

Gazeta das Caldas

Jornal fundado em 1 de Outubro de 1925 ANO XC • Nº5043 • Preço 0,80€ Assinatura Anual: 22,5€ Sexta-Feira, 14 de Novembro de 2014

DIRECTOR: JOSÉ LUIZ DE ALMEIDA SILVA

DIRECTOR ADJUNTO: CARLOS M. MARQUES CIPRIANO

sugestoes@gazetacaldas.com • publicidade@gazetacaldas.com • assinatura@gazetacaldas.com • redacao@gazetacaldas.com • desporto@gazetacaldas.com
www.gazetacaldas.com facebook.com/gazetacaldas • Telef:262870050 • Fax: 262870058 / 59



PUBLICAÇÕES
PERIÓDICAS



TAXA PAGA
PORTUGAL
CCE TAVEIRO

Alcobaça - cidade da doçaria conventual



Alcobaça prepara-se para a 16ª edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, um evento que se assume como pioneiro a nível nacional e que tem por missão dar a conhecer e preservar uma parte tão delicada da gastronomia portuguesa, como é a doçaria conventual, assente nas mais antigas tradições e receituários.

Novembro está sempre reservado na agenda de todos os apreciadores da melhor doçaria conventual e Alcobaça é a cidade para onde todos convergem. Sabemos que este é um evento único, não só pela qualidade dos expositores mas também pelo local onde a Mostra se desenvolve, o Mosteiro de Alcobaça.

A poucas semanas de comemorar os 25 anos da classificação de Património Mundial pela UNESCO, o Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, obra-prima do gótico e testemunho imemorial da Ordem de Cister, volta a acolher a Mostra no interior dos seus mais nobres espaços, nomeadamente o Refeitório, a Sala dos Monges e a Sala das Conclusões.

De 13 a 16 de Novembro Alcobaça será novamente a cidade da doçaria conventual, este ano contando com cerca de 40 expositores, nacionais e internacionais, de cariz comercial, mas também religioso.

É sempre com notória satisfação que acolhemos os verdadeiros herdeiros da tradição conventual, monges e monjas que continuam a dominar as mais antigas técnicas de trabalhar os ovos, o açúcar, as frutas e os frutos secos que transformam nas mais saborosas iguarias. Este ano, a Sala das Conclusões é-lhes dedicada e teremos connosco representantes da Galiza (Espanha), de Rio Caldo (Terras do Bouro), do Mosteiro de Singeverga (Santo Tirso) e do Convento do Louriçal (Pombal).

Este espaço acolherá ainda as delegações dos nossos parceiros internacionais, Bélgica e França, que abrillantam e completam a Mostra com sabores de origens mais longínquas, mas sempre confeccionados de acordo com os mais antigos saberes.

A Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais é, desde a sua primeira edição, um evento marcante da agenda cultural do nosso Concelho. Ao longo dos anos tem ganho cada vez mais notoriedade e funciona como um inegável motor da economia local nestes dias, quer ao nível da restauração e hotelaria, quer ao nível do comércio local. À 16ª Edição é absolutamente notório o interesse que hóteis, restaurantes, pastelarias e comércio local dedicam a esta data, seja na preparação de pacotes turísticos, criação de workshops, passando pelas próprias montras dos estabelecimentos comerciais, todos se preparam para acolher da melhor forma os milhares de visitantes que se deslocam a Alcobaça.

Este ano, e adquirindo um bilhete diário para a Mostra, que tem o preço de 1,00€, é dada a possibilidade a quem nos visita de ficar a conhecer o Museu do Vinho de Alcobaça. O bilhete vale uma entrada no Museu, com visita guiada e degustação de vinhos. Caso pretenda admirar as deliciosas iguarias expostas durante os quatro dias, o bilhete é de apenas 2,50€.



**XVI MOSTRA
INTERNACIONAL
DE 13 A 16 DE
NOVEMBRO DE 2014**

**doces & licores
conventuais**

Igualmente, destaca-se a cobertura que será dada ao evento durante estes dias pelos media nacionais e regionais. O interesse e a procura que estes demonstram para com a nossa Mostra é uma das maiores provas de sucesso da mesma. Desde a rádio à TV, passando pela imprensa escrita e publicações da especialidade, Alcobaça marca definitivamente presença no panorama nacional nestes quatro dias e ninguém fica indiferente ao que por cá se passa.

