

# Festival da Sopa da Pedra está de volta para valorizar gastronomia de Almeirim

O certame que atrai milhares de pessoas a Almeirim tem por mote a Sopa da Pedra mas apresenta muitas outras iguarias locais durante cinco dias no Parque das Tílias. É um espaço de gastronomia, mas também de animação e de valorização das associações do concelho. Este ano a atracção musical é Carolina Deslandes. 2 **ESPECIAL SOPA DA PEDRA**

### IDENTIDADE PROFISSIONAL



● **Susana Magalhães:** “a morte sempre me despertou curiosidade”. Susana Magalhães deixou a estética a tempo inteiro e abriu com um novo conceito a Funerária de Vialonga. Na sua opinião a morte não é um tabu, mas uma oportunidade de trazer conforto, compaixão e uma visão única àqueles que enfrentam a inevitabilidade. 11

### TRÊS DIMENSÕES



● “Comércio tradicional no Cartaxo está a morrer há muitos anos”. A Casa Brincheiro, situada na Rua Batalhoz, a artéria mais tradicional do Cartaxo, foi fundada há quase um século. Actualmente pertence a Paulo Lambéria, 53 anos, que na infância detestava ter de ir para a loja ajudar os pais em vez de brincar com os amigos. 5

## Pastagens, apicultura e água em risco no Ribatejo Norte

● Seca está a colocar em causa o trabalho agrícola de Abrantes, Constância, Sardoal e Mação. 5

## Casas mais caras da região estão em Benavente e VFX 10

## HAK Engenharia desenvolve projectos inovadores

● Para os engenheiros Ana Cláudio e Hélio Simões “o caminho para o sucesso está sempre em obras”. 4



## FRIMOR promete ser uma das melhores de sempre

● Rio Maior volta a organizar a Feira Nacional da Cebola que começa a 31 de Agosto. Quim Barreiros, D.A.M.A. e Hybrid Theory são apostas do evento que vai ter festival de bandas e a Taça de Portugal de Pára-queda. 6

ESPECIAL  
FEIRA DA  
CEBOLA

## Scalconta há 45 anos ao serviço da região

● Centro Scalabitano de Contabilidade ainda tem clientes do início da sua actividade. 9

## Mercadona doou 15 toneladas de artigos

● Para além da doação à APPACDM em Santarém empresa doou mais 600 toneladas de produtos de primeira necessidade. 9



# Festival da Sopa da Pedra está de volta para valorizar a gastronomia de Almeirim

O certame que atrai milhares de pessoas a Almeirim tem por mote a Sopa da Pedra mas apresenta muitas outras iguarias locais durante cinco dias no Parque das Tílias. É um espaço de gastronomia, mas também de animação e de valorização das associações do concelho. Este ano a atracção musical é Carolina Deslandes.

O Festival da Sopa da Pedra está de volta a Almeirim em mais um ano para valorizar e divulgar um dos pratos mais conhecidos da cidade e que está certificado há cerca de um ano. O festival, que foi considerado o melhor evento gastronómico nos prémios do Turismo do Alentejo e Ribatejo de 2018, não vive só de comida e dos vinhos do concelho e apresenta um programa de animação para todos os gostos. A grande atracção desta edição é a cantora Carolina Deslandes, que actua na sexta-feira, 1 de Setembro.

Vão ser cinco dias, de 30 de Agosto a 3 de Setembro, em que a Sopa da Pedra é a rainha na companhia de outras iguarias presentes nas tasquinhas a cargo de várias associações. O evento tem como madrinhas a chef Irene Pimenta e a falecida Filipa Vacondeus numa homenagem à chef por ter estado durante anos ao lado do festival. As entradas para o festival, que mais uma vez decorre no Parque das Tílias, junto à praça de touros, são livres e todos os dias há uma quermesse a funcionar em que as rifas atribuem produtos gastronómicos da região.

Numa interacção com outras regiões, vão estar representadas outras confrarias



Festival vai decorrer no Parque das Tílias, junto à praça de touros, em Almeirim

do país, em que cada uma vai apresentar um show/cooking em cada dia, com a Confraria Gastronómica da Sopa Caramela (Pinhal Novo), seguindo-se a Confraria da Chanfana (Vila Nova de Poiães), a Nabos e Companhia (Mira), Gastrónomos dos Açores e a Confraria Gastronómica da Pateira (Fermentelos). Enquanto não começam as demonstrações, todos os dias às 21h00 excepto no sábado, 2 de Setembro, em que é às 20h00. Os visitantes encontram também espaços de artesanato.

