

REGIÃO DAS BEIRAS

Septuagenário morre atropelado por camião



Septuagenário não resistiu aos ferimentos

Um pesado de mercadorias abalrou, ontem à tarde, acidentalmente, um homem, de 76 anos, que circulava junto ao passeio, em Fiães, Santa Maria da Feira.

José Vitorino foi atropelado quando fazia uma das suas habituais caminhadas. O condutor do camião, pertencente à empresa de distribuição TORRESTIR, efectuava uma manobra de marcha-atrás, na Rua Camilo Castelo Branco, e não se apercebeu da presença do septuagenário, que sofreu lesões muito graves na zona da cabeça.

Uma equipa dos Bombeiros Voluntários de Lourosa, alertados cerca das 15.30 horas, e outra da Viatura Médica de Emergência e Reanimação ainda efectuaram manobras de socorro, mas o óbito acabaria por ser declarado no local.

A vítima mortal, natural de Castelo de Paiva, estava a residir há já vários anos em Fiães e era pai de sete filhos. Antigo motorista, estava agora reformado por invalidez.DC



Filipa Gomes, Joe Best, Chakall e Hélio Loureiro são apenas alguns dos chefs convidados a participar neste evento gastronómico



Gastronomia e cultura regressam à Vagueira

A partir de amanhã A terceira edição do “Vagos Sensation Gourmet” decorrerá na Praia da Vagueira, até domingo, com imensos chefs convidados e animação

O evento organizado pela “+Sensation Gourmet”, em parceria com a Câmara Municipal de Vagos, promove a sua 3.ª edição a partir de amanhã e até domingo, na Praia da Vagueira, prometendo superar todas as expectativas, tanto a nível dos chefs convidados, como também na animação.

De acordo com a organização, o objectivo da realização deste evento é enaltecer as raízes culturais e tradições gastronómicas vagueiras, através de um conjunto variado de actividades e iniciativas, que vão desde showcookings, workshops, palestras, animação e concertos, que animarão a Praia da Vagueira durante três dias repletos de experiências gastronómicas.

Entre os nomes mais sonan-

tes na edição deste ano, repetem a presença o famoso Chakall e o irreverente Joe Best. Quanto às estreias, Filipa Gomes da “24Kitchen”; Ann Kristin, 2.ª classificada do “Masterchef”; e Hélio Loureiro, da Seleção Nacional de Futebol, são os nomes mais conhecidos do público geral.

Chef internacional

No entanto, outros grandes chefs, com provas dadas no mundo da cozinha, marcarão presença nesta edição, como Vitor Matos, do Restaurante “Antiqvum” (Porto) e premiado como Chef Cozinheiro do Ano em 2002; Diogo Rocha, do Restaurante “Mesa de Lemos” (Viseu); e Tiago Bonito, do Restaurante “Lisboeta” e Chef Revelação 2016.

PROGRAMA

AMANHÃ

16h - Workshop DownCooking, com Joe Best Jr (DaCozinha)
17h - Cerimónia de abertura e apresentação do “GARFO”
18h30 - Momento Imperial Vodka a 4 Mãos, Chefs Arnaldo Azevedo e Renato Cunha (Hotel Teatro, Porto; e Restaurante Ferrugem, Famalicão)
19h - Sunset DJ Fábio Ferreira
19h30 - Momento Bollota Chef Pedro Mendes (Marmoris hotel & spa e Maria Pia, Lisboa)
21h15 - “Conservando” David Coelho (Sheraton Lisboa) Conserveira Commur
22h30 - Concerto “Os Quatro e Meia”
24h - Workshop - Porn Food by Elísio Bernardes (Restaurante COMA e Escola de Hotelaria e Turismo do Porto)
1h - A Tachada do Mota

