

# VIANA DO CASTELO

**Princesa  
do Lima  
no trono  
do Turismo**

**É uma jóia do Minho  
Já foi cenário de novela  
É uma cidade sem paralelo  
Viana do Castelo  
Viana do Castelo**

**O Natário tem bolas lendárias  
(Isto dito assim é meio esquisito)  
Falemos dos gelados do Sr Lima  
O de chocolate é o nosso favorito  
(diz que o de melão também é muita bom)**

**Noiva, mordoma, lavradeira  
Vão carregadinhas de ouro  
Todos os anos em agosto  
As ruas são um tesouro  
Há meias luas, tortas e cabrito  
Família e amigos todos à mesa  
Há arroz de polvo  
Há rojões e lampreia à bordalesa**

**Se por acaso nunca lá foi  
Aqui fica o nosso apelo**

**É a cidade que bate forte,  
Viana do Castelo  
Viana do Castelo  
Viana!!  
Viana do Castelo!  
Viva Viana do Castelo!**

**"New York New York Viana do Castelo",  
Rádio Comercial, Abril de 2019**



# Viana é amor e... turismo!



O slogan "Viana é amor" pode ter um concorrente forte a anunciar-se: "Viana é turismo". A cidade e o concelho estão a crescer o dobro da região norte em termos turísticos e o objetivo passa por aproveitar o embalo para continuar a apostar na sua projeção nacional e internacional.

As perspetivas são otimistas e apontam para a continuação do crescimento com a construção de mais três unidades hoteleiras na cidade: uma no centro da

cidade para cerca de 40 quartos, outra de uma cadeia francesa para 80 quartos e um terceira a ser construída no parque da cidade com capacidade para 130 quartos e centro de congressos.

Entre 2013 e 2017 houve um aumento de quase 80% no total de dormidas em hotelaria, alojamento local, turismo em espaço rural e turismo de habitação em Viana do Castelo. A variação no norte do país foi de 70% e no país ficou-se pelos 45%. Com um aumento recorde

no número de turistas a visitar e dormir no concelho, Viana ficou em 6º lugar entre os 86 municípios do país com mais dormidas/hóspedes/proveitos de aposento. Em cinco anos, os pedidos de alojamento local, dentro da cidade e pelo concelho, passaram de três em 2013 para 94 em 2018.

O número de peregrinos no Caminho Português da Costa entre 2013 e 2018 foi o que registou o crescimento mais exponencial, com um aumento de

175% correspondente a 25 990 peregrinos em cinco anos. O número de passageiros do funicular de Santa Luzia é outro que atesta o crescimento turístico da cidade. Em 2013 registou 71 472 passageiros e em 2018 aumentou para 180 851, o que corresponde a um crescimento de 153%. E o navio Gil Eannes, em quatro anos (2014/2018) registou um aumento de 623% no número de visitantes que recebeu, passando de 12 565 para 90 835 visitas.

## Resultados de topo dão a Viana a "marca estrela"

A Bloom Consulting, uma consultora especializada que analisa e desenvolve estratégias e ferramentas de medição para destinos por todo o mundo, classificou Viana do Castelo como a "marca estrela" a nível nacional no seu ranking dos melhores municípios para Viver, Visitar e Investir. A marca atribuída a Viana do Castelo é uma designação dada aos "municípios que –apresentando resultados de topo – conseguem destacar-se nas diversas dimensões e regiões do país", sublinha a consultora, acrescentando que "esta distinção é atribuída aos municípios que conseguiram – através de excelentes resultados – destacar-se e alcançar posições importantes nas respetivas regiões ou dimensões".

Viana do Castelo foi, entre os 308 municípios, o que mais de destacou nacional e regionalmente no estudo que contempla cinco objetivos: atração de investimento, atração de turistas, atração de talento, aumento de proeminência e aumento de exportações. A medição é feita ao desempenho dos municípios no Investimento, Turismo e Talento, baseadas em dados estatísticos, procuras online e desempenho online, ou seja, os dados económicos referem-se a número de empresas, variação de empresas, percentagem de empresas e rácio empresa/habitante; os dados turísticos têm em conta o número de dormidas, o crescimento de dormidas, a taxa de ocupação hoteleira e no número de dormidas/habitante; os dados sociais tem por base a população, a taxa de

crescimento da população, a taxa de desemprego, o poder de compra, a taxa de criminalidade e os estabelecimentos de ensino superior/10 mil habitantes.

Desta forma, no que toca ao top 25 nacional, Viana do Castelo sobe cinco posições. O estudo diz mesmo: "Nesta edição do Bloom Consulting City Brand Ranking o grande destaque vai para Viana do Castelo". Dos 308, Viana sobe ao 21º lugar, irmanando com cidades como Lisboa, Porto, Braga, Aveiro, Viseu, entre outras. Nos rankings, destaque para o top 25 para visitar – novos destinos emergentes, onde a análise "traz ainda mais suspensas, mudanças de lugares e destinos emergentes".

O estudo mostra ainda o ranking regional, onde a Norte Viana também se

destaca com uma subida na posição que ocupa, sendo agora o sexto melhor município, depois do Porto, Braga, Gaia, Guimarães e Matosinhos. Oitenta municípios seguem-se depois no ranking da região norte.

A Bloom Consulting publica todos os anos este ranking sobre os 308 municípios portugueses, incidindo sobre a performance de marca destes mesmos nas áreas do turismo, negócios e talento com base em dados quantitativos estatísticos e digitais e, pela primeira vez em seis anos, mostra uma Viana do Castelo com uma dinâmica que não lhe era reconhecida antes, tendo mesmo o estudo serviço de arma de arremesso político pela posição noutros anos.

# José Maria Costa: "Viana do Castelo é uma cidade cada vez mais cosmopolita"

Entrevista: Idalina Casal

José Maria Costa, presidente da Câmara Municipal de Viana do Castelo, mostrou-se muito satisfeito com o crescimento turístico no concelho, vincando que a cidade está "cada vez mais cosmopolita" a receber turistas ao longo de todo o ano. Em entrevista, o edil vianense nota que também o Caminho Português da Costa tem sido fundamental nesta divulgação do concelho, mas salienta igualmente a importância do turismo de natureza, bem como dos "postais de visita" por todo o concelho. O autarca explicou, ainda, que está a ser feito um plano de internacionalização da marca turística Viana do Castelo e aposta sobretudo no património e nas tradições para trazer cada vez mais turistas.

**Semanário Alto Minho (SAM):** A crescer ao dobro da região norte, Viana do Castelo está preparada para esse "boom" turístico?

José Maria Costa (JMC): Viana do Castelo tem sabido aproveitar as oportunidades de crescimento que têm surgido. O Município investiu forte na reabilitação urbana, nos incentivos ao acolhimento empresarial, na dinamização de eventos desportivos nacionais e internacionais, bem como na promoção de atividades culturais para todos os gostos e idades. Assim sendo, foi com satisfação, mas alguma naturalidade, que assistimos ao crescimento turístico do concelho, em concordância com o crescimento do turismo na região Norte. Viana do Castelo registou um aumento de 79,93% nas dormidas na hotelaria, alojamento local, turismo no espaço rural e turis-

mo de habitação nos últimos cinco anos. O turismo crescente proporcionou um aumento para 223.866 dormidas no ano de 2017, face às 124.412 dormidas registadas no ano de 2013. Esta subida é ainda mais significativa face à variação, no mesmo período de cinco anos, que foi de 45,60% a nível nacional, face aos 70,74% registados na região Norte. Neste momento, o concelho é o sexto de 86 municípios do Norte com maior número de dormidas, hóspedes e proveitos. Temos cada vez mais organizações, empresas e associações interessadas em escolher o concelho para promoção de congressos, encontros, seminários, exposições, entre muito mais. O concelho tem acolhido um número crescente de eventos desportivos nacionais, europeus e até mundiais. Em termos de eventos desportivos, em 2018 o concelho recebeu 20 eventos regionais, 13 nacionais e 29 internacionais, num total de 62. Na agenda de 2019 estão já marcados 14 eventos regionais, 7 nacionais e 21 internacionais, num total de 42. Também o número de congressos é assinalável, com a cidade a receber 22 congressos entre 2017 e 2018, tendo já 12 congressos previstos para 2019. Viana do Castelo é uma cidade cada vez mais cosmopolita e que acolhe turistas ao longo de todo o ano. Para nós, este crescimento só pode ser motivo de gozijo.

**SAM -** Disse que Viana deixou de ter "época baixa". Contudo, no inverno, principalmente à noite, é difícil encontrar cafés ou bares abertos. O que tem faltado aos empresários de Viana para acompanharem a "pedalada" do crescimento turístico?

JMC - Esse é, de facto, um problema das cidades portuguesas que no inverno têm pouca oferta de animação à noite. Viana do Castelo não foge à regra. Aqui está uma excelente área para os promotores privados investirem em Viana do Castelo.

**SAM:** No início do ano, quando foram apresentados números do crescimento do turismo em Viana, anunciou a construção de mais três unidades hoteleiras na cidade. Qual é o ponto de situação desses projetos?

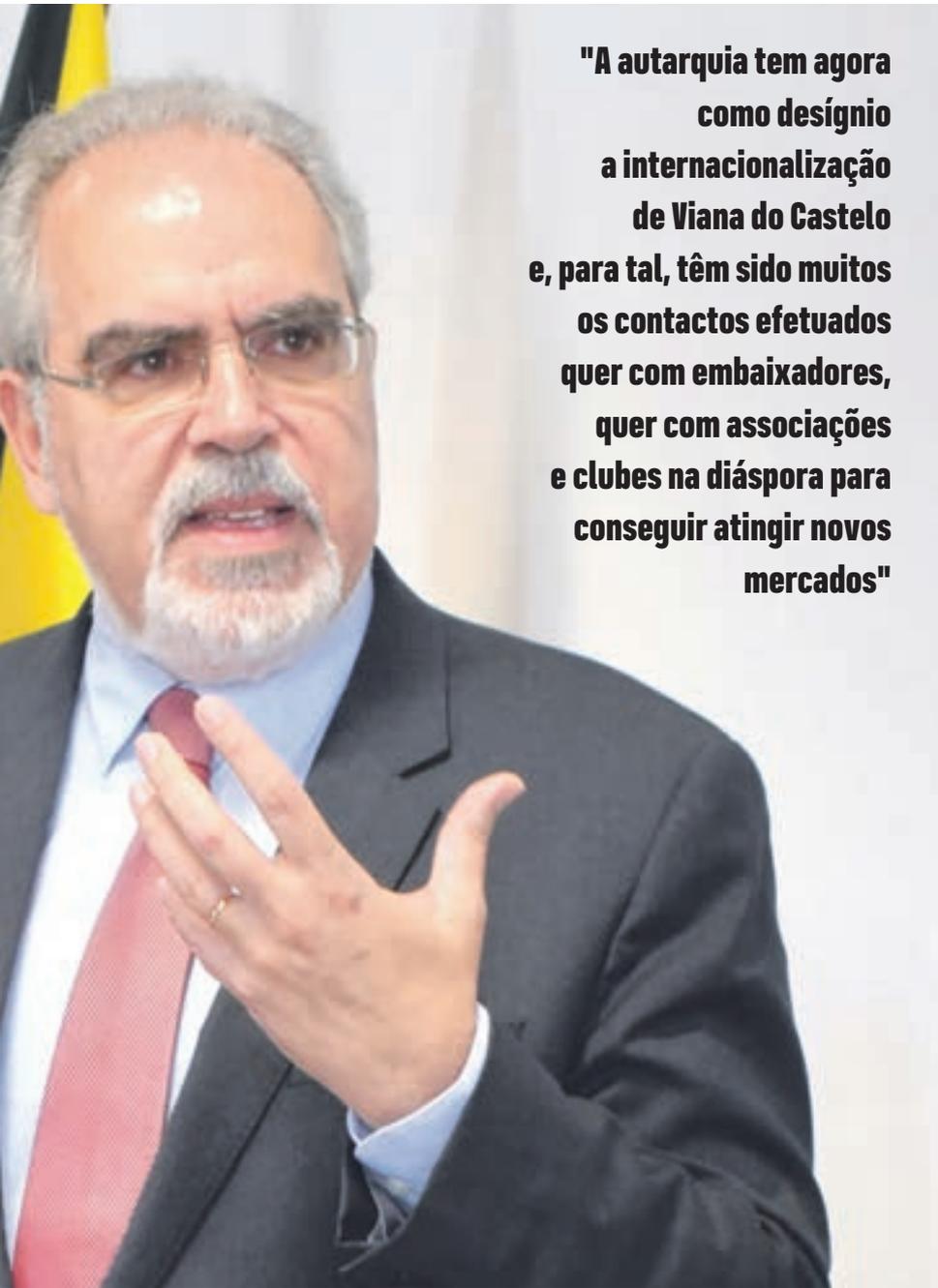
JMC - Há já alguns anos que vinha referindo a necessidade crescente de mais unidades hoteleiras na cidade. Os nossos hotéis têm-nos indicado que, muitas vezes, não conseguem dar resposta a todas as solicitações. Em diversos fins-de-semana, com a promoção de eventos variados, os hotéis da cidade e do concelho esgotam e os visitantes são obrigados a procurar alojamento em concelhos limítrofes. É, por isso, com agrado que anunciei, nos últimos meses, o surgimento de três novas unidades hoteleiras na cidade. Assim, o grupo Meliá Hotels International vai investir 11 milhões de euros na construção de um hotel com 140 quartos, no Parque da Cidade. Esta será uma nova unidade hoteleira, de quatro estrelas, que entrará em funcionamento no último semestre de 2021 e será dotada de centro de congressos, piscina, entre outras valências. Para além do imprescindível apoio ao crescimento turístico, este novo hotel será uma mais-valia em termos de emprego, já que irá criar cerca de uma centena de postos de trabalho, atendendo a que terá entre 130 a 142 quartos e vários serviços qualificados para um conjunto vasto de ativida-



des. Este novo projeto do grupo espanhol será apresentado ainda este ano, para ser construído em cerca de dois anos, ocupando um lote de terreno com cerca de sete mil metros quadrados junto ao Parque Ecológico de Viana do Castelo. Estamos a aguardar também a entrada do projeto para licenciamento de um hotel com 80 quartos, a situar na área urbana da cidade. Este será um investimento de cerca de 5 milhões de euros. Está também em curso o processo de licenciamento da reabilitação de um imóvel, no centro da cidade, para a instalação de uma nova unidade hoteleira, com 25 quartos, mas ainda não estamos em condições de revelar mais detalhes. A verdade é que estes três hotéis representam um investimento global na ordem dos 14 milhões de euros e deverão estar prontos até junho de 2021, o que será uma enorme mais-valia para a cidade e para todo o concelho.