A inauguração está marcada para as 19h00 e nesse dia à noite há um tributo

aos Xutos e Pontapés. Na quinta-feira actua Miguel Azevedo e a madrugada prossegue com o DJ Mike. Há mais dois dias com DJ,

Vão ser cinco dias, de 30 de Agosto a 3 de Setembro, em que a Sopa da Pedra é a rainha na companhia de outras iguarias presentes nas tasquinhas a cargo de várias associações. O evento tem como madrinhas a chef Irene Pimenta e a falecida Filipa Vacondeus numa homenagem à chef por ter estado durante anos ao lado do festival.

na sexta-feira com Hot Crash Bom e no sábado M Simões. Ainda no panorama musical os Smells Like no sábado, às 23h30, os Fivevox e os Entre Amigos no último dia. Há ainda espaço para o folclore, com um festival no sábado com os ranchos Cantarinhas de Nisa, S. Mamede de Negrelos, Casa do Povo de Almeirim e Grupo Etnográfico de Danças e Cantares da Nazaré.

O festival é organizado pela Confraria Gastronómica de Almeirim, constituída em 14 de Maio de 2004, para evitar que certos produtos típicos não desaparecessem. Recorde-se que no ano passado o documento que certifica a nível europeu a Sopa da Pedra de Almeirim como Especialidade Tradicional Garantida foi entregue no festival ●

**HAK**  
E N G E N H A R I A

Ana Cláudio                      Hélio Simões

913674100 (chamada rede móvel nacional)      912092302 (chamada rede móvel nacional)

aclaudio.pq1504@gmail.com                      hak.eng@gmail.com

**SALM**  
— PORTUGAL —

SALM PORTUGAL, Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Quinta Nova, S/N  
2125- 107 Marinhais  
Tel: 911 943 871 (chamada para a rede móvel nacional)  
E-mail: r.vijftigschild@vdsalm.com

Marinhais. Foros de Benfica. Muge

**“TENS DE IR À MULTIOPTICAS”**

FERNANDO DANIEL

**-50%**  
**ÓCULOS DE SOL**  
NA COMPRA DE  
ÓCULOS GRADUADOS  
DESCONTO ATÉ 150€



Torres Novas - Entroncamento - Almeirim  
Tomar - Abrantes - Fátima - Ourém

**MultiOpticas**   
Olha por mim, sempre



# Certificação da Sopa da Pedra deu mais impacto à promoção da gastronomia de Almeirim

Com a certificação da Sopa da Pedra pela Comissão Europeia no ano passado, registou-se um maior impacto na promoção deste prato típico de Almeirim, o que também tem facilitado a divulgação da restante gastronomia do concelho. A Confraria Gastronómica de Almeirim, que organiza o Festival da Sopa da Pedra, tem trabalhado para, através desta especialidade, atrair mais visitantes para a cidade e assim também defender, divulgar e preservar o património cultural, histórico, etnográfico, enófilo e gastronómico de Almeirim.

A certificação da Sopa da Pedra de Almeirim como Especialidade Tradicional Garantida, há pouco mais de um ano, tem representado um “impacto muito maior”, na promoção do prato tradicional a nível nacional e internacional, segundo revela o presidente da Confraria Gastronómica de Almeirim, Luís Manso. A entidade, que organiza anualmente o Festival da Sopa da Pedra, tem também notado que este tem sido também um elemento “facilitador pelo lado positivo na apresentação de outros produtos da região”.

Na nona edição do festival, que tem crescido e que este ano espera aumentar o número de visitantes, também quer aumentar o impacto nacional e à boleia disso aumentar a importância de toda a gastronomia do concelho de Almeirim. Para Luís Manso, a certificação da Sopa da Pedra, cujo registo foi entregue na inauguração do evento no ano passado pelo representante português na Comissão Europeia, Daniel Rosário, surgiu de uma forma natural “como resultado de um trabalho que vem sendo realizado pelos almeirinsenses, município e profissionais da área da restauração ao longo dos anos”.