Motivos não faltam para visitar Alcobaça – a cidade da Doçaria Conventual, nestes próximos dias, e para regressar sempre! A aposta continuada neste evento é também a aposta na afirmação de Alcobaça enquanto destino turístico de excelência. Um destino que congrega no seu território a monumentalidade patrimonial, a paisagem da serra ao mar, cultura e gastronomia de excelência e uma das mais belas histórias de amor de todos os tempos, e que pretende captar cada vez mais visitantes e turistas.

Paulo Jorge Marques Inácio
Presidente da Câmara Municipal de Alcobaça



Doces & Licores Conventuais voltam a Alcobaça



• A vereadora Inês Maria Lopes, o director do mosteiro de Alcobaça Jorge Sampaio e o presidente da Câmara Paulo Inácio, durante a conferência de imprensa

O certame deste ano conta 32 expositores, dos quais um terço são empresas de Alcobaça, entre pastelarias, restaurantes e os produtores da Ginja de Alcobaça. Estão representadas mais 13 casas comerciais de todo o país, vindas de Amarante, Aveiro, Beja, Braga, Coimbra, Évora, Leiria, Lourvão (Penacova), Ovar, Portimão, Reguengos de Monsaraz, Tentúgal (Montemor-O-Velho) e Vizela. E ainda duas instituições de ensino: a Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister e a Escola de Hoteleria e Turismo do Oeste.

Uma mostra conventual não seria a mesma sem participação eclesiástica, que este ano tem direito a uma ala própria, na Sala das Conclusões, e tem seis participantes, três deles internacionais. De Portugal marcam presença o Mosteiro de Singeverga, de Roriz (Santo Tirso), as monjas cistersienses de São Bento da Porta Aberta, e ainda o Convento do Louriçal. As representações estrangeiras vêm do mosteiro cistersense de Sobrado (Espanha), da abadia francesa de Aubergenville e da abadia belga de Herkenrode.

Cornucópias, papos de anjo, barrigas de freira, azevias, D. Rodrigos, fatias dos anjos, pastéis de Tentúgal, ovos moles, trouxas-de-ovos, suspiros e pão-de-ló, são algumas das receitas da tradição doceira nacional e também alguns dos seus segredos mais bem guardados. E estão todos à sua espera no Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça até este domingo, 16 de Novembro, na XVI Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais.

Esta última traz ao certame uma cerveja conventual certificada.

Este espaço da Sala das Conclusões vai estar aberto ao público pela primeira vez desde que terminaram as obras de restauro do tecto, o que constitui mais um motivo para a visita.

Para além desta sala, a mostra volta este ano à zona nobre do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça, ocupando ainda a Sala dos Monges e o Refeitório.

A vereadora da cultura da Câmara de Alcobaça, Inês Maria Lopes, disse na apresentação do evento que este é "um grande acontecimento, que faz com que Alcobaça se orgulhe do que tem para mostrar".

A feira de doces conventuais, que inaugurou ontem, 13 de Novembro, está em funcionamento hoje e amanhã, 14 e 15 de Novembro, das 10h00 às 23h00 e no

domingo, 16 de Novembro, das 10h00 às 21h00.

As entradas têm um custo simbólico de um euro, válidas para um dia, ou 2,50 euros por uma pulseira que permite entrar todos os dias.

ESPERADAS MAIS DE 50 MIL PESSOAS

Paulo Inácio, presidente da Câmara de Alcobaça, disse na apresentação do certame que este é um dos eventos que sai mais em conta à autarquia, apesar dos cerca de 50 mil euros de orçamento.

"É dos eventos que tem mais retorno e que sai mais barato, porque só com o valor das entradas ficamos muito perto dos custos", adiantou. São esperadas cerca de 50 mil pessoas, número idêntico ao do ano passado.

O autarca frisou que as entradas são apenas um

valor simbólico e acabam por ser mais um controlo de entrada. "Noutros eventos similares na região as entradas são substancialmente maiores", disse.

Paulo Inácio deixou o alerta para que o público não fique à espera do domingo para visitar a mostra, o que tem acontecido nos últimos anos, evitando assim problemas com os picos de procura, que podem até levantar questões de segurança. "Sabemos que há sempre um pico ao domingo, mas é desejável que as pessoas venham também nos outros dias", referiu.

