

O maior restaurante do Oeste está aberto até ao próximo domingo

Até ao dia 16 de Agosto está a decorrer na Expoeste a Expotur – Festa de Verão. O certame espera receber de cerca de 200 mil pessoas ao longo dos 10 dias do evento que abriu portas a 7 de Agosto com a presença do secretário de Estado da Alimentação da Investigação Agro-alimentar, Nuno Vieira e Brito.

Gazeta das Caldas visitou as tasquinhas e conta o que viu, levantando um pouco do véu sobre algumas iguarias que ainda pode saborear até ao próximo domingo, altura em que encerra a Expotur, com a presença do secretário de Estado do Ambiente, Paulo Lemos.

Textos e fotos: Natacha Narciso
nnarciso@gazetacaldas.com

“Esta é uma boa iniciativa onde se promove a gastronomia local e as próprias associações locais mostram o trabalho realizado durante o ano”, disse Nuno Vieira e Brito, secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agro-alimentar, após ter visitado a maioria dos stands e uma parte das tasquinhas da Expotur deste ano.

O governante sublinhou a importância do convívio à mesa e o facto da gastronomia portuguesa ter “cada vez tem mais valor e ser reconhecida a nível nacional e internacional”. Portugal possui “uma quantidade enorme de produtos de qualidade” e por isso realizações como as Tasquinhas são “uma forma de todos nos associarmos a esta área, numa altura em que a agricultura e o agro-alimentar está em franco progresso”.

Declarando o governante aos jornalistas, depois de ter degustado iguarias como berbigão, enguias e coelho bravo nas tasquinhas do certame.

Antes de partir para o Festival do Vinho do Bombarral, Nuno Vieira e Brito afirmou que as Tasquinhas são “uma manifestação vencedora e vai ter imensa gente ao longo dos dias de realização”.

O governante ainda se congratulou com a realização da Frutos, prevista para o próximo ano e que está a receber pré-inscrições na Expotur.

Para o presidente da Câmara, Trinda Ferreira, este evento é “a grande reunião da família caldense e de quem nos visita”. Trata-se de uma

tradição e de uma marca para as pessoas que fazem férias na região. “Creio que vai ser mais um sucesso de atratividade às Caldas da Rainha”, disse, acrescentando que a autarquia deu um apoio de 122 mil euros para o certame, sendo que cerca de 30 mil se destinam à animação musical.

“E O QUE É QUE SE COME AQUI?”

O Pêrnill Alvinegro, Bife à Centenário, Lulas à Pelicano e Bacalhau à Campeão, são algumas das iguarias que se podem provar na tasquinha do Caldas Sport Clube. Também há as tradicionais medeiras e fritada, tal como mostrou Carlos Vasques, presidente do Caldas Sport Clube. Ao todo, há 30 colaboradores a ajudar a dinamizar o restaurante. “É muito bom poder fazer parte da Expotur dado que é a maneira de ter fundos para a própria vida do clube que tem 400 atletas”, dizia o responsável, enquanto mostrava um prato de berbigão.

Por seu lado, Sérgio Pereira, director do Rancho Etnográfico as Celfeiras da Fanadia, mostra o que são as apostas do grupo. Tiborna (azeite com alho) à antiga acompanha o Bacalhau Assado na Brasa enquanto que há Respos (bafinho enrolado) com Chicharos. “Uma legumi- noma que se deixou de utilizar na alimentação tradicional e que era dos pobres e que hoje é considerada gourmet”, explicou o responsável. Nesta tasquinha trabalham 30 pessoas que servem ainda outros pratos, desde à batida à galinha. A preparar-se para jantar com o seu marido nesta tasquinha estava

Maria Joana Almeida. É da Fanadia, já pertenceu ao Rancho e como trabalha na agricultura não tira férias. “Semearmos, colhemos e vendemos nos mercados. É esta a nossa vida. E sabe quais são as minhas férias? Vir cá jantar todos os dias”, contou a convivida que percorre as tasquinhas que têm os pratos que mais gosta, como os Queixados. “Também vou à tasquinha de Vila Nova, porque é a minha terra”, explicou Joana Almeida.

Hoje sexta-feira, esta convivia prevê estar a jantar na tasquinha da Fanadia. E isto porque não vem só ela e o marido. Também os acompanharam filhos e netos e por isso “vamos ser uma mesa cheia de gente”, rematou esta vendedora do Mercado de Santarém.