O presidente da Confraria Gastronómica



Luís Manso, presidente da Confraria Gastronómica de Almeirim

de Almeirim realça que o trabalho da entidade tem desde a sua fundação, em 2004, não se cinge unicamente à importância da Sopa da Pedra, salientando que esta tem “defendido, divulgado e preservado o património cultural, histórico, etnográfico, enófilo e gastronómico de Almeirim”, reconhecendo que a especialidade gastronómica mais conhecida de Almeirim tem sido a Sopa da Pedra. “As acções da confraria têm sido imensas tanto a nível nacional como no estrangeiro e continuam com um ritmo intenso”, realça Luís Manso.

A confraria tem sido convidada ao longo dos anos para estar presente em diversos eventos, muitos deles com a presença de Sopa da Pedra de Almeirim. Luís Manso salienta que o acto de servir sopa em eventos não é a finalidade da confraria, que leva a Sopa da Pedra a iniciativas “com a intenção de dar a conhecer uma experiência gastro-

nómica de qualidade” e para que se “crie um laço com quem a degusta, de forma a virem visitar Almeirim”.

Esperando que o festival possa dar continuidade ao sucesso das edições anteriores, a confraria refere que com este evento se pretende “proporcionar boas experiências e dar uma excelente satisfação aos visitantes, assim como também proporcionar uma melhor visibilidade dos expositores”. Para esta edição a organização decidiu mudar

## Certificação é importante para salvaguardar o prato tradicional

Na entrega do diploma de Bruxelas, que comprova a certificação, no festival de 2022, o então responsável pela confraria, Rui Figueiredo, destacou durante a cerimónia que o processo foi moroso e deu trabalho, mas que “é importante para a salvaguarda da especialidade gastronómica”. O presidente da câmara, Pedro Ribeiro, destacou a importância da certificação na protecção deste produto específico da cidade e na promoção das suas características únicas e dos específicos modos de produção tradicionais. O processo foi desenvolvido em articulação entre a câmara, a confraria e os restaurantes através da Associação de Restaurantes de Sopa da Pedra de Almeirim, criada em 2017. O prato típico foi certificado em 20 de Junho de 2022, no dia em que se assinalou os 31 anos de elevação de Almeirim a cidade ●

a disposição (layout) do festival do espaço. “Conseguimos um cartaz de espectáculos que nos parece acertado com um cariz mais nacional e inclusivamente convidámos outras confrarias a virem a Almeirim mostrar as suas iguarias”, explica o presidente da Confraria Gastronómica de Almeirim ●



Pratos diferentes todos os dias  
Almoços e Jantares - Lanches e petiscos - Menus  
**Brevemente com novo espaço**  
Aceitamos reservas para grupos, festas de aniversário ou empresas

**Diárias 12 € (tudo incluído)**

**Arcada da Hortensia**  
Café & Restaurante

R. Prof. Egas Moniz, lt 28, 4 Almeirim - 243 154 355 (rede fixa nacional)

## CENÁRIO Centros Auto

- ✓ Revisões
- ✓ Diagnóstico Eletrónico
- ✓ Alinhamento de Direção
- ✓ Distribuições
- ✓ Ar Condicionado

- ✓ Pneus Novos e Usados
- ✓ Amortecedores
- ✓ Travões



**Almeirim** | 243 094 397  
**Cartaxo** | 243 051 622  
**Coruche** | 243 660 411

[www.cenario.pt](http://www.cenario.pt)

# borrego leonor & irmão, S.A.

Tudo para a Agricultura

ADUBOS • AGROQUÍMICOS • SEMENTES  
NUTRIÇÃO VEGETAL • MATERIAL DE REGA






**Sede**  
Rua de Santarém 33-35,  
Almeirim  
Tf. 243 570 841  
geral@borregoleonor.com.pt

**Armazém**  
Zona Industrial Almeirim, Lt. 34  
Tf. 243 570 800  
geral@borregoleonor.com.pt

**Filial**  
Estrada Nacional 118, Km48,  
Salvaterra de Magos  
Tf. 263 508 081  
borrego.leonor.salvaterra@gmail.com

DISTRIBUIDOR







Ana Lúcia Cláudio e Hélio Simões são os responsáveis da HAK Engenharia com sede em Almeirim

## HAK Engenharia desenvolve projectos inovadores a nível de habitação e comércio

**Para os engenheiros Ana Lúcia Cláudio e Hélio Simões “O caminho para o sucesso está sempre em obras!”.**

A HAK Engenharia, com sede em Almeirim, desenvolve projectos de edifícios e prestação de serviços na área da engenharia englobando todas as especialidades inerentes a um licenciamento incluindo segurança contra incêndios 3ª e 4ª categoria. Também elabora trabalhos no âmbito da certificação energética e avaliação imobiliária.