Caso isso se verifique, tanto o autarca como Jorge Sampaio, director do mosteiro, sublinham que os dispositivos de segurança estarão a postos para actuar e, caso seja necessário, as entradas poderão ser limitadas.

"Poderão haver condicionalismos, mas no sentido de não pôr toda a gente ao mesmo tempo cá dentro [do mosteiro]", sublinhou Jorge Sampaio.

Durante os dias do certame, também as entradas para visitar o mosteiro vêm o preço reduzido para um euro, face aos habituais seis euros.

ESPAÇO PARA A CULTURA E O ARTESANATO

Esta mostra é já uma das principais montras de Alcobaça para todo o país e o município quer aproveitá-la da melhor forma para dar a conhecer aquilo que de melhor tem.

Tem sido norma a transmissão em directo de programas televisivos, sobretudo ao domingo à tarde. Este ano não é exceção e a TVI vai mesmo emitir em directo de Alcobaça em dois dos quatro dias do certame.

No dia de abertura a estação que tem sede em Queluz vai emitir o programa "Você na TV", que tem apresentação de Manuel Luís Goucha e Cristina Ferreira, entre as 10h00 e as 13h00. No domingo, é a vez do programa da tarde, "Somos Portugal", com seis horas de emissão entre as 14h00 e as 20h00.

A partir do certame será ainda emitido o programa de rádio Terra a Terra, da TSF, no sábado entre as 9h00 e as 11h00. Todos eles programas em que a tradição, a cultura e a economia alcobacenses vão ter papel de destaque.

O próprio programa da mostra terá espaços dedicados à cultura, como momentos teatrais pelas companhias Livre e Arteilier, e o Grupo de Teatro de São Martinho do Porto, com momentos de teatro itinerante "que vão surpreender o público", disse Inês Maria Lopes.

O presidente do município, Paulo Inácio, acrescentou que também vão existir espaços em que o artesanato do concelho estará em destaque.

Joel Ribeiro

jribeiro@gazetacaldas.com

Monjas de São Bento da Porta Aberta apresentam compotas bio e xarope com características anti-oxidante

“Somos monjas Cistercienses e estamos na diocese de Braga há 10 anos. Moramos numa casa pertencente à diocese junto ao grande santuário de São Bento da Porta Aberta.”

Assim se apresentam as três irmãs, duas portuguesas e uma francesa, que vivem em “ofício divino: seis vezes ao longo do dia louvando Deus e rezando pelas intenções de todo o mundo”, pois o seu “principal dever é servir dum modo ao mesmo tempo humilde e nobre” como se pode ler na sua página na internet.

E acrescentam para a *Gazeta das Caldas*: “Fazemos biscoitos conventuais e compotas bio, assim como o xarope de Aloé Vera, que possui muitas propriedades.”

“A receita desse xarope veio de Terra Santa e diz-se que até ajuda a curar o cancro por ser anti-oxidante. As nossas receitas são completamente naturais, e feitas por nós com ingredientes seleccionados.”

“Apesar do tempo não ter prestado muito este ano, tivemos bastante fruta nos 12 hectares da propriedade,



o que nos permitiu fazer bastantes compotas. Com 23 variedades podemos satisfazer todos os gostos. Mas a grande novidade do ano é o xarope de Aloé Vera que fortifica e purifica o sangue. Tivemos de multiplicar os pés para satisfazer todos os pedidos.”

Contam que no passado dia 15 de setembro, participaram na celebração de uma missa presidida pelo arcebispo na Senhora da Abadia, o Santuário Marial mais antigo da Península Ibérica onde os padres cistercienses

foram capelões durante séculos. “Sete dos nossos Irmãos Tristes estiveram presentes e deram-nos a alegria de vir para o outro dia celebrar a nossa casa”, contaram.

O mês de outubro reservou-lhes um imprevisto: a Irmã Françoise partiu o tornozelo e o cotovelo ao apanhar uvas para fazer os doces. “No meio deste sofrimento veio ajudar-nos a Irmã Isabelle, nossa Priora e a nossa Irmã Hélène. Com efeito estávamos nesse momento a preparar uma venda de produtos monásticos no

noso Mosteiro de Alcobaça, para o qual tínhamos sido convidadas uns tempos antes. Este acidente da nossa Irmã muito nos condicionou... Por essa razão os Padres da Sta. Cruz, amigos da comunidade, decidiram vir trabalhar um dia no nosso quintal. Que Deus os recompense!”

