



# momentos à descoberta

# 5



Castelo de Periscope

Igreja Matriz de Sta. Iria de Azóia

Parque Urbano de Sta. Iria de Azóia

## Como chegar

### De Lisboa:

A1 - Porto / Norte ou IC2 Norte > Sta. Iria Azóia > EN 10 / Sul - Rua D. Pedro V

### Do Porto:

A1 - Lisboa / Sul > Sta. Iria Azóia > EN 10 / Sul - Rua D. Pedro V

### Do Algarve:

A2 - Lisboa > Pte. Vasco da Gama > IC2 / Norte > Sta. Iria Azóia > EN 10 / Sul - Rua D. Pedro V

### O que visitar:

**Castelo de Periscope** (acesso livre) - monumento nacional, é um exemplo de casa senhorial, habitada no século XVII pelos Viscondes de Castelo Branco. Está classificada como imóvel de interesse público e foi recuperado para albergar um espaço lúdico cultural.

**Igreja Matriz de Sta. Iria de Azóia** (acesso livre) - construída no século XVI, destaca-se pela sua fachada e pelo seu interior pouco vulgar, como dois altares de talha barroca e painéis de azulejo com a Lenda da Padroeira de Sta. Iria de Azóia.

**Parque Urbano de Sta. Iria de Azóia** (acesso livre) - projecto que se desenvolve numa área de 24 hectares, sobre um aterro sanitário, que visa a valorização ambiental e infra-estruturas de recreio. O parque conta com os seguintes equipamentos: anfiteatro ao ar livre, parque infantil, parque

juvenil (escalada, slide, minigolfe...), parque de merendas, pista de atletismo, circuito de manutenção, zona BTT, torre de saltos, etc. Horário: 08h00 às 20h00.

**Ecoparque de S. João da Talha** (acesso livre) - um agradável espaço de lazer, único no país, composto por um parque infantil, um ginásio ao ar livre (EcoGym), circuito de água, grelhas para churrasco, entre outros.

