



## A oferta turística do Ribatejo Norte



Galeria do Mundo Rural

Continuando a apresentação da oferta turística do Ribatejo Norte, sugerimos esta semana um programa com alojamento no The Agartha Boutique Hotel em Monchite.

Faça o check in e deguste especialidades gastronómicas disponíveis no restaurante deste espaço, o "Abundancia Restaurante". No dia seguinte, acorde bem cedo e aproveite para visitar a nascente do Agroal. Aqui pode conhecer o Centro de Interpretação do Alto Nabão e percorrer os trilhos do Parque Natureza do Agroal, onde a natureza convive com a cultura local.

Para almoçar, recomendamos "A Botica Restaurante" em Ourém. Um espaço acolhedor, recheado com propostas gastronómicas de qualidade. À tarde dirija-se a Fátima, sinta o ambiente de tranquilidade, onde sugerimos a visita ao Santuário, à localidade de Valinhos e se ainda tiver tempo visite os museus e espaços culturais deste lugar. No regresso suba à Vila Medieval de Ourém, sinta o espírito de outros tempos, conheça a lenda da Moura Oureana e a história do Santo Condestável. Faça uma visita à loja da Ginjinha do Castelo de Ourém, um projeto apoiado há mais de 25 anos, no âmbito do programa LEA-

DER I. Percorra as ruelas do castelo e dirija-se à Ucharia do Conde, onde poderá ser surpreendido pelos ensaios da Escola de Artes Medievais, nos ateliers de esgrima histórica, danças e dramatização de personagens históricas. Disfrute de uma experiência incomparável com um jantar medieval neste espaço único, acompanhado pelo vinho produzido com os mesmos métodos que os monges de Cister produziam no século XII. Pelas características singulares, a este vinho foi-lhe atribuído a denominação de origem controlada que se denomina como Vinho Medieval de Ourém. Entretanto desça à cidade, regresse aos



Santuário de Fátima

tempos modernos e desfrute da animação do Arte Café, um espaço com ambiente acolhedor que proporciona diversão e conversas entre amigos.

No segundo dia, propomos que desfrute da cidade de Tomar e conheça os seus magníficos monumentos. Uma forma diferente de o fazer é através de um peddy paper com personagens históricas. Ao longo de três horas poderá passar pelos locais mais emblemáticos desta cidade. Será surpreendido

(continua)



Mapa do Ribatejo Norte

### FORMAÇÃO MODULAR PARA EMPREGADOS E DESEMPREGADOS

Alcanena – Ferreira do Zêzere – Ourém – Tomar – Torres Novas – Vila Nova da Barquinha

Áreas de Formação

- ✓ TURISMO E LAZER
- ✓ PRODUÇÃO AGRÍCOLA E ANIMAL
- ✓ TRABALHO SOCIAL E ORIENTAÇÃO
- ✓ SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO
- ✓ FLORICULTURA E JARDINAGEM

INSCRIÇÕES  
ABERTAS!  
[www.adirn.pt](http://www.adirn.pt)

**Informações**  
ADIRN - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Norte  
Comércio de S. Miguel, 25 Maio, Alameda de S. Domingos, Beja  
T. 282 220 022 20454  
T. 282 220 040 Fax 282 220 040  
Email: [administracao@formacao@adirn.pt](mailto:administracao@formacao@adirn.pt)  
[www.adirn.pt](http://www.adirn.pt)

✓ Horário Pós-laboral

✓ Formação financiada





A Botica Restaurante



Loja da Ginginha

com personagens vestidas à época que lhe irão apresentar uma interpretação histórica de cada lugar. Percorrerá os recantos mais característicos da cidade e ainda terá a oportunidade de degustar os bons produtos locais na Galeria do Mundo Rural. Não deixe de almoçar na típica "Casa das Ratas", um espaço sem igual, com decoração bem característica do Ribatejo.

Durante a tarde disfrute das margens do Nabão, com um passeio pelo Mouchão Parque. Para terminar o dia, dê um pulo até à cidade ferroviária, onde terá a oportunidade de ver excelentes exemplares de comboios no Museu



Restaurante Abundância

Ferrovário, e acabe com um passeio no Parque do Bonito. Aqui o final de dia proporciona excelentes fotografias.