**SAM -** Se na cidade é evidente o aumento de turistas, é possível perceber quais são as dinâmicas dentro do concelho? Locais mais procurados no concelho...?

JMC - No ano de 2017, no que toca à nacionalidade dos turistas que visitaram Viana do Castelo, na primeira posição estão os portugueses, num total



**"A autarquia tem agora como desígnio a internacionalização de Viana do Castelo e, para tal, têm sido muitos os contactos efetuados quer com embaixadores, quer com associações e clubes na diáspora para conseguir atingir novos mercados"**

106.070 turistas que dormiram no concelho, seguidos dos espanhóis, que foram 34.695, os alemães somaram 15.706 dormidas, os franceses proporcionaram 14.817 estadias, os ingleses 8.555, entre outras nacionalidades. O Caminho Português da Costa tem sido fundamental nesta divulgação do concelho, com o número de peregrinos a registar um aumento de 175% nos últimos cinco anos. De 2013 a 2018, tivemos um crescimento espetacular, sendo que esta tendência deverá manter-se. Os locais mais procurados do concelho são aqueles que acabam por funcionar como verdadeiros postais de visita. O Templo-Monumento de Santa Luzia é ponto de paragem obrigatória para todos aqueles que passam por Viana do Castelo. O turismo crescente tem gerado um elevado aumento no número de passageiros do Funicular de Santa Luzia, que une a cidade ao topo do monte com o mesmo nome. Entre 2013 e 2018, o crescimento foi de 153%, com o ano passado a atingir um total de 180.851 passageiros. Também o Navio Museu Gil Eannes tem visto o número de visitantes aumentar, com um crescimento de 623% entre 2014 e 2018. Se, em 2014, foram registados 12.565 visitantes no navio museu, em 2018 foram 90.835 os passageiros registados. Os nossos museus municipais, com desta-

que para o Museu do Traje e o Museu de Artes Decorativas, são também cada vez mais visitados. No entanto, como referi, este crescimento turístico tem impulsionado todo o concelho. Os nossos trilhos e percursos pedestres são cada vez mais procurados. Os apaixonados por desporto, por trails, turismo de natureza e atividades ao ar livre procuram o nosso concelho e acabam por voltar, encantados com a beleza da cidade e da nossa serra, da montanha, do rio e do mar.

SAM - Faz parte dos objetivos do Município aproveitar este crescimento turístico e espalhá-lo pelas freguesias? De que forma?

JMC - De forma natural, as nossas freguesias souberam aproveitar as oportunidades geradas pelo aumento do número de turistas. Ao Município cabe o papel de auxiliar, mas a iniciativa privada tem sido fundamental para que todo o concelho possa colher os frutos do crescimento turístico. Prova disso é o facto de existirem largas dezenas de unidades de Alojamento Local em Viana do Castelo. Só em 2018, foram registadas 94 novas unidades e, cinco anos antes, em 2013, apenas tinham sido registadas 3. Desde 2016, o número de unidades de alojamento local quase triplicou e a expectativa é que continue a

crescer. Temos freguesias dinâmicas. As nossas Juntas e Uniões de Freguesia fazem um inigualável trabalho de promoção do que melhor têm. O concelho conta com centenas de associações e coletividades, que promovem um infindável número de atividades, ao longo de todo o ano, para todos os gostos e a pensar em todas as faixas etárias. Para que as freguesias possam desempenhar este inestimável papel, a política de coesão territorial e o desenvolvimento das freguesias do Município está a ser continuada e aprofundada em 2019 com um aumento de 3% na transferência de verbas com a colaboração com as Juntas e Uniões de Freguesia em projetos de formação e inovação digital, possibilitando a todos os que querem viver nas áreas periurbanas ou nas áreas rurais tenham a mesma qualidade de vida das pessoas que habitam na área urbana.

SAM - O Caminho de Santiago é um dos principais atrativos turísticos de Viana. Que novidades há sobre a construção de um novo albergue em Viana?

JMC - Temos tido contactos com investidores privados que pretendem suprir esta necessidade, mas ainda não avançaram com a concretização deste projeto. Estou certo que com o crescente aumento de peregrinos em breve teremos mais oferta.

SAM - Os pedidos de registo de alojamento local são também um indicador do crescimento turístico em Viana. Não teme que esse crescimento despoeve o centro histórico de vianenses?

JMC - Pelo contrário. A dinâmica que está a ser criada está a dinamizar o nosso centro histórico e a torna-lo mais atrativo. A vinda de pessoas/ turistas para Viana do Castelo traz uma circulação de pessoas numa área que, tal como noutros locais do país, estava cada vez mais desertificada. O turismo e o crescimento da economia local são um dos grandes motores para a vida no nosso centro histórico, cuja habitação começa agora a ser de qualidade, graças à requalificação dos espaços públicos e reabilitação dos nossos edifícios. Recordo que o nosso Plano de Desenvolvimento Urbano integra as áreas da Areosa, Monserrate, Sta. Maria Maior, Meadela e Darque. Desde 2014, foram investidos cerca de 60 milhões de euros em reabilitação urbana em Viana do Castelo. Ao abrigo do Plano Estratégico de Desenvolvimento Urbano (PEDU) do Portugal 2020, entre 2017 e 2020 serão investidos pela autarquia 18,7 milhões de euros na reabilitação urbana de Viana do Castelo. Já no que toca ao investimento privado, nos últimos quatro anos atingiu quase 40 milhões de euros em regeneração. Entre 2014 e 2017, a Câmara Municipal abriu 1900 processos de obra para reabilitação.

Em 2017, o investimento privado em reabilitação urbana atingiu quase 20 milhões de euros no concelho de Viana do Castelo, mais do que duplicando o investimento feito por privados no ano anterior. Em reabilitação urbana, os

privados investiram, em 2014, 3,7 milhões de euros, valor que subiu para 5,4 milhões em 2015, passando a 8,2 milhões de euros em 2016.

SAM - Durante a apresentação dos dados do anuário estatístico da região norte, teceu críticas à ineficiência do TNTP. Como estão as coisas agora com nova direção?

JMC - Estamos a viver um novo momento muito auspicioso para a região e para a cooperação institucional. Temos já vários sinais visíveis desse novo "andamento" da ETPN.

SAM - Que tipo de promoção turística externa tem feito Viana?

JMC - A Câmara Municipal tem apresentado Viana do Castelo nas principais feiras de turismo nacionais e internacionais, está a fazer um plano de internacionalização da marca turística Viana do Castelo e aposta sobretudo no património e nas tradições para trazer cada vez mais turistas. A autarquia tem agora como desígnio a internacionalização de Viana do Castelo e, para tal, têm sido muitos os contactos efetuados quer com embaixadores, quer com associações e clubes na diáspora para conseguir atingir novos mercados, sobretudo junto daqueles que são também os principais embaixadores de Viana do Castelo, os nossos emigrantes.

SAM - O projeto de construção do terminal de cruzeiros em Viana ainda está longe de ser concretizado. Está confiante de que se torne mesmo realidade ou teremos que esperar mais 40 anos como nos novos acessos ao porto de mar?

JMC - Espero que não seja necessário tanto tempo. Estou certo que dentro de poucos anos será uma realidade. Tudo faremos para acelerar este processo da nossa parte.

SAM - Vão chegar turistas a Viana ainda este ano em comboio elétrico?

JMC - Em breve será uma realidade. Neste momento está a ser feita a última fase da empreitada, com a eletrificação das catenárias. Aliás, a modernização da linha do Minho é, por si só, uma vitória em termos económicos e turísticos para a região, registando um crescendo de utilização, sobretudo do Celta. Esta empreitada vai permitir que a ferrovia se torne rápida e eficiente, e a entrada em funcionamento do Comboio Celta, que faz a ligação rápida entre Porto e Vigo, depois de ter sido anunciada a sua supressão em 2013. E, recentemente, surgiram notícias muito animadoras que vêm confirmar que esta é uma aposta ganha. Os registos da CP permitem concluir que o número de passageiros mais do que triplicaram nos últimos quatro anos. O Celta, criado em julho de 2013, e que começou a parar em Viana do Castelo, é fruto da força reivindicativa dos dois lados da fronteira e uma luta que, como autarca, encetei ao agregar vontades de empresários, autarcas e associações da região Norte da Galiza.

# O feliz acaso que colocou um "Sardão" no Caminho de milhares de peregrinos



Idalina Casal

Luz e Branca são as residentes fixas e as "estrelas" mais fotografadas no Albergue Casa do Sardão, em Carreço, Viana do Castelo. As duas éguas atestam o espírito rural e agrícola do albergue criado há quase três anos. A antiga adega, o coberto de guardar o carro de bois e as tarimbas de batatas e até um antigo cortelho de porcos deram origem a camaratas, sala de estar e jantar e cozinha e quem lá fica é unânime em elogiar o espaço e a hospitalidade.

Neste albergue, o portão com a imagem de um sardão está aberto de dia e noite. Outrora, viam-se homens e mulheres com cestos ao ombro ou à cabeça para despejar uvas no lagar. Hoje, o lagar continua no mesmo local e à volta circulam peregrinos de

todo o mundo em direção às camaratas. A maior parte dos móveis e objetos que existiam na casa foram aproveitados e dão hoje um ar familiar ao albergue. Um exemplo disso é a mesa onde os peregrinos comem. Era uma porta antiga da casa que pertenceu ao bisavô de Hugo Lopes, proprietário do albergue, e permaneceu na família desde então. Na entrada do albergue, ao lado do lagar está uma caixa de correio feita pelo avô paterno de Hugo. "Ele esteve na Venezuela e trouxe de lá esta madeira. Construiu um prédio em Viana - o edifício amarelo com o letreiro da AVIC - e esta

era a caixa de correio dos apartamentos desse prédio. São estas memórias que eu fiz questão de preservar nesta casa que acredito que lhe dão algum carisma e quem passa por cá sente que está em casa porque de facto é a casa de alguém", afirmou.

**"Tive a sorte de ter esta casa em frente ao Caminho e de estar a passar aquele momento de transição pessoal."**

A mãe e avó de Hugo moram no primeiro piso da casa, independente do albergue que ocupa o rés-do-chão do imóvel.

Com um moinho de água que abençoadamente atravessa a quinta e que o neto Hugo espera requalificar em breve, a Casa do Sardão foi o local onde muitas pessoas iam moer o



milho para depois fazer pão.

"Continuar a exploração agrícola desta casa era impenável para mim porque não sei nada sobre isso", confessou Hugo, professor de Educação Física que deu aulas nos PALOP's e regressou a Portugal em 2013. Os pais de Hugo ainda pensaram em transformar a casa como espaço de turismo rural, mas o filho não se identificava com esse conceito de turismo "mais formal e de serventia".

Há cinco anos, a afluência de peregrinos a passar em frente à Casa do Sardão era bem menor, mas Hugo apercebeu-se e encantou-se pelo espírito.

"Tive a sorte de ter esta casa em frente ao Caminho e de estar a passar aquele momento de transição pessoal. Foi um feliz acaso na minha vida", admitiu Hugo, confessando que nunca fez o Caminho de Santiago. Apesar disso, identificou o mesmo "espírito de humanidade" nos peregrinos e nas pessoas com quem trabalhou em África. "As pessoas vivem de uma forma mais relaxada, no dia-a-dia... pensam só nas necessidades básicas de comer e dormir. Isso liberta-nos para o resto e permite que haja espírito de partilha. Foi esse ponto comum que encontrei e que me fez abraçar este



projeto que tem tudo a ver comigo", explicou. Além disso, não obstante nunca ter sido peregrino de Santiago, Hugo frisa que faz o Caminho "todos os dias" através das vivências que lhe entram pela casa dentro.

Com a criação deste albergue, Hugo também procurou trazer mais dinamismo à sua aldeia natal. "Esta aldeia parece que parou no tempo, é completamente anónima, ao contrário das vizinhas Areosa e Afife. E o facto de existir aqui o albergue faz com que as pessoas vão ao restaurante, ao mini-mercado, ao café da aldeia e quem cá está passa a entender esta dinâmica e a acolher os visitantes", justificou Hugo que iniciou recentemente um projeto com os peregrinos e com todas as pessoas que passam pelo albergue: fotografa-os a preto e branco sempre no mesmo local. Começou no verão de 2018 e já tem centenas de fotos guardadas.