### Onde comer:

**Varanda do Tejo**  
Av. Sta. Iria 2 Loja E  
2690-342 Sta. Iria de Azóia  
Telef.: 219 568 850

**Vivará**  
R. Mártires Tarrafal 12 Loja D  
2695-056 Bobadela - Loures  
Telef.: 219 550 064

**O Tucano**  
R. Heróis G. Guerra Lote 30 - CV d  
2695-552 São João da Talha  
Telef.: 219 554 918

### Pastelaria Torp

R. Luís Camões 2 - A  
2695-052 Bobadela - Loures  
Telef.: 219 554 347

### Onde dormir:

**Hotel Vip Santa Iria**  
Est. Nacional 10  
1260-000 Sta. Iria de Azóia  
Telef.: 210 032 300  
Fax: 210 032 301

### O que comprar:

**Esquecidos**  
**Suspiros de Odivelas**  
**Trabalhos em ferro forjado** (Loures)

### Festividades:

**Festas de Sta. Iria de Azóia**  
(Junho / Julho)

**Carnaval Saloio** (Loures - Carnaval)

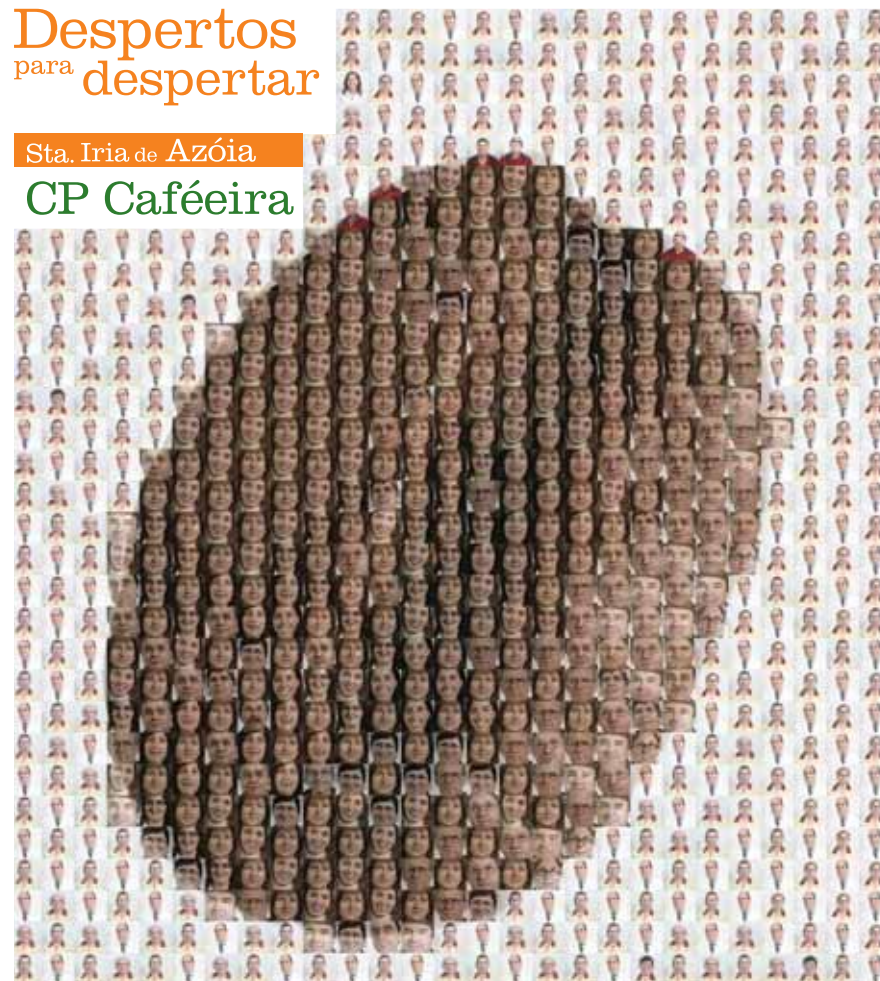
**Feira dos Caracóis**  
(Loures - 18 a 27 de Julho)

**Feira Medieval**  
(Sacavém - 20 Setembro)

## Despertos para despertar

Sta. Iria de Azóia

CP Caféeira



Agradecemos a todos os que contribuíram para a elaboração deste suplemento.



## Mais de 140 anos de sabor Caféeira

A origem da Caféeira remonta ao século XIX, tendo como referência a Casa Chinesa (1866), conhecida casa de cafés e chás, situada na Baixa Pombalina de Lisboa.

Em 1940 a Caféeira é adquirida pelos Herdeiros do General Celestino da Silva, líder da Sociedade Agrícola Pátria e Trabalho, detentora de várias roças de café em Timor.

A Caféeira começa por torrar cafés nas caves da Casa Chinesa, criando-se depois uma segunda torrefacção no Largo das Fontainhas. Na década de 60, essa torrefacção foi demolida para dar lugar a um dos pilares da actual Ponte 25 de Abril, tendo a unidade torrefactora sido transferida para Sta. Iria de Azóia, começando a laborar em 1964.

Em 1988 dá-se a entrada de um novo sócio, o Senhor Frederico Sarmento, que reúne o conjunto

das acções repartidas por múltiplas famílias, reestrutura a empresa e relança as actividades da "A Caféeira". Dez anos mais tarde, em 1998, a Caféeira obtém



Casa Chinesa

a Certificação da Qualidade pela Norma NP EN ISO 9001, um passo importante na garantia da qualidade dos seus produtos e serviços.

O início do século XXI representou para a Caféeira um "virar de página". Para além de obter a concessão de utilização da marca "Produto Certificado" para 5 dos seus principais lotes de café torrado (Casa Chinesa, Marquês de Pombal, Indústria Hoteleira, Europa Expresso e Inca), a empresa vê reforçada a sua estrutura accionista em virtude da aquisição de 49% do capital por parte da Unicer. A compra dos restantes 51% concretizou-se dois anos mais tarde, em Março de 2002.

