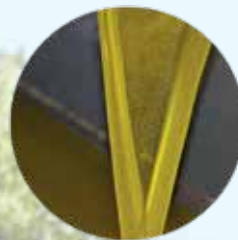


**Inovação
Qualidade**



“Hoje, a marca Valpaços é uma marca consagrada junto de profissionais e amantes de boa mesa”

Amílcar Almeida

Presidente da Câmara Municipal de Valpaços

Este dossier é distribuído com a edição do semanário Sol



*O Alentejo
que nasceu para ser vinho!*



**CARMIM
REGUENGOS**

www.carmim.eu



VISITE VALPAÇOS



www.valpacos.pt



“O concelho está diferente, para melhor...”

Num claro e pouco habitual sinal de reconhecimento, oito em cada 10 valpacenses reforçaram, nas últimas autárquicas o voto de confiança que já haviam depositado em Amílcar Almeida aquando da sua primeira eleição como Presidente da Câmara Municipal de Valpaços. E, num périplo pelo concelho, foi-nos possível testemunhar que, como em outras matérias, tamanha maioria não pode deixar de ter razão... Naquele que é hoje o segundo concelho do distrito de Vila Real com maior investimento público, o edil local tem dado provas de eficácia num dos seus principais desígnios, o de alavancar a economia local, criando assim postos de trabalho e combatendo a desertificação, fenómeno que constitui ainda uma frente de batalha para os autarcas do interior do país. Para o efeito, a equipa liderada por Amílcar Almeida tem apostado na dinamização da ocupação das zonas industriais, oferecendo vantagens competitivas a quem pretenda instalar-se num território onde o turismo se afigura como um verdadeiro tesouro. A excelência dos produtos locais é já por demais conhecida dos portugueses e tem cabido à autarquia local um forte investimento na sua promoção e valorização. Porque falamos em interioridade, também a ação social tem motivado a implementação de diversos projetos e ações, que visam diminuir as assimetrias sociais e económicas que afetam as populações mais carenciadas. Hoje, é notório que Valpaços atravessa um rumo de desenvolvimento económico sustentável, ao que não é também alheia a aposta no desenvolvimento do

sector primário. Como refere o Presidente, hoje, a Marca Valpaços é uma marca consagrada junto de profissionais e amantes da boa mesa. Mas a grande novidade deste mandato de Amílcar Almeida vai de encontro a um antigo sonho dos valpacenses, apenas possível graças ao equilíbrio financeiro promovido durante os últimos anos e que permitiu à autarquia realizar dois avultados investimentos: o Hospital e a Unidade de Cuidados Continuados que deverão abrir até ao final do ano. Amílcar Almeida deixa ainda um desafio ao poder central: “que olhe para estes territórios de baixa densidade populacional, mas com imensas potencialidades, com outros olhos, que se criem mais condições diferenciadas e adequadas às nossas características”... **Aquando da promoção da última candidatura ao Município de Valpaços, um dos seus principais desígnios reside na melhoria das condições de vida da população. Que estratégias e ações têm sido promovidas nesse sentido, desde que, em Outubro de 2017, os valpacenses lhe confiaram a gestão da autarquia local pelo segundo mandato?**

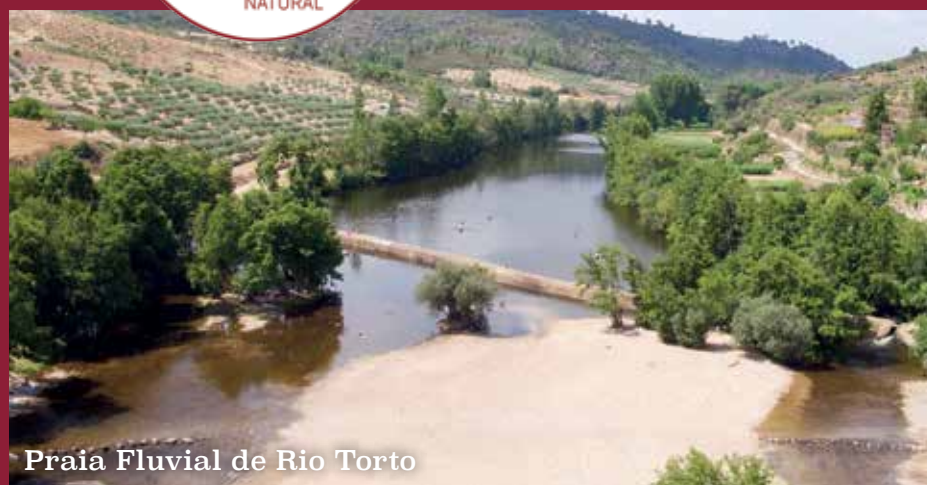
O concelho está diferente, para melhor. A dinâmica implementada ao longo do primeiro mandato revela-nos um concelho com um grande potencial em diversas áreas estratégicas, fundamentais para a qualidade de vida dos valpacenses. Queremos que essa energia dê frutos neste mandato, que seja o motor para alavancar a economia local, criando postos de trabalho e, conseqüentemente consigamos combater a desertificação. Continuaremos a trabalhar no sector do Turismo e com insistência e perseverança na valorização e divulgação dos produtos de excelência do concelho. São nossos, são ímpares, vamos mostrá-los ao mundo. Estamos preparados para aproveitar as oportunidades criadas no âmbito do Programa Portugal 2020 e trabalhar em consonância com as nossas freguesias. Desde que tomámos posse, assumimos também que nunca reduziríamos a nossa ação ao nível social, entre outras áreas prioritárias. É um compromisso que mantemos e cumpriremos.

Delineámos estratégias, reorientámos os recursos, estabelecemos sinergias e, dessa forma, tornámos mais eficiente e atualizada a nossa ação. Na Habitação, dispomos do Programa de Apoio ao Arrendamento, da atribuição de apoios pontuais para pagamento de rendas, da requalificação de habitações, da tarifa social da água, etc. Intervimos, ainda, com as famílias monoparentais, através do Projeto Libelinha, e criámos o Projeto Valpaços Sorridente, no âmbito da saúde oral, que abrange as várias faixas da população. Em 2016, avançámos com o Kit de Apoio à Maternidade, constituído por bens essenciais para os primeiros dias do recém-nascido e mãe, com a colaboração das farmácias locais, atribuído a todas as grávidas sem excepção. Importa também destacar o apoio prestado através das bolsas de estudo, em que quadruplicámos o número atribuído, duplicando também o montante, os passes escolares e material escolar aos alunos do concelho. Orgulhamo-nos de concretizar iniciativas que contribuam para o crescimento e desenvolvimento sustentável do concelho e, nesse contexto, de referir ainda o Regulamento Municipal de Fomento da Produção Pecuária e a redução máxima da taxa de IMI permitida pelo Código do IMI, que é superior para os agregados familiares com dependentes a seu cargo.

Como sucede na larga maioria dos concelhos portugueses, caracterizados pela baixa densidade populacional, Valpaços depende largamente da capacidade evidenciada quanto à captação de investimento e consequente promoção da empregabilidade. O que tem sido feito, nestes eixos, a nível municipal?

O Turismo é um setor primordial para o desenvolvimento económico do concelho, tendo em conta todas as nossas potencialidades. A Câmara tem procurado encontrar soluções, junto de empresários e entidades, para atrair mais visitantes ao longo do ano e não apenas no verão. Temos conseguido trazer para o concelho, nos últimos anos, mais gente e estamos a trabalhar para num futuro próximo termos mais pontos de atracção,





Praia Fluvial de Rio Torto

nomeadamente através do Centro Cultural Luís Teixeira e Ecovia do Rabaçal, bem como da Ciclovía da Levandeira, projectos de excelente qualidade que estão a ser desenvolvidos e que criarão mais postos de trabalho e proporcionarão uma atracção acrescida ao nosso território, combatendo a desertificação e contribuindo para o desenvolvimento integrado do concelho, que é o nosso grande objetivo. Tenho batalhado desde o primeiro dia no desenvolvimento económico e sustentável do concelho, através do desenvolvimento do sector primário. Hoje, a Marca Valpaços é uma marca consagrada junto de profissionais

e amantes da boa mesa, que se faz representar nos mais diversos certames a nível nacional e internacional e a Feira do Folar de Valpaços é o certame de excelência que apresenta, anualmente, um programa rico em atividades que celebram e promovem o património gastronómico valpacense. Cada edição é especial, pois tentamos melhorar de ano para ano a nossa montra dos sabores locais. Temos tido também a preocupação de dinamizar a ocupação das zonas industriais, nomeadamente oferecendo vantagens a quem se queira instalar. No que toca ao desemprego, Valpaços tem vindo a registar uma descida do número de

