

24.^a MOSTRA INTERNACIONAL

doces & licores conventuais

**MOSTEIRO DE ALCobaça
17 A 20 NOVEMBRO 2022**



MOZADO



CISTER

Esta revista faz parte da edição 1596 de
17 de novembro de 2022 do Registo de Cister,
não podendo ser vendida separadamente

Há 30 anos que o Cistermúsica agita a cidade,
contagia a região e percorre o país.

Um "clássico" que quebra o silêncio monástico e traz milhares ao
Mosteiro de Alcobaça para viver momentos únicos.

Um "clássico" que dá palco a célebres músicos e a jovens talentos,
proporcionando experiências incríveis a todos!



Um Clássico para Todos

Parceiros
financiados por



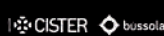
Parceiros
Estratégicos



Parceiros
Institucionais



Parceiros
Médios



Membros de



Organizada
por



Organização



www.cistermusica.com

[festivalcistermusica](https://www.facebook.com/festivalcistermusica)

[cistermusica](https://www.youtube.com/cistermusica)

Uma receita de **sucesso**

Depois de dois anos em “jejum”, o Mosteiro volta a acolher o evento que mais reconhecimento dá a Alcobaça

Quem não consegue resistir às tentações dos doces e licores conventuais, já terá saudades de se deslocar ao Mosteiro de Alcobaça para se deliciar. E a verdade é que a espera terminou: a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais está de regresso.

Ficha técnica

editor Palavras

Necessárias, Lda **gerência** Davide Silva e Susana Martins **diretora** Sara Vieira **textos**

Eduardo Marques, Rafael Raimundo e Sara Vieira

fotografia REGIÃO DE CISTER **serviços comerciais** Joana Pestana

impressão FIG, SA

tiragem 5 mil exemplares

Esta revista é suplemento da edição n.º 1526 de 17 de novembro de 2022 do semanário REGIÃO DE CISTER. Não pode ser vendida separadamente

De 17 a 20 de novembro, há vários motivos para a cidade estender a “passadeira vermelha” aos milhares de visitantes. A Câmara de Alcobaça retomou o vídeo mapping e a Visabeira aproveitou a data para abrir, finalmente, as portas do novo hotel.

E como já vem sendo também hábito, o REGIÃO DE CISTER volta a associar-se à iniciativa, editando a revista oficial do evento.

3

ESTAMOS CÁ POR UM BEM MAIOR

Não há melhor retorno que o investimento feito nas pessoas e no ambiente. Por isso, aplicamos o nosso dinheiro na proximidade, na interajuda, no desenvolvimento social e na sustentabilidade.

Acreditamos que não é o dinheiro que faz girar o mundo, mas sim o bem que se pode fazer com ele.

PUBLICIDADE 10/2022



#SustentabilidadeCA

Para mais informações:

creditoagricola.pt



CA
Crédito Agrícola

O Banco nacional
com pronúncia local

Desde 1911

Caixa Central – Caixa Central de Crédito Agrícola Mútuo, CRL registada junto do Banco de Portugal sob o n.º 9000

Regresso a **casa**: doces e licores conventuais



Hermínio Rodrigues
presidente
da Câmara de Alcobaça

Nos últimos 24 anos, temos vindo a assistir a uma profusão de eventos gastronómicos de variada natureza. Nunca é demais sublinhar que foi o exemplo e o sucesso da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais de Alcobaça que inspirou essa crescente tendência.

Em novembro de 1999, o Município de Alcobaça teve a ideia pioneira de criar um evento internacional em torno de um símbolo: a herança gastronómica conventual cisterciense. Atualmente, a simbologia da Mostra ultrapassa em muito a esfera gastronómica.

Representa a excelência da identidade alcobacense. Representa a vontade e a ambição das nossas gentes em se afirmarem muito além do território do conceito. Todos somos testemunhas dessa ambição que caracteriza os mais variados setores industriais, agrícolas, comerciais, culturais e desportivos onde Alcobaça dá cartas internacionalmente.

Por tudo isto, é com muito orgulho e expectativa que perspetivamos a 24ª

edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, especialmente neste contexto de celebração, depois de uma pandemia que nos obrigou, durante dois anos, a adaptar esta grande festa às contingências pandémicas.

Este ano, a Mostra regressa à sua verdadeira casa, o Mosteiro de Santa Maria, Património da Humanidade e uma das 7 Maravilhas de Portugal.

Vamos ter a maior presença de sempre de Mosteiros Cistercienses neste certame. Poderá encontrá-los na Sala do Capítulo que volta a ser disponibilizada pelo Mosteiro de Alcobaça para este efeito.

A Mostra será também alargada a três salas do Claustro do Rachadouro (gentilmente cedido pelo Grupo Visabeira), onde está instalado o magnífico Montebelo Mosteiro de Alcobaça Historic Hotel.

O evento será animado pelas nossas orquestras filarmónicas e por um vasto programa de showcookings com alguns dos maiores especialistas nacionais.

Vamos ter ainda um grandioso espetáculo de video mapping “Terra de Paixão”, que será projetado ao longo de toda a fachada do nosso Mosteiro de Santa Maria.

Fica o convite a toda a população: de 17 a 20 de novembro venha saborear a excelência de Alcobaça na 24ª edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais.



YOUR HOTEL & SPA
ALCOBACA
★★★★

SPA TERMAL

SERVIÇOS

CIRCUITO DE HIDROTERAPIA | MASSAGENS | DUCHE VICHY E AGULHETA
DRENAGENS | BANHOS DE HIDROMASSAGEM | MARQUESAS DE RELAXAMENTO
RITUAIS | TRATAMENTOS CORPORAIS E ROSTO | SPA NOTURNO

BENEFÍCIOS DAS NOSSAS ÁGUAS TERMAIS

GASTROINTESTINAL | MÚSCULO-ESQUELÉTICO | DERMATOLOGIA
Tratamentos Termais (clássico / terapêutico) passíveis de participação

☎ (+351) 262 505 376 ✉ beyondspa@yourhotelspa.com 🌐 www.yourhotelspa.com 📱 /yourhotelspa 📷 /yourhotelspaalcobaca

VOUCHER OFERTA 5€



TERMAS DA
PIEDADE
by Your Hotel & Spa Alcobaca

DESCONTO EM TODOS
OS SERVIÇOS DO SPA TERMAL

Saúde pela Água!

Efetue a sua marcação e entregue o cupão
preenchido no dia que usufruir do Voucher

Nome

Telemóvel

E-mail

Condições de Utilização - Voucher Oferta da Revista da Mostra de Doces & Licores Conventuais:

Oferta válida mediante marcação prévia para usufruir até 28/02/2023 em todos os serviços do Spa Termal | Será aceite um cupão por pessoa | Desconto não acumulável com outras promoções/cupões | Válido de segunda a quinta-feira, excluindo datas festivas | Consulte-nos para mais informações

O usufruto **universal** de um valor **excepcional**



Ana Pagará
diretora do Mosteiro
de Santa Maria de
Alcobaça

Após 2 anos de interrupção, o Mosteiro de Alcobaça volta a receber a Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais, evento da maior importância na ligação entre a comunidade e este Bem, Património Mundial da Humanidade desde 1989.

A pandemia obrigou a mudanças radicais na gestão dos espaços patrimoniais. Nos períodos pós-confinamento, o regresso expressivo dos visitantes ao monumento e a grande afluência de público aos eventos culturais, mostraram a importância que o Património e a Cultura assumem no Bem estar, na Saúde e na Felicidade das pessoas, em alinhamento com a Agenda para o Desenvolvimento Sustentável 2030.

Mas 2022 está a ser um ano especial. O Mosteiro de Alcobaça afirma-se cada vez mais como um espaço de referência internacional ao nível da gestão de sítios cistercienses e das Boas Práticas da UNESCO, sendo exemplos a realização do IV Encontro Internacional de Abadias Cistercienses em abril passado e a execução do Projeto LEADER de Cooperação transnacional “Cistercian Territories”, no âmbito do qual se prepara a Rota Cisterciense de Portugal.

Por outro lado, vimos suplantados os objetivos propostos com a execução da primeira fase do Plano Diretor do Mosteiro de Alcobaça, que incluiu a criação da nova receção e loja na Ala Norte e a subsequente alteração do circuito de visita (2019 - 2021). A execução das restantes componentes previstas neste plano (recuperação do Claustro do Cardeal, criação do centro de interpretação do monumento e do núcleo museológico no antigo Paço abacial/hospedaria, intervenção de conservação na Ala Sul e no Celeiro e recuperação de todo o espaço da cerca íntima subsistente) está já assegurada ao abrigo do Plano de Recuperação e Resiliência, o qual permitirá colocar à fruição pública toda a propriedade até 2026. Com efeito, o processo de gestão em curso responde ao cumprimento da nossa missão: preservar e transmitir o Valor Universal Excepcional que representa o Mosteiro de Alcobaça às gerações atuais e para as gerações futuras.