E assim estarão na Mostra Internacional de Doces Conventuais de Alcobaça. Como dizem “do dia 11 au 18 estamos em Alcobaça para a venda, dia 13 vamos a Fátima. Durante esses dias tiramos as manhãs para rezar nesse lugar memorável onde durante séculos, os Cistercienses estiveram presentes. que emoção de cantar o ofício na grandiosa Igreja Abacial!

Somos felizes de nos sentirmos Igreja, acolhendo um grupo de seminaristas de 4 dioceses, acompanhado por dois formadores Obrigado de rezarem connosco por eles!”

JLAS

-freira, entre outros.

Do **Douro Litoral** são oriundas as perronihas, as lérias de Amarante, o tabafe, os pescoços de freira ou pão podre, sem esquecer em **Trás-os-Montes** as madalenas do Convento, o doce de viúvas, os bolos de nozes de Bragança, as sestas, os pitos de Santa Luzia ou toucinho do céu e queijadas de chilas.

Na **Beira Litoral** destaque para os pastéis do Lorvão, as morcelas de Arouca, as arrufadas de Coimbra, a Lampreia de ovos das Clarissas de Coimbra, as trouxas-de-ovos moles e os também famosos pastéis de Tentúgal.

Na **Beira Alta** e na **Beira Baixa** são as lâminas, as grades, o bolo de São Vicente, as argolinhas do Loreto, as Cavacas de Santa Clara, o Bolo Paraíso e as sardinhas doces de Trancoso.

No **Ribatejo** temos os sopapos do convento, a palha de Abrantes, as celestes de

Santarém, as fatias de Tomar, as tigeladas de Abrantes e as broas das Donas.

A sul, no **Alentejo**, a extensa lista de doces conventuais inclui as fatias reais, a coelhada do convento, as orelhas de abade, a sopa dourada de Santa Clara, o bolo de chavão, a tiborna de ovos, o queijo dourado e o presunto doce, entre outros.

Ainda mais a sul, no **Algarve**, há ainda o bolo de alfarroba, o bolo de amêndoas e nozes, o doce fino, o folar, o queijo de figo, os D. Rodrigo, o masapão e as tortas (alfarroba, amêndoas ou laranja).

Nas regiões autónomas, há o bolo de mel, os bolinhos de azeite e as rabanadas na **Madeira**, e o bolo do diabo, as hóstias de amêndoas, as cornucópias e os rendilhados dos **Açores**.

Pedro Antunes

pantunes@gazetacaldas.com

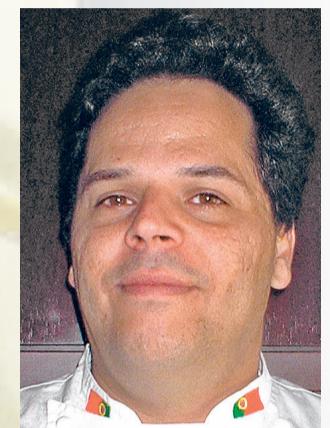
“A maioria das pessoas já não reconhece o produto artesanal e conventual como sendo genuíno”

«*Não basta que as fórmulas sejam boas, o que se faz deve também ser bom*»

Aldous Huxley

Por: Paulo Santos*

Se olharmos para a história da humanidade e os seus diversos movimentos, tendências culturais e artísticas, teremos certamente uma fonte inestimável de conhecimento que nos é transmitido por todos aqueles que tiveram o privilégio de o experienciar, sem que tivessem necessariamente a consciência de estar a fazer história.



Se nos situarmos cronologicamente em relação à pastelaria e padaria no nosso país, podemos facilmente perceber que no Séc. XX houve um período até à década de 70 que o podemos considerar a “idade medieval” da pastelaria e produtos afins. De lá para cá assistimos a uma evolução desumanizada, e atrever-me-ia mesmo a dizer que já está de tal forma enraizada nos hábitos alimentares do cidadão comum, que a maioria das pessoas já não reconhece o produto artesanal e conventual como sendo genuíno.