O albergue tem capacidade para 20 pessoas e Hugo assume que não faz estatísticas sobre o número de peregrinos que já lá passou e pernottou. Mas adianta: "Foram milhares...de todo o lado e muitas mais as que passaram, visitaram e continuaram o Caminho." Cada peregrino que passa pelo albergue traz consigo uma história e cada história atesta que os limites são sempre relativos a quem os vive. Entre as inúmeras histórias, Hugo

**A eslovena Klavdija de 35 anos decidiu fazer o Caminho para cumprir uma promessa. O sobrinho quase ficou cego por causa de uma brincadeira parva com um laser. A tia prometeu que faria o Caminho se ele voltasse a ver normalmente e é isso que está a fazer, desde o Porto, pela costa.**

recorda um grupo de turistas que veio conhecer Viana e ficou no albergue. Conheceram um peregrino e depressa ficaram convencidos a abandonar os seus planos e foram



também fazer o Caminho a partir de Carreço.

Hugo é voluntário no albergue a tempo inteiro e na calha está a criação em breve de um espaço mais isolado que possa acolher voluntários hospitalares.

Apesar do crescimento de mais de 1700% no número de peregrinos que o Caminho Português da Costa registou entre 2013 a 2018, Hugo acredita que o "boom" ainda está por acontecer. "Quando decidi avançar com este projeto, não passava ninguém no Caminho da Costa... mas eu acreditei que isso ia mudar, tendo em conta o que estava a acontecer no Caminho Central. Não estava a contar é que fosse tão rápido e com tanta gente", declarou.

O aumento exponencial de peregrinos pode desvirtuar a espiritualidade do Caminho a favor de fins mais comerciais. Hugo acredita que no Caminho da Costa esse risco é reduzido porque há mais atrações turísticas. "Mas devemos respeitar estas pessoas enquanto turistas e peregrinos e deixá-

los simplesmente passar. Se eu lhes der o melhor que posso e mostrar-lhes o que temos de bom, eles vão terminar a caminhada em Santiago e eventualmente voltam não como peregrinos, mas como turistas para ficar. Não se deve obrigar uma pessoa que está a fazer o Caminho a perder-se no meio de uma cidade para o levar a consumir. Já passaram por aqui peregrinos que se perderam em Viana e me disseram que nunca mais vêm cá. É tão fácil mostrarmos a quem passa o que temos de bom...basta estarmos quietos", sublinhou.

**"É tão acolhedor que parece que estamos em casa"**

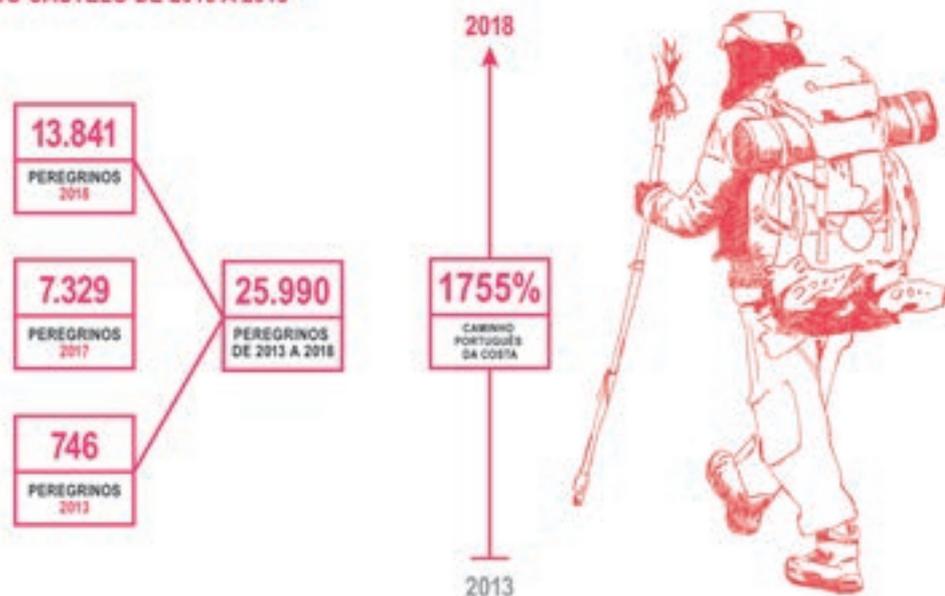
Lina, Felix, Corinna, Polona e Klavdija chegaram de tarde à Casa do Sardão e, alojados na mesma camarata, depressa trocaram impressões sobre o Caminho. Polona e Klavdija são eslovenas e vieram juntas. Os restantes são alemães e vieram sozinhos.

Todos foram unânimes em elogiar a Casa do Sardão, pela hospitalidade, pelas condições, pelo espaço natural e pelos animais que avistaram na quinta. "Nunca encontramos um espaço como este pelo Caminho...é tudo ótimo", assegurou Corinna, 23 anos, que, depois de terminar a licenciatura e de ultrapassar uma doença mental, decidiu meter os pés ao Caminho.

Felix é jornalista e está a fazer o Caminho nessa qualidade. Diariamente envia vídeos e apontamentos multimédia sobre a viagem para uma revista alemã sediada em Berlim - <https://berlin030.de/>. "É um trabalho de sonho e este lugar também. Estamos no céu porque este espaço é tão acolhedor, parece que estamos num filme", atestou.

## CAMINHOS SANTIAGO

CRESCIMENTO DE PEREGRINOS NO CAMINHO DA COSTA EM VIANA DO CASTELO DE 2013 A 2018



# Hotel Feel Viana tem o primeiro Wake Park do Alto Minho



Andreia A. Fernandes

Já está em funcionamento o primeiro Wake Park do Alto Minho, projeto da marca FeelViana, e que se espera que atraia dez mil visitantes por ano a Viana do Castelo.

Localizado junto à praia do Cabedelo, na margem esquerda do rio Lima, o Wake Park permite aos amantes das modalidades náuticas a prática de Wakeboard e Wakesurf. O projeto resulta de um investimento de 400 mil euros e cria ainda seis novos postos de trabalho. A estrutura montada no local, concessionada pela Administração do Porto do Douro, Leixões e Viana

do Castelo (APDL) vai permitir a prática destas modalidades através de um sistema de cabos e também através de um barco.

Segundo o CEO do FeelViana, José Sampaio, este espaço vem colmatar "uma lacuna de equipamentos desta natureza a nível nacional e valorizar a oferta da região". Com este equipamento, Viana do Castelo passa a ser a segunda região do país a dispor de um equipamento que permite a prática das modalidades de Wakeboard e Wakesurf. De destacar ainda que a primeira estrutura deste género a ser criada em Portugal foi em 2015, na albufeira de Castelo de Bode, em Tomar.

O espaço que já está pronto a ser utilizado pelos amantes destas modalidades vai ainda permitir a prática de Stand Up Paddle (SUP), aulas de iniciação de windsurf, um espaço de "Food&Drink" e uma "Activities Station".

Com a atração de turistas e visitantes que este equipamento vai proporcionar a Viana do Castelo, até as agências imobiliárias já sentem o aumento da procura por habitações na zona do Cabedelo. Em comunicado, a imobiliária Entrepontas já veio destacar a importância deste projeto para Viana do Castelo tendo em conta a capacidade que vai ter em influenciar a compra de casas e

apartamentos neste local. Faz ainda referência à expectativa de que o Wake Parke vai receber 10 mil pessoas por ano como sendo "uma meta conservadora, uma vez que na Europa existem mais de três milhões de pessoas rendidas a este desporto".

Entre os dias 8 e 10 de junho, Viana do Castelo vai receber a primeira prova do campeonato nacional de Wakeboard de cabo e de barco. Haverá ainda dias abertos ao público, com a prática desta modalidade de forma gratuita para incentivar à prática e aumentar o número de praticantes, aumentando assim a representatividade deste desporto em Portugal.



Idalina Casal

Francesca e o marido Pierpaolo vieram de Itália para Viana do Castelo há dois anos e depressa se apaixonaram pela cidade. Atualmente, este casal ajuda outros italianos a virem morar e investir em Viana, beneficiando da isenção de impostos atribuída a pensionistas, ao abrigo de um acordo entre Portugal e Itália. Em dois anos, estimam que já atraíram cerca de 150 pensionistas italianos a fazer de Viana a sua segunda casa.

"Nós ajudamos os reformados italianos, apenas do setor privado, que queiram vir para Portugal para não pagar imposto sobre a sua pensão durante um período de dez anos. Nós tratamos de toda a burocracia", explicou Francesca Imperiali. Na prática, Francesca, que trabalhou como contabilista em Itália, mostra Viana aos seus compatriotas através das redes sociais e incentiva os reformados a vir morar temporadas na cidade, comprando casa que lhes permita regressar sempre que quiserem. "O meu trabalho, apoiado pela colaboração de um advogado fiscal português, que também fala italiano, não é apenas encontrar habitação e ajudar em todos os procedimentos fiscais, legais e burocráticos, mas é também disponibilizar aos meus clientes "pontos de apoio" e contatos para os ajudar na integração", acrescentou. Além do apoio na transferência para Portugal ao abrigo da isenção de impostos, Francesca também ajuda em registos de carros, em serviços de tradução, consultoria imobiliária e turismo através da organização de visitas pela cidade e distrito.

Pierpaolo Mancina, que era bancário em Itália, tem uma tia que já tratava da documentação de pensionistas que queriam vir para Portugal para usufruir dos benefícios fiscais. Decidiu associar-se a esse trabalho, mas depressa se apercebeu que o Algarve, destino mais procurado pelos italianos em Portugal, praticava preços elevados no contexto do país. Então Pierpaolo e Francesca decidiram explorar outros locais. Primeiro, o casal foi trabalhar para Braga porque a tia tinha uma advogada conhecida lá. "Não gostamos muito de Braga porque não tem mar e não tem as



TRASFERISCITI IN PORTOGALLO/SENZA ERRORI  
WEBSITE: [HTTP://WWW.TRASFERISCITIINPORTOGALLO.COM](http://www.trasferiscitiinportogallo.com)

# Mamma Mia, ma che bella Viana!

condições que um reformado procura", justificou Pierpaolo. A advogada bracarense sugeriu, então, Viana e o casal apaixonou-se pela cidade.

Dizem que Viana tem preços "que não são normais" no contexto europeu e isso é muito apelativo para os pensionistas italianos. "Eles primeiro vêm para conhecer a cidade e ficam aqui cerca de uma semana. Durante esse tempo eu mostro-lhes onde podem passear e fazer refeições...e todos os dias faço um direto para o facebook em diferentes locais de Viana, na Amorosa, praia Norte, Cabedelo, etc... quase

que somos uns promotores turísticos de Viana para italianos", admitiu Francesca.

O feedback que recebem dos seus conterrâneos, acrescentou, é de que gostam tanto de Viana que querem ficar por cá. "Só os italianos que fizeram o Caminho de Santiago pela costa é que conhecem Viana, os outros nem sabiam onde ficava", contou. Outra curiosidade interessante que Francesca se apercebeu é que os italianos não sentem falta da sua comida em Viana. "Aqui come-se massa e pizza muito boas (...) e os vinhos são muito bons e baratos", garante.

Francesca e o marido moram na urbanização Cidade Nova, em Darque, e já conseguiram estabelecer uma rede de contactos com agências imobiliárias para facilitar a compra de casa para os reformados. "Eles compram casas em Viana e no distrito, como em Seixas, Caminha e Vila Praia de Âncora", exemplificou. Francesca conta que já foi contactada por italianos que vieram morar para o Algarve, mas estão insatisfeitos e querem mudar-se para o Alto Minho. "Portugal é muito mais do que o Algarve e nós estamos a desmistificar um pouco essa ideia", referiu Francesca, indicando que a maior parte dos italianos que têm vindo para Viana são do centro e norte de Itália. O trabalho deste casal é pago mediante comissão por cada serviço que presta.

## "Muitos motivos para morar e investir em Viana"

O casal atrai italianos para Viana, mas confessa-se "muito bem" integrado na cidade. "Nós estamos muito bem aqui. A situação em Itália é muito complicada...chegaram muitos migrantes de África... aumentou a delinquência, as cidades estão sujas e é perigoso. Estar sentada numa esplanada com a carteira aberta agora para mim é normal, mas na Itália não é possível", frisou Francesca. "Viana tem tudo... é tranquila, não tem violência, está sempre limpa... tem monte, rio e mar, não falta nada. E as pessoas são reservadas e ao mesmo tempo acolhedoras, gostam de ajudar... nós moramos em Darque e podemos sair à noite sossegados", acrescentou. Apesar de encontrarem muitos motivos para morar e investir em Viana, o casal admite que há algo que devia ser melhorado: a vida noturna. "Os meus clientes gostavam de ter mais locais para saírem à noite em Viana, mas é difícil de encontrar", assinalou.

Andrea Bocelli cantou que partiria à descoberta de países que nunca viu e viveu. Francesca e Pierpaolo têm cumprido a letra dessa música do tenor italiano e mostrado por que Viana é uma "bella città da vivere".

## DUQUE DA PRAIA

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO  
DAS 12H ÀS 15H E DAS 19H ÀS 22H  
ENCERRA AOS DOMINGOS À TARDE E SEGUNDA-FEIRA  
TV. DA VICTÓRIA, 4900-567 VIANA DO CASTELO

Não teve cerimónia oficial, mas Carlos Guia foi apelidado "Duque da Praia" quando andava a pescar com os três irmãos – "Zé", "Tone" e "Necas"- conhecidos como os "reis" da praia na ribeira de Viana. O nome de infância foi recuperado por Carlos para batizar o restaurante que decidiu explorar há cerca de um ano, depois de ter estado mais de quatro décadas emigrado na Alemanha.