É neste contexto que a 24.ª edição da Mostra se realiza. O compromisso assumido pelas entidades envolvidas no que reporta ao cumprimento da nossa missão e o excelente entendimento existente entre as mesmas, possibilitou a criação de um circuito que ligará os cinco claustros, com entrada pela nova receção do Mosteiro e saída pelo Claustro do Rachadouro, garantindo-se o usufruto universal do monumento pelos visitantes durante o certame. Sejam bem-vindos!

GINJA



ALCOBAÇA

WWW.GINJA.PT

@ GINJAMSR

geral@ginja.pt



**A MELHOR POR SER FABRICADA
COM A ESSÊNCIA DO PRÓPRIO FRUTO**

Mosteiro volta a servir

Mostra de excelência



O Mosteiro de Alcobaça volta a receber a emblemática Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, que projeta o concelho de Alcobaça para... todo o mundo

Depois de dois anos em que a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais teve de adaptar-se à (nova) realidade inerente à pandemia de Covid-19, o certame está de regresso ao Mosteiro de Santa Maria. É, pois, envolto na infindável beleza do monumento mais icónico do concelho que a Mostra volta a convidar os visitantes a degus-

tar o melhor do receituário conventual de mosteiros, conventos e pastelarias nacionais e internacionais.

Há visitantes que chegam de todo o lado, alguns que, inclusivamente, vêm de propósito à cidade para apreciar e degustar um evento cuja história fala por si. Afinal, falamos da 24.ª edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, onde o mais difícil é mesmo não ficar... com água na boca. Não só pelas iguarias que estarão mesmo “à mão de semear”, como também pelo inigualável cenário que só este o Mosteiro de Alcobaça poderia proporcionar.

Entre quinta-feira e domingo, a Sala do Capítulo, o Claustro D. Dinis, a Sala

dos Monges e o Refeitório estarão enganados para aquilo que se antevê como mais um evento que eleva Alcobaça aos mais altos patamares nacionais e internacionais. Este ano haverá também uma não menos importante (e entusiasman- te) novidade: o alargamento da Mostra ao Claustro do Rachadouro. Porque é ali mesmo que está edificado o Monte- belo Mosteiro Alcobaça Hotel, unidade que dotará a cidade de mais e maior conforto para todos os visitantes e cuja localização terá, por certo, um incremen- to de curiosidade para os hóspedes.

O regresso da Mostra ao Mosteiro tem, pois, tudo para ser um sucesso ainda maior do que tem sido apanágio ao longo das quase duas dezenas e meia de anos de história. São cerca de três dezenas de expositores, destacando-se a maior presença de sempre de mostei- ros cistercienses na Mostra.

O certame vai abrir no dia 17 às 15 horas e decorrerá até às 23 horas. Entre sexta-feira e domingo, o certame funcionará entre as 10:30 e as 23 horas, com exceção no último dia, que encerra uma hora mais cedo. O bilhete, para maiores de 12 anos, tem o custo de 1

euro e inclui a visita ao monumento.

A Câmara de Alcobaça, que organiza o evento, preparou tudo ao mais ínfimo pormenor e o objetivo é muito claro: fa- zer deste certame o melhor de sempre. Para isso, garante a autarquia, houve trabalho de fundo em todas as áreas da organização. Para que nada falte. Para que tudo esteja a brilhar. Para que os visitantes possam apreciar o binómio da beleza do Mosteiro e da qualidade dos produtos patentes na Mostra.

A entrada principal far-se-á pela Ala Norte do monumento. De destacar ainda que haverá um acesso disponível a pessoas com mobilidade reduzida, cuja entrada deverá ser feita pela Praça Afonso Henriques.

Quem vai uma vez... acaba sempre por voltar. E, caro leitor, aqui que ninguém nos ouve, pode ter a certeza de que tudo o que for degustado neste evento... não engorda. Esse é apenas o fator psico- lógico a funcionar. Porque na prática, e apesar de todas as calorias que poderá vir a ingerir, a verdade é que podem ser imediatamente “queimadas” durante o trajeto percorrido no interior do monu- mento secular ou no regresso a casa.

9




Corações Unidos
PENSÃO & RESTAURANTE

A CASA DO FRANGO NA PÚCARA

Restaurante tradicional • Sala de petiscos • Pátio interior



Alcobaça



262 582 142



coracoesunidos.pt



Espetáculo **Terra de Paixão** dá luz e cor ao Mosteiro

A fachada do Mosteiro de Alcobaça voltará a ser a “tela” de um espetáculo de vídeo mapping imperdível...

Nem só de iguarias ou convidativas bebidas vive a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais. Um dos maiores eventos de Alcobaça oferece (muitos) outros motivos de interesse, algo que, tudo somado, promete redundar num tremendo sucesso.

Analisemos, pois então, um dos momentos muito aguardados pelos milhares de visitantes nos últimos anos:

o espetáculo de vídeo mapping na fachada do Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça. Desvendemos (um pouco) o véu sobre o que vai acontecer...

Este ano, subordinada ao tema “Alcobaça – Terra de Paixão”, a projeção do espetáculo de luz e cor será feita através de 25 imagens por segundo, em “super alta resolução”, o que se traduz em 20 milhões de pixels de luz a colorir toda a extensão de 200 metros de comprimento da fachada do Mosteiro. O momento poderá ser apreciado em quatro sessões diárias: às 19, 20, 21 e 22 horas. Haverá ainda sessões extra nos dias 17 e 19 de novembro às 18 horas.

Entrando nos “bastidores” deste espetáculo que, por certo, voltará a deixar os visitantes de “boca aberta” (o que será, apenas e só, mais um motivo para, de seguida, poderem deliciar-se com os doces e licores no Mosteiro), podemos dizer que para a criação desta projeção foram necessárias mais de 25 mil imagens individuais e cerca de três meses de produção. Só este(s) dado(s) é(ão) elucidativo(s) do que vai acontecer...

Mas não se pense que este espetáculo de vídeo mapping, criado pelo ateliê O Cubo, será, “apenas e só”, uma oferta de luz e cor. Nada disso. Porque a essência deste projeto tem história. Muita história.

Trata-se de uma narrativa que começou há cerca de 1.000 anos, no momento em que D. Afonso Henriques promete erigir um mosteiro em honra de Santa Maria caso consiga tomar Santa-rém. Essa mesma narrativa audiovisual teve continuidade até aos dias de hoje, passando por temas tão importantes da história do próprio mosteiro e da cidade de Alcobaça, como por exemplo os monges de Cister, o amor de Pedro e Inês, o maremoto e terramoto que

atingiram a fachada antiga, a reconstrução, a extinção das ordens religiosas, a elevação do monumento a Património Mundial da Unesco e a modernidade e empreendedorismo do território. E como não podia deixar de ser, o toque final é dado pelos The Gift, emblemática banda de Alcobaça que ganhou, por direito próprio, um lugar de destaque na história da música portuguesa.

A primeira vez que o espetáculo de vídeo mapping foi exibido na fachada do Mosteiro, durante a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, foi em 2015, sob o mote “A Luz do Amor”. No ano seguinte, a Nave Central do Mosteiro de Alcobaça serviu de tela ao “Universalis”, um espetáculo multimédia em 360 graus através de projeções vídeo mapping. Depois de um ano em suspenso, a projeção regressou à fachada do monumento em 2018, com uma “História Doce”. Também em 2019 a aposta da autarquia foi outra. Regressa, oito anos depois, a primeira projeção multimédia, juntando agora à história do concelho os produtos ali produzidos. Lu- zes, câmara, ação... Está tudo a postos para o espetáculo!

11

.Martinho

Óptica e
Ourivesaria.

Venha descobrir o presente ideal

Largo 5 de Outubro, Alcobaça | 262 581 095 | www.omartinho.pt





Expositores de **Alcobaça**, do País e do mundo

Se Alcobaça está bem representada, é bom não esquecer a presença de mais dezena e meia de expositores de todo o País, da Bélgica, de Espanha, de França e do Brasil

A marca é já mundial, não sendo de estranhar que a 24.ª edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais receba participantes de todo o mundo. Este ano, serão 36 os expositores presentes no certame, todos com um denominador comum: a qualidade dos produtos que “oferecerão” aos 20 mil

visitantes esperados durante o evento.

À cabeça surge, claro está, Alcobaça. A lista de expositores do concelho é extensa: Abadia de Alcobaça, Atelier do Doce, Casa do Pão de Ló de Alfeizerão, Casa dos Doces Conventuais, Pastelaria Alcôa, Quinta das Poesias, Restaurante António Padeiro, Restaurante Trindade, Ginjinha D’Alcobaça, Drinks & Flavours, Rebeldoásis - Padaria e Pastelaria e Licor de Ginja MSR.

