

# ALMADA

PESSOAS / CULTURA / TERRITÓRIO / DESPORTO

NÚMERO 16 | JULHO E AGOSTO 2022

Doca Fluvial de Belém, é dali que o lado de lá parece ser mais perto. O ferry segue direito ao Porto Brandão, depois ruma à direita e junto à outra margem num instante chega à Trafaria. Primeiro as pessoas, os carros e as bicicletas saem por último.

Dobrada a boca do rio, São João da Caparica fica logo ali, nesse dia as ondas estavam bem alinhadas, sem vento e a água quase morna. Depois do surf, subi a Arriba Fóssil e caminhei pela sombra das copas dos pinheiros mansos, até encontrar

um lugar para parar e contemplar a ampla linha de horizonte. Fazer um desenho enriquece o olhar, intensifica a contemplação, é como meditar. Ao fundo o mar ficou cor de prata, é altura de regressar, a luz do fim de tarde é agora favorável para às vistas a montante do rio.

Encerrar o dia na esplanada da Casa da Cerca, um espaço de artes e cultura magnífico, com a melhor vista que há para a margem de lá.

**Afinal, a margem certa era ali!**



## Índice

### 3 EDITORIAL

Mensagem de Inês de Medeiros

### 4 EM ARQUIVO

Ir a banhos

### 8 MARGEM CERTA

Guia para um verão na margem certa

E o mar aqui tão perto

À mesa com o pé na areia

Mariscos do mar para a mesa

Petisco, um desporto de verão

À mesa como se fosse lá em casa

Do mundo para Almada  
As manhãs começam à mesa  
Doces & Co.  
Nas lojas  
À noite na Romeira  
Almada Ativa  
Entre a praia e a cidade  
História entre portas

### 40 ENTREVISTA

Rodrigo Francisco - Festival de Teatro de Almada  
José Cid no Sol da Caparica

#### FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Almada

| Departamento de Comunicação

Diretora: Inês de Medeiros

Diretora-Adjunta: Raquel Antunes

Coordenação: Sara Dias

Consultor Editorial: Paulo Tavares

Editor de Fotografia: Luis Filipe Catarino

Redação: Carina Borges (CB), Joana Mendes (JM),

Margarida Leal (ML), Neuza Luz (NL), Paulo César

Teixeira (PCT), Paulo Tavares (PT), Raquel Antunes

(RA), Sandra Gomes (SG) e Sara Dias (SD)

Fotografia: Anabela Luís (AL), Carlos Valadas (CV),

Luis Filipe Catarino (LFC) e Victor Mendes (VM)

Paginação: Susana Tormenta

Capa e contra-capas: João Catarino, ilustrador

Impressão e distribuição: To spend with you

Tiragem: 132.000 exemplares

Periodicidade: Mensal

Distribuição: Gratuita

ISSN: 2184-9137

Publicação isenta de registo na ERC ao abrigo do Decreto

Regulamentar n.º 8/99, de 9 de junho, art.º 12.º, n.º 1b).

Textos escritos ao abrigo do novo Acordo Ortográfico.

#### CONTACTOS ÚTEIS:

Geral

Tel.: 212 724 000

Gabinete de Atendimento Municipal

Linha Verde Almada Informa - 800 206 770

E-mail: [almadainforma@cm-almada.pt](mailto:almadainforma@cm-almada.pt)

Distribuição Almada Revista:

[distribuição.revista@cm-almada.pt](mailto:distribuição.revista@cm-almada.pt)

Site: [cm-almada.pt](http://cm-almada.pt)

f @ /cmalmada

# Editorial

---



## Caras e caros munícipes,

O direito a dias de descanso pagos - a férias -, no fundo o direito ao ócio e ao lazer, bem como a produção e fruição de cultura e espetáculos, são marcas de desenvolvimento de uma comunidade e, no caso das férias pagas, uma conquista relativamente recente.

O verão é, para a maioria de nós, o tempo em que gozamos essas férias e em que temos mais disponibilidade para a família, para os amigos e até para cuidarmos de nós - seja com simples banho de mar ou com uma pausa numa esplanada ao fim da tarde.

Estes dias lânguidos, com ventos calmos e temperatura agradável, quase nos exigem a preguiça, o nada fazer, que deixemos passar o tempo carregando na pausa dos problemas e preocupações.

Nesta edição partimos à descoberta do que de melhor Almada tem para nos oferecer nestes dias de verão. Dos extensos areais da Costa, às paisagens

do topo das arribas ou a locais de património e História, passando por uma extensa lista de sugestões que revelam toda a diversidade gastronómica e cultural deste território.

Não posso deixar de destacar o Festival de Teatro de Almada, numa edição que marca o regresso a uma normalidade perdida durante os tempos de pandemia, e mais um testemunho da herança deixada por Joaquim Benite a Almada.

Perto do calor do areal e a um passo da água, o Parque Urbano da Costa volta a servir de palco ao Festival Sol da Caparica, com cinco dias de música, humor e festa, celebrando a língua portuguesa falada, cantada e escrita.

Estas páginas são ainda o testemunho de uma cidade e de um concelho com um tecido económico vibrante e com um comércio local que soube resistir aos ventos de incerteza e de crise dos últimos dois anos.

Almada está viva e este verão é tempo de devolvermos aos comerciantes, mas sobretudo à restauração, hotelaria e operadores da cultura, tudo o que fizeram para se manterem à tona de água durante a pandemia. É esse apelo que quero deixar-vos. Muitas das dicas e conselhos que lhe oferecemos nesta revista trabalham com produtos locais e são, em conjunto, um poderoso motor de desenvolvimento económico do concelho. Consuma local, apoie o nosso comércio.

Por último e para quem estiver a ler esta revista em algum outro ponto da Área Metropolitana de Lisboa, saiba que Almada está de portas abertas e que será bem recebido. Somos um concelho aberto, multicultural e é isso mesmo que poderá encontrar nestas páginas, uma pequena mostra da diversidade que temos para oferecer. Sejam bem-vindos.

**INÊS DE MEDEIROS**

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

A MAIOR PRAIA DA EUROPA

• Mar, Campo e Pinhais •



# IR A BANHOS

O rio e o mar confundem-se com a identidade de Almada. Portos de chegada e partida, lugares de trabalho, de ganha-pão, as frentes ribeirinhas e atlântica são também indissociáveis da praia e das memórias de infância, de família e de lazer, comuns não apenas aos almadenses, mas a toda a área metropolitana, referência nacional e internacional, hoje associada ao turismo de sol e mar e aos desportos de ondas.

Texto de Sandra Gomes com Museu de Almada – Casa da Cidade (exposição virtual *Ir a banhos em Almada*); Fotografias do Arquivo Histórico Municipal de Almada e Museu de Almada – Casa da Cidade

## PRAIAS RIBEIRINHAS

Por toda a orla ribeirinha de Almada pontuam diversas reentrâncias com areal ou rocha, entre o Pragal e o Alfeite, que são utilizadas, ao longo do século XIX, para uso de banhos (Ginjal, Margueira, Mutela, Caramujo e Alfeite). As praias próximas dos núcleos urbanos de Almada - Cacilhas e Cova da Piedade - são frequentadas, já na década de 1870, pela aristocracia e burguesia de Lisboa. A ida à praia é uma nova forma de lazer, mas tem também uma vertente terapêutica realizada segundo as prescrições dos médicos. O tempo é passado na praia, seguindo-se os almoços, os piqueniques e os passeios.

Com acessos dificultados por arribas rochosas, ocupação fabril e tráfego fluvial intenso, as praias ribeirinhas tornam-se menos atrativas. O usufruto lúdico do rio mantém-se, embora de forma residual, sobretudo por crianças e jovens que aí aprendem a nadar, usando os cais das fábricas e desafiando as proibições da Guarda Fiscal.



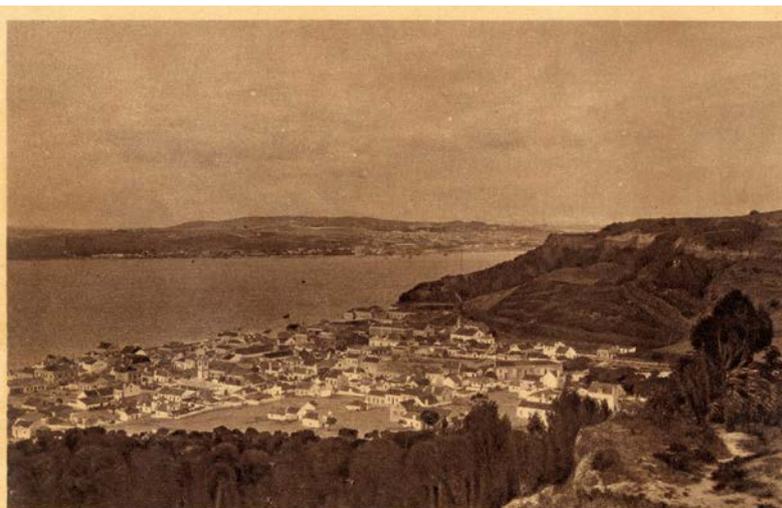
2



As 200 crianças das 13 freguesias de Lisboa, que constituem o 1.º núcleo dos banhos

(Clicar) de 1870.

3



COMISSÃO MUNICIPAL DE TURISMO

Trafaria — Vista parcial

4



5 TRAFARIA — A Praia de banhos

5

## TRAFARIA

Situada na foz do rio Tejo, com vista para Lisboa, para a linha de Cascais e para a Serra de Sintra, próxima da capital e com carreiras fluviais regulares no verão, a praia da Trafaria torna-se, a partir de finais do século XIX, numa atrativa estância balnear. Destino preferido para muitas famílias da aristocracia e da burguesia lisboetas, é de registar a visita da rainha D. Amélia à Trafaria, em setembro de 1901, noticiada pelos jornais da época. A consolidação balnear da Costa da Caparica e da Cova do Vapor, a partir da década de 1930, e a instalação do complexo fabril de silos, na década de 1980, contribuem, progressivamente, para o declínio da praia da Trafaria, encerrando-se assim um ciclo com mais de um século de história.



6



7



8



9

## COSTA DA CAPARICA

De lugar inóspito e desabrigado até meados do século XVIII, a orla marítima da Costa, de difícil acesso, pantanosa e coberta de juncos, cresce com a instalação das primeiras companhias de pesca (cerca de 1770). No final do século XIX, com as primeiras obras de saneamento e ordenamento urbano, começa a atrair os veraneantes. Em 1925, quando é decretada Estância de Turismo, existem umas centenas de barracas de colmo e poucas casas de tijolo.

As campanhas de promoção turística, com opiniões médicas a valorizar os efeitos salutares das águas desta praia, contribuem para a melhoria dos acessos, dos transportes rodoviários e fluviais. Hoje, a Costa da Caparica é reconhecida pelo seu valor enquanto património natural, cultural, paisagístico, turístico e de lazer. A fruição do areal, a atividade de pesca com arte-xávega, a prática e o ensino dos desportos de mar e ondas continuam a ser a imagem do concelho.

### LEGENDAS:

1 (capa) e 14 (contra-cap) - Brochura Publicitária - Costa de Caparica: A maior praia da Europa

©Arquivo Histórico de Almada, Espólio António Correia.