Equilíbrio financeiro: uma questão de honra

O Município de Valpaços fechou as suas contas do ano 2017 com a menor dívida de sempre. À semelhança do ano transato, no término do ano não era devedor a nenhum fornecedor de bens ou a empreiteiros. O prazo médio de pagamento a fornecedores é também o mais baixo de sempre, fixando-se, no primeiro trimestre de 2018 em 4 dias. Quando o novo executivo assumiu funções, o prazo médio de pagamento a fornecedores era de 117 dias. A execução orçamental da receita, superior a 92%, permite dar cumprimento às exigências previstas na Lei das Finanças Locais. O controlo do endividamento permite ao Município de Valpaços honrar, a tempo e horas, todos os compromissos que assume, transmitindo uma imagem sólida e segura. Naturalmente, sinto-me satisfeito por poder passar esta mensagem e essa confiança aos munícipes. Este é o princípio que qualquer autarquia deve seguir. Se todos nós atuarmos responsabilmente e honrando os nossos compromissos, certamente estamos a construir um futuro melhor.

inscritos, o que espelha as melhorias que o país regista há uns meses a esta parte, mas é também sintomático do esforço que o município tem promovido em prol da economia do concelho, pagando aos seus fornecedores a tempo e horas e com prazos reduzidos, e promovendo políticas fiscais que não asfixiam as empresas. No que toca ao emprego, fomos um dos municípios com mais estágios do PEPAL aprovados, o que permite, para além da evidente oportunidade que os jovens têm

com a promoção do estágio, perceber e medir o pulso à matéria humana que existe neste momento no mercado de trabalho. Contudo, são problemas sempre na ordem do dia e que nos obrigam a redobrados esforços e criatividade quando concebemos procedimentos e mecanismos para enfrentar os desafios que nos são colocados hoje, seja o desemprego ou a baixa da natalidade. Ainda que nos últimos anos tenha subido, sabemos que ainda não é suficiente... Por

outro lado, temos que revelar uma especial atenção ao aumento da longevidade da população e ao isolamento dos mais idosos. Esta questão é como um motor, em que umas peças não trabalham sem as outras. Apesar de estagnar o fluxo migratório e até haver muitos jovens interessados em regressar à terra natal, a baixa taxa de natalidade prende-se com a falta de população jovem, fenómeno relacionado com a escassez de emprego e de estabilidade profissional. Eu falaria em desafio também para o poder central, que olhe para estes territórios de baixa densidade populacional, mas com imensas potencialidades, com outros olhos, que se criem mais condições diferenciadas e adequadas às nossas características. Nós, autarcas, já tomámos algumas medidas para inverter este ciclo... cabe agora ao Governo dar passos decisivos nesta matéria porque onde não há emprego não há fixação de população jovem e onde não há fixação de população jovem não se renovam gerações...

Ao longo dos últimos anos, a autarquia de Valpaços tem visto diversos projetos reconhecidos e cofinanciados por fundos europeus...

Os grandes investimentos de natureza municipal, actualmente em execução no concelho de Valpaços, implicam um investimento de cerca de 2,5 milhões de euros. Num quadro de múltiplas dificuldades e obstáculos, mas fruto de um trabalho intenso, de vontade de mudança, de coragem e capacidade de decisão, colocaram-se em marcha vários projectos que julgo essenciais ao crescimento e desenvolvimento de todo o concelho, sem esquecer as prioridades traçadas pelos presidentes de junta. Esta estratégia fez deste concelho o segundo, no distrito de Vila Real, com maior investimento público. Requalificámos as escolas, apoiámos as intervenções nos quartéis dos Bombeiros Voluntários de Valpaços e nos Bombeiros Voluntários de Carrzedo de Montenegro, promovendo melhores condições e maior funcionalidade, assim como a remodelação e ampliação da sede do Clube de Tiro, Caça e Pesca de Valpaços. De referir ainda, neste contexto, o parque de estacionamento, que surgiu em frente à Biblioteca Municipal que, além de reabilitar uma zona degradada da cidade, serve melhor a população que acede aos espaços de comércio envolventes, bem como à igreja matriz. De destacar a sala de espetáculos a surgir a partir do Centro Cultural Luís Teixeira, com um novo cineteatro e auditório com capacidade para 266 lugares, a Ecovia ao longo do



Paisagem agrícola (castanha, azeite, vinho, amêndoa)

Rabaçal, unindo pontos estratégicos muito importantes no setor do turismo no concelho, que vai ter como valências a via ferrata, locais de observação da natureza e de aves aquáticas, passadiços e centro tecnológico de interpretação da natureza. Concluímos recentemente a reabilitação das principais artérias da cidade, requalificámos as avenidas, renovámos infraestruturas e procedemos ao embelezamento urbanístico, a fim de melhorar as condições do trânsito automóvel, de transeuntes, estacionamento, iluminação, águas pluviais, regeneração de jardins, etc. e erguemos dignamente rotundas de pontos de passagem importantes na cidade, como são a Rotunda do Vinho, a Rotunda do Tanque Novo e a Rotunda de Homenagem ao Bombeiro. Projectado temos o novo pavilhão multiusos com cozinhas, adjunto ao já existente, no valor aproximado de 2 milhões de euros. Está em projecto também um armazém, que irá nascer junto ao cemitério novo, que servirá para oficina e garagem, mas também para servir os funcionários, com cozinha, sanitários e outras salas de apoio aos serviços. Dispusemos ao público, no passado mês de Janeiro, a “Loja de Cidadão”, na sede do concelho, que disponibiliza à população um conjunto de serviços num local nobre da cidade, como a Autoridade Tributária, Ministério da Agricultura, Espaço do Cidadão, com várias valências e Gabinete de Promoção ao Investimento. Está prevista, ainda, a ampliação da área desportiva, junto ao Estádio Municipal, quer das



Lagar cavado na rocha

piscinas, com outras atracções, quer do meio envolvente. Assim como das praias fluviais do Rabaçal, Rio Torto e Ribeira da Fraga, num projecto orçado em 600 mil euros, que contemplará o Parque de Campismo do Rabaçal, zonas

pedonais nas margens, plataformas para desportos aquáticos e pequenos barcos, passadiços, pistas de pesca, etc. Está no terreno o programa de reforço de instalação de redes de defesa de floresta contra incêndios, no valor de 110 mil euros, que contempla a adaptação da rede viária existente aos critérios definidos por lei, por forma a facilitar o acesso dos meios de combate a incêndios a pontos de água, bem como a melhoria da rede viária florestal. Em mãos, temos ainda o projecto de eficiência energética para a iluminação pública, que abrange 6 mil luminárias em todo o concelho, que dá melhor qualidade de vida à população e reduz custos, orçado em 1 milhão e 400 mil euros. Ao nível das freguesias destacava também as acessibilidades, casas mortuárias, arranjos urbanísticos, entre muitas outras.

Produtos locais: oásis para todos os sabores e saberes

Valpaços é um concelho repleto de potencialidades e podendo gerar muitas oportunidades. Costumo dizer que Valpaços é dos concelhos, à sua dimensão, o melhor do país, porque conseguimos reunir num só cabaz os melhores produtos que se podem encontrar no mercado, desde logo o azeite, o vinho, a castanha, o mel, os frutos secos, o folar... Nós temos um dos melhores azeites do mundo. Temos bons vinhos, que alcançam cada vez mais projecção pela conquista de muitos e excelentes prémios. A castanha é a maior referência a nível de setor primário na nossa economia. Por si só representa mais de 50 milhões

de euros, pela venda de mais de 15 mil toneladas/ano. O Folar de Valpaços é também um produto já consagrado. Em fevereiro do ano passado alçamos o selo de IGP – Indicação Geográfica Protegida, sendo o único folar certificado do país. A acrescentar, ainda, o mel, o fumeiro, os nossos frutos secos, bem como outros frutos como a cereja, a maçã, o figo, o godji, o mirtilo, que têm ganho terreno também. A marca Valpaços é muito forte. Todos os produtos de Valpaços saem hoje com uma marca – Valpaços Essência Natural. Foi realizado um claro investimento em torno da marca, através da sua promoção, divulgação e presença

em vários certames, com o apoio da autarquia e os frutos começaram a ser colhidos, surgindo novas linhas de escoamento e novas fileiras de mercado. De facto, é imperioso continuar a sustentar a marca “Valpaços Essência Natural” junto dos mercados, dar qualidade de vida às nossas populações e continuar a fazer com que este território seja ainda mais atrativo quer a investidores quer a visitantes. É aposta deste executivo dinamizar sinergias, a nível nacional e internacional, no sentido de sediar em Valpaços grandes centros de transformação no setor agroalimentar e seus derivados.



Produtos de excelência de Valpaços

Um périplo por Valpaços: o autarca como guia...