A partir daqui, o mapa de Portugal Continental surge preenchido com empresas de várias cidades também representadas no certame e que, por certo, acrescentarão (muita) qualidade ao (já

LISTA DE PARTICIPANTES*

ALCOBAÇA Abadia de Alcobaça, Atelier do Doce, Casa do Pão de Ló de Alfeizerão, Casa dos Doces Conventuais, Ginjinha D'Alcobaça, Rebeloásis - Padaria e Pastelaria, Quinta das Poesias, Licor de Ginja MSR, Pastelaria Alcôa, Restaurante António Padeiro, Restaurante Trindade e Drinks & Flavours
AMARANTE Brisadoce
AROUCA Doces do Convento - Manuel Bastos
AVEIRO Ovos Moles de Aveiro
BRAGA O Gigo
COIMBRA Pastelaria Briosca
ÉVORA Confeitaria Conventus
GUIMARÃES Pastelaria Clarinha
LEIRIA Padaria do Marquês
LORVÃO Pastelaria O Mosteiro
MADEIRA Casa do Povo de Curral das Freiras

OVAR Flôr de Liz - Pão de Ló de Ovar
PORTIMÃO A Casa da Isabel
REGUENGOS DE MONSARAZ Paula Rosa - Doçaria Conventual Alentejana
TENTÚGAL A Pousadinha
VIZELA Casa do Bolinhol - Kibom
BÉLGICA Abadia de Herkenrode (Herkenrode)
ESPAÑA Mosteiro Cisterciense de Nossa Senhora de Alconada
FRANÇA L'abbaye Notre-Dame d'Igny - Comité des Jumelages d'Aubergenville
BRASIL Mosteiro Cisterciense de Boa Vista

*ordens religiosas nas páginas 14-15

de si bastante apelativo) cardápio dos produtos confeccionados em Alcobaça. Mas também a Pérola do Atlântico vai ter um cantinho especial nesta 24.ª edição da Mostra: a Casa do Povo de Curral das Freiras é a digna representante da Região Autónoma da Madeira.

Destaque para os participantes internacionais, como é o caso da vizinha Espanha, em virtude da presença do Mosteiro Cisterciense de Nossa Senhora de Alconada; da Bélgica, com a Abadia de Herkenrode; do Brasil, através do Mosteiro Cisterciense de Boa Vista, e de França,

com a L'abbaye Notre-Dame d'Igny - Comité des Jumelages d'Aubergenville.

Tudo somado dá uma autêntica... salada de frutas (ou de doces, no caso) europeia. O que traduz bem da importância que Alcobaça consegue alcançar aquando da organização de um evento que é uma referência nacional e elogiado um pouco por todo o mundo.

Quer um conselho, caro leitor/visitante? Prove cada uma destas iguarias. Acredite que vai valer a pena... e no próximo ano vai querer voltar a Alcobaça novamente.

13



*Receituário antigo,
em nome da tradição.*

Casa do Bolinhol - Kibom



*Visite-nos na
Mostra!*



Rua Dr. Abílio Torres, 431, Caldas de Vizela



Conventos e mosteiros trazem **doces** e **licores**

A Sala do Capítulo volta, durante a Mostra dos Doces & Licores Conventuais, a ser ocupada pelas ordens religiosas. Há três estreias entre os convidados cistercienses

Era na Sala do Capítulo que os monges de Cister reuniam, diariamente, para decidir sobre todas questões relevantes quanto à vida em comunidade. Vários séculos depois, é na Sala do Capítulo que os visitantes da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais poderão degustar as iguarias confeccionadas em mosteiros cistercienses (de Portugal, França, Espanha

e Brasil), naquela que é a maior presença de sempre de produtos cistercienses, e de outras ordens religiosas.

Pela primeira vez, a comunidade monástica feminina do Mosteiro Trapista Santa Maria Mãe da Igreja, de Palaçoulo, no concelho de Miranda do Douro, vai participar no certame. Oriundas de Itália, Itália, do Mosteiro Trapista de Nossa Senhora de São José, em Vitorchiano, perto de Roma, as monjas trapistas stercienses confeccionam diversas iguarias, destacando-se os rabiscos, os torrõzinhos, as amêndoas (torradas, pimentinhas, vestidas), as amareti, o pãozinho do peregrino, o torrone tenro e as trancinhas.

Também, pela primeira vez, chega o

Mosteiro Cisterciense de Boa Vista, do Brasil. Esta comunidade pertence à Ordem Cisterciense da Estrita Observância, mais conhecida como Ordem Trapista. A partir do século VI, este movimento monástico, que seguia a Regra de São Bento, evangelizou e promoveu o desenvolvimento de toda a Europa. Entre os chocolates artesanais (amaretto, leite, meio amargo, menta e rum) e as geleias (doce de goiaba, doce de laranja, doce de laranja com batata doce, doce de laranja com mamão, doce de leite, doce de mamão com coco, doce de mirtilo e doce de pêsgo), o difícil será escolher.

Destaque ainda para o Monasterio Cisterciense de Nuestra Señora de Alconada, região de Castela e Leão, Espanha, que também marcará presença, pela primeira vez, na Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais de Alcobaça.

De regresso a Alcobaça, estarão as monjas cistercienses de Rio Caldo, de



São Bento da Porta Aberta, uma pequena comunidade monástica, e única em Portugal. As três monjas vivem do trabalho que desenvolvem na clausura do mosteiro, que compreende compotas, marmelada, biscoitos, frutos secos torrados, pasta de fruta, chás, mel, licores e até casquinhas de bebé em crochê. Muitos

desses produtos poderão ser adquiridos durante os quatro dias da Mostra.

Do Mosteiro do Santíssimo Sacramento do Louriçal, de Pombal, chegam as irmãs Clarissas e as suas compotas e biscoitos. Do Mosteiro de Bande, em Paços de Ferreira, veem as monjas carmelitas descalças da Ordem da Virgem Maria do Monte Carmelo e as suas bolachas. E do Mosteiro de São Bento de Singeverga, em Santo Tirso, os já conhecidos monges beneditinos com o único licor, em Portugal, genuinamente monástico: o vasto premiado licor Singeverga.

15

Cabazes de Frutas, Verduras e Ervas Aromáticas.

Mercearias várias, frutos secos e desidratados, leguminosas e cereais incríveis.



Encomendas

Site: my.donahorta.pt
 Telefone: 917 92 45 20 ou 913 70 58 56



O mundo encantado dos **doces conventuais**

A doçaria conventual é uma das imagens de marca de Alcobaça, mas há vários manjares, normalmente de cor amarela, que vão “recheiar” as salas do Mosteiro durante os dias 17 e 19 de novembro

Alcobaça vai voltar a engalanar-se para acolher a Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais, um momento alto da doçaria que ao longo de todo o ano se pode provar nas casas com tradi-

ção histórica, graças à herança culinária que os monges de Cister e as monjas de Coz deixaram. É num dos mais belos monumentos portugueses – o Mosteiro de Santa Maria de Alcobaça – que decorre uma das Mostras de Doces e Licores Conventuais mais cobiçadas e mais visitadas do País. É no monumento, eleito pela Unesco Património da Humanidade e uma das 7 Maravilhas de Portugal, que poderá degustar o melhor receituário conventual que anualmente é colocado ao dispor dos visitantes.

Falar em doces e em Alcobaça é falar em cornucópias. Assentes numa receita

conventual de apuramento exemplar, são os doces mais apreciados e, porventura até, mais emblemáticos do concelho de Alcobaça.

Mas há mais: como não deliciar-se com as Delícias de Frei João, com o Pudim de Ovos dos frades do Convento de Alcobaça, com as Queijadas do Bário, com as Gradinhas de Alcobaça, com os Tachinhos à Dom Abade, com o Pão de Ló de Alfeizerão, ou com o Licor de Ginja de Alcobaça? Estas iguarias são, no fundo, algumas das “estrelas” de um cardápio que, pode dizer-se, é de “comer e chorar por mais”.

Destacam-se ainda outras iguarias de Portugal, como os Pastéis de Santa Clara (Coimbra), Brisas do Liz (Leiria), Licor de Ginja (Alcobaça), Pão-de-Ló de Coz (Alcobaça), Licor de Singeverga (Roriz – Santo Tirso), D. Rodrigo (Portimão), Pão de Rala (Alentejo), Trouxas do Mondego (Tentúgal), Pudim Abade de Priscos (Braga) e os Ovos Moles (Aveiro).