Com o objectivo de reforçar a presença da Unicer no mercado de cafés é lançada, em finais de 2002, a marca Bogani, e relançada, em 2004, a marca Caféeira com uma nova imagem.

Para complementar a oferta da marca Caféeira foi lançado, em 2006, o preparado para chocolate quente em 4 variedades e, em 2007, chás e infusões compostas por 6 variedades.



Fachada da Caféeira

## A imagem da marca Caféeira ao longo do tempo



## Da flor à saca

- \* A planta do café pode variar de pequenos arbustos a árvores altas com mais de 10 metros;
- \* Pensa-se que existem entre 25 a 100 espécies diferentes;
- \* Estas plantas vivem cerca de 30 anos;
- \* Os frutos do café (também conhecidos por "cereja") desenvolvem-se ao longo de ramos, sendo necessário um ano, após a floração, para que amadureçam;
- \* O caféiro desenvolve-se em um ciclo contínuo, é comum ver simultaneamente flores, frutos verdes e frutos maduros, numa única planta;

- \* A cultura do café é uma cultura de altitude que requer temperatura amena e muita humidade;
- \* Depois da colheita do fruto de café procede-se à separação da polpa e das sementes. Esta separação poderá ocorrer de duas formas:
  - por via seca, em terreiros (processo característico dos "robustas" e dos "arábicas" do Brasil);
  - por via húmida, em tinas (processo característico dos "arábicas");
- \* Depois de separado da parte exterior da semente (pergaminho), o fruto do café é escolhido, calibrado e ensacado, ficando pronto para ser exportado.



Plantação de café

Flor do café

Caféiro

Colheita do café

Separação do café por via seca

Separação do café por via húmida

Armazém de café

## Características dos tipos de café

### Arábicas

- + Cafés produzidos em altitude, geralmente entre os 700 e os 1.800 metros, e as temperaturas que variam entre 15 e 24°C;
- + Representam cerca de 70% da produção mundial;
- + Café suave e muito aromático, pouco encorpado e com alguma acidez.

### Robustas

- + As plantas são mais vigorosas e resistentes a doenças e parasitas, do que os arábicas, tendo a vantagem de poder suportar climas mais quentes, preferindo temperaturas entre 24 e 30 °C, o que permite o cultivo em altitudes mais baixas;
- + Representam cerca de 30% da produção mundial;
- + Café pouco aromático e muito encorpado, apresenta um teor de cafeína cerca de 50% superior ao dos arábicas.

