

OESTE

ROMANTISMO DE ÓBIDOS

Aberto há cinco anos, o bar Arco da Cadeia, no centro da vila história de Óbidos, congratula-se por ter um amplo fogão de sala que já «assistiu» a 17 pedidos de casamento. As lareiras dos quartos do hotel Rio do Prado também deve contar histórias semelhantes. Portanto, a oeste o amor é fogo.

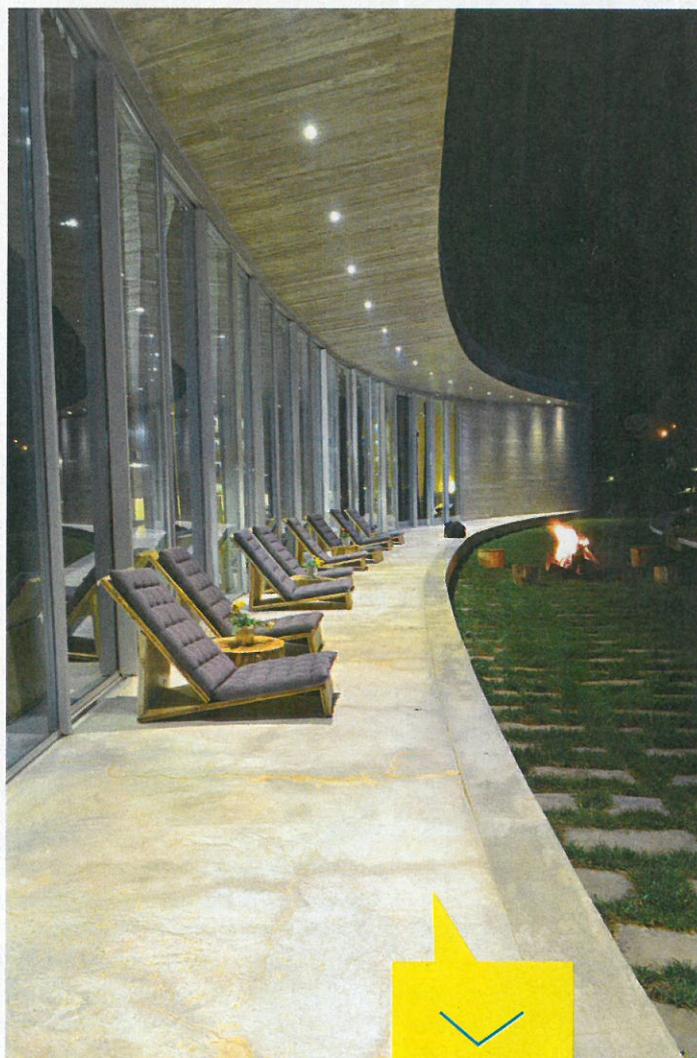
Mas vamos por partes. No **Rio do Prado** há lareiras interiores e exteriores, comuns e privadas, mas todas com um toque de modernidade. Na sala, o fogão suspenso impõe-se ao centro e gira a 360 graus, consoante a vivência que os hóspedes vão fazendo do espaço. Em dias em que não chove nem há muito frio, o convite para estar diante do fogo muda-se para o exterior. Em ambos casos, conta a proprietária, Marta Garcia, – «bebe-se vinho, por vezes há castanhas assadas ou batata-doce, e conversa-se». Há, no entanto, quem «goste de fazer a sua própria fogueira», pelo que cada quarto dispõe de uma zona para fazer fogueira no exterior.

O Maria Batata, restaurante de tapas deste hotel e agora equipado com um grelhador kamado, é a solução ideal para quem recusa apanhar frio (25 euros por pessoa, sem bebidas). Para os mais destemidos, estar neste oeste traz a possibilidade de visitar o **Solar dos Amigos**. Mais típico, impossível. Este espaço, decorado com produtos típicos e com toalhas de chita, convida os clientes, como graceja a dona Luísa Nunes, «a grelhar a carne e o peixe que vão comer». As especialidades são as bandarilhas de borrego, casco à Ribatejo e o bife

➔ Além da lareira Gyro Focus na sala, em noites convidativas acende-se também o fogo ao relento, no Rio do Prado.

