

FEIRA DA VINHA E DO VINHO ABRE PORTAS ESTA QUARTA-FEIRA

A 19.ª edição da Feira da Vinha e do Vinho (FVV) de Anadia abre portas esta quarta-feira (dia 22), para cinco dias de muita animação. O certame está inserido no Festival Anadia de Paixões e tem como objetivos promover e divulgar o que de melhor se faz no setor vitivinícola, bem como nos diferentes setores da economia local. A cerimónia de inauguração da FVV, que começa às 18h, vai contar com a presença do secretário de Estado da Agricultura, Rui Martinho, que será acompanhado pela presidente da Câmara Municipal de Anadia, Maria Teresa Cardoso, pelos vereadores e por representantes de vários organismos e entidades regionais e locais.

O recinto conta com dois palcos, onde terá lugar a animação do certame. Pelo palco 1 vão passar Xutos & Pontapés, António Zambujo, Diogo Piçarra, Bispo e Tony Carreira e os DJ The Boatman, Christian M, Kosmic Duo, Rafael Barandas, Pedro Moniz, M. Louiz, André Cardoso e Tiede. O palco 2, localizado na zona das tasquinhas, é inteiramente dedicado às associações culturais do concelho, contando com atuações da Tuna da Universidade Sénior da Curia, da Orquestra Desigual da Bairrada, do Grupo Folclórico e Cultural de Paredes do Bairro, do Grupo Folclórico da Pedralva, do Rancho Folclórico da Casa do Povo de Vilarinho do Bairro, da Escola de Dança do Club de Ancas e do InCantus – Tocaes e Cantares de Avelãs de Cima. A tarde do último dia (26 de junho) está reservada aos mais novos, com os espetáculos “Pocoyo e os 3 Porquinhos” e “Super Wings”. A noite será animada com o desfile das Marchas Populares, que irá contar com a Marcha da Paróquia de Óis do Bairro, As Adegas de São Lourenço, a Marcha de São João de Samel e a Marcha Avelãs no Coração. O desfile irá contar ainda com a participação de um grupo convidado – a Marcha de Santa Clara, de Coimbra. As atuações têm início às 21h30.

O espaço da FVV irá acolher mais de 120 stands dos mais variados setores da economia local e regional, 12 produtores/engarrafadores de vinho da Região Demarcada da Bairrada, uma loja da Rota da Bairrada, dois restaurantes, 15 tasquinhas exploradas por associações do concelho, e diversos espaços de animação. O Município de Anadia e as 10 juntas de freguesia também estarão representados com espaços próprios, dando assim a conhecer o melhor dos seus territórios.

O preço do bilhete diário é de 3 euros, com exceção do último dia em que a entrada é gratuita. Existe ainda o bilhete geral, com um custo de 10 euros. Os portadores dos cartões Anadia Jovem e Anadia Sénior têm um desconto de 50%, tanto no bilhete geral, como no diário. Os ingressos encontram-se à venda no edifício da Câmara Municipal de Anadia, no Posto de Turismo da Curia,

no Centro de Alto Rendimento de Anadia – Velódromo Nacional, na Biblioteca Municipal de Anadia, nas Piscinas Municipais de Anadia, no Museu do Vinho Bairrada e no Espaço Bairrada da Curia.

“Jornadas Técnicas” e “Noites Baga Bairrada”

O Festival Anadia de Paixões começou na sexta-feira com o evento “Jantares nas Adegas”, que decorreu, de forma muito positiva, em “casa” de sete produtores da Bairrada, com a presença de mais de 220 pessoas. Com esta iniciativa, os produtores tiveram a oportunidade de divulgar os seus produtos vínicos.

O Festival Anadia de Paixões prossegue esta quarta-feira (dia 22), com as “Jornadas Técnicas”, que vão decorrer, entre as 14h30 e as 17h30, no auditório do Museu do Vinho Bairrada, subordinadas ao tema “A Sustentabilidade e o Setor Vitivinícola”. Esta ação, dirigida a profissionais e estudantes ligados ao setor vitivinícola, é organizada pelo Município de Anadia, com o apoio da Comissão Vitivinícola da Bairrada. A entrada é gratuita, mas requer inscrição que pode ser efetuada diretamente no Museu do Vinho Bairrada ou através do número de telefone 231 519 780 ou do endereço eletrónico museuvinhobairrada.m.anadia@gmail.com. A sessão de abertura conta com as intervenções do presidente da Comissão Vitivinícola da Bairrada, Pedro Soares, e da presidente da Câmara Municipal de Anadia, Maria Teresa Cardoso. Segue-se a análise dos temas “Sustentabilidade e Economia Circular”, por Margarita Robaina (professora auxiliar na Universidade de Aveiro), “Como as grandes empresas vitícolas estão a melhorar a sua eficiência na nutrição do solo e da planta”, por Pedro Tereso (gestor técnico da empresa AgroSustentável) e “Adega do futuro: digitalização de processos na adega”, por Rogério Nogueira (cofundador e CEO da empresa WineGrid). As “Jornadas Técnicas” serão encerradas pelo secretário de Estado da Agricultura, Rui Martinho.



NI_175