Entre outros pratos, há um que se destaca na tasquinha do Coto e que é o leitão. Há gente que vai de propósito para saborear o leitão, segundo Rute Mancada, da Porcinhas dos Leitões. Na tasquinha da ACRD de Sto. Onofre há várias especialidades: Bacalhau Assado à Sto Onofre, Bochechas e Coelho na Telha são apenas algumas das especialidades que são preparados pelas 25 pessoas que dão uma ajuda na dinamização daquele espaço, segundo João Pina, presidente da Assembleia Geral daquela colectividade. A posicionar-se para ficar na fotografia, está uma senhora especial, Maria Adelaide Rodrigues, com 84 anos continua vir a ajudar a fazer esta festa. Participa na Expotur há 16 anos. A **Gazeta das Caldas** respondeu que o mais importante é o convívio. Esta bombarralense, que mora



Na tasquinha da Foz do Arelho, o marisco é rei. São quinze os voluntários que ajudam na preparação dos pratos.

nas Caldas há vários anos, espera continuar a integrar a equipa desta associação e marcou encontro com este semanário no próximo ano. Coelho Bravo Grelhado, acompanhado por batata frita migas e salada é a especialidade da associação cultural e desportiva da Mata

do Porto Mouro. Segundo Fátima Rebelo, presidente da colectividade, esta é uma receita da terra, muito antiga. A responsável, que colabora neste evento desde à primeira edição, diz que há pelo menos 15 pessoas a trabalhar na tasquinha e que a Expotur é uma iniciativa impor-

ta, como é o caso da Carne de Porco à Foz que leva ameijoas. Não podemos esquecer outros pratos como o Ensopado de Enguias, Calderadas de Enguias (o primeiro leva pão e o segundo batata), o Arroz de Marisco e Cataplana.

A fozense vem há cerca de 20 anos colaborar nesta festa que, apesar de dar muito trabalho, “é importante vir pois já nos ajudou na construção de equipamentos como a igreja e o lar”.

Como está sempre a ajudar com as refeições, pouco convive, mas sabe que as pessoas gostam da festa, sobretudo “os nossos emigrantes”.

Esmeralda Vasques que conhece bem a Exposte não deixa de referir: “este pavilhão não tem condições nenhuma. Nós temos que trazer mesmo tudo!”. A participante refere que só é dado às colectividades espaço, a água luz e gás.

Segundo António Marques, responsável pelo parque de exposições, há já um projecto para a construção de cozinhas na Expoeste com vista a proporcionar melhores condições às colectividades.

O investimento “será na ordem dos 100 mil euros” e posteriormente “cerca de 25 mil para poder aprofundar os espaços”. A ideia que está na mira é no futuro apostar na internacionalização das tasquinhas convidando alguns estrangeiros que venham mostrar a sua gastronomia às Caldas. Mas para tal, “A Câmara teria que fazer este inves-

timento”, comentou o director da Expoeste, referindo ainda que houve três acções de formação certificada na área da qualidade alimentar e estas tiveram a participação de mais de 100 pessoas das diferentes colectividades.

O QUE SE PODE VISITAR?

Segundo a organização, no primeiro dia, sexta-feira, 7 de Agosto, o certame foi visitado por 18 mil pessoas, no sábado por 23 mil e no domingo, dia de derby Benfica-Sporting, por 15 mil visitantes.

Ao todo são 21 tasquinhas, cinco bares (mais um que no ano passado) e 107 pavilhões de exposição que se distribuem pelos 10 mil metros quadrados da Expoeste. Em cada dia, segundo a organização, o pavilhão de exposições é visitado por cerca de 20 mil visitantes diariamente.

Todos os dias sobem ao palco da Expoeste grupos de música popular que complementam a mostra de gastronomia e petiscos desta região.

É a mesa que se unem as pessoas, que se reencontram amigos neste “querido mês de Agosto”, mês de retorno e de muita saudades um pouco por todo o lado. O Oeste também não é excepção e os emigrantes tiveram o seu encontro anual a 12 de Agosto com um almoço onde costumam conviver mais que venham mostrar a sua gastronomia às Caldas. Mas para tal, “A Câmara teria que fazer este inves-



Carlos Vasques mostrando um prato de berbigão que pode ser degustado nas Caldas



Sérgio Pereira com uma das iguarias de Celfeiras da Fanadia



Fátima Rebelo com uma travessa de Coelho Bravo, assado na Brasa, da Mata do Porto Mouro



João Pina, acompanhado por Maria Rodrigues, apresenta o prato de bacalhau do Monte Olivetti



Esmeralda Vasques com uma sapateira recheada, um dos petiscos que pode ser pedido na tasquinha da Foz do Arelho



A animação tem sido uma contante durante todas as noites



O secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agro-alimentar, Nuno Vieira e Brito provou as iguarias da região e cumprimentou os participantes da Expotur



A comitiva visitou e provou as iguarias de várias tasquinhas. O Governante conheceu os produtos oesteiros



Os participantes

Fotografias: Verónica Andurão e Dina Santos



União de A-dos-Francos



ARECO Coto



Boémios



ACR Campo - UB Campo



Caldas Sport Clube



Nadadouro



ACR "Os Vilanovenses"



Taverna dos Azeitoneiros



Mata de Porto Mouro



ANDAR - Ramalhosa



Paróquia de Salir de Matos



Sporting Clube das Caldas



Monte Olivetti



ACD Trabalhas



Associação Equestre Os Amigos do Pintas



ACDR Arneirense



Grupo Desportivo do Landal



Freguesia da Foz do Arelho



Rancho As Cefleiras da Fanadia



Centro Social e Paróquia das Caldas da Rainha