

Exame Lateral Pendente de A.M.L

Confirma Papula Lda entre a parte assembleia
uma seta, sobre o tipo ∞ L pela manutenção
da Confirma Papula, que contém 500 Atitudes,
am aguardando as posteriores evoluções

sem outro assunto submissos

O Petitioner Alindo Gomes Magalhães

Linha 11/8/2019

AML
ENT/2537/AML/19
01/08/2019 16:46:29

Proc/568/AML/19

01/03/2019

Confeitaria da
Pampulha
Candidatura 0043/LCH/2018

A confeitaria da Pampulha, que actualmente é detida por uma sociedade com o mesmo nome, remonta a um período muito anterior ao da criação da sociedade.

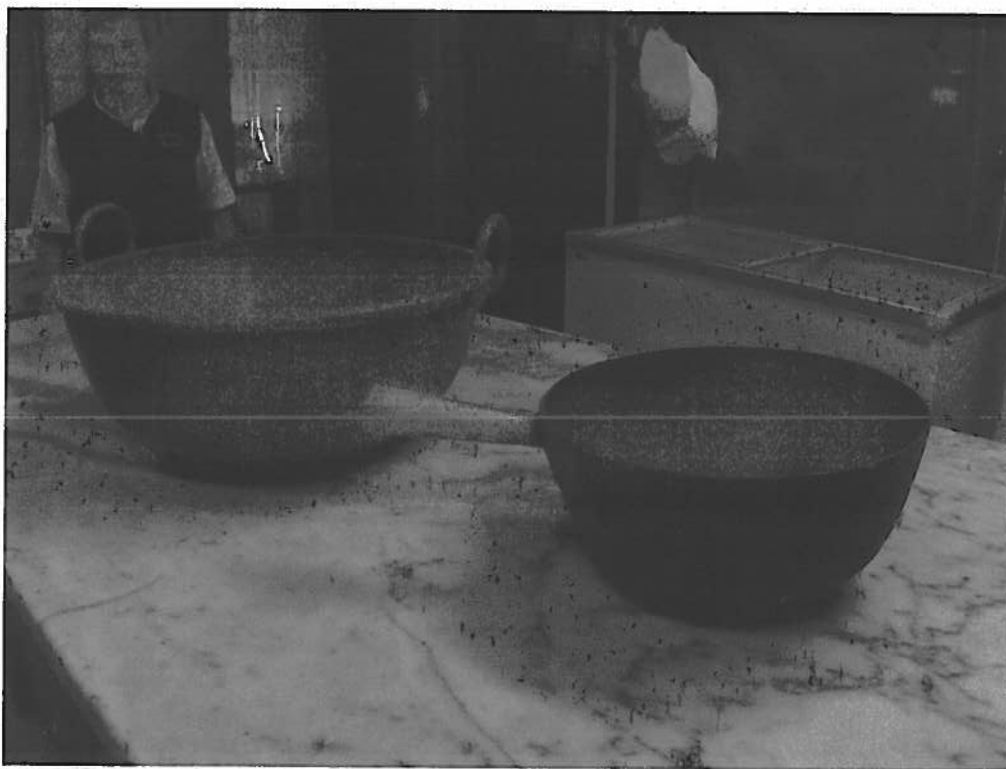
Tendo-se iniciado como um café, não sabendo a data a que efectivamente remonta, sabemos que no início dos anos 50 começou a laborar com fabrico próprio.

Inicialmente, apesar de ter muitas portas para a rua, o seu interior era escuro e o que chamava a atenção de quem passava era o cheiro dos bolos e bolinhos de sua confecção. Ainda encontramos hoje quem se lembre dos tabuleiros dos bolos a sair do interior da fabrica, tabuleiros com um exterior negro e feitos em latão.

Uma referência que havia naquele local era a confecção de marmelada no Outono, vendida em pequenas taças e que fazia as delícias de todos.