Já passou mais de uma década desde que a Mostra Internacional de Doces & Licores decorre no interior do Mosteiro E foi precisamente dentro do monumento que a Mostra atingiu níveis de qualidade e popularidade que conquistou o público nacional. Até 2006, a Mostra de Doces & Licores

Conventuais (como era então denominada) decorreu em tendas em frente ao Mosteiro e na zona histórica. Em 2003 e 2004, o certame teve lugar, também numa tenda, mas num espaço em frente aos Paços do Concelho. Em 2004 a Mostra passa de três para quatro dias. Foi no ano seguinte à deslocação para o interior do Mosteiro que a Mostra ganhou o estatuto de “internacional”, um desejo antigo da autarquia mas só alcançado em 2007, após o convite a expositores espanhóis e franceses. Também nesse ano as entradas passaram a ser pagas, com os preços que ainda hoje se mantêm.

17



MEAT

HAMBURGUERIA, PREGARIA E C^{NHIA}

☎ 968 447 189

📍 Rua Frei António Brandão n.º 49, 2460-047 Alcobaça

Terça a quinta-feira: 12h00 às 14h30 e 18h30 às 22h00
Sexta-feira a sábado: 12h00 às 14h30 e 18h30 às 22h30

Licores de renome para acompanhar os doces

Para uma experiência perfeita na Mostra, a receita é juntar um doce conventual (claro) a um belo licor e fazer um brinde às nossas iguarias

A Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais de Alcobaça é uma experiência que, certamente, milhares de pessoas repetem sempre que podem, mas para a experiência ser perfeita é (mesmo) aliar o belo do doce a um licorzinho. E são precisamente os licores que, além dos doces, fazem as delícias dos milhares que se deslocam durante os dias do certame até ao Mosteiro de Alcobaça.

Para começar esta viagem pelos licores é imperativo começar pela tão afamada ginja de Alcobaça. Um dos clássicos, já sabe, é o licor de ginja de

Alcobaça. A Ginja M.S.R. de Alcobaça é um ícone da região e tem fãs um pouco por todo o mundo. Também a Abadia de Alcobaça, a Ginjinha D'Alcobaça e a Drinks & Flavours marcam presença no certame.

Mas de fora também chegam (ou melhor: regressam) outros de renome. Falamos, pois, do famoso licor do Mosteiro de Singeverga, de Santo Tirso, que tem a particularidade de ser o único licor monástico português, feito a partir da destilação de especiarias e ervas aromáticas.

Sabia que este licor recebeu o 1.º prémio do concurso de melhor licor conventual em 2013, 2015, 2017, 2018 e 2019? Que foi distinguido com o 2.º prémio em 2016? E que apenas em 2014 não foi reconhecido (tendo o 1.º prémio na referida edição ter sido entregue ao Licor de Ginja MSR)? Pois é, se os "títulos" têm sido constantes, é porque, certamente, deverá ser uma das paragens obriga-

18



GARRAFEIRA DO ANO

Prémios "Os Melhores do Ano 2020" pela Revista de Vinhos

"O vinho é para nós sinónimo de momentos bem passados à mesa em convívio com amigos."

Da oferta mais simples às embalagens mais sofisticadas, encontrará uma grande variedade de produtos para oferecer neste Natal.

www.acasagarrafeira.pt
Rua Dom Maur Cocheril n.º25 Alcobaça



tórias quando percorrer o certame que decorre entre hoje e o próximo domingo, no Mosteiro de Alcobaça.

Se a preferência até for por cervejas em vez dos licores, não deixe de provar a cerveja belga dos monges de Herkenrode, que chegam da Abadia de Herkenrode, da Bélgica.

É numa das salas do Claustro do Rachadouro, cedida pelo grupo Visabeira, que os licores vão estar “instalados”,

à exceção dos licores produzidos pelas ordens religiosas, que estarão presentes na Sala do Capítulo, pela primeira vez,

São várias as opções para fazer deste certame um verdadeiro momento de “pecado” ao nível da quantidade de açúcares ingerida e de álcool consumido, em ambas as situações com moderação, claro. Mas como já é tradição, ninguém leva a mal se aproveitar para se exceder (um bocadinho). Bom certame!

19



ARMAZÉNS S. SILVESTRE

Comércio de Materiais de Construção, Lda.

**azulejos • sanitários • betoneiras • aquecimento
hidromassagem • ferragens • aspiração central**



Estrada Nacional N.º 8 2460-601 Aljubarrota
E-mail: geral.ass@hotmail.com | Tel: 262 508 643 ou 262 508 095

Claustro do Rachadouro recebe **show cookings**



Pela primeira vez, os visitantes vão poder ver e aprender com quem sabe confeccionar verdadeiras iguarias conventuais. É no Claustro do Rachadouro que vão decorrer os show cookings

Todos os dias, entre 17 e 19 de novembro, haverá motivos para ir ao Mosteiro. Se é daqueles(as) que também gosta de aprender como se faz, saiba que vão momentos de showcooking, que vão decorrer no Claustro do Rachadouro.

A iniciativa, que se realiza pela primeira vez no âmbito da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, arranca

no primeiro dia, às 18:30 horas. A mesa redonda sobre “Doçaria Conventual e Nutrição” vai juntar Conceição Calhau, professora Catedrática na NOVA Medical School e subdiretora para a Extensão à Comunidade; o chef Nelson Félix, professor, consultor e investigador, detentor de vasta experiência, saber e criatividade nas artes da doçaria; e João Ribeiro, natural da Martingança, médico, participou no Masterchef e tem um grande conhecimento da gastronomia portuguesa. A conversa será moderada pelo chef Ricardo Raimundo, beneditense apreciador e embaixador dos produtos locais e regionais, de que é um divulgador incansável, e João Ribeiro.

No dia seguinte, às 11 horas, será Ana

Branco, especialista em Doçaria Conventual do Restaurante António Padeiro, a mostrar como se faz trouxas e fios de ovos. Pelas 18 horas, no mesmo dia, caberá a Fernando Correia, formador Chef de pastelaria na Escola de Hotelaria do Oeste, explicar como se faz a palha de Abrantes e macarrons Palha de Abrantes. Às 20 horas, destaque para o momento com Paula Alves, especialista em Doçaria Conventual - Pastelaria Alcôa.

No dia 19 de novembro, às 11 horas, será Graça Ferreira, especialista em Doçaria Conventual - Casinha dos Montes, a fazer, passo a passo, o Pudim dos Frades do Mosteiro de Alcobaça.

Pelas 15 horas, é Madalena Lordelo que vai “Desmistificar o Ovo”. Madalena Lordelo é professora no Instituto Supe-

rior de Agronomia. Tem-se notabilizado pela investigação de ingredientes alimentares alternativos mais sustentáveis. Às 18 horas, Miguel Oliveira explica como se faz o Pudim Rei e Pudim do Mar-quês. E às 20 horas, Ricardo Raimundo convida Virgílio Gomes para debater “A Importância da Doçaria Conventual”.

No último dia do certame, às 11 horas, Catarina Saraiva, especialista em Doçaria Conventual, em representação do Atelier do Doce, vai fazer Cornucópias. Pelas 15 horas, João Ribeiro e Ricardo Raimundo vão fazer o duelo do Arroz Doce (as receitas constam na revista). Para terminar, às 18 horas, o chef de cozinha da Federação Portuguesa de Futebol, Flávio Silva, desvenda os segredos de um Pão de Ló.

21

VENHA VISITAR O
NOSSO
SHOWROOM



EDGAR ALEXANDRE

Soluções de Aquecimento

TEMOS A SOLUÇÃO PARA SI

- LIMPEZAS DE CHAMINÉ
- MANUTENÇÃO
- SALAMANDRAS
- ENERGIA SOLAR
- RECUPERADORES
- AQUECIMENTO CENTRAL

SEG. A SAB.
DAS 9H ÀS 19H
ESTRADA NACIONAL 8,
KM 105.4 CASAL PARDO

Mais detalhes em
www.lareirasedgaralexandre.com

Doces, licores e compotas para “conquistar” o júri



Os melhores doces, licores e compotas são distinguidos durante o evento. Os vencedores são conhecidos no primeiro dia da Mostra

A 24.ª Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais vão contar, uma vez mais, com os tradicionais concursos que distinguem os melhores dos melhores nas categorias do melhor doce, da melhor compota e do melhor licor. Para isso, o júri vai reunir no primeiro dia do evento, após degustar os produtos. Os resultados são conhecidos no final da tarde.

Cada categoria terá direito a uma

equipa de jurados diferentes. A chef Odete Silva (responsável pela cozinha do restaurante “Super Chef” no Saldanha, em Lisboa), o chef beneditense Ricardo Raimundo (formador na Escola de Hotelaria de Fátima e proprietário do espaço Atelier do Chef Ricardo), o jornalista Amílcar Malhó (que se dedica aos setores da gastronomia e vinhos desde 2001), o chef Nelson Félix (professor, consultor e investigador nas artes da doçaria), a professora Carmen Soares (docente na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra), e o médico martingancense João Ribeiro (participante no Master Chef Portugal) vão ser os responsáveis por escolher o melhor doce conventual desta edição.