Tendo como responsáveis Ana Lúcia Cláudio e o marido, Hélio Simões, a empresa presta também serviços de consultoria e acompanhamento de obra, no que respeita a construção e reabilitação contribuindo para uma melhoria na eficiência e conforto.

Com os olhos postos na inovação e

criatividade tem desenvolvido trabalhos nos concelhos de Cascais, Sintra, Oeiras, Loures, Lisboa, Almeirim, Alpiarça, Santarém, Cartaxo e toda a zona ribatejana. Fazem igualmente fiscalizações e acompanhamentos de obra e, mais recentemente, construção para venda com acompanhamento e alvará.

Como exemplos de fiscalizações mais relevantes a HAK tem a Arena D’Almeirim, Fábrica da Nativa Land, Modelo e Continente, de Reguengos de Monsaraz, Miracle Melody, Borrego Leonor e Irmão, SA e, actualmente, a remodelação de edifício no Jardim da Liberdade, em Santarém.

Fundada em 2004 a HAK Engenharia tem apostado no desenvolvimento permanente com base no conhecimento da equipa apostando na formação contínua e no acompanhamento individualizado e focado na pretensão dos clientes ●

## Primeira Sopa da Pedra foi servida em 1962

**Almeirim é conhecida pela Sopa da Pedra, mas também tem associada ao seu nome outras especialidades como as caralhotas, o melão e o vinho. A fama da Sopa da Pedra desenvolveu a economia local ao nível da gastronomia e hoje são dezenas de milhares de pessoas que visitam o concelho semanalmente para comerem nos restaurantes da zona da praça de toiros. Mas Almeirim também é a terra das casas agrícolas, das quintas históricas e de muitos locais para descobrir.**

Foi em 1962 que se serviu a primeira Sopa da Pedra, que é a referência da cidade, no restaurante O Toucinho. O nome da sopa e o sabor andou de boca em boca e os lisboetas começaram a procurar a cidade para provarem uma sopa à base de enchidos tradicionais, carnes de porco, feijão e batatas. A fama espalhou-se pelo país, foram surgindo mais restaurantes e a zona da praça de toiros tornou-se num grande centro gastronómico com a Sopa da Pedra como rainha.

Almeirim já era conhecida pelo melão e pelos vinhos e gerou-se uma conjugação perfeita, a que se juntou as caralhotas, um pão típico que Emília David, conhecida por “Caldeira” foi desenterrar às memórias dos antepassados e que catapultou para uma projecção regional e depois nacional. O melão de Almeirim e as caralhotas já obtiveram a certificação a nível nacional e aguardam serem reconhecidos a nível europeu. A Sopa da Pedra foi o segundo produto gastronómico a nível nacional a ser reconhecido pela Europa.

Mas Almeirim, a Sintra de Inverno de reis e nobres no século XVI, tem mais coisas para descobrir e desfrutar. É um concelho privilegiado pelos bons acessos, tornando perto a distância de cerca de 70 quilómetros que a separa de Lisboa. A construção da ponte Salgueiro Maia e da A13 serviu para reforçar a localização

privilegiada de Almeirim e a ligação rápida à A1 e à A2 (por via da A13), sendo assim um ponto de convergência quer para norte, sul ou a fronteira espanhola.

No concelho há várias casas agrícolas que se integram numa Rota dos Vinhos, algumas das quais com oferta de programas que incluem, por exemplo, passeios a cavalo. Quem visitar a zona pode ver a igreja matriz de S. João Baptista, passar pelo museu municipal, ver a beleza das quintas do Casal Branco, Alorna, de Santa Marta, em Benfica do Ribatejo, ou passar pelo Convento da Serra a caminho de Raposa onde pode fazer um almoço ao ar livre em conjugação com a natureza.

