

PASTELARIA RIBA-MAR

A Arte de Criar Doces Tentações



pág. 4 e 5

Confraria das Almas

Oratórios de Culto e Devoção



pág. 2 e 3

Barbearia Vítor

Tradição e Paixão de Gerações



pág. 6 e 7

Dia dos Namorados

O Anel do Romance Poveiro



pág. 8

Alminhas da Póvoa de Varzim

Um Importante Património Religioso e Cultural

Calcorreando as ruas e lugares da Póvoa de Varzim é possível encontrar e apreciar os Nichos de Alminhas do Purgatório, que mais não são do que pequenos templos em cantaria, de carácter popular, que revelam a profunda identidade e devoção de um povo.

Nestes oratórios de culto, reconhecidos como património artístico-religioso, aos vivos compete deixar uma oração e, por vezes, uma esmola pelas Almas do Purgatório. É também muito comum encontrar velas e lamparinas acesas, deixadas pelas pessoas que passam no local, ou mesmo outras oferendas como azeite ou flores.

A localização topográfica destes nichos está relacionada não só com o culto dos mortos, mas também com a proteção dos viajantes nos caminhos e lugares de passagem. Frases ligadas à necessidade de orar pelas almas e a fugacidade da vida e condição humana estão também comumente inscritas nas representações de azulejos alusivos às Almas do Purgatório. Atualmente, podemos apreciar alguns destes oratórios de culto nas seguintes localizações:

Nicho de Alminhas do Purgatório do Coentrão – Rua da Conceição

Nicho de Alminhas do Purgatório da Moita – Confluência da Rua da Moita com a Rua de S. Pedro

Nicho de Alminhas do Purgatório do Hospital – Rua dos Bonitos de Amorim

Nicho de Alminhas do Purgatório de Barreiros – Rua dos Bonitos de Amorim

Nicho de Alminhas do Purgatório da Gândara – Rua Sacra Família

Nicho de Alminhas do Purgatório do Cemitério – Rua Almeida Brandão

Nicho de Alminhas do Purgatório do Paredão – Rua do Paredão

Nicho de Alminhas do Purgatório do Carloto – Rua dos Ferreiros

Nicho de Alminhas do Purgatório do Norte – Rua Gomes de Amorim

Nicho de Alminhas do Purgatório da Vila Velha – Rua Leonardo Coimbra

Nicho de Alminhas do Purgatório da Giesteira de Cima – Caminho da Gândara

Nicho de Alminhas do Purgatório da Postrica – Rua dos Ferreiros (Sul)



Estes pequenos nichos estavam à guarda da Irmandade das Almas do Purgatório, cuja antiguidade não é possível ser averiguada. Desde 1693, ano da sua fundação, estão ao cuidado da Confraria das Almas.

Atualmente, o grupo tem cerca de três centenas de associados, apelidados de ‘irmãos’, que contribuem como podem para a atividade da Confraria, se bem que, anualmente, as doações não chegam aos 500 euros.

Tendo por objetivo a preservação das raízes e o fortalecimento deste património artístico-religioso, a União das Freguesias de Póvoa de Varzim, Beiriz e Argivai e a Confraria das Almas estreitaram laços de cooperação. Nesse âmbito, os funcionários da União de Freguesias continuam a intervir na recuperação das Alminhas, restaurando a sua traça original, através da limpeza, pintura e reparação destas capelinhas.

Manuel Sousa da Silva tem 80 anos e é o juiz da Confraria das Almas, cargo que assumiu há nove anos. “Inicialmente integrei a Confraria de Nossa Senhora do Carmo, na Matriz, no tempo do João ‘Laranja’, e depois estive seis anos na Confraria do Sagrado Coração de Jesus. Como lá andá-

vamos três irmãos e os estatutos não o permitiam, acabei por sair. Na Páscoa de 2002 a Confraria das Almas precisava de alguém para levar a cruz e acabei por ficar até hoje”, contou à nossa reportagem.