A industrialização/mecanização da pastelaria e panificação no nosso país (e não só) tem vindo paulatinamente a ocupar o lugar daquilo que temos de mais sagrado - as nossas raízes culturais gastronómicas. Urge repensar a forma de estar para com o nosso «métier», rebelarmo-nos positivamente contra este costume que se tornou tristemente popular e reclamar um novo movimento, um renascimento da pastelaria, olhar para os exemplos sólidos que nos foram legados, entre muitos temos a “Physiologie du Goût” de Briallat Savarin, de 1825, beber as bases da sabedoria popular e erudita e dar-lhe uma roupagem ultra contemporânea, um cunho de virar de século, servindo simplicidade e saúde aliados ao sentido estético.

Temos de ser capazes de fazer como fizeram os arquitetos renascentistas e dominando o nosso espaço possuiremos o segredo do nosso edifício, ao invés de sermos possuídos por ele.

Neste nosso presente não fugimos à regra, somos os protagonistas do nosso próprio tempo e citando Salvador Dalí, “nem sequer temos a necessidade de nos preocupar em ser modernos, é a única coisa que não podemos evitar”.

Ainda não interiorizamos que é preciso gerir o presente ten-



Os doces que Portugal tem

O pão-de-ló de Alcobaça e o de Alfeizerão são os doces conventuais mais conhecidos da nossa região.

Assim conhecidos por serem confeccionados nos conventos, os doces conventuais estão divididos por várias listas de acordo com a sua região de origem.

Para além do pão-de-ló, da **Estremadura** são oriundos ainda as argolas, os travesseiros, as tibornas, os bolos de abóbora, as delícias de Frei João, as fitas de Páscoa, as castanhas de ovos, a marmelada branca de Odivelas, o toucinho do céu de Odivelas e as nozes de Cascais.

Os doces conventuais são também caracterizados pelo facto de, na sua maioria, serem compostos por grandes quantidades de açúcar e gemas de ovos.

Para fazer as castanhas de ovos, por exemplo, são necessárias 20 gemas. Na marme-

do por base o nosso passado, para podermos pensar futuro. A grande maioria de nós passa provavelmente 90% do tempo a tentar lembrar-se de onde veio, 9% justificando a sua presente situação e 1% do tempo pensando onde quer realmente chegar e que objetivo pretende atingir. Ao acomodarmo-nos, cercamo-nos de pessimismo acabando por criar rituais e regras de convivência no seio do nosso diminuto espaço de respiração, convencendo-nos que esse é o tamanho do mundo. Por todo o território nacional, e em cada uma das regiões especificamente, temos a possibilidade de oferecer os melhores produtos: temos dos melhores azeites, vinhos, leite, aguardentes, queijos, ovos, carne, peixe, mel, fruta etc.

Podemo-nos questionar se não será necessária mão-de-obra especializada para os transformar? Evidentemente! Mas é essa a função da formação profissional, colocando no mercado de trabalho profissionais e empreendedores que oferecem ao cliente um produto verdadeiramente diferenciador, criando também todas as condições para que os colaboradores se sintam motivados, porque o «vídeo» de fazer bem com a matéria-prima de qualidade alastrá em cada um de nós a partir do momento em que nos é dada a possibilidade de extravasarmos as nossas emoções através da nossa obra. Exemplo disso é a “Mostra internacional de doces e licores conventuais” a decorrer no próximo fim-de-semana de 13 a 16 de Novembro em Alcobaça, pois reúne um painel de profissionais que nos possibilitam uma experiência única relativamente aos prazeres moderados dos sentidos.

*Formador da Escola

de Hotelaria e Turismo do Oeste – Turismo de Portugal

Herkenrode - A história fascinante de uma abadia que produzia cerveja

Para a Mostra Internacional de Doces Conventuais de Alcobaça há a participação especial da Abadia Belga Herkenrode, situada perto da cidade flamenga de Hasselt, que vai trazer a cerveja Herkenrode Tripel, que recebeu o prémio ouro do International Institute for Quality Selections Monde Selection.



Segundo informação cedida pela entidade sem fins lucrativos que hoje gere e desenvolve o projecto da Abadia, oferece-nos ao leitor uma história resumida que permite compreender a génese e actual situação de um projecto de revitalização histórico-cultural e turístico, que pretende valorizar o papel da Ordem de Cister durante vários séculos naquela região flamenga.