Detentor de recursos turísticos singulares, onde o património religioso e arqueológico merece destaque, ninguém fica indiferente à paisagem ímpar que a natureza generosamente ofereceu a todo o território valpacense. Localizada numa zona onde Celtas e Romanos deixaram as suas marcas, temos por isso a maior concentração de Lagares Cavados na Rocha. A riqueza paisagística e gastronómica do concelho, acresce a riqueza e variedade da fauna e da flora, que potencia a prática de atividades de lazer, nomeadamente a caça e a pesca, atraindo públicos diferenciados, de vários pontos do país, em distintas épocas do ano. Valpaços é também conhecido pelas montarias ao javali, caça à perdiz, coelho, tordo e lebres, largadas à truta, sessões de pesca desportiva, torneios de tiro aos pratos,



Igreja matriz de Carrzedo de Montenegro

provas todo-o-terreno, entre outras. É um concelho cuja base da economia é a agricultura, em que a Terra Quente e a Terra Fria se conjugam produzindo, com o saber das gentes locais, produtos de excelência, dos quais se destacam o Azeite, o Vinho, a Castanha, a Amêndoa, o Mel, entre outros. Se há algo que não se pode comprar são as características únicas que determinadas regiões têm que lhes permite gerar produtos de excelência e Valpaços pode considerar-se um território abençoado, com particularidades ímpares, capazes de produzir, os melhores produtos do mundo nas diferentes estações do ano. Assim, ao visitar Valpaços encontra uma paisagem que deslumbra tanto pelo património natural como pelos campos talhados com os saberes ancestrais que teimamos em conservar, porque o progresso deve ser construído sobre as bases sólidas de uma tradição rica, que garante a qualidade. A Casa do Vinho de Valpaços é neste momento paragem obrigatória em Valpaços. Um museu interativo, com equipamentos multi-touch de última geração que desvendam a história, as características e especificidades dos vinhos da região, dando realce também ao património arqueológico e paisagístico. Infraestrutura municipal de referência na valorização e divulgação dos produtos oriundos do setor primário, bem como na promoção da riqueza e diversidade patrimonial, paisagística, natural, gastronómica e cultural da região transmontana e do concelho em particular. No edifício adjacente, encontra-se a Loja Interativa de Turismo de Valpaços que está ligada à rede de espaços de promoção e divulgação turística da Entidade de Turismo Porto e Norte de Portugal (TPNP), onde o turista pode obter diversas informações acerca da região.

A Santa Casa da Misericórdia de Valpaços é uma instituição ainda muito recente, com apenas setenta anos de existência, mas que dispõe de um conjunto significativo de respostas sociais: – 10 Estruturas Residenciais para Idosos; 4 Serviços de Apoio Domiciliário; 4 Centros de Dia, Creche e Jardim de Infância, num total de aproximadamente 800 utentes. É hoje uma grande IPSS na área social, apostada em prestar um serviço de qualidade, estando para isso a desenvolver um processo de certificação para todas as suas valências.

Mas a grande aposta está a ser feita na reabertura do seu hospital, dando seguimento a uma grande aspiração dos Valpacenses, após ter encerrado no ano de 2011. Para o efeito foi estabelecida uma parceria entre a Misericórdia e a Câmara Municipal, que permite em conjunto suportar um investimento que ultrapassará os três milhões de euros e cujas obras estarão concluídas em finais do presente ano. Este investimento significa um esforço muito grande para estas duas entidades. Quisemos por isso ouvir o Provedor Dr. Altamiro Claro que há seis anos assumiu os destinos desta Santa Casa, após um período conturbado devido ao encerramento do hospital.

Senhor Provedor, como se encontra todo o contencioso com a Lusipaços, a empresa detida por um grupo de saúde da Galiza e que durante anos geriu o hospital?

Pois bem, posso neste momento dizer que este processo judicial está praticamente resolvido depois da decisão da primeira instância do Tribunal Administrativo de Vila Real e de um recurso no Tribunal da Relação de Guimarães, cujas sentenças definiram o total das indemnizações que a Misericórdia de Valpaços tem de pagar, por créditos anteriormente recebidos das entidades a quem foram prestados serviços de saúde. Foi um processo que se arrastou durante sete anos e que deixou profundas marcas na população valpacense e que representa um esforço financeiro aproximado de um milhão e meio de euros de indemnizações.

Este processo não põe em causa a sustentabilidade financeira da Misericórdia de Valpaços?

A Misericórdia de Valpaços é hoje uma Instituição sólida e com sustentabilidade económica, fruto de



de Valpaços, o Município e a Administração Regional de Saúde do Norte, com vista a salvaguardar a possibilidade de se estabelecerem acordos de cooperação com o setor público da saúde, a par de outros acordos que já temos com alguns subsistemas de saúde públicos e privados.

As nossas previsões apontam no sentido de que a abertura do Hospital venha a acontecer no início do próximo ano.

A Ação Social é uma das áreas mais solicitadas à Misericórdia de Valpaços?

Sendo uma Misericórdia recente, apenas com setenta anos de existência, transformou-se no entanto numa grande instituição do sector solidário, com dez Estruturas Residenciais para Idosos, quatro Serviços de Apoio domiciliário e quatro serviços de Centro de Dia, apoiando mais de 700 utentes. Assim, a intervenção social constitui-se como a área de atuação prioritária da Misericórdia de Valpaços, contribuindo para o cumprimento da sua missão. Deste modo, a nossa prestação de serviços e apoios procura a satisfação das necessidades, problemas e expectativas daqueles que beneficiam das diferentes respostas sociais, com uma atuação aberta à comunidade que pretende responder à evolução dos contextos e dinâmicas



A Misericórdia de Valpaços, uma IPSS de referência

prestação de um serviço de qualidade?

Durante o presente ano estamos a implementar um programa de qualificação dos recursos humanos e de adoção de procedimentos internos, tendo em vista a certificação de qualidade de todos os nossos equipamentos, o que representa um passo importante na prestação de serviços de qualidade aos nossos utentes.

A Misericórdia de Valpaços tem na atividade agrícola um complemento importante para a angariação de recursos económicos...

De facto temos feito uma aposta clara no sentido da rentabilização do património agrícola da Santa Casa, designadamente nos setores da produção de vinho, azeite e hortícolas.

Este ano lançamos no mercado vinhos de qualidade reconhecida, com a marca Valpaço-Lo-Velho, um vinho branco DOC e um tinto Grande Reserva, totalmente produzidos e engarrafados nas nossas instalações.

Entre os nossos clientes neste setor contamos com algumas Misericórdias do Norte do país.

uma gestão rigorosa que tem permitido anualmente libertar recursos financeiros para realizar investimentos que vão de encontro às necessidades das populações do concelho e da região, designadamente através da

construção de novos equipamentos sociais. Ainda no início do presente ano foi possível abrir o décimo lar de idosos. O valor das indemnizações foi devidamente acautelado ao longo do tempo para que não houvesse um impacto significativo na situação financeira da instituição.

Fale-nos do projeto e do investimento na Reabilitação e Ampliação do Hospital.

As obras no Hospital representam um investimento aproximado de três milhões de euros em instalações e equipamentos e vão permitir dispor de um hospital moderno, com 22 camas de Cuidados Continuados de Média Duração e Reabilitação, uma Unidade de Medicina Física e Reabilitação, Área de Internamento, Consultas de Especialidade, Bloco Operatório, Meios Complementares de Diagnóstico e um SAP (Serviço de Apoio Permanente). Trata-se de colocar à disposição de toda a região de Trás-os-Montes de uma unidade de saúde moderna, funcional e equilibrada que seja capaz de dar uma resposta de proximidade às populações do interior. Significa também a possibilidade de fixar técnicos qualificados no concelho e desta forma dar um contributo na luta contra a desertificação humana do interior.

Qual vai ser a contribuição do Estado neste processo de Reabilitação do Hospital?

Tal como já referi o investimento que está a ser realizado é inteiramente suportado, em partes iguais, pelo Município e pela Misericórdia. No entanto, tendo em vista assegurar o funcionamento do hospital, foi celebrado em 10 de dezembro de 2016 um memorando de entendimento, entre a Santa Casa da Misericórdia

social. Para fazer face a esta realidade e prestar um serviço que prime pela qualidade, a instituição dispõe de uma equipa multidisciplinar constituída por técnicas da área social, da educação, enfermagem, fisioterapia, dietética e animação sociocultural.

O setor da infância é também uma aposta da instituição...

Dispomos de uma Creche e Jardim de Infância com 135 crianças, em que o Projeto Pedagógico “Povos e Culturas” constitui a fonte de todo o trabalho a desenvolver ao longo do presente ano letivo. Procuramos que a ação educativa tenha como finalidade última o desenvolvimento integral da criança, num ambiente de afetividade, segurança e harmonia.

Que medidas pode realçar tendo em vista a



Adega Cooperativa de Valpaços

Vinhos que alimentam histórias...

