

## O Ardina / BIENNE

### Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2018



Bom dia de José Duarte

É com muito carinho e respeito que vos apresento esta folha informativa para vos ajudar nas vossas tarefas do dia-a-dia, aqui na região de Bienne-Seeland.

#### Notícias do desporto



Acaba de terminar o Mundial de futebol na Rússia os amadores de futebol encheram a barriga de tanto futebol, mas apesar de termos os melhores jogadores imigrantes do mundo acabamos por regressar a casa e deixar aos outros acabar a festa. Foi para muitos uma desilusão, pois não chega ser os melhores é preciso também melhor trabalhar para atingir os objetivos e muitos colegas imigrantes sabem bem isto!

Pois todos sabemos que nos falta um meio de comunicação para exprimir as nossas opiniões e os nossos desejos, quantos entre nós às vezes tem vontade de ser mais ativo e participativo contando as experiências do dia-a-dia para bem da cultura Portuguesa e dar a conhecer a suas origines e não o conseguimos fazer por falta de ferramentas à disposição. Bem caros amigos e conterrâneos a partir de agora têm uma folha dedicada a nós aonde podemos contar e participar a esta aventura de comunicação para fortalecer a cultura Portuguesa na região de Bienne Seeland. Os nossos hábitos e costumes não devem ser esquecidos, contem comigo para lhe dar o valor desejado.

Um abraço a todos JD

Bem mas não se vive só de foot, acabamos por compreender desportivamente que a realidade é aquela que se vive na nossa vizinhança e dia a dia, não chega pensarmos ser os melhores para conseguir os resultados, os outros também pensam ser melhores e aí está a complexidade.

Sabiam que os imigrantes mais ricos de Portugal são os jogadores de futebol e os políticos, Na cabeça 1º Cristiano Ronaldo jogador atualmente no Juventus Itália e António Guterres secretário General das Nações Unidas, para não referir outros.

A França consagrou-se campeã do mundo, ganhando à Croácia por 4 a 2. No dia 15.07.2018, bravo aos franceses! E parabéns aos Croatas.

---

**23. Seeland- Cup 2018 é do 16 ao 26 de julho,  
No centro de desportos GRIEN,LYSS**

---

## O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa  
FIQLP

### Notícias do fim de aprendizagem em Bienne/Seeland



FOTO de JD

Muitos jovens e menos jovens terminaram a sua formação profissional no mês de julho, o sistema exige um exame de fim de aprendizagem no final da formação e isto é complicado para todos os aprendizes que são mais práticos que teóricos, hoje a palma de ouro vai para uma aprendiz de Studen que fez uma aprendizagem sobre o artigo 31 e que obteve o seu CP de Gestonária em Intendência com brilhantismo, a

Senhora D. Paula Marinho durante 3 anos dedicou-se aos estudos deixando todo o que era supérfluo da vida para mais tarde, O Ardina acompanhou Paula Marinho à entrega dos diplomes e foi com muita estima e admiração que se viu esta portuguesa oriunda de Felgueiras no meio de jovens aprendiz a brindar com o seu diploma, bravo Paula és o orgulho de nós. Paula Martinho é responsável de uma equipa com vinte colaboradores na empresa aonde se formou.

**O que é a formação GEI=** Gestionnaire en Économie et Intendance, em Portugal esta formação não existe. É uma formação realizada em três anos, aonde os aprendizes aprendem, cozinha, serviço e acolho, administração, saúde, cuidados de roupas e limpezas. Aonde podem trabalhar, nos hotéis, restaurantes, nos hospitais, clinicas e lares da 3a Idade e jardins de infância. Esta é realizada em língua francesa e alemã Francês em Neuchâtel e Courtemelon JU e alemão em Berna.

### A agricultura em Bienne Seeland



Foto de JD

Estamos em julho, a região do Seeland, arrebenta com tanta frature de frutas e legumes, e para ter esta boa colheita centenas dos nossos compatriotas dão uma mão forte na cultura das terras lavradas e nos jardins, pode-se apreciar alguns novos produtos que tem o insígnia Português como a plantação dos

pepinos e melões brancos, algumas espécies de legumes.

Passear-se na região de Studen e apreciar a natureza é isto que muitos amigos o fazem nos dias de folga.

