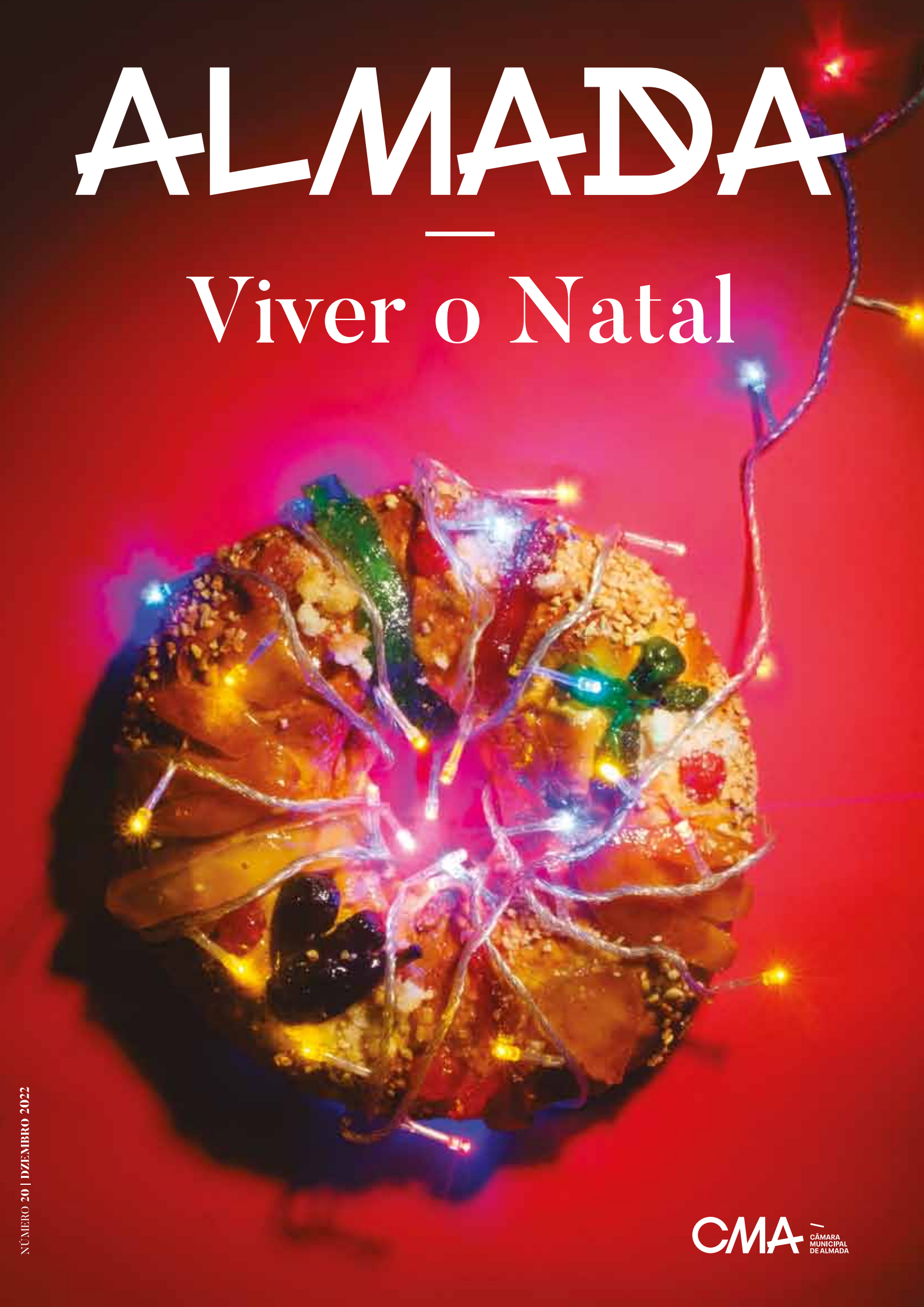
ALMADA

Viver o Natal



NÚMERO 20 | DZEMBRO 2022

CMA CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Índice

3 **EDITORIAL**
Mensagem de Inês de Medeiros

4 **EM ARQUIVO**
É Natal - Memória das iluminações de rua de outros tempos

6 **À MESA**
À mesa e em festa**:** Um completo roteiro de sabores, dos mais tradicionais e que não podem faltar na consoada, a propostas mais arrojadas ou de outras latitudes.

9 Todos diferentes, todos reais: em busca do melhor Bolo-Rei

11 Sabe a origem dos fritos de natal?

16 O segredo está no amassar: Quer aprender a fazer o Bolo-Rei/Bolo-Rainha?

20 Associação Vale de Acór - Mais do que uma comunidade terapêutica

22 **PELA RUA ÀS COMPRAS**

29 À mesa com todos - História do Bacalhau

34 Feliz Almada com uma programação especial para toda a família

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: Joana Mendes (JM), Paulo César Teixeira (PCT), Paulo Tavares (PT) e Sandra Gomes (SG)
Fotografia: Anabela Luís (AL), Carlos Valadas (CV), Luis Filipe Catarino (LFC) e Victor Mendes (VM)

Paginação: Susana Tormenta
Capa: Fotografia de Luis Filipe Catarino
Impressão e distribuição: To spend with you
Tiragem: 120.000 exemplares
Periocidade: 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.º1b).
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
Distribuição da Revista Almada:
distribuicao.revista@cm-almada.pt
Site: cm-almada.pt

/cmalmada

CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Editorial

O que é a vida de um homem?
É o combate da sombra e da luz.
É uma luta entre a esperança e o desespero, entre a lucidez e o fervor...
Eu estou do lado da esperança, mas uma esperança conquistada, lucida, fora de toda a ingenuidade.
Aimé Césaire

Caras e caros munícipes,

Neste época, seja por crença ou mera tradição, somos levados a pensar mais no outro, a falar e agir em solidariedade, e a reflectir sobre quem vive em condições de maior vulnerabilidade. Os críticos destas épocas festivas não se cansam de relembrar as contradições de um sentir sazonal, próprio da época ou fruto de alguma pressão mediática ou até comercial. Apesar dessa mercantilização, não deixa de ser um momento simbólico em que é bom lembrar que a solidariedade é um dos pilares das sociedades democráticas.

Para uma autarquia, essa preocupação com o outro, com quem está em situação mais vulnerável, é uma prioridade permanente. É uma tarefa difícil onde tanta vez somos confrontados com a luta de que fala esse grande poeta, pensador e homem politico que era Aimé Césaire. Mas como ele estamos sempre do lado da esperança. Por isso temos insistido em intervenções de proximidade, trabalhando o combate à pobreza e a promoção da inclusão social em colaboração e em rede com instituições do 4º setor. A expressão "não deixar ninguém para trás", que renasceu com a pandemia, já era e vai continuar a ser o nosso lema.

Almada está próxima e cuida de quem está em situações de maior vulnerabilidade, colocando igual energia quer na resolução de casos emergentes, como na resposta a contextos mais estruturais. Este é um dos eixos estratégicos na ação da autarquia, como demonstra o Plano Almada Solidária, um programa que tem previsto um reforço inicial de meio milhão de euros no orçamento para 2023, mantendo as linhas de apoio e um ponto de contacto telefónico para encontrar soluções para casos extremos e urgentes.

Quero aproveitar a época para deixar aqui um apelo. Almada será tanto mais um espaço de liberdade e de felicidade, quanto mais nos dedicarmos a construir uma comunidade solidária e inclusiva, que cuida e olha pelo outro. As faltas e o sofrimento alheio são muitas vezes pouco visíveis. Por isso, deixemos que a solidariedade desta quadra perdure para lá do Natal e que passe a ser o sopro de todos os dias.

Estes são ainda tempos de festa, de celebração da família e da amizade, e também dias em que nos entregamos ao prazer de dar e receber presentes. É uma época em que a mesa e as refeições se transformam em palco de encontros e reencontros. Nesta edição, partimos à descoberta do melhor que Almada tem a oferecer. De pastelarias históricas a restaurantes inovadores e projectos solidários, passando por lojas com longa tradição ou iniciativas de empreendedores criativos, trazemos-lhe sugestões para a mesa e ideias para aquele presente verdadeiramente original.