Na Páscoa, as amêndoas eram ali feitas e o cheiro do açúcar e do caramelo deliciava a petizada que ali passava.

Ainda conservam as panelas de cobre onde eram confeccionadas as amêndoas.



AML
ENT/2537/AML/19
01/08/2019 16:46:29



Por cima da Confeitaria, desde os anos 50, sempre existiu um cabeleireiro, que nos anos 50 era o “Cabeleireiro Monteiro”.

As senhoras, depois de arranjarem os seus cabelos, iam tomar um chá e um bolo à confeitaria.

Inserida no bairro da Pampulha, onde desde 1872 já existia a fábrica de bolachas da Pampula (do industrial Eduardo Costa), a confeitaria quis inovar o conceito de café com fabrico e assim se iniciou a confeitaria da Pampulha.

Existem em determinadas obras, a referência à confeitaria da Pampulha. O romance “**Domínio Público**” de Paulo Castilho, distinguido com o Prémio Fernando Namora/Estoril Sol.

Paulo Castilho refere, integrando a história num momento anterior ao 25 de Abril de 1974, refere as idas à Confeitaria da Pampulha:

“O nosso Anibal – era o nome do pai da Maria Adelaide – tinha a casa cheia de Avantes, parece que era a tarefa dele, distribuir o Avante. A Maria Adelaide descaiu-se num encontro às escondidas co o Prof. Era o único contacto que que tinham, volta e meia um cafezinho ao cair da tarde na Confeitaria da Pampulha. “

Também o filme de José Fonseca e Costa, “Kilas, o mau da fita” tem algumas cenas filmadas na Confeitaria da Pampulha. Ainda hoje, um dos cameraman gosta de ali passar e recordar os momentos das filmagens.

A Confeitaria da Pampulha tem entrada por duas ruas, a Avenida Infante Santo e Calçada da Pampulha.

A confeitaria, como café já existia quando aquela Rua era a Rua da Torre da Polvora, como podemos constatar na fotografia de Eduardo Portugal

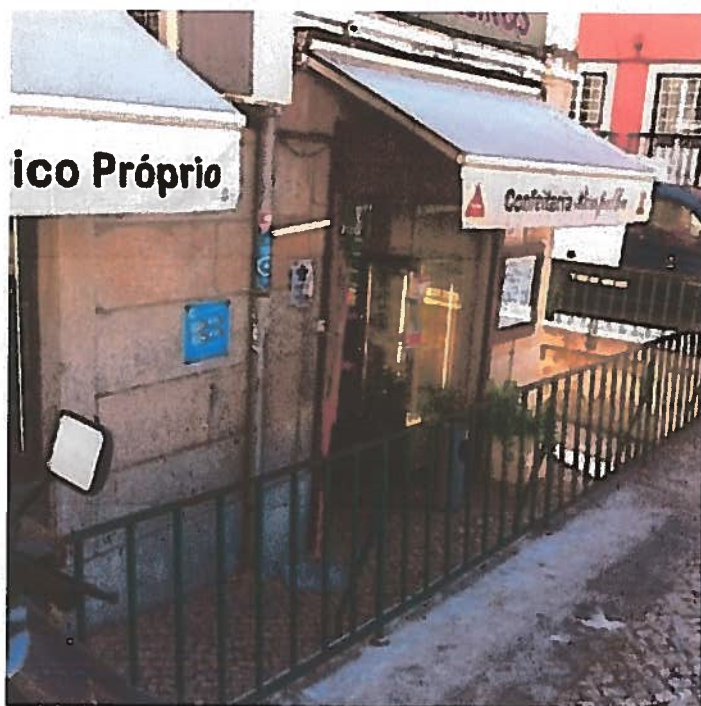


Pode ver-se também na fotografia parte da publicidade à Policlínica de Alcantara onde gerações e gerações de famílias aí recorreram aos médicos, utilizando sempre a confeitaria para tomar um chá ou um café após a consulta.

