



<b>2-3</b>	<b>HISTÓRICO</b>
<b>4-14</b>	<b>NOTÍCIAS</b>
<b>15-16</b>	<b>SOLIDARIEDADE</b>
<b>17</b>	<b>ENTREVISTA</b>
<b>18</b>	<b>CULTURA</b>
<b>19</b>	<b>RECEITA</b>

# Histórico

## Academia do Bacalhau da Cidade do Cabo



### Academia do Bacalhau da Cidade do Cabo

Por Rui Santos, presidente da A.B Cidade do Cabo

A Academia do Bacalhau de Cape Town (Cidade do Cabo), foi a segunda academia a ser inaugurada, em outubro de 1968, poucos meses depois da criação da Academia Mãe.

Passaram-se já 48 anos, ao longo dos quais esta Academia tem testemunhado a passagem de gerações,

o estreitamento de laços entre as gentes de terras distantes, altos e baixos, sinais dos tempos; com poucos ou muitos compadres mas todos com espírito fraterno, de mãos dadas, badalando sempre, cantando Gaviões de Penacho em uníssono com brindes e ganas de alma lusa, sempre ao serviço do bem fazer e do enriquecimento cultural português.

Fazendo honras à história, celebrámos recentemente com um almoço de bacalhau o 48º aniversário da fundação desta Academia.

Foi um momento de emoção que contou com a presença de dois dos fundadores desta Academia: o compadre Martins, com a bonita idade de 97 anos, e o compadre Amadeu Seca, com 84. Bem-haja a todos os compadres antecessores port tudo o que fizeram em prol da tertúlia.

Fui nomeado presidente da Academia do Bacalhau da Cidade do Cabo em fevereiro de 2016 e, conforme lhes prometi na minha primeira abertura, será pela barriga que vos irei “apanhar”.

Sou provavelmente o primeiro e, se calhar, o único presidente de uma Academia do Bacalhau com quase vinte anos de trabalho nas águas frias da Terra Nova e Noruega, na árdua faina da pesca do bacalhau.

Esta experiência profissional no Atlântico Norte atijou em mim o gosto pela culinária seguindo a tradicional moda bacalhoeira de pratos de bacalhau confecionados a bordo, saboreados em noites de temporal, regados com lágrimas de saudade pelos que lá longe, em terra, ficaram com lenços acenando desejos de boa viagem.

Eram os mares do fim do mundo, como tão bem lhe chamou Bernardo



Santareno, então médico da frota a bordo do navio Gil Eanes.

Na sequência desta paixão pela cozinha, assumi a presidência com o compromisso de ser eu próprio a confecionar todos os pratos de bacalhau servidos nos nossos almoços e jantares de convívio, apanágio das Academias. À moda do Zé do Pipo, com natas, no forno ou cozido, foram todos bem sucedidos, deixando os comprades deliciados a pedir por mais.

Angariámos os fundos que foram

# Histórico

Academia do Bacalhau  
da Cidade do Cabo



possíveis, distribuindoos pelos mais carenciados, como manda a tradição. O projeto da Academia é de todos nós. O objectivo do meu mandato é continuar o que foi conseguido até aqui e melhorar ainda mais, elegendo o bacalhau a rei da nossa mesa, ao mesmo tempo que aplaudimos e recebemos de braços abertos todas as comadres e compadres,

bem como os dignatários representantes do nosso país e personalidades locais. Somos, orgulhosamente, uma tertúlia, uma confraria, uma família.

Aproveito a oportunidade para agradecer aos nossos patrocinadores e incentivar os demais compadres para esta corrente de bem-fazer. ●



### Primeiro convívio do ano na União

Por Jornal “O Século”

Na quinta-feira 12 de janeiro, a Academia-Mãe do Bacalhau levou a efeito o seu primeiro convívio do ano de 2017. Estiveram na União Cultural, Recreativa e Desportiva Portuguesa, em Turffontein, Joanesburgo, onde decorreu o almoço, 25 pessoas entre compadres e comadres. O convívio foi presidido pelo compadre honorário João Carreira, que deu início ao almoço pelas 13h30.

Os compadres e as comadres foram recebidos com uma entrada de moelas guisadas e pão português. O presidente em exercício, compadre

**“O compadre Jorge Araújo mostrou um quadro que a sua tia enviou de Portugal para que seja leiloado a fim de angariar fundos para a Sociedade Portuguesa de Beneficência e para o Lar Rainha Santa Isabel”**

João Carreira, fez soar o badalo, símbolo da tertúlia e pediu para que todos enchessem os copos com vinho tinto, para o “primeiro brinde do ano, o nosso Gavião”.

O “tom” do Gavião de Penacho foi dado pelo compadre Vítor Salazar, em tom forte e sonante, o qual os restantes compadres acompanharam em boa medida. Para “carrasco” da tarde, a escolha do presidente recaiu no compadre João Canha.