Carlos emigrou com 14 anos acompanhado pelos pais. Em Hamburgo, cidade conhecida pelo seu porto de mar, o seu sonho era ser marinheiro na Marinha Mercante alemã. Conheceu um contra-mestre vianense num dos barcos alemães que o ajudou a andar embarcado durante algum tempo. Com 19 anos, Carlos pediu trabalho na restauração de Hamburgo. Começou pela cozinha a lavar pratos e paulatinamente, na década de 80, surgiu a oportunidade de abrir o seu próprio negócio. "E na graça de Deus foi um restaurante com grande sucesso", assegura. Chamou-lhe restaurante Sagres porque o navio-escola Sagres estava a passar por Hamburgo. No final de 2015, Carlos desfez-se desse negócio e decidiu voltar às origens, em Viana. Pouco tempo depois, abriu o Duque da Praia, decorado com motivos tipicamente regionais e altominhotos e com um Santo António por cima do bar, bem visível à entrada.

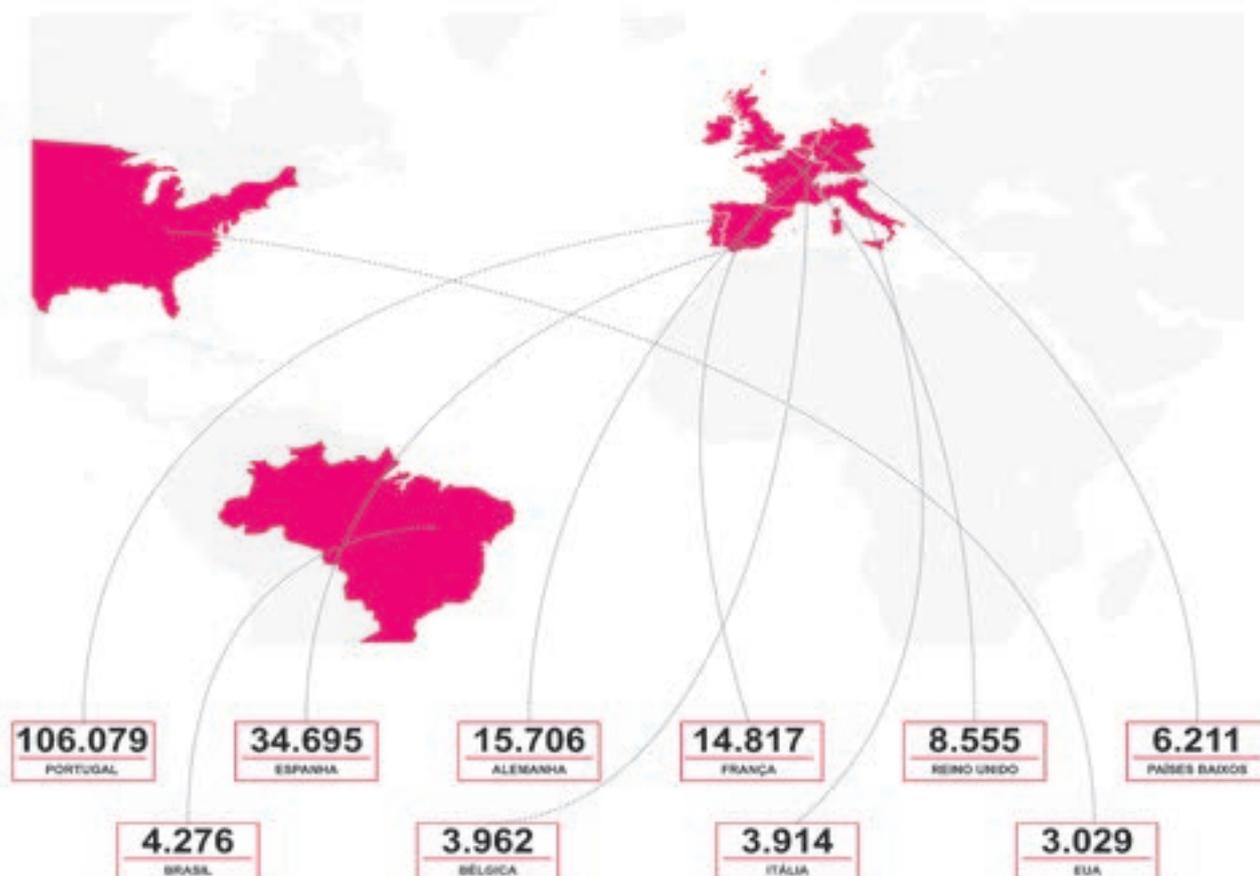
Carlos é casado há 23 anos com Virgínia Barros e ambos gerem o restaurante que tem Maria de Lurdes Santos como cozinheira que tem a autonomia de escolher o menu. Arroz de marisco, caldeiradas de peixe ou misto de peixe são algumas das especialidades do restaurante muito virado para a comida tradicional portuguesa, em que o cliente faz vénia ao peixe da costa de Viana como se um rei se tratasse. "É tudo feito na hora. Pode ser um problema porque implica maiores tempos de espera, mas preferimos que seja assim", referiu o proprietário, notando que no Duque da Praia servem diárias por sete euros.

Apesar do boom turístico, este casal de emigrantes regressados à "terra-mãe" admite que se houvesse mais diversão noturna em Viana, os turistas não teriam de procurar outras opções fora da cidade.

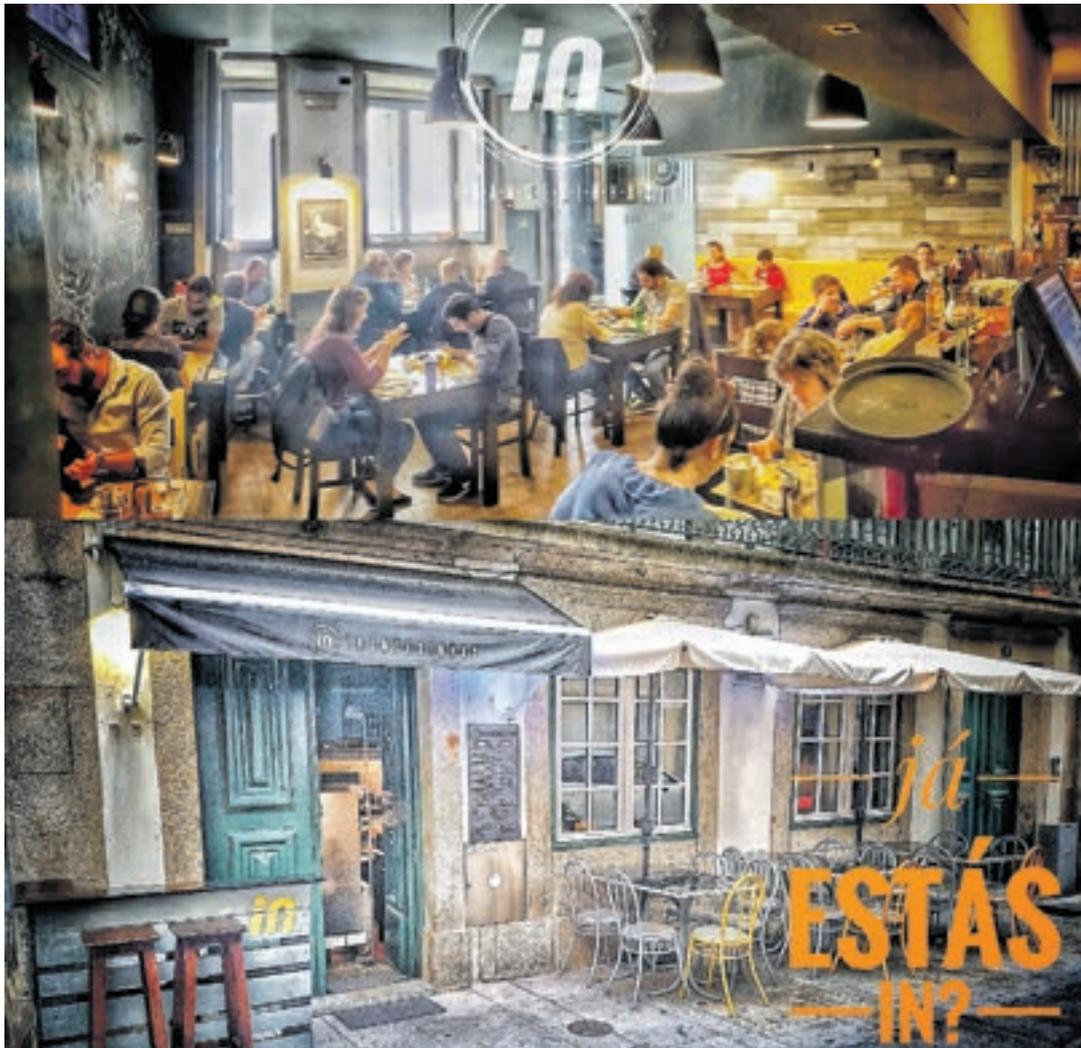


**Nobreza  
da comida  
tradicional  
portuguesa  
à mesa**

**DORMIDAS NOS ESTABELECIMENTOS  
DE ALOJAMENTO TURÍSTICO DE  
VIANA DO CASTELO EM 2017 POR  
PAÍS DE ORIGEM DOS TURISTAS**



# As francesinhas mais IN de Viana



**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
TODOS OS DIAS  
(EXCEPTO À SEGUNDA-FEIRA)  
DAS 12 ÀS 14H30  
E DAS 19H30 ÀS 22H  
567, TV. VITÓRIA 1,  
VIANA DO CASTELO

O local é aconchegado, discreto e com sofás amarelos. Em frente, uma ardósia gigante decorada a preceito cativa a atenção do cliente enquanto espera pela especialidade que dá nome à casa. IN Francesinhas, bem no centro histórico de Viana do Castelo, nasceu da vontade de dois irmãos vianenses. Um já estabelecido na Guarda com um bar e a chancela "IN" incentivou outro

a aproveitar o conceito e abrir o seu próprio negócio na cidade que os viu nascer. Depois de ter trabalhado com o irmão na Guarda e o ajudado a criar outro negócio por lá, Mário Alves aceitou o desafio, associou-se ao amigo Denis Sousa e ambos criaram o restaurante específico de francesinhas, há dois anos.

Desafeitos a dotes decorativos, Mário e Denis contaram com a ajuda preciosa de uma amiga para decorar o restaurante, principalmente na elaboração dos desenhos que a ardósia gigante exhibe.

**IN Francesinhas,  
bem no centro histórico  
de Viana do Castelo,  
nasceu da vontade  
de dois irmãos vianenses**

A opção por francesinhas foi porque ambos sentiam que havia "uma lacuna" na qualidade e "falta de carinho" nesse típico prato do Porto servido em Viana. Além disso, ambos defendem que o futuro passa pela especialização na restauração. "A maior parte das pessoas quando sai de casa já sabe

o que quer comer, procuram coisas específicas", refere Denis.

Mário sempre foi noctívago.

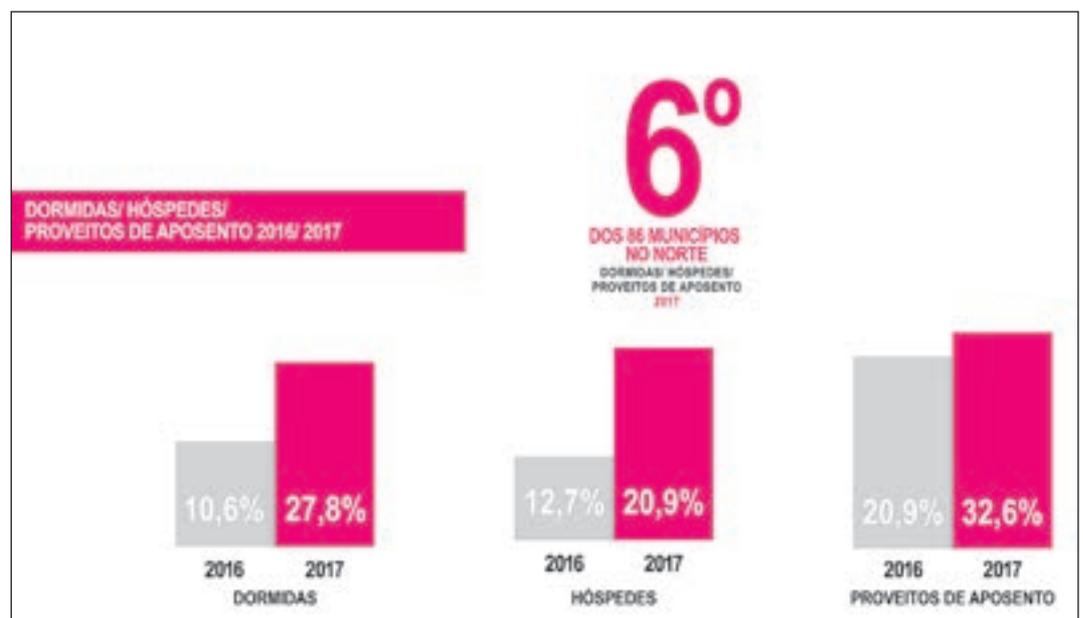
Trabalhou em bares e discotecas de Viana. Denis é músico e DJ. Conheceram-se na discoteca OFF e decidiram criar um projeto IN, seguindo o gosto de ambos pela cozinha. "Mas o público de Viana é exigente", diz Mário, a propósito de algumas queixas que ouve sobre os tempos de espera, justificados pela forma como as francesinhas são feitas no restaurante. "A maior parte dos nossos clientes ouve o seu bife a ser grelhado, é tudo feito na hora", asseguram os sócios. As francesinhas são feitas pelo staff do restaurante, especifica-

mente treinado para o efeito pensado pelos sócios. O molho é feito por Mário e Denis, uma receita pensada por ambos e que, asseguram, é única. "Tem um toque pessoal nosso, primeiro sente-se o sabor adocicado e depois o picante manifesta-se", explicou Mário. A carne é da alcatra e, de acordo com os proprietários, é preparada minuciosamente antes de ser grelhada, retirando-lhe todas as gorduras. Rodeados

de francesinhas diariamente, Mário e Denis criaram uma espécie de ritual: só comem uma mensalmente. Atualmente trabalham quatro pessoas no IN Francesinhas e, em média, são servidas entre 50 a 100 francesinhas diariamente. Durante as Festas d'Agonia, batem recordes.