O famoso vinho produzido pela Adega Cooperativa de Valpaços é produzido nos concelhos de Valpaços e Mirandela. Os viticultores desta Região apostaram na reconversão das suas vinhas

Alguns historiadores evidenciam que o nome de Valpaços, cujos primeiros registos escritos remontam ao século XII, deriva do excelente vinho ali produzido no período Romano. Neste vale, fazia-se um "vinho passum", um dos melhores, senão o melhor vinho do Império Romano... Daí a designação Vale Passum, Vale Passos, hoje Valpaços... Localizado em plena Região Transmontana, o concelho de Valpaços insere-se na zona ecológica do Alto Tâmega, no coração da Terra Quente, embelezada por serras, vales, rios e por uma ancestral e sábia relação entre homem e natureza.

Hoje, são várias as entidades ligadas ao setor do vinho sedeadas em Valpaços, entre as quais se destaca, pela excelência da oferta e pelas sucessivas distinções internacionais, a Adega Cooperativa de Valpaços - Caves de Valpaços. Os mais de 60 anos de atividade são sinónimo de uma experiência ímpar e testemunham um sério e qualificado labor de várias figuras que, ao serviço da Adega, pugnam pelo sucesso dos seus produtos, conquistando inúmeros prémios e afirmando-se, ao longo dos tempos, como um dos mais emblemáticos embaixadores da região.

Sucesso hoje evidenciado que também muito se deve ao esforço e pragmatismo evidenciado pelos associados da Adega Cooperativa de Valpaços, que têm vindo a replantar as suas vinhas, tornando-as mais produtivas e incrementando a sua qualidade, a par da adoção das melhores práticas agrícolas, sendo que na sua maioria, a utilização de pesticidas é diminuta, roçando praticamente a viticultura biológica, sendo esta a grande distinção dos vinhos desta Adega.

A Adega Cooperativa de Valpaços - Caves de Valpaços, C.R.L. é hoje um feliz exemplo de como o aproveitamento do potencial local pode resultar

na obtenção de escala. Criada em 1956 por um grupo de viticultores que já na altura evidenciavam essa visão de necessidade de criação de sinergias e escala, tem atualmente cerca de 2 mil associados, afirmando-se claramente como uma referência a nível regional e nacional e já com notáveis registos em concursos internacionais. Transforma anualmente cerca de 7 milhões e 500 mil kg de uvas nos preciosos e afamados vinhos de Valpaços, que têm conquistado o exigente mercado nacional e internacional.

Dispondo de instalações e equipamento enológico de última geração e capaz de enfrentar as novas realidades do mercado, a Adega evidencia hoje uma notável capacidade de produção de 5 mil garrafas por hora, devidamente embaladas. Alicerçada nesta evolução sustentada, a atual Direção da Adega Cooperativa de Valpaços tem cumprido, com grande eficiência, o desígnio de valorização da matéria prima dos associados, através do incremento das suas referências de qualidade, acelerando simultaneamente o ritmo de distribuição para que a frente de oferta ao consumidor seja ampla, promovendo as suas marcas no maior número de pontos de venda. E é com base também neste fator distintivo, a diversidade de produtos oferecida pela Adega Cooperativa de Valpaços - Caves de Valpaços, que nos surgem hoje à mesa verdadeiros ex-libris, como o Espumante, feito pelo método tradicional, Champanhês, o Vinho Licoroso, a Jeropiga, a Aguardente Vinica com estágio de 30 anos em pipas de madeira, Bagaceiras Velhas com mais de vinte anos ou vinhos frescos e leves, muito semelhantes aos verdes, de marca Pirolito, sendo que a verdadeira força motriz desta oferta de excelência se centra nos vinhos tintos, frutados e encorpados, bem graduados.



As vinificações são feitas em cubas de aço inox e com controlo de temperatura

Os vinhos velhos da Cooperativa são estagiados em barricas de carvalho novo

Evoluiu tecnologicamente, tendo capacidade de receção diária de 300.000 quilos de uvas

Moderno equipamento de engarrafamento, rotulagem e acabamento

Com 62 anos a Adega de Valpaços é uma Casa inovadora ao serviço da viticultura da região de Trás-os-Montes
Arnaldo Varandas
Presidente



Adega Cooperativa de Valpaços Significa solução para a rentabilidade da viticultura da região

Pedro Vinagre
Secretário



Faz parte da minha economia.

Dinis do Cruzeiro
Tesoureiro



Intenso, frutado, bom aroma, amargo e picante: assim é um dos melhores azeites do mundo!

Como decorreu a última campanha na óptica da Cooperativa de Olivicultores?

A campanha 2017-18 foi melhor que as expectativas que estavam criadas até à primeira quinzena de outubro, devido sobretudo ao clima de seca que então se verificava. No que concerne à nossa Cooperativa salientamos o seguinte: Foram laborados aproximadamente 10,7 milhões de quilos de azeitona, excedendo em 30% o valor da campanha anterior, e muito semelhante à de 2014-15; O excelente comportamento dos associados pelo cumprimento das regras definidas no regulamento da campanha e ainda a boa qualidade do azeite produzido, com todas as características que distinguem o produto da nossa região: intenso, frutado, bom aroma, amargo e picante.

Sendo o azeite da Cooperativa de

colocamos nos rótulos das nossas marcas conferem-lhe a qualidade de ser um produto 100% natural. É esta a realidade que nos torna excelentes internamente e nos países para onde exportamos. Internamente, os nossos produtos estão em todo o país, através de grandes canais de distribuição e vários armazenistas. Externamente, já estão em sete países, cujas vendas iremos desenvolver através do projeto de internacionalização em curso e a implementar ainda em 2018 e em continuação nos anos seguintes.

A Cooperativa tem surpreendido pelos prémios alcançados, de grande prestígio internacional. Considera que o cidadão comum aprecia verdadeiramente a qualidade deste azeite ou será este mais um produto nacional de excelência direcionado a um consumidor

ao produto três principais características: acidez baixa, a marca de uma cadeia de distribuição conhecida e o preço mais baixo, associado a estas marcas brancas. Este não é o melhor critério. A realidade atual é esta: “a cultura do azeite é milenar, mas o resto é novo.” Os produtores e embaladores têm um papel fundamental na educação no consumo. Nesta perspetiva, estamos a desenvolver dois novos produtos denominados “clássico” e “superior” cuja rotulagem ajudará o consumidor na hora de adquirir a decidir qual o azeite que deve adquirir em função das aplicações.

Como classificaria o papel desempenhado pelos pequenos produtores de azeitona e azeite e que principais preocupações evidencia atualmente a COV relativamente ao olival em Trás-os-Montes?

É legítimo aproveitar esta oportunidade para manifestar a todos os associados da COV, em meu nome e da Direção, o apreço pela capacidade de resistência a todas as adversidades para manterem esta cultura e por contribuírem desta forma decisiva para o sucesso da Cooperativa. O olival representa 28% da superfície agrícola utilizada em regime de pequena propriedade, onde predomina o olival tradicional de sequeiro que, como sabemos, provoca grandes constrangimentos na produção, sobretudo pela falta de água em períodos críticos do ciclo da cultura da oliveira (Maio a Setembro). Trás-os-Montes é a segunda região produtora mas, ano após ano, representa cada vez menos da produção nacional, fruto também, da “revolução” ocorrida no Alentejo com a instalação do regadio do Alqueva. Todos temos a noção de que o olival transmontano se encontra ameaçado relativamente à sua sustentabilidade técnico-económica, apresentando custos de produção elevados, sobretudo no que concerne não só à forte limitação da mecanização, mas também à dispersão e área das parcelas. Como resultado, temos produtividades baixas, agravadas por estarem associadas ao regime de sequeiro e aos fenómenos de safra e contra - safra. Apesar de todos estes constrangimentos técnico-económicos, os nossos agricultores resistem ao abandono dos seus olivais, participando na renovação tecnológica do nosso lagar, que labora em sistema de extração contínuo a duas fases e colaborando com a Cooperativa ao anteciparem a colheita em mais de um mês do que era habitual. Por outro lado, é muito importante salientar que os nossos produtores contribuem, além da sua função produtiva, para a preservação do ambiente. O olival tradicional utiliza muito poucos fertilizantes e outros produtos fitofarmacêuticos e, por isso, a eles se deve o mérito de o nosso azeite ser considerado, a nível mundial, excelente e de características únicas.

diferenciado?