Centro Interpretação do Agroal



Ucharia do Conde - Jantares Medievais



Agroal Turismo de Natureza



Arte Café



Parque Verde do Bonito



Museu Nacional Ferroviário - Entroncamento



The Agatha Boutique Hotel

Opinião

Pagar a fornecedores

**A**DGAL – Direção Geral das Autarquias Locais informou há dias que o Município de Tomar, no último trimestre de 2017, apresentava um prazo médio de pagamento a fornecedores de mais de sete meses (216 dias); a Câmara de Tomar chegou a pagar a fornecedores com um atraso de mais de um ano. Em 19/4/2018, o Vice – Provedor da Misericórdia de Tomar, António Alexandre, em entrevista a uma rádio local, reconheceu que aquela Irmandade, para poder pagar os salários ao fim do mês, tem de retardar pagamentos a fornecedores (e vai dispensar pessoal). Estas duas situações demonstram das exigências que se colocam aos fornecedores das duas instituições (e de outras que também retardam pagamentos) que têm de pagar aos seus fornecedores e os impostos, como o IVA, ao Estado. Ou aqueles fornecedores dispõem de um grande Fundo de Maneio para suportar créditos que concedem por tão longo tempo, e sobrevivem. Ou não o dispõem, e enfrentam sérios problemas, causando, em muitos casos, a que tenham de retardar os pagamentos de salários e a fornecedores. Ou seja, em Tomar a economia real está sujeita aos erros de política e de gestão da Câmara Municipal, da Misericórdia e de outras instituições. Considerando que Tomar vive desde há dezenas de anos em re-



Sérgio Martins\*

gressão económica e social, e que continuará a viver por largos anos no mesmo estado, tem de se admitir que a situação acima descrita só ajuda ao aprofundar da crise e ao fomento da redução da população no concelho. Esta situação, preocupante por si só, ganha outra gravidade perante os avisos do Ministro das Finanças e presidente do Euro-grupo Mário Centeno sobre o aproximar de nova crise económica. A desaceleração económica na União Europeia, onde estão os nossos maiores mercados para exportações; os problemas no sistema financeiro português; a volatilidade nos mercados financeiros internacionais; a subida da inflação, dos juros, e a possibilidade de uma forte subida nos preços do petróleo; e a situação irracional nas finanças públicas e privadas no nosso país, permitem antever que, em nova crise, Portugal, Tomar, o Médio Tejo e o Pinhal aprofundarão a eterna crise económica e social. Nunca mais se sai do pântano.

\* Economista e Mestre em Estratégia





## BREVES

### Encontro com os internos em Torres Novas

Realizou-se, na Unidade Hospitalar de Torres Novas, um encontro de trabalho com os médicos que iniciaram este ano a formação de internato no Centro Hospitalar do Médio Tejo. Uma sessão que serviu para aferir as expectativas, anseios e perspetivas de futuro dos internos face à formação que iniciaram, quer os do ano Comum quer os de formação específica. Neste encontro foi, ainda, apresentado o novo regime jurídico do internato médico, pelo diretor do Gabinete Jurídico do CHMT, Nuno Leitão. O CHMT tem especialistas de várias áreas que nos seus exames finais obtiveram os melhores resultados a nível nacional. E este foi o mote comum: "o Centro Hospitalar do Médio Tejo é uma Casa com grandes oportunidades. Esta é uma Casa muito estimulante, uma Casa que pode acolher todos os que tiverem e quiserem aqui prosseguir a sua carreira profissional", garantiu Carlos Andrade Costa, presidente do Conselho de Administração do CHMT.

### Município de Vila de Rei lança concurso público para restabelecimento da floresta, linhas de água e gestão de faixas de combustível

Foi publicado em Diário da República, a 17 de abril de 2018 (n.º 75 com anúncio de procedimento 2388/2018), o Concurso Público do Município de Vila de Rei para o "Restabelecimento da Floresta afetada por agentes bióticos e abióticos ou acontecimentos catastróficos", que prevê a plantação de árvores na zona do Penedo Furado, a regularização do regime hidrológico de diferentes linhas de água e a recuperação de secções de Faixas de Combustível.

A empreitada apresenta um preço base de 125.000,00€, com um prazo de execução de noventa dias, e inclui a plantação de salgueiros em 4,07 hectares de salgueiro-branco na zona do Penedo Furado, a regularização do regime hidrológico da Ribeira do Pisão, Ribeira do Codes, Ribeira da Galega e Ribeira da Valada, bem como a recuperação de troços de Faixas de Gestão de Combustível junto a rede primária, aglomerados populacionais e rede viária, em 181,089 hectares.

### Município de Ourém adquire imóveis em Caxarias e Fátima

A Câmara Municipal de Ourém formalizou na reunião de câmara de 2 de abril a aquisição de dois imóveis, um em Caxarias e outro em Fátima, além da aprovação do acordo de cedência onerosa de habitação que permitirá requalificar a Rua Gregório Correia, em Ourém. O edifício a adquirir em Caxarias e localizado na Rua Almirante Nunes da Mata, está em estado de ruína há vários anos. Tendo em conta o estado de abandono da obra com consequências negativas a nível ambiental e de saúde pública, o município deliberou adquirir o imóvel por dezassete mil euros, a pagar em 10 prestações. O Município de Ourém tem desde 2003 a intenção de requalificar o cruzamento da Rua do Colégio São Miguel com a Estrada da Moita, em Fátima, já que configura um ponto muito sensível e devidamente identificado como local frequente de sinistralidade rodoviária.

