado de brownie seja polvilhado com pistacho, num contraste de cores e sabores que promete não deixar ninguém indiferente.

J.F.

Brownie

Ingredientes

115g Manteiga
300g Açúcar louro
5 Ovos
70g Farinha Trigo tipo 55
70g Cacau 22%
230g Chocolate Negro 70% cacau
75g Pistacho sem pele

Procedimento

Trabalhar a manteiga com o açúcar. Adicionar os ovos, um a um. Envolver a farinha juntamente com o cacau (previamente peneirados em conjunto). Envolver o chocolate derretido e os pistachos. Verter o preparado para uma forma previamente untada. Cozer a 180º, durante cerca de 30 minutos.

Porções: 45

Valor energético: 75 calorias

nie, o bolo baixo de chocolate, habitualmente servido aos quadrados ou retângulos, tão apreciado em terras do Tio Sam. Os norte-americanos gostam de o acompanhar com gelado, natas ou açúcar em pó, a acompanhar uma chávena de café ou um copo de leite. A proposta de Nelson Félix é para que o quadrado de brownie seja polvilhado com pistacho, num contraste de cores e sabores que promete não deixar ninguém indiferente.

J.F.

Nota biográfica

Foi na África do Sul que em 1969 nasceu Nelson Félix. Aos 4 anos, o agora conceituado chef de pastelaria viria para Portugal e foi na Benedita que se estreou nas andanças dos bolos e do pão.

Em 1990, Nelson Félix ingressou no Curso de Pastelaria I, no Centro de Formação Profissional no Sector Alimentar. Desde então, tem-se aplicado em diversos cursos e formações, em busca da especialização que percebeu desde logo ser uma necessidade. Em Portugal, frequentou cursos em Técnicas de Açúcar e Peças de Chocolate, entre outros. Mas a formação ultrapassou as barreiras do país e Nelson foi para a Bélgica especializar-se em bombons na Academy of Chocolates, para Barcelona aprender mais sobre Texturas na Sole Grael, para a francesa Escola Lenôtre aprofundar a técnica dos Macarrons, para a Itália aprender a fazer gelados na Carpigiano Gelato University e para a Suíça aperfeiçoar as Técnicas em Açúcar Soprado Artístico, na Escola FABILO.

Na década de 90 deu início a uma já longa carreira na formação, tanto em Portugal como em países como Guiné-Bissau, França ou Holanda. É também desde essa altura que acumula prémios, como o 1º lugar no Concurso Nacional do Mestre Pasteleiro promovido pela Associação de Hotelaria, Restauração e Similares em 1969 ou o 6º lugar num concurso congénere realizado no ano seguinte em Estugarda.

Licenciou-se em Produção Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, onde se mantém ainda como docente nas áreas de Pastelaria e Panificação e onde frequenta o Mestrado em Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração. É ainda consultor técnico de várias entidades e empresas, como a "Confeitaria Mores" no Brasil, a "Alcântara Açúcares", a "Confeitaria Nacional" ou a "Cervejaria Lusitana". Recentemente ficou conhecido por ter desenvolvido o Bombom de Queijo Castelo Branco velho DOP e o Rebuçado de Ovo de Portalegre.

J.F.



Ficha Técnica

FUNDADORES:
Guilherme Nobre Coutinho e Nuno Infante da Câmara

DIRECTOR:
José Luis de Almeida Silva
jlsl@gazetacaldas.com

DIRECTOR ADJUNTO:
Carlos Manuel M. Cipriano
cc@gazetacaldas.com

SEDE DA REDACÇÃO:
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
Tel.: 262870059 / 262870058
Fax: 262870058 / 262870058
E-mail: redacao@gazetacaldas.com
assinatura@gazetacaldas.com

PROPRIEDADE:
Coop. Editorial Caldense, C.R.L.
Rua Raul Proença, 56-C, 2500-248
Caldas da Rainha
(Nº Contribuinte 500075760)

DIRECÇÃO DA COOPERATIVA
PRESIDENTE DA DIRECÇÃO:
José Luis de Almeida Silva

TESOUREIRO:
Fernando Xavier

SECRETÁRIO:
José Alberto Rodrigues de Campos

JORNALISTAS:
Natasha Nardiso - cp. 5164
Fátima Ferreira - cp. 5165
Carlos Cipriano - cp. 2398
Ana Elisa Costa - cp. 50080
João P. Fialho - cp. 8557
Pedro Antunes - cp. 2987
Joel Ribeiro - cp. 5649

PAGINAÇÃO:
ADN - Comunicação Global
geral.adn.comunicacao@gmail.com

FOTOS: Município de Óbidos

EDITOR / PROPRIETÁRIO:
Cooperativa Editorial Caldense, C.R.L.

IMPRESSÃO:
Naveprint
Indústria Gráfica do Norte SA, E.N. 1475-045 MAIA
Tel.: 229 485 564 - Fax: 229 485 631

DISTRIBUIÇÃO: VASP

TIRAGEM: 30.000 exemplares


ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE IMPRENSA
Nº Registo ICS 106.891
De acordo ao nº 1 do artigo 6º do
Decreto-Lei nº 645/76
Dep. Legal - Nº 1 432



Pub



MERCADO SANTANA

O maior centro comercial ao ar livre

Frutas - Legumes
Carnes - Peixe - Roupa
Calçado - Móveis
Electrodomésticos - Utilidades

Aos domingos
TUDO MESMO TUDO
AOS MELHORES PREÇOS

Mercado de Santana
Alvorninha - Caldas da Rainha



ELGYDIUM

Uma resposta completa e eficaz para a Saúde Oral

PIERRE FABRE
ORAL CARE

Não deite fora este jornal, partilhe ou recicle.... Obrigado

Avenal GAMA

António, 42 anos
Engenheiro

Faruk, 4 anos
Perdigueiro

O MELHOR PRÉMIO PARA O SEU COMPANHEIRO



Dia após dia há alguém que o acompanha sempre, que o segue para onde quer que vá, seja a que horas for, com a generosidade de quem dá sem

pedir nada em troca. Para o seu companheiro de todos os dias, a Avenal é a melhor recompensa — uma vasta gama de croquetes,

preparados com os melhores ingredientes, para garantir uma alimentação rica e nutritiva, que se reflecte na saúde e bem-estar do seu cão.