Ribatejo. No peixe, o destaque recai sobre a tiburna de bacalhau.

Para quem gosta de estar no centro da história, nada como passar ou acabar o dia à frente da lareira do bar **Arco da Cadeia**. O proprietário, Eurico, fala com orgulho dos pedidos de casamento a que assistiu e revela que os clientes lhe contam que «por vezes basta fechar os olhos para se sentir que se viajou na história até à Idade Média». Por aqui, há música ao vivo e que vai desde os anos 1960 e 1970 até ao fado.



FERNANDO MARQUES

51%
dos lares consomem lenha**
135
mil toneladas
DISTRITO DE LEIRIA

dormir

RIO DO PRADO

Rua das Poças, Arelho

Tel.: 262959623

Web: riodoprado.pt

Preço médio: suites a partir de 185 euros

Lenha consumida: sobre, eucalipto e pinho

Toneladas por ano: 15 a 20

comer

SOLAR DOS AMIGOS

Rua Principal, 49, Guisado, Caldas da Rainha

Tel.: 262877135

Web: solardosamigos.com

Preço médio: 25 euros (encerra às quartas)

Lenha consumida: carvalho e oliveira

Toneladas por ano: 10

beber

ARCO DA CADEIA

Rua do Hospital, Óbidos

Tel.: 917368328

Web: facebook.com/arcodacadeia

Lenha consumida: oliveira, sobre e eucalipto

Toneladas por ano: 8 a 10



DR

RESTAURANTES DE CAÇA NO ALENTEJO E EM LISBOA

E ALBUJA MUSEU + AR LIVRE + NOITE + CINEMA E TEATRO + TODA A PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO

NAS
BANCAS
1,60€*

evasões

EDIÇÃO LISBOA/SUL

LOJAS
**decorações
de Natal**

CRIANÇAS
**OS ESPETÁCULOS
DESTA QUADRA**



COM A CHEGADA DO FRIO É
TEMPO DE **APROVEITAR O CALOR**
QUE VEM DOS TRONCOS

FIM DE SEMANA

à lareira

*ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DAS EDIÇÕES DE SEXTA-FEIRA DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS
E DO JORNAL DE NOTÍCIAS E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA SEPARADAMENTE PELO PREÇO DE 1,60 EUROS

SEMANTAL, Nº 36, 4 A 10 DE DEZEMBRO 2015



ANDALUZIA: **VILAS E ALDEIAS DO SUL DE ESPANHA** QUE AINDA PERMANECEM POUCO CONHECIDAS



FERNANDES MARQUES

FOGO QUE ARDE É QUE SE VÊ

A chegada do frio não significa apenas chinelos e mantas no sofá de casa. Bem pelo contrário! Pelo país existem pequenos oásis à lareira que convidam, precisamente, a abandonar o lar para ir à procura de outros recantos aquecidos a lenha. De norte a sul, da planície à serra, há fogões de sala modernos e antigos que sugerem o descanso. É tempo de escutar o crepitar do azinho, do sobro, do pinho ou da oliveira. Certo é que com o calor aos pés não há quem resista a uma boa conversa, seja com familiares seja com desconhecidos, enquanto se ajeitam os troncos no fogão de sala. No próximo fim de semana prolongado, se houver fumo, o melhor é ir à procura do fogo. Vai valer a pena. **Texto Carla Bernardino**

CALOR ÀS TONELADAS

PINHO 100 a 120 €	OLIVEIRA 120 a 150 €	CARVALHO 130 €	SOBRO 130 a 150 €	AZINHO 155 a 170 €
-----------------------------	--------------------------------	--------------------------	-----------------------------	------------------------------

↳ Sacos de lascas de pinho - 6 €
↳ Sacos de pinhas - 6 €

* Valores médios por tonelada para comércio caseiro

SABIA QUE...

O Centro de Estudos do Ambiente e do Mar da Universidade de Aveiro apurou que, em 2011, os portugueses consumiram dois milhões de toneladas de lenha. Os académicos consideram que os valores atuais devem ser superiores, devido à crise e à subida dos preços dos combustíveis..