Depois de dois anos de funcionamento, o IN Francesinhas "está estável" e mais imune à sazonalidade do

verão, assegura Mário, adiantando que estão na calha novidades de ampliação do negócio. "Vai haver mais um IN...será um projeto ligado à hotelaria e hostel", desvendou Mário que contará com a parceria do irmão. O imóvel para o negócio já está assegurado porque pertenceu à avó de ambos. Com Denis, Mário adiantou que também irá avançar com mais um negócio ligado a hotelaria.



# Romaria d'Agonia, o maior com orgulho, chieira e an

Lúcia Soares Pereira

A Comissão de Honra da Romaria da Senhora d'Agonia terá, pela primeira vez, duas pessoas a presidir. Rosa Silva e Agostinho Mendes protagonizaram, em 1959, o primeiro cartaz da festa com fotografia e, agora, aos 84 anos, vão novamente ser dois elementos de destaque na "maior festa do país".

Foi durante a apresentação do programa da Romaria da Senhora d'Agonia que o presidente da Comissão de Honra, o presidente da Câmara Municipal de Viana do Castelo, anunciou Rosa Silva e Agostinho Mendes, ambos de 84 anos, como os presidentes das festas deste ano.

"Todos os anos tem havido essa tradição do presidente da Câmara delegar a presidência da Comissão de Honra a uma entidade, uma individualidade quer seja de Viana do Castelo ou fora e temos tido muitas personalidades que têm marcado", comentou José Maria Costa, notando que em 1959 surgiu o "primeiro cartaz das festas com pessoas ao vivo fotografadas". "Até aí eram desenhos ou pinturas, e o primeiro casal, o mordomo e mordoma, que aparece é a Rosa Silva e Agostinho Mendes", disse, anunciando, assim, os presidentes da Comissão de Honra.

O edil vianense registou que ambos "manifestaram um enorme orgulho em envergar o traje à vianesa" e destacou a "alegria que têm mantido ao longo dos anos, a jovialidade, a autenticidade e continuar a trabalhar para a promoção das danças e cantares tradicionais" e sustentou que "aceitaram desde logo" o convite. "São elementos que nos vão dar muitas alegrias", vincou José Maria Costa.

Agostinho Mendes, conhecido como Agostinho Melro, revelou ter entrado para o Grupo de Folclore de Santa Marta de Portuzelo em 1955, onde Rosa "Rabeca" já se encontrava. "Foi esta senhora que me ensinou a dançar folclore. Andei três anos a

aprender com ela, porque ela era uma bailarina de primeira, mas muitas vezes chamava-me um nome e dizia que eu nunca mais aprendia", contou Agostinho.

Ensaaiador há 25 anos, garante sentir "um orgulho ao máximo com este convite". "Isto para nós é saudável. Estou ligado ao folclore em Santa Marta há meio século e tenho orgulho no que estamos a fazer porque é uma coisa que nos diz respeito. O folclore para mim traz-me vida, traz-me alegria e conhecimento, conheço mundo através do folclore e graças a ele", disse Agostinho Mendes.

Já Rosa Silva revelou que não vestia o traje "há dez anos", mas participa em festas e romarias desde os sete anos. "Este convite pensei que era mentira. Agora com esta idade que venho eu aqui fazer. Mas sinto-me muito feliz", contou a mulher, adiantando que este acto tem "um valor muito forte", já que é "muito devota da Senhora d'Agonia".

"Tenho muita fé na Senhora d'Agonia. Isto para mim tem um valor forte. Já vim descalça na procissão de domingo. Era à Senhora d'Agonia que eu vinha fazer os meus queixumes. Eu vinha, falava com Ela e Ela dava-me força para eu depois ir para casa para os meus filhos e marido", disse.

Apesar de confessar que não consegue chorar devido a um problema de saúde, viveu com muita emoção este momento. "As minhas lágrimas queriam sair cá para fora. A Senhora d'Agonia sempre foi a minha companheira desde pequenina", partilhou Rosa Silva.

## "A grande festa de Portugal"

A apresentação do programa da festa decorreu no Castelo Santiago da Barra, sede da Entidade de Turismo Porto e Norte de Portugal, tendo a presidente da Viana Festas manifestado o agrado pela presença do presidente da instituição. "Não imagina o quão felizes estamos pelo facto da entida-



de estar de forma tão presente nas nossas festas", sublinhou Maria José Guerreiro enaltecendo também o apoio da Câmara Municipal de Viana do Castelo. "O presidente da Câmara Municipal, sempre que precisamos, consegue encontrar mais alguma forma de estímulo, conforto e apoio, que são muito importantes. Uma grande festa como a da Senhora d'Agonia, a grande festa de Portugal precisa desse apoio", vincou.

A também vereadora destacou a "força, jovialidade, empenho e energia" da Comissão de Festas, registando que "o ano passado tiveram uma festa extraordinária, tenho a certeza que este ano ainda será melhor do que a do ano passado, assim nos ajudem os deuses com as devidas condições meteorológicas", apontou.

Maria José Guerreiro assinalou que a Romaria da Senhora d'Agonia é "uma festa participada por todos" e quando se adoptou o lema "Somos todos romaria" não havia a percepção do que pudesse alcançar. "De facto somos todos romaria e somos todos romaria nos mais diversos âmbitos. Contamos com todos, todos somos poucos e todos precisamos de nos ajudar e todos precisamos de nos entender para que esta grande empresa

**"O que se faz aqui é um programa que após ano, sempre com são sempre os números que nós fazemos mas temos um e enorme chieira"**



# Por cartaz turístico menor... há 50 anos



grama, mas também algumas das novidades para a festa d'Agonia", apontou José Maria Costa.

O edil considera as festas "um grande cartaz turístico, para além de serem uma grande manifestação da cultura, da identidade e, acima de tudo, da autenticidade". "O que se faz aqui é tudo genuíno, é um programa que se repete ano após ano, sempre com imensa novidade, são sempre os números novos de coisas que nós fazemos todos os dias, mas temos um enorme orgulho e enorme chieira em apresentar", declarou. José Maria Costa ressaltou que esta é a festa maior do concelho, é a festa dos pescadores e da ribeira e, por isso, "não deixa de ser uma representação de toda a vivência" de Viana do Castelo. "As manifestações etnográficas e folclóricas, da vida que nós colocamos na presença de todos. O que nos distingue de outras romarias é este sentido de que somos todos romaria, todos fazemos parte da festa. Não temos artistas convidados, não temos cartazes que vêm de fora, os nossos cartazes são as nossas raparigas, os nossos homens e as nossas mulheres. É gente do povo que encarna o seu dia-a-dia, as suas tradições", venceu José Maria Costa, assegurando que a festa "marca o panorama turístico e cultural do país".

**é tudo genuíno,  
que se repete ano  
m imensa novidade,  
eros novos de coisas  
s todos os dias,  
enorme orgulho  
em apresentar"**

que são as maiores festas de Portugal consigam chegar sempre a bom porto", disse.

O presidente da Câmara focou tratar-se também "de um acto simbólico"

realizar-se esta apresentação "de uma romaria importante", na sede e TPNP. "Há quem diga que é a maior de Portugal, tenho essa impressão, mas sou suspeito. Mas não deixa de ser interessante esta associação e o facto de apresentarmos aqui não só o pro-

sou as 600 participantes. "As pessoas foram-se apaixonando pelo traje, as mordomas foram cada vez mais engrossando este número e ultrapassamos as 600, ou seja, a organização passou a ser mais complexa, mais difícil e tivemos de adequar aos tempos. O desfile foi ganhando cada vez mais corpo, mais representação e, acima de tudo, foi ganhando autenticidade", apontou.

O autarca notou ainda que os "momentos telúricos" acontecem na Praça da República, onde se "espanta espíritos com os tambores e o rufar dos bombos que fazem as delícias de todos". Para além disso, falou ainda dos "momentos de beleza" como a serenata, que, garante, "deixa ficar qualquer um completamente extasiado".

O presidente da TPNP afirmou que a entidade quer "estar com o Município sempre e sempre que for chamada estará presente". Luís Pedro Martins assinalou que a romaria "tem tudo", desde "património a conteúdos" e adiantou que irá participar na festa.

"Conhecer eu já conheço, agora vou querer participar de forma mais intensa, porque esta festa contagia não só quem é de Viana do Castelo, mas consegue contagiar toda a região e eu há muito que vinha para cá para estas festas. É a mais bela romaria de Portugal e conheço bem estas festas e a importância que elas têm", assegurou Luís Pedro Martins.

O presidente da entidade de turismo aponta que a romaria consegue "atrair gente de todas as idades e há iniciativas para todos os gostos". "Tem todos os condimentos para ser um sucesso e eu vou tentar contribuir para este sucesso. A minha filha, que muitas vezes assistiu ao desfile, sempre teve o desejo de participar e este ano irá participar com o objectivo de tentar ajudar a que, uma vez mais este desfile seja feito, como tem sido sempre, com as mais belas mulheres de Portugal, porque neste desfile desfilam as mais belas mulheres de Portugal", garantiu.

## Programa a seis meses da Romaria

Lúcia Soares Pereira

A Romaria d'Agonia decorre de 16 a 20 de agosto e mantém o seu programa base, com algumas alterações e novidades. António Cruz, presidente da Comissão de Festas d'Agonia, destacou que "se volta a fazer história", pois, pela primeira vez, "o programa definitivo é apresentado a quase seis meses da romaria, o que resulta do profissionalismo de toda a estrutura, tantas vezes invisível mas sempre incansável". Como novidades destacou a participação da charanga a cavalo da GNR no cortejo histórico-etnográfico. "Vamos contar com a melhor charanga a cavalo do mundo, a da GNR. Enriquecerá termos esta charanga a animar o cortejo histórico-etnográfico", apontou. Devido ao calendário, a festa deste ano realiza-se em cinco dias, entre sexta-feira e terça-feira, de 16 a 20 de agosto, o que, afirmou, "obriga a alguma imaginação na programação". Haverá quatro noites de fogo de artifício, mantendo-se o cortejo histórico-etnográfico no sábado, a procissão solene em honra da Senhora d'Agonia no domingo à tarde e a tradicional procissão ao mar e ao rio no último dia da festa. Notou ainda que há uma alteração na sexta-feira, "comprovado que foi o sucesso da alteração do horário do desfile da mordomia que passou a realizar-se à tarde". "Essa modificação mantém-se este ano, com a saída agendada para as 16h na sexta-feira. A novidade consiste nos cumprimentos às autoridades, o que de resto é essência do próprio desfile como dita a tradição", sublinhou a propósito dos cumprimentos que realizar-se-ão de manhã e permitirão "tornar o desfile mais fluído". As alvoradas repetem-se nos cinco dias de festa, bem como os concertos musicais das bandas de música e a revista de gigantones e cabeçudos. Na sexta-feira, o espectáculo à noite será da responsabilidade dos Sons do Minho. No sábado há o desfile "Vamos para o festival", que se repete na segunda-feira, decorrendo ainda o festival de folclore. A Festa do Traje voltará a decorrer no Cento Cultural na noite de domingo, terminando com a serenata. Na segunda-feira o destaque vai para o festival de concertinas e cantares ao desafio e o início da confecção dos tapetes de sal. O último dia da festa ficará marcado pela procissão ao mar e ao rio.