Estas páginas revelam um concelho com um comércio local vivo, diversificado e dinâmico, em plena transformação, renascendo num equilíbrio virtuoso entre tradição e inovação. Numa altura de romaria às grandes superfícies, a templos de consumo com lojas padronizadas, é com imenso orgulho que olho para os exemplos que aqui lhe deixamos, pois também a este nível reconhecemos esta Almada de muitos, de diversidade, inclusão e solidariedade.

A todos desejo um feliz Natal e um 2023 pleno de desejos cumpridos.

INÊS DE MEDEIROS
PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

1

2

3

4

5

LEGENDAS:
1 – Praça Gil Vicente, Almada, dezembro de 1987.; 2 – Praça MFA, Almada, dezembro de 1989.; 3 – Edifício dos Paços do Concelho, Almada, dezembro de 1990.;
4 – Edifício dos Paços do Concelho, Passagem de ano 1981/1982.; 5 – Igreja de S. Pedro da Trafaria, dezembro de 2001.; 6 – Avenida D. Nuno Álvares Pereira, Almada, janeiro de 2000.

É Natal!

As ruas do concelho vão encher-se de luz e cor. Cores da época festiva em que celebramos a família e o amor ao próximo. Redobram-se os gestos solidários com quem mais precisa e reúnem-se gerações, de avós e netos, de tios, sobrinhos e primos, para mais uma partilha de histórias e de afetos. As luzes de Natal anunciam também o fim de mais um ano, numa altura em que se renovam os votos de esperança no novo ano que aí vem. Nestas páginas revisitamos alguns registos fotográficos do Natal em Almada que relembram as iluminações de outros tempos.

Texto de Sandra Gomes
Fotografias do Arquivo Histórico Municipal de Almada

À mesa e em Festa

O Natal e a entrada de um novo ano são momentos de partilha, de convívio e celebração em família e com amigos. Por estes dias, a mesa assume o papel de altar de encontros e reencontros, mas também de memória, com o momento da refeição a servir de palco a histórias que evocam quem já não está.

Nas próximas páginas vai encontrar um completo roteiro de sabores, dos mais tradicionais e que não podem faltar na consoada, a propostas mais arrojadas ou de outras latitudes. Um mapa traçado, não só através da diversidade e dinamismo do nosso comércio local, como também de projectos solidários, sustentáveis ou de empreendedorismo individual e familiar.

Apesar de ter surgido na corte de Luís XIV, em França, o Bolo de Reis apenas chega a Portugal quase dois séculos depois, na segunda metade do século XIX, trazido por Baltazar Rodrigues Castanheiro Júnior, herdeiro do fundador da Confeitaria Nacional, a primeira pastelaria a confecionar este bolo em Portugal.

O que muitos não sabem é que, segundo a tradição, o bolo representa os presentes que os três Reis Magos deram ao Menino Jesus no seu nascimento: a côdea representa o ouro, as frutas secas/cristalizadas simbolizam a mirra e o aroma do bolo o incenso.

Em 1919, com a Implantação da República, tentou mudar-se o nome para Bolo de Natal, pois o novo regime republicano não via de bom agrado a existência de um bolo com uma conotação monárquica. No entanto, o nome foi ficando e atualmente é uma iguaria presente em todas as mesas de Natal e fim de ano.

Numa peregrinação pelas **pastelarias de Almada**, descobrimos bolos-rei mais ou menos redondinhos, com muitas ou poucas frutas cristalizadas, uns tradicionais e outros inovadores, em formato de coroas tipo *babka*, de trança ou mesmo numa embalagem de gelado.

TODOS DIFERENTES...

...TODOS REAIS

1 PASTELARIA SONHO ANTIGO

Na zona da Cova da Piedade, encontra esta antiga pastelaria onde pode encomendar os seus doces de Natal. E porque nesta época tudo se perdoa, aproveite para provar também a trança de coco.

Bolo-Rei 12,90€/kg | Bolo-Rainha 13,90€/kg
Largo 5 de Outubro 71, Almada
Aberto todos os dias das 06h00-20h00
Tel.: 21 274 8751

2 PASTELARIA SINO DOCE

Se costuma passar em frente à Academia Almadense, já deve conhecer esta pastelaria situada no edifício da Fábrica Nacional de Relógios Monumentais Manuel Francisco Cousinha. Aqui, pode comprar pastelaria variada e levar o conhecido Bolo-Rei tradicional, com massa leve bem fermentada e com frutos secos e cristalizados.

Bolo-Rei 16€/kg | Bolo-Rainha 17€/kg
R. Capitão Leitão, 75B, Almada
Segunda a Sábado das 7h00 -20h00,
Domingo das 7h30 – 14h00
Tel.: 21 272 2550

3 PASTELARIA MIKI

Com uma massa leve, bem fermentada e recheada de frutos secos e frutas cristalizadas, este bolo vale bem a viagem até à Cova da Piedade.

Bolo-Rei 17€/kg | Bolo-Rainha 18€/kg
Largo 5 de outubro, 68, Cova da Piedade
Aberto todos os dias das 8h00 – 20h00
Tel.: 21 250 2800

4 CAFÉ CENTRAL

Não há cidade ou vila que não tenha um café central. Em Almada, o Café Central é tão conhecido como os seus doces de Natal. Desde 1956 que se pode encontrar por aqui Bolo-Rei e Bolo-Rainha com uma base tradicional, enriquecido com uma grande variedade de frutos secos e cristalizados e aromatizado com uma bebida licorosa.

Bolo-Rei 13€/kg | Bolo-Rainha 16€/kg
Praça Movimento das Forças Armadas 12C, Almada
Aberto todos os dias das 07h00 - 23h00
Tel.: 21 275 4830

5 PASTELARIA PÁSCOA

Começou por ser uma leitaria de características familiares, fundada em 1956 pela família Páscoa, mas hoje em dia tem fabrico próprio de pastelaria e refeições ligeiras. O Bolo-Rei tradicional pode ser pedido por encomenda ou comprado no local.

Bolo-Rei 18€/kg | Bolo-Rainha 18€/kg
Av. Dom Nuno Álvares Pereira 28, Almada
Segunda a Domingo – 07h00 – 20h00
Tel.: 21 274 1103

R. de São Pedro nº 2, Charneca de Caparica
Segunda a Domingo – 07h30 – 20h00
Tel.: 960 156 922

6 PASTELARIA REPUXO

Nesta pastelaria com quase 50 anos (12 com a actual gerência) o Bolo-Rei e o Bolo-Rainha têm bastante procura e são feitos na fábrica da loja. Não exigem encomenda e estão disponíveis até 8 de janeiro.

Bolo-Rei 12,90€/kg | Bolo-Rainha 13,90€/kg
Praça Gil Vicente 3, Almada
Tel.: 21 276 3997
Aberto todos os dias das 6h00 - 19h00

7 SLOW SOURDOUGH & CO.

Este Natal, e pela primeira vez com loja aberta ao público, a Slow (nome para amigos e conhecidos) apresenta as suas versões de coroas natalícias: a de creme de rum e passas com frutos secos e a versão de chocolate com recheio de avelã. Mas como nem só de doces vive o Natal, pode aproveitar e levar a trança salgada de pesto, azeitona e tomate seco. São as três com massa brioche de fermentação lenta e tudo vegan.

Não se esqueça de encomendar até 10 de dezembro através do Instagram ou aproveite para conhecer a loja, tomar um café, levar pão e provar os doces antes de decidir.

Atenção! Pode ficar viciado e levar tudo consigo.

