

Cantanhede

REGIÃO DAS BEIRAS

Grande Medalha de Ouro reforça prestígio do Foral de Cantanhede



Os prémios elevam a qualidade da Adega de Cantanhede

CONCURSO Desde o lançamento em Março de 2013, o vinho tinto Foral de Cantanhede Baga Grande Reserva tem alcançado grande reconhecimento nacional e internacional, confirmado e reforçado pelos resultados obtidos nos mais importantes concursos do sector.

No concurso "La Selezione del Sindaco 2015", o tinto Foral de Cantanhede Baga Grande Reserva 2009 foi premiado com a Grande Medalha de Ouro, tendo sido, também, considerado o melhor vinho tinto do

concurso num universo de 1.100 vinhos avaliados, dos quais apenas 301 foram medalhados. Destes, apenas 27 receberam a Grande Medalha de Ouro.

Com esta distinção, o vinho tinto Foral de Cantanhede Baga Grande Reserva, que está esgotado desde o final de 2014, conta já no seu palmarés com 21 medalhas, entre as quais se destacam três medalhas grande ouro e seis medalhas de ouro.

Lançado em estreita parceria com o município de Cantanhede, no intuito de se afirmar

como um exemplo do que de melhor a região tem condições de produzir com a casta Baga, estes resultados «enchem de orgulho» os responsáveis, pois «constituem a confirmação inequívoca de que os objectivos traçados foram inteiramente alcançados».

As distinções obtidas pelo vinho tinto Foral de Cantanhede Baga Grande Reserva «elevam a casta Baga e o seu inigualável carácter ao merecido lugar de destaque, que lhe é merecido, afirmando-a como uma das mais nobres castas portuguesas». A Adega de Cantanhede anuncia que este vinho voltará a estar disponível a partir do mês de Julho.

Também distinguido no concurso "La Selezione del Sindaco 2015" foi o vinho tinto Marquês de Marialva Grande Reserva 2010, que foi premiado com a medalha de prata. Na 35.ª edição do concurso "Os Melhores Vinhos da Bairrada", iniciativa promovida pela Confraria dos Enófilos da Bairrada, o vinho branco da colheita de 2014 da Adega de Cantanhede ganhou a medalha de prata. ◀

Inova oferece Balcão Digital que fica à distância de um click

Comodidade A adesão à plataforma da empresa municipal é feita mediante registo prévio dos clientes

A Inova-Empresa Municipal já tem em funcionamento o Balcão Digital (<http://balcaodigital.inova-em.pt/>), um serviço inovador criado a pensar na comodidade dos clientes, que, assim, passam a dispor de condições para resolver, a partir de casa ou de qualquer outro lugar com ligação à internet, a generalidade das situações que antes exigiam a deslocação ao balcão de atendimento.

Através de uma plataforma electrónica muito intuitiva e fácil de usar, é possível consultar e contratar serviços, incluindo a adesão à factura electrónica e ao débito directo, consultar e alterar informação contratual, verificar facturas, acompanhar a evolução dos consumos, fazer a comunicação de leituras e proceder à respectiva validação (online), bem como comunicar eventuais anomalias.

A adesão ao Balcão Digital é feita mediante registo prévio, sendo fornecida a cada utilizador um código e chave de acesso (password) com total garantia de segurança e privacidade dos dados facultados durante o regular desenvolvimento da relação contratual.

O desenvolvimento desta plataforma electrónica insere-se na filosofia que preside à política de qualidade que a Inova promove em todas as vertentes da sua actividade, visando a inovação constante, a melhoria contínua dos serviços e a sim-



A plataforma permite consultar e contratar serviços

plificação do processo de obtenção de informação por parte dos clientes, bem como o reforço da sua interacção com a empresa.

Recorde-se que a Inova tem, desde o ano de 2005, o Sistema de Gestão da Qualidade certificado, tendo obtido também, pouco tempo depois, as certificações em ambiente e segurança nos termos das respectivas normas.

Factura electrónica dá bilhetes para a Expofac

Entretanto, a Inova está, nesta altura, a desenvolver uma campanha no sentido de incentivar os clientes de águas e resíduos a aderirem à factura electrónica e ao pagamento por débito directo, que contempla a oferta de bilhetes para a entrada na próxima Expofac a quem formalizar a adesão até ao dia 31 de Julho.

As condições de oferta são as seguintes: um livre-trânsito

para os clientes que aderirem, em simultâneo, à factura electrónica e ao pagamento por débito directo ou apenas à factura electrónica caso já paguem as suas facturas por aquela modalidade, até ao dia 17 de Julho, e dois convites aos que formalizarem, nas mesmas condições, a sua adesão depois dessa data. O livre-trânsito ou os dois convites diários de acesso à 25.ª edição da Expofac deverão ser levantados nas instalações da Inova, situadas na Loja do Cidadão, em Cantanhede, a partir de 1 de Julho. ◀

A cada utilizador será fornecido um código e chave de acesso com total garantia de segurança e privacidade dos dados facultados

Sarau cultural e concerto de coros infantis

O Agrupamento de Escolas Marquês de Marialva, de Cantanhede, promove, hoje, às 20h30, no Pavilhão "Os Marialvas", o II Sarau Cultural. Também hoje, às 21h00, a sede do Rancho Regional "Os Esticadinhos", na Zona Industrial de Cantanhede, recebe um concerto de coros infantis com a participação das Pequenas Vozes de Febres e do Coro Infantil de S. Caetano. ◀

Encontro reúne antigos combatentes em Ançã

AMANHÃ Os ex-combatentes da vila de Ançã reúnem-se, amanhã, Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas, pela 16.ª vez, mantendo a tradição de anualmente se encontrarem. Segundo um dos organizadores, David Vaz, o convívio vai contar, este ano, com mais de uma centena de participantes. A concentração está marcada para as 9h45, no monumento dos antigos comba-

tentes junto à GNR, seguindo-se, às 10h00, o pequeno-almoço. A Capela de S. Sebastião é palco, a partir das 11h00, da celebração da eucaristia presidida pelo pároco Manuel de Jesus. Depois, os participantes rumam ao cemitério local pelos ex-combatentes falecidos, onde serão homenageados os que perderam a vida pela Pátria. Às 13h00, decorre o almoço-convívio na Quinta da Sobreira. A.P.



Escreva uma quadra a

Santo António
e ganhe!

nome
texto (prazo limite de entrada nos nossos serviços: 08 de Junho)
pseudónimo

Nome _____
Morada _____
Código Postal _____ Telf. _____

1.º Prémio - Vale* 100€
2.º Prémio - Vale* 75€
3.º Prémio - Vale* 50€

*** RESTAURANTE A PORTUGUESA COIMBRA**

Adquira 2 jornais do Diário de Coimbra com código de barras, recorte e envie até 11 de Junho para o Diário de Coimbra, ou envie Vale dos CTT no valor de 1,60€.

MAIS INFORMAÇÕES:

Rua Adriano Lucas - 3020-264 Coimbra - Telf.: 239 499 999
Tlm. 91 78 20 625 - E-mail: elsa.fidalgo@diariocoimbra.pt

As quadras devem reflectir os temas ou símbolos associados à tradição popular de Santo António