

New York, NY

O JOEY BATS CAFÉ, DE JOEY BATISTA NY Times descobre um pedaço de Lisboa no Lower East Side

Por **HENRIQUE MANO**
LUSO-AMERICANO
Nova Iorque

“Um pedaço de Lisboa no Lower East Side”. É assim que o diário New York Times descreve o estabelecimento que o luso-americano Joey Batista abriu há menos de um ano no 129 da Allen Street, em Manhattan, onde o pastel de nata é rei.

O Joey Bats Café, agora com um leque mais variado de opções (pastéis de bacalhau, rissóis de camarão, galinha e carne, pão com chouriço, pudim flan e um bolo de bolacha Maria feito à base da receita de família), surge hoje em destaque na secção ‘Food’ do jornal. O artigo, assinado por Mahira Rivers, está igualmente disponível no portal online do ‘Times’, com uma galeria com várias imagens captadas por Colin Clark.

“Para nós, representa bastante chegar às pági-



▲ A dupla Isabel Fernandes e Joey Batista, do Joey Bats Café, numa das fotografias que ilustravam o artigo do ‘New York Times’

nas do ‘Times’”, afirma Joey Batista, em declarações ao jornal LUSO-AMERICANO. “É mais uma prova de que tanto o pastel como a gastronomia portuguesa estão aqui para ficar. O artigo é uma exposição muito

positiva não apenas para nós, mas para a promoção da cultura portuguesa no seu todo.”

O ‘Times’ sugere que, a seguir ao pastel de nata, os clientes nova-iorquinos provem o bolo de bolacha, com assinatura da chefe Isabel Fernandes, a mãe do empresário Joey Batista, que descreve como sendo “o equivalente ao tiramisu”.

O ‘Times’ foca-se ainda nos planos de futuro do luso-americano Joey Batista, que trocou o mundo da informática para fazer do pastel de nata o ‘ex-libris’ da doçaria portuguesa na América. O empresário, que nasceu em Ludlow, MA, filho de imigrantes de Trás-os-Montes, imagina os pastéis invadirem um dia os congeladores dos supermercados americanos e, quiçá, pôr o nome Joey Bats Café a caminho do franchising.

“Se dependesse da minha mãe, ela dava tudo de graça às pessoas”, diz ainda, com certa ironia, o empresário luso-descendente Joey Batista - citado pelo conhecido diário nova-iorquino.

Hazlet, NJ

PELO CONTRIBUTO PARA A CAUSA POLICIAL Polícia e Município de Hazlet, NJ reconhecem casal DePaço

O Cônsul Honorário de Portugal em Palm Coast, FL, e CEO da empresa Summit Nutritionals International, de New Jersey, Caesar DePaço, e sua esposa Deanna Padovani-DePaço, foram alvo de mais uma homenagem pelo seu contributo à causa da lei e da ordem.

Desta feita, foi o Departamento de Polícia de Hazlet, em New Jersey,

que reconheceu o apoio prestado pelo casal luso-americano ao programa de K-9 desta cidade do ‘Estado de Jardim’ - uma colaboração que já se estende há 3 anos.

O casal DePaço, em companhia da sua filha mais velha, participou numa cerimónia simbólica em Hazlet que marcou o início da actividade de um dos cães cujo treino foi patrocinado

pela família DePaço. A cerimónia estiveram ainda presentes o presidente da Câmara de Hazlet, Scott Aagre e o chefe da Polícia Philip Meehan.

O cônsul Caesar DePaço recebeu ainda uma Proclamação da ‘freeholder’ Sue Kiley dedicando o dia 16 de Abril no Condado de Monmouth a Caesar DePaço e Deanna Padovani-DePaço.



▲ Aspecto da cerimónia em Hazlet, NJ onde o casal Caesar DePaço e Deanna Padovani-DePaço e a filha foi homenageado por autoridades da Polícia, do município e do condado de Monmouth



▲ O Cônsul Honorário Caesar DePaço e a consulesa Deanna Padovani-DePaço com grupo de agentes da Polícia de Hazlet e três dos cães treinados para acção policial



Tarrytown, NY

DEOLINDA GIRÃO (914) 907-0745
lindagirao@hotmail.com

NA SEDE DO PACC

Festa para Moçambique dia 4 de Maio, sábado

O Portuguese-American Cultural Center of the Tarrytowns, em Westchester, NY, vai levar a efeito uma Festa para Moçambique, a decorrer dia 4 de Maio, a partir das 7:00 horas da noite, na sua sede.

O jantar inclui feijoada à transmontana, frango assado, batata assada, arroz, esparguete de marisco e salada.

A animação musical estará a cargo do DJ Hélder.

Aceitam-se donativos para leilão.

Pede-se a todas as senhoras que contribuam com uma sobremesa.

Foram estipulados os preços de \$40 para adultos e \$10 para quem tiver de 6 a 12 anos de idade - com o consumo de bebidas à parte.

Para mais informações, é favor contactar José Freitas pelo número de telefone (914) 879-9819; Dulce Ginja, (914) 527-0915 ou o próprio Centro, (914) 631-2233.

Participle!