Em torno da mesa, o tema das conversas foi o matar as saudades e muitos compadres inteirarem-se dos destinos de férias uns dos outros e sobre como correram as festas natalícias. O ambiente vivido no restaurante da União foi um de salutar amizade e muita gargalhada.

A sopa, o tradicional caldo-verde, foi servido e uma vez degustada, o primeiro prato foi rapidamente levantado da mesa. De notar, como sempre, o serviço e qualidade da refeição apresentada no restaurante da União, sempre que superior qualidade. Prova disso, foi o prato do “fiel amigo”, confeccionado como Bacalhau à Brás. O prato continha bastante bacalhau e as batatas e o restante que compõem este prato estavam em boa medida de sal e tempero.



# NOTÍCIAS

Academia-Mãe – Joanesburgo,  
África do Sul



© Fotos: Carlos da Silva \ Texto: Michael Gilbee

Os pratos foram levados para a mesa e levantados em rápida sucessão, com as sobremesas a serem logo servidas. Uvas com queijo e marmelada, uma sobremesa característica de Portugal. Antes dos cafés e digestivos, o compadre presidente deu a palavra ao “carrasco” que achou por bem não multar ninguém senão a direção da tertúlia, por segundo afirmou, “no primeiro almoço do ano, deveria ter sido um bacalhau à posta. Um bacalhau tipicamente português”. Esta “sentença” gerou um

ligeiro frisson entre os presentes, pois todos apreciaram o prato de bacalhau.

O compadre José Valentim pediu a palavra e defendeu a boa reputação do restaurante da União, “talvez não tenha sido à posta, mas o restaurante apenas fez o que lhe foi pedido. O que está feito está muito bem feito e bem servido! Por isso, para a próxima será novamente à posta, mas desta vez não creio que tenha havido problemas com a comida, tal como não tem havido até agora”, declarou

o compadre Valentim.

A acrescentar, o presidente em exercício João Carreira e o compadre Carlos Borges, informaram que a decisão do prato foi de ambos, por e com legitimidade, não se saber o numero certo de afluência ao primeiro almoço do ano de 2017. Foram então trazidas para a mesa uma garrafa de whisky e outra de vinho do Porto, para serem tomadas com os cafés.

A encerrar o almoço, o compadre Jorge Araújo mostrou um quadro feito à mão pela sua tia e comadre

da Academia-Mãe, Ester Boaventura. Tratou-se de um símbolo de Portugal, o Coração de Viana. Feito com misangas e fios dourados, a comadre enviou de Portugal através do compadre Araújo, para que seja leiloado a fim de angariar fundos para a Sociedade Portuguesa de Beneficência e para o Lar da Rainha Santa Isabel.

O almoço foi então encerrado com o “Gavião de Penacho” e vários compadres e comadres permaneceram em conversa pela tarde adentro. ●

### Eventos solidários para terminar o ano

A Academia do Bacalhau de Londres, oficializada em 2014, tem realizado poucos eventos ultimamente mas, nos dois últimos meses de 2016, organizou dois eventos solidários.

A 4 de novembro, realizou um jantar no restaurante português “O Moinho”, em Clapham, Londres. Os fundos reverteram para ajudar Leonardo Ferreira, uma criança vítima de doença mitocondrial rara, uma condição que se manifesta em dificuldades motoras, epilepsia, atraso motor e de desenvolvimento.

Depois de, ainda na sua origem, a Academia de Londres ter apoiado algumas crianças que lutavam contra doenças, começaram a chegar à Academia pedidos de ajuda para outras crianças. A direção decidiu então fazer dessa a sua batalha maior, tendo, desde então, focado as suas iniciativas solidárias nesse sentido.

No jantar de 4 de novembro, esteve presente uma dúzia de compadres, que angariou a quantia de £220 para serem entregues a Leonardo Ferreira. Mas, nesse dia,

o menino estava em tratamentos em Portugal, pelo que o donativo seria realizado apenas no jantar seguinte da ABL, a 18 de dezembro.

Uma semana antes do Natal, cerca de 30 compadres reuniram-se no Village Restaurant, em Londres, para a última tertúlia do ano. Aí, fizeram então o donativo a Leonardo, sabendo que o dinheiro não foi dado diretamente à família mas sim posto num fundraising chamado “Just Giving”. Este método, que tem sido adotado pela ABL em todos os seus donativos a crianças doentes, é bastante comum no Reino Unido e consiste na criação de um fundo para o tratamento da criança, podendo depois qualquer pessoa fazer um donativo para o mesmo. Existe a garantia de que o dinheiro é usado exclusivamente para tratamentos médicos e, no pior dos cenários, se acontecer algo à criança em causa, os fundos são usados para tratar outras crianças.