Honrando a história tricentenária da Confraria das Almas, os ‘irmãos’ que acompanham os 11 elementos que constituem os órgãos sociais têm por missão a preservação, recuperação e salvaguarda das Alminhas. “Infelizmente, são constantemente alvo de vandalismo e furto. Nem é pelas esmolas que roubam, que são poucas, mas pelos avultados danos que causam”.

É por isso que o juiz da Confraria das Almas agradece à União das Freguesias da Póvoa de Varzim, Beiriz e Argivai o empenho e a disponibilização dos seus funcionários no restauro das Alminhas. Há casos em que é preciso cuidar dos painéis de azulejos e dos retábulos, proceder à pintura e substituição de fechaduras e gradeamentos. “Só temos a agradecer ao Presidente da Junta de Freguesia, Ricardo Silva, a sensibilidade e o apoio à Confraria das Almas, não apenas na atribuição do subsídio anual, mas no trabalho de restauro e preservação das Alminhas. Sem esta importante ajuda, com os poucos meios financeiros de que dispomos, fruto

da quotização dos nossos ‘irmãos’, até porque o ‘mealheiro’ dá pouco dinheiro, não teríamos capacidade financeira para proceder ao restauro dos nichos que, infelizmente, são frequentemente vandalizados”.

António Carvalho Ferreira tem 76 anos e é o Presidente do Conselho Fiscal. “Frequentava a igreja quando me convidaram para representar a Confraria das Almas nas procissões. Entrei em 2016 e desde então tenho procurado servir esta instituição com espírito de missão. Reunimo-nos numa sala da Igreja Matriz e no final de cada ano promovemos um convívio para fortalecer laços e agradecer o envolvimento de todos os ‘irmãos’ em prol desta causa”.

O rejuvenescimento da Confraria das Almas é uma preocupação do presente para salvaguardar o futuro da missão. “Todos os elementos têm uma idade avançada e urge encontrar gente mais jovem para dar continuidade à história secular da Confraria das Almas”, conclui António Carvalho.



A Missão de Zelar pelas Alminhas

Palmira Vasconcelos Respeita a Herança Familiar



A Confraria das Almas tem a tutela dos nichos, mas confia no bom gosto e devoção de muitas mulheres poveiras que dão parte do seu tempo e dedicação para proceder à limpeza, arranjos florais e zelo destas capelinhas. É o caso de Palmira Vasconcelos, de 58 anos, que abraçou a missão, já antes desempenhada pela sua mãe, de ser a zeladora das Alminhas do Cemitério da Póvoa de Varzim.

“Era a minha mãe, Maria Castro, quem zelava por estas Alminhas. Quando ela faleceu, em agosto 1992, aceitei continuar, já lá vão 30 anos”, lembra com emoção.

Palmira Vasconcelos trabalha no Centro Hospitalar Póvoa de Varzim/Vila do Conde, mas todas as semanas reserva um dia para tratar da limpeza e ornamentação das Alminhas: “Por norma, cuido

deste nicho uma vez por semana. Compro as flores, lavo e enfeito. Há também outras pessoas que compram flores e me pedem para enfeitar as Alminhas por motivos de ação de graças”.

Motivada pela fé e pela vontade de honrar a memória da mãe, Palmira Vasconcelos sublinha que “zelar por estas Alminhas é algo que faço com muito gosto. E sei também que a minha mãe ficaria muito contente e orgulhosa por saber que continuamos a cuidar destas Alminhas com o mesmo amor e dedicação”.

Em meados de 2021, fruto do protocolo estabelecido com a Confraria das Almas, a Junta de Freguesia interveio neste nicho muito antigo, encastrado na parede do cemitério, procedendo à substituição da pedra-base, que se encontrava partida, à limpeza do granito e à restauração e pintura do gradeamento.

“Depois do restauro, ficou muito mais bonito. Felizmente, estas Alminhas não têm sido alvo de vandalismo e, periodicamente, a Confraria vem cá levantar as esmolas do cofre. Da minha parte, enquanto puder, vou continuar a cuidar e a zelar destas Alminhas”, conclui Palmira Vasconcelos.