Já o melhor licor vai resultar das preferências dos engenheiros André Te-

odoro (Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa), Jorge Ferreira de Sampaio (presidente da Associação da Rota dos Vinhos Portugueses) e José Gomes Pereira (administrador da Quinta dos Capuchos), bem como de Gonçalo Carreira (produtor da Adega Cooperativa de Alcobaça) e do chef Carlos Silva (professor da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister).

Todos os anos são distinguidos os melhores produtos apresentados em cada edição do evento. No ano de estreia no concurso, a Cornucópia da Pastelaria Alcôa arrecadou o 1.º prémio de melhor doce conventual, sendo que o Pão-de-Ló de Alfeizerão, da Flôr de Liz, e o Pecado do Céu, do restaurante António Padeiro, receberam uma

menção honrosa. O Licor de Singeverga - do Mosteiro de Singeverga venceu na categoria dos licores.

No ano seguinte, o Licor de Ginja MSR - David Pinto & CIA, Lda., foi reconhecido no setor, enquanto o Céu da Boca, da Padaria do Marquês, foi considerado o melhor doce conventual. O Pudim Frades do Mosteiro de Alcobaça, da Casa dos Doces Conventuais, e o Doce do Paraíso, do restaurante António Padeiro, obtiveram menções honrosas, ao passo que o Pudim de São Bernardo, da Pastelaria Alcôa, recebeu um prémio especial do júri.

Em 2015, os concursos ligados ao certame foram alargados com as categorias de melhor compota conventual e prémio inovação conventual. A Compota de

23

CONHEÇA O NOVO ESPAÇO

CASAL DO AMARO - ALFEIZERÃO

LOJA
ESPAÇO
CAFÉ
CAKE
DESIGN

EVENTOS CABAZES
VISITAS NATAL

Atelier do Doce

24^a

MOSTRA INTERNACIONAL

*doces & licores
conventuais*

MOSTEIRO DE ALCOBAÇA
17 A 20 DE NOVEMBRO



www.atelierdodoce.pt



ALCOBAÇA

Do lugar do Amor

Uva Americana, das Monjas Cistercienses, e o Pudim de Maçã de Alcobaça, da Epadrc venceram nas duas categorias, respetivamente. Nesta última, foram também distinguidos com menções honrosas a Cornucópia de Maçã de Alcobaça, também da Epadrc, e a Brisa do Bosque, da Padaria Marquês. Nesse ano, o Licor de Singeverga voltou a destacar-se, sendo que o melhor doce conventual distinguido foram os Queijinhos do Céu, da Pastelaria Alcôa. A Nevada, da Pastelaria O Mosteiro, e a Castanha D'Ovo, da Casa dos Doces Conventuais, mereceram uma menção honrosa.

Em 2016, a Ginjinha de Alcobaça, da Licores A. Gerardo, Lda, venceu o concurso de melhor licor conventual, enquanto o Licor de Singeverga, do Mosteiro de Singeverga (Santo Tirso), e o Licor de Ginja, da Rosmaninho Limão, foram 2.º e 3.º, respetivamente. O Torrão Real, da Pastelaria Alcôa, foi eleito o melhor doce conventual, enquanto o Pão de Ló de Ovar, da Flôr de Liz, e os Torrões da Abadia, da Padaria do Marquês (Leiria) foram também enaltecidos. A Compota de Ameixa com Chocolate Preto, das Monjas Cistercienses de Rio Caldo (Terra do Bouro) e o Pudim de Ginja de Alcobaça M.S.R David Pinto, da Epadrc, arrecadaram os prémios de melhor compota e inovação conventual, respetivamente.

Há cinco anos, o Licor de Singeverga foi eleito o melhor, a passo que o Licor de Ginja, da Cisterdoce, Lda, (Alcobaça) e o Licor de Ginja Abbatiale, da MLC Licores Conventuais, Lda, ficaram em 2.º e 3.º lugares, respetivamente. No mesmo ano, a Coroa da Abadessa, da Pastelaria

Alcôa estreou-se a vencer o melhor doce conventual, superando a concorrência do Bolo de São Bernardo, da Epadrc, e as Nevadas, da Pastelaria O Mosteiro (Lorvão). A Geleia de Maçã, Laranjas e Fisalis, do Mosteiro do Santíssimo Sacramento do Louriçal, foi considerada a melhor compota, seguindo-se o Doce de Pera Rocha do Oeste com Vinho do Porto, da Cisterdoce, Lda.

Em 2018, o Licor de Singeverga 30% Vol., do Mosteiro de Singeverga, amealhou novo 1.º Prémio na categoria, com o Licor de Framboesa, da Licores Abbatiale (Alcobaça) a merecer uma menção honrosa.

Nesse ano, não houve 1.º Prémio na categoria dos doces, tendo sido reconhecidas com menções honrosas três produtos: O Amor Meu, do Atelier do Doce (Alfeizerão), a Barriga de Freira, da Pastelaria Alcôa, e o Pão de Ló de Ovar. A compota de Figo com Vinho do Porto, das Monjas Cistercienses, foi eleita a melhor compota.

Na última edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais em pleno Mosteiro de Alcobaça, realizada em 2019, a Delícia do Convento, da Pastelaria Alcôa, fez mesmo a delícia do júri e arrecadou o 1.º Prémio. As Trouxas de Ovos e as Gemas Reais, ambas da Casa dos Doces Conventuais, assim como O Segredo de São Bernardo, do Atelier do Doce, alcançaram uma menção honrosa.

A Compota de Mirtilo, das Monjas Cistercienses, e o Licor de Singeverga (uma vez mais) arrecadaram os prémios de melhor compota e licor conventual.

Quem se seguirá no melhor doce, melhor licor e melhor compota?

www.epadrc.pt

Foca-te no amanhã

Investe no teu futuro



Áreas de formação:

Agricultura | Silvicultura

Restauração | Hotelaria

Tecnologia | Social

Cursos CEF

Equivalência ao 9º ano
Dupla certificação nível II

Cursos Profissionais

Equivalência ao 12º ano
Dupla certificação nível IV

cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



vê aqui os nossos cursos



Voltar ao berço motivados pelos **doçes e licores**

Todos os anos há quem visite (ou regresse) a **Alcobaça por causa da Mostra Internacional de Doçes & Licores Conventuais**

É tradição e é para se manter. Celeste e Victor da Costa estão emigrados, há várias décadas, na cidade francesa de Blois. Porém, todos os anos regressam “religiosamente” à terra de origem (Évora de Alcobaça) para se deliciarem na Mostra Internacional dos Doçes & Licores Conventuais de Alcobaça.

A 24.ª edição do certame arranca esta

quinta-feira e, como é óbvio, o casal, de 66 e 69 anos, já está em “solo” alcobacense para não perder pitada. “Somos verdadeiros fãs dos doçes e licores e agendamos sempre as nossas vindas a Portugal para a altura do evento”, começa por dizer Celeste da Costa ao REGIÃO DE CISTER, afirmando que também escolhe esta data devido à apanha da azeitona.

Nascida e criada no Areiro, em Évora de Alcobaça, conta que no plano de férias que traçam, o certame é ponto de paragem obrigatório. “Além de termos curiosidade em saborear os produtos em exposição, aproveitamos sempre a Mostra para rever amigos e familiares”, nota. “O evento que é, e no sítio onde é, é ainda mais bonito”,

disse também, referindo-se ao facto de a Mostra se realizar no Mosteiro.

Sobre as edições anteriores, não tem memórias específicas, exceto as enchentes que marcam cada edição. “É engraçado ver a quantidade de culturas diferentes que se juntam num único espaço”, confessa, recordando a multiplicidade de estrangeiros que se deslocam a Alcobaça de propósito para a Mostra.

Victor da Costa também já se confessa fã da Mostra. E, assume em tom de brincadeira, que “peca” muitas vezes por querer provar “quase todos os doces e licores” que lhe surgem à frente dos olhos. “É difícil resistir à variedade e à qualidade dos produtos”, afirma, sublinhando que é um “dos eventos mais bonitos” que se realizam na cidade. “Toda a conjuntura, o facto de ser nos meses mais frios, em que anoitece mais cedo, tornam a Mostra ainda melhor. É aconchegante”, atira o reformado.

Relativamente às iguarias da Mostra, que ano após ano se vão mantendo, Celeste afirma que as cornucópias são são a sua perdição, gosto corroborado pelo marido, que faz questão de acompanhar um doce com um belo licor. São milhares as pessoas que se deslocam todos os anos

até ao Mosteiro de Alcobaça para visitarem o certame na expectativa de provar novos sabores e recordar o “sabor” dos mais tradicionais. Celeste e Victor da Costa, como aliás já é regra, há vários anos, vão fazer parte do grupo daqueles que vêm de fora da região.