Para além desta iniciativa solidária, a ABL aderiu também à campanha da Academia do Bacalhau de Paris “Roupa Sem Fronteiras”, estando ainda em processo de recolha de vestuário, calçado e brinquedos, e esperando terminar a mesma no início de fevereiro. ●



### Gala de Natal no Cercle National des Armées

A Academia do Bacalhau de Paris realizou a sua gala de Natal no Cercle National des Armées, em Paris, na noite de sábado, 10 de dezembro. A prestigiosa sala parisiense encheu completamente, acolhendo 165 convidados, comadres e personalidades de destaque.

No evento estiveram presentes o Embaixador de Portugal em França, José Filipe Moraes Cabral, o Cônsul de Portugal em Paris, António Albuquerque Moniz, os deputados Paulo Pisco e Carlos Gonçalves, o presidente do Banco BCP, Jean-Philippe Diehl, e o presidente honorário de todas as Academias, Durval Marques.

O evento foi generosamente patrocinado pelo Banco BCP, representado pelo seu presidente, Jean-Philippe Diehl, que afirmou “ser um prazer” para o banco associar-se à ABP, “que tem desempenhado um excelente trabalho em termos solidários, sempre num ambiente convivial e de amizade”. Como forma de agradecimento, a ABP entregou a Jean-Philippe Diehl um cubo de vidro com o emblema da Academia. O modelo dos jantares patrocinados foi implementado este



ano e contou já com a colaboração da Império, Les Jardins de Montesson, Fidelidade e Caixa Geral de Depósitos. Todas estas empresas se fizeram representar no jantar e receberam também um emblema de reconhecimento das mãos dos vice-presidentes da ABP.

Quem também foi distinguida pela ABP foi Manuela Furtado, presidente da associação Vivre Sa Vie, que foi recentemente condecorada com o

título de Honra de Mérito pelo Estado francês. A ligação entre a Vivre sa Vie e a ABP data de 2013, quando a Academia fez um donativo à associação, que ajudou à construção de um centro de balneoterapia para pessoas com epilepsia.

Numa noite em que as mesas foram batizadas com nomes de pintores portugueses, esteve presente a ilustradora Sara Teixeira, que apresentou a exposição “Printemps”, com um imaginário que remete para uma temática dividida entre Paris e Lisboa. Dez

**“O evento foi generosamente patrocinado pelo Banco BCP, representado pelo seu presidente, Jean-Philippe Diehl”**

# NOTÍCIAS

Paris, França



por cento do valor de venda das obras reverteu para a ABP.

A noite foi também a ocasião para se lançar a quarta edição da revista da Academia do Bacalhau de Paris, que a partir de agora estará presente em vários locais da comunidade portuguesa na região parisiense, como o Consulado, bancos e empresas.

Para aumentar a angariação de fundos, foi realizada uma tómbola onde se sorteou uma bola autografada por Éder, o herói do Portugal x França do Euro 2016, que tinha sido oferecida pelo jogador ao Consulado Geral de

Portugal em Paris, e que foi gentilmente cedida à ABP pelo Cônsul – e também compadre – António Albuquerque Moniz.

Entre gaviões de penacho e um jantar que incluiu bacalhau de entrada e naco de vitela como prato principal, a noite foi-se desenrolando num ambiente agradável de convivalidade. O evento terminou ao som dos DJ's Albert e Bruno Marques, que puseram os compadres e comadres a dançar animadamente, fechando da melhor forma uma excecional noite de amizade, portugalidade e solidariedade. ●



# NOTÍCIAS

Lisboa, Portugal



## Jantar de Natal em espírito solidário

Por Academia do Bacalhau de Lisboa

Com a simpática presença da Sra. Dra. Assunção Cristas, deputada na Assembleia da República, festejamos o nosso Natal ABL. Nossos convidados foram também os jovens da Fundação António Luís de Oliveira,

acompanhados pelo presidente da Junta de Campolide, Dr. André Couto, que vieram partilhar uma noite de alegria e esperança com compadres e comadres da ABL. Foi ainda convidada a Fundação Alma Lusa, que irá apoiar em regime de voluntariado a saúde preventiva em S. Tomé e outros países de África de expressão portuguesa.

Foi maravilhoso a partilha e no final

ouvir alguns jovens que se nos dirigiram dizendo que nunca mais iriam esquecer esta noite pela felicidade que sentiram ao estarem entre nós, num ambiente fraterno e solidário. Também contamos com a presença alguns jovens da Solfraterno, que a ABL “adotou” como nossa e que vai ajudando na medida do possível.

