

ROTA DAS PADAS DE VALE DE ÍLHAVO

2019

março
28~31

Sede da ACR Os Baldas



Município de Ílhavo



Mistura-se a farinha, o sal, o fermento e a água. Amassa-se muito bem e deixa-se a levedar. Depois é preciso dar abas e tender. Por fim, leva-se ao forno a lenha, bem quente e, pouco depois, estão prontas a... devorar.

A receita das afamadas Padas de Vale de Ílhavo não se aprende em meia dúzia de linhas, mas as "especialistas" dão uma ajuda:

de 28 a 31 de março, a Rota das Padeiras regressa a Vale de Ílhavo.

Na base da confeção deste pão há um contexto muito particular, que o torna tão único e tão precioso. A farinha de trigo não refinada, proveniente das moagens tradicionais de Vale de Ílhavo, a lenha de pinho, a temperatura do forno e, claro, as carismáticas padeiras de Vale de Ílhavo, que continuam a cozer o pão conforme lhes ensinaram as mães e as avós.

Durante quatro dias, a Câmara Municipal de Ílhavo e a Associação Cultural e Recreativa "Os Baldas" arregaçam as mangas e reforçam o empenho em fazer perdurar a tradição. Os primeiros dois dias são dedicados ao público escolar e sénior; sábado e domingo, o pão "é para todos".

março
28 qui

manhã
e tarde

Serviço Educativo Escolar

29 sex

manhã
e tarde

Serviço Educativo Sénior



21:00

Porta Aberta VISITA ÀS PADARIAS

É pela noite dentro que a “magia” acontece em Vale de Ílhavo. Num lento e artesanal processo, a farinha é transformada em massa; dos alguidares parte para o tendal e, depois, para o forno a lenha, de onde saem a escaldar deliciosas padas ou folares. Nesta noite, algumas padarias abrem a porta para mostrar como se faz.

21:00 Os Baldas
23:30 Maria Alcina Sacramento + Lúcia Torrão
02:00 Álvaro Ratola
04:00 Maria Benilde Vidal + Filomena Ferraz

Limitado a 45 participantes | para todas as idades
Inscrições (gratuito): 234 329 686 · 234 325 911 · artesanato@cm-ilhavo.pt

30 sáb

15:00

Abertura oficial



15:30

“Tocabaldar”

BANDA DE PERCUSSÃO DE VALE DE ÍLHAVO

16:00 “Cosipa” o teu sacco OFICINA DE COSTURA SACOS DE PÃO

Ana Franco mostra as linhas com que se cose um sacco do pão, numa oficina de costura para pessoas com ou sem experiência com a agulha. Por um lado regressa-se à forma tradicional de levar o pão de Vale de Ílhavo para casa em sacco de pano, por outro contribui-se para a redução da pegada ecológica, não utilizando sacos de papel ou de plástico.

Limitado a 12 participantes | M/10
Inscrições (€5,00): 234 329 686 · 234 325 911 · artesanato@cm-ilhavo.pt

17:00 “Mamulengo” MARIONETAS

O Mamulengo, teatro de marionetas típico do Brasil, é um espetáculo genuinamente popular, onde os atores são bonecos que falam, dançam, brigam e, quase sempre, morrem. Ao longo da peça, o público identifica-se, nas suas alegrias e tristezas, nos seus temores e na sua capacidade de fé, com os personagens, muitas vezes, tipos matreiros ou repressores.



17:30 “Mete a mão na massa” OFICINA DE PADAS, PÃO DE SALICÓRNIA E FOLAR DE VALE DE ÍLHAVO

A massa cola-se aos dedos e a farinha espalha-se até ao nariz. Nesta oficina, dedicada a toda a família, é obrigatório arregaçar as mangas e meter a mão na massa, para vestir a pele de uma padeira de Vale de Ílhavo.

Limitado a 15 participantes | para todas as idades
Inscrições (gratuito): 234 329 686 · 234 325 911 · artesanato@cm-ilhavo.pt



18:30 Parapente 700 & Juan de la Fuente BAILE/CONCERTO

Transformam-se músicas tradicionais e compõem-se outras, fundindo as inspirações atuais com os traços do passado. O encontro entre um violino e uma concertina traz danças daqui e de acolá. Viaja-se pela Europa fora, com danças italianas, francesas, suecas, portuguesas e outras que tais. Entre danças de grupo e de par, convida-se toda a gente a dançar.



21:00 “Tranglomango” CONCERTO

Inspirados pela cultura popular em que sempre viveram imersos, os Tranglomango redescobrem a música tradicional, à sua “maneira disfuncional-adulta”, esbatem as fronteiras da catalogação musical e criam, assim, temas originais. No concerto de sábado a ordem é para sacudir o pé.

31 dom

10:00 “Sentidos de Mar” PADAS DE VALE DE ÍLHAVO COM SABOR A MAR

Nesta edição dos Sentidos do Mar, parte-se para um passeio de bicicleta que começa no Museu Marítimo de Ílhavo, rumo à Algaplus e às Moagens Valente. A visita inclui degustação de pão com farinha de salicórnica Horta da Ria.

As bicicletas são disponibilizadas pela organização.
Limitado a 20 participantes | M/12
Inscrições (€11,00): 234 329 990 | visitas.mmi@cm-ilhavo.pt

15:00

Abertura



15:30

Cardadores PERFORMANCE

Figuras icónicas do Carnaval de Vale de Ílhavo, os Cardadores são um grupo exclusivamente masculino, característico pela enigmática máscara e traje, bem como pelo “rebuliço” causado à sua passagem, com a cardação das raparigas, acompanhada de saltos e urros.

16:00 “Cosipa” o teu sacco OFICINA DE COSTURA SACOS DE PÃO

Limitado a 12 participantes | M/10
Inscrições (€5,00): 234 329 686 · 234 325 911 · artesanato@cm-ilhavo.pt

17:00

“Mamulengo” MARIONETAS

17:30 “Mete a mão na massa” OFICINA DE PADAS, PÃO DE SALICÓRNIA E FOLAR DE VALE DE ÍLHAVO

Limitado a 15 participantes | para todas as idades
Inscrições (gratuito): 234 329 686 · 234 325 911 · artesanato@cm-ilhavo.pt

18:30 Rancho Regional Casa do Povo de Ílhavo PERFORMANCE

20:00 Encerramento

30 e 31 sáb e dom

durante a tarde

Venda de Pão

Degustações

Contos do Pão



Agostinho e Felicidade MARIONETAS HUMANAS ITINERANTES

Agostinho e Felicidade, um casal de velhotes castiços, partem da sua aldeia após a colheita de flores e plantas medicinais. Estes trocadores ambulantes andam de terra em terra a trocar o que colhem pelo que estão a precisar e, pelo caminho, vão interagindo com o público de forma inesperada.

Ciclo de Pão e Cardadores de Vale de Ílhavo EXPOSIÇÃO

15 padeiras mantêm vivas as tradições do pão de Vale de Ílhavo e guardam ainda consigo preciosos artefactos que hoje em dia já não são usados, mas que outrora faziam parte do seu dia a dia de trabalho. Uma bicicleta de cestos para venda de pão, peneiras, gamelas e maquinas são alguns dos objetos que a mostra destaca. Além disso, estará também exposto um traje e uma máscara de Cardador.

Estátuas Vivas PERFORMANCE

Serviço de Bar pel’Os Baldas