As informações sobre a importância da utilização do azeite na nossa alimentação, resultado de investigação científica sobre os seus benefícios para a saúde, bem como várias campanhas promocionais, resultaram em significativos aumentos de consumo. Em Portugal, nos últimos 15 anos mais que duplicou o seu consumo per capita. No entanto, continua a haver uma falta generalizada de conhecimentos sobre este produto. É verdade que os nossos azeites continuam a fazer brilhar lá fora e, depois, cá dentro, isso não se verifica... Na minha perspetiva, alterar o comportamento do consumidor português também passa muito pelos agentes dos grandes canais de distribuição e produtores. Repare: Em Portugal há dois grandes embaladores de azeite que, juntos, representarão 65% da quota de mercado, utilizando lotes de azeite importado e pouco interessados em criar um azeite de matriz portuguesa, mas antes em agradar ao atual perfil dos seus consumidores, que associam

Paulo Ribeiro

Presidente da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços



Olivicultores de Valpaços cada vez mais reconhecido como um produto internacional de excelência, qual o atual panorama do seu consumo em Portugal e no mundo?

Permita-me exprimir que a COV se orgulha do seu percurso que se iniciou em 1951, com 28 associados... Desde essa data, fomos aumentando progressivamente a nossa capacidade de laboração através de sucessivos investimentos e muitos sacrifícios dos cooperadores. Hoje, orgulhamo-nos de sermos um dos lagares mais modernos deste país. Para além disso, sentimo-nos satisfeitos com o sucesso obtido pela nossa organização cooperativa, defendendo os superiores interesses dos associados e remunerando sempre com maiores vantagens as suas produções. Todo o processo de produção de azeite virgem e virgem extra têm origem nas produções de azeitona dos nossos associados, sendo que o processo de extração exclui por completo qualquer processo químico. As nomenclaturas que



GOURMET COBRANÇOSA
LONDON IOOC 2017 - PRATINA
ITALY IOOC 2017 - OURO
GREECE IOOC 2017 - DUPL OIRO
SPAIN EVOLEUM 2017 - 93 pts, Melhor de Portugal e Melhor Cobrançosa
NEW YORK IOOC 2017 - OURO
LOS ANGELES IOOC 2017 - PRATA
FRANCE, LES OLIVALES IOOC 2017 - OURO
SPAIN, CINVE IOOC 2017 - PRATA
JAPAN IOOC 2017 - PRATA



PREMIUM
NEW YORK IOOC 2017 - OURO
LOS ANGELES IOOC 2017 - OURO
AVPA PARIS 2017 - OURO
GREECE IOOC 2017 - BRONZE



GOURMET MADURAL
NEW YORK IOOC 2017 - PRATA
LOS ANGELES IOOC 2017 - OURO
SPAIN, CINVE IOOC 2017 - PRATA



GOURMET VERDEAL
LONDON IOOC 2017 - OURO
NEW YORK IOOC 2017 - OURO
LOS ANGELES IOOC 2017 - OURO

Porque a segurança e bem-estar das populações não tem fronteiras

Centro Intermunicipal de Proteção Civil no Alto Minho

Os municípios vizinhos de Vila Nova de Cerveira e de Valença (Alto Minho) vão avançar com a implementação de um instrumento de cooperação intermunicipal no âmbito da Proteção Civil e Defesa da Floresta contra Incêndios, cujo principal objetivo é a partilha de meios e recursos operacionais em prol da preservação e prevenção florestal, consubstanciada na segurança das populações.

É mais um capítulo, com caráter pioneiro, na conjugação

de esforços a nível intermunicipal entre as autarquias de Vila Nova de Cerveira e Valença. Depois da anunciada elaboração do primeiro plano de pormenor supramunicipal em solo industrial para criar uma nova área empresarial conjunta de 140 hectares, os dois executivos municipais identificaram mais uma área de trabalho comum.

A constituição do Centro Intermunicipal de Proteção Civil no Cerval que resulta da formalização de um protocolo

de colaboração celebrado, a 9 de maio, em Valença, visa a partilha de meios e recursos afetos aos dois municípios em matéria de Proteção Civil e Defesa da Floresta Contra Incêndios. Privilegiando a centralidade estratégica, este acordo aponta ainda a promoção da melhoria e capacitação das infraestruturas do aeródromo de Cerval na área de influência dos meios aéreos e terrestres no âmbito operacional de Proteção Civil.

“O desenvolvimento sustentável dos territórios tem de ser trabalhado pela concertação entre os municípios. Por isso, as boas relações institucionais e as sinergias supramunicipais já encetadas entre as duas Câmaras Municipais justificam esta aposta numa área de capital importância, como é a Proteção Civil e Defesa da Floresta Contra Incêndios”, assegura o edil cerveirense, Fernando Nogueira. E acrescenta: “Este é apenas um primeiro passo com o propósito de se formalizar o modelo numa Associação Intermunicipal de Proteção Civil, através da qual os municípios possam apresentar uma candidatura conjunta a fundos comunitários para obter apoios para desenvolver este projeto”.

Jorge Mendes, presidente da Câmara Municipal de Valença, acredita que hoje a cooperação é a chave para o progresso e o desenvolvimento sustentado dos territórios. Acrescentou ainda que Valença vai continuar disponível para cooperar com todos aqueles que possam trazer desenvolvimento sustentável, segurança e qualidade de vida aos seus cidadãos. “Valença e Vila Nova de Cerveira tem muito a ganhar com esta cooperação, espero que no futuro possamos continuar a encontrar soluções comuns para melhorar a vida dos nossos munícipes.”

Enquanto instrumento de cooperação, o Centro Intermunicipal de Proteção Civil no Cerval pode ainda estabelecer parcerias de colaboração com outros agentes de Proteção Civil no âmbito do Dispositivo de Combate a Incêndios Florestais e demais matérias da competência da Proteção Civil.





Best of Douro: Quinta da Portela O melhor que o Douro tem

Situada em Lamego, a Quinta da Portela - Casa Visconde Arneiros é o local ideal para quem procura visitas e alojamento numa quinta do Douro. Uma espécie de turismo de afetos com o que de mais puro o Douro apresenta: história, uma devida homenagem aos que, no passado, construíram um legado hoje considerado Património Mundial e, obviamente, todo o requinte paisagístico e agrícola, traduzido numa oferta que inclui visitas guiadas desde os elementos históricos associados à produção vitivinícola aos modernos processos de produção, provas e estadia, numa experiência fiel à vivência numa típica quinta do Douro. Sustentado numa sólida experiência e em evidências de sucesso demonstradas pela Best of Douro, empresa dedicada à produção, transformação e compra de uvas para Vinhos do Porto, de vinhos DOC Douro e de espumantes, este projeto pioneiro oferece aos

visitantes uma experiência única e distinta num alojamento de referência do enoturismo numa quinta do Douro. A Best of Douro é uma empresa que combina a gestão de profissionais experientes da indústria do Vinho do Porto com a dedicação de todos os seus funcionários e com parcerias estratégicas que permitam obter o melhor produto final. A empresa nasceu da amizade de dois gestores, Joaquim Anacleto e Pedro Mendes; Enquanto enólogo, Joaquim Anacleto trabalhou largos anos para diversas prestigiadas empresas de vinho do Porto; já Pedro Mendes, com formação em economia, acumula anos de experiência na área da produção dos vinhos do Porto e dos vinhos do Vale do Douro (DOC). Foi neste pressuposto que ambos fundaram o projeto com o objectivo de obter e produzir os melhores vinhos do Douro a partir de dois grandes centros vinícolas de referência na região do Douro: a Adega

Cooperativa de Lamego e o centro de vinificação do Cabouco, em Cambres - junto ao Peso da Régua. A oferta inclui ainda piscina sazonal ao ar livre, um magnífico terraço e quartos com vista para toda a envolvente rural, numa sinestesia de elementos paisagísticos típica do Alto-Douro. Churrasqueira, Wi-Fi gratuito e a excelência dos mais nobres vinhos do Douro complementam uma estadia de sonho... Este alojamento está localizado a uma curta distância do Santuário de Nossa Senhora dos Remédios, do Museu de Lamego e da Catedral de Lamego. Os quartos dispõem de terraço com vista privilegiada para a paisagem do Alto-Douro. Se vem visitar o Douro, é imperdível uma visita à Quinta da Portela, em Lamego, ou às instalações da Best of Douro, na Quinta do Castelinho. Entretanto, convidamo-lo a um périplo pelo projeto, guiados por Pedro Mendes...

Enquadramento da Best of Douro

“A Best of Douro foi constituída em 2012, fruto de um projeto que desenvolvi em parceria com o Engenheiro Joaquim Anacleto, um profissional há vários anos ligado ao Vinho do Porto, e que surge na sequência da solicitação de várias entidades de Lamego, quer a Direção da Adega Cooperativa, quer a Câmara Municipal que, conhecendo-nos como operadores da região do Douro, nos solicitaram uma intervenção que viabilizasse a continuidade da Adega. E a Best of Douro constitui-se, nesse sentido, com um projeto sólido baseado não só na nossa experiência, mas também no forte e imprescindível apoio das principais firmas exportadoras de Vinho do Porto. O projeto correu bem, ano após ano fomos fazendo várias vindimas, os associados passaram a evidenciar satisfação e a Best of Douro acabou naturalmente por envolver-se noutros projetos semelhantes, designadamente na Adega do Cabouco, na Régua, nas instalações da Castelinho, evidenciando semelhante sucesso. Somos um produtor especialmente vocacionado na produção de vinhos DOC Douro e Vinho do Porto”.