Sobre o evento, o casal de emigrantes nota que este “é uma imagem de marca da cidade, mas também por todo o País e até por França”, onde os próprios fazem questão de dar a conhecer um pouco a tradição. “Sendo nós representantes da nossa terra lá fora, também nos cabe a nós ter esse papel de divulgadores de tudo o que de bom temos nas nossas cidades de origem”, afiança Celeste da Costa, mãe de quatro filhos a quem, de resto, já passou o “bichinho” de vir a Alcobaça durante o evento. Além da envolvimento, “acaba por ser um sítio onde estamos quase sempre em família”, aponta Victor, que espera ver no Mosteiro de Alcobaça “velhos amigos”.

Este caso é representativo da identidade cultural que o evento representa não só para a cidade, como também para os que tão bem a conhecem, mas que a vida não lhe permitiu por cá continuar. Mas quando se trata de doces e licores conventuais... todos os caminhos vão dar a Alcobaça.

27

VALE
OFERTA
25%

de desconto em tratamentos
e massagens do menu de
SPA mediante apresentação
deste vale.

Oferta válida até 31 de janeiro de 2023.

Co-financiamento
mais
CENTRO
Programa Operacional Regional do Centro

QUADRO
DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL

UNÃO EUROPEIA
Plano Europeu
de Desenvolvimento Regional

ALCOBAÇA · www.realabadiahotel.pt
geral@realabadiahotel.pt · Telf. +351 915 827 012
facebook.com/realabadiahotel · instagram.com/realabadiahotel

 **REAL
ABADIA**
COMPLEXO & SPA HOTEL
★★★★
IMAGINE. APAIXONE-SE.

Epadrc valoriza ensino profissional na Mostra



A presença da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister na Mostra contribui, de forma decisiva, não só para a valorização do trabalho realizado ao longo do ano, como também para a valorização do património cultural do território

O ensino profissional tem uma tremenda relevância na formação dos jovens, sendo que, nesse sentido, a participação da Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Cister (Epadrc)

assenta que nem uma luva na dinâmica da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais.

Ao REGIÃO DE CISTER, a diretora da Epadrc salienta a importância desta presença, não só para os alunos, como também para a própria escola. “O facto de a Epadrc estar presente na Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais é extremamente importante. Temos, na escola, cursos na área da restauração e, dessa forma, podemos, no evento, passar a mensagem do que fazemos no que à formação dos nossos alunos diz respeito”, afirma Paula Malojo.

Ainda de acordo com a responsável pelo referido estabelecimento de ensino

profissional, é também de salientar o chamado espírito de missão que esta parceria envolve. Tudo porque, sublinhe-se, estamos na presença de uma instituição de nomeada do concelho, bem como um evento de referência nacional e internacional. “Temos as nossas responsabilidades perante toda a comunidade e, nesse sentido, devemos fazer sempre o que estiver ao nosso alcance para valorizar o nosso património alimentar e gastronómico”, acrescentou Paula Malojo, numa clara junção da importância da Epadrc no seio da população de Alcobaça... e não só. Até porque, todo o trabalho realizado pela escola durante ao longo de cada ano letivo tem também dimensões além-fronteiras.

Recorde-se que a Epadrc, na sua vasta oferta formativa, contempla dois cursos

cujo trabalho desenvolvido se integra, na perfeição, nas dinâmicas deste certame: curso técnico de cozinha/pastelaria e curso técnico de restaurante/bar.

Os alunos da Epadrc vão estar numa das salas do Claustro do Rachadouro, partilhando o espaço com a cafetaria da Paróquia de Alcobaça.

Sem esquecer os prémios que a escola profissional já “colecciona” na Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais.

Os alunos da Epadrc vão poder dar (mais) uma prova das suas competências, reforçando, assim, a qualidade formativa de que dispõem. E, também para eles, a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais é mais uma (doce) oportunidade para alargarem os seus horizontes profissionais...

29



CLÍNICA DE MEDICINA DENTÁRIA DE ALCOBAÇA

Dra. Joana Machado e Dr. Alexis de Oliveira

Implantes Dentários
Reabilitação Oral Fixa
Ortodontia
Odontopediatria
Estética Dentária
Prótese Fixa e Removível



Dentes fixos
(All-On-4)



Aparelho invisível
(Suresmile)

Avenida dos Combatentes n.º 27 1.ºB 2460-039 Alcobaça

917 372 429 | 262 597 595

cmdalcobaca@hotmail.com

Música para alegrar (ainda mais) a Mostra



Para saborear e degustar um bom doce ou um licor, nada melhor do que acompanhado por atuações. Música, maestro!

Para se deliciar com os doces e compotas conventuais, ao mesmo tempo que prova um licorzinho conventual, nada melhor do que ter animação musical para alegrar os quatro dias da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais. É, por isso, que a organização aposta num programa musical vasto, em que as atuações vão ter

lugar no Claustro do Rachadouro, numa das salas onde está instalado o hotel de luxo. Há vários espetáculos agendados e para assistir não precisa de pagar mais por isso, nem reservar lugar.

Sem que a edição presencial da Mostra se tenha realizado nos últimos dois anos, o Mosteiro de Alcobaça volta a engalanar-se para receber, novamente, milhares de visitantes, sem que a música, que tão bem caracteriza o concelho, seja esquecida.

O espetáculo de percussão, da autoria da Academia de Música de Alcobaça, está agendado para as 16 horas desta quinta-feira. Este momento acompanhará os primeiros “passos” da 24.^a

edição do evento, que será inaugurado pelas 15 horas. No mesmo dia, mas à noite, pelas 21:30 horas, é a vez da Rock School, também da Academia de Música de Alcobaça, subir a palco e brindar os visitantes com bons momentos.

Já para amanhã, sexta-feira, está apenas agendada uma atuação para a Mostra: a atuação da Orquestra Ligeira Juvenil da Junta de Freguesia do Bário está marcada para as 11 horas. Se não conhece, esta é, por certo, uma boa oportunidade para conhecer e, quem sabe, também dar a conhecer os seus.

A maior programação a nível musical para a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais está agendada para sábado e domingo. No sábado, pelas 16 horas, sobe a palco a Sociedade Filarmónica Vestiariense “Monsenhor José Cacella”, seguindo-se, às 18 horas, a atuação da Sociedade Filarmónica Maiorguense. Pelas 21:30 horas, o último espetáculo musical do dia vai estar a cargo da Sociedade Filarmónica Turquelense.

Já no domingo, último dia do certame, a Sociedade Filarmónica Recreativa Pataiense vai proporcionar um novo momento musical no Claustro do Ra-

chadouro, a partir das 16 horas, sendo que a Orquestra Ligeira da Cela será o grupo responsável pela última atuação da 24.ª Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais.

Nesta edição do evento, e à semelhança do que já havia acontecido na Feira de São Bernardo, os grupos musicais do concelho vão ser os animadores do evento, cabendo-lhes a tarefa de, com o seu repertório, alegrar ainda mais um evento que se quer de muita alegria.

Se é um dos milhares de visitantes da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais de Alcobaça, aproveite o cartaz musical e aprecie o que de melhor se faz no concelho na área musical, dentro do Mosteiro. Não se esqueça que, lá fora, poderá ainda assistir ao espetáculo de multimédia, que vai “pintar” a fachada do Mosteiro.

Não só na doçarias e licores conventuais, como também na música, onde, por justo mérito, o concelho de Alcobaça também tem dado muitas “cartas”. Até porque “quem passa por Alcobaça não passa sem lá voltar”.

Assim é na música, e (claro) também no evento mais doce da cidade e da região de Alcobaça.



*Já foi ao "Portas de Fora
Restaurante & Petiscos"?*

Venha experimentar as nossas especialidades
Reservas: **963 459 607 e 262 598 072**



JANTARES DE NATAL: MENUS ESPECIAIS PARA GRUPOS
Aberto todos os dias (exceto domingo à noite e segunda-feira) ♥ **ALCOBAÇA**

Há 11 **pastelarias** que têm lugar cativo há 24 anos



Desde a primeira edição da Mostra que as pastelarias têm aderido em massa ao certame. No entanto, o destaque maior vai para as 11 pastelarias que marcam presença desde o arranque do evento. E quatro são de Alcobaça...

O crescimento da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais tem atraído cada vez mais pastelarias a marcarem presença no certame. Mas se há mérito maior que deve ser atribuído é àquelas que desde a primeira edição têm lugar cativo.