Também se quiser visitar os locais desta Abadia junto à cidade de Hasselt, poderá encontrar uma reconstrução exemplar de edifícios medievais, com um jardim botânico muito interessante e provar ou adquirir alguns produtos tradicionais que deram fama aquela região e que são muito apreciados. No local reconstruído da Abadia dispõem de uma loja (com livros, produtos regionais, especiarias e cervejas) e um centro de informação aberto de todos os dias, com excepção das segundas e quartas-feiras, das 10h00 às 17h00.

A abadia de Herkenrode, tem origem num antigo mosteiro feminino fundado em 1182 pelo conde Gerardo II de Loon no domínio de Herkenrode, perto de Hasselt, na província do Limburg (então situada nos Países Baixos), tendo sido admitida na Ordem de Cister em 1217.

Ao longo dos primeiros tempos da sua existência tornou-se numa das mais ricas e elegantes abadias da Europa Central. Contudo, os edifícios iniciais desapareceram antes do século XVI, apesar de ser conhecida a sua localização e funções hoje em dia. A peça única e mais famosa dessa época é o ostensório (custódia usada nos actos litúrgicos da Igreja Católica), produzido em Paris em 1286

e que actualmente pode ser apreciado no museu da cidade de Hasselt.

A partir do ano de 1500 a abadia retoma o seu fulgor, tendo a abadessa Mechtildis de Lechy mandado construir a prestigiada torre com um portal inconfundível, ainda embelezando o interior da Igreja da Abadia. Contudo a Igreja da abadia foi destruída num incêndio em 1828, salvando-se o altar e o mau-soléu que foram transferidos para a Igreja de Nossa Senhora de Hasselt, onde ainda hoje podem ser admirados. Em 1542 a abadessa manda construir uma residência de refúgio onde as freiras da ordem poderiam viver em segurança dentro das muralhas da cidade. Em 1656 a abadessa Anna Catharina de Lamboy manda construir um celeiro onde podem guardar as dádivas do dízimo como uma enfermaria para a crescente comunidade monástica (edifício que aguarda reconstrução).

Nos anos seguintes foram alargados os aposentos para a população que vivia na Abadia, que chegou a 2000 pessoas, até que em 1796 a Revolução Francesa confiscou todos os bens e vendeu-os como as terras em anexo, terminando assim a história cisterciense de seis séculos em Herkenrode.

Os duzentos anos seguintes foram de demolições, destruições e decadência de todo aquele património, até que em 1998 o governo da Flandres belga adquiriu todo aquele património para transformá-lo num projecto de desenvolvimento turístico e cultural da província do Limburgo. Mas já tinha desaparecido mais de metade dos edifícios, entre os quais a nave central com a igreja e os edifícios monásticos.

Iniciou-se em 2000 um profundo processo de restauração e reconstrução, que está agora a terminar, permitindo recordar a história da Abadia, incluindo o celeiro onde era guardado o dízimo e um jardim de mais de 2 hectares que se tornaram numa atracção da região.

No sentido de manter grande autonomia económica dos poderes públicos a abadia desenvolve desde tempos recentes inúmeras actividades, que são vendidas no mercado no domínio agrícola, como a venda de lã, carne de animais, cereais, pão e cerveja.

A história da produção da cerveja em Herkenrode tem origem na fundação da Abadia em 1182, naquilo que chamavam "a casa da caldeira de fermentação". Em 1500 havia acordos de partilha com os camponeses e artesão que trocavam uma ou duas vezes por ano cerveja por sandálias para as freiras. Depois de 1500 foi construída uma nova "fábrica" de cerveja que existiu em funcionamento até à Revolução Francesa. Depois disso e até há poucos anos perdeu-se a tradição dessa produção.

A ROTA DAS ABADIAS CISTERCIENSES

A gestão e exploração actual do conjunto da Abadia restaurada como do projeto cultural e histórico que lhe está associado é obviamente muito importante para a província de Limburgo, que pretende que seja auto-sustentado.

Presentemente aquele espaço cultural integra a Rota das Abadias Cistercienses, que funciona sob a égide do Instituto Europeu dos Itinerários Culturais do Conselho da

Europa. No local há um pequeno convento em instalações adquiridas em 1972 onde vivem dez monjas, mas que já não estão ligadas à Ordem de Cister. Contudo, a entidade que gera a Abadia tem boas relações com esta comunidade monástica.