Se gosta de história pode passar pelo pátio de Paço dos Negros, que foi erigido em 1512, como atesta a Carta de Quitação de el-rei D. Manuel I ao seu escudeiro e primeiro almoxarife do Paço da Ribeira de Muja, Diogo Rodrigues. A encimar o pátio são ainda visíveis as ameias com os seus merlões e, lateralmente, encontram-se as armas reais, de coroa aberta, ladeadas pela esfera armilar do rei D. Manuel I, o Venturoso ●



**PROLARME**

- > Portões Seccionados
- > Alarmes de Intrusão
- > Alarmes de Incêndio
- > Sistemas de Vídeo Vigilância
- > Automatismos

**35 ANOS**  
a seu lado

Rua Angola, 26 - 2080-092 Almeirim  
Telf. 243 597 194 (chamada para a rede fixa nacional)  
Tlm. 914 578 478 (chamada para a rede móvel nacional)  
<http://www.prolar.me>  
email: prolar@prolar.me

S/ ENCARGOS MENSUAIS  
C/ VISUALIZAÇÃO NO TELEMÓVEL

**EGTécnico**  
de: Eduardo Garcia

Não deite fora o seu Computador Usado ou o seu Carregador  
PEÇA UM ORÇAMENTO GRÁTIS

Assistência 24 horas por dia - Fim de semana incluído  
Software Restauração - WINREST - PTCERT - GESTWIN  
Equipamentos SAM4S - Reparação Plasmás e LCD

Rua dos Aliados, n.º13E • 2080-116 Almeirim - egtecnico.geral@sapo.pt  
Telf. 243 509 326 (chamada para a rede fixa nacional)  
Telm. 911 800 820 (chamada para a rede móvel nacional)

**ENFERCENTRO**  
MÚLTIPLAS CUIDADOS DE SAÚDE, L.D.A.

Horário - De Segunda a Sexta das 09h às 20.00h  
Aumentamos a nossa rede, com ORL, Pedopsiquiatria e Podologia

URBANIZAÇÃO VILA TAIPAS LT 4 R/C FR C - Almeirim - 243 579 601 - 937 582 146  
(rede fixa nacional) (rede móvel nacional)

JUNTA DE FREGUESIA DE ALMEIRIM

**Almeirim, cidade com vida!**

Tel. 243 594 260 (chamada rede fixa nacional)  
geral@jf-almeirim.pt  
Rua de Coruche 11A - 2080-094 Almeirim

**CERVEJARIA GANDAREZI**  
MARISQUEIRA

Snack-Bar | Mariscos e Bitoques  
Restaurante | Petiscos

Abertos de terça a Domingo

Avenida D. João I Complexo das Piscinas de Almeirim  
918 139 131 (chamada rede fixa nacional)

**Quarto Quadrante**

COLCHÕES E SISTEMAS DE DESCANSO

Rua Condessa da Junqueira, 96 AB - ALMEIRIM  
mail@quartoquadrante.com  
912 526 440 / 912 526 410 (Chamada para rede móvel nacional)



# Feira Nacional da Cebola com festival de bandas, grandes concertos e a Taça de Portugal de Pára-quedaismo

Rio Maior volta a organizar a Feira Nacional da Cebola, o certame mais antigo do concelho que conta com cerca de 250 anos. Quim Barreiros, D.A.M.A. e Hybrid Theory são as grandes apostas musicais de um evento que vai ter ainda festival de bandas e a Taça de Portugal de Pára-quedaismo.

A edição de 2023 da Feira Nacional da Cebola, em Rio Maior, promete ser uma das melhores de sempre sendo que este ano a organização volta a apostar forte no cartaz principal do evento. O certame, que decorre de 31 de Agosto a 3 de Setembro, em redor do pavilhão multiusos, vai ter a habitual zona reservada à exposição e venda de cebolas, com a presença de vários 'ceboleiros', tasquinhas, espaços de venda de doçaria regional, espaços lounge, divertimentos, exposição agro-alimentar e empresarial assim como uma área de exposição de artesanato.

Os visitantes da FRIMOR vão ter à disposição um amplo espaço de restauração, onde poderão degustar a gastronomia local e nacional, confeccionada pelos elementos de clubes e associações. Inserido na edição deste ano da Feira Nacional da Cebola vai decorrer, nos dias 2 e 3 de Setembro, a Taça de Portugal de Pára-quedaismo.

A inauguração do certame decorre na quinta-feira, 31 de Agosto. Quim Barreiros é ao artista principal do primeiro dia da ini-



Feira Nacional da Cebola regressa a Rio Maior de 31 de Agosto a 3 de Setembro

foto arquivo O MIRANTE

Os visitantes da FRIMOR vão ter à disposição um amplo espaço de restauração, onde poderão degustar a gastronomia local e nacional, confeccionada pelos elementos de clubes e associações.