A primeira edição da Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais, inaugurada pela então primeira dama, Maria José Rita, decorreu entre os dias 19 e 21 de novembro, em frente ao Mosteiro de Alcobaça. O REGIÃO DE CISTER dava conta de que era “praticamente impossível transitar no recinto” do evento e o trânsito “no Rossio ficou caótico”. “Mais de 1.500 pessoas passaram, por hora, no último dia da Feira. Números que superaram as expectativas”, lia-se na edição de 25 de novembro.

Mais de duas décadas depois, e para se perceber a dimensão que as pastelarias alcançam com a vinda anual à Mostra, basta olhar para o número das “casas” que... nunca falharam uma edição: 11.

Quatro delas são do concelho de Alcobaça: Atelier do Doce (então designada Pastelaria Saraiva), Casa do Pão de Ló de Alfeizerão, Casa dos Doces Conventuais e Pastelaria Alcôa.

A estas há também a juntar outras sete que também têm “bilhete de época”: Doces do Convento (Arouca), Ovos Moles de Aveiro (Aveiro), O Gigo (Braga), Pastelaria Clarinha (Guimarães), Pastelaria O Mosteiro (Lorvão), Paula Rosa - Doçaria Conventual Alentejana (Reguengos de Monsaraz, sendo que, antigamente, a representação era feita com a mãe, Dália Rosa, que tinha uma pastelaria em Alcácer do Sal e A Pousadinha (Tentúgal).

Tratam-se, de facto, de presenças assíduas, na Mostra Internacional de Doces & Licores de Alcobaça, contribuindo, todas

elas (sem esquecer, naturalmente, as restantes que também já passaram pelo certame ainda que sem a mesma regularidade), para uma iniciativa... deliciosa.

Nesta lista de participantes que nunca falharam uma edição do certame, destaque ainda para o Licor de Ginja MSR, também de Alcobaça. Ainda que noutra âmbito no que ao setor de atividade diz respeito, a verdade é que a empresa, de marca bem contemplada no mercado nacional e internacional, é outro dos casos de “fidelidade” à Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais. E, em bom rigor, o Licor de Ginja MSR é um dos bons exemplos de uma conjugação perfeita: quem consegue, numa ocasião destas, negar a junção perfeita de um doce e de uma ginjinha?

RESTAURANTE
ANTÓNIO PADEIRO
DESDE 1938

Num hino à tradição portuguesa, no Restaurante António Padeiro cozinha-se “para quem tem saudades da comida da mãe”. Um espaço acolhedor. Uma casa portuguesa. Com pão e vinho sobre a mesa. Quando entramos, recuamos no tempo. Os objetos que revestem as paredes guardam memórias de outrora. De onde tudo começou. Estávamos em 1938. O ano em que António Padeiro abriu o seu espaço, inicialmente como uma tasca. É hoje um dos restaurantes mais emblemáticos de Alcobaça. Fica em pleno coração da cidade, no número 27 da Rua Dom Maur Cocheril. Um refúgio bonito onde a tradição se saboreia sem pressa.



Visita ao Museu do vinho vale lição de **cutelaria**



E que tal uma visita ao Museu do Vinho? Está em exposição “Cutelaria: tradição e modernidade na arte da inovação do aço” até ao próximo dia 26 de fevereiro

Poderá aproveitar a 24.ª Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais para dar um passeio na cidade de Alcobaça e visitar alguns locais obrigatórios, como é o caso do Museu do Vinho. Por estes dias, tem o extra de poder ser um dos primeiros a visitar uma exposição

dedicada à cutelaria da região. Trata-se de uma exposição temática, itinerante, dedicada ao percurso histórico e inovativo da indústria da cutelaria produzida na região Oeste, com especial foco nas freguesias da Benedita, no concelho de Alcobaça, e de Santa Catarina, no concelho de Caldas da Rainha.

Tendo como ponto de partida, a memória precursora da referida indústria que se impõe hoje pela sua dimensão económica e social, a exposição “documenta e incorpora a expressão exímia de um setor que se forja na perseverança e inovação empresarial”, lê-se na apresentação do evento publicada nas redes sociais do município.

“Do legado das oficinas de navalhei-

ros à mestria das indústrias cuteleiras, potenciadas há sessenta anos, o cluster Santa Catarina-Benedita é presente-mente sinónimo de sucesso e de contemporaneidade” acrescenta.

Na exposição será dado enfoque ao percurso implementado pelas oito empresas integrantes da Associação de Cutelarias de Santa Catarina e Benedita, que tem contado com o apoio da Associação Empresarial da Região Oeste (AIRO): Ciol, Curel, Icel, Ivo, Jero, Lombo do Ferreiro e Nicul.

Com o objetivo de preservar a memória de um território, os seus cutileiros e estimular o crescimento do cluster, a AIRO assume a coordenação da associação de cutelarias desde 2018. O cluster distingue-se pela qualidade de um produto, mas

cuja ponte de conhecimento entre a tradição e modernidade se torna fundamental na constituição de valor económico para a região, além de, também, identitário.

As freguesias de Santa Catarina e da Benedita foram o berço de centenas de cutileiros que, durante décadas e gerações, desenvolveram a sua arte e permitiram o crescimento de diversas empresas. Hoje assumido como o principal cluster de cutelaria de Portugal e um dos cinco com maior relevância a nível mundial as cutelarias de Santa Catarina e Benedita lideram o setor em tecnologia e inovação.

A exposição, organizada pelas Cutelarias de Santa Catarina e Benedita, AIRO, Câmara de Alcobaça e Câmara de Caldas da Rainha, está aberta a toda a comunidade e a entrada é gratuita.

35



Largo da Portagem
COIMBRA

PASTÉIS DE SANTA CLARA

Uma das iguarias celebrizadas pelo Mosteiro das Clarissas de Coimbra

Considerado um doce rico, tem recheio à base de doce de ovos e amêndoa, sendo a massa de formulação muito simples obtida pela junção de farinha, manteiga e água morna para moldar. A massa é tendida fina, recheada com doce de ovos e amêndoa picada e cortada em meias luas. De seguida, são pincelados com gema de ovo e vão ao forno. No final são polvilhados com açúcar pilé. A simplicidade da massa do Pastel de Santa Clara bem como do seu aspeto exterior permite que o recheio rico e saboroso sobressaia até para os paladares mais exigentes.

Deixe-se surpreender com a Pastelaria Brioza de Coimbra!

  pastelariabrioza

 239 821 617 ou 961 222 328





Visabeira abre **hotel** no Mosteiro durante a Mostra

Hotel é inaugurada no dia 19 de novembro. O Presidente da República e o primeiro-ministro vão marcar presença...

Está revelada, finalmente, a data de abertura do Montebelo Mosteiro de Alcobaça Historic Hotel: dia 19 de novembro. A inauguração do hotel de luxo instalado no Claustro do Rachadouro acontece durante a Mostra Internacional de Doces & Licores Conventuais e vai contar com a presença de Marcelo Rebelo de Sousa, Presidente da República, António Costa, primeiro-ministro, e Filipe Jacinto Nyusi, presidente da

República de Moçambique, além de Fernando Campo Nunes, presidente do Conselho Geral e de Supervisão do Grupo Visabeira, bem como Nuno Terras Marques, presidente de Conselho de Administração Executivo do grupo.

“Vai ser um dia de excelência para esta linda terra chamada Alcobaça”, sublinhou o presidente da Câmara de Alcobaça, durante a conferência de imprensa do evento, que decorrerá entre os dias 17 e 20. Para Hermínio Rodrigues, “a cidade e o concelho de Alcobaça têm muito a ganhar com a abertura deste novo hotel, que será uma referência e que deixará todos os alcobacenses orgulhosos”. “Esta nova infraestrutura

não é para dar resposta ao concelho de Alcobaça, é uma infraestrutura para dar resposta a nível internacional”, considerou o chefe do executivo municipal.

Num projeto que rondou os 18 milhões de euros (a previsão era de 15 milhões) e que tem assinatura do arquiteto Souto de Moura, o hotel dispõe de 91 quartos e suítes, distribuídos pelo 1.º e 2.º piso do Mosteiro, abertos para o Claustro ou para a cidade. O empreendimento dispõe ainda de salas de reuniões com luz natural e de “arquitetura arrebatadora”, um salão de eventos onde se encontrava a antiga Biblioteca do Mosteiro, um restaurante gastronómico “de eleição”, spa e piscina interior. Em julho deste ano, a antiga biblioteca já tinha aberto as portas para receber o

primeiro evento no hotel: um concerto integrado no festival Cistermúsica.

Ao REGIÃO DE CISTER, Jorge Costa, administrador da Visabeira Turismo, já tinha destacado que a gastronomia, em especial a doçaria conventual, seria uma das apostas da Visabeira para o restaurante da unidade hoteleira. Também a louça e o cristal são elementos-chave na decoração do hotel de charme, tendo em conta a ligação do grupo à fábrica da Atlantis, na zona industrial do Casal da Areia.