2 - Praia do Alfeite, finais do século XIX, inícios do século XX

©Museu de Almada - Casa da Cidade

3 - Crianças de Lisboa na praia da Trafaria, numa iniciativa das juntas de paróquia republicanas, 1909

©Ilustração Portuguesa (27 de setembro de 1909), Museu de Almada - Casa da Cidade

4 - Vista panorâmica da povoação da Trafaria desde o alto da arriba fósil (postal), década de 1950; 8 - Cartaz de publicidade "Atravesse a Caparica no Transpraia", 1960; 12 - Estabelecimento de Banhos "Evandro" na Praia do Tarquínio, Costa da Caparica, década de 1950; 11 - Galhardete do 9.º acampamento de outono do Clube Campismo de Lisboa na Costa da Caparica, 1959

©Arquivo Histórico Municipal de Almada

5 - Praia da Trafaria, década de 1940/1950; 6 - Parque do Clube de Campismo de Lisboa na Costa da Caparica, 1952/55; 9 - Rua dos Pescadores, Costa da Caparica, década de 1950 - ©António Passaporte, Museu de Almada - Casa da Cidade

7 - Banhistas na Costa da Caparica, década de 1960

©Espólio de António Borginho, Museu de Almada - Casa da Cidade

10 - Francisco Pinto "Chico Bóia" banheiro da Praia do Dragão Vermelho, Costa da Caparica, década de 1960

©Cedência de Mário Pedro Santos, Museu de Almada - Casa da Cidade

13 - Vista ampla da frente atlântica do concelho, Costa da Caparica, 1955/60

© Cedência de Luís Bayó Veiga, Museu de Almada - Casa da Cidade



14

# HÁ MAR E MAR...

Os primeiros banheiros (nadadores-salvadores) são homens do mar, “filhos” das praias de que são guardadores, de pele curtida pelo sol, calças e camisa de flanela. A maioria acumula à atividade da pesca com arte xávega a firmeza e o arrojo da monitorização da “sua” praia. Com um ancestral conhecimento – baseado na experiência sobre o mar, as correntes, a praia e a borda d’água – são estes homens que ainda permanecem na memória de quem ia a banhos à Trafaria ou à Costa nas

primeiras décadas do século passado. Até à década de 1990, os banheiros das praias litorais de Almada são quase exclusivamente pescadores ou os seus filhos.

O banheiro permanece no imaginário popular. São quem acompanhou o primeiro banho de mar, aquele que ensinou a nadar, o contador de histórias, corajoso e destemido, que se confunde com as memórias de quando ir a banhos representava o tempo longo do verão, a temporada do ócio e do lazer.



10



11



13



# GUIA PARA UM VERÃO NA MARGEM CERTA

Esta é uma edição muito especial da sua revista Almada e, se quer um conselho, guarde-a. Vai ser muito útil nestas semanas de verão e mais além.

Todos julgamos ser profundos conhecedores dos espaços que nos rodeiam, dos sítios onde nascemos, crescemos, moramos ou trabalhamos, mas é igualmente fácil admitir que somos demasiadas vezes surpreendidos por um recanto desconhecido no nosso bairro, uma vista que nunca tínhamos espreitado num caminho que fazemos todos os dias, um restaurante fantástico numa rua insuspeita ou uma esplanada que, estando mesmo ali ao lado, nunca tínhamos aproveitado.

Foi a esse trabalho que nos dedicámos nas últimas semanas. Saímos à rua, um pouco por todo o concelho, descobrindo recantos menos conhecidos, reencontrando monumentos e património que não visitávamos há muito, percorrendo trilhos menos batidos, paisagens surpreendentes e um ou outro areal que já não nos lembrávamos de pisar. Partimos ainda ao

encontro daquela loja que abriu há pouco tempo e que ainda não tínhamos tido tempo de visitar, e parámos num café ou num bar de que ouvíamos há muito falar.

E depois há aquela que é uma das maiores riquezas deste território, um património gastronómico com forte ligação ao mar e ao rio. Foi por aí que mais nos perdemos em cheiros e sabores, em longas conversas à mesa de amigos e desconhecidos, forjando novos elos com gentes de uma enorme generosidade na hora de receber. Fizemos questão de aparecer sempre sem apresentações prévias, incógnitos até ao momento imediatamente a seguir a pagar a conta e as escolhas que vai encontrar nas próximas páginas são, como todas as escolhas, exercícios de alguma subjectividade.

Sim, é provável que os “nossos” caracóis, as amêijoas à bulhão pato, ou o tal peixe assado no ponto, não coincidam com os “seus” caracóis, amêijoas ou grelha preferidos. Tome as notas que tirámos destas nossas viagens, não como proclamações definitivas, mas antes como



dicas, como conselhos para descobrir ou redescobrir sabores antigos ou novas cozinhas.

O verão é também isso mesmo. Um tempo de pausa e de descoberta, de novos amores e paixões esmagadoras, de sol na pele e areia nos pés, e daquele sabor a mar salgado na pele ao fim do dia. É o tempo de algo que sabemos fugaz, porque só irá voltar dali por um ano.

Estes são ainda dias de palcos e plateias cheios, com um **Festival de Teatro de Almada** tão vivo, criativo e surpreendente como há 39 anos, quando Joaquim Benites se atirou a uma aventura que colocou Almada no mapa dos festivais internacionais de teatro. Mais adiante, aproveitando os dias mais curtos de agosto, será tempo de saborear **O Sol da Caparica**, o maior Festival de música da lusofonia, cinco dias de festa e muita música no Parque Urbano da Costa da Caparica. **PT**

**Seja bem-vindo ao verão na margem certa.**

# E O MAR AQUI TÃO PERTO

Sabia que a Costa da Caparica era, até ao final do século XVIII, apenas habitada sazonalmente por pescadores da região de Aveiro? A sua ocupação é muito recente e explodiu com a inauguração da ponte em 1966. A Costa assume-se hoje como a maior zona balnear do país e com a qualidade que os galardões pontilhados neste mapa atestam.

Sabemos que nestes dois meses do ano há filas, mas compreendemos quem nos visita. Quando enterramos os pés nestas areias quentes e o corpo rasga a frescura das ondas, tudo fica lá atrás.

Temos praias onde voam orgulhosamente ao vento bandeiras que reconhecem a qualidade da maior área balnear da Área Metropolitana de Lisboa. Bares e restaurantes com diferentes conceitos para descobrir praia sim, praia sim. Desportos de onda e de vento, para desafiar limites e uma frente de mar com mais de 13 quilómetros contínuos para calcorrear.

Das mais urbanas às mais naturais, das mais familiares às mais frenéticas, onde tudo continua depois do pôr-do-sol. Descubra a espuma dos dias da Costa da Caparica nas próximas páginas. **ML**





RIVIERA

## RIVIERA

Neste restaurante familiar o que mais sai é peixe grelhado. O robalo e a dourada são rei e rainha, mas há pregados, sardinhas, linguados legítimos e outras espécies da nossa costa. Chega todos os dias, fresco da lota. A ementa é variada em petiscos, mas também tem ofertas rápidas para quem chega ainda com areia nos pés. Gambas com alinho, choco frito, salada de polvo, tostas, massas, tem muito por onde escolher. "Haja alegria", pode ler-se nas paredes. Com este mar azul pela frente, torna-se mais fácil. **ML**

Praia da Riviera | 963702912 | Aberto todos os dias

## RETIRO DO PESCADOR

Um espaço simples que vive da riqueza do que se serve à mesa - peixe fresco. Não há uma ementa elaborada, nem serviço de take-away e os empregados correm, porque há muita gente para atender. Mas, por algum motivo as portas se mantêm abertas, apesar da concorrência feroz e inovadora que prolifera na Fonte da Telha. A esplanada é pequena, a vista fabulosa e do mar para onde os nossos olhos fogem, retira-se o essencial para fazer uma casa vingar. O mais difícil, na maior parte dos casos, é fazer simples e é esse o truque por ali. **ML**

Fonte da Telha | 212962725 | Aberto todos os dias

## CABANA DO PESCADOR

No início, havia ali mesmo uma cabana de um pescador da Costa e o peixe fresquinho assava-se em meios bidões. A servir às mesas andava o atual proprietário, o mestre Chico, que se encantou pela filha do patrão. Graças

# À MESA COM O PÉ NA AREIA

a esta história de amor, ainda hoje podemos comer peixe assado, salada de polvo da costa, cataplanas e caldeiradas à pescador, um prato que já rendeu inúmeros prémios - atenção que a caldeirada exige aviso de véspera. Aqui, faz

sucesso a sangria de frutos vermelhos, que quase não tem álcool, apesar de parecer ser feita com espumante. **ML**

Praia Cabana do Pescador  
965174938 | Aberto todos os dias



CABANA DO PESCADOR



CASA REIA



PÉ NU

## PÉ NU

Vou num pé e venho noutro, prometem as costas das t-shirts dos empregados de mesa deste restaurante de praia conhecido pelas Zarzuelas, um prato de origem catalã. Mas, há mais iguarias na ementa, destacando-se o arroz negro e a paelha (mas como deve de ser, garante a proprietária, cuja família é de Barcelona). Mas atenção ao que come, porque ninguém resiste muito tempo ao canto do mar, ali mesmo ao pé. O espaço tem 150 lugares sentados, organiza também eventos empresariais, casamentos e aniversários. **ML**  
Praia de São João | 926 078 970 | Aberto todos os dias

## KAILUA

O restaurante é quase como uma cascata de esplanadas em madeira, cada vez mais perto do mar, deixando-nos a comer com os pés na areia. Alguns clientes refrescam-se com sangria de espumante com morangos,

maracujá e manga. Passam pratos da generosa entrada de choco frito. A novidade desta estação é o Bowl/Kauai, com salmão, molho de mostarda, mel, ganache de frutos secos, pêssego e batata doce. Há serviço de take-away neste restaurante, que pretende ser um encontro de dois mundos - o havaiano e o português. Ali mesmo, na Fonte da Telha. **ML**

Fonte da Telha | 93 995 40 99 / 212 963 794  
Aberto todos os dias

## CASA REIA

As manhãs são das famílias, mas à tarde o ambiente transforma-se de forma quase camaleónica para a festa do entardecer. De 5.ª feira a domingo, há música ao vivo de diferentes sonoridades. A ementa foi construída por chefs de renome, o brasileiro Dário Costa e o israelita Udi Barkan, sugerindo-nos pratos com frutos do mar, carnes, mas também propostas improváveis, como o baba goush de courgete, hortelã

e framboesas. Boa comida, encontros, reconexão, num espaço colaborativo que promete ser 100% sustentável. **ML**

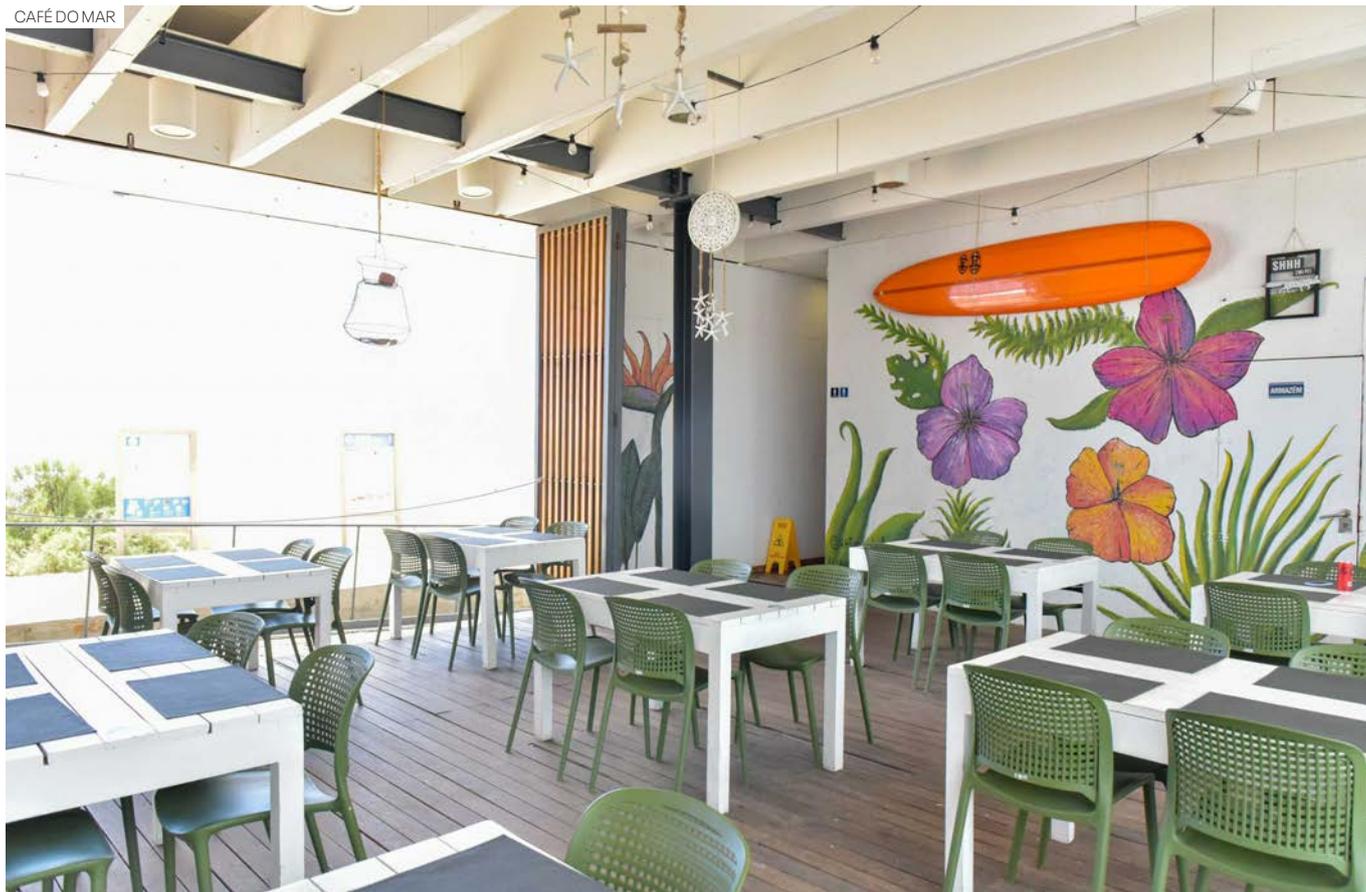
Praia Cabana do Pescador  
963852324 | Aberto todos os dias

