

## HOJE NA POUSADA

## Conferência debate turismo acessível

■ O turismo acessível e a sua importância para a região é o tema de uma conferência que se irá realizar hoje, a partir das 14h30, na Pousada de Viseu.

A sessão de abertura contará com as presenças do presidente da autarquia viseense, Fernando Machado, Cristina Barroco, directora do curso de Turismo do Politécnico de Viseu, Mário Gonçalves, da Associação da Hotelaria e Restauração, e Gualter Mirandez, presidente da Associação Comercial do Distrito de Viseu. ■

Paula Teles, coordenadora dos Planos de Promoção de Acessibilidade de Viseu.

Também está prevista uma Mesa Redonda com o tema "A importância do Turismo Acessível", na qual irão participar Pedro Machado, Cristina Barroco, directora do curso de Turismo do Politécnico de Viseu, Mário Gonçalves, da Associação da Hotelaria e Restauração, e Gualter Mirandez, presidente da Associação Comercial do Distrito de Viseu. ■

## SÉRGIO PINHO É DE JUNQUEIRA, AVEIRO

## Jovem sacerdote ordenado no Dia da Diocese

■ A celebração do Dia da Diocese, no passado domingo, ficou marcada pela ordenação presbiteral de Sérgio Pinho, jovem que passa a integrar o Presbitério diocesano. "Um carinho e uma bênção de Deus para a nossa Igreja", nas palavras de D. Ilídio Leandro, bispo de Viseu.

Oriundo de Junqueira, distrito de Aveiro, Sérgio Pinho é o quarto sacerdote que aquela paroquia oferece à Igreja de Viseu. O novo sacerdote fez o estágio pastoral na Paróquia de Mangualde. "Somos vasos de barro, portadores de muitos limites e de muitas dificuldades... Porém, estamos conscientes que Deus nos ama muito e a todos nos chama, tomando-nos, de entre todos os outros, para sermos mensageiros, testemunhas, anunciadores e servos do Seu amor", lembrou D. Ilídio Leandro. Dirigindo-se a Sérgio Pinho e a todos os sacerdotes presentes,

o bispo de Viseu recordou que, "ministros de Jesus Cristo, temos de nos manter fiéis à Vida como Jesus a vive, o que comporta a exigência do mistério e a densidade das suas expressões. Quem se desvia de Cristo vivo, fica enfraquecido para exercer o ministério da Vida".

"A santidade pessoal dos sacerdotes é exigida cada vez mais pela radicalidade do nosso ministério. Só assim podemos estabelecer esta forte comunhão com os homens e com os seus problemas para lhes revelar a fonte da Vida e da Esperança que vêm do Salvador. O poder e a força do sacerdote não são humanos. Vêm de Jesus Cristo, através do Seu Espírito", explicitou.

A celebração foi animada pelos corais da Catedral, de Mangualde e de Abravetes, além do Coral Lopes Morago, acompanhados a órgão e pela orquestra do Instituto Piaget. ■

# Forno da Mimi e Casa da Ínsua presentes no "Prove Dão Lafões"

Chef Paulo Cardoso realizará duas sessões de "show cooking" no domingo, durante a primeira edição do evento que se realizará no Adro da Sé

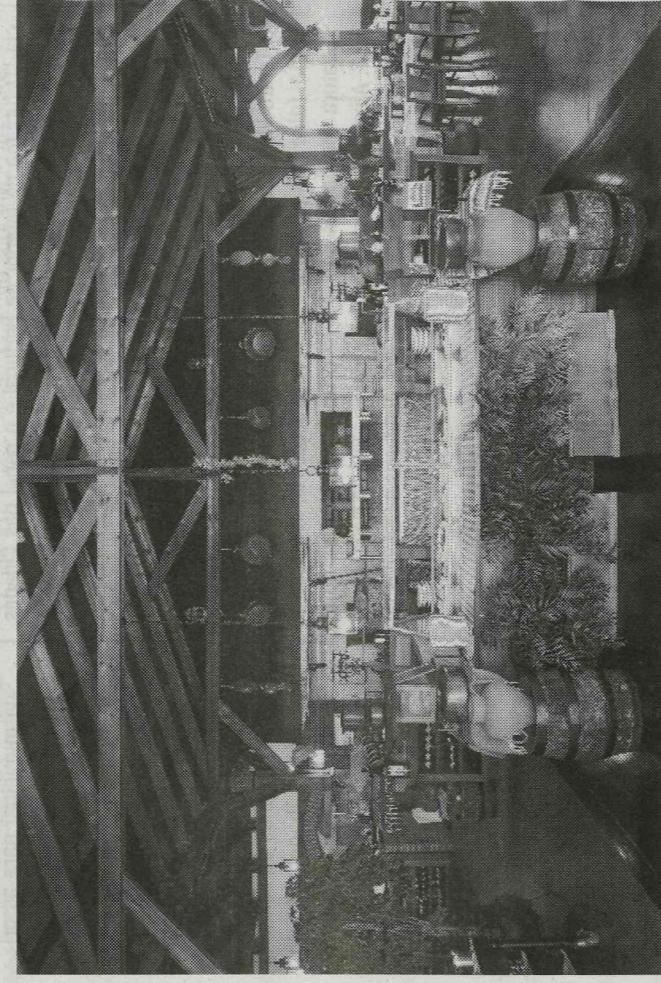
■ O restaurante Forno da Mimi e a Casa da Ínsua vão marcar presença, no "Prove Dão Lafões", evento gastronómico que se realiza, a partir de sexta-feira e até domingo, no Adro da Sé. Enquanto que o restaurante proporcionará aos visitantes a possibilidade de degustar petiscos tradicionais da região a preços reduzidos, a Casa da Ínsua marcará lugar no Mercado Gourmet, apresentando produtos de qualidade artesanais.