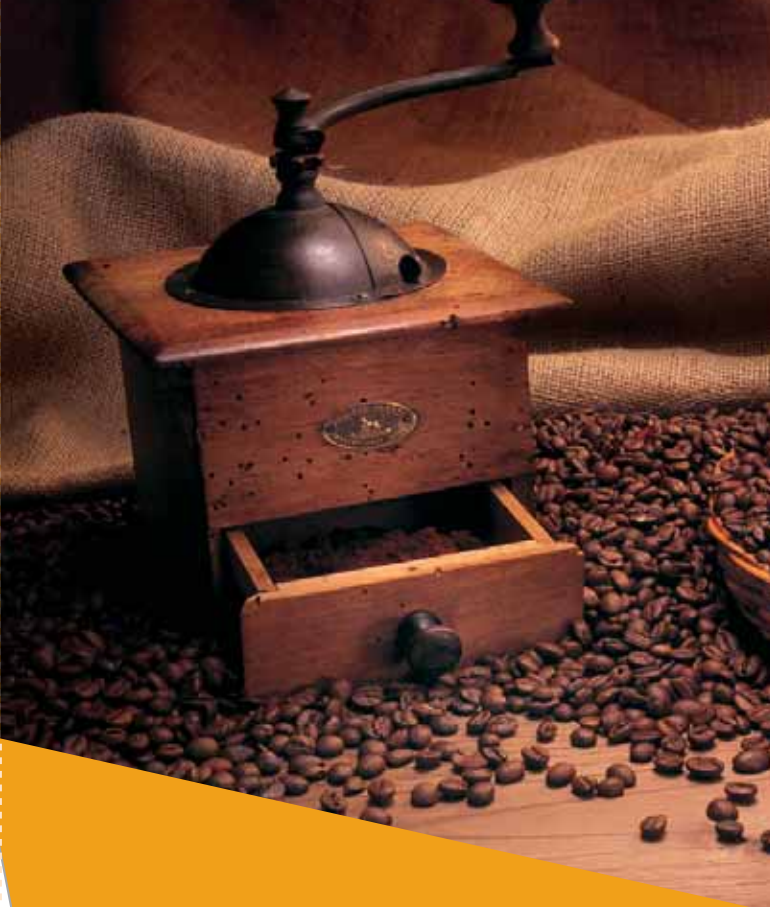


Arábicas



Robustas





# Passatempo:

## “Ganhe com o café”

Aprenda ainda mais sobre o café, completando estas palavras cruzadas. Depois de preenchido entregue este formulário, até 15 de Maio, ao Dinamizador DCRI no seu Estabelecimento e habilite-se a ganhar materiais promocionais da marca Bogani.

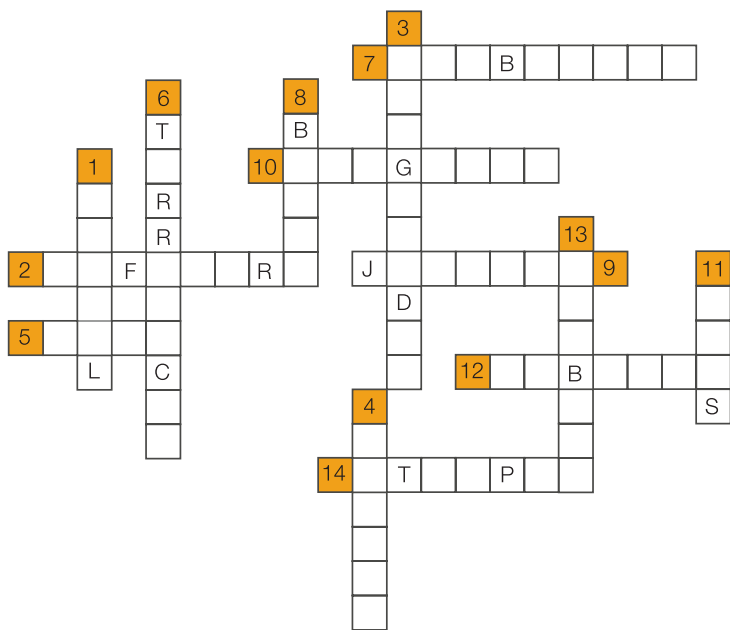
No total serão atribuídos os seguintes prémios (a sortear entre todos os que acertarem na solução deste passatempo):

5 T-shirts Bogani

5 Toalhas de praia Bogani

5 Conjuntos de 6 chávenas Bogani Literatura

A solução deste passatempo, bem como a divulgação dos vencedores será feita através dos placards informativos DCRI no início do mês de Junho. Fique atento e...  
boa sorte!



### Horizontais

2. empresa portuguesa produtora de café mais antiga
5. sigla “beba isto com açúcar”
7. nome pelo qual é conhecido o café do Porto
9. país que tem o café mais caro do mundo
10. maior inimigo do café
12. tipo de café encorpado
14. origem do café (país)



### Verticais

1. maior produtor mundial de cafés (país)
3. local onde deve ser guardado o café depois de aberto
4. designação do fruto do café
6. café característico de Espanha
8. mercado de transacção de café
11. número de partes em que se divide o fruto do café
13. tipo de café muito aromático

#### Nota:

Deste passatempo estão excluídas as pessoas do CP da Caféeira que integram a equipa de dinamização deste suplemento.