## CAFÉ DO MAR

Faça surf, coma e fique, o lema é claro e serve como um fato à medida a um bar de praia, que neste caso é mais um restaurante multifacetado. A meio caminho entre a praia de St.º António e a do CDS, o Café do Mar tem um menu onde cabe tudo, desde os pratos tradicionais, como um arroz de marisco ou peixes na grelha, passando por bifés e petiscos vários - do mar e de carne -, e acabando em tostas, pizzas, massas, hambúrgueres ou wraps. No fundo, há ali de tudo o que possa apetecer a quem vai passar o dia na praia. **PT**

Muralha da Praia, apoio 10 - Costa da Caparica  
935 528 383 | Aberto todos os dias

CAFÉ DO MAR





KAILUA



ATLÂNTICO

LFC

# MARISCOS, DO MAR PARA A MESA

## ATLÂNTICO

Esta é uma marisqueira clássica onde tudo anda à roda da frescura e do sabor a mar do que nos vai chegando à mesa. Mas, nem tudo é marisco, como prova o balcão frigorífico onde brilham robalos, douradas, garoupas, pregados ou belas postas de corvina. Ali perto, aquários com lagostas, lavagantes, santolas e sapateiras, prometem gloriosas mariscadas servidas em travessas organizadas com algum sentido cénico e dramático. Para quem for mais de faca e garfo, há arroz de marisco, massinha de peixe, cataplanas, ensopado de enguias e, claro, caldeirada à fragateiro. **PT**

Av. Gen. Humberto Delgado, 7E - Costa da Caparica  
212 900 610 | Encerra à quarta-feira

## VALE DO RIO

Marisco fresco, imperial - branca e preta - bem viva e gelada, e atendimento simpático e rápido. O sítio é perfeito, com uma esplanada a olhar para o vai e vem dos cacilheiros em... Cacilhas. Vale a pena, nem que seja para uma paragem rápida e uma "Sereia" - por 4€ temos direito a 100gr de camarão e uma tília de cerveja (ao balcão, entre as 16h e as 19h passa a 3€). Para lá da variedade de mariscos e de comida de tacho, o prego no pão é o final feliz para qualquer petisco. Apareceu na mesa com carne, alho e sal, tudo no ponto e a valer cada cêntimo dos 3€ que custa. **PT**

Largo Alfredo Dinis, 12 - Cacilhas | 212 723 160  
Encerra à terça-feira

*Mariscada  
com o pessoal!*

## LAGOA AZUL

É uma típica cervejaria, instalada numa esquina ao lado do tribunal administrativo e fiscal, bem no centro de Almada. Para lá de uma lista completa de pratos de cozinha portuguesa, o sítio brilha pelos petiscos. Dos caracóis às cadelinhas (ou conquilhas), passando pelas amêijoas, choco frito e todo o tipo de mariscos. Qualquer final de tarde, na esplanada, termina bem com um prego no pão ou no prato, outra das especialidades da casa. **PT**

Av. D. João I, 10A - Almada | 212 754 625  
Encerra à segunda-feira



LAGOA AZUL

LFC

## DOCA REAL

Uma marisqueira no centro da cidade, cujos sabores nos transportam para a beira-mar. Feijoada, cataplana, açorda... tudo de marisco, da melhor qualidade. Contudo, sendo o marisco a estrela da casa, se quer experimentar a Docca Real, mas a sua companhia não aprecia os sabores do mar, não há problema. O restaurante tem algumas opções de carne, nomeadamente o Bife à Docca, que em nada fica atrás das restantes iguarias. Uma nota para a carta de vinhos, que pode surpreender. **CB**

Rua Ivone Silva, 1B - Almada  
218 026 779 | Encerra à segunda-feira



DOCA REAL

AL

VALE DORIO



LFC



# PETISCO, UM DESPORTO DE VERÃO



## A TAPADA

Fica ali bem no coração de Almada Velha, em plena Capitão Leitão, partilhando paredes e tecto com as instalações culturais da Incrível Almadense. O menu não ficaria fora de contexto em Sevilha ou Madrid - pimentos de Padrão, ovos rotos ou com espargos, gambas fritas ou à lá plancha, chuletón de novilho ou presunto ibérico, cortado fino como mandam as regras. Com tudo isso convivem, em calhando, paisagens gastronómicas mais portuguesas, como umas migas com carne do alguidar, um choco frito, um pica-pau ou uma sopa rica do mar. **PT**

R. Capitão Leitão, 9A - Almada | 212 740 821  
Encerra às terças e quartas-feiras

## TOPO DO CARACOL

O nome não exige muitas explicações, mas nem só de caracol ou caracoleta vive o Topo. Fora da época, que vai de maio até final do verão, a casa é conhecida por outro tipo de petiscos - choco frito, pica-pau, amêijoas, moelas e saladas de ovas, polvo ou orelha. Enfim, todos os pratos obrigatórios numa casa de petiscos que se preze. Há quem garanta que mora aqui o melhor caracol deste lado do Tejo. Não vamos entrar por aí, que é um caminho subjetivo que ameaça prolongar a conversa, mas digamos apenas que o nome não surgiu por acaso. **PT**

R. Elisa Pedroso, 17B - Charneca de Caparica  
914 203 993 | Encerra à segunda-feira

## NANA PETISCOS

O Nana é já uma tradição do concelho de Almada. Começou como Tasca do Nana, na Costa de Caparica, e é agora o Nana Petiscos, na Charneca de Caparica. Aumentou o espaço, manteve-se a qualidade. São mais de 60 propostas de petiscos, ideais para partilhar com amigos num fim de tarde, depois de um dia de praia. Dos caracóis ao choco frito, não faltam as mais tradicionais ofertas tipicamente portuguesas, mas há espaço ainda para “aqueles” petiscos especiais como o queijo de cabra com doce de tomate. Tudo sempre bem acompanhado com a famosa sangria do Nana. **CB**

Rua Eugénio Salvador, 23 - Charneca de Caparica  
927 349 051 | Encerra à segunda-feira



O TOPO DO CARACOL

## TRAFARIA COM PROVA

3 dias, 20 dos mais relevantes produtores de vinho nacionais, 12 restaurantes e pastelarias, provas comentadas, visitas guiadas ao núcleo histórico da Trafaria, petiscos e muita animação. É um programa irresistível para o segundo fim de semana de julho - conhecer os melhores vinhos e sabores à beira Tejo, com música e ambiente de festa para adultos e crianças. A entrada é gratuita, mas quem quiser alinhar nas provas terá de comprar um copo (5€). **SD**

8, 9 e 10 de Julho

A partir das 17h00  
Passeio Ribeirinho da Trafaria | Entrada livre



NANA



TASQUINHA DA COSTA

# À MESA COMO SE FOSSE LÁ EM CASA

## TASQUINHA DA COSTA

É um dos segredos mais bem guardados da Costa. Tem apenas 18 lugares ou 22 se juntarmos as duas mesas e quatro cadeiras que se apertam na pequena esplanada - a rua é mesmo muito estreita. Aqui come-se o que o mar traz e está tudo resumido num pequeno cartaz meio gasto pelo sol, logo à entrada: "Peixe fresco da nossa costa grelhado no carvão". É isso e já é muito. Peixe muito fresco, muito bem grelhado, a preços bastante razoáveis e acompanhado pela simpatia da D. Conceição (Sãozinha para os clientes mais regulares), que nos faz sentir como se estivéssemos a almoçar na sala de casa dela. **PT**

R. Mestre Ernestino, 18 - Costa da Caparica  
962 848 634 | Encerra à segunda-feira

## NOVA EUROPA

Longe de rotas turísticas ou vistas deslumbrantes sobre o Tejo, bem no coração da Cova da Piedade, o Nova Europa parece escondido. Olhando por fora, mal se adivinha o bem que ali se come. Moram aqui, *sem grande margem para dúvidas, os melhores filetes de peixe com arroz de tomate e um dos melhores cozidos à portuguesa das redondezas.* No essencial, trata-se de cozinha tradicional, muito bem confeccionada, num simpático restaurante familiar com uma belíssima relação preço/qualidade. E, já agora, também há petiscos de fim de tarde e um bolo de bolacha inesquecível. **PT**

R. Rosa do Pombal, 19 - Cova da Piedade  
212 769 928 | Encerra à segunda-feira

*Provar os  
filetes*

NOVA EUROPA





OS 3 REIS



GALERIA

## OS 3 REIS (O CHICO)

Tábuas, telhas, peixe fresco e sobremesas deliciosas. O bacalhau na telha, servido à lagareiro, com batata a murro e grelos salteados em azeite e alho é uma das especialidades da casa, mas as tábuas de carne ou as tábuas mistas, de carne e marisco, acompanhadas de fruta e batatas fritas caseiras, são também uma excelente opção para um almoço de fim de semana em família ou com amigos. O difícil mesmo é escolher, até porque, logo à entrada, a montra de peixe fresco a pedir o calor das brasas deixa qualquer um indeciso. As doses são generosas, com preços convidativos. **CB**

Estrada da Bela Vista, 91 - Charneca de Caparica  
912 108 174 | Encerra à segunda-feira

## TABERNA MANUEL DA GORDA

Cozinha tradicional num restaurante familiar e acolhedor. Desde as ovas de choco em frigideira de ferro, como entrada, aos pratos principais como os ensopados (de garoupa, raia ou enguias), às pataniscas, aos carapauzinhos "piliim" ou ao coelho frito, a cozinha da Taberna Manuel da Gorda trabalha produtos locais e frescos. Nas sobremesas, destaque para a Areia Dourada, um doce à base de ovos, amêndoa, leite e pão. E quem é, afinal, o Manuel da Gorda? Pergunte a João Leitão, responsável do restaurante e terá direito a uma história. E atenção, é preciso reservar mesa. **JM**

Rua Gago Coutinho, 20 - Trafaria  
218 021 173 | Encerra à segunda e ao domingo

## GALERIA RESTAURANTE

Boa comida, bons vinhos, boa arte. O multipremiado Galeria continua a honrar os sabores tradicionais portugueses, num espaço aprazível, decorado com uma garrafeira de excelência e, claro, peças de arte, como que numa galeria. Conhecido pelas suas carvoadas, o Galeria recupera também muitos dos pratos "dos tempos das nossas avós", como os sames de bacalhau ou a alhada de cação e aposta em espécies tipicamente capturadas pela Arte Xávega praticada na nossa costa, das quais os filetes de peixe porco são um belo exemplo. **CB**