MOR, sobem a palco às 23h30 seguindo-se a actuação do DJ Keku para encerrar a noite. O último dia da Feira Nacional da Cebola vai ser dedicado aos Festival de Bandas Filarmónicas sendo que este ano vão participar a Banda de Alvorninha; Marialva de Cantanhede; São Sebastião; e a Banda Filarmónica da Casa do Povo da Vila da Marmeleira.

A Feira Nacional da Cebola – FRIMOR é o certame mais antigo do concelho de Rio Maior, contando, segundo o município, com cerca de 250 anos ●

ciativa que termina com a actuação da DJ Joana Diniz. No segundo dia, a animação musical começa com a actuação da banda os "Trogloditas", seguido do cabeça-de-cartaz desse dia, os "Hybrid Theory – Tributo a Linkin Park". O segundo dia termina com a subida a palco do DJ Sérgio R. No dia 2 de Setembro a animação musical inicia-se com a actuação dos "O'Demora". Os D.A.M.A., um dos concertos mais esperados da FRI-



## Freguesia de S. João da Ribeira e Ribeira de S. João

- Cartão de cidadão- Renovação, alteração de morada, (entre outros)\*;
- Renovação da Carta de condução;
- Chave Móvel Digital (CMD);
- Autoridade Tributária- IMI, IUC, IRS, senhas, E-fatura, certidões, (entre outros);
- IEFP- candidatura, declarações, registo, acesso, (entre outros);
- Porta 65 - candidatura;
- Segurança Social – Segurança Social Direta, declarações trimestrais, senhas, formulários, Cartão Europeu de Saúde, (entre outros);
- ADSE – Cobrança, processos, alterações, (entre outros)
- SEF – Marcação de renovação de autorização/cartão de residência;
- SNS – Formulários, consultas, boletins, taxas moderadoras, (entre outros)
- ACT – formulários/minutas, queixas e denuncias, (entre outros)
- ADENE – pedido de adesão e simulação.

\*Renovação a partir dos 25 anos, até 6 meses antes da caducidade.

**www.sjr-rsj.pt**

f afpintorosario

## Funerária Pinto & Rosário, Lda.

+

Funerais | Cremações | Trasladações para todo o País e Estrangeiro  
Serviço Permanente | Artigos Religiosos | Flores  
Campas | Jazigos | Tratamos de toda a documentação

Agência: 243 996 882 | Noite: 243 996 233  
966 496 967 - 969 027 068 | afpintoerosario@gmail.com  
Sede: Largo Engenheiro Adelino Amaro da Costa Nº 5 Loja B - 2040-269 RIO MAIOR  
Filial: Largo Vasconcelos Coutinho Nº 14-2005-111 Almostrer - SANTARÉM



# E

O TEU FUTURO  
COMEÇA AQUI

POLITÉCNICO  
DE SANTARÉM

Cofinanciado por:







## METALOMECÂNICA E COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

LARGO DO CEMITÉRIO N19 A  
2040-998 RIO MAIOR - 243 999 470  
(chamada para a rede fixa nacional)



## Escola Superior de Desporto com Curso Técnico Superior Profissional em "Gaming e Esports"

**Reforço da oferta formativa da Escola de Rio Maior inclui ainda uma nova oferta formativa pós-graduada em Gestão do Desporto para responder a necessidades crescentes do mercado.**

A Escola Superior de Desporto de Rio Maior (ESDRM), do Instituto Politécnico de Santarém, apresenta novidades no ano lectivo 2023-2024, reforçando a sua matriz de escola inovadora, com uma oferta formativa diferenciadora e de excelência.

A Escola passa a oferecer um curso Técnico Superior Profissional (TeSP) em "Gaming e Esports" (aprovado pela Direção Geral do Ensino Superior -DGES), precisamente no ano (2023) em que foi organizada a primeira competição Olímpica de esports, os Olympic Esports Series, e uma nova oferta formativa pós-graduada em Gestão do Desporto (pós-graduação e mestrado) que permite reforçar as competências e conhecimentos dos licenciados interessados nesta área e dar resposta a necessidades crescentes do mercado.

A pós-graduação em Gestão do Desporto, (co-financiada pelo Plano de Recuperação e Resiliência - PRR) permite também continuar para o 2º ano do mestrado em Gestão do Desporto na ESDRM (aprovado pela Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior - A3Es), para os estudantes que assim o desejarem.