Especialmente no fim de semana. Em Studen há espaços lindíssimos para passear a pé ou de bicicleta,

Muitos dos nossos conterrâneas também tem os seus jardins e são cada vez mais! Pois são como de residências secundárias, eles fazem autenticas festas em família ou entre amigos nos fins de semana (fabrico de pão e grelhadas). Mas como se está na época das férias, muitos partem para visitar as suas terras natais, portanto no mês de julho e agosto uma grande parte dos nossos imigrantes está de férias.

### As festas na região de Bienne

Pois na região de Bienne BE é como em Portugal as grandes festas populares se fazem entre maio e setembro, a nossa comunidade está presente em todas, nestas ocasiões, nas ruas ouve-se falar português frequentemente, nas festas da bradaria de Bienne, realizada no principio do mês de julho, uma barraca portuguesa estava presente com petiscos e vinhos portuguêses,

O centro ATP de Bienne também fez grelhadas no recinto ao lado do restaurante, aonde todos puderam apreciar os frangos grelhados à portuguesa, costeletas e as belas sardinhas com pimentos assados.

Os nossos amigos aproveitam estas festas na região para se encontrar entre amigos, familiares, e

presentar às outras comunidades os costumes e hábitos LUSITANOS.

Temos muitos conterrâneos que trabalham na restauração para estes a festa são momentos míticos pois servem os amigos que raramente se encontram e ouve-se o prazer deles quando passa alguém conhecido, ouve-se... Então pá como estás e um abraço ou um aperto de mão celebra o encontro. Claro que as conversas na época do verão viram tudo assim, então quando vais de férias ou já fostes de férias, como as férias seja uma objetivo de sair da suíça!

Mas todos ou quase todos partem para visitar os familiares em Portugal, mas já há muitos que preferem fazer férias noutras regiões. A todos um desejo de umas boas e maravilhosas férias 2018.

Crónica de Aníbal Soleira

### As casas Portuguesas em Bienne /BE

Na região de Biel/Bienne, encontram-se vários restaurantes administrados por Portugueses! Como diz o ditado Chinês do XIve, felizmente que os Portugueses não são muitos senão o comércio seria todo deles.



O **Restaurante Romand** chemin du parc 10, gerido pelo Chefe João Ribeiro que oferece uma cozinha

Francesa e Portuguesa, o chefe dotado de muito conhecimento na cozinha regional portuguesa! O restaurante comporta três grandes salas para banquetes, aonde se pode realizar eventos diversos. O Chefe Ribeiro propõe menus de muita qualidade especialidades Portuguesas e vinhos a preços modestos e um serviço à carta excelente, encontra-se na sua carta, Bacalhau à Brás, Carne de Porco à Alentejana, Bife à Portuguesa etc. e outras especialidades sobre comanda,

Este nosso compatriota oriundo do Porto, fez as suas escolas em Portugal e em alguns bons restaurantes suíços. Pode-se ler o Jornal a Gazeta a tomar um café. um excelente restaurante a visitar, o chefe johnny como chamam os amigos tem sempre um sorriso de acolho amável.

O **Restaurante Itália**, na rua do hospital 24-26 em Bienne, o restaurante em sociedade é gerido por José

## O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa  
FIQLP

Afonso natural de Vizela, O José trabalhou em vários restaurantes de Bienne, conhece a clientela da região, o restaurante funciona como Pizzaria e oferece uma cozinha Italiana, com uma sala para 40 pessoas e um lindo jardim no verão, José uma personagem dotado do senso de acolher, tem sempre uma palavra simpática para todos os clientes e amigos, apesar de ser uma pizzaria José dá um ambiente LUSITANO.

**O Restaurante Pizzaria Capriccio**, rua de Neuchâtel 134, à beira do lago de Bienne, excelente Pizzaria com especialidades de verão o gerente é o José Sousa e família com muita experiência na restauração em Suíça. O restaurante tem uma sala para 80 pessoas e um jardim voltado para o lago.

**Pizzaria do Carlos SA**, rua Central 56, dirigido pelo Carlos e família com uma grande esplanada, o Carlos propõe uma carta baseada em especialidades Italianas e uma carta de vinhos com alguns vinhos portugueses de boa qualidade, o ambiente é LUSITANO mesmo sendo uma pizzaria uma visita chez Carlos é sempre um momento agradável.