Rua António Sérgio, 3  
Aberto todos os dias

TABERNA MANUEL DA GORDA



AL

# DO MUNDO PARA ALMADA



HONOR SUSHI

LFC

## HONOR SUSHI

E eis a prova de que, para comer sushi e sashimi de qualidade, não é preciso atravessar a ponte. Mário Ribeiro juntou a história que trazia do Sushic, em Almada à experiência no Nómada, em Lisboa e criou um espaço elegante, tranquilo, que nem parece estar à beira do movimentado caminho para a Fonte da Telha. Uma ilha de elegância, paz e peixe muito fresco, que não tem de se cansar para ali chegar vindo do Atlântico. *Sushi e sashimi* sem artifícios, tudo sabor e frescura, e um menu executivo, aos almoços, que com cautela nas bebidas pode deixar a refeição abaixo dos 20 euros. **PT**

R. António Andrade, 1154A - Charneca da Caparica  
937 317 628 | Encerra à segunda-feira

## KALAMATA

Aqui viajamos por sabores de Itália, Grécia ou França, sem sair de Almada. Kalamata, além de uma região grega, dá o nome a uma variedade de azeitonas exclusivas dessa região e que estão na ementa. Entre 11€ e 12,50€, podemos saborear uma *Moussaka*, um *Souvlaki* ou um *Bifteki*. Para os apreciadores dos sabores do mar, há camarões fritos com queijo Feta ou lombinhos de atum, braseados com babaganoush, por cerca de 14€. Para beber, há *retsina*, um vinho branco, seco, com resina de pinheiro, ou um *Ouzo*, uma aguardente grega com base de anis, ou uma cerveja grega bem gelada. **PCT**

R. Augusto Maria da Silveira 24 - Almada | 212901423  
Encerra às terças, quartas e domingos



KALAMATA



HURACÁN

## HURACÁN

Os aromas mexicanos despertam o paladar de quem passa pelo Huracán. O espaço não é grande, mas é acolhedor e familiar. A confeção é rápida e a comida, saborosa. Para além dos clientes habituais, passa por ali quem procura uma refeição leve, para poder regressar à praia, sendo neste caso

os Tacos a opção com mais saída. Por 8€, podemos saborear um Taco de cogumelos salteados, de frango ou de porco cozinhado a baixas temperaturas, entre outras opções. Por 10€ e 11€ há Burritos e Bowls para quem procura o aconchego de uma refeição completa. O menu com sopa, Taco e bebida é

também uma ótima solução, por apenas 10€. Para acompanhar, fica o convite para uma "Pacífico" bem gelada. **PCT**

Rua dos Pescadores 8 - Costa da Caparica  
920 183 368 | Aberto todos os dias



LFC

TIA BÉ

## TIA BÉ

Catchupa e muita simpatia, com Benilde Monteiro Macedo - a Tia Bé - sempre com sorriso fácil e pronta a contar pedaços de uma vida que dava um romance. Para lá da Catchupa e da Moamba (que nunca provámos), este restaurante de esquina, com várias salas e muitas mesas, vive de grelhados simples e eficazes, para quem não goste de sabores africanos. Quanto à Catchupa, é rica

de carnes e sabores, mas é preciso algum cuidado com as doses, porque a Tia Bé acha sempre que estamos subnutridos. Cuidado ainda com grogues e ponches que possam encerrar a refeição, são bem mais violentos do que possa desconfiar-se ao primeiro gole. **PT**

R. António Ferreira de Paiva, 2 - Romeira  
967 342 638 | Aberto todos os dias



TIABÉ

## BOTECO DA BAIANA

Há no centro de Almada um pedacinho de nordeste brasileiro. Especialidades como o Acarajé, confeccionadas com ingredientes provenientes da Baía, têm garantido sabor original. A Moqueca de peixe, de camarão ou mista e o Escondidinho de linguíça, carne, frango ou camarão, típicos do nordeste brasileiro, são os pratos com mais saída.

Ao sábado, o dia mais concorrido, há feijoada brasileira. Se a ideia for petiscar ao ritmo de uma imperial ou caipirinha, as coxinhas, os quibes, os bolinhos de queijo ou os pastéis de vento, com recheios variados, podem ser uma apetitosa opção. **PCT**

Av. Dom Afonso Henriques 15B - Almada  
212 762 426 | Encerra aos domingos e feriados



BOTECO DA BAIANA



BOTECO DA BAIANA

## LOS CUBANOS



## LOS CUBANOS

No mapa de quem aprecia os sabores da América Central, o "Los Cubanos" apresenta um cardápio variado, onde se destacam os grelhados. A simpatia e a decoração tornam o ambiente acolhedor e, por 10,95€, podemos apreciar uma Ropa Vieja acompanhada de um Mojito (4,95€) ao ritmo de música cubana ou, pelo mesmo preço, um Enchilado de Camarones com uma Sangria à Cubana, que custa 3,95€ o copo. O arroz frito é também uma especialidade e pode vir acompanhado de lagosta, frango, camarões ou picanha. O verão aconselha uma Piña Colada, uma Havanicima ou uma Cuba Libre, por 4,95€. **PCT**

R. Olivério Serpa 2A - Santo António da Caparica  
212913315 | Encerra à segunda



LOS CUBANOS



IFC

LA FORNACE



IFC

## LA FORNACE

Michelangelo, que vive em Portugal há 5 anos, trata a massa por tu "trouxe esta massa-mãe de Itália e é com ela que faço todas as pizzas e o pão que é servido aqui no restaurante. Este isco já tem mais de 8 anos e todos os dias precisa de ser alimentado para manter a sua característica". O cheiro a pizza acabada de sair do forno invade a pequena sala do La Fornace, na

Costa da Caparica e dá vontade de sentar e provar a pizza Mediterrânea de presunto Parma D.O.P., rúcula e tomate cereja. Mas antes experimente a *Bruschetta alla Norcina* com *mozzarella fiordilatte*, cogumelos, *salsiccia caseira* e trufas, acompanhada por um *Lambrusco fresquinho*. **RA**

Av. 1º de Maio - Costa da Caparica  
214097621 | Aberto todos os dias



CV

## ITALIANO RESTAURANTE PIZZARIA

No coração de Almada, traz-nos os melhores sabores de Itália, com ingredientes frescos e bem confeccionados. O ambiente é minimalista e o atendimento simpático e acolhedor. No Italiano podemos provar saborosas entradas desde 2€, *Bruscettas* a 6,5€ ou uma *Tavola di Formaggi e Salsicce* por 12,95€. É possível ainda degustar deliciosos pratos a partir de 12,95€ e fantásticas pizzas a partir de 10,25€. Para terminar esta viagem gastronómica da melhor forma, temos *Tiramissú* ou *Carpaccio* de Abacaxi com sorbet de Manjerição a 4,95€. **PCT**

Rua Salgueiro Maia, Capitão de Abril 19C -Almada  
936 340 617 | Encerra ao domingo



CV

ITALIANO RESTAURANTE PIZZARIA



# Caldeirada à Pescador

receita sem Segredos

## O CAMÕES

Visitámos O Camões, na Fonte da Telha, com uma missão: deixar-lhe aqui algumas notas e dicas sobre como preparar uma Caldeirada à Pescador. Diz-se que é o prato com mais variações da cozinha portuguesa, quase uma por cada sítio ou restaurante à beira-mar e esta é uma das mais famosas e premiadas do concelho.

Deixemo-nos guiar pelo senhor Artur, proprietário do restaurante, que nos abre a porta da cozinha e nos entrega à cozinheira Anabela Figueiredo, que revela alguns dos seus segredos.

“O segredo está na qualidade dos ingredientes e no peixe sempre fresco”, diz-nos a cozinheira enquanto forra o fundo do tacho, já ao lume, com **azeite, vinho branco e cebola às rodelas.**

Entre alguma conversa e muito boa disposição, Anabela vai cortando as **batatas já descascadas em rodelas grandes** e acaba por nos revelar um segredo. “O Safio é o peixe que mais gosto dá à caldeirada. Há uns anos, deitávamos as cabeças fora. Hoje, é o que mais se vende”, confessa a cozinheira enquanto adiciona **tomate fresco e pimento** a uma panela que já vai libertando um aroma muito



agradável. Entretanto, mais um conselho: “o tomate tem de ser fresco. Deve evitar-se o tomate pelado.”

Numa outra divisão, o Sr. Jorge “Camões” Figueiredo vai preparando, o peixe, dando-lhe uma primeira amanha. Assim que o peixe lhe chega às mãos, Anabela dá-lhe uma lavagem, acaba de o amanhar e junta-lhe **sal**. Depois, vai colocando por ordem, as variedades de peixe: primeiro o **safio** e o **tamboril**; que são os que demoram mais tempo a cozer.

De seguida adiciona mais batatas, tomate e pimento. Na camada seguinte, junta o **cação** e a **raia**, tempera com **pimenta** e no final adiciona um **figado de tamboril.**

Quinze minutos depois e sem empratar, para não correr o risco de desmanchar o peixe e as batatas, o tacho chega à mesa acompanhado de um aroma inconfundível a mar e frescura. **PCT**

Av. 1.º de Maio, 96 - Fonte da Telha  
212963865 | Encerra à segunda



BOSHQ



OBBA CAFÉ



BOSHQ



OBBA CAFÉ



ASANTE BOUTIQUE COFFEE ROASTERS

## AS MANHÃS COMEÇAM

# À MESA

### ASANTE BOUTIQUE COFFEE ROASTERS

Asante, significa obrigado em suaíli - uma língua da costa leste de África, onde José Carlos Babo teve o primeiro contato com café de especialidade. E é com um caloroso bom dia que o proprietário nos recebe e prepara o pequeno almoço. Apesar de não ter menú de Brunch propriamente dito, as manhãs no Asante são passadas com longas conversas enquanto saboreamos um expresso, um *pour-over* ou um *cold brew*. Diferentes métodos de extrair café que podem ser acompanhados com um croissant com creme de pistacho ou creme de maracujá ou com as mini *babkas* de chocolate com recheio de avelãs do Slow Sourdough and Co (que já vai conhecer melhor na página 27). O café torrado na loja, em pequenas quantidades, permite manter as propriedades aromáticas e o sabor. **RA**

Av. Dom Sebastião, 74C - Costa de Caparica  
21 291 4259  
Terça a sexta das 14h00 às 18h30. Sábado e domingo das 09h00 às 12h30 e das 14h30 às 18h30

### BOSHQ

Apesar de estar num hotel de cidade - o Mercure Lisboa Almada -, este restaurante consegue recriar uma atmosfera fresca, verde e simples. À entrada, o cenário de vegetação suspensa é como que uma dica sobre a ementa, baseada em ingredientes sazonais. Para quem gosta de acordar tarde aos fins de semana, o Boshq oferece três versões de Brunch: o Botânico, com opções vegan e com a maravilhosa tosta de abacate com tomate confitado e mirtilos caramelizados; o Selva, mais tradicional, mas que surpreende com a *waffle* com mascarpone e frutos vermelhos, ou o Bosque, que nos transporta para o Brasil com a taça de açaí. Durante a semana, não deixe de experimentar o *gnocchi* siciliano caseiro e as *gyosas de kimchi* de funcho que desaparecem num piscar de olhos. **RA**

R. Abel Salazar, 9 - Pragal | 211 548 648  
Brunch: Fins-de-Semana e Feriados, 11h30 - 15h

## BRUNCH

### OBBA CAFÉ

É ao som de uma magnífica *playlist* que entramos no OBBA Café. As notas brasileiras estão presentes na ementa que varia desde o pão de queijo, ao bolo de fubá com doce de leite, mas com muitas outras opções como a tosta de salmão fumado com abacate e molho mascarpone ou a novidade vegan de pão de fermentação natural com abacate, cogumelos e conserva de legumes da estação. É um espaço onde apetece estar, pela luz natural e decoração simples, mas bastante acolhedora. Não vá apenas pelo pequeno almoço, porque durante a tarde pode ficar a saborear uma cerveja artesanal na nova esplanada. **RA**

Largo 5 de outubro - Cova da Piedade  
918 405 052  
Terça a sexta das 9h00 às 19h00  
Sábado e domingo das 9h00 às 20h00

