

Entregues os prémios do concurso Florir Armamar



João Paulo Fonseca entregou distinções

DISTINÇÕES Foram entregues na sexta-feira, no salão nobre da Câmara Municipal de Armamar, os prémios e certificados de presença aos participantes no concurso Florir Armamar.

Na cerimónia, presidida por João Paulo Fonseca, presidente do município, estiveram presentes todos os membros do executivo municipal.

O concurso, lançado pela Câmara Municipal em Maio, desafiava os munícipes, pessoas individuais e também em-

presas, a florir as janelas e varandas das suas casas, os seus jardins ou as montras dos seus estabelecimentos comerciais.

Foi reconhecida e premiada a participação de todos. No acto de entrega dos prémios, João Paulo Fonseca mostrou-se agradado pela forma entusiasta com que todos participaram. Para o autarca, isso resulta do empenho que os armamarenses colocam em todas as iniciativas que promovem Armamar e o seu potencial. «

Campanhas solidárias em Oliveira do Conde

RECOLHA A Cruz Vermelha de Oliveira do Conde, Carregal do Sal, está a levar a cabo duas campanhas de solidariedade: a campanha do agasalho e uma campanha de recolha de brinquedos.

Roupas quentes e cobertores são os artigos que a instituição pede à população para doar, tendo em conta o tempo frio que já se faz sentir. O local de entrega é a Cruz Vermelha, situada na Rua Nova, em Oli-

veira do Conde.

Quanto à campanha de brinquedos, o apelo passa pela doação de jogos, bonecos e todo o tipo de brinquedos. Além da Cruz Vermelha de Oliveira do Conde, existem pontos de recolha na Câmara Municipal de Carregal do Sal e nas juntas de freguesia de Oliveira do Conde, Parada, Beijós, Cabanas de Viriato e União de Freguesias de Currelos, Papiços e Sobral. «

78% dos lares de Lamego separam os seus resíduos

RECICLAGEM A Missão Reciclar, a maior acção de sensibilização de lares da Sociedade Ponto Verde, percorreu o município de Lamego, onde foi conhecer os hábitos dos seus habitantes no que diz respeito à reciclagem de embalagens. De acordo com os resultados obtidos através de questionário realizado a 885 lares, 78% dos inquiridos faz a reciclagem de embalagens usadas.

Durante a acção foram entregues, a quem não tinha o hábito de separação e também a quem

já separava mas não tinha um ecoponto doméstico, 797 conjuntos de ecobags, constituídos por três sacos das cores dos ecopontos para separação selectiva de embalagens.

Quando questionados sobre a razão para a não separação doméstica do lixo produzido, os 22% de não separadores apontaram a falta de recipientes próprios para o efeito (29,2%), a noção do excessivo trabalho pessoal/familiar implicado (48,2%) e a distância ao ecoponto (5,6%). «

Renasce a tradição do vinho pisado em lagar

Moimenta da Beira Cooperativa Agrícola do Távora dispensa o método mecânico para "um vinho que se pretende venha a ser de excelência"

A Cooperativa Agrícola do Távora, em Moimenta da Beira, está a fazer renascer a tradição milenar e artesanal da produção de vinho pisado a pé no seu lagar de pedra de granito. O método consiste em prensar as uvas com os pés para extrair o mosto, que posteriormente irá fermentar e transformar-se em vinho, "um vinho que se pretende venha a ser de excelência", diz o presidente da instituição, João Silva, citado pelo município moimentense.

A experiência começou em 2011 e algum do vinho já está a estagiar em madeira para poder ser comercializado em 2015. É vinho com origem nas castas tintas mais nobres da região: Touriga Franca e Touriga Nacional.

São homens e mulheres que se 'oferecem' para pisar as uvas. Ao todo já se produziram 11 lagares dos quais foram aproveitados seis. O lagar tem capacidade para sete mil litros, cerca de 10 toneladas de uvas.

Em Portugal já é rara a tradição do vinho de 'pisa a pé'. Restam poucas adegas a utili-



Cooperativa Agrícola do Távora, em Moimenta da Beira, está a fazer renascer a tradição milenar

zar este método artesanal. A prática ainda pode ser observada em vinícolas do Douro e do Alentejo.

A diferença entre a 'pisa a pé' e o uso de prensas mecanizadas é que o calcanhar humano proporciona um elevado nível de extração, não apenas de cor, mas também de outros com-

ponentes essenciais à boa qualidade do vinho. Já a prensa mecânica pode extrair alguns elementos indesejados, dando gosto amargo ou herbáceo ao vinho, embora a nova tecnologia permita minimizar este efeito.

Porém, como a pisa a pé é dispendiosa e demorada, al-

guns produtores trataram de adoptar técnicas que se assemelham a este método, inventando as pisas mecânicas ou robóticas que simulam os movimentos dos pés humanos. Mesmo assim, para os seus vinhos de melhor qualidade, algumas vinícolas preferem manter a velha tradição. «



FAÇA UMA ASSINATURA DO DIÁRIO DE VISEU

E GANHE UM FIM-DE-SEMANA INESQUECÍVEL NO DUECITÂNIA DESIGN HOTEL, EM PENELA

VALOR DO PREMIO 200€

PROMOÇÃO VÁLIDA PARA NOVOS ASSINANTES DO DIÁRIO DE VISEU

OFERTA VÁLIDA NO PRIMEIRO ANO DE ASSINATURA, NO VALOR DE 100€ (IVA INCLUIDO)

T. 232 000 030 | 913 864 401
E. assinaturas@diariodeviseu.pt

Diário Viseu

HD
WESTMANA
DESIGN HOTEL