Doce: 28€ (aprox 1,2 kg) | Salgada: 24€
R. de Duarte Leite 9, Charneca de Caparica
Quarta a Sexta das 11h00 – 19h00,
Sábados das 08h00 -15h00
Instagram (colocar símbolo) slow.sourdoughandco

8 FRATELLINI

Nem só de fatias e migalhas vive o Bolo-Rei. Os gelados Fratellini criaram um gelado que em cada colherada nos transporta para uma mesa de Natal. O gelado de Bolo-Rei é uma ótima maneira de se terminar uma refeição.

Monocaixa 8,5€ | 600ml 11€ | 1200ml 19€
Estrada Nacional 377-1 Nº100, Costa da Caparica
Tel.: 912 437 384
fratellini@remora.pt

9 PASTELARIA Stº ANTÓNIO

A trança premiada da Pastelaria Santo António tem tanta procura que não precisa de apresentação. Nos nossos corações, também ficou a trança de frutos secos e o Panetone de chocolate.

Trança Natal 18€/kg / Trança Fruto Secos 20€/kg
Av. Afonso de Albuquerque, 227, Costa da Caparica
Segunda a Sexta das 7h00 – 20h00,
Sábado das 7h00 – 20h00,
Domingo das 7h00 – 20h00
Tel.: 212 90 0065 | 914 099 165

10 PASTELARIA EMÍLIO PRETO REGO

Na Fábrica de Vale Figueira, começa a cheirar a natal a meio da madrugada, quando os famosos Bolo-Rei e Rainha entram para os fornos. Manhã cedo, são enviados para as outras duas pastelarias do grupo, para deleite dos fiéis clientes que os procuram durante esta época festiva. Descubra o seu segredo na página 16.

Bolo-Rei - 14€/kg | Bolo-Rainha - 16€/kg

Rua 25 de Abril de 1974, 26 – Sobreda
212 538 792
Rua Manuel Campelo – Charneca de Caparica
212 975 866
Rua Álvaro Ferreira Alves, 26 – Corroios
212 547 633
emiliopretorego@gmail.com
https://www.facebook.com/emiliopretorego

11 O MELHOR CROISSANT DA MINHA RUA

Por incrível que possa parecer, há quem não goste de bolo-rei ou bolo-rainha. É aí, junto dessas pessoas mais "esquisitas" e menos dadas à tradição, que os croissants ganham espaço na mesa de Natal. Aqui, podem encontrar uma solução pouco tradicional: um bolo feito com a massa dos croissants em forma de estrela de Natal. Pode encomendar até ao dia 8 de janeiro.

Bolo grande: 27€
Avenida Dom Afonso Henriques, 19ª

Já se questionou sobre a origem dos fritos de Natal?

BROAS
Segundo diz a história estas broas foram criadas pelos irmãos Castelar, que eram proprietários da Confeitaria Francesa na Rua do Ouro em Lisboa e são feitas à base de batata doce, farinha de milho e amêndoa.

SONHOS
De origem turca, são em forma de bola para representar o Sol, o nascimento e a ressurreição.

AZEVIAS
Nasceram no mosteiro de Santa Clara, em Coimbra, e foram batizadas como Pastéis de Santa Clara. Feitas com massa quebrada e recheadas de doce de ovos com amêndoa, esta receita era tão secreta que apenas as freiras a conheciam. Hoje, são feitas com grão ou batata-doce, nascendo assim o nome de azevias.

RABANADAS
Aparecem como uma maneira para aproveitar o pão seco. Com origem incerta, crê-se que podem vir das *French Toast*. As rabanadas variam de região para região e cada família tem a sua receita devido ao pão existente em cada local.

COSCORÕES/ FILHOSES
Receita típica portuguesa. A massa era amassada nos joelhos das mulheres e aos homens cabia a fritura. Há cinco décadas, esta receita chegava apenas à mesa dos mais abastados pela dificuldade que representava a compra de azeite e farinha.

ONDE COMPRAR:

Pastelaria Repuxo
Pastelaria Sino Doce
Pastelaria Páscoa
Café Central
Pastelaria Sonho Antigo
Pastelaria Miki
Pastelaria Santo António
Pastelaria Emílio Preto Rego

Pastelaria Santo António

80 ANOS A ADOÇAR O NATAL

Texto de Sandra Gomes
Fotografias de Luis Filipe Catarino

É uma das pastelarias mais emblemáticas do concelho, conhecida pelos famosos Pastéis de Santo António e não só. Aqui há de tudo para uma boa mesa de Natal: Bolo-Rei e Rainha, escangalhado com chila, trança tradicional e de frutos secos, tronco de Natal, sonhos, azevias, filhoses, coscorões, rabanadas, broas castelares e de abóbora com nozes... Enfim, o difícil é escolher.

Na Pastelaria Santo António "cheira a Natal" meses a fio. Entre meados de outubro e o Carnaval do ano seguinte, pelo menos aos fins de semana, os doces natalícios fazem parte da oferta. Tudo de fabrico próprio assegurado por quatro pasteleiros e dois ajudantes.

A Trança de Natal, distinguida com o primeiro lugar em 2016 no concurso "O Melhor Bolo-Rei de Portugal", promovido pela ACIP – Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, é uma das especialidades desta época.

Mas, há mais. Da gama completa de bolo rei à tradicional doçaria, onde se destacam as broinhas de Natal feitas de abóbora e nozes, pode encomendar de tudo um pouco para tornar o seu Natal ainda mais especial. E para evitar as filas demoradas e atrasos na preparação da consoada, no dia 24 as encomendas funcionam com marcação.

A poucos metros do Parque Urbano da Costa da Caparica e da frente de praias, a Pastelaria Santo António – de portas abertas desde 1942 – é paragem obrigatória para quem quer saborear os melhores bolos do concelho. Local com história e referência para várias gerações, muitas pessoas conhecem a pastelaria pelos Pastéis de Santo António, uma receita patenteada. As Bolas de Berlim – de fabrico próprio – são outro dos doces mais procurados.

"A nossa imagem de marca é a permanente qualidade e inovação", garante José Carlos Pires que, desde 2015, é o responsável pelo negócio de família. Ao legado do pai, pasteleiro de ofício e a trabalhar na pastelaria quase desde o início, juntou a experiência em gestão e introduziu novos produtos e várias melhorias nos últimos anos.

A qualidade do café é uma dessas apostas. "Quando vim para cá sabia que a pastelaria era conhecida por ter bons bolos e mau café. Na tentativa de corrigir esta situação fui tirar um curso de barista e descobri que podia ter todo o processo na minha mão – desde a importação do café verde até servir ao cliente – e foi isso que fiz."

Desde 2016 que o café consumido e vendido é de torrefação artesanal. O café expresso é feito a partir do lote "Caparica", uma mistura composta por 70% de robusta e 30% de arábica, ajustada por José Carlos Pires ao gosto dos clientes. Foram também introduzidos o café de filtro e a venda avulso de café proveniente de várias regiões do mundo.

Há ainda a produção de gelados artesanais, de criação e confeção própria, usando exclusivamente produtos frescos, naturais e inovando na combinação de sabores, como o abacaxi e coentros, ou os bolos de gelado. E depois há o pão de fabrico próprio, sendo que a pastelaria também produz e a vende "kits de massa" para os clientes poderem produzir o próprio pão em casa, com várias misturas e receitas disponíveis.

Para o futuro está prevista a modernização e ampliação do espaço da pastelaria. A expansão do negócio com a abertura de outras pastelarias com a marca Santo António também está nos planos.

Av. Afonso de Albuquerque, 227 – Costa da Caparica
Tel.: 212 90 0065 | 914 099 165
geral@pastelariasantoantonio.pt
Aberta todos os dias: 7h-20h

AMAJO bolos e doces

Já é uma loja de porta aberta, porque o espaço na cozinha lá de casa estava a acabar, mas Raquel Rolim avisa que não é um café ou uma pastelaria, mas antes um atelier. Por ali não se come nada, a não ser uma ou outra prova, para depois encomendar. Tudo é feito na hora, ao ritmo dos pedidos que vão chegando pelas redes sociais ou através da loja.