# DOCES & CO.



entregam em casa

## SLOW SOURDOUGH

Uma das coisas boas da quarentena foi a ideia, que passou e ficou na cabeça de Ricardo Gonçalves, de criar a Slow Sourdough&Co, uma padaria virtual que vende produtos de fermentação lenta. Tem diversos tipos de pão, que vão desde o trigo, ao miso e sésamo, pão nórdico de centeio, espelta, etc. Pode também encomendar massa de pizza, brioches de cardamomo, rolos de canela e *babkas* de chocolate. As encomendas são feitas pelo instagram e brevemente vão abrir um espaço físico na Charneca da Caparica. Os preços dos pães variam entre os 2€ e 4€. **RA**

<https://www.instagram.com/slow.sourdoughandco/>



MADAME CROISSANT



GELADARIA PINTADO

## GELADARIA PINTADO

É um clássico dos verões da Costa, que conta já com alguns prémios no currículo. A Geladaria Pintado tenta marcar a diferença pelos sabores únicos, de fabrico próprio, e pela oferta para pessoas com intolerâncias alimentares, diabéticas e vegans. Podemos provar um gelado de alfarroba, de requeijão com abóbora, de manjeriço com mel ou até o famoso "Não Sei", o sabor criado para os mais indecisos. Os mais novos podem ainda optar pelo gelado de Cerelac. A oferta inclui também crepes, taças, *cheesecakes*, batidos, *profiteroles*, entre outras opções. Com tanta escolha, o tal sabor "Não Sei" acaba por fazer sentido. **PCT**

R. dos Pescadores, 14A - Costa da Caparica  
212 905 281 | Aberto todos os dias

## MADAME CROISSANT

Se procura o verdadeiro croissant francês, que se distingue pelo tipo de manteiga usada na confeção, vai poder encontrá-lo na Madame Croissant. É essa a garantia dada por Paula Estevinha, dona da cafetaria. Pode optar

pelo croissant folhado simples, por 1,40€. Mas há uma miríade de recheios à escolha. *Lemon curd*, doce de leite ou maçã e canela, por 2,70 €. Para gostos mais clássicos há recheios de chocolate, doce de ovos ou misto, por 1,70 €, entre muitas outras sugestões. Outra especialidade são os bolos caseiros, todos feitos pela proprietária. Destaque para a linha de bolos saudáveis, como o de aveia ou de maçã, bolos sem açúcar, farinha, lactose e glúten. Para os mais gulosos, há propostas como o bolo de espinafres com *lemon curd*. Para comer à fatia, se disponível, ou encomendar inteiro. **JM**

Rua D. João de Castro, 8A - Almada  
966 624 035 - Encerra ao domingo

## PANICOVA – BOLAS DE BERLIM

A Cova do Vapor tem, muito provavelmente, as bolas de Berlim mais famosas da Costa da Caparica. As mais pedidas são as de chocolate e de creme de ovo, mas podemos escolher outros sabores. Apesar de todo este sucesso, nem só de bolas de Berlim vive a Panicova. A oferta vai de um pastel de nata sem ovos ou um mil-folhas "baixinho", a uma refeição ligeira. De fabrico próprio, além das variedades de pão e broa, encontramos o pão com chouriço, as pizzas, as bifanas, as tostas, que podem ser acompanhadas, a partir de 1€, com o famoso "Cai Bem", uma bebida feita com gasosa, ginja e sumo de limão. **PCT**

Avenida António Martins Correia 22A - Trafaria  
212 903 817 | Aberto todos os dias



PANICOVA



SOLO GELATO

## O CAPOTE

Desde 1984 na Costa da Caparica enquanto pastelaria, mas com uma história ainda mais antiga, O Capote propõe-nos uma especialidade que faz as delícias de miúdos e graúdos há várias gerações – o Claudino. Este é um bolo de massa folhada caramelizada, o que o torna verdadeiramente crocante. No meio desta iguaria, composta por duas partes de massa folhada, está um creme de pasteleiro suave e delicado, que contrasta com a massa estaladiça do bolo. Além dos Claudinos, que custam 1,25 € cada, O Capote apresenta-nos uma grande variedade de pastelaria tradicional que pode ser saboreada dentro ou fora de portas, na esplanada. **JM**

Rua dos Pescadores, 40A - Costa da Caparica  
212 496 301 - 212 903 838 | Aberto todos os dias



CAPOTE



MELTEJO

## MELTEJO

Bem no centro da cidade, é aqui que pode encontrar-se o pastel de Al-Madan, uma doce iguaria dedicada à cidade. É um pastel leve, feito de massa muito fina e estaladiça, que se apresenta com vários recheios. Há o tradicional doce de ovos com amêndoa, que levámos para a mesa ainda morninho, mas também de noz, de maçã, de chocolate ou de chila. A dificuldade está na escolha. Podemos comer no local, no interior ou na esplanada, ou levar os Al-Madan para onde quisermos. Se pedir cinco pastéis, ou mais, leva-os numa bonita caixa que inclui a história destes “ricos” pastéis. Cada um pelo preço de 1,5 €. **JM**

Avenida Dom Afonso Henriques, 7 E/F - Almada  
212 761 449 Encerra ao domingo

## SOLO GELATO

A dois minutos do terminal fluvial de Cacilhas encontramos um cantinho recheado de propostas doces e refrescantes, de fabrico próprio. Em cone ou em copo e a partir dos 2 euros podemos escolher um gelado de nata com ginja e cobertura de Oreo, de requeijão com doce de abóbora e noz, um sorvete de limão e hortelã, ou mesmo os mais habituais caramelo salgado e chocolate. As opções sem açúcar e vegan não foram esquecidas, mas há outras opções. Estes sabores artesanais podem acompanhar uma waffle, um crepe ou uma panqueca, ou podem mesmo chegar à mesa mergulhados num café, tornando-se num delicioso Gelado Quente. **PCT**

R. Cândido dos Reis, 29 - Almada  
218 229 840 | Aberto todos os dias

# NAS LOJAS

## DROGARIA CENTRAL

Já foi uma farmácia e já foi uma drogaria. Mudou de ramo, manteve-se o nome e a Drogaria Central, na Capitão Leitão, passou a chamar-se Drogaria Central Loja de Discos. Desde o vintage aos hits mais recentes, este é um local de passagem obrigatória para todos os amantes de música. Onde outrora havia medicamentos de farmácia, repousam agora discos que contam histórias. E a paixão da Cristina e do Sérgio, impulsionadores deste projeto, é mesmo essa: conhecer as histórias de cada um dos tesouros que aqui se encontram. **CB**

Rua Capitão Leitão 14B - Almada  
21 081 3935 | Encerra à segunda e terça-feira

## 4HER

Os tecidos leves e coloridos, de estilo boémio, enchem os olhos mal subimos as escadas desta loja situada no mercado da Romeira. Se vai com a intenção de apenas comprar uma peça, tire já essa ideia da cabeça, o mais certo é trazer para casa muita roupa e acessórios que completam o seu look. E se veio com roupa leve e pensa ficar a jantar por Almada, aproveitando uma das nossas sugestões, pode consultar o site ou no instagram da loja e decidir-se já por um quimono que, de certeza, vai usar nas próximas noites de Verão. **RA**

Mercado da Romeira  
Rua Manuel José Gomes 103 - Almada  
Encerra aos domingos | <https://4her.store/>

## BIQUÍNIS DA PRAIA

Modelos para todos os gostos e todos os tamanhos. Cor, qualidade, conforto e variedade. Assim é a loja Biquínis da Praia, na Costa da Caparica. Os biquínis são a estrela principal e decoram todo o espaço, tornando quase impossível sair desta loja com apenas um modelo no saco das compras. Mas, em caso de indecisão, pode aproveitar e decidir descontraidamente na esplanada em frente da loja, na qual se servem refeições ligeiras. **CB**

Praça da Nossa Sra. dos Navegantes 62D  
Costa da Caparica

## PUER

A Puer corre o risco de ser a perdição de pais e avós, ou mesmo de quem tenha crianças na família ou no seu grupo de amigos. Esta não é apenas mais uma loja de roupa e acessórios de bebé e criança. Todos os artigos são escolhidos com o carinho e a preocupação de oferecer o melhor conforto e a maior qualidade, porque "onde há uma criança, há uma estrela". Visite e espreite os acessórios de Verão, que são do mais fofo que há. **CB**

Rua Capitão Leitão, 109 loja A - Almada  
21 584 1025 | Encerra ao domingo



4HER



BIQUÍNIS DA PRAIA



DROGARIA CENTRAL



PUER

## RETRO QUEEN

Se é amante do vintage, esta é a loja para si. Existem roupas em segunda mão, mas também artigos novos, que nos transportam para outros tempos, outros sons, outros cheiros e outras cores. A verdade é que a Retro Queen é mais do que uma loja de roupa. É uma viagem a não perder e que pode fazer na companhia do Rock, o gato residente, que saúda todos os clientes quando chegam. **CB**

Rua Cândido dos Reis 60A - Almada  
964 218 591 | Aberta todos os dias



RETRO QUEEN



# À NOITE NA ROMEIRA



Em 2018, nasce na Cova da Piedade, num complexo de antigas fábricas da cortiça, o Mercado da Romeira. Baseado no conceito de *food court*, apresenta um design moderno e inovador, mas com o cuidado de preservar algumas das características históricas e industriais do local. Mais de 16 espaços independentes de restauração, cervejaria e bar, incluindo espaços de animação noturna, oferecem uma variedade gastronómica muito diversificada e um ambiente abrangente. O principal objetivo é proporcionar ao cliente algo mais do que um simples local de restauração. Além de um *brunch*, almoço ou jantar, pode optar-se, em espaço coberto ou ao ar livre, por um simples café, uma bebida ou gelado e terminar a noite ao som de música ao vivo ou na companhia de um espetáculo de dança.

No pavilhão principal do Mercado da Romeira podemos encontrar comida tradicional mexicana, portuguesa, italiana e asiática, onde podemos destacar os tacos, os hambúrgueres *gourmet*, as pizzas, as carnes maturadas, as francesinhas, o

prego asiático, ou petiscos variados como o choco frito, caracóis e tiras de porco preto. Os sumos naturais, os vinhos e as cervejas artesanais também fazem parte das opções. Ainda agregado ao pavilhão principal, encontramos o bar **Rock do Rio** que oferece, até às 2:00 da manhã, muita música e bebidas. Fora do pavilhão principal, o **Chicas** oferece-nos uma variedade de comida saudável, com opções vegetarianas, veganas e adaptadas a situações de intolerância alimentar. Já a **Esplanada Portuguesa** é conhecida pelo leitão, pela sandes de leitão, pelo *fondue* e outros pratos típicos do nosso país. No **Boca** podemos degustar as tábuas de enchidos e de queijos, as *raclette* com queijos franceses e suíços e cervejas internacionais. O **New Sushi**, espaço de comida japonesa, disponibiliza uma grande variedade de *sushi*, *sashimi* e combinados.

Está ainda previsto, para breve, um espaço, exterior ao pavilhão, dedicado à gastronomia árabe. **PCT**

Travessa da Praia, 100 - Almada  
Aberto todos os dias



Siga a agenda dos espetáculos aqui (QR CODE)



# ALMADA ATIVA

Combater o sedentarismo aproveitando os recursos naturais. Com a chegada do verão acabam-se as desculpas para não praticar exercício físico. A riqueza natural do concelho de Almada permite a realização de atividades para todos os gostos, seja desportos de mar, rio ou natureza. Os cerca de 15 quilómetros de costa marítima são o cenário ideal para desportos como **surf, bodyboard, kitesurf, stand up paddle** ou **parapente**. Ao longo de toda a frente de mar é possível encontrar diversas escolas certificadas que oferecem aulas regulares ou simples experiências pontuais para quem queira experimentar algo novo.

