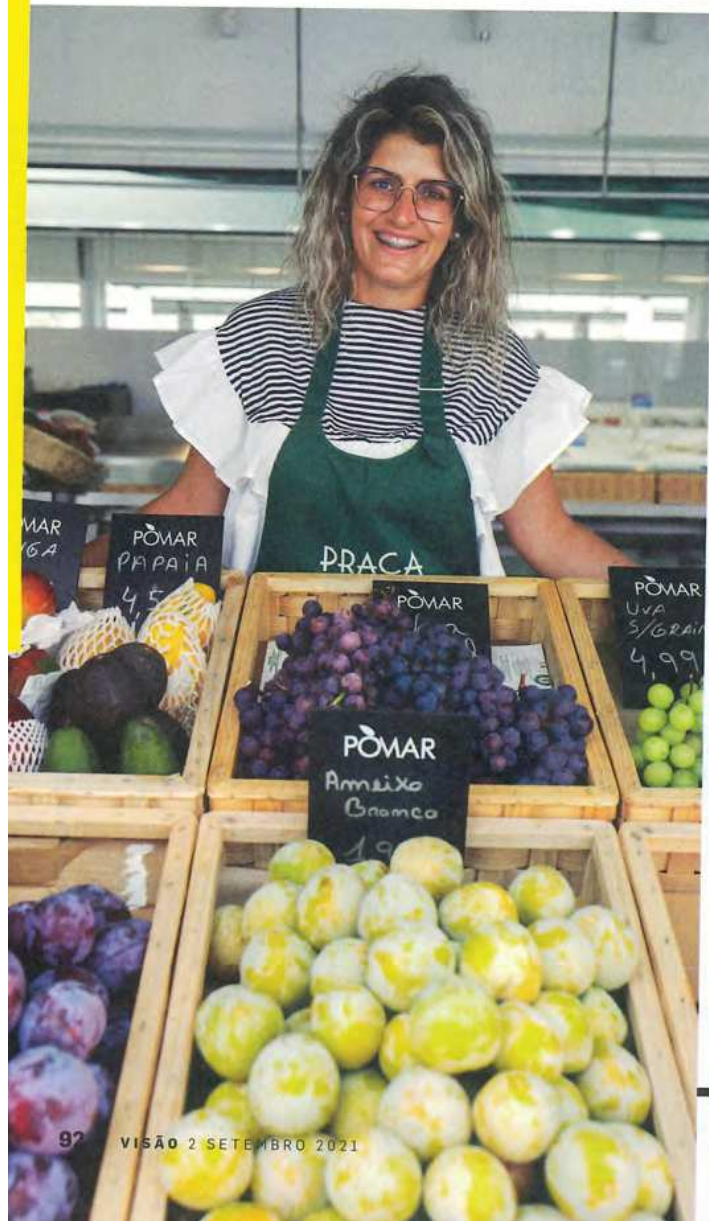




Para lá da fruta e dos legumes

Comprar e comer no mesmo local, eis a fórmula mágica que deu vida às velhas praças. Nestes mercados de frescos, há novas tasquinhas, bares e restaurantes para saciar o apetite – e, de caminho, ainda se fazem as compras da semana

 **JOANA LOUREIRO, SANDRA PINTO
E SUSANA SILVA OLIVEIRA** visaose7e@visao.pt

O MELHOR

Tem oferta para (quase) todos os gostos: a comida italiana do La Via, o sushi e bowls do Mikadinho, as sanduíches de cachão de porco da Camionete, os brunchs do Bubbles, os petiscos da Tapearia Portuguesa e os cafés, crepes e afins da Caramella

PRAÇA – MERCADO MUNICIPAL DE FAMILICÃO VILA NOVA DE FAMILICÃO

Reabriu em abril, após obras de requalificação profundas, que modernizaram a imagem do edifício de 1952, sobretudo pela monumental cobertura de ferro e vidro que agora abriga o terrado. Melhorar as condições e captar novos públicos era o objetivo do projeto da equipa de arquitetura da Câmara Municipal de Famalicão. A faixa etária dos clientes baixa à medida que as horas passam na praça. A procura dos frescos pelos *habitués* do mercado, feita de manhãzinha, é substituída pela azáfama na esplanada da área de restauração, ao almoço e ao jantar, com muitos jovens e famílias conquistados pela variada oferta, desde comida japonesa a petiscos bem portugueses. "A praça da alimentação ajuda a trazer pessoas ao mercado, outras gerações que, se calhar, nunca cá viriam", acredita Ângela Carneiro, 35 anos, que quis continuar com o negócio da avó na venda de fruta e legumes. No interior da praça, entre os comerciantes permanentes, há bancas de produtos hortícolas, peixe, flores e ainda as lojas como padaria artesanal, charcutaria e talhos. À sexta e ao sábado de manhã, o cíclico mercado de lavradores ganha mais vida, com dezenas de produtores locais inscritos (sobretudo, de flores e hortícolas) a aproveitarem para venderem os excedentes. Há ainda uma cozinha experimental virada para a praça central, onde os chefes residentes – este ano, o lugar é ocupado por Lúcia Santos – fazem regularmente showcookings e workshops.

▶ Av. Marechal Humberto Delgado, 135, Vila Nova de Famalicão > T. 252 789 762 > mercado seg-sáb 7h-19h, restauração seg-qui 10h-24h, sex-sáb 10h-1h