O contrato de concessão, entre a Direção-Geral do Património Cultural e a Visabeira, válido por 50 anos, permitiu ao grupo económico construir uma unidade hoteleira no Claustro do Rachadouro, pagando ao Estado uma renda anual de 5 mil euros, mais IVA.

37

O MELHOR DO NATAL
ESTÁ NAS NOSSAS
PASTELARIAS

Brisanorte
PASTELARIA • PADARIA



Arroz doce D. Amélia



João Ribeiro
médico e participante
no Masterchef Portugal

Ingredientes:

150g Arroz Carolino Bom Sucesso
1500ml Leite gordo
450ml Água
2 Maçãs Granny Smith
2 Maçãs Golden
4 Maças Reineta
2 Maças Royal Gala (em lascas)
5 C. Sopa + 4 C. Chá de açúcar mascavado com stevia Sidul
80g Açúcar de maçã
80g Açúcar branco (opcional)
1 Estrela de anis
5 Paus de canela
4 Vagens de cardamomo
½ Vagem de baunilha
½ limão (casca)
2 cálices de licor de ginja de Alcobaça
Sal qb
Canela qb

Modo de preparação:

1. Ligue o forno a 180°C. Tire o caroço à Reineta, coloque num tabuleiro e no interior junte 1 c. chá de açúcar mascavado, 1 pau de canela e ½ cálice de ginja. Leve a assar.

2. Numa frigideira leve ao lume 5 c. sopa de açúcar mascavado. Deixe caramelize. Junte uma pitada de canela e ½

vagem de baunilha (apenas as sementes). Junte a Granny Smith aos cubinhos de deixe glacear dois a três minutos. Reserve.

3. Coza o arroz em água, sal, casca de limão, estrela de anis e pau de canela. Vá mexendo enquanto aquece o leite com as vagens de cardamomo abertas a meio.

4. Quando arroz tiver absorvido a água, comece a adicionar o leite, coado, aos poucos, mexendo e deixando absorver.

5. Junte o açúcar de maçã e o açúcar branco e envolva bem para não formar grumos. Junte a Golden ralada com a casca. Deixe ferver um pouco e reserve.

6. Com ajuda de uma colher, retire o interior das reinetas e processe (varina ou robot) num puré liso e sedoso.

7. Emprate: 1 c. sopa de Granny Smith, depois uma concha de arroz, lascas de Royal Gala e lágrimas de puré de Reineta. Polvilhe com canela. Servir frio.

Este prato nasceu do desafio de criar um arroz-doce que fosse uma homenagem a Alcobaça, usando a nossa maçã, uma vez que há cerca de um ano, num programa dedicado a Bragança, criei o arroz-doce de castanhas. Esta receita, em que incorporei quatro das sete maçãs de Alcobaça, procura ser uma receita cheia de sabor, saudável, com pouco açúcar adicionado e sustentável, usando quase toda a maçã e os seus subprodutos. Tudo ligado pelo calor das especiarias e pelo amor com que homenageio a minha mãe, que adorava arroz-doce e recentemente nos deixou. Espero que sintam tudo isto ao fazer e provar este arroz!

Arroz Doce de Alcobaça em Duas Texturas



Ricardo Raimundo
Chef

Ingredientes 4 pessoas:

250 ml de água

80 g de arroz carolino ou arboreo

4 Cascas de Limão

4 grs de sal grosso

1 lts de leite “Flor do Vale”

200 g de açúcar

4 gemas

Pau de Canela Ceilão para polvilhar

“ralar”

4 Folhas de Arroz

1lts de Óleo de Girassol ou Azeite para
fritar

Mistura de Açúcar, Canela e raspa de
limão

Modo de preparação:

1. Prepare e pese os ingredientes.

2. Num tacho coloque a água, a casca de limão e o sal e levar ao lume, colocar o arroz deixando ferver lentamente até que toda a água se tenha evaporado, mexendo sempre com colher de pau.

3. Colocar o leite a ferver com o açúcar e acrescentar até que o arroz esteja completamente cozido.

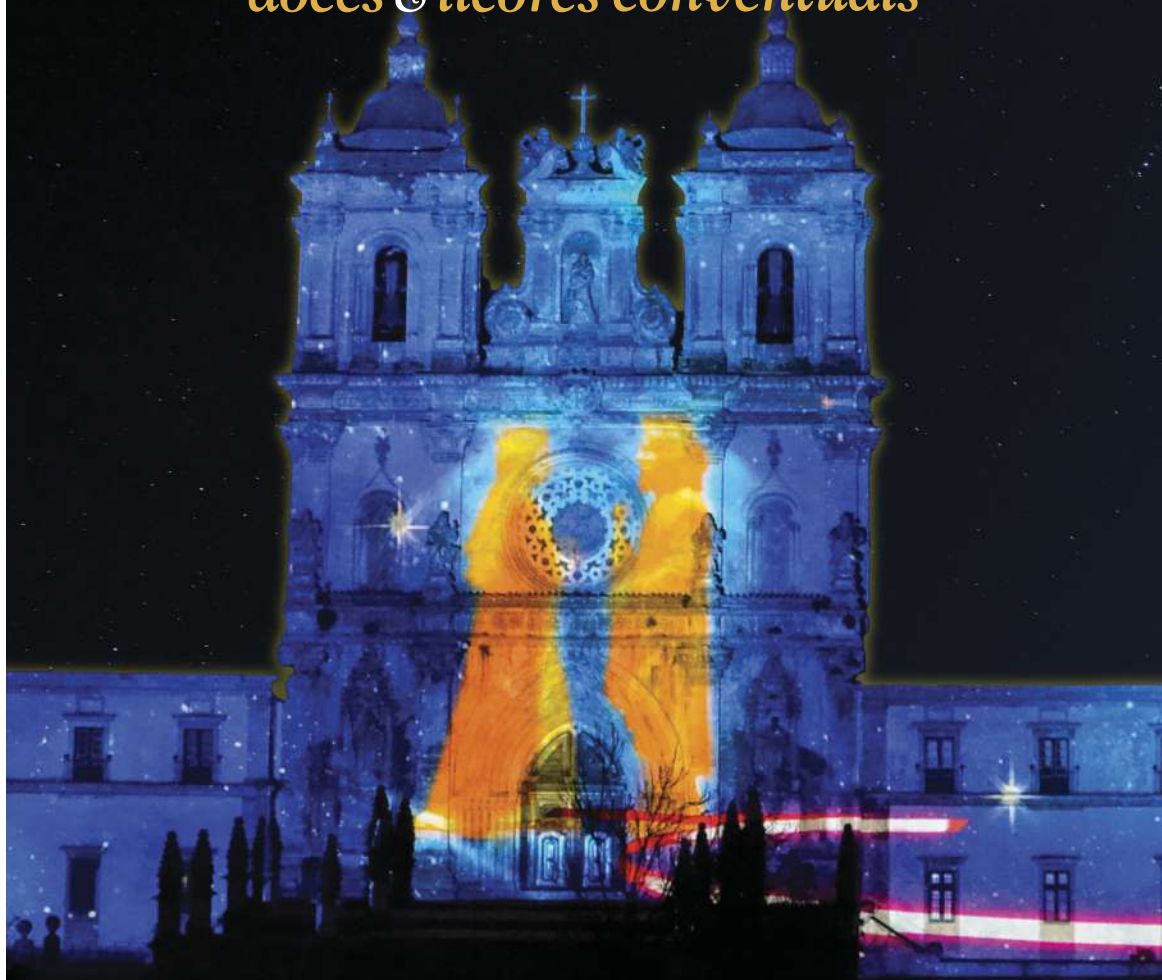
4. “Tempere” as gemas, fora do lume, com um pouco do creme do arroz, mexendo bem, volte a envolver ao preparado anterior e novamente ao lume até que as gemas cozam (sem deixar ferver).

5. Retire do lume e emprate a gosto. Deixar arrefecer completamente e servir polvilhado com a canela.

6. Frite em óleo as folhas de arroz alguns segundos e use as para empratar.

7. Pode passa-las na mistura como uma filhós.

24.^a MOSTRA INTERNACIONAL
doces & licores conventuais



— ESPETÁCULO VIDEO MAPPING **ocubo** —

ALCOBAÇA

Terra de Paixão

SESSÕES:

17 E 19 NOV: **18H, 19H, 20H, 21H E 22H**

18 E 20 NOV: **19H, 20H, 21H E 22H**

17 A 20
NOVEMBRO

FACHADA DO
MOSTEIRO DE
ALCOBAÇA

PROGRAMA COMPLETO EM
www.cm-alcobaca.pt



[municipiodealcobaca](https://municipiodealcobaca.docesconventuais.alcobaca)
docesconventuais.alcobaca