**Mariana café des arts** rua da Gare Bienne 6, a Dona Carla Costa, transformou um café clássico num café e creperia, todos os dias propõe crepes criação, um serviço excelente e familiar os clientes se sentem em casa nos primeiros momentos. Uma creperia única e criativa a visitar, aonde os crepes são os Reis!

**Restaurante Pro Tecino**, rua do Jura 23, José Pinto e família gere este restaurante com grande sucesso,

as especialidades são entre outras o Bife na Pedra e a simpatia do serviço de acolho, claro com algumas especialidades Portuguesas, como o bacalhau e os camarões gigantes., sem esquecer o vinho e a cerveja Portuguesa.

**A Tasquinha da Ti Lena**, Burggasse 17 Bienne

É um pequeno cantinho de Portugal, acolho amável,e ambiente LUSITANO.



**GMW Vinothèque**

**Vins & Gourmet – Biel/Bienne**

**Importador de vinhos Portugueses**

Rua Hans Hugli 5 CH 2502 Bienne

Na casa Hélder Gomes Mota encontra-se os melhores vinhos de Portugal, deixe-se aconselhar pelo Hélder, ele tem sempre uma novidade que faz a sua felicidade, HGM é um excelente embaixador dos nossos produtos LUSITANOS.

Apresentação de outras casas Portuguesas na próxima edição.

## O bom empregado de mesa (formação)

Todos nós sabemos servir ou transportar um café, um prato de iguaria à mesa, mas não podemos dizer que somos um empregado de mesa este tema tem como objetivo o conhecimento de serviço nos restaurantes e cafés.

**O que é um serviço à francesa:** é um serviço que normalmente é preparado num tabuleiro ou bandeja na cozinha ou bufete, servido pela esquerda do cliente com uma pinça e é o cliente que se serve.

1º coloca-se um prato vazio (quente ou frio) na frente do cliente.

**O que é um serviço à inglesa:** é um serviço que normalmente é preparado num tabuleiro ou bandeja na cozinha ou bufete, servido pela esquerda do cliente com uma pinça e é o empregado de mesa que se serve. 1º coloca-se um prato vazio (quente ou frio) na frente do cliente

## O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa  
FIQLP

**O que é um serviço no prato:** é um serviço preparado num prato quente ou frio na cozinha, servido pela direita do cliente.

**O que quer dizer mise en place :** é um termo francês que designa a preparação dos talheres e utensílios ou preparações diversas em cozinha.

**Pelo que lado se serve as bebidas:** Todas as bebidas se servem pela direita, o vinho em garrafa 1º apresenta-se a garrafa ao cliente 2º abre-se na frente do cliente 3º dá-se a provar à pessoa que comandou ou outra... 4º serve-se segundo as regras. Primeiro as Senhoras, segundo os homens, no final a pessoa que fez a encomenda.

O formador Inácio Castro

---

### Gastronomia receitas do Chefe Bernardo

#### Bacalhau à Brás

**Ingredientes: para 4 pessoas**

400 g de bacalhau; 3 colheres de sopa de azeite; 500 g de batatas; 6 ovos; 3 cebolas;

#### Preparação

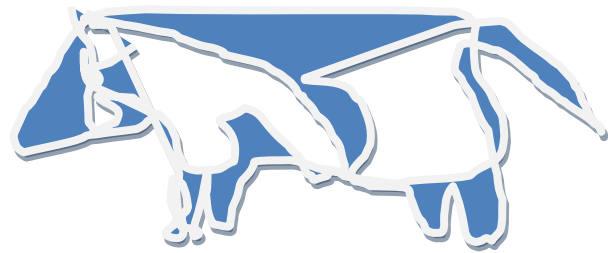
Demolha-se o bacalhau como habitualmente, retira-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se com as mãos. Cortam-se as batatas em palha e as cebolas em rodela finíssimas. Pica-se o alho.

Fritam-se as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente. Escorrem-se sobre papel absorvente.

Entretanto, leva-se ao lume um tacho, de fundo espesso, com o azeite, a cebola e o alho e deixa-se refogar lentamente até cozer a cebola. Junta-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e mexe-se com uma colher

#### História do bacalhau à Brás (ou Braz)

É o apelido de um taberneiro no Bairro Alto que não conseguia vender as partes menos nobres do bacalhau, um dia resolveu misturar bacalhau desfiado com ovos e batatas fritas cortadas aos palitos o prato



1 dente de alho; salsa; sal; pimenta; óleo; azeitonas pretas

de madeira para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura.