O Projeto Quinta da Portela

“O Projeto Quinta da Portela surge a partir de um misto de identificação de uma clara oportunidade de negócio mas igualmente num contexto de afetos, na medida em que existe uma quinta ligada à minha família, que recuperei, no âmbito de um projeto agrícola da Best of Douro, que consistiu na replantação de 14 hectares de vinha, 10 dos quais dedicados a DOC Douro brancos e espumantes com denominação Douro e quatro hectares direccionados para tintos DOC de qualidade Reservas e Grande Reserva e Vinho do Porto. Basicamente, temos três referências, o Visconde de Arneiros Grande Reserva, um tinto de 2014, o Ardínia Branco e o Espumante Bruto Ardínia DOC Douro”.

Enoturismo

“Esta é uma experiência, desde logo, de uma casa de quinta, que passa nomeadamente pela oferta de um pequeno-almoço num terraço onde ouvimos os passarinhos a cantar mas em que pretendemos, simultaneamente, fazer uma ligação ao vinho. Essa experiência passa pelos nossos brancos, muito modernos e atuais mas também pelo Vinho do Porto, desde a sua produção, com a visita aos nossos lagares e uma experimentação com guias muito experientes em todo o processo de vinificação, que combina história e modernidade. E depois a ligação às provas e a uma experiência de enologia acompanhada por técnicos, que dão a provar os nossos vinhos, a perceber a particularidade de cada uma das nossas parcelas e de cada um dos nossos tipos de vinhos. Em suma, conseguimos relacionar o nosso Ardínia DOC Branco com as parcelas de Viosinho e de Rabigato, o nosso Espumante com a parcela de Chardonnay e de Arinto e, dessa forma, proporcionar um ambiente bastante agradável em que o visitante percebe claramente a ligação entre uvas e vinhos...”

Turismo

“A vertente do turismo surge com o intuito do aproveitamento destas instalações, uma casa datada de 1903 que foi propriedade do Visconde de Arneiros, uma figura histórica de Lamego que entendemos homenagear. Trata-se de uma propriedade ímpar e muito bem pensada, com diversos elementos simbólicos, como os armazéns que datam de 1850, a partir da qual concebemos esta experiência única, traduzida na vivência numa quinta do Douro de raízes absolutamente genuínas. A exposição da Casa em termos turísticos teve origem no final do verão de 2017 e, na época alta que se avizinha, iniciaremos a vertente de animação na Quinta, designadamente com as visitas guiadas e as provas. Para além da visita à parte histórica da Quinta, em que proporcionaremos experiências nos armazéns, lagares, balseiros e tonéis, estrutura dotada de equipamentos e peças que transportam um legado de cerca de 200 anos, iremos igualmente proporcionar várias visitas guiadas à propriedade agrícola da Quinta, com uma descrição das parcelas das diversas castas e passagem por magníficos recantos. Esta é uma Quinta que assume uma particularidade pouco comum no Douro, que se prende com o fácil acesso. É plana, conta com tanques de água, zonas com sombra, árvores de fruto... Em suma, é excepcional para passeios de fim de tarde”.



Uma Quinta pura e genuína como o Douro

O nosso conceito alia simplicidade, traduzida na estadia numa quinta “pura” e genuína do Douro mas também alguma seletividade, na medida em que não pretendemos massificar a oferta no



sentido de preservarmos o ambiente edílico da propriedade. Temos vários elementos históricos espalhados pela casa, uma biblioteca com obras do século XVII e, sem qualquer tipo de pretensiosismo, o que pretendemos oferecer é um turismo para famílias em que, num horizonte temporal de dois a três dias, os visitantes beneficiarão da oportunidade de experienciarem a vivência numa quinta do Douro. A casa principal tem capacidade para sete pessoas, sendo que fica reservada a um grupo de família ou de amigos. Depois, temos a Casa de Campo, mais simples e com capacidade para quatro pessoas. E pretendemos ainda desenvolver suites noutras zonas da Quinta, onde se encontram antigas lojas para a guarda de alfaias e outros utensílios, que iremos reconstruir e disponibilizar para o turismo”.



ADEGA

DE

SABROSA

Brindamos a todos aqueles que ajudaram a Adegas de Sabrosa ao longo destes 60 anos.

A todos eles o nosso muito obrigado!



Inovação
&
Qualidade

O melhor do Alentejo à mesa



As marcas CARMIM

Entre as marcas de vinho da CARMIM, destacam-se o Monsaraz Premium, Espumante Monsaraz, Garrafeira dos Sócios, Bom Juiz, Régia Colheita, Monsaraz Millennium, Monsaraz, Reguengos, Terras d'el Rei e Olaria. Existem ainda os vinhos Monsaraz monovarietais - Gouveio, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah - bem como a Aguardente Terras d'el Rei, o Reguengos Licoroso, a Aguardente Vinica Velha e ainda o Vinho Licoroso Edição Comemorativa dos 40 Anos da CARMIM. Para além do vinho, a CARMIM também produz azeites de qualidade nas gamas Terras d'el Rei e Monsaraz.

Miguel Feijão

Presidente do Conselho de Administração da CARMIM

O melhor do Alentejo à mesa

Qualquer português apreciador de uma boa mesa reconhecerá o préstimo de um vasto conjunto de viticultores, que ostentam uma Denominação de Origem Demarcada, e que há largos anos nos prendam verdadeiros ex-libris a preços que não compensam devidamente a nobreza característica do que fabricam... Do Terras d'El Rei, um típico alentejano há muitos anos em regime "low cost", até ao topo da hierarquia, traduzido num Garrafeira dos Sócios, dir-se-ia que a Carmim terá garantido aos portugueses o acesso democratizado à velha máxima de que a vida é curta demais para se beber mau vinho...

Estamos em Reguengos de Monsaraz, em pleno coração alentejano... Uma sinestesia positiva no estado mais puro! Por aqui, respirar, cheirar, ouvir, olhar, tocar, comer ou beber são alimentos para a alma, traduzindo qualidade de vida. A CARMIM – Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz – foi criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores com o objetivo de produzir e comercializar vinho, a partir da uva de um grupo de viticultores da região. Contando hoje com cerca de 850 associados, a que correspondem 3.600 hectares de vinha, a CARMIM tem construído, ao longo destes anos de história, vinhos e azeites que passaram a ser sinónimo de excelência. A empresa lidera o mercado nacional no segmento dos vinhos de qualidade.

A CARMIM possui atualmente cerca de 900 associados e produz 74 referências de vinhos: dos brancos aos tintos, dos jovens aos reservas, passando pelos licorosos, rosé e espumantes. A CARMIM também produz aguardente e azeites de reconhecida qualidade. Os vinhos da CARMIM têm vindo a ser sucessivamente distinguidos, acumulando mais de 600 prémios em vários concursos nacionais e internacionais.

A qualidade da matéria-prima, oriunda de uma região de denominação de origem, é uma das mais-valias desta Cooperativa, a par do capital humano e de um complexo agroindustrial de 8 hectares, onde se destacam as adegas, uma para vinhos regionais, outra para vinhos DOC e o pavilhão de engarrafamento, dotados da mais alta tecnologia. Aqui podem ser vinificados 1 milhão e 500 mil quilos de uva por dia, engarrafadas 21 mil garrafas por hora e armazenados até 33 milhões de litros. A CARMIM é a maior adega do Alentejo e uma das maiores do país, sendo um dos principais motores de desenvolvimento socioeconómico da região de Reguengos de Monsaraz, funcionando como suporte essencial para as empresas agrícolas associadas e respetivas famílias.

A Carmim possui uma das tecnologias mais avançadas da Península Ibérica, ao nível da produção e engarrafamento de vinhos, sendo uma adega de excelência em Portugal. O Grupo CARMIM aposta no mercado nacional com a empresa Monsaraz Vinhos S.A., responsável por toda a comercialização e distribuição no canal Horeca; já a empresa ENOFORUM é responsável pela exportação do Grupo CARMIM, exportando atualmente para mais de 34 países. As duas empresas, juntamente com a CARMIM, constituem o Grupo CARMIM.



Um ano promissor...

Com menos de meio ano decorrido, já os vinhos da CARMIM arrebatarem prémios a nível internacional. O vinho Conde de Monsaraz foi galardoado com a medalha de Ouro no concurso Mundus Vini 2018, que decorreu recentemente na Alemanha. No mesmo certame a CARMIM foi ainda premiada com medalha de prata nos vinhos Reguengos Garrafeira dos Sócios, Pátria Selection e Reguengos Reserva tinto. Neste concurso participaram cerca de sete mil vinhos, de mais de 150 regiões de todo o mundo.