## REGINA MARGHERITA

O privilégio

de comer

a verdadeira

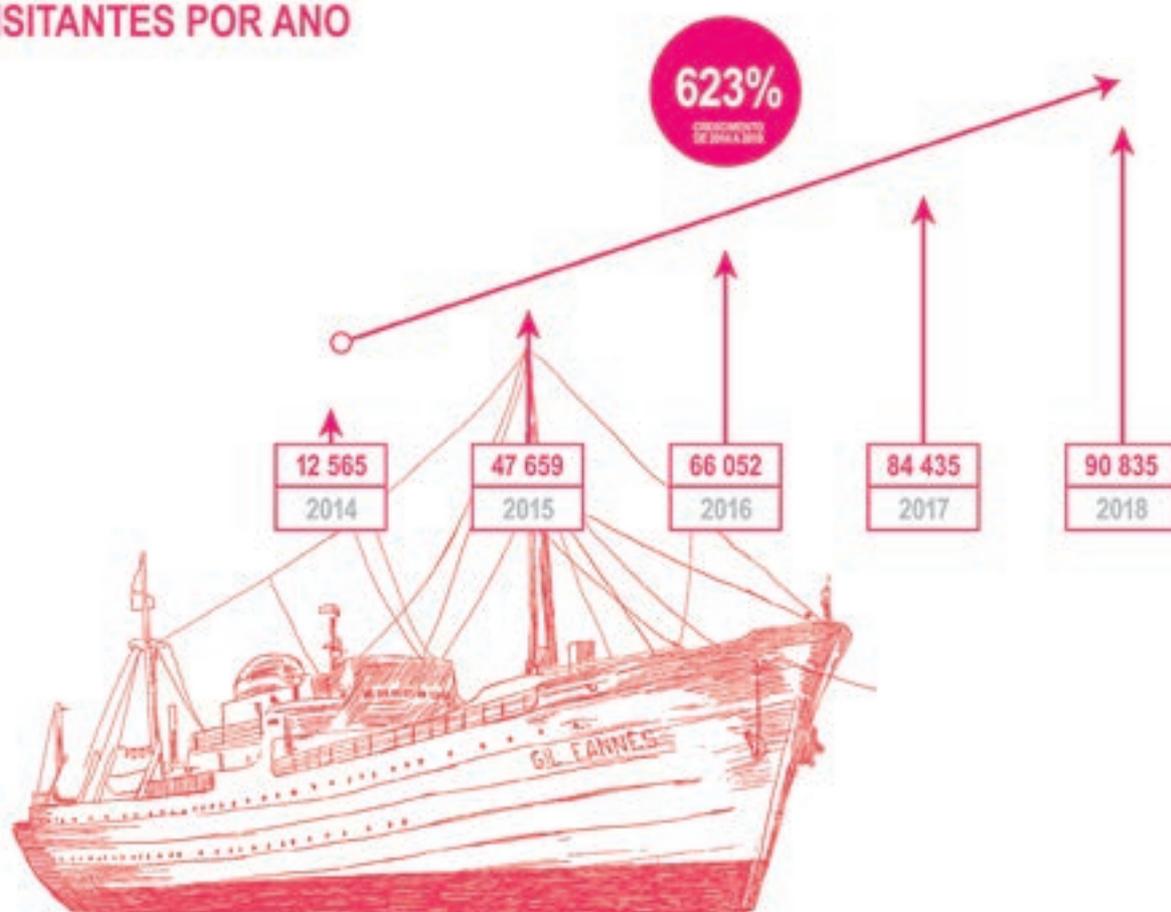
pizza napolitana

em frente

ao Gil Eannes

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
DE TERÇA A DOMINGO  
DAS 10.30 HORAS ÀS 23 HORAS  
R. ALVES CERQUEIRA 68,  
4900-321 VIANA DO CASTELO

## NAVIO MUSEU GIL EANNES VISITANTES POR ANO



Apontada como o berço da pizza, Nápoles já marca presença em Viana do Castelo através da Regina Margherita, a pizzaria de Sérgio Bertat, um napolitano de 33 anos que se apaixonou por Viana mal a avistou.

Sérgio começou com 14 anos a trabalhar na pizzaria de um tio. Oriundo de uma família ligada à restauração, Sérgio decidiu vir há quase dois anos para Portugal para fugir ao excesso de impostos de Itália. Antes de chegar a Viana, Sérgio andou pelo país à procura de um local para abrir o seu negócio. Longe de saber onde ficava Viana do Castelo, começou a procurar um espaço no Algarve, mas depressa percebeu que o mercado já estava muito "congestionado". Até que numa viagem que tinha destino Vigo, Sérgio avistou Viana. "Adorei a cidade...vi Santa Luzia... e disse logo que queria fixar o meu negócio aqui", recordou.

Sérgio esteve dois meses sozinho em Viana, para encontrar um local na cidade para abrir o seu negócio, e depois trouxe a família. Sérgio começou por alugar uma casa em Castelo de Neiva, mas entretanto já com a família, esposa e dois filhos menores, mudou-se para a Abelheira, na cidade. Com mais um filho a caminho, Sérgio e a esposa já estão completamente entrosados nas dinâmicas vianenses. Os filhos, um de três e outro de 11 anos, já falam português.

Encontrar um espaço para abrir a pizzaria revelou-se uma tarefa árdua, mas valeu a pena. "Apaixonei-me por esta vista de frente para o rio e para o navio Gil Eannes", assegurou. O pizzaiolo lamenta não lhe ter sido autorizado criar um forno a lenha, mas garante que mesmo com forno elétrico os clientes conseguem saborear a verdadeira pizza napolitana. O vento de Viana tem ajudado o negócio a correr de vento em popa, garante o dono. "Quando começamos, os clientes queriam sempre a pizza quatro estações e regina, mas agora já provam de todas", conta este empresário italiano. A pizza frita, outra especialidade napolitana, também tem vindo a suscitar interesse na clientela que dispõe ainda da possibilidade de comer "pizza a metro". Os ingredientes que Sérgio utiliza manda vir de Itália, principalmente a farinha, queijo e tomate. "Nápoles é campeão do mundo em farinha e tomate para pizza, por isso, os melhores ingredientes têm de vir de lá", justificou.

Sérgio revela que encontrar mão-de-obra tem-se revelado uma dificuldade. Na Regina Margherita trabalham normalmente cinco pessoas - dois chegaram recentemente da Itália. No verão chegam a trabalhar mais de dez. "Precisamos muito de pessoas para trabalhar, mas é difícil encontrar", assume.



**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
DE TERÇA A SEXTA-FEIRA,  
DAS 12H ÀS 15H E DAS 17H ÀS 02H  
SÁBADO DAS 17H ÀS 02H  
R. DE VIANA 114,  
4900-515 VIANA DO CASTELO

Situado na rua com o mesmo nome da cidade, o restaurante "Ritual" é uma pedrada no charco. Compensa a localização mais escondida com um espaço decorado a preceito, um ambiente descontraído e a comida do chef Ricardo Gonzalez para aconchegar o cliente.

"Let's meat here" é a frase trocadilho que define o conceito do espaço e o arrojo de quem o pensou. Aberto há quase dois anos, no Ritual privilegia-se a informalidade e a descontração. O cliente deve sentir-se em casa, daí que o trocadilho com as ideias de encontro, comer e carne esteja bem visível para quem sobe as escadas até à sala do restaurante.

"Quisemos que o restaurante transmitisse às pessoas a sensação de estarem numa sala de estar, por isso, a decoração é mais vintage, informal e aconchegante", justificou Carla Passos, empresária que decidiu abrir o Ritual, depois de ter estado dez anos ligada profissionalmente à APPACDM de Viana do Castelo.

No rés-do-chão, funciona um bar onde são servidas minitapas, cocktails e variadas bebidas e à sexta-feira decorre um "after work" pensado para quem sai do trabalho e quer começar já a descontrair para o fim-de-semana. "Queremos que as pessoas a partir das 17 horas venham petiscar alguma coisa sempre associado a cocktails,

RITUAL

## O Ritual de comer como se estivesse em casa

sangrias, vinho a copo", explicou Carla, reiterando que o facto de nenhum dos funcionários usar farda reforça a ideia da informalidade. Além de proprietária, Carla foi a responsável da decoração do espaço (outra das suas paixões), serve às mesas e faz as sobremesas. "Queremos um atendimento o mais descontraído possível e a minha relação com os clientes é o mais informal possível. Formalismos já temos lá fora... ou seja... este espaço de ritual tem muito pouco", admite, entre risos, justificando logo de seguida o nome: "Desejamos que as pessoas criem o ritual de vir aqui, que seja um ritual vir ao ritual."

Carla considera que Viana é uma cidade de "pantufas", não faz barulho, porque "as pessoas

no fim do trabalho, recolhem-se às suas casas". A empresária, que já teve duas discotecas em Viana, continua a achar que a cidade tem muito para oferecer, mas defende um maior empenho de todos: população, comerciantes, empresários e município. "Aqui vêem-se poucos moradores a sair e os estabelecimentos comerciais deviam trabalhar em cluster", defende.

A amizade com Carla ditou a vinda do chef Ricardo Gonzalez para o Ritual, há cerca de dois meses. Na cozinha garante que é exigente ao estilo de Ljubomir Stanisic com quem trabalhou durante algum tempo. "Tem que haver rigor na cozinha senão somos mais um. Se eu achar que o arroz está bonzi-

nho, eu não sirvo. Prefiro demorar mais um bocadinho, mas sair em condições... e acho que isso falta em Viana, o profissionalismo", considera o chef que opta por uma carta sazonal, baseada nos produtos da época. "Faço uma carta rotativa e na atual temos quase 30 pratos", explicou. Nas tapas, a preferência vai para alheira, nos pratos a bochecha de porco com mel, cravinho e puré de batata-doce e vitelina de tacho têm feito muitos clientes esfregar a barriga de contentes. "Conjugamos a

comida portuguesa tradicional, contemporânea, asiática, japonesa e espanhola", referiu o chef que, apesar de não gostar de doces, confessa que apenas come as sobremesas que a sua amiga Carla faz e serve no restaurante.

Na nova carta que está a preparar, o chef desvenda que o cliente será ainda mais surpreendido com a comida a ser servida em formatos inusitados como estendais e caixas de jóias. "Com o Ritual concretizei um sonho, mas como tenho vários, nunca páro", rematou Carla.



## TABERNÃO

# Tapas? Sim, n' O Tabernão onde a parede está recheada de notas



No coração da Ribeira de Viana do Castelo, as tapas são rainhas no restaurante "O Tabernão". Com mais de 30 variedades de petiscos, bem expostas numa imponente ardósia com 15 metros de comprimento, o restaurante é o ponto de encontro de turistas de todo o mundo que fazem questão de deixar a sua marca num mapa-múndi especial colado na parede.

Carlos Valença e Sandra Martins são o casal vianense que há quase nove anos decidiu abraçar um novo projeto profissional, deixando para trás os empregos ligados à venda de materiais de construção e fiscalização de obras públicas. Carlos foi cozinheiro na Marinha e desde essa altura que o bichinho da cozinha sempre o acompanhou. **"Sempre tive vontade de abrir um negócio meu... eu como estava ligado à construção, soube que este espaço era de um empreiteiro meu cliente e mais tarde surgiu a possibilidade de negócio",** recordou. O espaço revelou-se ideal para a ideia de um restaurante que servisse petiscos.

Sandra deixou primeiro o emprego e foi quem se lembrou do nome "Tabernão" porque, como próprio nome indica, o espaço assenta na ideia de uma taberna grande. **"Eu digo sempre que isto foi um sonho do meu marido e um pesadelo**

**meu", diz Sandra, entre risos.** Apesar disso, para o casal, na balança entre as vantagens e desvantagens de ter o próprio negócio, vão prevalecendo os pontos positivos.

Os nomes das tapas raramente são mudados na ardósia gigante, uma das imagens de marca d'O Tabernão, onde trabalham cinco pessoas. Carlos e Sandra estão atentos às novidades e inspiram-se em petiscos que provam fora de Viana, nomeadamente na Galiza. No top de vendas dos petiscos estão chipirones e ovos rotos. **"Nós quisemos criar uma alternativa ao peixe na Ribeira, focado num cliente que não é o típico de tasca nem de diária",** frisou Carlos.

Outra imagem de marca d'O Tabernão é uma parede valiosa por estar forrada por fotografias que captaram momentos especiais da história do restaurante e por dinheiro de todo o mundo. "Começamos por colocar o mapa no centro da parede e convidávamos os clientes estrangeiros a colocar um pin na cidade de onde vinham. Entretanto, um cliente lembrou-se de deixar duas notas com o pin no mapa...", contou o dono. Após um ano dessas duas primeiras notas cravadas no mapa, a parede d'O Tabernão tornou-se numa mostra monetária mundial com notas dos cinco continentes. Previsi-

velmente, as notas de euro permanecem lá pouco tempo. No mural de fotografias não faltam figuras bem conhecidas de Viana e

do distrito. Carlos e Sandra recordam ainda a visita da atriz brasileira Flávia Alessandra que também ficou imortalizada em foto.

Nesse dia ficaram a saber que a famosa atriz de novelas brasileiras tinha um avô em Ponte de Lima. "Naquelas fotografias estão representadas as pessoas mais importantes desta casa que são os clientes", rematou Carlos.

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
SEGUNDA A SEXTA-FEIRA  
DAS 12H ÀS 15H E AS 19H ÀS 23H  
FINS-DE-SEMANA COM HORÁRIO FLEXÍVEL  
LARGO INFANTE DOM HENRIQUES 42, 4  
900-351 VIANA DO CASTELO

## PEDIDOS DE REGISTO ALOJAMENTO LOCAL



Dona Farinha

# O espaço onde os bolos sabem "aos de casa"



Dona Farinha abriu portas em 2017 e os seus doces têm feito sucesso em Viana do Castelo. Noémia Branco, mentora do projecto, confecciona todos os bolos que aqui têm sabor "aos bolinhos que se comem em casa".

A proprietária do estabelecimento partilha que "desde miúda" sempre gostou de fazer bolos. Trabalhou durante 20 anos numa área completamente diferente, nomeadamente tratando da publicidade ao balcão da delegação de um jornal diário nacional. "Depois fiquei desempregada, na altura em que se instalou a crise e ainda estive oito anos em casa, mas sempre com aquela ideia de querer abrir um espaço para me manter activa. Houve um dia em que a minha filha incentivou-me a arrancar e assim foi", contou Noémia Branco, que abriu as portas do seu "Dona Farinha" em 2017.