Para o Natal, Raquel promete biscoitos e bolinhos decorados, os habituais bolos e brigadeiros que já ganharam fama por Almada e ainda os salgados. Tudo com uma importante ressalva: "é só culinária brasileira". Raquel assegura que "cozinha portuguesa", só do ponto de vista do utilizador. PT

Pr. Professor Egas Moniz, 13C, Almada
amajobolosedoces@gmail.com
Tel.: 938 505 211

CV

ALMADA Tartes Caseiras

Este é um negócio verdadeiramente caseiro, no sentido em que tudo é feito na cozinha lá de casa. Cláudia Santos, acorda todos os dias entre as 4 e as 5 da manhã para dar conta das encomendas e às 7 já está a trabalhar na câmara. Em dias de maior procura são cerca de 30 a 40 tartes grandes e 100 a 200 das individuais, e no Natal também aceita encomendas de tortas de laranja.

O negócio começou há 16 anos, para dar continuidade à receita e à fama das tartes da mãe, que tinha morrido há poucos meses. Cláudia garante que todo o processo é tradicional, sem traços de industrialização e que até as amêndoas são "conhecidas", porque vêm de umas amendoeiras que tem no Algarve. PT

https://www.facebook.com/Almadatartescaseiras
claudia.santos45@gmail.com
Tel.: 918 219 15

AL

CV

API GANHÃO

Aos 66 anos, oficial da GNR na reserva, José Ganhão já conta a produção de mel em toneladas. Entre as colmeias na Charneca e no Funchalinho, e outras mais longe, em Serpa e Monfortinho, o negócio já com 30 anos rende entre 3 a 4 toneladas por ano.

Ao todo são 200 a 300 colmeias, conforme a época do ano - 40 a 80 em Almada. Um "trabalho de paixão", como confessa, contando com orgulho que já teve um mel a receber, lá fora, o prémio para "o melhor mel de rosmaninho do mundo".

José vende mel e todos os derivados, como velas ou cera de abelha. Não tem loja e, das duas uma, vende a retalho, para lojas, ou monta tenda em feiras, como o Green Market em Almada. Conta, com um sorriso, que "mais mel tivesse, mais vendia". PT

https://www.facebook.com/ApiGanhao/

D'de Doces

Esta é uma ideia com 10 anos de história e de um doce sucesso. Duas irmãs - Camila e Denice - começaram a trabalhar o açúcar, o chocolate, a farinha e o leite condensado ainda em Recife, a capital do estado brasileiro de Pernambuco.

Daí deram um salto do tamanho do atlântico até à Irlanda e acabaram por "aterrar" em Almada há cerca de um ano. Abriram a D'de Doces na Rua da Liberdade, em Almada - um espaço que funciona como café e receção de encomendas - e já têm também um quiosque no RioSul Shopping, no Seixal.

A atenção ao detalhe, a arte de trabalhar cores que nem só os olhos comem, pode ser uma bela ajuda para animar qualquer mesa de Natal. Quem for a tempo de encomendar, pode contar com brigadeiros, biscoitos, brownies ou "chocotones" personalizados e alinhados com a época. PT

Rua da Liberdade, 22B, Almada
Tel.: 913 088 008
https://d-de-doces.negocio.site/
https://www.facebook.com/ddedoces
https://www.instagram.com/ddedoces/

CV

Trufa Earth Food

Abriu há 4 meses, na Praça MFA - mesmo ao lado do Café Central - e traz um novo conceito para Almada, o *Brunch All Day*. Entre as 8h e as 22h está disponível uma ementa que aposta em comida saudável, com produtos locais e de produção biológica (só os queijos vêm de longe, de Itália). Outro dos mantras da responsável pelo espaço, Vanessa Nascimento, é o de que "tudo é feito aqui, desde o pão aos molhos. Não compramos nada já confeccionado e não temos nada congelado". Nesta casa que "não é vegan, nem vegetariana, mas saudável", o Natal e o fim de ano vão ter direito a panquecas especiais, e há um bowl de bacalhau disponível até final do ano. Dia 25 vão estar fechados, mas já estão a aceitar reservas para o brunch de dia 1. PT

Pr. Movimento das Forças Armadas, 11, Almada
www.trufa-earthfood.pt/
Tel.: 212 741 788

BOLO-REI/ RAINHA

O segredo está no amassar

Rei ou Rainha é o bolo de eleição da mesa de Natal. Nesta edição especial fomos acompanhar, passo a passo, como é confecionada esta iguaria tradicional, com mais de um século de história, numa das fábricas de pastelaria mais antigas do concelho. Uma história contada por Emílio Preto Rego, 81 anos, que há mais de 50 aprendeu a arte de bem amassar e "enfeitar" o bolo rei.

Texto de Sandra Gomes
Fotografias de Carlos Valadas

1

2

3

Pastelaria Emílio Preto Rego

Com casa aberta há 40 anos em Vale Figueira, aqui encontra desde o mais variado pão aos bolos de pastelaria. A torta de laranja é uma das iguarias mais apreciadas, mas quando chega o Natal é o Bolo-Rei – que começa a ser confecionado no final de outubro e pode ser adquirido até à época da Páscoa – o mais procurado. Aos 81 anos é Emílio Preto Rego que, todos os dias, acompanha a produção desde as 4 da manhã até perto das 10. Aprendeu o ofício quando veio trabalhar para Lisboa com apenas 14 anos. É a Arcos de Valdevez, terra onde nasceu, que gosta de regressar sempre que pode. Passar o testemunho é o mais difícil. "É uma vida dura. Ninguém quer vir para aqui. Gosto muito disto. Se não fosse assim..." Uma vida dedicada a tornar mais doce os dias de muitos almadenses e não só.

Rua 25 de Abril de 1974, 26 – Sobreda
212 538 792

Rua Manuel Campelo – Charneca de Caparica
212 975 866

Rua Álvaro Ferreira Alves, 26 – Corroios
212 547 633

emiliopretorego@gmail.com
https://www.facebook.com/emiliopretorego

4

5

6

7

8

1 – A preparação da massa começa de madrugada, por volta das 5h30. Além dos ovos e da farinha, a cerveja preta é um dos ingredientes que ajuda a "dar força à massa", como explica Emílio Preto Rego.

2 – Depois de bem amassada, adiciona-se frutos secos e retira-se metade da massa para lhe juntar outros frutos secos e continuar a preparação do bolo-rainha.

3 – À restante massa do bolo-rei são acrescentadas e envolvidas as passas e as frutas cristalizadas.

4 – Depois de bem envolvidos todos os frutos secos, cristalizados e passas, as duas massas – do bolo-rei e do bolo-rainha – são divididas em porções formando pequenas bolas.

5 – No meio de cada porção de massa os pasteleiros fazem um buraco, usando o cotovelo e dando assim origem à tradicional forma de coroa.

6 – Para finalizar a preparação os bolos são enfeitados com frutas cristalizadas (bolo-rei) ou frutos secos (bolo-rainha).

7 e 8 – Segue-se a etapa final, cerca de meia hora no forno, a 160 graus, e ao início da manhã os tabuleiros com bolos rei (à direita) e rainha (à esquerda) estão prontos para serem saboreados.