Juntam-se as batatas ao bacalhau e com o tacho sobre o lume deitam-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta.

Mexe-se com um garfo, e logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retira-se imediatamente o tacho do lume e deita-se o bacalhau num prato ou travessa. Polvilha-se com salsa picada e serve-se bem quente, acompanhado com azeitonas pretas.

teve de imediato um grande sucesso e assim ficou o prato de bacalhau mais famoso de Portugal.

---

Sabem que o prato preferido de Cristiano Ronaldo é precisamente o Bacalhau à Brás.

## O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa  
FIQLP

### Pescada à Poveira

#### Ingredientes: para 10 pessoas

1 pescada de Póvoa de Varzim; 1 folha de louro; 2 kg de batatas; 2 molhos de grelos; 10 ovos; 7,5 dl de azeite; 2

#### Preparação

Depois de escamada e lavada corta-se a pescada em postas com 5 cm de espessura. Tempera-se com sal e deixa-se ficar assim durante algumas horas. Em seguida, lava-se a pescada e deixa-se ficar em água fria enquanto se leva ao lume um tacho com água. Assim que esta água ferver introduz-se o peixe com uma folha de louro. Deixa-se levantar fervura novamente que se quebra juntando um pouco de água fria. Deixa-se então cozer a pescada durante alguns minutos (depende da espessura). Tiram-se as postas cuidadosamente com uma escumadeira para não se desfazerem.

#### História da pescada à Poveira

Foi nos anos 40 que um restaurador Leonardo da Mata, teve como fonte de inspiração a consoada do pescador poveiro, como a pesca poveira era há volta da pescada, segundo o boletim Cultural da Póvoa de Varzim, havia mesmo embarcações especializadas na pesca da Pescada. As batatas e legumes fazem parte da maravilhosa região da Póvoa do Varzim e Vila do Conde à 25 km do Porto centro.

Póvoa de Varzim é uma cidade balneária tem uma praia muito espaçosa com areia muito bem cuidada é uma praia muito frequentada nos mês de verão, uma



cebolas; 1 colher de chá de colorau doce; 2 colheres de sopa de vinagre; sal; 1 pão cacete.

Entretanto, têm-se cozido as batatas, os grelos e os ovos e cortado o pão em fatias (não tendo cacete pode servir papo-seco) e preparado o molho fervido, que se faz como segue: deita-se a cebola picada num tachinho com azeite e colorau. Deixa-se ferver um pouco e adiciona-se o vinagre. Tempera-se com sal e pimenta. Dispõem-se as fatias de pão no fundo de uma "bacia" (prato grande e fundo de barro vermelho). Rega-se com um pouco do molho e colocam-se por cima as postas de pescada, as batatas, os grelos e os ovos cortados às rodelas. Cobre-se tudo com o molho fervido.

visita à Póvoa é uma descoberta única, para descobrir a vida dos poveiros, um povo acolhedor e simpático! Se estiver de passagem pelo São Pedro assista às festas da sardinha, é na Póvoa aonde se come a melhor sardinha do mundo!

---

Sabem que as melhores rabanadas são Poveiras, aquelas que são preparadas com o pão biju.

---

## **Noticias das nossas associações**

A ATP de Bienne procura um novo responsável para o bar e restaurante, a direção com a ajuda de alguns membros tem feito magnífico trabalho para dar a continuidade de serviços aos membros, abrindo sempre como de costume.

O Rancho Português de Bienne continua a fazer alguns festivais de verão, o livro da vida do rancho estará brevemente terminado, para os fins de agosto 2018.

---

**O ARDINA** DESEJA A TODOS OS MEMBROS UMA  
BOAS FERIAS.

---

## **Noticias dos nossos amigos**

### **A partida de Manuel Reis**

Foi no mês de dezembro de 2017, que o nosso amigo Reis como era conhecido partiu definitivamente para Portugal, deixando um vazio entre a comunidade Portuguesa de Bienne. Manuel foi o sócio no 1 do Centro Português de Bienne ATP, ele esteve sempre presente nas alturas de gloria do centro e sempre disposto a ajudar nos momentos de incerteza da ATP, dotado de um caráter agradável um profissional dentro do seu ramo de Pintura, chegou a ter a sua própria empresa aonde empregou vários compatriotas, pois durante mais de 40 anos criou sua família e educou os seus filhos sempre com a mesma devoção, a perda de um filho nos anos 90 abalaram a sua família, mas a união do clã Reis ultrapassou as dores da vida, Manuel, esposa e família gostavam de ir ao futebol ver o seu filho mais novo a jogar na

primeira equipa de FC Bienne, quando o público pronunciavam o nome Reis ele pai deixava aparecer algumas lágrimas de alegria.

