

- 1ª Página

Agenda Cultural

Artes

Música

Património

Sociedade

Educação

Saúde

Ambiente

Economia

Qual a principal medida que o Governo deve tomar para aumentar a taxa de natalidade em Portugal?

☐ Incentivos fiscais

☐ Alargar o abono de família à classe média

☐ Mais creches e mais baratas

☐ Criar mais empregos para os pais

☐ Nada

Votar



quadrante-natura...

Cursos de Produção Cogumelos Micélio - Consultoria

>

Certame “repetiu o sucesso da última edição”

31.º Festival do Vinho Português e 21.ª Feira Nacional da Pera Rocha recebeu 25 mil pessoas

Terminou no domingo, dia 10 de agosto, a realização do 31.º Festival do Vinho Português e da 21.ª Feira Nacional da Pera Rocha e, segundo a organização, repetiu-se o sucesso da edição anterior, que havia sido considerada uma das melhores dos últimos anos.

Organizado pela Confraria dos Enófilos da Estremadura, em parceria com Município do Bombarral, o evento realizou-se na Mata Municipal, por onde passaram ao longo dos seis dias do certame cerca de 25 mil pessoas.

O elevado número de visitantes reflectiu-se nas transacções realizadas, nomeadamente ao nível dos expositores ligados ao sector do vinho, que necessitaram renovar, por várias vezes, o seu stock.

O mesmo aconteceu no restaurante oficial do certame “O Costa” e nas tasquinhas dos Bombeiros Voluntários do Bombarral, do Circulo de Cultura Musical Bombarralense e do Sport Clube Escolar Bombarralense, cuja lotação esgotou em todos os dias do evento.

O sucesso do evento também se reflectiu na afluência aos estabelecimentos de restauração e bebidas existentes na vila, que ao longo dos seis dias do certame contaram com um aumento significativo de clientes.

A inauguração do certame ocorreu no dia 5 de agosto, com a presença do secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agro-alimentar, Nuno Vieira e Brito, que elogiou o facto do certame ter juntado os setores da pera rocha e do vinho e enalteceu a expansão que o setor agrícola da nossa região tem sofrido nos últimos anos.

Entre a comitiva que participou no acto inaugural, destacou-se a presença de vários autarcas das Câmaras e Assembleias Municipais, Juntas e Assembleias de Freguesia e vários deputados à Assembleia da Republica, tendo-se verificado o facto inédito de reunir numa inauguração deste género, oito dos doze presidentes das câmaras que compõe a Comunidade Intermunicipal do Oeste, facto que demonstra a união que existe entre os municípios oestinos.

Ao nível da animação, o ponto alto desta edição foi, sem dúvida, o concerto que juntou Jorge Palma e a West Europe Orchestra, um espetáculo que irá perdurar por muito tempo na memória das cerca de duas mil pessoas que estiveram no Anfiteatro Municipal na noite do dia 7 de agosto.

Outro grande momento no capítulo da animação foi a atuação dos UHF. O concerto teve lugar no segundo dia do certame e reuniu na Mata Municipal várias centenas de pessoas que vibraram ao som dos maiores sucessos desta banda de rock.

Pelo palco da Mata Municipal passaram ainda a banda do Circulo de Cultura Musical Bombarralense, o Rancho Folclórico Fazendeiros de Gamelas e o Grupo Etnográfico de Danças e Cantares Belo Horizonte, a quem coube a abertura do certame, bem como o projecto “Alfama”, com os fadistas Lenita Gentil e António Pinto Basto, a cantora Bruna e a banda Companhia Limitada com um espetáculo de tributo aos ABBA.

Neste âmbito, é igualmente de salientar a realização, no Palácio Gorjão, de mais uma edição da “80’s Wine & Pear Party”, evento organizado pelo Rotary Clube do Bombarral, que voltou a ser um sucesso.