SABORES DE MARIA

Se neste Natal quiser dedicar mais tempo à família e aos amigos sem sujar o avental, saiba que pode contar com apoio de Maria do Céu e do marido, Manuel João. Um casal apaixonado pela cozinha caseira e que confeciona tudo o que é feito neste take-away familiar. Das entradas, aos tabuleiros que servem entre 5 a 6 pessoas, até aos doces, os Sabores de Maria sugerem um menu de Natal e Ano Novo completo para quem quiser simplificar quando chegar a hora de cozinhar. Destaque para os tabuleiros de bacalhau, um elemento que não costuma faltar na mesa de consoada, a perna de peru desossada recheada com castanhas e, para rematar, as azevias de grão ou batata doce. Nota importante: as encomendas para o Natal devem ser feitas até 15 de dezembro e para o Ano Novo até ao dia 26. JM

Menu completo em saboresdemaria.pt

Praceta Bento Gonçalves, 30B, Almada
geral@saboresdemaria.pt
Tel.: 925 183 141

VM

PALETA DE SABORES

"Variedade" é uma das coisas que Isabel Pires, a simpática dona da Paleta de Sabores, se orgulha no seu negócio instalado no Feijó. Comida caseira, feita com produtos frescos e sazonais, para comer no restaurante ou levar para casa. Esta é a proposta de Isabel, que já tem o menu de Natal preparado. Para a véspera há o tradicional bacalhau com couve e broa ou, para quem quiser inovar, o strudel de bacalhau (na imagem) em tabuleiros que servem 6 a 8 pessoas. Para amantes de carne há perna de peru recheada ou lombo de porco com mel e alecrim, entre outras sugestões. E, para sobremesa, além das azevias de grão, batata doce ou castanhas, há torta de laranja para degustar. As encomendas estão disponíveis até 18 de dezembro. JM

Menu completo em paletadesabores.com

Rua Maria Judite de Carvalho, 13B, Feijó
geral@paletadesabores.com
Tel.: 212 592 300

AL

CHARCUTARIA RIVIERA

Se há um paraíso para os devotos do paladar, ele está aqui, em Almada. A Charcutaria Riviera pode ser considerada uma espécie de Templo da "Boa Boca", de onde é impossível sair de mãos a abanar.

São muitas as iguarias que enchem e decoram as suas prateleiras. Do torresmo do rissol à azeitona verde britada, passando pelos produtos de fumeiro, queijos, vinhos, tremoços, mel ou até alguns doces regionais, como é o caso da Popia alentejana, há uma bíblia de pequenas tentações que assentam como uma luva na sua mesa de Natal. PCT

Rua dos Bombeiros Voluntários N3, Cova da Piedade,
Tel.: 21 275 7375
Encerra ao sábado de tarde e ao domingo todo o dia

CV

CV

TREMOCEIRA

M. FERREIRA BASTOS LDA

Na consoada, é tradição colorir a mesa de Natal com frutos secos, que entre tantos doces e salgados, ainda conseguem ser a opção mais saudável. Desde 1966 que a Tremoceira ajuda a manter essa tradição, colocando nas prateleiras uma verdadeira paleta de cores e sabores feita de amêndoas, avelãs, nozes, passas, cajus, pistachos, pinhões, amendoins, alperces secos, figos, mas não só. Não podemos esquecer as azeitonas e os pickles que se vão depenicando junto com uma fatia de presunto ou chouriço assado e os frutos cristalizados, que servem de companhia a um bom momento em família. PCT

R. de Pedro Costa 1316, Charneca de Caparica
Tel.: 21 296 1315
Encerra ao domingo

CV

Associação Vale de Acór

MAIS DO QUE UMA COMUNIDADE TERAPÊUTICA

Há quase 30 anos a acolher e ajudar pessoas com dependências de drogas e álcool, este é um espaço que pega no lema "Viver para os outros" e devolve à comunidade parte do que recebe, seja em forma de gelados - os já famosos Fratellini - ou de pão artesanal.

Texto de Sandra Gomes
Fotografias de Victor Mendes

É no forno a lenha da Quinta de São Lourenço, no Pragal, que todos os dias é cozido o pão que acompanha as refeições de cerca de uma centena de pessoas, de vários pontos do país, que integram a comunidade terapêutica da Associação Vale de Acór. A qualidade do pão de trigo com massa mãe (de fermentação lenta) aguçou a procura de quem já o provou e todas as terças-feiras as fornadas quadruplicam. Ao todo, são preparados 120 pães e 100 pãezinhos com chouriço que ao final da tarde podem ser comprados no Mercado das Torcatas, em Almada.

A padaria artesanal não só é um dos ofícios criado para abastecer a comunidade de Vale de Acór, como também serve para dar formação a quem integra o programa terapêutico-educativo e tem maiores dificuldades de autonomia profissional. Cerca de oito pessoas, em regime de rotatividade, trabalham nesta área coordenada há cerca de dois anos pelo almadense João Paulo Costa, com uma vasta experiência profissional na indústria da panificação.

Em março do próximo ano, a Vale de Acór – IPSS sem fins lucrativos – celebra 29 anos de existência. "Acolhemos e reinserimos os "novos pobres" da nossa sociedade", explica Rita Líbano Monteiro, uma das fundadoras da associação presidida pelo padre Pedro Quintela e para quem o trabalho aqui desenvolvido "é uma missão que dá sentido à vida."

Na comunidade terapêutica Vale de Acór "propomos um caminho para voltar a ser pessoa" oferecendo a quem chega "um espaço de pertença, de atenção personalizada e tratamento especializado." Inspirada no método terapêutico-educativo "Projeto-Homem", criado pelo Centro Italiano di Solidarieta, e apoiada numa equipa interdisciplinar – constituída por psicólogos, psiquiatras, enfermeiros e uma médica de clínica geral – a comunidade terapêutica pretende "levar ao reencontro da pessoa consigo mesma, com os seus problemas e as suas capacidades, recuperando o respeito por si próprio e aprendendo a viver em sociedade, com dignidade."

Além da toxicodependência e do alcoolismo "há um problema grave, sobretudo nas gerações mais novas, e que tende a agravar-se" aponta com preocupação Rita Líbano Monteiro. Trata-se dos "surtos psicóticos espoletados por consumo de haxixe e drogas sintéticas ("pastilhas") e que dão origem a doenças mentais crónicas."

Depois de concluído o tratamento algumas pessoas precisam de um ambiente de trabalho protegido onde possam continuar a ter um acompanhamento terapêutico próximo. Foi dessa necessidade que nasceu, em 2018, a empresa social Rémora Oficinas, que pretende dar formação, capacitar e reforçar as competências, apoiando a empregabilidade de pessoas com dificuldade de inserção laboral e social. Outro dos objetivos da empresa passa por gerar receita para a associação.

Um desses projetos é a marca de gelados artesanais Fratellini, que demos a conhecer na edição de maio e que no Natal surpreende os clientes com um sabor especial a Bolo-Rei.

A cozinha industrial é outro dos projetos da Rémora Oficinas.

Depois de cerca de dois anos de paragem devido à Covid-19, a cozinha retomou a atividade em setembro com um menu variado de comida por encomenda, para levar para casa - *take away*. Das empadas de pato ao bacalhau espiritual ou com espinafres, passando pelas quiches, as lasanhas ou o caril de frango e de camarão são várias as opções gastronómicas que pode encomendar para a sua ceia de Natal.

Em dezembro, como já é tradição, a Vale de Acór está também presente no Mercado de Natal Amigo da Terra, na Praça São João Baptista, à semelhança de outras IPSS do concelho.

Aproveite esta época festiva para conhecer o trabalho desenvolvidos por estas instituições e, se puder, dê o seu contributo e ajude quem mais precisa.

Cozinha Take away
Encomendas: 912 552 739
Estrada Nacional 377, n.º 100 – Caparica
(junto à rotunda do Metro da FCT)
Entregas de terça a sexta-feira

Padaria artesanal
Mercado das Torcatas
Av. do Cristo Rei – Almada
Terça-feira das 17h às 21h

Pela rua às Compras

Boa parte da magia do Natal mora no prazer de dar e receber presentes. Seja no brilho dos olhos de uma criança que vai espreitando para debaixo da árvore, tentando adivinhar o que esconde o papel de embrulho, seja porque, já adultos, um pequeno presente simbólico nos transporta de volta a essas noites da infância.

Esta edição saiu à rua, afastando-se propositadamente dos grandes templos do consumo e dando atenção a pequenas lojas de bairro, um pouco por todo o concelho. É por lá que pode encontrar livros, brinquedos, artesanato, joias, peças de roupa ou acessórios únicos, ou mesmo todos os utensílios para preparar a consoada. Boas compras! PT

CV

DROGARIA ANDORINHAS

Há uma série de utensílios que nos fazem viajar até à infância e lembrar, com nostalgia, as deliciosas receitas das nossas avós. Quem nunca aguardou pacientemente para poder agarrar no salazar e rapar o alguidar onde foi feita a massa do bolo?