Os cabazes de Natal, preparados e decorados pelas nossas comadres Bernadette Matos e Patrícia Cruz, foram sorteados e entregues, na sua totalidade, à Fundação António Luís de Oliveira e à Solfraterno, para que possam aí também ser sorteados e desse modo realizarem mais algum dinheiro para ajuda às causas válidas que estas instituições abraçam.

Como é habitual, elegemos o nosso Compadre do Ano: Jaime Fernandes. Manuel Neto arrecadou o Prémio Solidariedade e houve ainda algumas menções honrosas entregues a compadres e comadres que viveram mais intensamente a nossa ABL. Para o ano, outros serão seguramente os eleitos.

Houve oportunidade para entregar os diplomas aos novos compadres e novas comadres, que iniciarão o ano de 2017 na posse do seu sempre ansiado diploma.

Para finalizar o nosso convívio, ou-

vimos a voz do nosso Compadre António Pinto Basto, que uma vez mais e como sempre que o solicitamos, nos veio encantar com os seus fados acompanhado de Gustavo Pinto Basto, que começa a despontar.

No final, abraçados em desejos de um Natal feliz, seguimos para as nossas vidas muito mais ricos e orgulhosos de mais este momento de solidariedade. ●



© Artur Santos Torres

<https://www.facebook.com/sonh>



### Jantar de Natal no Hotel Horta

A Academia do Bacalhau do Faial realizou o seu jantar de Natal no dia 29 de dezembro de 2016, no Hotel Horta, situado na capital daquela ilha. Seis dezenas de pessoas marcaram presença no último jantar do ano da Academia açoriana.

O evento decorreu num animado espírito de amizade, com diversas intervenções de compadres que discursaram sobre um tema tão relevante nesta altura do ano e que está na base dos valores das Academias do Bacalhau: a solidariedade.

Ao contrário de anos anteriores, não houve música ao vivo nem troca de prendas. No passado, a Academia da Horta chegou a realizar festas de Natal solidárias em que entregava presentes às crianças e cabazes de Natal a famílias carenciadas.

Este evento seguiu-se a uma ação que a Academia do Faial realizou no final de novembro, recolhendo géneros alimentares que foram entregues à Assistência Médica Internacional (AMI), que os usou para fazer cabazes de Natal, distribuídos por famílias carenciadas da ilha do Faial. Esta foi a primeira vez que esta Academia



se associou à AMI por ocasião do seu peditório, mas já o tinha feito em anos anteriores, quer através de outras instituições, quer pelos seus próprios meios, fazendo a distribuição ou entregando-os em festas solidárias. ●

**“Em novembro, a Academia recolheu géneros alimentares que foram entregues à AMI”**



### Academia de Porto Santo elegeu “Rei do Bacalhau 2016”

Em dezembro, a Academia do Bacalhau do Porto Santo antecipou o seu habitual jantar mensal, que sempre tem lugar na última quinta-feira de cada mês e realizou-o no dia 15. Foi também o jantar de Natal em que, como é hábito nesta Academia, são convidadas as nossas Comadres.

O convívio, desta feita, foi no Restaurante do “Hotel Porto Santo”, a mais antiga unidade hoteleira da ilha mas onde, curiosamente, nunca tinha reunido a nossa Academia, nos seus

seis anos de existência. Na receção aos compadres e comadres foi servido um aperitivo, no bar e esplanada, que serviu também para uma agradável troca de impressões entre todos os participantes. Depois, na simpática sala do restaurante do hotel, foi então servido o jantar de bacalhau, com uma apresentação que surpreendeu todos os participantes pela sua originalidade.

Foi mais um bom convívio, em que participaram cerca de quatro dezenas de compadres, comadres e alguns convidados, e que decorreu de forma agradável, sempre animado pelo músico porto-santense Paulo Melim, que atuou durante todo o jantar, interpretando ao piano muitas das músicas

bem conhecidas dos presentes.

Antes do final do jantar, decorreu a votação para a eleição do restaurante “Rei do Bacalhau de 2016”. Durante o ano, a Academia do Bacalhau do Porto Santo lançou a iniciativa de eleger, entre todos os restaurantes onde decorreram os jantares da agremiação, aquele onde, na opinião dos participantes, o jantar foi melhor confeccionado, servido e apreciado. No boletim de voto, os compadres tiveram que dar a sua votação, de 1 a 5 pontos, primeiro para o prato de bacalhau, e depois para o serviço, apresentação e restantes componentes do jantar. No final do ano, e depois

de todas as votações, apurou-se que o restaurante mais pontuado foi o do “Porto Santo Golfe”, seguido do “Pé na Água” e do “Mar e Sol”. Tal como está estipulado no regulamento do certame, o “Restaurante do Porto Santo Golfe” será o local para o 1º jantar de 2017, e na ocasião será distinguido com a entrega do diploma que assinalará aquele restaurante como o “Rei do Bacalhau de 2016”.

