

# 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 e 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  
[narciso@gazetacaldas.com](http://narciso@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 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”.

Declaração do governante aos jornalistas, depois de ter degustado iguarias como berbigão, enguias e coelhos bravos 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, Tinta Ferreira, este evento é “a grande reunião das famílias 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 atractividade às Caldas da Rainha”, disse, acrescentando que a autarquia deu um apoião de 122 mil euros para o certame, sendo que cerca de 30 mil se destinaram à animação musical.

## “O QUE É QUE SE COME AQUI?”

O Pernil Alvinegro, Bife à Centenária, 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 moelinhas e fritadas, 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.

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 petite que, segundo Rute Mançana, vem do Porrinhas dos Leitões.

Na tasquinha da ACRO de Sto. Onofre, São Pedro, há várias especialidades.



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 miadas 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 a primeira edição, diz que há pelo menos 15 pessoas a trabalhar na tasquinha e que a Expotur é uma iniciativa importante para a própria sobrevivência das colectividades.

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.



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.

Vasques, como é o caso da Carne de Porco à Foz que leva amêijoas. Não podemos esquecer outros pratos como o Erispado de Enguias, Caldereta de Enguias (o primeiro leva pão e o segundo batata), o Arroz de Marisco e a Cataplana.

A fozenze vem há cerca de 20 anos colaborar nesta festa que, apesar de dar muito trabalho, é importante vir pois já ajuslou na construção de equipamentos como a igreja e o bar”.

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

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

Segundo António Marques, responsável pelo parque de exposições, há

já um projeto para a construção de cozinha na Expotur com vista a proporcionar melhores condições às colectividades.

O investimento “seria no ordenado de 100 mil euros” e posteriormente “cerca de 25 mil para poder aperfeiçoar os espaços”. A ideia é que está a mira é no futuro apostar na internacionalização das tasquinhas convidando alguns estrangeiros que venham mostrar a sua gastronomia as Caldas. Mas para tal, “A Câmara teria que fazer esse investimento”.

## 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.

As tasquinhas, cinco barras (mais um que no ano passado) e 107 pavilhões de exposição que se distribuem pelos 10 mil metros quadrados da Expotur. 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 Expotur grupos de música popular que complementam a mostra de gastronomia e petiscos desta região.

É a mesa que se une as pessoas, que se reencontram amigos neste “querido mês de Agosto”, mês de retorno e de mata saudades por todo o lado. O Oeste também não é exceção e os emigrantes tiveram o seu encontro anual a 12 de Agosto com um almoço onde costumam convidar mais de mil emigrantes caldense que têm as suas vidas nos quatro continentes.

## Programação

### Sexta-feira - 14 de Agosto

18h00 - Abertura do Certame  
21h30 - São Portugal - Grupo Tradições Populares São Portugal

### Sábado - 15 de Agosto

12h00 - Abertura do Certame  
21h30 - Folclóre "Flores da Primavera"  
22h15 - Grupo de Dança Super Flash do Armeirense  
23h00 - Terabytes

### Domingo - 16 de Agosto

12h00 - Abertura do Certame  
21h30 - Festival de Encerramento com a Orquestra Ligeira Santo Onofre Monte Olivett



Fátima Rebelo com uma travesse de Coelho Brado, assado na Brasa, da Mata do Porto Mouro



Sérgio Pereira com uma iguaria de Ceifeiras da Fanadia



Fátima Rebelo com uma travesse de Coelho Brado, assado na Brasa, da Mata do Porto Mouro



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



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



## Os participantes

Fotografias: Verónica Andurão e Dina Santos



União de A-dos-Francos



ARECO Coto



Boêmios



ACR Campo - UB Campo



Caldas Sport Clube



Nadadouro



ACR "Os Vilanovenses"



Taverna de Os Azeitoneiros



Mata de Porto Mouro



ANDAR - Ramalhosa



Paróquia de Salir de Matos



Sporting Clube das Caldas



Monte Olivetti



ACD Trabalhias



Associação Equestre Os Amigos do Pintas



ACOR Arneirense



Grupo Desportivo do Landal



Freguesia da Foz do Arelo



Rancho As Ceifeiras da Fanadia



Centro Social Paroquial das Caldas da Rainha