Com menor ondulação é possível aproveitar as águas do Tejo numa aula de **vela** ou **canoagem**. O Clube Náutico de Almada iça as suas velas para alunos a partir dos 7 anos, com vários cursos de vela, mas também batismos para os iniciantes ou cursos de cartas de navegador de recreio, para uma vertente mais profissional. Para além de toda a oferta desportiva das escolas e associações do concelho, e para quem deseje experimentar

uma nova atividade sem compromisso, ou simplesmente exercitar o corpo e a mente, o **Almada em Forma** oferece um programa totalmente gratuito, em que o mais difícil será escolher uma das mais de 150 atividades programadas até outubro. Dinamizado há quase duas décadas, o Almada em Forma resulta de uma parceria entre a Câmara Municipal de Almada e diversas entidades associativas privadas, desportivas, culturais e de saúde do concelho. O programa tem objetivos claros e simples: sensibilizar a população para a importância da atividade física e do desporto na promoção do bem-estar e da qualidade de vida, combater o sedentarismo e aumentar o conhecimento público dos benefícios do desporto para a saúde. **NL**

De maio a outubro | Participação gratuita sujeita a inscrição prévia junto das entidades promotoras

Mais informações em [cm-almada.pt](http://cm-almada.pt)



# ENTRE A PRAIA E A CIDADE

Bom para  
o Insta

Percursos para caminhadas e locais para respirar fundo e deixar o tempo correr ao ritmo da natureza e da vista.

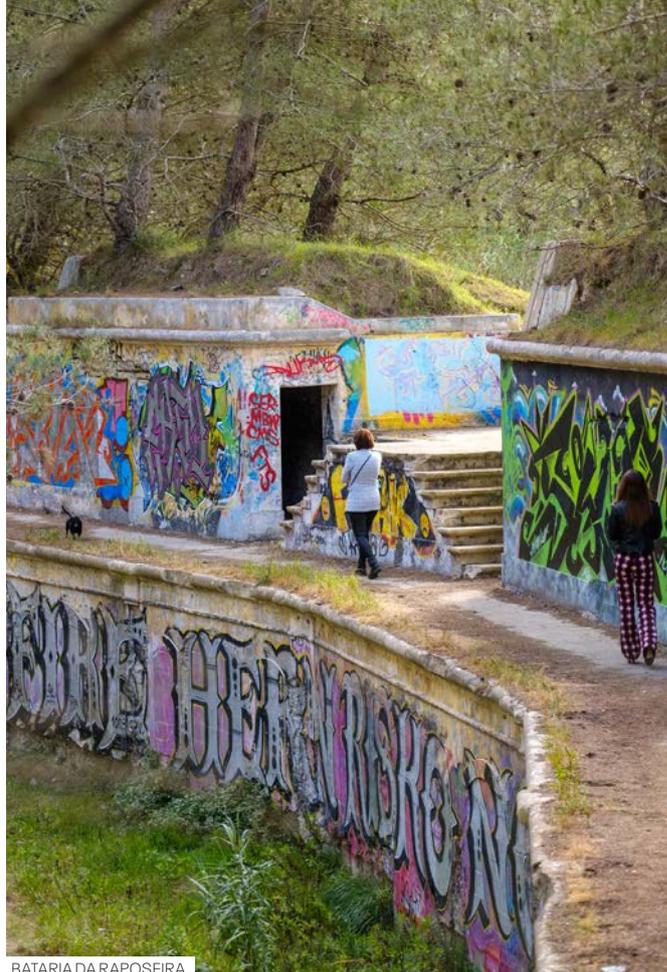
## BATARIA DA RAPOSEIRA

Construído em 1893 entre a Trafaria e a Caparica, este antigo posto militar do Complexo Militar da Trafaria foi edificado para defender a barra do Tejo e a entrada de Lisboa. Foi também nesta unidade militar que, em 1901, se fez a primeira experiência portuguesa de telegrafia sem fios. Desativado desde 1993, restam no local as paredes grafitadas e as peças de artilharia Krupp CTR de 150 mm utilizadas para defender a entrada do estuário. Atualmente, este local histórico serve de cenário a jogos de paintball ou trilhos pela natureza, sendo possível caminhar por entre os edifícios entrincheirados em ruínas e desfrutar de uma vista deslumbrante sobre a Trafaria, o Tejo e Lisboa. **NL**

Estrada Militar, Trafaria | Aberto todo o ano | Entrada livre

## PARQUE DA PAZ

Ex-líbris da cidade de Almada, os cerca de 50 hectares do Parque da Paz convidam à prática de desporto, mas também a tranquilos passeios e piqueniques na companhia das inúmeras espécies que habitam o grande lago artificial que se encontra à entrada. Ao longo dos anos, este tem servido de casa a inúmeras espécies que chegam e partem consoante a estação, e cujo registo tem sido feito pelo projeto Ebio Parque da Paz (Estação da Biodiversidade do Parque da Paz) onde está



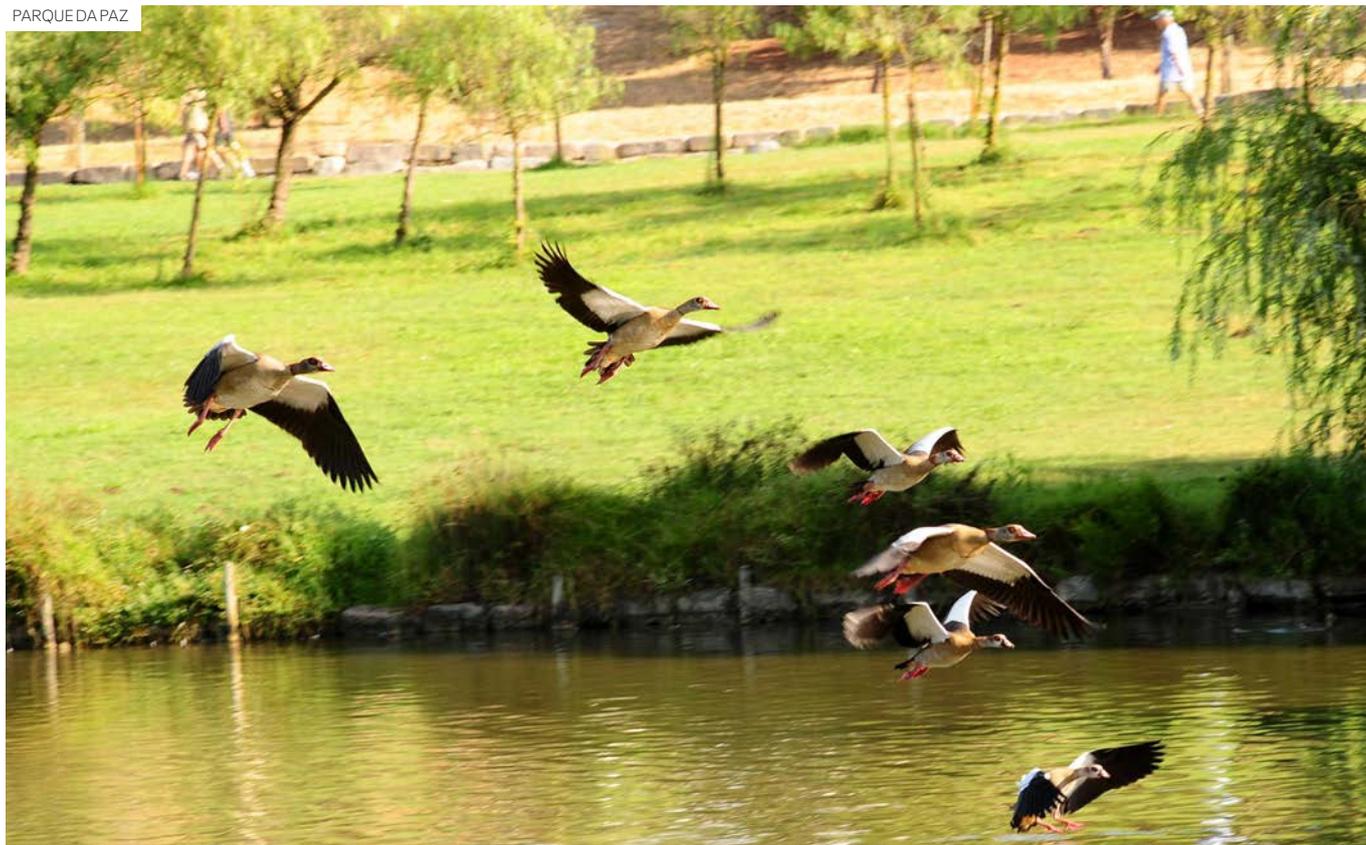
BATARIA DA RAPOSEIRA

registada toda a fauna e flora deste grande pulmão verde da cidade. Estão também garantidas todas as acessibilidades com dois parques de estacionamento, um posto de carregamento para carros elétricos, parqueamento para bicicletas, sanitários, um quiosque e um parque canino com 5 mil metros quadrados onde os amigos de quatro patas têm um ponto de água e equipamentos de agilidade.

Embora se encontre em plena malha urbana da oitava cidade mais populosa do país, o ambiente aprazível e arborizado deste parque proporciona uma idílica comunhão com a natureza, fazendo assim jus ao seu nome e à escultura Monumento à Paz, de José Aurélio, que se encontra logo à entrada. **NL**

Av. Arsenal do Alfeite, 10 - Laranjeiro | Aberto todo o ano

PARQUE DA PAZ





PASSADIÇOS

LFC

## PASSADIÇOS DA MATA DOS MEDOS

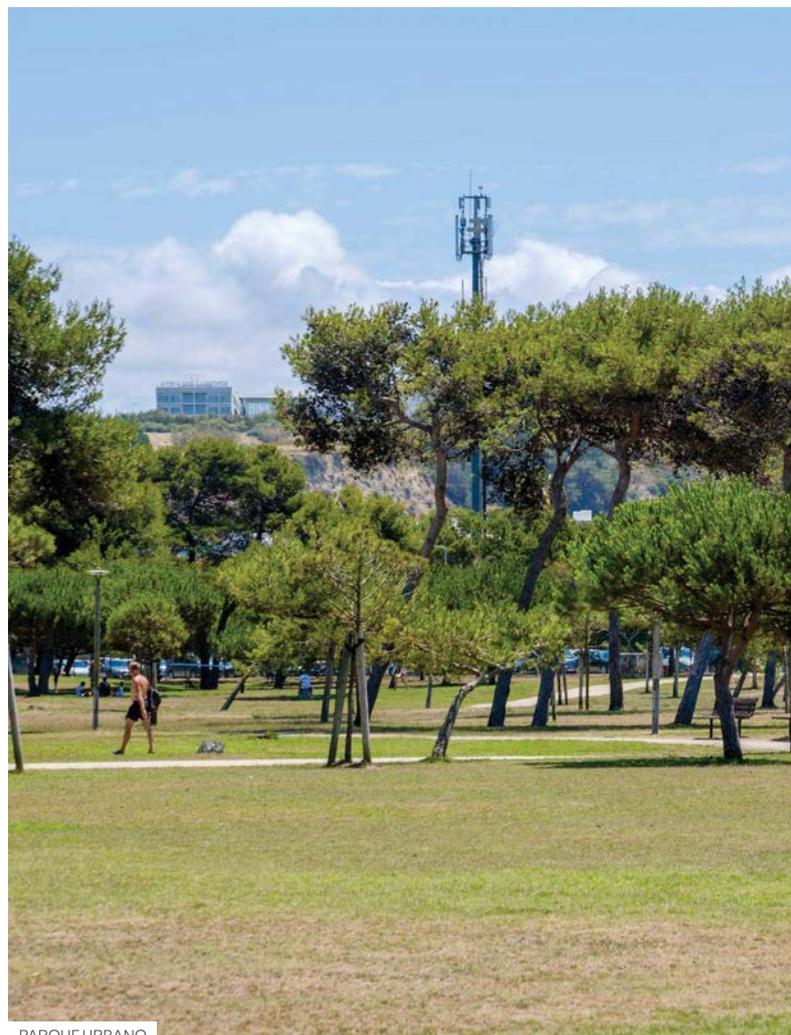
Inseridos na Mata dos Medos, que integra a Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa da Caparica - com gestão do ICNF - Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas -, os passadiços percorrem uma parte significativa desta mata. Com cerca de 5 quilómetros, permitem um passeio calmo e sempre em contacto com a natureza, observando diversas espécies que vivem neste habitat. Ao longo do percurso aproveite para parar nos miradouros e usufruir de uma paisagem de cortar a respiração. Se gosta de piqueniques pode levar almoço ou lanche pois vai encontrar diversos parques de merendas. **RA**

Acesso rodoviário a partir da Costa de Caparica - siga para sul pela Av. Dr. Aresta Branco / N377-2 até à estrada da Fonte da Telha