A inovação e excelência da ESDRM têm-lhe permitido um crescimento sustentável ao longo de 25 anos de existên-



Director da Escola Superior de Desporto de Rio Maior do IPSantarém, Nuno Pimenta

cia, contando em 2022-2023 com mais de 1.100 alunos.

A Escola assumiu, desde a sua fundação, um compromisso com a inovação e excelência na formação em desporto, alicerçado na ciência e no conhecimento, em profunda ligação com o mercado e a comunidade ●



Beatriz Quistorp vai representar o concelho de Rio Maior no concurso a nível nacional

## Rio Maior bem representado na final nacional da Rainha das Vindimas

**Beatriz Quistorp vai representar o concelho de Rio Maior na Gala da Rainha das Vindimas Portugal.**

Beatriz Quistorp é a candidata de Rio Maior ao Concurso Nacional Rainha das Vindimas 2023. Indicada pela Junta de Freguesia de Rio Maior, a jovem irá representar o concelho na Gala da Rainha das Vindimas Portugal, evento que promove

a cultura e tradições associadas ao vinho, vinha e enoturismo. O evento realiza-se a 9 de Setembro em Torre de Moncorvo, no distrito de Bragança.

Na sua fase de preparação, a candidata visitou alguns pontos turísticos do concelho, assim como adegas e produtores da região, tendo tido contacto com as suas histórias, os seus produtos e métodos de produção ●

## União Desportiva de Malaqueijo comemorou 45 anos

A União Desportiva de Malaqueijo, no concelho de Rio Maior, comemorou 45 anos e juntou dirigentes, associados e amigos num almoço convívio, que decorreu a 15 de Agosto. Um evento que contou com a presença do presidente da Câmara de Rio Maior, Filipe Santana Dias, o vice-presidente, Lopes Candoso, e o presidente da União de Freguesias de Azambujeira e Malaqueijo, Fernan-

do Costa. Foi uma tarde de festa onde se jogou futebol e matraquilhos e não faltou o tradicional bolo de aniversário para celebrar mais um ano de existência do clube liderado por Hélio Pascoal ●

**O ROUPEIRO**  
OFICINA DA ROUPEIRA

- > Bordados personalizados
- > Bibes e Lençóis para Creches
- > Serviços de costura
- > Fardas de trabalho
- > Uniformes para Colégios

E-MAIL: OROUPEIRO.OFCINADAROUPEIRA@GMAIL.COM  
TELEFONE: 918.811.618  
(chamada para a rede móvel nacional)

**RIOBATATA**

Produtos:  
Batatas  
Cebola  
Alho  
Azeitonas

Freiria de Rio Maior  
2040-344 Rio Maior

Telem: 966 136 750 - 966 011 392  
(chamada para a rede móvel nacional)  
riobatatageral@hotmail.com

**IRS IRC IVA**

**Fernando Araújo**  
Contabilidade e Gestão, Lda.

**CONTABILIDADE  
FISCALIDADE  
AUDITORIA**

Rua Fernando Pessoa, N.º 2 - Apartado 223 - Tel. 243 992 949 - (4 linhas)  
Fax: 243 995 847 - 243 992 952 - Telem. 916 117 612 - 926 530 330 - 926 530 331  
2041-901 RIO MAIOR - PORTUGAL  
www.fa-cont.com - E-mail: geral@fa-cont.com

**FREGUESIA DE RIO MAIOR**

Junta de Freguesia de Rio Maior

www.facebook.com/freguesiariomaior/

## CENTRO MÉDICO Santa Casa Misericórdia de Rio Maior

| Especialidades Médicas | Enfermagem |  
| Exames Complementares de Diagnóstico |  
| Análises Clínicas |

Marcações: 243 650 217

## FISIOTERAPIA

Santa Casa da Misericórdia de Rio Maior

| Tratamentos de Fisioterapia |  
| Pilates Clínicos | Outros Tratamentos |  
(trabalhamos com serviço nacional de saúde)

Marcações: 243 995 980

Mais informações em [www.scmriomaior.pt](http://www.scmriomaior.pt)

**Riomagic**

Apartamentos no Cartaxo

Temos disponíveis apartamento T3 e T3 Duplex entre os 185.000€ e os 250.000€

243 997 490 | [www.riomagic.pt](http://www.riomagic.pt) | [riomagiclda@gmail.com](mailto:riomagiclda@gmail.com)