Mas depois a sua reforma resolveu regressar à sua terra natal, deixando aqui na suíça familiares, filhos netos e amigos, partindo com a sua esposa para aproveitar e gozar uma reforma mais vantajosa em Portugal.

Assim os amigos do ATP de Bienne lhe fizeram uma homenagem de despedida antes de partir com esta partida o sócio e fundador da ATP de Bienne ficou sem o sócio número 1.

Recebe um abraço deste teu amigo de muitos anos que te acompanhou durante toda a vida aqui na suíça e te deseja um mar de felicidade!

José Duarte

---

### **A Partida de Abel Afonso**

Abel deixou a Suíça depois de tantos anos trabalhar como empregado de mesa e depois como patrão do Restaurante Belmondo em Nidau afirmando-se pelo serviço e uma cozinha Azzurri e Suíça, durante mais de vinte anos Abel esteve ao serviço dos Nidaurenses, pois era muito estimado pelos clientes, em cada festa

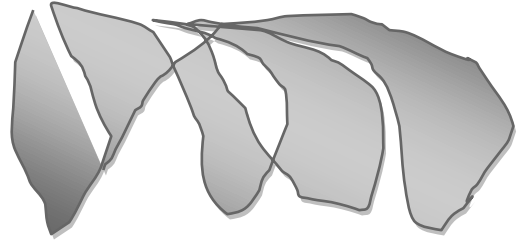
da cidade estava presente com um quiosque de grelhadas para participar à vida da cidade, Abel tornou-se uma figura típica conhecida da cidade de Nidau BE. A sua simpatia e amabilidade marcaram o espírito de todos que o conheceram.



## O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa  
FIQLP

Depois da sua reforma resolveu deixar a Suíça e ir viver para Viana do Castelo cidade terra da sua esposa, deixando na Suíça, alguns familiares, como o seu irmão, filhas e amigos. Um abraço amigo de todos nós.



### Literatura lusófona

#### Livros a ler durante as férias e oferecer aos familiares e amigos!

**B**ienne passo a passo um livro a levar para a família para ver as lindas paisagens da região de Bienne e Seeland.

**D**entro da mesma seria o Livro da cidade de Nidau, Um livro de Brügg, Aagerten, e Port

**C**asimiro um romance fascinante a ler na praia ou noutra local, o autor relata a aventura das personagens depois de Bienne (Brügg) até Porto e Lisboa, O autor deixa um misto de sentimentos em muitas das suas passagens, tais como afeto, alegria, tristeza, medo, raiva repugnância e surpresa.

**A**s minhas dúvidas & Certezas (o palhaço da corte dos deuses) o autor conta a seu ponto de vista sobre as injustiças da sociedade moderna

**C**aderno de saudades, um livro de histórias de Emigrantes Portugueses na Suíça, contada com fantasia pelo autor.

Maria Isabel uma biografia da vida de uma mãe e avô, hoje com 94 anos, fascinante vida simples sem luxos nem vaidades.

**O** autor José Duarte ou José Rodrigues Duarte, todos os seus livros estão à venda nas livrarias virgula, Edições exLibris, Edições Chiado e [www.amazon.fr](http://www.amazon.fr) para encomendar pode-se dirigir a [juduarte@bluewin.ch](mailto:juduarte@bluewin.ch) ou pelo Tel. +41/ 078 682 74 13.

### Anúncios diversos

**T**rata todo o género de correspondência comercial e administrativa, descontos de impostos. etc.

**C**onsultante para todo o género de eventos (Casamentos, batizados e festas de Família)

**C**onselhos em formação de cozinha e serviço

**V**ende-se apartamento de 3 peças e meia na região de Bienne.

**C**oaching de organização de trabalho

**A**luga-se salas para eventos no centro de Bienne

**I**nformações ao tel. 078 682 74 13



O ARDINA, Vos diz  
até breve amigos!