No concurso Bacchus, o maior concurso internacional de vinhos realizado em Espanha, com vinhos de vinte e um países a concurso e oitenta e cinco produtores, os vinhos CARMIM conseguiram duas medalhas de ouro para os vinhos Terra Lenta Premium e Monsaraz Reserva tinto e medalha de prata para o Reguengos Reserva tinto.

A CARMIM participou ainda na Vinalies Internationales, um concurso organizado em Paris pela associação Enólogos de França. Nesta prova os vinhos CARMIM

foram distinguidos com duas medalhas de prata para os vinhos Monsaraz Premium e Reguengos Reserva tinto.

Mais recentemente, na 20.ª edição do Concurso de Vinhos e Bebidas Espirituosas, em Moscovo, durante a maior feira de produtos agroalimentares da Rússia "PRODEXPO", a CARMIM ganhou duas medalhas de Ouro com os tintos Real Forte 2016 e Millennium 2016. E medalha de prata com o Alente Premium Red 2014.



Enoturismo

A nobreza e o misticismo que envolvem o vinho são incomparáveis a outras bebidas criadas pelo ser humano. Tal como são incomparáveis as características que o Alentejo possui de forma a este néctar dos deuses seja produzido. Se a estas características juntarmos o ambiente relaxante e tranquilo do Alentejo profundo, surge o Enoturismo da CARMIM. Um espaço, um conceito, uma marca, o importante é poder desfrutar na nossa companhia, dos nossos vinhos, da Enogastronomia da nossa Região e de todo o meio envolvente de Reguengos de Monsaraz.

A Enoturismo CARMIM é uma importante valência da empresa, potenciando um novo fluxo de turismo regional e ao mesmo tempo aproveitando o existente, relacionado com a vila medieval de Monsaraz – que dá nome à mais importante gama de vinhos da CARMIM – e com o Alqueva.

O Alentejo apresenta-se, hoje em dia, como uma região em que o seu desenvolvimento passa obrigatoriamente por pilares como a Agricultura e o Turismo. Tendo obtido o título de "Best Wine Region to Visit" pela "USA Today".

O espaço Enoturismo da CARMIM foi inaugurado em julho de 2003, com o objetivo de dar a conhecer a todos os visitantes nacionais e estrangeiros como se procede à realização de um bom vinho.

Mais um investimento a pensar em sustentabilidade

A CARMIM inaugurou, em fevereiro, uma central fotovoltaica na presença do Ministro da Agricultura Luís Capoulas Santos, do presidente da CARMIM Miguel Feijão e outras entidades. Um investimento de cerca de 500 mil euros que visa continuar o trabalho de responsabilidade ambiental para contribuir para um planeta sustentável que a nossa Cooperativa tem vindo a desenvolver nos últimos anos. Esta nova infraestrutura "vai produzir energia para o funcionamento do pavilhão do engarrafamento apenas com recurso ao uso do sol, o que implica a poupança de cerca de 80 mil euros anuais na fatura da eletricidade e, ainda, de 280 toneladas de carbono por ano, que é tão importante tendo em conta a necessidade de que a nossa vida seja cada vez mais verde", explicou o presidente do Conselho de Administração da CARMIM, que acrescentou ainda que "o investimento nesta central fotovoltaica foi feito exclusivamente com capitais próprios". Miguel Feijão salientou que "a instalação da central sobre o pavilhão de engarrafamento diminuirá a temperatura ambiente no interior do mesmo, melhorando a qualidade das condições dos trabalhadores". E que se prevê "um retorno do investimento em menos de sete anos". O Ministro da Agricultura não poupou elogios a esta iniciativa da CARMIM. Capoulas Santos considerou que "este investimento mostra uma visão a longo prazo e um esforço adicional da cooperativa". Esta central fotovoltaica é composta por cerca de 1600 painéis e cobre uma área de 1360 m². Tem cerca de 500kVa de potência, e produz cerca de 700 mil kwh anualmente.

É habitual atribuir-se este mérito a alguns autarcas de municípios do interior do país... mas será legítimo afirmar-se que o Engenheiro Miguel Feijão, juntamente com a sua equipa, colocou a Carmim e Reguengos no mapa nacional...

Sejamos justos, não foi apenas agora que a Carmim foi colocada no mapa nacional... Embora tenha sido fundada em 1962, a adega começou a ser construída em 1972, fruto da visão de uma associação de agricultores que visavam essencialmente a obtenção de uma escala, até então e de outra forma inacessível, que lhes permitisse produzir e escoar os seus produtos... Não foi preciso muito tempo até que a Carmim se tornasse uma das maiores adegas do Alentejo, sendo hoje a mais recente e maior, ocupando de longe o maior espaço e volume...

E pelo que vai sendo reconhecido nacional e internacionalmente, a que maior qualidade ostenta...

Eu não discuto a qualidade dos vinhos do Alentejo, sejam eles de Reguengos, de Borba, da Vidigueira, do Redondo, da Granja ou dos produtores privados. Cada um tem a sua especificidade... Borba com maior frescura e menos temperaturas, muito diferente de outras realidades locais, castas mais específicas de algumas regiões... O Alentejo, que representa um terço do país, consegue ter climas diferentes ao longo do seu espaço, o que resulta obviamente em vinhos diferentes...

Que principais fatores distintivos associaria à oferta da CAMIM?

Só recebemos uvas dos nossos associados. Excetuando dois produtores, que já estavam na Carmim antes da atribuição da denominação de origem ao nosso território, todos integram a Região Demarcada de Reguengos. Falamos

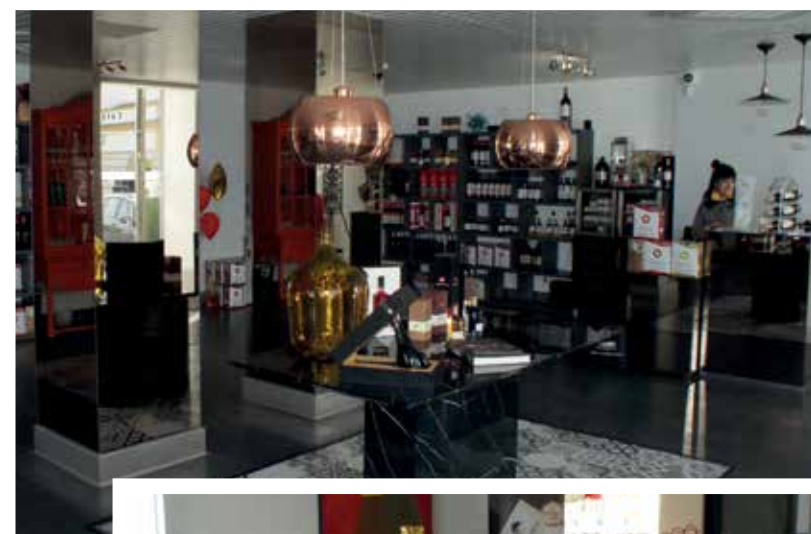
em castas típicas do Alentejo: Aragonês Em bora não tenha “nascido” cá), Trincadeira, Fernão Pires, Antão Vaz... já é muito do Alentejo a Periquita, hoje designada Castelão, O Síria ou Roupeiro... O Syrah já é também uma casta excelente e, hoje em dia, a que mais se usará no Alentejo mesmo não sendo de cá, é o Alicante Buschet. Esta será hoje a casta de excelência do Alentejo, associada à Trincadeira e ao Aragonês, a par do Syrah. Também já temos muita Touriga Nacional, já tendo alguma Touriga Franca, vai surgindo um Merlot ou um Petit Verdot... Mas reforçaria que Trincadeira Aragonês, Alicante e Syrah são as nossas castas.

Sendo acima de tudo um gestor, como encara o binómio internacionalização/tradição, na procura das soluções que melhor sirvam a projeção nacional e internacional da CARMIM?

Os nossos vinhos são fabricados essencialmente a pensar no que é o Alentejo e no que o produtor alentejano procura, há anos, em busca da excelência. Também por isso nos apetrechámos recentemente com mais um enólogo, justamente na procura de novas ideias e capacidades, no sentido de nos aproximarmos também dos paladares e das tipologias de vinhos exigidas em contextos tão distintos como o Norte da Europa ou os que hoje se querem nos EUA... O Brasil é outro território muito importante para nós, onde duplicámos recentemente as exportações... Temos o “mercado da saudade”, traduzido nos nossos emigrantes de França, Luxemburgo, Suíça, Bélgica, entre outros, que bebem os nossos vinhos como se habituariam a bebê-los quando estavam cá... Em suma, não podemos fugir muito à nossa tipologia, embora tenhamos anualmente referências que se dedicam mais a conceitos como a frescura ou o frutado... Também por isso, atualmente, os nossos produtos mais nobres são o Garrafeira de Sócios, a nossa referência mais antiga, uma reserva de garrafa, sujeito a estágio de garrafa de pelo menos um ano, comprovado pela Comissão Vitícola e o Monsarraz Premium, um vinho que quase nem tem barrica, uma reserva completamente diferente, obtida através de um significativo investimento em novas tecnologias e outros fatores de modernidade.