Na Drogaria Andorinhas, em Almada velha, podemos encontrar desde o tradicional passe-vite, útil para esmagar a abóbora para os sonhos ou fazer o recheio das azevias, aos batedores manuais de claras, formas para filhós, fritadeiras com rede para o fogão, cortadores e peneiras para farinha. E, como é óbvio, o salazar para os mais lambões! PCT

Rua Capitão Leitão 72 – A, Almada
Tel.: 212751056
Encerra aos sábados de tarde e domingos todo o dia.

CV

CV

CATARINA MERCEARIA A GRANEL BIOLÓGICA

Legumes da Costa da Caparica, chás do Alentejo, frutos secos de Trás-os-Montes, quinoa de Barcelos e até detergentes ecológicos de Coimbra. Estes são alguns dos produtos que podemos encontrar na mercearia de Catarina Galinho que, com apenas 20 anos, criou o negócio e todos os dias trata da sua gestão.
Para quem quer oferecer um presente útil, saudável e sustentável, Catarina deixa-nos algumas sugestões. Um frasquinho de Êndoa – uma pasta de amêndoa com baunilha e flor de sal –, uma seleção de trufas com tâmaras, cacau, pasta de amêndoa, coco ou amêndoa aos pedaços, ou a mistura em pó para cacau ou leite dourado, uma bebida feita à base de leite e especiarias. Um Natal mais saudável e amigo do ambiente. JM

Rua António Correia, 10C, Costa da Caparica
catarinastgalinho@icloud.com
Tel.: 965 790 118

CV

CV

SABORES DE MONSANTO

Quem chega aos Sabores de Monsanto, consegue ir de Almada à Beira Baixa em poucos segundos. Especializados em produtos artesanais e regionais, são produtores de compotas, biscoitos, chás e licores. Do seu cardápio fazem ainda parte queijos, pão, vinhos, azeite, enchidos, enchidos de caça, mel, maranhos, bucho da Sertã, bombons de Viseu, entre outras especialidades que certamente vão rechear sabor a sua mesa de Natal.

Mas não fica por aqui. As marafonas – bonecas de pano típicas- de fabrico próprio, os casacos de burel do Miguel Gigante ou a gama óleos essenciais, produtos de higiene pessoal e cosmética de produção biológica podem tornar ainda mais feliz, o Natal dos que lhe são próximos. PCT

R. Cmte. António Feio 45 B, Almada
Tel.: 914 290 963
Encerra à segunda-feira

CV

CV

CV

CANTO DO QUEIJO

Apesar de não ser um sabor de consensos, os amantes de queijo consideram-no uma verdadeira iguaria. Seja amanteigado ou seco, de cabra, ovelha ou vaca, nacional ou internacional, o queijo é ingrediente incontornável em várias receitas culinárias e elemento de requinte em qualquer mesa.

No momento da escolha, pode encontrar no centro de Almada um sítio de especialistas - o Canto do Queijo. É o sitio certo para escolher, degustar e ficar a conhecer um pouco sobre a história e principais caraterísticas de cada produto. Se ainda assim ficar indeciso, ou se a carteira tiver um limite mais curto, pode pedir apenas uma fatia de cada variedade e levar consigo um mundo inteiro de sabores. PCT

Av. Prof. Egas Moniz, 2-B, Almada
Tel.: 212 449 693
Encerra à segunda-feira e domingo de tarde

CV

CV

GARRAFEIRA D'ALMADA

Aqui fala-se e respira-se vinho, e o difícil é escolher.

Tinto ou branco? Douro, Dão ou Alentejo? A resposta mora bem no centro de Almada.

Desde 1996 que a Garrafeira D' Almada oferece uma grande variedade de vinhos de mesa, com destaque para os tintos nacionais, ou até mesmo aquele vinho mais diferenciado, para oferecer a alguém especial. As raridades são um dos pontos fortes da casa. Aguardente velha, whiskey, vinho do Porto ou moscatel são alguns dos produtos mais apreciados e com muita procura entre clientes e colecionadores. Aqui não há lugar para indecisões entre um bom momento em família e um poema para o palato, os dois podem seguir embalados na mesma garrafa. PCT

Av. Prof. Egas Moniz, 2, Almada
Tel.: 212 748 715
Encerra ao domingo

VM

VM

BALANCÉ

Desde 2018 que Vera Beiçudo e Rafael Meireles fazem nascer do entrelaçar do cordão 100% algodão nacional e de outras fibras naturais, peças de decoração, sacolas, utilitários para bebés e crianças, como cadeiras, baloiços, berços ou prendedores de chuchas. O macramé é uma arte totalmente manual e com infinitas aplicações, permitindo a criação de peças personalizadas, únicas, que podem traduzir-se numa prenda de Natal totalmente ao gosto de quem a recebe. No sapatinho de quem gosta desta arte, pode caber também um vale para um workshop, para que possa criar as suas próprias obras de arte. PCT

Travessa da Judiaria 6, Almada
https://www.instagram.com/l_balance_l/

OLLY WATER

Este pode ser um presente sustentável para o nosso planeta. A Olly Water dedica-se, principalmente, ao fabrico de peças em terracota, produzindo potes de barro (em espanhol, ollas – de onde nasce o nome do projeto) que são utilizados para irrigação de plantas. Uma técnica ancestral, mas simples e eficaz, recriada por Elena e Raquel, que desenvolvem e experimentam diversos formatos, como é exemplo um vaso com o pote de irrigação embutido, ideal para a plantação de ervas aromáticas, indispensáveis nos temperos, por exemplo, do perú de Natal (salsa e tomilho) ou bolachas de erva-doce. PCT

R. Jerónimo Dias 5D - r/c, Costa da Caparica
Aberto de quinta-feira a sábado

CV

CV

CV

ReBOTTLE

A Elegância e a sustentabilidade são a marca de água dos produtos da ReBOTTLE, o que faz com que sejam uma boa sugestão de prenda de Natal. Um dos exemplos é uma garrafa de água reutilizável, de aço inoxidável e coberta com cortiça. O revestimento de cortiça é feito à mão, por artesãos locais, usando um recurso local natural e ecológico, aliando tradição e qualidade num design prático e moderno. Outros produtos, como cadernos, saboneteiras, suportes para iluminação, igualmente revestidos a cortiça e personalizáveis, podem traduzir-se numa prenda única, embrulhada em bom gosto. PCT

Rua Conde Ferreira 3, sala 10 - Almada
Tel.: 961857141

AL

B.BEUNIQUE.BEYOU

Joana Araújo Pereira define o conceito da loja como "casual chic", mas garante que tem roupa para todos os gostos, "do mais formal ao mais descontraído" e sobretudo de marcas que "não se encontram nas grandes superfícies". O espaço abriu quase às portas da pandemia, em outubro de 2019, e em pleno confinamento Joana teve de reinventar o negócio. Partiu em busca das clientes onde elas estavam - em casa e a olhar para os ecrãs de telemóveis e computadores.

Esta é uma loja de nicho e continua a ser pelas redes, sobretudo através de uma página de Instagram muito activa, que vão chegando clientes, boa parte de fora de Almada. PT

R. Capitão Leitão, 74A, Almada
Tel.: 211 556 758
instagram.com/b.bunique.byou/
facebook.com/b.beuniquebeyou/

AL

CV

OM ESSENCE

Este é um projeto que nasceu durante a pandemia, mas que resulta de uma paixão antiga de Sarette Dan - os tecidos que via numa loja perto de casa, "têxteis dos anos 70 e 90 de boa qualidade e de fábricas portuguesas que infelizmente já fecharam". Sarette aprendeu a costurar em 2010, mas só com os confinamentos de 2020 avançou com o negócio - a ideia é "dar vida nova a tecidos esquecidos, fazendo peças mais contemporâneas". As vendas são quase exclusivamente online - esporadicamente em mercados ou feiras de artesanato - e focadas em três linhas de produtos: chapéus, coletes e malas. Para o Natal, Sarette promete mais sustentabilidade, com peças mais pequenas, aproveitando restos de tecidos e a preços mais acessíveis. PT

https://www.instagram.com/om.essence/
https://www.facebook.com/profile
php?id=100075982721959

CV

LFC

LFC

REPÚBLICA DA CERÂMICA 1981

Prateleiras com chávenas, travessas, pratos, terrinas e uma variedade incrível de objetos de cerâmica. É essa a oferta desta loja localizada no Centro Comercial O Pescador, na Costa da Caparica.