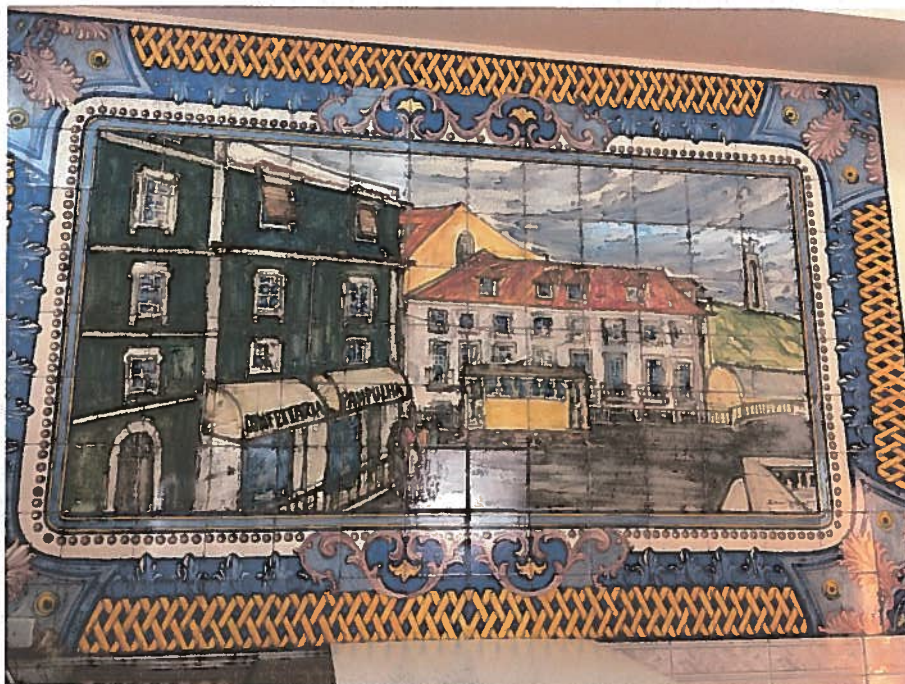
Hoje em dia não é fácil reconhecer e comparar o local com a fotografia de Eduardo Portugal:



A Confeitaria, cada vez que a Calçada da Pampulha era remodelada e com a construção do viaduto, foi a sua entrada ficando desnivelada (mais abaixo) do que a rua:



Passando para o seu interior, diversas vezes remodelado ao longo dos anos podemos ver um painel de azulejos, que aqui se apresenta e que remonta à data da última remodelação (1989).



E ainda, no seu anterior podemos constatar os candeeiros arte deco, com um enquadramento perfeito com os arcos e os tectos de gesso trabalhado que o estabelecimento apresenta.



