

ÁGUEDA

Urgências fechadas por falta de médicos



→ Urgência do Hospital Conde Sucena esteve fechada na noite de terça para quarta-feira, por não haver médicos para completar as escalas. Esta situação acontece quinze dias depois da abertura dos serviços em novas instalações, num investimento de 2 milhões de euros.

última

SACA TRILHOS ANADIA

Eduardo Meireles é Campeão Nacional de Trail Endurance XL

página 19

OIÃ

Carro Quebrado com novas luminárias e mais investimentos em breve

página 4

MOITA

Roteiro de cultura e gastronomia culmina com noite de fados

página 5

MEALHADA

Município e Portos da região chegam a acordo para plataforma logística

página 8

ÁGUEDA

Segunda fase para controlo das cheias já está no terreno

página 10

RF VAGOS OPEN

Competição de dança desportiva volta a trazer os melhores ao concelho

página 12

EMPRESAS

Pompeu dos Frangos comemora 60 anos e reforça vitalidade

página 17

Especial

SERVIÇOS FÚNEBRES

→ Publicação alusiva aos Dias de Todos os Santos e dos Fiéis Defuntos

páginas 27 a 30

QUINTA DOS ABIBES (AGUIM)

Nova cave triplica capacidade de armazenamento

A nova cave da Quinta dos Abibes, em Aguim, veio triplicar a capacidade de armazenamento. O investimento, que rondou os 150 mil euros, permitiu libertar espaço noutros compartimentos (duas salas), que serviam para estagiar espumante e que, agora, estão a ser convertidos em loja e cozinha.

A cave, toda ela construída em betão, está localizada paredes meias com a adega, no subsolo e ocupa uma área de 300 metros quadrados. Equipada com um elevador montacargas e saída de emergência, será dotada, em breve, de um ventilador-convetor para fazer circular o ar e manter a temperatura ideal no espaço.

Desde o início de março, ali repousam e estagiam espumantes, mas também vinhos tintos e bran-



cos tranquilos, num espaço partilhado por dezenas de pupitres dispostas ao longo da cave onde se faz a remuage dos vinhos destinados a espumante. A obra, iniciada em 2021, demorou cerca de um ano e foi financiada em 35% por fundos comunitários.

“Esta cave foi criada para os espumantes. Tem capacidade para armazenar 200 mil garrafas”, avança o pro-

ductor Francisco Batel Marques, que reforça a importância deste investimento: “para um vitivinicultor com a nossa dimensão, este é um investimento muito grande”, assim como se trata ainda de “um salto qualitativo enorme”, já que as condições em que o espumante passou a ser estagiado sofreu uma melhoria significativa: “temos agora condições ótimas para estagiar

os espumantes”, acrescenta o produtor, revelando que o espumante tem um peso enorme (60%) na produção da Quinta dos Abibes.

Por outro lado, este investimento “veio dar-nos mais autonomia, porque fazemos aqui tudo. É a política da casa”, diz sobre todos os processos relacionados com a vinificação, engarrafamento e rotulagem que são aqui cuidadosamente

realizados.

Na casa principal, reconstruída respeitando integralmente a traça original (século XVIII), funciona agora uma loja de vinhos, estandes ali também localizadas, no rés-do-chão, a sala das barricas para fermentação e estágio de vinhos e um salão para eventos e provas, com capacidade para cerca de 60 pessoas, no primeiro andar, com a varanda a

abrir-se para uma ampla área de vinha com 10 hectares, onde se produzem as castas Baga, Touriga Nacional e Arinto, mas também Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc.

Ao JB, o produtor dá ainda nota de que o futuro passa “por completar o projeto inicial”, pelo que o arranjo de toda a zona envolvente junto à cave e ao lago alimentado pelas águas pluviais será o próximo investimento, com drenagem de solos e ajardinamento, mas também no reforço na internacionalização dos vinhos da Quinta dos Abibes.

Neste momento, a Quinta dos Abibes prepara-se para lançar um vinho tinto reserva 2018 e uma edição limitada (750 garrafas) de um vinho branco da casta Bical, de 2017.