## Café e Saúde

- \* O consumo de café diminui o risco de diabetes tipo II;
- \* O café melhora a função mental no adulto;
- \* O consumo de café pode ajudar a prevenir doenças como Alzheimer;
- \* Recomenda-se o consumo de café numa dieta equilibrada;
- \* O descafeinado não prejudica a saúde.



## O café no Mundo

- ▶ **Áustria:** pode-se beber o café juntamente com figos secos, sendo que em Viena, a capital do país, é uma tradição a oferta de bolos e doces para acompanhar o café com chantilly;
- ▶ **África e Médio Oriente:** é comum acentuar o sabor do café com algumas especiarias, tais como canela e cardomomo, alho ou gengibre;
- ▶ **Bélgica:** o produto é servido com um pequeno pedaço de chocolate, colocado no interior da chávena, que se derrete quando entra em contacto com o café;
- ▶ **Itália:** a preferência é pelo café expresso servido em chávenas pequenas;
- ▶ **Grécia:** o café é acompanhado por um copo de água gelada;
- ▶ **Cuba:** o café é consumido forte e adoçado, e num só gole;
- ▶ **Sul da Índia:** o café é misturado com açúcar e leite e servido com doces;
- ▶ **Alemanha:** em algumas regiões é servido com leite condensado ou chantilly;
- ▶ **Suiça:** adiciona-se ao café um licor, o "kirsch".

## Saiba + mais!

- + O café cheio tem mais cafeína que o café curto;
- + O tempo normal de extracção de um café expresso é de aproximadamente 20 segundos e a dosagem típica é de 6,5 a 7,5 g por chávena;
- + Bogani é o nome da quinta onde se desenrola parte da acção do filme "África Minha";
- + O maior produtor mundial de café é o Brasil seguido do Vietname e da Colômbia;
- + Em Portugal existem mais de 20 empresas torrefactoras;
- + Portugal é o único País da Europa onde o consumo de café fora de casa (cerca de 80%) é superior ao consumo em casa.

## Um passeio junto ao Tejo



Parque das Nações

Sta. Iria de Azóia pertence à zona metropolitana de Lisboa, concelho de Loures, situada junto ao rio Tejo. As primeiras empresas - Robialac, COPAN, Sores (actual Tate & Lyle) e Covina (actual Saint Gobain) - implantadas na área proporcionaram a fixação populacional, tendo a última dado origem ao primeiro bairro, o Bairro da Covina. Actualmente outras empresas fazem parte desta área industrial como a Unicer Cafés, Fima, Olá, ValorSul, entre outras.

de modernização e internacionalização da cidade de Lisboa - para o que contribuem as acções concertadas de ordenamento dos municípios, no domínio da reconversão e requalificação dos equipamentos, dos serviços e infraestruturas, do tecido urbano e dos eventos que projectam a sua identidade.

A Expo'98 fez com que toda esta zona beneficiasse de um grande impulso a nível populacional, mais espaços verdes e melhorias nas acessibilidades, permitindo saídas directas para Norte e para Sul. A Estação do Oriente é o fulcro de toda a rede de transportes públicos que serve a zona oriental de Lisboa, articulando o metro, o comboio, autocarros e táxis. O conceito urbano aplicado no projecto da Expo'98, actual Parque das Nações, revalorizou a relação da cidade com o rio, recuperou o ambiente e a paisagem, assegurou a integração deste espaço no tecido da cidade e a participação na sua identidade, de forma a constituir uma nova centralidade na área metropolitana de Lisboa. Assim a Expo'98 constituiu a oportunidade



Rotunda principal de Sta. Iria de Azóia