Finalmente, um Gavião de Penacho encerrou o repasto, com votos da direção da Academia, de um feliz Natal e um próspero ano novo para todos, e o convite para novo convívio a 26 de Janeiro. ●



### Nova direção tomou posse

A nova direção da Academia do Bacalhau do Minho (ABM) tomou posse num jantar realizado no dia 7 de janeiro, que contou com 40 pessoas. Havendo apenas uma lista concorrente à direção daquela Academia, não foram realizadas eleições, tendo simplesmente sido passado o testemunho de uma direção para outra.

A nova direção da ABM é presidida por Benjamim Araújo e tem como

vice-presidentes os compadres Serafim Rocha e Albino Miranda, tendo este último assumido o cargo de presidente na direção anterior. Francisco Aleixo assume o cargo de secretário e Mário Costa o de tesoureiro.

Esta nova direção pretende dar continuidade àquilo que foi feito durante a presidência de Albino Miranda, tendo como objetivo organizar o maior número possível de eventos, de maneira a angariar fundos que sustentem os atos de solidariedade que são apanágio da Academia.

O jantar foi realizado no restaurante Camelo, nos arredores de Viana do Castelo, onde os compadres foram recebidos com uma extensa e apetitosa ementa. A animação da noite ficou a cargo do grupo “Cantares das Janeiras de Santa Clara Samonde”. ●

### **Nova direção da ABM**

Presidente - Benjamim Araújo  
Vice-Presidente - Serafim Rocha e Albino Miranda  
Secretário - Francisco Aleixo  
Tesoureiro – Mário Costa

### **Ementa**

#### **Entradas:**

Bacalhau com Natas  
Feijoada de Bacalhau  
Massa de Bacalhau  
Pataniscas de Bacalhau  
Bolinhos de Bacalhau  
Bacalhau em cebolada  
Sopa de Bacalhau

#### **Prato:**

Bacalhau na brasa com legumes salteados e batata cozida.

#### **Sobremesas:**

Aletria  
Arroz Doce  
Leite creme  
Bolo Rei  
Pão de Ló  
Fruta variada laminada



### Academia apoiou família necessitada no 1º jantar do ano

Texto: Academia do Bacalhau da Serra da Estrela

A Academia do Bacalhau da Serra da Estrela (ABSE) realizou o primeiro jantar de 2017 a 20 de janeiro, nas instalações do Restaurante Quinta dos Namorados, em Nabais - Gouveia. O evento reuniu cerca de uma centena de comadres e compadres.

O compadre Ricardo, do Restaurante Quinta dos Namorados, acolheu os compadres e comadres da ABSE num espaço muito bonito para a realização de qualquer evento, mas também confeccionou um jantar, muito apreciado por todos.

No final, o nosso compadre e músico proporcionou-nos momentos de convívio e de amizade com as suas músicas e canções.

A ABSE aproveitou este jantar para fazer feliz mais uma família e, indo ao encontro de um dos grandes objetivos das Academias do Bacalhau, fez um donativo de mil euros para a reconstrução da casa de uma família muito necessitada. Apesar de ser vontade da ABSE ajudar com

muito mais, fazemo-lo à dimensão da nossa região, e aos poucos recursos das nossas gentes que com a maior alegria do mundo vão proporcionando estes donativos.

Como sabem, a ABSE só foi aprovada no último congresso, em Estremoz, mas já tem atividade desde 2011. Desde aí já angariou donativos no valor de quase dez mil euros.

A noite acabou com animação do artista Rui Costa.

**“A ABSE já tem atividade desde 2011. Desde aí já angariou donativos no valor de quase dez mil euros.”**

No dia 11 de março realizar-se-á mais um jantar da ABSE, deixando já o convite para que quem possa e queira estar presente, o faça. ●





## Aniversário comemorado em espírito solidário

A 25 de novembro de 2016, a Academia do Bacalhau de Toronto (ABT), no Canadá, comemorou o seu 18º aniversário. A Academia, que foi a 23ª a ser criada, juntou-se oficialmente ao maior movimento da diáspora a 19 de setembro de 1998.

Para assinalar a chegada aos 18 anos, os compadres da ABT realizaram um evento na Casa do Alentejo, em Toronto – um momento de boa convivência e boa comida acompanhada de boa música.

No evento estiveram presentes várias personalidades, nomeadamente

Cristina Martins, membro do Parlamento de Ontário, Ana Beltrame, Cônsul-Geral do Brasil em Toronto, e representantes da Universidade de York e do First Portuguese Cultural Center.