## PARQUE URBANO DA COSTA DA CAPARICA

Palco do festival O Sol da Caparica, este parque urbano tem muito mais para oferecer do que grandes músicas. São 14 hectares, abraçados pela maresia da praia mesmo ali ao lado e com todas as condições para um dia bem passado em família. Tem dois parques infantis e um juvenil (com direito a *slide*, escalada e trampolins), mesas de piquenique, um café e um restaurante, três campos de ténis, um campo de futebol e basquetebol e ainda um anfiteatro natural. **NL**

Av. Afonso de Albuquerque - Costa de Caparica | Aberto todo o ano | Entrada livre



PARQUE URBANO



MIRADOURO

### MIRADOURO DA CASA DA CERCA

Situada sobre a falésia, no Centro Histórico de Almada, a Casa da Cerca constitui-se como um centro de arte contemporânea de excelência. Aliado à arte e aos magníficos jardins, encontramos o miradouro de onde é possível avistar uma larga extensão do rio Tejo e uma das melhores vistas sobre Lisboa. **NL**

Rua da Cerca - Almada | Encerra à segunda-feira e em dias feriados

### JARDIM DO RIO

Entre a arriba e o rio, o Jardim do Rio oferece um espaço amplo e verdejante a dois passos do Tejo. Depois de apreciar a panorâmica vista no elevador da Boca do Vento, que permite o acesso ao jardim desde o miradouro, pode-se ficar a conhecer ainda a Fonte da Pipa, antigo chafariz de abastecimento de água da cidade de Almada, ou simplesmente desfrutar da natureza com sabor a maresia. **NL**

Sítio do Olho de Boi - Almada | Entrada livre | Aberto todo o ano

*Chefs On Fire  
15 a 17 julho*



LFC

JARDIM DO RIO



LFC



ERMIDA DE SÃO SEBASTIÃO

LFC

# HISTÓRIA ENTRE PORTAS

Monumentos e museus que valem a pena um desvio das rotas habituais de verão.

## ERMIDA DE SÃO SEBASTIÃO

É no final da Rua Capitão Leitão – que começa junto aos Paços do Concelho e termina no Largo das Andorinhas – que encontramos a Ermida em honra do Mártir São Sebastião. Edifício secular – construído em 1565 e reconstruído após o terramoto de 1755 –, além de templo religioso, ao longo da sua história teve os mais diversos usos. Foi hospital provisório, palheiro, ocupado como habitação e até mesmo uma taberna até aos anos 80 do século XX. Classificada como Imóvel de Interesse Público em 1982, a Ermida foi adquirida e reabilitada pela CMA, mantendo a traça original, e em 2009 retomou funções enquanto espaço de culto religioso. Destaque para o interior depurado e para o altar onde encontramos o sacrário esculpido por José Aurélio. **SG**

Rua dos Espatários, Almada | 212 769 744  
Encerra à segunda-feira

## MUSEU DE ALMADA – COVAS DE PÃO

Situado no centro histórico de Almada, este espaço museológico – encerrado desde 2020 – reabre este verão com uma nova exposição: “Casas, covas e ruas: as raízes medievais de Almada”, uma mostra que revela os resultados mais recentes das escavações. O outrora celeiro islâmico foi utilizado como lixeira, entre os séculos XII e XV e, depois dessa data e até ao século XX, como habitação. Na última década do século XX, após um período de escavações arqueológicas e de obras de requalificação, renasce como núcleo museológico expondo o espólio arqueológico recolhido no centro histórico. No local são visíveis os silos (covas de pão) onde eram armazenados os cereais no período medieval e algumas estruturas de habitação remanescente do século XV. **SG**

Rua Henriques Nogueira, 36, Almada | 212 724  
270 Encerra ao domingo, segunda-feira e feriados

## FAROL DE CACILHAS

À beira do Tejo, com Lisboa no horizonte, numa das principais portas de entrada do concelho ergue-se o emblemático Farol de Cacilhas. Situado no terminal fluvial, junto à Fragata D. Fernando II e Glória, este património da marinha portuguesa marca a imagem da frente ribeirinha de Almada. Referência da história local, o Farol funcionou neste local entre 1886 e 1978. Três décadas mais tarde – depois de uma estadia na Ilha Terceira (Açores) –, regressou ao concelho em 2009. Embora o seu interior não seja visitável, este monumento exemplar – constituído por uma torre cilíndrica de ferro, com 12 metros de altura e 1,70 metros de diâmetro, pintada de vermelho, com lanterna e varandim – merece uma visita. **SG**

Largo Alfredo Dinis, Cacilhas



VM

ARTE XÁVEGA



MUSEU - COVAS DE PÃO

AL

## ARTE-XÁVEGA

Nas praias da Costa da Caparica e da Fonte da Telha, entre março e outubro, e ao entardecer, pode observar de perto esta técnica de pesca artesanal secular. Trazida para a nossa costa no século XVIII, por comunidades piscatórias de Ílhavo e Olhão, ainda hoje é realizada por companhias (conjunto de pescadores afetos a uma embarcação). Depois de largar a rede no mar, deixando em terra uma ponta da corda,

a embarcação regressa à praia, trazendo a outra ponta da corda e inicia-se lentamente o processo de alagem (puxar a rede para a praia). Cavala, carapau e sardinha são algumas das espécies capturadas. Para valorizar e dar a conhecer este Património Cultural Imaterial está em desenvolvimento o Museu Vivo da Arte-Xávega na Costa da Caparica. **SG**

Costa da Caparica e Fonte da Telha  
Entre março e outubro



AL

FAROL DE CACILHAS



GO

## IGREJA DE NOSSA SENHORA DO MONTE DE CAPARICA

Percorrendo as ruas estreitas do centro histórico do Monte de Caparica encontramos a Igreja de Nossa Senhora em redor da qual esta povoação cresceu. No início era apenas uma ermida no cimo de um monte, dedicada a Santa Maria, mas no século XV, após obras de melhoramento, tornou-se igreja paroquial. A fachada foi recentemente reabilitada e pintada de forma a realçar os seus detalhes. No interior uma única nave de espaço amplo evidencia o altar com uma coleção de azulejaria neoclássica decorada com medalhões em amarelo e sépia sobre fundo branco, sendo a capela-mor ladeada por outras duas pequenas capelas com os respetivos altares. **SG**

Largo Cândido dos Reis, Caparica | 928 052 832

IGREJA DO MONTE DE CAPARICA



MUSEU DE ALMADA



CASA DA CERCA



LFC



FRAGATA D. FERNANDO II E GLÓRIA

## MUSEU DA ALMADA – CASA DA CIDADE

Na antiga Quinta dos Frades, hoje Museu de Almada – Casa da Cidade, cruzam-se um património secular e as memórias milenares do concelho. A partir de um conjunto de objetos e registos documentais e audiovisuais, a exposição central “Entre Dois Mares e Um Rio. Almada, 3 mil Anos de História” (patente até 2025) percorre três mil anos de história. Conta-se o passado rural, manufactureiro e industrial, desde a fixação das primeiras comunidades até ao século XX. À entrada, destaque para a escultura “Energia Urbana”, do catalão Josep Bofill, representando homens e mulheres subindo a pulso por 67 barras de aço colocadas do chão ao teto do edifício simbolizando a ascensão individual, mas também de igualdade. **SG**

Praça João Raimundo, Cova da Piedade | 212 7340 30  
Encerra domingo, segunda-feira e feriados

## CASA DA CERCA – CENTRO DE ARTE CONTEMPORÂNEA

Antiga casa senhorial e um dos mais característicos exemplares de arquitetura civil setecentista, a Casa da Cerca é visita obrigatória no centro histórico de Almada. Há quase três décadas que este Centro de Arte Contemporânea é a Casa do Desenho e de muitas atividades artísticas e culturais. Com uma vista única sobre o estuário do Tejo e Lisboa, aproveite a visita para conhecer as exposições - que se renovam a cada estação do ano -, a estufa, o anfiteatro ao ar livre e a coleção de plantas – mais de duas centenas – do jardim botânico O Chão das Artes, matéria-prima para o fabrico de materiais utilizados nas artes plásticas como tintas, gomas, óleos, telas e vernizes. **SG**

Rua da Cerca, Almada | 212 724 950  
Encerra à segunda-feira e feriados

## FRAGATA D. FERNANDO II E GLÓRIA

Embarque numa viagem no tempo naquela que foi a última nau portuguesa à vela a percorrer a “Carreira da Índia”. Ao longo dos quatro pavimentos – convés, bateria, coberta e porão – imagine-se como um verdadeiro marinheiro, em pleno século XIX, enfrentando corajosamente um mar destemido. Batizado de D. Fernando II e Glória – em homenagem ao marido da Rainha D. Maria II e à própria Rainha cujo nome era Maria da Glória – foi o último grande navio a ser construído no estaleiro real de Damão (Índia), onde foi lançado à água em 1843. **SG**

Largo Alfredo Diniz, Cacilhas | 212 746 295  
Encerra a 1 de janeiro, domingo de Páscoa, 1 de maio e 25 de dezembro



SOLAR DOS ZAGALLOS

# AOS SÁBADOS NOS MUSEUS

## JULHO - DEZEMBRO 2022

De julho a dezembro, o Museu de Almada vai estar aberto a famílias. Visitas guiadas, tertúlias, percursos pela cidade, oficinas, sessões de contos, espetáculos interativos e multimédia, sessões de cinema são algumas das iniciativas que temos programadas aos sábados na Casa da Cidade e nas Covas de Pão, dois espaços de descoberta do património cultural de Almada.

Inscrição obrigatória até 48 horas antes através de [museus@cm-almada.pt](mailto:museus@cm-almada.pt)

### MUSEU DE ALMADA CASA DA CIDADE

Praça João Raimundo,  
Cova da Piedade  
Terça a sábado, 10h-13h - 14h-18h

#### Exposições

. **Entre Dois Mares e Um Rio. Almada, 3 Mil Anos de História**  
(exposição permanente)

. **Caderno, Traço, Viagem**  
(até 25/09)

### MUSEU DE ALMADA COVAS DE PÃO

Rua Henriques Nogueira, 36, Almada  
Terça a sábado, 10h-13h - 14h-18h

#### Exposições

. **Casas, Covas e Ruas: as Raízes Medievais de Almada**  
(a partir de julho)

Siga a programação dos museus aqui (QR CODE)



Descobrir  
onde está

## SOLAR DOS ZAGALLOS

Situada na freguesia da Sobreda, esta casa apalaçada do século XVIII é hoje um centro de cultura. Com elementos arquitetónicos do barroco, do pombalino neoclássico e do modernismo, além do edifício principal, com dois salões nobres, o Solar dos Zagallos distingue-se pelos seus jardins românticos, onde se destacam a alameda e os bancos forrados a azulejos azuis e brancos, e as três

capelas mandadas construir pela família Zagallo, durante o reinado de D. João II. Património do concelho e espaço de memória coletiva, o Solar preserva a identidade local através de uma atividade cultural regular, onde se destacam as exposições, os concertos, os recitais e as iniciativas para os mais novos. **SG**

Largo António José Piano Júnior, Sobreda  
212549700 | Encerra segunda e terça-feira

## CONVENTO DOS CAPUCHOS

O antigo convento da Ordem de São Francisco fica localizado na área da Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa de Caparica e foi mandado edificar por Lourenço Pires de Távora em 1558. Para além de poder visitar as exposições, aproveite para passear pelo jardim, repleto de canteiros de flores e pinheiros mansos, onde vai encontrar vistas encantadoras sobre o Atlântico. **RA**

R. Miradouro dos Capuchos, Caparica  
21 291 9342



CONVENTO DOS CAPUCHOS



Rodrigo Francisco, diretor do Festival de Almada

# "O TEATRO NÃO PODE MUDAR O MUNDO, MAS PODE MUDAR CADA UM DE NÓS"

Texto de Sandra Gomes  
Fotografias de Luis Filipe Catarino

Está a chegar aquela altura do ano em que Almada é a capital do Teatro. De 4 a 18 de julho e em nove palcos – em Almada e Lisboa –, há 13 produções estrangeiras e sete criações nacionais, entre as quais uma estreia da Companhia de Teatro de Almada (CTA) – Noite de Reis. Nesta 39.ª edição, o Festival de Almada – organizado pela CMA e a CTA – homenageia o cenógrafo José Manuel Castanheira, apresenta, pela primeira vez, dois espetáculos de Novo Circo e regressa ao ar livre, onde tudo começou há quase quatro décadas, com música e encontros entre o público e os criadores.