Porém, o projecto foi sendo "cozinhado em banho-maria" durante dois anos. "O meu filho estava a tirar uma licenciatura em Design Gráfico e teve de apresentar um trabalho de fim de curso e como eu já fazia bolos, mas em casa, para fami-



**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA  
DAS 8 ÀS 19H  
AOS SÁBADOS DAS 9 ÀS 18,30H  
RUA DE AVEIRO 57, 4900-560  
VIANA DO CASTELO

**"Temos mais do que uma especialidade, mas as triftles são muito procuradas"**

liares e amigos, ele desenvolveu o projecto de um negócio. E surgiu o Dona Farinha", contou a

vianense, notando tratar-se de "um negócio familiar", onde conta com a ajuda da filha, a

ficando indecisas na hora da escolha.

Noémia Branco explica que para além do que é servido no local, como quiches, panquecas salgadas, panquecas doces, tostas, saladas, sumos naturais, chás, limonada, e as sobremesas, também entregam encomendas para convívio mais familiares, como baptizados, festas de aniversário ou chá de bebé.

Das sobremesas mais apreciadas destaca-se as triftles. "Temos mais do que uma especialidade, mas as triftles são muito procuradas. Os nossos bolos não são muitos doces e fazemos doces adaptados, excepto para intolerantes ao glúten. Isto aqui é quase ao gosto do freguês", sublinha entre sorrisos.

Revela que quando o espaço abriu portas os clientes "estavam pouco receptivos, porque viam um espaço diferente, uma decoração diferente e tinham um pouco de receio de entrar". "Na porta até chegavam a perguntar se podiam entrar", relembra, mas desde então tem a vindo a crescer e está consolidado, "com muito trabalho".

quem já passou o segredo das suas receitas.

Este espaço partilha de um conceito diferente, onde são servidos doces e salgados. "É uma espécie de salão de chá. Os doces são todos caseiros feitos por mim. O bolinho que se come aqui é como o bolinho que se come em casa", notou Noémia, sublinhando que "as pessoas gostam de tanta coisa",



## Quinta de S. Francisco

# Onde a natureza se casa com a qualidade



Rodeada pela natureza no seu estado mais puro, a Quinta de S. Francisco, em Meixedo, mostra uma das facetas turísticas mais apreciadas em

Viana do Castelo. Na tríade turística vianense - Mar, Rio e Montanha - esta Quinta destaca-se no sopé da Serra d'Arga pelo silêncio que a envolve e

pela qualidade no serviço que presta.

Domingos Gomes, empresário de Cardielos ligado à restauração, aceitou o convite

para explorar a Quinta de S. Francisco há cerca de um ano e desde então tem procurado dinamizar o espaço com eventos regulares, entre os quais se destacam os jantares dançantes que têm tido, de acordo com o promotor, uma adesão surpreendente. Com um custo de 20 euros e requisito de inscrição prévia, estes jantares mensais juntam pessoas de varias gerações à procura de boa comida, convívio e muita dança com música ao vivo assegurada pelo duo Onda Viva. Normalmente, os jantares dançantes realizam-se no início de cada mês.

Com capacidade para 300 pessoas, a Quinta de S. Francisco recebe casamentos, baptizados, aniversários ou qualquer outro tipo de festas sociais ou empresariais. Com um amplo jardim, sombras e até um pequeno lago com água corren-

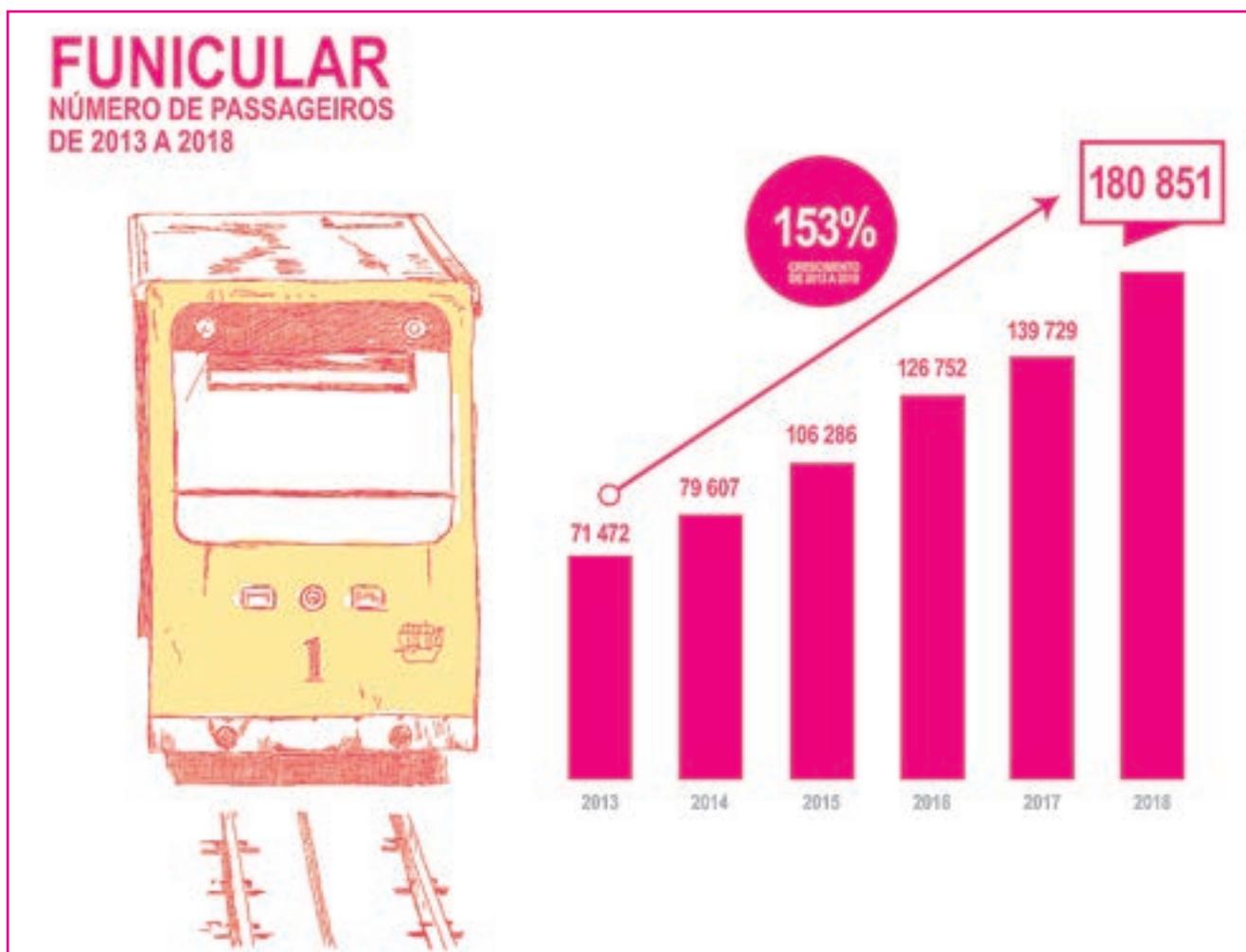
te, o exterior da Quinta é também aprazível para as festividades. "É um espaço tranquilo, no verão torna-se muito agradável, está rodeado pela natureza e só por isso já é especial", considerou o empresário.

Depois de ser o responsável pelo restaurante Rio Lima, em Cardielos, Domingos admite que a Quinta de S. Francisco é o seu grande projeto profissional onde espera marcar a diferença pela qualidade. "Aqui oferecemos um serviço personalizado com qualidade e quem não conhece deve vir conhecer", assegurou Domingos que também é o cozinheiro. Diz que a sua especialidade na Quinta é o bacalhau no forno com molho de pimento e batata a murro.

Com 36 anos, Domingos já leva duas décadas ligado à restauração. Começou por descascar batatas e aos poucos foi subindo na hierarquia da cozinha. Fez curso de formação de Cozinha no Porto e para ganhar dinheiro começou a fazer vários serviços de restauração durante os quais trabalhou com alguns chefs de cozinha reconhecidos como Hélio Loureiro e Chefe Cordeiro. Diz que o jeito para a cozinha já vem de família e nas refeições que serve, tanto no restaurante como na Quinta, nota-se esse sabor familiar e caseiro. A sua preferência na cozinha recai sobre os cozinhados de peixe.

O calendário para os meses de verão da Quinta de S. Francisco já está a ficar preenchido, com comunhões, baptizados e aniversários. "Cada vez mais as pessoas optam por um serviço numa Quinta em aniversários. As pessoas sentem-se mais à vontade do que num restaurante, têm música própria... é um fenómeno que acontece em aniversariantes de todas as idades", contou.

O serviço na Quinta de S. Francisco engloba tudo à exceção da música e decoração. Nos casamentos, a Quinta oferece fogo de artifício e eventualmente a música se envolver um número elevado de convidados.





Arraiáis:  
Maio a Novembro: sábados.  
Agosto: terças, quintas  
e sábados

Quinta de Santoinho

## Do arraial genuíno ao turismo rural

Valdemar Cunha está, desde que tem memória, ligado ao sector do turismo. Em Viana do Castelo, acompanhou o crescimento do Santoinho, um ícone para turistas, quer nacionais quer estrangeiros e, 47 anos depois de ter aparecido este arraial, o grupo foca-se agora também noutras vertentes da área.

Um grupo grande de americanos ia chegar a Viana do Castelo e era preciso mostrar-lhes as tradições e raízes da cultura minhota, numa noite de arraial que se enquadrasse perfeitamente nesse espírito. António Cunha, pai de Valdemar Cunha, não pensou duas vezes e tratou de arranjar um espaço para organizar a festa. Assim nasceu o Santoinho, há 47 anos. O arraial fez sucesso e António Cunha, reconhecido pela sua sempre visão estratégica, não mais largou o projecto, melhorando-o e fazendo-o crescer.

O conceito mantém-se inalterado e o espaço do Santoinho, em Darque, recebe todos os anos milhares de pessoas. **Ornamentado com utensílios de outros tempos, o espaço não dispensa as concertinas, os cantares, o folclore, as marchas populares, entre outros aspectos tradicionais.** "O objectivo era criar um produto diferenciador e o meu pai pensou em todo os pormeno-



res e o conceito nunca se desvirtuou e jamais será desvirtuado. Um turista que venha aqui fica completamente integrado no espírito de romaria", garantiu.

**A par do Santoinho, foram abertos no mesmo espaço o Museu dos Transportes e o Museu do Traje, geridos agora pela Fundação Santoinho.** Para além disso, a evolução do mercado permitiu ao Grupo AVIC apostar noutras vertentes do turismo. "Neste momento, a maior atenção é a parte cultural ligada à natureza. É um espaço que se vai adaptando e será um projecto de futuro", salientou Valdemar Cunha, revelando que a aposta tem recaído na requalificação de casas para turismo

rural, num projecto que já está em curso. "Há que aproveitar a riqueza ambiental que temos e que se encaixa tão bem neste projecto. E o turista hoje quer isto", salientou.

Valdemar Cunha nota que o Santoinho também ajuda à dinâmica turística no concelho, mas defendeu que o turismo em Viana do Castelo precisa de mais diversidade. "Devia haver um espaço para acolher eventos desportivos a sério, congressos e outros com impacto", disse, lamentando que entre os meses de outubro e abril a dinâmica turística não seja significativa. "É necessário um debate forte para ver como, entre outubro e abril, se vende a cidade porque



no resto do ano as pessoas vêm naturalmente. É como a lampreia e o sável, na época aparece, não é preciso agarrar", gracejou.

Notando que, actualmente, as pessoas se organizam por elas próprias e viajam em família ou grupos pequenos, Valdemar Cunha defende que a aposta deveria ser feita no turismo rural e local, com a reconversão

de diversas habitações. **"Hoje em dia, as acções são tão individualizadas que é preciso ter uma imaginação muito grande para captar turistas"**, realçou, salientando que a melhor estratégia não será abrir novos hotéis. "A nossa cidade é bonita, agradável, mas não tem um factor de decisão", realçou, garantindo que o melhor mercado está na vizinha Galiza.

## PECADO CAPITAL

# Já pecou hoje? Em Viana, peca-se em frente ao rio...



Se os detetives William Somerset e David Mills passassem por Viana depressa desvendavam o crime da gula, o primeiro a ocorrer no filme "Os Sete Pecados Mortais" de David Fincher. Virado ao rio Lima, o restaurante Pecado Capital assume, sem medo, ao que vem: carne em quantidade e de qualidade quase de todo o mundo.

O Pecado Capital começou por abrir na Areosa, em Viana do Castelo, mas mal surgiu a oportunidade instalou-se na Praça da Liberdade, há cerca de um ano, onde dispõe de uma vista privilegiada para o rio, uma das mais-valias do espaço pensado para desfrutar de uma ótima refeição, com uma cozinha criativa.

Ruben Oliveira, 37 anos, é o empresário vianense que dá a cara pelo restaurante. Conta que o nome foi pensado após a sua saída da sociedade que geria outro restaurante chamado "Santa Gula". "Chama-se Pecado Capital porque a gula é um dos sete pecados e nós servimos quantidade e qualidade", justificou.

No Pecado Capital, a carne servida é maturada, ou seja,



**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:**  
TODOS OS DIAS  
DAS 12 ÀS 15 HORAS  
E DAS 19 ÀS 00.00 HORAS  
FECHA AO DOMINGO À NOITE  
PRAÇA DA LIBERDADE LOJA A9,  
4900-000 VIANA DO CASTELO

sofre um processo de amadurecimento que começa até na própria criação do animal. "Nós acompanhamos a criação do animal até ao abate. Depois a carne vem para uma empresa de desmanche que se instalou em Viana, onde é feito o processo de maturação", explicou Ruben que também é o responsável da cozinha.