Andreia Barbosa esteve muito tempo ligada à hotelaria e eventos, o que lhe deu conhecimento e vontade para se dedicar ao mundo da decoração. Tem reconhecido bom gosto e há muitos clientes que pedem opinião sobre o que comprar e como combinar algumas peças da loja.

O ambiente de festa está presente neste pequeno espaço cheio de opções de presentes para toda a família. O problema é sair da loja de mãos vazias. RA

Centro Comercial o Pescador, loja 2
Praça da Liberdade, 17, Costa da Caparica
republicaceramica1981@gmail.com
(Instagram) republicaceramica1981
Aberto todos os dias das 9h00- 21h00

À mesa com todos

História do Bacalhau

Texto de Paulo Tavares
Fotografia de Luis Filipe Catarino

Para os portugueses, a pesca e salga do bacalhau começou no Séc. XV e por um acaso, quando a busca por um caminho marítimo para a Índia por Oeste levou navegadores como os irmãos Corte-Real ou João Fernandes Lavrador a tropeçar nos ricos bancos ao largo da Terra Nova, que faz hoje parte da província canadiana de Terra Nova e Labrador.

Mas, a história desta valiosa proteína começou bem antes, no norte da Europa e na baixa idade média, por volta do ano 1000, na chamada Idade Viking. Bergen, a segunda maior cidade da Noruega, foi fundada em 1070 precisamente para servir de entreposto ao comércio do bacalhau e do arenque.

Diz quem estudou o tema que o bacalhau é um exemplo muito ilustrativo de comércio de longa distância, de uma espécie de globalização à escala europeia, entre nações nórdicas e outros destinos na Europa, mais a sul. De Portugal, por exemplo, saía sal, um bem escasso mais a norte, em troca de bacalhau - há vários tratados assinados com diferentes países, dando conta desse comércio de longa distância. E foi o sal que marcou a diferença entre o bacalhau seco ao ar, consumido mais a norte e a chamada cura tradicional portuguesa, com sal.

Nos Sécs. XV e XVI, o bacalhau ganhou a alcunha de "fiel amigo", pois era de fácil transporte e conservação durante as longas navegações dos descobrimentos.

Por essa altura, o bacalhau era consumido sobretudo pela fidalguia e pelos clérigos, não sendo portanto um alimento popular e de fácil acesso. O consumo generalizado é, bem mais tarde, uma das marcas do Estado Novo, que viu no Bacalhau uma forma relativamente fácil de fazer chegar proteína ao interior do país. Com preços fixados administrativamente e financiamento estatal a armadores e navios, o bacalhau ganhou uma nova vida como "fiel amigo" e, por exemplo, passou a ser um dos pratos essenciais da consoada ou das sextas-feiras da quaresma, quando os católicos devem evitar o consumo de carne.

Onde comprar bacalhau para a consoada?

ALMAVINHOS

Estamos a falar de um armazém, sem balcão, recepção ou produtos expostos, escondido numa estreita estrada da Sobreda, a poucas centenas de metros do Solar dos Zagallos. Ao princípio pode estranhar-se, mas a simpatia e disponibilidade de quem nos recebe depressa acaba com dúvidas. Ali vende-se vinho e outras bebidas, mas sobretudo bacalhau com garantias de qualidade que não se encontram nas grandes superfícies. Nuno Marques, com quem falámos à porta do armazém, assegura que estão abertos ao público em geral e garante que o bacalhau é "melhor do que o dos supermercado, mesmo que o preço seja ela-por-ela". É certamente um local alternativo e a explorar na preparação da consoada.

Almavinhos
Quinta do Guarda Mor, Sobreda.
Dias úteis entre as 8h30 e as 13h00
e das 15h00 às 19h00.
Aos sábados encerram às 13h00.

VM

ATELIÊ DE JOALHARIA
Eduardo Paulo Ventura

Um anel, uma pulseira, um colar. Estes podem ser presentes perfeitos para alguém especial. Mas, e se em vez de oferecer uma joia acabada, pudesse oferecer o know-how para criar a própria peça? Tal é possível no Ateliê de Joalharia do almadense Eduardo Paulo Ventura. Um ateliê localizado em Almada Velha, onde o joalheiro ensina técnicas para trabalhar metais e gemas, conciliando-as com o gosto e o design de cada aluno. No local há 20 anos, o ateliê disponibiliza formação de iniciação, para quem quer ter o primeiro contacto com a criação de joalharia e cursos de desenvolvimento profissional dedicados aos que procuram aperfeiçoar a técnica. Se optar por uma joia acabada, é possível fazer uma encomenda a Paulo Ventura, com a promessa de ter uma peça única e, certamente, especial. JM

Rua do Registo Civil 6, Almada
atelier.joalharia@gmail.com
Tel.: 916168060

VM

IRMÃ FEIA

Tiago Duarte e David Rato são os criadores e pensadores da Irmã Feia, uma galeria sem fins comerciais e dedicada à divulgação de projetos artísticos contemporâneos, tanto internacionais como de base local. Em dezembro, há o *"Salão de Inverno"*, com obras de artistas amadores e profissionais. É um salão aberto a qualquer pessoa que queira mostrar e vender o seu trabalho. O valor das vendas reverte, na totalidade, para o autor, sendo a Irmã Feia o ponto de contacto entre o público e os artistas. Na imagem, vemos a peça *Typographical*, da autoria de Jarek Mankiewicz, um dos artistas que estará representado neste salão. A inauguração está marcada para dia 17, mesmo a tempo das últimas prendas de Natal. JM

Rua António Nobre, 11B, Cacilhas
airmafeia@gmail.com
Tel.: 960 050 536

AL

CV

DESCARTES WODWORK

Criar peças únicas - utilitárias ou decorativas - a partir de madeira descartada é o objetivo de João Barata e Luís Cerqueiro. O projeto desta dupla surgiu há pouco mais de um ano e já permitiu dar nova vida a mais de 1300 quilos de madeira recolhida no concelho.

Aqui pode encontrar várias propostas de presentes sustentáveis, a partir dos 2 euros e que podem ser encomendados online ou adquiridos no Mercado de Natal Amigo da Terra. Dos marcadores de livros, brincos ou calendários, às peças inspiradas em Almada como as réplicas do pórtico da Lisnave – que também é um candeeiro – ou de um Cacilheiro. Para os mais novos há ainda jogos de tabuleiro e alguns brinquedos como as máquinas fotográficas ou os ioiôs. SG

https://www.instagram.com/descartes.woodwork
descartes.woodwork@gmail.com
Tel.: 928 147 970

CV

AL

LIVRARIA ESCRIBA

A leitura é transversal a géneros ou estilos, e continua a ser uma ótima sugestão de presente de Natal para qualquer idade. A Livraria Escriba, no coração da Cova da Piedade, pode ser o ponto de partida para oferecer aos que mais ama uma viagem por entre as páginas de um romance, de uma fábula, de uma história, biografia ou ficção, ou até mesmo de uma revista aos quadradinhos. Até porque, ao preço que estão as viagens, esta continua a ser a forma mais económica e enriquecedora de viajar e conhecer espaços difíceis ou impossíveis de alcançar.
Pode, também, navegar no site da loja e encomendar uma grande variedade de livros para receber no confronto de sua casa. PCT