Catarina Cerca

MALAPOSTA

Restaurante Pompeu dos Frangos celebra seis décadas de vida rodeado de amigos

O restaurante Pompeu dos Frangos, na Malaposta, celebrou na última sexta-feira, dia 13 de outubro, 60 anos. O evento juntou cerca de 200 convidados (familiares, amigos, parceiros, clientes e fornecedores) num jantar que se prolongou pela noite fora.

Ao JB o proprietário, Carlos Aires e os filhos, João Simões e Márcia Aires, deram nota, emocionados, do simbolismo da data que regista também a entrada, desde abril, dos irmãos (João e Márcia) como sócios-gerentes do restaurante, numa clara passagem de testemunho para esta que é já a terceira geração à frente deste restaurante de cariz familiar.

O aniversário marca também o processo de renovação e rejuvenescimento do restaurante que está a ser implementado pelos irmãos e que têm já na calha, a intenção de homenagear o fundador - avô Pompeu - num even-



to mais intimista e reservado.

Quanto a estas seis décadas de vida, dizem ser “uma data muito importante”, não só por este ser um dos poucos restaurantes com esta longevidade e sempre na mesma família, mas também por continuar a ser, nos dias de hoje, uma referência na Malaposta, na região e até a nível nacional.

O Pompeu dos Frangos nasceu em 1963, pelas mãos do avô Pompeu, que começou a atividade em Bustos (Café Recreio), no concelho vizinho

de Oliveira do Bairro.

Fazendo votos para que este espaço se mantenha por muitos e bons anos nas mãos dos

descendentes, Márcia Aires reconhece que nestes 60 anos de vida muita coisa mudou numa casa que foi crescendo na proporção da afamada cozinha, onde o frango de churrasco e o arroz de miúdos foram responsáveis pelo sucesso que trouxe e continua a trazer ao Pompeu clientes, há muitos anos fidelizados, de todo o país. “Ainda temos clientes que se recordam de ir a Bustos, onde esta aventura começou pelas mãos dos meus avós”, recorda Márcia Aires.

O espaço espelha o cresci-

mento realizado ao longo de seis décadas de vida e o segredo para esta longevidade e sucesso deve-se, segundo Márcia Aires, aos avós e aos pratos que fizeram a casa, mas também à dedicação e empenho do pai, Carlos Aires, que continua a ser uma presença diária no restaurante. Uma paixão que conseguiu passar aos filhos, que agora estão determinados em levar o restaurante para um outro patamar, sem nunca descurar a matriz da cozinha tradicional portuguesa.

Neste momento, com a entrada dos irmãos, as mudanças já se começam a notar, como é o caso da implementação na ementa do arroz de tamboril, outro género de entradas, tais como a salsicha toscana, patê caseiro ou carapauzinhos fritos de escabeche. Mas hoje, os pratos referência continuam a ser o frango de churrasco e o arroz de miúdos, cujo se-

gredo do tempero permanece nas mãos de Carlos Aires. A estes juntam-se a costeleta à Pompeu, bem como o Cozido à Portuguesa (quinta-feira) e o Cabrito assado à padeiro (domingo). Nos doces, o destaque vai para as Natas do Céu e para muitas outras iguarias (mousse de chocolate caseira, pudim flan, brownie, doce de amêndoa), todas elas confecionadas no restaurante, que emprega presentemente 26 pessoas. A carta de vinhos, como seria expectável, continua a privilegiar a região e os espumantes da Bairrada.

Para além da introdução de novos pratos e de uma nova imagem, segue-se, em breve, a renovação de uma das salas, por forma a proporcionar um ambiente mais acolhedor ao cliente, dando assim resposta às novas exigências do público.

Catarina Cerca

Voto de reconhecimento municipal

➔ O Município de Anadia aprovou, em reunião de executivo, um Voto de Reconhecimento ao Pompeu dos Frangos, como forma de homenagem pela comemoração do seu 60.º aniversário. Em nota, o município destaca que é “um espaço gastronómico de excelência”, mas também, “um local turístico, histórico e cultural” e “em tempos idos, palco de tertúlias, trazendo à Malaposta figuras proeminentes da cultura portuguesa, como Miguel Torga.”