Este foi também, e sobretudo, um dia em que a solidariedade foi posta em prática, tendo sido feitos donativos a três causas diferentes. À escola do First Portuguese Cultural Center foram entregues \$2.000 para uma bolsa de estudo anual e a Universidade de York foi agraciada com \$1.800 no âmbito do seu prémio universitário. Para além do apoio local, a instituições canadianas, a ABT atribuiu ainda \$4.000 às vítimas dos fogos na Madeira, no verão passado. ●



ACADEMIA DO BACALHAU DE LYON  
Fête son 10<sup>ème</sup> anniversaire

## Gala de Bienfaisance

Samedi 4 mars 2017

Espace Ecully  
7 rue Jean Rigaud  
69130 ECULLY

### Concert

( Uniquement sur réservations )

**Sangre Ibérico**  
Pour la première fois en France

"Révélation 2016, finaliste du Got Talent Portugal  
(Entre le fado et la rumba flamenca)"

NOVA-IMAGEM  
équipement musical

Repas Dansant

Réservations : 0682805275 / 0662654310 - Voyages Mar Sol : 0478617341  
"Et auprès de tous les adhérents"

# SOLIDARIEDADE



## Academia do Ribatejo doa carrinha a Cáritas de Torres Novas

A Cáritas de Torres Novas é uma associação de solidariedade social que tem como objetivo apoiar famílias carenciadas, nomeadamente através da doação de alimentos e vestuário. Criada há cerca de oito anos, é presidida desde outubro de 2015 pelo diácono Arlindo Santos e apoia atualmente cerca de 250 pessoas, entre as quais 50 crianças.

Todas as pessoas que colaboram com a Cáritas são voluntárias e os meios da associação são limitados, sendo que esta se depara com dois grandes problemas: por um lado, as instalações precárias tornam difícil o trabalho dos voluntários e, por outro, a falta de uma viatura que facilite o trabalho da ação social. Recorrentemente era necessário ir a Abrantes buscar géneros alimentares para serem distribuídos às famílias necessitadas. Outras vezes, era preciso ir buscar móveis que eram doados à Cáritas. E frequentemente os voluntários precisavam de se deslocar no âmbito da sua ação solidária.

Não tendo a Cáritas um meio de

transporte próprio, era necessário recorrer sempre à boa vontade de terceiros, que emprestavam viaturas e, às vezes, até o combustível. Mas o lado prático da questão estava a revelar-se incomportável porque exigia uma procura de transporte sempre que este era necessário e estava dependente da disponibilidade das pessoas para emprestar os carros ou não.

No grupo de voluntários que compõem a Cáritas de Torres Novas encontram-se algumas pessoas que fazem parte da Academia do Bacalhau do Ribatejo (ABR), nomeadamente a esposa do presidente Pedroso Leal. Chegaram assim ao conhecimento da Academia as dificuldades enfrentadas pela Cáritas local e, prontamente, foi posto em marcha um plano para ajudar.

A ABR tinha um jantar de Natal organizado para o dia 26 de novembro, no Salão Paroquial São Pedro, um espaço contíguo ao local onde funciona a Cáritas. Era a ocasião perfeita para convidar os membros da ação social e oferecer-lhes um presente de Natal antecipado. Os convites foram feitos e uma parte da direção compareceu – não foi o caso do Presidente Arlindo Santos. No dia do jantar, estava a caminho



**“Assistiram à atuação do coro que cantou as Janeiras ao Presidente da República”**

# SOLIDARIEDADE



de um outro evento, onde seria feita uma homenagem a antigos autarcas e onde o seu pai, recentemente falecido, ia ser homenageado também. Mas a verdade é que Arlindo Santos não fazia ideia do que estava prestes a acontecer... Estava a caminho do tal evento quando recebeu uma chamada dizendo-lhe que tinha mesmo que ir ao jantar da Academia porque ia ser oferecida uma carrinha à Cáritas! Tocado pelo gesto, Arlindo decidiu, ainda assim, prosseguir para o evento em memória do seu falecido pai. Mas o vice-presidente da Cáritas estava no jantar da ABR a representar a ação social.

À medida que os membros da Cáritas iam chegando ao jantar da ABR, iam-se deparando com a carrinha, estacionada à entrada do Salão Paroquial – uma alegria para todos e um instrumento fundamental para ajudar a ajudar.

Pela carrinha, a Academia do Bacalhau do Ribatejo teve que pagar 3.000€. Desses, 1.200€ a ABR tinha já em sua posse, fruto de eventos anteriores. No jantar foram

angariados mais 1.300€ e os 500€ restantes hão-de chegar num próximo evento – o vendedor do veículo concordou em esperar até essa data para receber o resto do valor.

A ABR precisa, assim, de realizar um novo evento em breve para angariar o valor restante e saldar a dívida. Para já, da Cáritas, chega o agradecimento: “todos os voluntários da ação social agradecem à Academia do Bacalhau do Ribatejo este gesto de generosidade e atenção para com o próximo”.