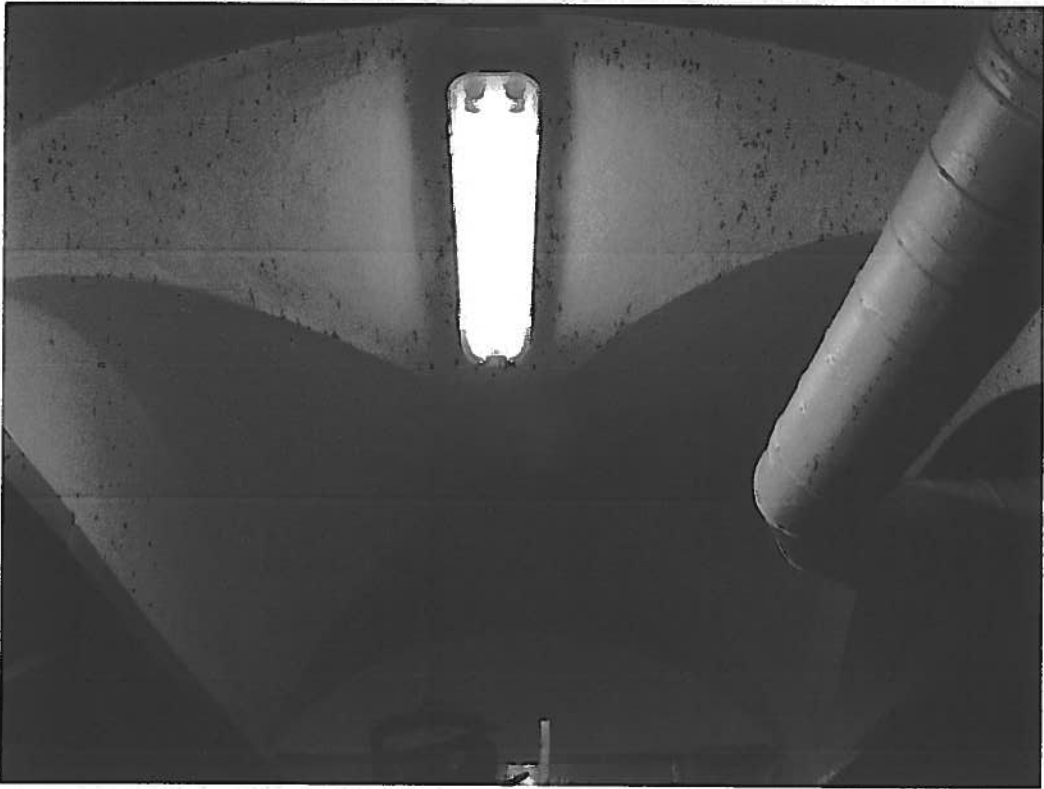
Considerada uma confeitaria de bairro, do bairro da Pampulha, tem feito parte da história deste bairro e desta cidade, qualquer antigo morador da Pampulha e de Alcantara fala da Confeitaria da Pampulha como um local onde iam e alguns ainda vão com frequência.



Esta foto mostra os proprietários nos anos 60 com um cliente que ainda hoje frequenta o estabelecimento e que teve a gentileza de nos facultar a fotografia.

Esta fotografia e facto de nos ter sido facultada por um cliente, demonstra que existe desde há muitos e muitos anos uma ligação com o estabelecimento e os clientes continuam fieis à Confeitaria da Pampulha.

Ao longo dos muitos e muitos anos a Confeitaria foi sofrendo algumas mutação, conservando ainda, parte dos tectos e os candeeiros arte deco originais.



E ao longo dos anos tem sido referenciado diversas vezes inclusive na crónica pelo jornal Correio da Manhã, "D.Pipas", da autoria de Hélder Pinho, falecido em 2003 e que passamos a apresentar:

A MESA DO DIA

Por D. PIPAS

ANTIGA CONFEITARIA N

RESTAURANTE DA PAMPULHA SERVE BOLOS E ALMOÇOS

PAMPULHA, estranho nome. Segundo as enciclopédias, *Pampulho* é um malmalquer silvestre, cuja flor é amarela. E *ampulha*, o que será? E por que razão dar esse nome a este sítio de Lisboa na freguesia de Santos?

Júlio Dantas fala dele nestes termos: «Havia sítios em Lisboa, como o da Pampulha, que no século XVIII eram viveiros de ruxos; o peixe que as pampulheiras vendiam, obretudo os salões, não se podiam comprar por causa dos feitiços».

Por seu turno, Norberto de Araújo, afirma: «o ignorar a origem deste nome, embora acreditasse «estar para breve o desvendar deste mistério toponímico», salienta o que sítio remonta ao século XVI, tendo principiado por ser uma estrada natural, derivante de uma outra que corria mais a Norte, que de Lisboa, das portas de Santa Catarina pela Esperança, levava a Belém.

No século seguinte a estrada tornou-se rua, ainda não urbanizada e, hoje, a Calçada da Pampulha é a continuação da Rua do Presidente Arraia. Oficialmente, não tem mais que uns duzentos metros; no entanto, o nome de «Pampulha» adquiriu uma ressonância bairrista, associada com a imagem de uma certa Lisboa popular.

