

# Excursão cultural e gastronómica a Belver

14 de Abril de 2007



## Programa

- 08.45 – “Chinfrínica” alvorada, a cargo dos despertadores e telemóveis dos excursionistas.
- 09.15 – Afanosa preparação de farnéis e cestos piqueniqueiros.
- 09.50 – Tentativa de estacionamento no apinhado parque da estação, esperando a compreensão e benevolência da PSP.
- 10.00 – Concentração em redor do nosso grande e amado líder Marcelino, para ouvir a sua alocação de boas vindas, enquanto inspecciona a qualidade de cabazes e cestos.
- 10.10 – Breve “workshop” na tasca da estação sobre: “A Lusitana arte de matar o bicho”.
- 10.20 – Formação de airosa e ondulante “bicha” frente ao “guichet” para aquisição de bilhetes.
- 10.35 – Generosa distribuição de chapadas aos putos que na plataforma teimosamente se aproximem da linha, contrariando os conselhos das extremosas mães.
- 10.40 – Entusiástica recepção ao comboio que traz os participantes do Norte do Distrito.
- 10.44 – Caótico e desordeiro embarque de gastronautas, cabazes e cestos de piquenique.
- 10.45 – Furiosa disputa dos lugares junto às janelas.
- 10.50 – Após audição do melodioso sinal da partida, o afamado coro dos viajantes interpretará “O comboio da Beira Baixa tem 24 janelas”.
- 10.53 – Retribuição dos bons dias aos conterrâneos do Barrocal, Quinta do Dr. Beirão e quintais do Valongo, que nos acenam chorosos por não poderem ir.
- 11.05 – Ao primeiro vislumbre das refulgentes águas do Tejo, iniciamos as hostilidades contra os farnéis e garrafas de espumante.
- 11.20 – Convite ao revisor, para aceitar que o matulão que pesa 72 kg e mede 1,82 m tem mesmo 12 anos e por isso só comprou meio bilhete.
- 11.30 – Esclarecedor e culto debate sobre dois pertinentes temas da actualidade:
  - 1º - “comer ciclóstomos influencia as notas dos cursos de Engenharia?”.
  - 2º - “a OTA como factor de desenvolvimento da ovelha de raça merina e dos OTÁrios”
- 12.00 – Esfuziante desembarque, seguido de cocktail de boas vindas na tasca da D. Lena.
- 12.15 – Visita opcional gratuita, aos bucólicos arredores da barragem.
- 13.15 – Com a compostura, elegância e decoro que nos caracterizam tomamos assento nos bancos corridos da esplanada do apeadeiro, onde a D. Lena nos arruma há anos.
- 13.20 – Girândola de rolhas em honra de Baco, com garrafas do Douro, Alentejo, Rioja e Bordéus recolhidas nos esconsos das nossas garagens para este momento.
- 13.30 – Deleite, com um dos arrozes de lampreia que mais comprazem as papilas em Portugal.
- 15.00 – Brinde com triplo “hurra” à divina lampreia e à cozinha da D. Lena.
- 15.30 – Grandes Mestres da Sueca demonstrarão a sua virtuosidade nesta jogatana.
- 18.15 – Recolha das crianças e haveres, seguida de sonolenta espera pelo trem.
- 18.27 – “Adeus D. Lena, continue assim e até para o ano”.
- 18.35 – Regresso às anedóticas hostilidades, entremeadas com as “bocas foleiras” do costume.
- 18.45 – Contemple gratuitamente a idílica paisagem, ou vá jiboiando em lambaz sonolência.
- 19.30 – Lamurioso adeus, aos “lampreiofagos” que continuam para Norte..
- 20.00 – Festa de despedida na Ti Lurdes, onde o célebre duo “Los Parvalhotis” interpretará em rigoroso exclusivo mundial o êxito do momento, “*coitadito del Tomate*”!
- 22.00 – Aterragem no aeroporto da realidade, seguida de alojamento neste rotineiro vale de lágrimas, porfiando que para o ano regressaremos com o mesmo entusiasmo.

**Restaurante *Lena da Barragem***

**Apeadeiro da barragem de Belver, em Ortiga – Mação. Telef. 241 573 457**

**Gerência de Helena Matias.**

A velha tasca no apeadeiro da barragem frequentada sobretudo por ferroviários, existia há mais de 50 anos. A sogra da D. Lena servia aos clientes de então vinhos, petiscos e lampreia na época. Quando a D. Lena tomou as rédeas da gerência, modernizou as instalações aumentando para 60 os lugares sentados. Melhorou também a receita do ciclóstomo que atingiu um nível de qualidade superior, sendo hoje reconhecida como uma das melhores do país. Preparada entre meados de Janeiro e finais de Abril, só aos almoços, faz as delícias de grupos de todo o país que de carro ou comboio rumam a este bucólico e aprazível lugar. Durante o resto do ano, o restaurante serve produtos do rio, com destaque para a sopas de peixe, achigã, sável e enguias.

***Boas digestões.***

*(Filipe Antunes – Abril de 2007)*