## Cabrito Estonado e Vinho Callum atraíram visitantes de todo o país a Oleiros

António Freitas

O Festival do Cabrito Estonado e do Vinho Callum realizou-se nos dias 24, 25, 30 e 31 de março e 1 de abril, no Jardim Municipal de Oleiros. O sucesso deste evento é já inquestionável, sendo a marca "cabrito estonado" cada vez mais afamada. Este facto foi atestado pela quantidade de visitantes vindos de todo o país que passaram pelo festival.

Com um percurso de assumida melhoria, o município continua a trabalhar para impulsionar a restauração oleirense com um programa cultural que enriquece o evento. A lotação esgotou mais uma vez para provar o afamado cabrito assado em forno de lenha com a pele, e por isso "estonado" e não "esfolado".

Nesta edição o Vinho Callum ganhou um novo impulso, com o I Encontro de Produtores de Vinho Callum do concelho de Oleiros que reuniu cerca de 35 produtores em conjunto com o enólogo, Pedro Teixeira, e com Sérgio Nunes, impulsionador de um projeto de implementação desta casta no concelho. Em ambiente de convívio esclareceram-se dúvidas e sobressaiu a vontade geral de aumentar a produção deste vinho.

Culturalmente o festival voltou a destacar-se por aliar música, animação, tradições e conhecimento. Nos cinco



Grupo de Tomar mais uma vez está presente no evento

de dias de Festival, passaram pelo palco: Mr. Jones Acústico, Senza com a participação especial de Rão Kyao, e ainda o Baixinho do Fado. As Tunas voltaram a ter uma noite exclusiva com a presença do Coral Quecofónico do Cifão e ainda da Desertuna. A animação de rua contou com os gaiteiros Carriços e com o grupo de percussão tradicional Chibatas.

As tradições mantiveram o habitual destaque, com casa cheia para ver o Rancho Folclórico e Etnográfico de Oleiros e o Grupo de Danças e Cantares do GAIO. De realçar a grande afluência de participantes na Oficina de Produção de Queijo de Cabra, conduzida por Conceição Barata. A transmissão de conhecimentos baseada no saber-fazer demonstra ser um fator importante para os visitantes, que tiveram a oportunidade de levar para casa o seu próprio queijo.

Ainda na gastronomia o chefe André Ribeiro explicou o que fazer "Depois do Cabrito Estonado" perante uma plateia repleta. Empadas, croquetes, bolinhas de arroz de miúdos entre outros petiscos, fizeram as delícias dos presentes e demonstraram a versatilidade de uma carne tão rica como a de cabrito.

No recinto do evento era ainda possível adquirir artesanato, licores, bolos tradicionais, filhós, vinho Callum e produtos regionais, disponíveis para venda e para consumo nas tasquinhas presentes.

Sob o lema "Breath and Taste/Prova e Inspira Beira Baixa", o Festival do Cabrito Estonado e Vinho Callum foi organizado pelo Município de Oleiros e realiza-se no âmbito do Projeto Âncora de Animação do Proveire Beira Baixa: Terras de Excelência, cofinanciado pelo Centro2020, Portugal

2020 e União Europeia, através do FEDER (Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional).

### Tomarenses numa ida gastronómica pós festival

Há vários anos que um grupo organizado de tomarenses rumo a Oleiros na altura do Festival do Cabrito ou pós festival como foi este ano. O grupo, com 69 participantes, escolheu a Adega dos Apalaches na aldeia do Roqueiro, em que o profissional e hotelaria e filho da terra, Fernando Carvalho, investiu com sucesso, criando um espaço acolhedor e diferenciador em termos da melhor gastronomia desta região do Pinhal Interior. Tal como no Hotel Santa Margarida de Oleiros, a adega tem como chefe de cozinha André Ribeiro.

### Almoço pré-histórico na Barquinha

Terá lugar, no dia 28 de abril, uma recriação de uma refeição pré-histórica. O evento terá a direção do arqueólogo Pedro Cura, e ao longo desta viagem no tempo, serão referidos os métodos de confeção ancestrais. O número máximo de participantes será de 40, e os preços serão: para crianças dos 5 aos 12 anos de 6 euros e para os adultos de 12 euros. As inscrições poderão ser feitas através do telefone 926642703.