Ainda em relação à animação, realce para a realização do tradicional Corso Agrícola, no último dia do evento, que este ano contou com a participação dos moradores do Bairro do Olival, do Centro Recreativo e Popular do Barrocalvo, da União Progressiva do Vale Covo, do grupo de teatro “Arte de Ajudar”, do Grupo de Danças e Cantares Belo Horizonte do Salgueiro, da banda da Sociedade Filarmónica Carvalhense, do grupo de teatro amador “Os Lendários”, da Delgada, e da associação Amigo Fiel.

Uma das novidades desta edição foi a conferência “Pera Rocha, Vinha e Vinho”, que teve por finalidade debater o futuro destes dois sectores da agricultura. O evento teve lugar na tarde do dia 8, no Teatro Eduardo Brazão, e juntou cerca de oito dezenas de participantes.

No painel dedicado à pera rocha, Gonçalo Andrade, da associação Portugal Fresh, falou sobre os novos mercados, Aristides Sécio, presidente da ANP, abordou as preocupações e os novos desafios da fileira, enquanto João Alves, da CPF/Lusopera, deixou um apelo à união das organizações de produtores ao nível da comercialização.

Já no que diz respeito ao segundo painel, subordinado às temáticas do vinho e da vinha, Eiras Dias, do INIAV, falou sobre a importância da conservação das castas nacionais, enquanto Vasco Avillez e Carlos João Fonseca, da CVR Lisboa, destacaram o papel da certificação.

Neste dia teve ainda lugar, nos Claustros do Palácio Gorjão, o Jantar da Pera Rocha e do Vinho. Como é hábito o evento

Pesquisar

OK

Ed. Anteriores

Contactos

Newsletter

Cartas ao Director

Blogue Tinta Fresca

Blogues

Sítios Úteis

Pesquisa Google

Google™

Web

tintafresca.net

Pesquisar

OPINIÃO



Carta Aberta a António José Seguro

Jorge Mangorrinha



Tomada de posição pública sobre o futuro Parque Verde

Carlos Bonifácio



As Trincheiras de Lisboa

Joaquim Vitorino

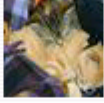
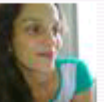
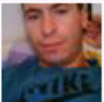


Jornal Tinta Fresca

f

Like

1,548 people like Jornal Tinta Fresca.



f

Facebook social plugin

Neste dia teve ainda lugar, nos Claustros do Palácio Gorjão, o Jantar da Pera Rocha e do Vinho. Como é hábito o evento contou com a entrega de lembranças aos produtores do concelho do Bombarral que marcaram presença no certame, bem como dos prémios aos produtores distinguidos no Concurso de Vinhos do 31.º Festival do Vinho Português, no qual participaram 54 vinhos.

Outro dos destaques desta edição foi o espaço dedicado à rainha da fruticultura portuguesa, onde os visitantes puderam adquirir embalagens de pera rocha, bem como provar pera rocha com chocolate, crepes com doce de pera rocha, entre muitas outras iguarias.

No capítulo gastronómico, de referenciar o Espaço Gourmet, que voltou a atrair a curiosidade de muitos visitantes.

Tendo a pera rocha e vinho da região como ingredientes, foram várias e deliciosas as iguarias confeccionadas pelos chefes de cozinha Luís Tarenta, Rui Almeida, Ricardo Santos e Paulo Santos, da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, e Ivan Guimarães, formador do Agrupamento de Escolas Fernão do Pó.

Uma vez mais, o certame fecha com um balanço muito positivo e com o pensamento no que poderá ser melhorado na edição de 2015.

Fonte: GAPOM|SRPCI|CMB

15-08-2014

[« Voltar](#)

Comentários

Nome:*

Email:*

Comentário:*

* Obrigatório

Ao comentar aceita automaticamente a [política de utilização](#) deste portal.

[Comentar!](#)

2006 - 2014 © Tinta Fresca - Todos os Direitos Reservados.