## Jantar de Natal recheado de animação

No evento em que foi oferecida a carrinha à Cáritas estiveram presentes 180 compadres, comadres e amigos, e a maior parte das pessoas aderiu à campanha “1 quilo / 1 litro”, em que eram convidadas a doar 1 quilo ou 1 litro de alimentos para compor cabazes de Natal, entregues depois à Cáritas para distribuir por famílias em necessidade.

Nessa noite, a ABR foi ainda solidária para com um grupo de escuteiros presentes no evento, que foram agraciados monetariamente de maneira a sustentar os seus

**“A ABR precisa de realizar um novo evento em breve para angariar o valor restante e saldar a dívida”**



projetos.

A noite contou também com diversos momentos de animação. Antes do jantar, uma banda tocou ao vivo, e os sons do Ribatejo puseram alguns compadres e comadres a dançar. Outros, preferiram ir degustando os produtos da “1ª Prova de Vinhos e Licores”, que a ABR espera tornar tradição em todos os jantares de Natal. Por fim, os presentes puderam assistir à atuação gratuita do grupo “Cantares e Vozes da Meia Via”, um coro do concelho que foi o responsável, este ano, por cantar as Janeiras ao Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa. ●



# ENTREVISTA



## Entrevista: José Manuel Contente, presidente da Academia-Mãe

Há onze anos que foi acordado um pagamento anual de cada Academia do Bacalhau à Academia-Mãe. O montante serviria para sustentar serviços prestados pela Academia-Mãe ao movimento e poderia servir, por exemplo, para o financiamento

desta newsletter. Mas a maior parte das Academias não tem cumprido com a sua obrigação, mesmo depois de o assunto ter sido discutido em diferentes congressos. José Manuel Contente, presidente da Academia-Mãe, reflete sobre o assunto:

### Quando é que foi instaurada a regra de um pagamento de cada Academia à Academia-Mãe, e com que objetivo?

Desde o Congresso Mundial realizado em Luanda (Angola), em 2006, que está aprovado o pagamento de anuidades conforme consta na ata, e que se encontra publicada no site da Academia-Mãe. Desde então têm-se feito vários ajustamentos, tendo sido o último em New Jersey, nos Estados Unidos, em 2014, onde se estipulou o valor de 200€ anuais. Mais uma vez, no ano passado, em Estremoz, a maioria das Academias admitiram que é essencial contribuir com o pagamento das anuidades para que se possa, através de um secretariado e agora também através desta newsletter, manter os contatos e divulgar as atividades e trabalho excelente que fazemos em prol das comunidades onde estamos inseridos.

### Atualmente, existem 57 Academias do Bacalhau pelo mundo. Dessas, quantas têm as quotas em dia? E em termos práticos, em que é que Academia-Mãe usa esse dinheiro? (ou usaria, caso o recebesse)

O apoio tem acontecido por parte de algumas Academias, nomeadamente aquelas que se encontram mais motivadas e mais ativas, mas na generalidade todas deviam contribuir. Existem alguns presidentes que gostariam de ver “a carroça à frente dos bois”, e por isso estamos a apoiar o pagamento inicial desta newsletter; vamos também empregar uma pessoa a tempo flexível que permita desenvolver um trabalho no sentido de termos um grande congresso e um condigno aniversário dos 50 anos em 2018. Espero também que esses compadres acordem para a realidade e abram os cordões à bolsa, cumprindo com o estipulado.

### A regularização das quotas sustentaria o projeto desta newsletter. Pensa que a criação desta publicação vai motivar as Academias a fazer os seus pagamentos?

Sim, acho que a criação desta newsletter vai motivar as Academias a atualizarem os pagamentos das

anuidades, podendo a Academia-Mãe utilizar este meio para divulgar, no “bom sentido”, os cumpridores e os incumpridores numa atualização constante e para conhecimento de todos.

### O que tem a dizer às Academias que acusam a Academia-Mãe de não prestar o serviço que seria expectável na sequência do pagamento de uma quota?

Como sabem, os custos de um secretariado são substanciais e na Academia-Mãe o presidente e o seu executivo têm o trabalho árduo de gerir cerca de 50 almoços anuais (todas as quintas-feiras) para além de jantares, jantar de aniversário, torneio de golfe, jornadas de ciclismo, envolvimento no Lar Rainha Santa Isabel e na Sociedade Portuguesa de Beneficência, etc. Pode-se dizer que na Academia-Mãe trabalha-se a tempo inteiro e, como tal, as nossas empresas e as nossas famílias, que também precisam da nossa atenção e do nosso apoio, sofrem com isso. Mas tudo bem e sem queixumes! As Academias que paguem as suas quotas que nós faremos o nosso trabalho... ●

# Cultura



## Lisboa será capital ibero-americana da cultura em 2017

A cidade de Lisboa será capital Ibero-americana da cultura em 2017. Serão mais de 150 propostas culturais a acontecer na cidade durante o próximo ano, sob o tema “Passado e Presente”. Haverá exposições, concertos, teatro, dança, colóquios e eventos de gastronomia para satisfazer todos os gostos.