SÁBADO

10h - Rota da Tradições Gandaresa - Provas de Vinhos e Petiscos - Ria Nossa - Da Vagueira a Aveiro com Prova de Vinhos
13h30 - Showcooking Hélio Loureiro (Dunas Douradas Beach Club e PFP)
14h30 - Showcooking Sweet Twist, Ann-Kristin Liv Wenzell (Flirt Gourmet)
15h30 - Momento Bimby
15h50 - Momento Fit&Care Work Dynamics
16h - Showcooking Momento BeeSweet - Filipa Gomes (24 Kitchen)
17h30 - Palestras Marcas de Sucesso - Tim Vieira, Ana Pais (BeeSweet), Nuno Jorge (Cacao Di Vine), Rita Nabeiro (Adega Mayor) e Rita Rebelo (Fit&Care)
18h - Apresentação Chef Leonardo Pereira
19h15 - Showcooking Filhos da Terra - Luís Simões (Novo Turismo, Timor) e Isabel Silva (Marisqueira da Vagueira)
19h - Sunset “Electric Boys”
19h30 - Workshop “Faz o teu Próprio Vinho” - Joana Maçanita (Maçanita Wines)
21h - Showcooking Chef Joe Best (Da Cozinha)
22h - Momento UAU!!!
22h15 - Concerto “Indigo Waves”
22h45 - Concerto “Sean Riley & Slowriders”
1h - Showcooking Chef Diogo Rocha (Mesa de Lemos, Viseu) e “Electric Boys”

DOMINGO

11h - Campanha Tio João da Murtosa
“Sushi Na Campanha” com Luís Miguel Barradas [Quinta De Tagus]
12h30 - Espaço Bimby - Momento Fernet - Pães de Portugal [Chef Oliveira, Fernet] e David Rocha [Cardapão]
13h30 - Espaço Bimby - Showcooking “Amor e uma Cozinha” - Rita Oliveira e Flávio Silva
14h30 - Showcooking (Convidado Internacional) - Thomas Troisgros [Olympe, Rio de Janeiro] *Michelin
16h - Cozinha Tekka - Showcooking - Vitor Matos [Antiqvum, Porto]
17h - Espaço Bimby
Workshop “O Vinho Que se come” - Nuno Jorge [Cacao Divine]
17h30 - Cozinha Tekka
Showcooking Gentes da Terra - Tiago Bonito e Ti João da Murtosa [O Lisboeta, Pousada Lisboa - CCA13] Chef Revelação do Ano
18h30 - Espaço Bimby - Workshop “Cocktails de Autor” Flávio Próspero [Duck & Tiles, Aveiro]
18h55 - Cozinha Tekka - Momento Fit&Care Work Dynamics
19h05 - Cozinha Tekka - Momento Tekka - Chakall [Cozinha Divina]
20h - Sunset - Concerto Modo Mudo

Na rubrica “o bom filho à casa torna”, a organização foi ainda mais arrojada e convidou o vagueiro Luís Simões, chef no Hotel “Novo Turismo”, em Timor, que também é presença confirmada no evento.

A nível internacional, o Chef convidado é o famoso Thomas Troisgros, do “Olympe”, no Rio de Janeiro, com uma Estrela Michelin.

Tim Vieira dá palestra no sábado

Na vertente de palestras e debates, marcará presença o empresário Tim Vieira, que participou como elemento do júri no programa “Shark Tank”. Por fim, e não esquecendo a enologia, está confirmado o enólogo António Maçanita e o Comendador Mário Sérgio Alves Nuno, distinguido, no ano passado, como Produtor do Ano.

Quanto à animação, a organização promoverá vários momentos de entretenimento durante o dia, que culminarão com os concertos d’ “Os Quatro e Meia”, “Modo Mudo” e dos conhecidos “Sean Riley & The Slowriders”.

“Terra, Ria e Mar”

é tema deste ano

Pela ligação à terra, às origens e às tradições locais, o tema desta edição é “Terra, Ria e Mar”, que visa recuperar tradições e produtos locais e os mostrar ao público de forma renovada e actual. “Alicerçado nesta simbiose entre o tradicional e o gourmet, pretende-se aproximar as nossas tradições com as nossas gentes, inovando, mas não esquecendo quem somos, de onde somos e de onde viemos”, aponta a organização.

Durante os próximos três dias, todos os caminhos vão dar à Praia da Vagueira, onde não faltarão cores e aromas para despertar e apelar a todos os sentidos. ◀

ARRENDA-SE ARMAZÉNS

1000 mts

500 mts

Zona Ind.
Mota
Ílhavo

Pragmático
Imóveis, S.A

t. 965 018 220

geral@pragmaticoimoveis.com
www.pragmaticoimoveis.com