R. da Cooperativa Piedense 100 F, 2805-256 Almada
Tel.: 21 274 7894
Encerra ao sábado de tarde e domingo todo o dia.

AL

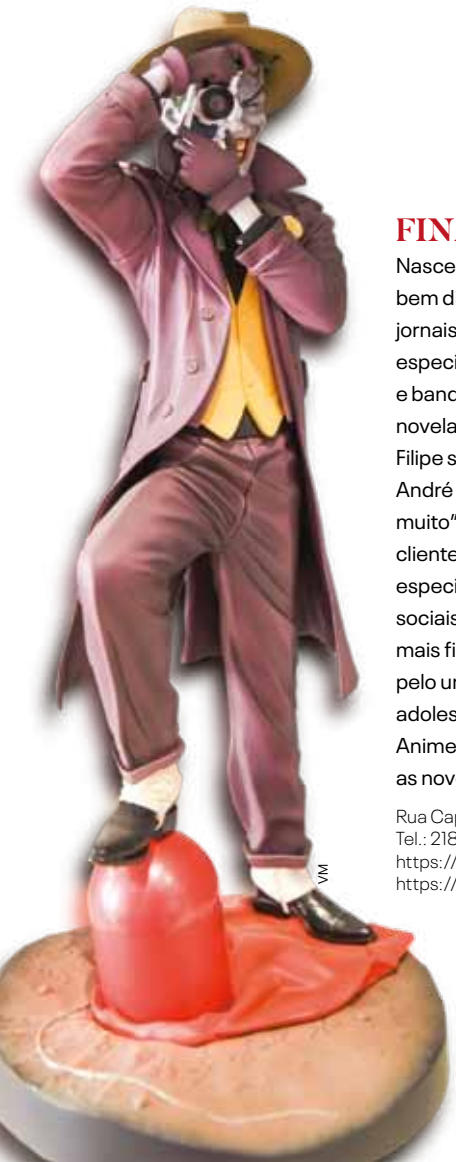
AL

AL

LIVRARIA RESTAURANTE– CASA DAS ARTES

Mais que um local de culto literário, a Casa das Artes é um espaço de várias faces, onde se pode assistir a espetáculos, exposições ou promoção de artistas, com espaço de biblioteca e livraria, para consultar ou comprar um livro, e ainda usufruir dos serviços de bar e restaurante. Nesta quadra natalícia, este é mais um local onde pode escolher um livro para oferecer, ou decidir-se por uma autêntica viagem cultural pelas diversas artes, entre pinturas e acordes, ao sabor de uma bebida ou refeição. E tudo sem sair de Cacilhas. PCT

R. Cândido dos Reis 49 A e B, 2800-269 Almada
Tel.: 918507478
Aberto de segunda a sábado entre as 12:00 e as 0:00
E domingos entre as 10:00 e as 21:00


VM

FINAL FELIZ

Nasceu há cinco anos, com duas faces bem distintas. Tabacaria clássica, com jornais, tabaco e jogo, mas também loja especializada em pops, action-figures e banda-desenhada (anime, manga e novelas gráficas). André Januário e o irmão Filipe são os responsáveis pelo espaço. André conta que "a crise está a notar-se muito", mas que continuam a aparecer clientes de muito longe em busca de algo especial que viram anunciado nas redes sociais da loja. É assim este público. É dos mais fiéis e vai dos mais jovens, atraídos pelo universo Minecraft, passando pelos adolescentes em busca de Manga ou Anime, até aos adultos que procuram mais as novelas gráficas. PT

Rua Capitão Leitão, 82, Loja 3, Almada
Tel.: 218 259 279
https://www.facebook.com/finalfelizloja/
https://www.instagram.com/finalfelizloja/

VM

VM

SALPICOS DE COR

Uma loja de brinquedos é, por estes dias, quase um acto de resistência contra o domínio das grandes superfícies - já reparou como a maioria dessas lojas desapareceram?

A Salpicos de Cor é assumidamente uma pequena loja de bairro, mora numa esquina da Av. Dom Nuno Álvares Pereira e aposta em brinquedos - sobretudo didáticos - desde a primeira prenda até aos 10 anos, em jogos clássicos, de tabuleiro, daqueles que juntam toda a família à mesa, mas também em material escolar - mochilas, estojos, canetas e cadernos -, que é, de resto, o seu principal negócio. PT

Rua Mendo Gomes Seabra n.º18, Almada
Tel.: 916 754 622

LFC

LFC

VM

LIVRARIA POETS AND DRAGONS

Esta livraria/editora, bem junto à praia, dedica-se à literatura infantil em língua inglesa e à poesia. Se tem pequenos "Dragões" (sobrinhos ou filhos), prepare-se para surpreender e ser surpreendido, e se também é amante de poesia ou tem um familiar que todos os anos declama poesia na noite de Natal, aproveite para lhe comprar um presente ou simplesmente perder-se nos versos criativos de inúmeros autores.

O espaço, aberto desde 2018, está recheado de estantes de livros de cores alegres e os proprietários destacam, numa parede preta, as escolhas originais de literatura infantil. Consulte, também, o site da loja onde encontra uma grande variedade de ofertas que pode receber, sem preocupações, em sua casa. RA

Avenida General Humberto Delgado 47E, Costa da Caparica
Tel.: 967 004 129
sábados das 15h às 18h
poetsandragons.com

VM

O Natal e o início do novo ano são celebrados com uma programação especial. Da música ao humor, da dança às oficinas criativas, passando pelas acrobacias circenses, há imensas propostas natalícias para quem vive no nosso concelho ou nos visita.

Texto de Sandra Gomes

Além dos concertos com artistas portugueses como **Diogo Piçarra (dia 9)**, **Sara Correia** que convida **Pedro Abrunhosa (dia 17)**, **Capitão Fausto (dia 8), Marta Ren (dia 22), Papillon (dia 16)** e os **HBM** que se juntam a **Carlão** e a um coro de **Gospel (dia 23)**, também as bandas filarmónicas, os grupos corais e as tunas vão animar o centro de Almada.
A dupla **Hugo Van Der Ding e Martim Sousa Tavares** vem a Almada orquestrar um momento desconcertante e contar que, afinal, **"O Natal, na verdade, não foi bem assim" (dia 10)**. Para refletir, com humor, sobre a **"Desnatalização" (dia 11)** e o simbolismo do Natal nos dias de hoje são convidados o humorista **Gregório Duvivier** e o escritor **Valter Hugo Mãe**.

Já **José Pedro Vasconcelos** é o cicerone do **"Cabaret de Natal" (dia 11)**, um espetáculo circense único. É também em ambiente circense que o **Armazém Aério** apresenta **"Por um Natal inclusivo" (dia 18)**, um espetáculo protagonizado por artistas com e sem deficiência física e mental.

A festa está quase a começar. **As luzes de Natal acendem-se no dia 8**, assinalando a abertura de mais uma edição do tradicional **Mercado de Natal Amigo da Terra**, que vai animar a Praça São João Baptista até dia 18 com uma seleção de dezenas de artistas,

ALMADA em FESTA

artesãos e criadores, onde poderá fazer as suas compras de Natal e descobrir como contribuir para uma quadra mais sustentável e solidária.

Ano novo, Cacilhas nova

A passagem de ano regressa a Cacilhas com muita música, animação e o tradicional fogo de artifício que à meia-noite do dia 31 de dezembro dá as boas vindas ao ano novo. No último dia de 2022 venha juntar-se à festa e celebrar a entrada em 2023 na renovada zona de Cacilhas.

FELIZ Almada 2022

DIOGO PIÇARRA

CAPITÃO FAUSTO

ARMAZÉM AÉRIO

HMB convida
GOSPEL e CARLÃO

SARA CORREIA e
PEDRO ABRUNHOSA

GREGÓRIO DUVIVIER e
VALTER HUGO MÃE

PAPILLON

MARTA REN

HUGO VAN DER DING e
MARTIM SOUSA TAVARES

CABARET CIRCO DE NATAL e
JOSÉ PEDRO VASCONCELOS

MERCADO DE NATAL AMIGO DA TERRA

consulte aqui
a programação

cm-almada.pt

CMA CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA