



CÂMARA MUNICIPAL DE ALMADA

Divisão de Informação e Comunicação e Imagem

Almada Business Center

Rua Marcos Assunção, n.º4, 3.º Piso

Telef. 2 1 2 7 2 4 5 9 6

jimendes@cma.m-almada.pt www.m-almada.pt

Nota de Imprensa

Em dezembro

Programa criativo e sustentável no Mercado das Torcatas

Bazar Sustentável | Baile de Forró | Tertúlia sobre representação |
Terapias artísticas com Noiserv | Contos para a família |
Showcooking de sushi

Em dezembro, o tradicional Mercado das Torcatas, em Almada, onde se vendeu peixe, frutas e legumes, recebe uma programação cultural diversificada.

Um bazar sustentável, uma tertúlia sobre representação, dois workshops, um concerto intimista com o duo Museum Museum, um baile de forró e um *showcooking* de sushi. Há muito por onde escolher em dezembro no Mercado das Torcatas.

As frutas e legumes também lá estão, mas só às terças-feiras, numa lógica de combate ao desperdício alimentar e de valorização da produção local, com a entrega dos cabazes da Fruta Feia e das Cestas da Bica a quem se inscreve previamente.

Com este projeto, a Câmara Municipal de Almada dinamiza o centro da cidade com a reabilitação e atribuição de novas funções a um antigo mercado que é, também, um lugar de acolhimento de iniciativas ligadas ao empreendedorismo e à promoção da economia local.

Sempre com entrada livre.

Imagens [AQUI](#).

Programação

7 de dezembro | Sábado

10h – 29h | Bazar Sustentável

O Bazar Sustentável é um evento de consciencialização e educação ambiental que irá contar com mercado sustentável, palestras sobre sustentabilidade, *showcooking* de comida saudável e baseada no desperdício zero, oficinas para crianças, área de alimentação e Swap Market – um mercado de trocas de vestuário e livros.

Palestras e *showcooking* gratuitos, com inscrição prévia. Atividades para crianças requerem

inscrição e pagamento prévio.

Organização: Casa Capaz - www.casacapaz.pt

20 de dezembro | Sexta-feira

19h – 23h | Baile de Forró | Entrada livre

O Espaço Baião atravessa o Rio Tejo e leva na mochila o Forró para um final de tarde cheio de ritmo e alegria!

Organização: Espaço Baião - www.espacobaiao.com

21 de dezembro | Sábado | Entrada livre

18h | Tertúlia Gerador - três atores falam sobre representação

Três atores saem do palco diretamente para o Mercado das Torcatas, para uma conversa dedicada ao universo da representação em Portugal, moderada por um jornalista do Gerador.

19h | Terapias Artísticas

O músico Noiserv e um escritor por revelar montam o seu consultório de musicoterapia e biblioterapia, respetivamente, no Mercado das Torcatas, onde vão estar a passar receitas de música e livros de acordo com o estado de espírito dos pacientes. Senta-te com eles, conta-lhes o que te vai na alma e sai de lá com músicas para ouvir ou livros para ler.

20h | Concerto Museum Museum

O duo Museum Museum, composto por Marta Banza e Miguel Reis, muda-se para o Mercado das Torcatas para um concerto intimista que explora o universo da poesia musicada, num diálogo harmonioso entre o piano e a guitarra acústica.

22 de dezembro | Domingo | Entrada livre

16h | Contos para a Família

Um espetáculo divertido pensado para pais e filhos, perfeito para um domingo passado em família.

17h | Mercado dos Ofícios

O mercado recebe dois workshops relacionados com a dimensão de performance. Num deles, os participantes são convidados a desenhar e a pintar em materiais comestíveis. No outro, explora-se a arte de falar em público através de técnicas de voz.

Condições de participação: limitado a 12 pessoas por workshop

18h30 | Showcooking de sushi

Neste *showcooking*, um chef vai ensinar a preparar sushi utilizando ingredientes frescos e crus. Pronto para aprender?

A dinamização do Mercado das Torcatas conta com iniciativas programadas pelas seguintes entidades: Casa Capaz, Espaço Baião, Gerador, Cooperativa Fruta Feia, Associação Vale de Acór, com o apoio da Câmara Municipal de Almada e da Novalmadeavelha – Agência de Desenvolvimento Local.

Mais informações:

Joana Mendes

Tel.: 21 272 45 96

jjmendes@cma.m-almada.pt

www.m-almada.pt

Almada, 26 de novembro de 2019