Pastelaria Riba-Mar Alia Tradição à Inovação

Meio Século a Adoçar a História da Póvoa de Varzim

“Adoro estar ao pé do mar / Quando te tenho ao meu lado / Dou-te um doce / Em troca de um beijo salgado”. Tal como neste trecho da canção de Lena d'Água, os doces estão presentes na nossa vida. Podem ser mais tradicionais, que nos remetem para as receitas da nossa avó, contemporâneos ou até doces de autor. Numa retrospectiva aos momentos mais marcantes da nossa vida, certamente encontramos um doce com sabor a felicidade...



Situada no Largo Dr. David Alves, a Pastelaria Riba-Mar foi fundada em 1971 por Francisco Campos. Se o cheiro a maresia e o murmúrio do mar são motivos mais que suficientes para despertar os nossos sentidos, o atendimento personalizado, a qualidade dos produtos e as criações doces que contam estórias fazem parte do cartão-de-visita da Pastelaria Riba-Mar, hoje sob a gerência de José Sousa e da esposa Filomena.

É verdade que ‘os olhos também comem’, mas neste icónico espaço, situado no coração da cidade, os doces são autênticas obras de arte, uma tentação que nos convida a uma degustação lenta e prazerosa. E se bem parecem, melhor ainda é o sabor, que narra a história cinquentenária da Pastelaria Riba-Mar.

“O meu sogro trabalhou em Barcelos e em Famalicão, sempre nas áreas da pastelaria e restauração, e decidi, junto com um cunhado, assumir esta casa, que já funcionava como pastelaria. Foi assim que, em 1971, nasceu a Pastelaria Riba-Mar, cujo nome está relacionado com a paróquia de S. José. Desde então, a pastelaria tem estado na família Campos. Hoje é gerida por mim e pela minha esposa”, conta José Sousa.

O empresário poveiro, de 60 anos, recordou ao nosso boletim como a sua vida se cruzou com a história cinquentenária da icónica pastelaria: “Nasci na Póvoa de Varzim em 1962 e, com apenas dois meses de idade, fui para África com os meus pais. Estivemos em Angola e Moçambique e regressamos quando acontece o 25 de Abril de 1974. Chegado cá, estudava e jogava andebol, mas como queria ter uns trocados no bolso, resolvi trabalhar aqui na Riba-Mar, já lá vão 40 anos”.



Ao passar a ver a pastelaria como uma expressão de arte, José Sousa deixou-se seduzir pela sua veia criativa e pelo contato próximo e familiar com os clientes. “Ao invés de seguir os estudos e ir para a universidade, aos 20 anos decidi dedicar-me de alma e coração a este negócio. Tampouco me revia a estar de fato e gravata preso nas quatro paredes de um escritório. Gosto da liberdade de criar. Então, pedi ao meu sogro para ficar cá a trabalhar. Comecei por fazer a gestão da pastelaria e depois passei para o fabrico, onde tive a oportunidade de dar asas à minha criatividade. Segui os ensinamentos e a orientação do meu sogro, sem esquecer a ajuda dos funcionários. Todos juntos, como uma família alargada, contribuímos para o prestígio da Pastelaria Riba-Mar”.

José Sousa gosta de liderar pelo exemplo. Há 30 anos que é o primeiro a chegar à pastelaria, para meter, literalmente, ‘as mãos na massa’, e o último a sair. “Chego às 04:30 horas da madrugada e fico no fabrico

até às 13:00 horas. Depois vou a casa, tomo um banho e passado uma hora estou cá de novo, até às 20:00 horas. É esta a minha rotina diária, de terça-feira a domingo”.

E confidencia: “No nosso ramo é preciso gostar muito daquilo que se faz e ter muita disciplina. Trabalho aqui há 40 anos, nunca faltei ao trabalho, nunca cheguei atrasado, sou sempre o primeiro a chegar e o último a sair. Lidero pelo amor que tenho a esta casa”.