Justiça

Trata-se de uma zona da cidade que mantém o seu ar antigo e até castigo, com as suas casas do século XVIII, pombalinas nalguns casos, e incluindo uma série de curiosas aravelas, mais antigas, os brasões da cidade, Ju, como diz o escritor, «estas ruas pequenitas, de corvos picados pelas ladeiras, e desmanteladas velas — são um cântico de orgulho de Lisboa: cartas de namoro trocadas entre a cidade e o Tejo».

Ora quem avança pela Calçada da Pampulha encontra no cruzamento desta com a Avenida Infante Santo, precisamente entre os números 44 e 48, a antiga Confeitaria da Pampulha, hoje restaurante com o mesmo nome.

Quem ali agora trabalha não tem muita memória do passado dessa casa — sabe apenas que foi uma confeitaria famosa pela sua especialidade, as amêndoas.

Mais tarde, em circunstâncias mal conhecidas, ela foi trespassada pelos antigos donos e tornou-se restaurante de um lado (no espaço da antiga fábrica das amêndoas) e cafetaria do outro.

Actualmente, o Restaurante da Pampulha apresenta-se como pastelaria, cafetaria, restaurante e «snack», servindo, portanto, dois tipos de público, o dos pequenos almoços, das bicas e dos lanches, na metade exterior, e dos almoços e jantares no interior.

Bolos e almoços

Só assim se entende que esta casa anuncie ao público a sua especialidade em sortidos ungeros, «petit-four», bolo inglês, doce d'opos, boas castelas e de espécie, bolo-roi, sornemosa e pastelaria fina...



No espaço da antiga fábrica de amêndoas funciona agora um restaurante

Mas falemos então do restaurante. É uma sala relativamente ampla, com lugar para algumas dezenas de clientes, infelizmente decorada com uns mosaicos de tom castanho-ouro que nada a beneficiam.

Encravada nesse cenário, insolitamente, uma Santa Isabel de azulejos.

As mesas têm toalhas e guardanapos de papel, tudo em ar asseado, sendo rapidamente substituídas assim que o cliente pague a conta. Pormenor simpática: todas as mesas têm uma flor à nossa espera.

Esta casa abre às 7 e 30 para servir pequenos almoços a muitos dos que trabalham ou moram nesta zona, e por volta das 11 e 30 já começam a sair almoços para clientes certos. O Restaurante da Pampulha é frequentado por muitos funcionários do Ministério da Educação, Quimigal e EDP, por exemplo.

O serviço das mesas, realmente rápido e eficiente, é feito por três empregadas, havendo outras três na cozinha. Especialidades: arroz

de marisco, aporda de marisco e bacalhau na canoa. Além disso, a lista salienta a existência de peixe fresco: pescadinhas, joaquinzinhos, linguado, corvina, peixe-espada, etc. O preço dos pratos ronda os 500 escudos.

RESTAURANTE DA PAMPULHA

MORADA: Calçada da Pampulha,
44-48, Lisboa

TELEFONE: 66 27 67

PROPRIETARIO: Cafetaria Picas-
so, Lda

HORÁRIO: Das 7.30 às 23 horas
Encerrado aos domingos

O contrato de arrendamento é relativamente actual, pois remonta à alteração da titularidade do estabelecimento para os actuais proprietários, Fevereiro de 1989, sendo que a Confeitaria existe, que tenhamos conhecimento, desde o início dos anos 50 do século passado.

ABAIXO-ASSINADO

Os abaixo assinado pretendem manter a tradição de uma pastelaria de bairro como é a Confeitaria da Pampulha que tem acompanhado a população local ao longo dos anos.

Este continua a ser o local de encontro de velhos e novos, mantendo assim a tradição de lanchar no mesmo local há mais de 50 anos, como é o caso de alguns dos aqui subscritores.

Vamos manter a nossa freguesia viva e vamos manter a Confeitaria da Pampulha como até hoje!
