



Sabia que...

A Safina, de Ovar, integra o grupo restrito de empresas europeias produtoras de relva artificial licenciadas pela FIFA?

Diário de Notícias

www.dn.pt

TERÇA-FEIRA, 9 de Agosto de 2011, Ano 147.º, N.º 51 986, 1,10€

Director JOÃO MARCELINO Directora Adjunta FILOMENA MARTINS Subdirectores LEONÍDIO PAULO FERREIRA, NUNO SARAIVA E PEDRO TADEU



Crias agredidas ficam aves violentas

CIÊNCIA PÁG. 27



'Porno' de Marilyn sem comprador

ARTES PÁG. 45

Violência doméstica leva polícia a investigar ex-deputado e marido

Suspeita de agressões. Agentes da PSP foram chamados à casa de Jorge Nuno de Sá, em Lisboa, às sete da manhã

A chamada para a Esquadra de Benfica foi feita a 12 de Julho por Carlos Maceno, que apresentava escoriações no pescoço, e acusou o

marido, Jorge Nuno de Sá, de agressão. Segundo fonte da PSP, o jovem de 25 anos disse que o marido "o tinha tentado asfixiar", no que a mes-

ma fonte descreve como "uma cena de ciúmes". O ex-deputado do PSD, actualmente coordenador para a Educação da Freguesia de Al-

cântara, recusa falar da sua "vida privada", mas garante que nunca agrediu ninguém. O casal, que se casou a 31 de Janeiro, está já sepa-

rado. AAPAV garante que as queixas de agressões entre casais do mesmo sexo aumentaram nos últimos dois anos. **PAÍS** PÁGS. 12 E 13

31 entrevistas em Agosto

"A ideologia de Salazar está toda nos nossos ditados"

FERNANDO ROSAS Historiador e dirigente do Bloco de Esquerda afirma em entrevista ao DN que "é preciso politizar a juventude portuguesa". **ESPECIAL** PÁGS. 28 E 29

Militares marcam encontro nacional para Outubro

TENSÃO A reunião coincide com a apresentação do Orçamento do Estado. Os militares acreditam que a dureza dos cortes vai provocar "sangue, suor e lágrimas". **POLÍTICA** PÁG. 9

Fumar ao acordar duplica risco de contrair cancro

ALERTA Quem fuma um cigarro nos primeiros trinta minutos após acordar duplica as hipóteses de desenvolver um cancro na cabeça, no pescoço ou nos pulmões. **PAÍS** PÁG. 14



LUKE MACGREGOR/REUTERS

Motins instigados pela Net alastram no Reino Unido

DISTÚRBIOS Ao terceiro dia, a espiral de violência e pilhagens espalhou-se por vários subúrbios de Londres. Ao

fim do dia, registaram-se os primeiros incidentes na segunda maior cidade do país: Birmingham. A polícia

estava a investigar mensagens colocadas nas redes sociais a instigar aos distúrbios. **GLOBO** PÁG. 22

saldos únicos

Habilite-se a € 1.000* por semana de 23 Julho a 2 Setembro

Para mais informações consulte www.amoreiras.com

* Em cartões Multicard de Crédito

amoreiras

Ajuda do BCE à banca é hoje 210 vezes o valor de 2007

CRISE Banca nacional agarrada ao BCE; Espanha e Itália seguem caminho idêntico. Obama não convence e bolsas desabam. **ACTUAL** PÁGS. 4 E 5



KAI PFAFFENBACH/REUTERS

Serviços Sociais
www.sscml.pt

A EXCELÊNCIA MÉDICA AO SEU SERVIÇO
36 Especialidades Médicas · Exames Complementares de Diagnóstico · Unidade de Cirurgia Ambulatória

Existimos para si

Av. Afonso Costa, 41 1900-032 LISBOA (junto à Rotunda das Olaias) **21 844 77 00**

Aberto ao Público de 2ª a 6ª

Ópticas sociais XXI

GRANDES MARCAS A PREÇOS ESPECIAIS!

Exames Optométricos **218 407 575**



FOTOS DE PEDRO ROCHA/GLOBAL IMAGENS

Um projecto de vida dedicado aos sabores

Restauração. O restaurante Sommer conquistou este Verão uma esplanada. Aberta a quem vai almoçar, jantar ou tomar um 'cocktail'

CATARINA VASQUES RITO

Colorido, amplo e despretenso, é assim que o restaurante Sommer gosta de ser conhecido. Comida bem confeccionada, tendo como base a cozinha mediterrânica, um lugar dedicado aos prazeres da boca que prima pela qualidade tanto ao nível do serviço como da confecção das suas sugestões gastronómicas.

"Este é um projecto de vida de um casal, eu e a minha mulher, que sempre desejámos abrir um restaurante numa zona carismática de Lisboa. Assim nasceu este lugar em 2008", confessa um dos

donos e *chef*, Pedro Sommer, ao DN.

A grande novidade deste Verão foi a abertura de uma esplanada, que recebe quem vai apenas tomar um dos muitos *cocktails* que esta casa tem para oferecer, como jantar ou almoçar.

Sarah e Pedro Sommer formaram-se em Portugal, mas a cidade londrina foi o lugar escolhido para se aperfeiçoarem nas suas áreas. "Após os nossos estudos e de termos começado a trabalhar percebemos que gostaríamos de ter outras experiências, sempre ligadas às nossas opções académicas [Sarah é assistente social e Pedro cozinheiro]. O Pedro sentiu que pre-

cisava de experimentar outros ambientes, e eu aproveitei a oportunidade para fazer o mesmo. Londres foi a nossa escolha, mas sabíamos que seria uma ausência com um *timing*, porque queríamos regressar. Abrir um restaurante era um sonho de ambos, e quando regressámos essa hipótese começou a delinear-se. E em Setembro de 2008 aconteceu!", explica Sarah Sommer.

Entre encontrar o sítio certo, decorá-lo (da responsabilidade dos arquitectos Rui Romero e Ana Mourão, do Atelier Projecto Raro) e a concretização das obras, passou-se cerca de um ano.

Localizado do Mercado da Ribeira, em pleno Santos Design District, ali é possível provar peixinhos da horta em tempura de cerveja e molho tártaro; amêijoas à Bulhão Pato, às quais se juntam o camarão e o *risotto*; o tradicional queijo de Serpa envolvido num *linguini* de frutos secos e manjeriço; ou ainda o lombo de atum numa camada de papoila com legumes e temperos asiáticos.

Estas são algumas das propostas à disposição de quem aprecia uma boa refeição em ambiente descontraído!



1. Restaurante Sommer
2. 'Chef' Pedro Sommer
3. Exposições temporárias
4. Doces tradicionais são uma das especialidades deste restaurante, sempre com um

toque original de novos artistas, para ver e comprar
5. Um menu a pensar nos dias mais quentes
6. 'Risotto' com amêijoas à Bulhão Pato, uma das iguarias da casa