É no fabrico diário de pastelaria e doçaria que José Sousa concretiza a sua paixão através de doces criações que contam estórias: “A parte da manhã é inteiramente dedicada ao fabrico. Fazemos todo o tipo de pastelaria, concretamente a pastelaria e doçaria tradicional. Todos os nossos pastéis se baseiam nas receitas antigas e não nos desviamos um milímetro dos processos que atravessaram décadas de história. O que realmente importa é o sabor, que só se alcança através da qualidade da matéria-prima e, claro, dos saberes da confeção”.



Paralelamente à pastelaria e doçaria, a Riba-Mar também dispõe de sopas, sandes e um variado serviço de snack, “para quem tem pouco tempo para almoçar”, acrescenta o empresário.

Na montra da Pastelaria Riba-Mar, entre bolos de autor, sortidos, barquinhos, poveirinhos, sardinhas, e outros tantos apetecíveis doces e pastéis, o difícil é mesmo escolher. “Terra de pescadores e de gente ligada à terra, a Póvoa de Varzim não tem propriamente tradição na arte pasteleira. Por exemplo, o ‘poveirinho’, que vendemos aqui, é uma adaptação do pastel de Santa Clara, feito com massa folhada, doce de ovos e açúcar. Um outro doce que também resgatamos do baú das receitas há pouco mais de uma década é o que chamamos de ‘sardinhas’, um bolo enrolado com chila, que já tive a oportunidade de confeccionar na televisão, e que entrou no cardápio dos poveiros, bem como o nosso surtido de bolacha húngara com chocolate, que é um sucesso de vendas”.

Apaixonado pela arte da pastelaria e doçaria, José Sousa também gosta de criar receitas próprias. “Tenho três filhas, todas formadas. Como nenhuma pretende trabalhar nesta atividade, decidi criar bolos dedicados a elas. A mais velha, a Joanelinha, tem um bolo feito com noz. O da Rita é um bolo feito com amêndoa e ovo, que até é um best-seller. E para a mais nova, a Francisca, criei folhados de chila e caramelo. Já que não pretendem seguir o negócio da família, pelo menos têm os seus nomes perpetuados nestes doces que eu próprio idealizei”.

A Pastelaria Riba-Mar é uma microempresa que dá emprego a oito pessoas. “Para além de mim e da minha esposa, temos dois empregados de mesa, dois fun-



cionários na cafetaria e quatro pessoas no fabrico. Aos fins-de-semana temos o reforço de alguns jovens, bem como durante o verão. Em suma, é uma família alargada”, sublinha José Sousa, acrescentando que em 1992 “foram realizadas obras de remodelação no interior da pastelaria” e que em breve deve avançar a “modernização da área do fabrico”.

No Largo Dr. David Alves, muitos estabelecimentos vizinhos fecharam portas, inclusive casas com algumas décadas de existência, uma realidade que entristece o empresário poveiro. “Era um largo onde havia muitos moradores e deixando de viver gente, o comércio morre. Esta zona ficou bastante envelhecida, muitas lojas fecharam e o Centro Comercial Super Ok não foi um projeto feliz. O mesmo se passa na Rua da Junqueira, onde hoje não mora quase ninguém. A Póvoa foi crescendo para norte e para o interior. As pessoas deixaram de vir ao centro da cidade para passear e fazer as suas compras e isso penaliza quem tem cá negócio”.

E acrescenta: “No verão há sempre movimento, mas a falta de estacionamento no centro da cidade acaba por afastar as pessoas. A cidade está muito atrativa, principalmente na zona da marginal, mas é preciso investir na atratividade do coração da cidade, que é a Rua da Junqueira e adjacentes, através da reabilitação de edifícios degradados e captação de estabelecimentos-âncora de qualidade”.