Exclusivamente produzidos na quinta que dá o nome à unidade de charme da Visabeira Turismo, em Penalva do Castelo, o destaque das várias sugestões gourmet que serão apresentadas vai para o queijo Serra da Estrela, o azeite e as compotas caseiras de múltiplos e intensos sabores.

### Show cooking com chef Paulo Cardoso

Paulo Cardoso, chef da Visabeira Turismo e responsável pela cozinha da Casa da Ínsua, vai integrar o painel de convidados, marcando presença no Adro da Sé no domingo, com a realização de duas sessões de "show cooking", onde confeccionará propostas gastronómicas únicas que privilegiam os ingredientes da região e aos quais junta uma pitada de mestria e uma generosa dose de criatividade.

Trata-se de uma oportunidade de única para assistir ao vivo às surpreendentes combinações e harmonizações de Paulo Cardoso, cuja assinatura gastronó-



RESTAURANTE FORNO DA MIMI proporcionará a possibilidade de degustar pratos regionais

mica é já bem conhecida da Casa da Ínsua.

Na primeira sessão, às 17h30, confeccionará o Duo da Ínsua (shot com queijão e doce de abóbora), Creme de agrião com cogumelos salteados, Esparganço de feijão verde com vitelina de Lafões, batata parisiense e balsâmico, e Cornucópia de queijão e framboesas da Ínsua.

Na segunda sessão, que terá lugar às 19h30, os pratos a apresentar serão Folhado de alheira com puré de maça Bravo de Esmolfe, Creme de cenoura com brunesa de courgette saltada em azeite da Ínsua, Grelas salteadas com cogumelos e cabrito e Duo de semifrito com framboesa e queijão.

Paulo Cardoso é um jovem

espaço, a história e o charme de todo o conceito, e por acreditar no projecto. Assume a criatividade, o dinamismo, o sentido de responsabilidade e a eficiência como quatro das suas principais características. No que se refere à preferência de pratos, o chef adora preparar saladas, buffets frios e todo o tipo de propostas gastronómicas denominadas por "fria", mas a cozinha de autor, confessa, é uma das vertentes que mais gosta de explorar, sempre com a ambição de superar as expectativas dos clientes.

Pessoalmente tem vários pratos favoritos, mas adora especialmente um "risotto de cogumelos com magret de pato" e um bom "bacalhau ou polvo à lagareiro com batatas a murro". ■

## DIGALÁ

### A gastronomia da região é boa? Porquê?

“

Sim. É boa porque é muito rica e variada e também é bastante apreciada pelas pessoas fora da região”.

■ RITA PEREIRA  
■ 23 anos  
■ Estudante



“

Sim, porque é muito diversificada. Os produtos locais têm notoriedade nacional, como, por exemplo, os enchidos”.

■ ALEXANDRA FERREIRA  
■ 25 anos  
■ Administrativa



“

Sim. Porque, além do sabor único dos pratos, é uma gastronomia saudável”.

■ TERESA CORREIA  
■ 29 anos  
■ Psicóloga



“

É a melhor gastronomia de todo o país, quer em qualidade, quer em sabor”.

■ DANIELA MOURA  
■ 32 anos  
■ Assessora direcção



## NO PRÓXIMO DIA 14

## Militares do Regimento de Infantaria 14 comemoram Dia dos Viriatos no RI14

■ O Regimento de Infantaria nº 14, de Viseu, comemora este ano o 61.º aniversário da inauguração das actuais instalações. Para assinalar esta data, e dando continuidade à tradição, o RI14 organiza uma vez mais o "Dia dos Viriatos", agendado para próximo dia 14.

Da programação prevista consta a recepção aos convidados pelas 10h30, nas instalações do quartel, seguindo-se uma missa na Capela do RI14 e a cerimónia de homenagem aos mortos.

O almoço/convívio está agendado para as 12h30. ■