O menu do Pecado Capital está dividido pelos países de onde é oriunda a carne. O proprietário refere que compra a matéria-prima dos Estados Unidos, Argentina, França, Espanha, entre outros. Em Portugal, elege a carne cachena e minhota. E a procura tem sido impressionante. O proprietário conta que só em julho e agosto de 2018

vendeu dez toneladas de carne. "Fizemos uma média entre 200 a 300 refeições por dia em agosto", acrescentou. Os pratos mais procurados, continuou Ruben, são com carne dos Estados Unidos - com o famoso corte T-bone - e a picanha da Argentina.

Os apreciadores de picanha têm um menu especial no Pecado Capital: de segunda a quinta-

feira, por 12, 90 euros podem comer a quantidade de picanha que quiserem, ao almoço. São os dias "All you can eat" para os "Picanha lovers". A procura pelo restaurante também fomentou a criação de um menu executivo por dez euros.

Apesar de ser uma steak house, no Pecado Capital também se pode pecar com peixe. Tamboril, robalo, rodovalho estão disponíveis conforme a época e bacalhau durante todo o ano.

Ruben conta que o negócio tem corrido "muito bem", facto visível pela procura, principalmente de estrangeiros. "Posso dizer que 60% dos nossos clientes são estrangeiros, 30% são de fora de Viana e 10% são de Viana. O nosso negócio tem corrido bem, também porque a localização ajuda", frisou. Contudo, os efeitos da sazonalidade sentem-se e o restaurante precisa de arregaçar as mangas no verão para amealhar o máximo para o inverno. "No verão somos 22 colaboradores, no inverno somos 14 e para aguentar essas 14 pessoas torna-se complicado porque há dias na semana em se faz pouco mais do que cinco mesas", admitiu.

## NÚMERO DE CONGRESSOS REALIZADOS EM VIANA DO CASTELO



2017  
CONGRESSOS NACIONAIS  
E INTERNACIONAIS



2018  
CONGRESSOS NACIONAIS  
E INTERNACIONAIS



2019  
CONGRESSOS PREVISTOS

## LEITARIA DO CARMO

**Jesuítas que até fazem peregrinos pecar...**

**Horário de Funcionamento:**  
 Todos os dias, das 07h às 20h  
 R. da Bandeira 327,  
 4900-561 Viana do Castelo

**Por dia, são vendidos  
 cerca de 100 jesuítas.  
 Às sextas e aos  
 fins-de-semana,  
 as vendas oscilam  
 entre os 200  
 a 300 jesuítas  
 diariamente.**

O ditado "saem como pãezinhos quentes" na Leitaria do Carmo, em Viana do Castelo, tem um protagonista doce e triangular: o jesuíta. Fundada em 1960, a Leitaria do Carmo tornou-se a referência na venda de jesuítas na cidade e a fama tem sido tal que na fachada do estabelecimento lê-se, orgulhosamente, que ali se vendem os melhores do mundo.

Manuel Silva trabalha há 36 na Leitaria do Carmo e lembra-se bem de como começou a venda do bolo que dá fama à casa. "Havia um vendedor de toldos que passou aqui e disse que havia um pasteleiro em Âncora que fazia uns jesuítas melhores do que os de Santo Tirso... o senhor Armindo [dono na altura] que estava a expandir o negócio alugou uma fábrica de pastelaria, foi buscar o pasteleiro e a partir daí foi sendo um sucesso, mas também deu muito trabalho", recordou.

Atualmente, há quem vá à Leitaria só atrás dos jesuítas que entretanto também foram aumentando de variedades. Além do tradicional, há o jesuíta gold com doce de ovos, outro com maçã, chila, amêndoa e pepitas de chocolate.

Turistas estrangeiros e nacionais são dos que mais procuram os jesuítas do Carmo. "Vem muita gente que está de passagem por Viana e pára aqui de propósito para levar

jesuítas... ainda anteontem esteve aqui uma senhora que levou 20 das diferentes qualidades para Lisboa", contou.

Com um albergue mesmo ao lado da Leitaria, os peregrinos de Santiago também são consumidores assíduos e não resistem ao doce típico, cujo nome

podia ter sido "carmelitas", dada a proximidade à Igreja do Carmo. "Mas depois achamos que jesuítas é um nome com mais força", brincou Manuel.

Por dia, são vendidos cerca de 100 jesuítas. Às sextas e aos fins-de-semana, as vendas oscilam entre os 200 a 300 jesuítas diariamente.

Natural de Cepões, em Ponte de Lima, Manuel veio para Viana do Castelo com 15 anos trabalhar no Café Moderno, na rua de Aveiro, que pertencia a uns vizinhos seus. Dois anos mais tarde, começou a trabalhar na Leitaria do Carmo e depressa deu nas vistas pela experiência que demonstrou a servir às mesas. "A Leitaria era totalmente diferente... antes vendia-se o leite em bilha", relembra.

Na Leitaria do Carmo trabalham cinco pessoas e quem por lá passar "pode ter a certeza que leva jesuítas frescos", assegurou o funcionário mais antigo.



# O Girassol que mais brilha no Jardim de Viana



**Horário de funcionamento:**  
Das 9h às 02h no verão e aos fins-de-semana  
Das 9h às 19h30 no inverno, durante a semana  
Largo João Tomás da Costa,  
4900-509 Viana do Castelo

Década de 30. Viana do Castelo era uma cidade bem diferente do que é hoje, mas no Jardim Público da cidade permanece um edifício circular que continua a brilhar como outrora. O Café Girassol é apontado como um dos símbolos da modernidade vianense em estilo Art Déco e continua a ser um ponto obrigatório de passagem pelo Jardim que é um dos locais mais visitados da cidade.

Com a data de 1930 gravada, em lera romana, no exterior, o Café Girassol é propriedade da Câmara Municipal e está concessionado há cerca de nove anos a Vítor Gonçalves e Nelson Sarai-va, dois sócios e amigos que antes de explorarem o Girassol abriram um bar na praia do Coral e ainda tiveram outro café na Meadela. "Identificamo-nos mais com este género de café que está situado num dos locais mais



nobres da cidade", justificou Vítor. Se quando foi criado, o Girassol era um café para a "nata vianense", numa altura em que a sociedade era bem mais estratificada, hoje é frequentado por todos, dos 8 aos 80, muitos dos

quais turistas e peregrinos de Santiago. Com um ampla esplanada exterior, protegida por sombra, no verão é difícil encontrar uma mesa livre para tomar café. A partir da Feira Medieval até ao final das Festas d'Agonia, há

sempre atividades programadas para o Jardim Público e o Girassol, apesar das canseiras, é "regado" sem parar com a chegada de mais clientes. "Este é um espaço de famílias, com serviço de cafetaria, bar e algumas refeições rápidas", explicou Vítor, considerando que a sazonalidade do negócio tem vindo a diminuir. Para este empresário, o aumento de turistas na cidade é notório, "principalmente no inverno" e regista também o aumento significativo da população estrangeira a residir em Viana.

No Girassol trabalham regularmente cinco pessoas, número que duplica durante o verão. Para o futuro próximo, são esperadas novidades no Girassol. Sem querer revelar muito do projeto, os sócios Vítor e Nelson esperam melhorar a qualidade do serviço prestado aos clientes na esplanada.

## Outros restaurantes para comer bem em Viana do Castelo

**Restaurante Camelo**  
Nº119, Santa Marta de Portuzelo

**Restaurante "Os Mareantes"**  
Rua dos Mareantes, Lt 19 VC

**Café Restaurante Rio Lima**  
Cardielos

**Tasquinha da Linda**  
Rus dos Mareantes, A8, Viana do Castelo

**Café Restaurante Bandeira**  
Rua da Bandeira, Viana do Castelo

**Taberna Soares**  
Rua Góis Pinto, Viana do Castelo

**Restaurante "O Camões"**  
Rua Nova de Santana, Viana do Castelo

**Restaurante O Manel**  
Praça da Liberdade, Viana do Castelo

**Restaurante Remo**  
Argaçosa, Viana do Castelo

**Café Restaurante D' Ajuda**  
Rua Alfredo Reguengo VC

# HOTEL RALI

## Ir ao Rali sem pressas



É um dos mais antigos hotéis de Viana do Castelo e situa-se num local privilegiado para descobrir a cidade. Após uma remodelação há cerca de seis anos, mantém uma alma vintage com apontamentos de modernidade. Apesar do nome, no Rali não há pressas e até o restaurante – Ralenti – trabalha ao "relantim".

Unidade Hoteleira de três estrelas inaugurada no final da década de 60, o Hotel Rali, que deve o seu nome à paixão do antigo proprietário pelo desporto automóvel e por ficar localizado num local de passagem do Rali de Portugal há vários anos, atravessava uma fase complicada, próximo da insolvência, em 2011. Com baixa taxa de ocupação e desatualizado, o hotel foi adquirido pelos irmãos Sousa, vianenses que já tinham experiência hoteleira. Jorge Sousa ficou como gerente e a partir de então deu-se uma remodelação total do espaço com apoio do Turismo de Portugal. Entre várias obras de valorização dos espaços do hotel, a piscina foi aquecida, criaram sauna, jacuzzi e banho turco, equiparam os quartos com mais condições de conforto e reativaram o restaurante. Na piscina mantiveram um imponente mural do artista plástico vianense, Álvaro Rocha - considerado património cultural da cidade. Para honrar o passado ligado ao rali, foi pintada uma parede da sala de estar do hotel pelo cartoonista Jorge Mateus.

O hotel dispõe de 39 quartos de diferentes tipologias. Após as obras, passou de oito para 20 trabalhadores e a taxa de ocupação supera os 70%.

O restaurante foi um dos grandes desafios por parte da nova gerência. "Na altura pensamos num conceito de pizzaria porque

a oferta de comida tradicional já existia. Achamos que a comida italiana podia ser mais acessível e seria uma forma de alavancar o próprio hotel", explicou Jorge Sousa, empresário há muito ligado à hotelaria. Este ligado ao mítico Luziamar, e ao hotel e discoteca Viana Sol e trabalhou ainda no hotel Meridien, no Porto.

O restaurante, cujo nome tem um toque de italiano e uma analogia ao funcionamento sem acelerar de um motor de automóvel, está aberto a toda a comunidade e dispõe de um menu executivo. O menu, entretanto, também foi deixando de ser exclusivamente

italiano para responder à procura dos clientes do hotel que querem provar comida portuguesa. O Hotel Rali é procurado por um público bastante heterogéneo:

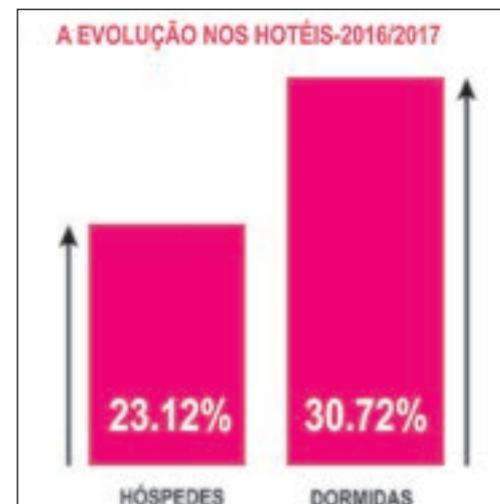
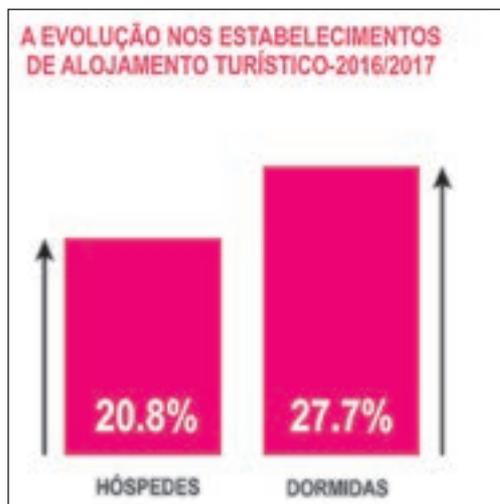
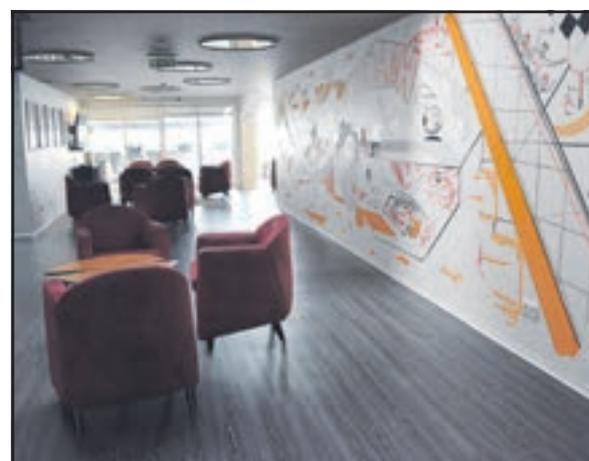
turistas estrangeiros, famílias com crianças, empresários. "Cada vez mais notamos que os Caminhos de Santiago têm um impacto

maior e é um mercado com o qual trabalhamos porque há peregrinos, de nacionalidades muito variadas, que preferem ficar hospedados num hotel", acrescentou.

Com duas salas amplas, o hotel é ainda procurado por empresas, associações ou outras entidades para promover encontros, conferências, convívios ou reuniões.

Horário de funcionamento do restaurante Ralenti:  
Todos os dias das 12h30 às 15h e das 17h30 às 22h30  
Av. Dom Afonso III 180, 4900-477 Viana do Castelo

**Na piscina mantiveram um imponente mural do artista plástico vianense, Álvaro Rocha - considerado património cultural da cidade.**



# VIANA DO CASTELO