Neste contexto, perguntamos a José Sousa quais os desafios que a Riba-Mar vai enfrentar no futuro. “Os tempos evoluíram a uma velocidade atroz. Quando comecei cá a trabalhar, toda esta zona era habitada e as pessoas vinham ao café ver a telenovela

porque não tinham televisão em casa. Hoje, as pessoas têm toda a comodidade em casa. Então, temos de ser atrativos e ‘inventar’ algo que as leve a sair de casa”, respondeu.

Na rica gastronomia poveira distinguem-se pratos simples, tais como os Camibitos de Raia, a Pescada à Poveira, o Arroz de Sardinha e, para sobremesa, a Rabanada Poveira. Neste menu que alia sabor e sabedoria, é possível adicionar um doce genuinamente poveiro? “Há cerca de uns seis anos, no âmbito do projeto ‘Prove Póvoa’, foi criada uma doçaria que visava homenagear os nossos pescadores e produtores hortícolas. Então, inventou-se um bolo, em forma de barco, feito de nabiças e especiarias, recheado com um creme de limão. Um creme de queijo e nata imitava uma onda e o bolo levava uma vela em massa folhada. Era um doce trabalhoso, daí talvez ter caído no esquecimento. Aliás, deveremos ser a única pastelaria que sabe fazer este bolo”.

José Sousa conclui: “Penso que, a par da rabanada, a doçaria teria lugar na Confraria dos Sabores Poveiros. A Póvoa de Varzim já merecia um doce para acompanhar a Pescada à Poveira, um prato fantástico. E teria todo o gosto em ajudar nesse projeto”.



Vítor Augusto – O Barbeiro da Matriz

As Sementes da Arte que Atravessaram Gerações



Quem dá vida às barbearias tradicionais portuguesas rejeita que a magia da profissão é fruto da moda ou da evolução dos tempos. É a paixão pela arte que rege a minúcia com que se maneja a tesoura e o pente, o pincel e a navalha de barbear.

Ao longo dos séculos, a profissão de barbeiro passou por diversas transformações. Ao contrário dos tempos modernos, já esteve associada a um profissional que exercia diversos cargos, alguns deles ligados à saúde e a outros campos de conhecimento. Atualmente, o barbeiro tem que entender e adaptar-se às mudanças do mercado estético, sem nunca deixar de aplicar as técnicas e o saber antigo.

É o caso de Vítor Manuel da Silva Augusto, proprietário da Barbearia Vítor, situada na Rua Sacra Família, no coração do bairro da Matriz. Nasceu em 16 de fevereiro de 1950 e, aos 72 anos de idade, carrega nas mãos a experiência acumulada de mais de seis décadas a cortar barba e cabelo, um legado que transmitiu a dois dos seus três filhos, Horácio e Sandra.

“Como o meu falecido pai também era barbeiro, aos 12 anos fui aprender a arte na barbearia do Joaquim Fanguero (Quim Barbeiro) e do Zé ‘Cantinha’, na Rua dos Ferreiros. Naquele tempo, os pais decidiam a profissão dos filhos e o meu pai entendeu que eu ia ser barbeiro. Não tive outra escolha e foi assim que segui a arte da barbearia”, recorda Vítor Augusto.

E acrescenta: “Como tinha jeito e gosto por aquilo que fazia, havia umas ‘patroas’ interessadas nos meus serviços e aos 17 anos fui trabalhar para a barbearia em frente ao antigo Mendes e Castro. Pertencia à mãe do padre Dinis, que se tornou pároco em Laúndos. Aliás, quando ele foi ordenado padre, a mãe decidiu encerrar o estabelecimento e acabei por ir trabalhar para uma outra barbearia, onde estive um ano antes de ir cumprir o serviço militar”.

Vítor Augusto foi combatente na Guerra do Ultramar e o destino quase o levou a abraçar outra área de atividade. “Integrei as companhias com mais tempo de comissão de serviço. Ao todo foram 30 meses

e 10 dias. Estive em Niassa, mas passei por Angola, Guiné e Moçambique. Nessa altura já me tinham arranjado trabalho em Nam-pula. Vim a Portugal para buscar a mulher e a filha, mas, entretanto, aconteceu o 25 de Abril e já não regresssei a Moçambique”.

