

PSA MANGUALDE AUMENTA PRODUÇÃO

O segundo semestre começou “em grande” para a PSA Mangualde, “com uma previsão em alta da atividade no mês de julho, superior em 30 por cento relativamente ao mês de junho e mais 10 por cento relativamente ao mês homólogo de 2011”, segundo um comunicado enviado pela empresa.

Assim, depois de um primeiro semestre marcado por uma baixa de atividade de 12 por cento, relativamente a 2011, prevê-se uma produção de 4500 veículos, superior aos meses de junho e julho do ano passado. “Este aumento de produção deve-se fundamentalmente à necessidade de reajustamento dos stocks comerciais por parte do Grupo PSA”, lê-se no mesmo comunicado.

Para o conjunto do ano, a PSA prevê uma produção entre 42 mil e 44 mil veículos, “o que se pode considerar uma boa atividade para um regime de produção de duas equipas”.

A PSA Peugeot Citroën produz os veículos Citroën Berlingo e Peugeot Partner. Atualmente emprega 900 trabalhadores. É a maior empresa da região e uma das maiores exportadoras de Portugal. TVP

Publicidade

“Prove Dão Lafões” no adro da Sé

Viséu A mostra é organizada pela CIM, com produção da Essência do Viséu

O evento “Prove Dão Lafões”, de promoção dos produtos gastronómicos e vinícolas dos concelhos Dão Lafões, promete, a partir de hoje e até domingo, dar uma nova roupagem ao emblemático adro da Sé de Viséu.

A mostra, organizada pela Comunidade Inter-municipal (CIM) Dão Lafões, em articulação com o turismo Centro de Portugal e cofinanciado pelo programa comunitário Mais Centro, envolve também vários restaurantes, a par da cozinha ao vivo e de workshops.

O presidente da CIM Dão Lafões, Carlos Marta adianta que o evento bienal de enogastronomia se insere no plano traçado para “afirmar a marca Dão Lafões” como uma “marca identitária comum para o território”.

No adro da Sé decorre o mercado gourmet, com mais de 30 expositores, onde será possível provar e comprar produtos que revelam o potencial desta zona do país. Aos queijos, enchidos, azeites e vinhos juntam-se os frutos silvestres, a docaria tradicional, o mel, os cogumelos, os li-



O evento começa esta sexta-feira à porta da catedral e prolonga-se até domingo com vários eventos em permanência

cores e o chocolate. Durante os três dias, o evento proporciona ainda a degustação de diferentes pratos confeccionados com produtos autóctones, em restaurantes aderentes: a Casa Arouquesa - Palato Wine House (Viséu), O Solar (Oliveira de Frades), Casa da Ínsua - Forno da Mimi (Penalva do Castelo) e S. Tiago (São Pedro do Sul).

Cada restaurante vai elaborar iguarias diversas, a partir de três euros por degustação. Diariamente, haverá duas sessões de cozinha ao vivo. Justa Noble vai confeccionar vtiela aromática assada, arroz de carnes e peras flamejadas. Luis Américo aposta

na morcela de Lafões e na broa de milho. Paulo Cardoso elege o requeijão, os cogumelos e o cabrito. Os visitantes poderão ainda encontrar um wine bar com vinhos do Dão e para apurar conhecimentos sobre enogastronomia há conversas informais diárias, conduzidas por um enólogo e dirigidas ao grande público, bem como workshops temáticos para profissionais da hotelaria e restauração. Neste último caso destaca-se para a ação que incidirá na importância de um correto serviço de vinhos, prevista para sábado, dia 7, às 16h00.

Emília Amaraíl

Mostra gastronómica na capital nacional do frango

As festas do concelho de Oliveira de Frades decorrem entre 11 e 15 deste mês, e incluem na programação do dia 15, a 3ª Mostra Gastronómica do Frango. A iniciativa reveste-se este ano de uma importância acrescida, depois de Oliveira de Frades ter sido eleita, em maio, a Capital Nacional do Frango do Campo, durante o 15º Capitulo da Confraria dos Gastrónomos de Lafões.

A designação resulta de um projeto desenvolvido pela Câmara em conjunto com a Confraria e a empresa avícola Campoaves,

tendo em conta o facto de o setor avícola estar fortemente enraizado no concelho.

“A implementação e promoção deste projeto de identidade cultural permite consolidar Oliveira de Frades como região por excelência da gastronomia portuguesa, divulgando o produto frango do campo como valor gastronómico e com potencial para o desenvolvimento económico da região”, comentou na altura em comunicado, o presidente da Câmara de Oliveira de Frades. EA

Encontro Nacional dos TOC decorre em Viséu



A Ordem dos Técnicos Oficiais de Contas (TOC) realiza, este sábado, dia 7, em Viséu, o X Encontro Nacional dos TOC.

A Ordem revela que o objetivo do encontro “é possibilitar um dia de agradável convívio entre os seus membros”.

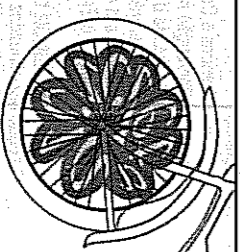
O programa tem início às 9h00 com uma concentração no Solar do Dão. Do programa faz ainda parte uma missa na Sé presidida pelo Bispo D. Ilídio Leandro, às 11h00, seguida de um almoço no salão Expocenter, às 13h00.



Todos os dias >> 10h - 24h
na Ecopista do Dão no Km 0,4

Vicivela

rent-a-bike e esplanada panorâmica



Agora com novos menus saudáveis, crepes, atividades e wi-fi gratuito.
facebook.com/vicivela