A programação do evento foi pensada pelo coordenador António Pinto Ribeiro e assenta em quatro eixos: a questão indígena, a afro-descendência, as migrações e a criação contemporânea. No evento estão envolvidos mais de 40 organismos públicos, bem como diversas organizações culturais. Numa conferência de imprensa, no final de outubro, Catarina Vaz Pinto, vereadora da cultura da Câmara Municipal de Lisboa, declarou que “em termos de custos, implica um milhão e meio de euros, em logística e comunicação, a acrescentar ao que é o orçamento anual de cada instituição municipal envolvida. A vereadora comparou este acontecimento à Expo 98 e diz que se insere na “estratégia



de internacionalização cultural” da cidade.

O arranque da programação foi a 7 de janeiro, às 17h00, no Padrão dos Descobrimentos, com uma exposição do artista mexicano Demián Flores, chamada “Al final del paraíso”, um trabalho inspirado nas crónicas do missionário espanhol Bartolomeu de Las Casas sobre os nativos do México. Também nesse dia haverá um espetáculo de homenagem a Pixinguinha, o músico brasileiro que misturava a cultura africana e brasileira.

A candidatura de Lisboa, apresentada na qualidade de membro da União

das Cidades Capitais Ibero-Americanas (UCCI), à qual pertence desde 1982. Esta é a segunda vez que a capital portuguesa acolhe a iniciativa, tendo a primeira sido em 1994, ano em que também teve protagonismo como Capital Europeia da Cultura.

Desta vez, Lisboa sucede a outras cidades das Américas Central e do Sul, bem como de Espanha, que nos últimos anos foram responsáveis pela realização desta iniciativa. Em 2016, Andorra foi a capital Ibero-americana de Cultura. Depois de Lisboa, será a vez de La Paz (Bolívia), em 2018, e do Panamá em 2019. ●

### Eventos de destaque:

- Exposição “Visão Yanomani” com fotografias de indígenas feitas pela brasileira Cláudia Andujar e pertencentes ao Centro de Artes de Inhotim (fevereiro a abril, no Arquivo fotográfico Municipal);
- Exposição do mexicano Héctor Zamora (março a maio, no Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia);
- Peça “Vigília de Noche”, do argentino Daniel Veronese (maio, no Teatro São Luiz);
- Exposição “Racismos” (maio, no Padrão dos Descobrimentos);
- Exposição de 300 máscaras mexicanas (julho a outubro, no Museu de Lisboa);
- Estreia mundial de um solo criado pelo coreógrafo sevillano Israel Galván para Carlos Pinillos, bailarino principal da Companhia Nacional de Bailado (novembro, no Teatro Camões)

# RECEITA



## Bacalhau com Pinhões

### Ingredientes:

- 4 postas de bacalhau demolhado
- 1 kg batatas
- 1 dl azeite
- 30g de banha
- 2 cebolas
- 3 gemas de ovo
- 60g de pinhões
- 30 g de uvas passas
- 20 g farinha
- 4 dl leite
- q.b. sal, pimenta e noz moscada
- q.b. pão ralado, salsa e sumo de limão



© Fonte: 1001receitas.com

### Preparação:

**1** Descasque e lave as batatas; enxugue-as e corte-as aos palitos; frite-as mas só até ficarem cozidas. Escorra-as em papel absorvente. Coza o bacalhau durante 10 minutos em lume brando. Depois de cozido retire-lhe a pele e as espinhas e parta-o às lascas.

**3** Deite num tacho o azeite e a banha, as cebolas e a salsa, e refogue. Quando começarem a alourar, junte as lascas de bacalhau e a farinha. Mexa continuamente até tudo ficar bem envolvido. Junte o leite quente e continue a mexer até obter um creme grosso. Tempe-re com sal, pimenta e noz moscada. Retire do lume e misture as gemas batidas com o sumo de limão a este preparado. Leve novamente ao lume, mexendo sempre, durante 1 minuto.

**2** Entretanto, descasque e corte as cebolas às rodelas finas; lave, enxugue e pique a salsa; esprema o limão e junte o sumo às gemas e bata-as.

**4** Deite uma colher de sopa de azeite no fundo dum tabuleiro e cubra com uma camada de batatas fritas e uma camada do preparado de bacalhau. Polvilhe com pinhões e uvas passas sem grainhas. Repita as camadas até acabarem os ingredientes. Por último polvilhe com pão ralado e leve ao forno aquecido a 190°C para alourar e sirva de imediato.