Gorada a expectativa de mudar de vida, socorrendo-se do saber e da experiência adquirida como barbeiro, Vítor Augusto voltou a cortar barba e cabelo: “Fui trabalhar para uma barbearia na Rua dos Cafés, pegado ao hotel, onde estive sete anos. Findo esse tempo, decidi montar a minha própria barbearia, na Rua do Pinheiro, no bairro do António Maria, aqui na Matriz. Era lá que morava. Então, falei com o senhorio e ele deixou-me montar o salão. Assim nasceu a Barbearia Vítor, corria o ano de 1981”.

Ao longo da última década, o mercado de beleza para homens viu nascer inúmeras barbearias vintage/retro, ao típico estilo londrino. De igual forma, surgiram cortes mais modernos e novas tendências, às quais Vítor Augusto se tem adaptado,



aliando a paixão, a experiência e a arte da barbearia antiga.

“Nos longínquos anos 60, havia mais barbearias do que as que há hoje. Recordo-me de haver quatro barbearias na Rua 31 de Janeiro, três na Rua da Junqueira, duas ou três junto ao Mercado Municipal, no largo do Povoá-Cine, junto ao Bombeiros, na Rua dos Cafés, no largo do ‘Pica a Mula’ e umas quantas no norte. Ao todo, deviam existir umas 25 barbearias. Nos dias hoje é normal o surgimento de outros conceitos de barbearia. Não estou contra, muito pelo contrário, porque a malta tem que levar a vida. E não afeta o trabalho das barbearias mais tradicionais, como a nossa”, afirma.

Desde 2008 que a Barbearia Vítor se instalou, em definitivo, na Rua Sacra Família e Vítor Augusto partilha o espaço com os dois filhos que decidiram abraçar o seu legado. “Há mais de 60 anos que sou barbeiro e ainda sinto imenso prazer em

tudo o que faço, seja a cortar cabelo ou fazer a barba. Gosto de estar à conversa com os meus clientes, falamos de quase tudo, principalmente de futebol, mas evito discutir política. E tenho clientes fieis de há mais de 40 anos”.

É por isso que Vítor Augusto recorda com carinho a estória com o amigo João Lima: “Ele queria sempre que fosse eu a cortar-lhe o cabelo. Quando fui para o Ultramar, disse que não cortava o cabelo enquanto eu não regressasse. E assim foi. Quando cá cheguei, ele tinha o cabelo pelas costas. Por isso, costumo dizer que não tenho clientes, tenho amigos. Inclusive, sempre que necessário também fazemos domicílios”.

Aos 72 anos, o barbeiro Vítor ainda não imagina os seus dias longe da barbearia, até porque “enquanto puder e a vista me permitir, quero continuar por aqui”, mas reconforta-o saber que “o futuro da Barbearia Vítor está assegurado” pelos filhos.

O TOQUE FEMININO DE SANDRA MARIA AFASTOU O PRECONCEITO

O trabalho não tem género. No entanto, ainda hoje a presença feminina em profissões maioritariamente masculinas causa estranheza e gera estigmas e preconceitos. Nas barbearias a realidade não é diferente, mas, paulatinamente, as mulheres

vão também conquistando o seu espaço, com coragem, competência e profissionalismo.

Sandra Maria tem 51 anos e há mais de três décadas que trabalha na barbearia com o pai Vítor. “Sempre gostei da arte e quando concluí o 6º ano de escolaridade decidi que ia ser cabeleireira. Trabalhei nalguns sítios, mas sempre preferi lidar com homens, daí ter pedido ao meu pai para trabalhar com ele aqui na barbearia”.

O início, reconhece, não foi nada fácil. “Há 34 anos era impensável entrar numa barbearia e ver uma senhora a cortar o cabelo a um homem. A mentalidade era muito fechada, mas com o tempo fui conquistando a confiança dos clientes. A única coisa que ainda hoje não faço é cortar a barba”, confessa Sandra Maria.