**Quais os principais destaques do Festival de Almada em 2022?**

Este ano voltamos a ter os espetáculos dos grandes criadores, porque voltou a haver produção teatral. Há 13 espetáculos estrangeiros e produções muito volumosas. Ainda assim, mantivemos o preço das assinaturas, porque temos essa preocupação do serviço público de teatro que prestamos. Vamos ter um espetáculo de Bob Wilson, no Teatro Nacional D. Maria II. Em Almada, uma criação de Thomas Ostermeier e o coreógrafo belga Wim Vandekeybus. Há uma novidade que é evidente e prevalece sobre todas as outras, que é voltarmos ao ar livre, ao espaço da Escola D. António da Costa. Vamos regressar em grande com concertos, de entrada livre, todos os dias – de 4 a 18 de julho – ao início da noite, no Palco da Esplanada, para a população vir conhecer o Festival. É essa a tradição dos festivais europeus de teatro durante o verão - ir para espaços ao ar livre que é, de resto, onde o teatro nasceu na Antiguidade, desse contacto com a natureza.

### De que forma a natureza está presente no Festival?

Este ano, o festival tem alguns espetáculos que tocam nesse ponto, na relação do homem e das artes com a natureza. Pela primeira vez, vamos ter dois espetáculos de Novo Circo: um de uma companhia francesa, os Baro d'Ével, com um cavalo e vários pombos onde o teatro se cruza com a dança. Um espetáculo de uma grande beleza que será apresentado no Auditório do Centro Cultural de Belém. O outro será apresentado por uma companhia inglesa, os Gandini Juggling, que trazem ao palco principal do Teatro Municipal Joaquim Benite um espetáculo que contraria a perspetiva de que foi Eva quem deu a Adão o fruto proibido, olhando para essa história bíblica de uma nova forma, com muito humor. Também a imagem do cartaz deste ano – da autoria de Tamara Alves, uma *street artist*, que irá expor na Casa da Cerca em outubro – apresenta uma figura híbrida, meio mulher, meio lobo e com o coração trespassado por animais.

### O Festival de Almada é multifacetado. Além do teatro, inclui música, dança, exposições, encontros, formação...

Um festival de teatro que só apresente espetáculos não cumpre aquilo que um festival de teatro deve ser. O nosso festival inscreve-se naquela linha de festivais que são o pretexto para o encontro, para a reflexão. Este ano vamos ter um colóquio internacional organizado com o Le Monde Diplomatique dedicado ao tema "Que pode o teatro contra o crescimento das extremas diretas na Europa".

### O teatro também tem um papel político, de nos fazer pensar, refletir sobre o que nos rodeia?

Político no sentido de estar inserido na Polis (cidade), de colocar questões...

O teatro não pode mudar o mundo, mas pode interferir no mundo de cada um de nós. O Peter Brook dizia que os bons espetáculos só começam quando acabam, ou seja, quando saímos do teatro e começamos a pensar neles. Se pensarmos bem, alguns espetáculos continuam em nós durante anos e alguns continuarão durante toda a vida. E também há espetáculos que se estão a apagar da nossa memória ao mesmo tempo que os estamos a ver, porque não aderimos a eles...

### Que outras atividades complementares aos espetáculos estão previstas?

Aos finais de tarde, teremos encontros com os criadores na esplanada da Escola D. António da Costa. Vamos ter a 9.<sup>a</sup>

edição d'O Sentido dos Mestres com o cenógrafo José Manuel Castanheira, que é também a figura homenageada em 2022, exposições de homenagem, de artes plásticas e de fotografia. Há também os espetáculos musicais dos Estados Unidos, de Cabo-Verde, de Angola e do Afeganistão... O festival abre com um concerto na esplanada de um grupo de jovens refugiados afegãos, alunos do Conservatório Internacional de Cabul, que prosseguem os seus estudos em Lisboa.

### Por Almada já passaram algumas das maiores companhias internacionais de teatro...

A partir da década de 90, com a internacionalização do festival, os nossos espetadores passam a ter acesso a espetáculos do Piccolo Teatro di Milano, de Peter Brook, da Volksbühne de Berlim, da Schaubühne... das melhores companhias do mundo. Só com espetadores mais informados, mais cultos,

mais exigentes é que se pode crescer como fazedor de teatro, na procura de novas linguagens.

### O público é indissociável do teatro?

É estrutural para a nossa atividade, ou seja, está no nosso código genético sabermos que não se faz teatro sem espetadores e que os espetadores são o âmago e a única razão da nossa existência. Uma companhia de teatro se não estiver inserida na comunidade que serve não faz sentido, não pode crescer. Quando fica privada de espetadores deixa de existir.

### Quase a celebrar 40 anos, qual a importância internacional do Festival de Almada?

É sempre difícil dizer o que nós somos, mas posso falar daquilo que as pessoas dizem sobre nós. A imprensa internacional quando fala dos festivais

de teatro europeus fala de Avignon, que é o maior festival de teatro do mundo, de Edimburgo e de Almada e isso enche-nos de orgulho. Dá-nos uma grande satisfação que o nosso trabalho seja reconhecido dessa forma. Há algo que nos distingue, que é sermos um festival de teatro feito por uma companhia de teatro. As companhias que aqui vêm reconhecem o nosso esforço e têm uma relação paritária connosco. Não se trata de gerar lucro, mas de organizarmos para o nosso público um festival internacional de teatro, porque só se os nossos espetadores tiverem acesso àquilo que de melhor se faz no mundo podem ser mais exigentes com o nosso trabalho.

Mais informações: [www.ctalmada.pt](http://www.ctalmada.pt)



# JOSÉ CID

## NO SOL DA CAPARICA

“Almada tem tudo,  
só não tem comparação”

Texto de Paulo Tavares

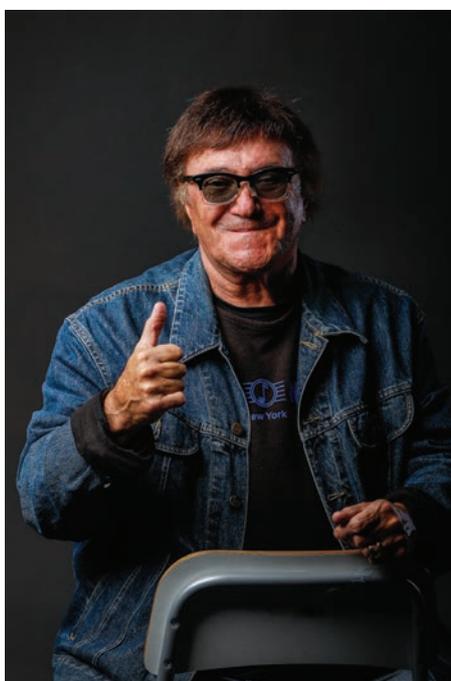
**Com 80 anos feitos em fevereiro, José Cid promete “um concerto muito para o lado do rock, muito dinâmico, com muito andamento, alegre, divertido, com muito, muito rock”.**

O tempo é curto, como é sempre nos festivais, daí que José Cid fale num *best of*. “Uma hora é muito pouco para o meu repertório, mas vamos fazer um *best of*...”

Uma seleção de êxitos que nunca é fácil para alguém com uma carreira tão longa e que aos 80 continua a produzir sucessos. Aliás, no palco principal do Parque Urbano da Costa da Caparica, José Cid vai “tocar dois ou três temas” do seu atual álbum *Vozes do Além*, que “em março esteve em nº1 do top português, o que foi para mim uma enorme surpresa”.

Um concerto de José Cid, mesmo que enquadrado num grande Festival, é sempre uma experiência transgeracional. É garantido que, na plateia, vamos ter famílias inteiras, dos avós aos netos, a cantar de cor cantiga atrás de cantiga. O artista sabe disso, dessa apetência pelos “clássicos” e jura que não vai desiludir. “Obviamente que não podemos deixar de cantar as músicas mais conhecidas”.

E como é que se faz esta vida de estrada, de concertos, aos 80? José Cid conta que o segredo está numa vida muito regrada.



“Primeiro, no plano físico e vocal, durmo no mínimo 11 horas por noite, sossegadinhas, com máscara de oxigénio, o que é altamente recuperador do organismo. Na parte criativa, estou sempre à espera de fazer coisas novas, porque sou um cantautor que diz aquilo que escreve. E é por aí que eu vou, pela criatividade, pela poesia, pelo sonho e pela minha voz que está cá porque eu a soube preservar. Não bebo água gelada, não fumo, nem sou alcoólico ou essas coisas todas que destroem a voz”.

Regressando ao Sol da Caparica, José Cid revela que vai ter dois convidados. “Um será o Mário Mata e o outro será o Luís Cruz, que vai cantar só um tema, *Ilha de Piratas*, que é do disco novo dele. São coisas boas, de verão e vamos fazer uma festa”.

Ambiente de festa, tal como no concerto que deu no Rock in Rio. “Mais rock do que rio, nada de velórios, nada de velórios!” Uma festa num sítio com história para José Cid. “Ia com frequência à Caparica. Foi a minha praia enquanto vivi em Lisboa, uma praia magnífica”. Aliás, o músico lembra que é desta margem. “Sou um grande admirador da margem sul, porque nasci na margem sul do Tejo, como tal, é a minha margem. Nasci 100 quilómetros a norte, mas nesse lado do rio”.

Olhando para o concelho agora e comparando com os tempos em que ia à praia na Caparica, José Cid não tem dúvidas. “É uma terra que evoluiu muito, em todos os sentidos. Almada tem tudo, só não tem comparação”. PT



## O SEU RESTAURANTE SERVE GASTRONOMIA PORTUGUESA E TEM SERVIÇO DE MESA?

### JÁ CONHECE O PROGRAMA SELEÇÃO GASTRONOMIA E VINHOS?

Este inovador Programa da AHRESP com o apoio do Turismo de Portugal pretende afirmar o Património Gastronómico Português como elemento diferenciador da oferta turística, transformando-o num verdadeiro produto estratégico e competitivo.

### FAÇA PARTE DE UMA REDE NACIONAL DE RESTAURANTES DE COZINHA PORTUGUESA:

Se quiser fazer parte de uma rede nacional de restaurantes que sirva de referência para consumidores interessados em autenticidade, na gastronomia regional e nacional e em produtos regionais, tradicionais e qualificados, ajudando a potenciar a Economia, a Agricultura e a Cultura e a valorizar Portugal! Se tem um restaurante que serve gastronomia portuguesa, cuja confeção é efetuada no próprio local e que apresenta serviço à mesa e quer fazer parte desta rede, formalize já, sem qualquer custo, a sua adesão!

### COMO FUNCIONA? É SIMPLES!

A adesão ao Programa implica a realização de uma avaliação efetuada de uma única vez, mas em dois momentos: uma refeição anónima seguida de uma auditoria técnica ao restaurante. Na sequência desta avaliação é emitido um Relatório que identifica as não-conformidades, e que devem ser corrigidas, e as oportunidades de melhoria sugeridas. A AHRESP ajuda-o!

### VANTAGENS? MUITAS!

- Uma placa e de um diploma, que devem ser colocados em locais visíveis, no exterior e interior respetivamente.
- Direito de utilização da marca SELEÇÃO Gastronomia e Vinhos para promoção e divulgação de iniciativas próprias
- Acesso a canais de promoção do Programa
- Incorporação nos sites das entidades parceiras, com ligação a outros sites de interesse turístico
- Melhoria contínua nos processos do seu estabelecimento
- Consultoria gratuita
- Benefícios inerentes ao facto do estabelecimento estar associado a um Programa de promoção da Gastronomia Património Cultural de Portugal.

### CANDIDATE-SE!

<https://ahresp.com/2019/09/formulario-gvinho/>



# Margem Certa

*Paula Tarant*