

500 ANOS DO NASCIMENTO DE AMATO LUSITANO

# Curas de Amato dão receitas para os dias de hoje

A mostra culinária Sabores Intemporais de Amato Lusitano revitalizou a obra do médico judeu de uma forma diferente

Inês Monteiro

As Jornadas de Estudo Medicina da Beira Interior - da Pré-História ao Século XXI, dedicadas à obra de Amato Lusitano e que todos os anos decorrem em Castelo Branco, assumiram este ano um novo figurino. O congresso 500 Anos - Os saberes intemporais de Amato Lusitano centrou-se no nascimento do médico cunhou uma prova gastronómica. A proposta original resultou da recolha de receitas medicinais elaboradas por Amato e que agora voltaram a ser confeccionadas, mas com o objetivo de serem degustadas.

"Foi muito engraçado fazermos esta recolha", explicou à Gazeta do Interior, Adelaide Salvador, responsável pela iniciativa. "Nas centúrias tivemos oportu-



Quem diria que as receitas de Amato resultariam numa mesa de criar água na boca?

nidade de encontrar estas pequenas histórias de como Amato Lusitano tratava os doentes e pensámos transportar isso mesmo para os dias de hoje e fazer uma mostra culinária".

#### Os segredos

A confeção das receitas esteve a cargo da Escola Profissional Agostinho Roseta. Cláudia Pereira foi a professora que orientou os alunos. O arroz doce com frutos secos foi dado por Amato

Lusitano a uma paciente que acabava de ter um filho e não tinha leite suficiente para o amamentar e terá dado resultado. Ao arroz cozido juntaram-se amêndoas, pinhões e pistachos e, pelo que é referido nas centúrias, terá servido para atrair leite para os peitos - nome dado à cura.

Já a pasta de fígados de várias aves misturada com açúcar serviu de cura a um banqueiro, em Roma, que contraiu uma pleurite. Num estado "intensa-

mente febril e sofrendo de forte opressão no peito", segundo refere a centúria, Amato terá recomendado uma dieta alimentar denominada por Manjar de Fígados. Trata-se de uma cura composta por: "fígados de capão, faisão, perdiz ou galinha gorda - cinco onças; amêndoas doces lavadas - duas onças; pevides de melão sem casca - uma onça. Depois de tudo muito bem pisado, juntar 10 onças de açúcar, cozer em lume brando,

#### Sumo contra as "ânsias à volta do coração"

No que respeita ao Sumo e Grainhas de Romã, Amato Lusitano deu-o a tomar a um jovem sacerdote. "Adoeceu com ataques de febre e ânsias à volta do coração, que lhe causavam grande agitação, não conseguindo também referir a comida", refere a centúria do médico albacastrense. Para lhe devolver a saúde, Amato prescreveu-lhe uma dieta alimentar cuidada, em que predominavam alimentos azedos sólidos e líquidos. Assim, "o pão era molhado em sumo de romãs acetosas e a tisana misturavam-se as grainhas de romã".

segundo a arte e servir aos bocadinhos.

Se todas as curas resultaram sempre, isso nunca foi revelado. O que é certo é que centenas de anos passados as receitas continuam vivas.

#### Novo núcleo IEEE

O núcleo IEEE (Instituto de Engenheiros Eletricistas e Eletrónicos) do IPCB (<http://ieec.ipcb.pt>) elegeu os seus novos corpos diretivos para o ano 2011/12. A nova direção é composta por Wanderson Viçário, presidente, Cátia Araújo, vice-presidente, Vânia Monteiro, secretário, Sérgio Faustino, tesoureiro, e Filipe Marques, relações internas e externas.

#### Seniores em desfile de moda

A Universidade Sénior de Castelo Branco (USALBI) organiza esta quarta-feira, dia 16, às 15:00, no Cine-Teatro Avenida um desfile de moda. A atividade tem como particularidade a participação dos alunos seniores como modelos.

#### ACAPO organiza jantar às escuras

A Delegação da Associação dos Cegos e Amblíopes de Portugal (ACAPO) de Castelo Branco celebra 10 anos no sábado, dia 3, que é também o Dia Internacional da Pessoa com Deficiência. Para assinalar a data realiza-se um Jantar às Escuras, às 20 horas, no Restaurante Senhora de Mércoles, em Castelo Branco, que visa angariar verbas para a associação.

No evento, é lançado o desafio aos participantes de jantarem com os olhos vendados e sentirem algumas das dificuldades dos deficientes visuais. As inscrições custam 15 euros por pessoa.

## DIVULGAÇÃO EMPRESARIAL

SURPRESAS ATÉ AO NATAL NO FORUM

# Forum celebra quatro anos de sucesso



O Forum Castelo Branco comemora este ano o quarto aniversário com um balanço "muito posi-

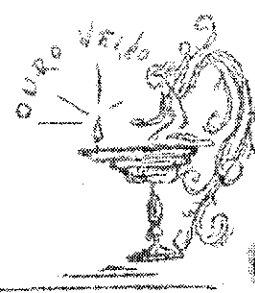
tivo", refere a administração do espaço. Nos primeiros três anos "o número de visitantes cres-

ceu sempre", verificando-se hoje "um ligeiro abrandamento do número, fixando-se perto dos 3,5 milhões", um abrandamento justificado "com a atual conjuntura económica". Seja como for, a administração garante que "o mesmo abrandamento não se tem verificado nas vendas globais", justificando-se com "a área de influência, a inegável fidelização à marca, mas acima de tudo à dinâmica que o Forum Castelo Branco tem demonstrado quer ao nível das campanhas e eventos realizados quer ao nível dos serviços prestados".

Para o próximo ano está previsto "continuar a colaborar significativamente com a região, quer do ponto de vista cultural através de eventos e ações próximas da comunidade local, quer no estímulo de visitantes à cidade proporcio-

nando grandes oportunidades de negócio e desta forma cooperando para o emprego e a criação de riqueza da região".

O quarto aniversário continua a ser comemorado até ao Natal e "quem visitar o Forum terá boas e grandes surpresas".



## OURO VELHO ANTIGUIDADES

### Grande Exposição!!!

Venda de encerramento da actividade  
em Castelo Branco  
dias 17, 18, 19 e 20 de Novembro das 14 horas às 20 horas

Rua de Santiago 99, Castelo Branco Tel.: 914 933 952 / 272 326 868