Trabalhar com o pai e o irmão Horácio também é abraçar o legado da família: “Entendemo-nos todos muito bem. Temos uma barbearia à moda antiga, mas somos três pessoas bem-dispostas e que sentem muito prazer naquilo que fazem. E é com enorme prazer que digo que, atualmente, corto cabelos de homens que hoje já são pais e que começaram a cortar o cabelo nas minhas mãos quando ainda eram crianças”.

E conclui: “Tenho um filho com 30 anos e, quem sabe, até pode um dia querer seguir as pisadas da mãe, do tio, do avô e do bisavô. Era sinal que este negócio de família iria para a quarta geração”.

O Anel do Romance Poveiro



*Uma história de amor
Nunca se viu nada assim
No século XIX
Na Póvoa de Varzim*

*Uma joia guardada
Uma paixão adiada
- O Anel do Romance Poveiro -
É a prova de amor verdadeiro*

João e Inês, um casal poveiro apaixonado. Um naufrágio, uma sequência de tragédias e o reencontro, 20 anos depois. E um anel que prova o amor verdadeiro...



Aliando a reedição do livro à arte centenária da ourivesaria poveira, a União das Freguesias da Póvoa de Varzim, Beiriz e Argivai lançou um desafio às ourivesarias locais para recriarem o anel descrito no livro como tendo “dois corações do mesmo metal”.

Nove ourivesarias aderiram à iniciativa e cada uma deu asas à criatividade e produziu o seu anel para celebrar o amor poveiro: Ourivesaria A. Milhazes (Rua da Junqueira, nº

No âmbito do Dia dos Namorados, a União das Freguesias da Póvoa de Varzim, Beiriz e Argivai reeditou o romance ‘O Poveiro’, da autoria de Manuel Alberto da Guerra Leal. Datado de 1859, é provavelmente a mais antiga obra inspirada nas gentes da Póvoa de Varzim.

O romance conta a história de João e Inês. Ele um simples pescador, ela uma humilde aldeã. Apaixonados, casam e João emigra para o Peru. Acontece um naufrágio, mas ele chega ao destino. Acaba por casar com a filha do patrão e Inês, julgando-o morto, também refaz a sua vida e casa de novo. Reencontram-se 20 anos mais tarde e é um anel, que ela lhe deu na véspera do casamento, que comprova a identidade de João e resgata ao destino o amor outrora perdido...

35), Maio Sá Ourivesaria (Rua dos Cafés, nº 14 e Av. dos Banhos, nº 588), Ourivesaria Onix (Rua da Ponte, nº 11), António Augusto & Filhos (Rua da Junqueira, nº 81), Ourivesaria João Paulo (Rua dos Ferreiros, nº 24), Ourivesaria e Relojoaria da Póvoa (Rua Manuel Silva, nº 9), Tavares Araújo Ourivesaria (Rua da Junqueira, nº 22), Ourivesaria Barbosa (Rua Cidade de Vila Real, nº 53) e Isabel Joias (Av. Mouzinho de Albuquerque, nº 87).

No âmbito desta campanha do Dia dos Namorados, quem comprar o anel do romance poveiro nas ourivesarias

aderentes receberá, de presente, o romance ‘O Poveiro’. O livro também se encontra à venda em qualquer delegação da União de Freguesias, sendo que as receitas revertem para o Instituto Madre Matilde.

A apresentação pública desta iniciativa decorreu no passado dia 3 de fevereiro, no Museu Municipal, e foi presidida por José Ricardo Silva, Presidente da União das Freguesias da Póvoa de Varzim, Beiriz e Argivai, Lucinda Delgado, Vereadora do Turismo da Câmara Municipal, e Raúl Leitão, Presidente da Associação ‘Póvoa, Ontem e Hoje’. A sessão, que também contou com a presença dos ourives aderentes, de representantes de várias coletividades locais e de muitos poveiros, foi abrilhantada com um apontamento musical por parte de Diana Silva, de apenas 12 anos, acompanhada ao piano pelo maestro Tiago Pereira.