Presentemente Herkenrode (entidade sem fins lucrativos), constituiu-se como um parceiro activo para a promoção dos produtos de Abadia Herkenrode e para comercializá-los com a ajuda de outros parceiros profissionais, numa perspectiva de desenvolvimento da região no país e internacionalmente.

Para além da produção da cerveja da Abadia Herkenrode na tradição monástica (feita em associação com uma produção artesanal familiar de Saint-Joseph de Opitter-Bree), já criaram outros produtos, como uma cerveja âmbar, um licor de sabugueiro e de abrunheiro e lançaram recentemente um licor de mel. Também o queijo de ervas Abadia já está a ser vendido em vários mercados.

A cerveja desta abadia é actualmente reconhecida a nível nacional e internacional, tendo obtido prémios e distinções em competições com outras cervejas. Uma das mais conceituadas é a Herkenrode triplo Herkenrode vzw que deve representar a nova cerveja da Abadia associando "a dureza dos Condes de Loon e a elegância das Abadessas de Herkenrode, com os aromas das plantas do jardim da Abadia".

Adaptado de um texto de Wim Van Lishout
Chairman Herkenrode vzw
Julho 2012



Lista participantes

- Bélgica - Abbye de Herkenrode
- Espanha - Mosteiro Cisterciense de Sobrado
- França - Aubergenville
- Santo Tirso - Roriz - Mosteiro de Singeverga
- Louriçal - Convento do Louriçal
- São Bento da Porta Aberta - Monjas Cistercienses
- Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
- EPADRC
- Alcobaça - Pastelaria Alcôa
- Alcobaça - Restaurante António Padeiro
- Alcobaça - Atelier do Doce
- Coimbra - Pastelaria Briosa
- Amarante - Brisadoce
- Tentúgal - A Pousadinha
- Alcobaça - Restaurante Trindade
- Vizela - Casa do Bolinhos "Kibom"
- Alcobaça - Pão-de-Ló de Alfeizerão
- Alcobaça - Casa dos Doces Conventuais/Casinha dos Montes
- Alcobaça - Cisterdoce
- Alcobaça - Padaria Lérias
- Portimão - A Casa da Isabel
- Alcobaça - Ginja MSR
- Lorvão - Pastelaria O Mosteiro
- Beja - Maltesinhos
- Braga - O Gigo
- Ovar - Pão-de-Ló Flor de Liz
- Leiria - Padaria do Marquês
- Reguengos de Monsaraz - Paula Rosa
- Évora - Quintal D. Quixote - Francisca Rasga
- Alcobaça - Pastelaria Pão de Mel
- Alcobaça - Rosmaninho Limão
- Aveiro - Ovos Moles de Aveiro

HORÁRIO

Quinta, 13 nov.: 14h às 23h
Sexta, 14 nov.: 10h às 23h
Sábado, 15 nov.: 10h00 às 23h
Domingo, 16 nov.: 10h00 às 21h

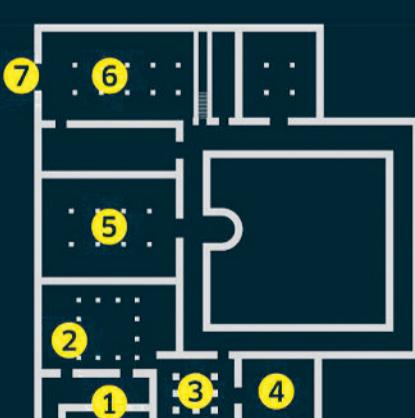
BILHETE (maiores de 12)
1 dia: 1€
4 dias (pulseira livre trânsito): 2,5€

COMO CHEGAR:

Os expositores estão presentes nas salas mais emblemáticas:

- Sala das Conclusões
- Refeitório
- Sala dos Monges.

COORDENADAS GPS: 39° 32' 54" N 8° 58' 48" W



- ① Entrada
- ② Claustro da Hospedaria
- ③ Claustro da Portaria
- ④ Sala das Conclusões
Sala Monástica e Internacional
- ⑤ Refeitório
- ⑥ Sala dos Monges
- ⑦ Saída
Acesso a pessoas com mobilidade reduzida e portadores de carrinhos de bebé