

Festa das Adiafas celebra final das colheitas e mostra produtos regionais

URL:

<http://www.tintafresca.net/News/newsdetail.aspx?news=47583a99-c2d9-4515-8578-10512651ff54>

Certame regressa ao Cadaval dia 22 de novembro

Vinhos leves do Cadaval A Festa das Adiafas regressa ao Cadaval de 22 a 30 de novembro, para nove dias de exposições de artesanato e atividades económicas, gastronomia típica, animação musical e atividades equestres. O tradicional evento decorre no recém-ampliado recinto junto ao Campo da Feira e convida a brindar ao final das colheitas e celebrar os produtos regionais.

O certame conta, este ano, com mais de 40 expositores de artesanato, atividades económicas e também de âmbito institucional, que marcarão lugar no pavilhão de exposições.

Na vertente gastronómica, participam um total de 12 associações/coletividades do concelho, respetivamente dinamizando seis tasquinhas e seis restaurantes, revertendo a favor das referidas entidades e respetivo trabalho comunitário.

A Festa das Adiafas, que volta a realizar-se no recinto junto ao Campo da Feira, passa, a partir deste ano, a contar com um novo espaço multiusos, mais condigno, amplo e adequado para acolher o certame e outras atividades de relevância para o concelho, cuja construção justifica que o evento se realize mais tarde do que é habitual.

Para quem não sabe, as "Adiafas" consistem num certame que remonta aos tempos áureos das vindimas. A "adiafa" significava, exatamente, a refeição oferecida pelos proprietários vinhateiros aos seus trabalhadores no final da campanha agrícola, em sinal de gratidão pelo esforço e também como forma de assinalar o fim do ciclo produtivo.

Em 2002, esta iniciativa municipal passaria a chamar-se "Festa das Adiafas", no intuito de abarcar não só a celebração da atividade vitivinícola como de toda a produção de origem regional, nomeadamente a Pera Rocha do Oeste (de que o Cadaval é o principal concelho produtor), mas também artesanal e de outros setores da vida socioeconómica e cultural da região.

Vinhos Leves voltarão a ser premiados

O Festival Nacional de Vinho Leve - quer atinge a sua 13ª edição - associou-se, desde 2002, à Festa das Adiafas, fundamentando-se no facto de o Cadaval reunir, dentro da região vinícola de Lisboa, condições ideais para a produção do designado "Vinho Leve" - bebida de baixo teor alcoólico que anualmente faz as delícias dos visitantes da Festa das adiafas. Anualmente, este festival reúne diversas adegas da região que estão representadas no certame com os seus vinhos para prova e venda.

Em 2011, surge nas "Adiafas" o Concurso de Vinhos Leves da Região de Lisboa, que este ano atinge a sua quarta edição, numa parceria da Câmara do Cadaval com a CVR Lisboa - Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, contando com o aval da OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho.

A Festa das Adiafas foi expandindo o seu âmbito e crescendo no número de visitantes e no reconhecimento pelo público em geral, fazendo sempre a organização por preservar o cariz etnográfico e popular que lhe deu origem.

Animação para todos os gostos

Ao nível da animação musical, o certame volta a incluir as vertentes orquestral, filarmónica, popular, folclórica, entre outras.

O Grupo Gente Gira volta a associar-se à iniciativa com mais um espetáculo musical e revisteiro, dia 23, domingo, pelas 21h30. Destaque ainda para o espetáculo com a banda da Força Aérea, inserido no 60.º Aniversário da Estação Radar N.º 3 de Montejunto, agendado para terça, dia 26, pelas 21h30.

O tradicional encontro de ranchos folclóricos acontece ao serão de quarta-feira, dia 27, com os ranchos da Murteira e Pragança a trazerem um pouco das raízes etnográficas locais para palco. Uma referência também para a atuação da Orquestra Ligeira Monte Olivett na quinta-feira seguinte, bem como para a Noite da Juventude marcada para sexta-feira, com largada de vitelos, atuação de

banda rock e música DJ.

No sábado, dia 29, pelas 16h, acontecerá um espetáculo de acordeão, por alunos do Projeto municipal "Musiforma", e no domingo, pelas 16h, atua a Banda Filarmónica do Cadaval, enquanto que, nesta última noite, entram em palco o grupo de música popular "Vilar a Cantar!".

A animação passará ainda por workshops de dança, tarde sénior de acordeão e por reconhecidas bandas de arraial, que prometem animar os muitos visitantes que anualmente acorrem ao certame. Ao nível do debate, o setor produtivo estará, uma vez mais, em foco. Assim, domingo, dia 23, pelas 16h00, o programa reserva a tertúlia "Vinho e Saúde", numa organização da CVR Lisboa. Após o colóquio, pelas 18h00, está prevista a ação de entrega de prémios referentes ao 4.º Concurso de Vinhos Leves de Lisboa.

Neste mesmo âmbito, refira-se na terça-feira, pelas 15h, a ação de sensibilização para a segurança no manuseamento de máquinas agrícolas, com o apoio dos bombeiros locais. Na quinta, é a vez da APAS Floresta trazer a 5ª edição das Conversas Florestais, sob o tema Os drones e a floresta - Presente ou futuro?".

De referir também, no último fim de semana das Adiafas, o 10.º Fim de Semana Equestre, em colaboração com o Centro Equestre Carlos Santos, evento que, entre outras atividades, reserva para sábado, pelas 21h30, um espetáculo equestre noturno, e para domingo, pelas 15h, o tradicional desfile equestre pela vila. Também a Caça terá lugar nesta edição, com a Prova de Santo Huberto a acontecer dia 29, pelas 9h30.

O todo-o-terreno volta a associar-se à Festa das Adiafas através do Grupo de Amigos Todo-o-Terreno de Adão Lobo (GATTAL) com a "2ª Rota das Adiafas" marcada para dia 23, a partir das 8h30. As inscrições podem ser feitas para o mail gattal.adao.lobogmail.com.

A inauguração oficial da festa acontece dia 22 (sábado), pelas 15h30, com arruada da Praça da República até ao recinto.

Exposições, restaurantes e tasquinhas abrirão ao fim de semana, pelas 12h00, e durante a semana pelas 18h00, salvo as devidas exceções do cartaz.

Resta propor-lhe que consulte o programa, junte amigos e família e venha à Festa das Adiafas, brindar ao final das colheitas e aos produtos regionais!

Fonte: SC|CMC

01-11-2014