Embora exista cada vez mais uma componente científica associada à produção vitivinícola, isto parece ter muito de amor...

Confesso que, para mim, o vinho não foi propriamente um amor à primeira vista... Foi uma paixão que surgiu dada a forma como encontrei esta casa, numa altura em que tinha que ser reconstruída, revigorada e relançada. Foi esse o trabalho que me fez sentir esta paixão que hoje sinto.



DIOGO • CUNHA

CLÍNICA DE IMPLANTOLOGIA E ESTÉTICA ORAL

Av. Dom João IV, 171 • 4810-531 Guimarães

Tel.: 253 298 735 / 916 681 654

E-mail: geral@cliniadiogocunha.pt

www.clinicadiogocunha.pt

f /ClinicaDiogoCunha

ig /clinica_diogocunha

Medicina Dentária

- Implantologia
- Smile Makeover
- Cirurgia Oral
- Regeneração Tecidual com Plasma
- Periodontologia
- Sedação Consciente
- Prótese fixa e removível
- Braqueamento a LED
- Ortodontia
- Invisalign
- Endodontia
- Dentisteria
- Laser terapia
- Odontopediatria
- Oclusão, ATM e dor orofacial
- Roncopatia e apneia obstrutiva do sono

Especialidades Clínicas

- Medicina Geral e Familiar
- Psicologia
- Nutrição
- Terapia da fala e motricidade oral
- Medicina estética
- Enfermagem
- Análises Clínicas

M L

Michele Loureiro

gabinete de contabilidade e mediação de seguros



A nova pizzaria Famiglia, no Centro Empresarial Lionesa, tem uma carta inspirada em sabores de terra e de mar. Com um cardápio adequado a todas as ocasiões, pode acolher um almoço rápido do dia a dia, ou uma refeição mais demorada, em família.

Petiscar fora das horas convencionais é outra das possibilidades

De frente para a rua principal, mas também bem no centro da Lionesa, a pizzaria Famiglia abriu as portas recentemente e é já um local de passagem obrigatória para quem visita e trabalha neste espaço.

A Famiglia conjuga um ambiente tranquilo, quase familiar, com a elegância e requinte que é exigida a uma boa refeição. Associada ao bom gosto e à arte de bem receber está uma ementa dedicada aos verdadeiros sabores de Itália.

Ao tradicional souberam acrescentar inovação e uma pitada de irreverência bem ao jeito da Chef Márcia Teixeira, responsável pela batuta da cozinha que diariamente prepara as horas de repasto.

Na ementa não podiam faltar as Pizzas, mas claramente disputam liderança com outros pratos quando chega a hora de escolher. Nos Risottos destaca-se o de beterraba, que claramente rivaliza com o de tamboril e ameijoas. Nas Pastas, as propostas deslizam entre a convencional Lasanha à Bolonhesa e o inovador Esparguete de camarão, limão e malagueta.

Antes, os convivas são brindados com fulgurantes entradas que vão desde a habitual Bruscheta de aglio e olio ao requintado arancini. No final, há espaço para as sobremesas onde a Panacotta é rainha.

O ambiente animado, descontraído e acolhedor proporcionado pela Filipa e Graça, reflete o bem receber, tão típico de Itália. Quem por lá passa sente-se em casa, pois quem os recebe faz por isso. Qualquer hora é uma boa hora para visitar a Famiglia e desfrutar da arte de bem receber à mesa. Para um almoço, em que a qualidade e rapidez de serviço ditam as ordens, ou para um lanche, onde as tábuas de queijos e enchidos acompanhadas de um copo de vinho fazem as honras da casa, até ao jantar, tranquilo, acolhedor e retemperador de forças.

Na Famiglia, para além dos sabores tradicionais italianos, encontramos cheiros, ambientes e vivências espalhados por todo o lado.

Em duas salas distribuem-se cerca de 80 lugares sentados. As mesas, de vários tamanhos, convivem em harmonia com cadeiras de diferentes modelos e que retratam um espaço em construção.

“Eu escolhi cada peça, cada cadeira, cada objeto. Todos eles têm uma história para contar. Quis trazer para este espaço as recordações de infância em casa dos meus avós italianos. Está aqui um pedaço de memórias e é isso que torna este espaço tão familiar”, confessa Regina Raab, proprietária do restaurante.

A Famiglia tem ainda um serviço de take away, que proporciona levar a pizza para o local de trabalho, ou para casa.





QUINTA DO BARRADAS

VINHO REGIONAL ALGARVE

O charmoso restaurante O Barradas e uma casa de campo convertida gerida por Luís Pequeno e a sua esposa alemã Andrea. A encantadora área de refeições do jardim exterior ou o terraço coberto do jardim são o cenário perfeito para uma noite quente. No interior, a acolhedora lareira é ideal naquelas noites mais frias. Baseada em pratos tradicionais portugueses com um toque pessoal e contemporâneo, utilizando apenas os melhores ingredientes locais, destaca-se o tradicional peixe assado selvagem e a excelente carne de vitela Mirandesa, servida com molho picante de figo. As sobremesas são todas caseiras e podem ser feitas sem glúten. Gozando de uma excelente adega, o aficionado por vinhos Luís também realizou seu sonho de fazer seu próprio vinho, que este ano vê sua primeira produção.

Luís and Andrea Pequeno



8as Jornadas Atlânticas

9 de junho de 2018, Porto

- Marketing em saúde
- Comunicação na Doença Oncológica
- O farmacêutico e a farmácia nos cuidados de saúde primários
- Medicamentos Hospitalares na Farmácia Comunitária
- Serviços de Saúde em Obesidade e nutrição
- Viver com a doença de von Willebrand tipo 3

sessão na Ordem

Da música à doença de Alzheimer: uma janela para a compreensão do cérebro

A Secção Regional do Norte da Ordem dos Farmacêuticos (OF) organizou, no dia 16 de maio, mais uma Sessão das “Noites na Ordem”. O evento, que decorreu na sede da Secção Regional e cativou cerca de 50 participantes, foi subordinada ao tema “A música como janela para o cérebro”, prelecção da autoria do médico neurorradiologista, Dr. Tiago Gil Oliveira.

De acordo com o convidado da sessão, neurocientista e médico na área da neurorradiologia, “uma das áreas em que me foco no âmbito do trabalho que desenvolvo na Universidade do Minho prende-se com o estudo das doenças neurodegenerativas, nomeadamente a doença de Alzheimer. A este propósito, nós, investigadores, sabemos que não existe qualquer terapêutica eficaz, o que também tem impacto na minha prática médica. Na ausência destas respostas, enquanto médico e enquanto cientista, interesse-me por outras áreas que possam trazer novas abordagens a esta carência de soluções terapêuticas. E dado ainda que, além de ser médico, tenho outros interesses, nomeadamente a música, procurei saber de que modo poderia esta fornecer pistas relativamente ao funcionamento do cérebro e à fisiopatologia da doença de Alzheimer. Nesse sentido, procuro mostrar igualmente à comunidade geral como poderá a música assumir esse papel, no sentido de compreendermos certas funções do cérebro que, de outro modo, estariam provavelmente escondidas à nossa compreensão e que poderão até originar outras linhas de investigação no futuro”.

O cérebro é talvez o órgão do corpo humano sobre o qual os mistérios do seu funcionamento ainda estão mais por esclarecer. Devido a esse desconhecimento sobre a sua organização e sobre a sua ligação ao comportamento humano, muitas das doenças que afetam o sistema nervoso central, como por exemplo a doença de Alzheimer, ainda não têm terapêuticas eficazes. Dado que os avanços da

investigação científica ainda não oferecem as respostas que os cientistas e os clínicos procuram, outros caminhos ligados às humanidades, como por exemplo a música, poderão oferecer uma “janela” na compreensão de certos fenómenos relacionados com o cérebro humano. E foi precisamente esta “janela” que Tiago Gil Oliveira procurou “abrir”, servindo-se da música: “Existem alguns estudos que demonstram que a música pode revelar áreas associadas à doença de Alzheimer e também à memória musical e o estudo molecular dessas mesmas áreas poderá gerar algumas linhas de investigação que poderão ser desenvolvidas no futuro”. Essa janela para o cérebro de que o investigador fala traduz-se, no fundo, “em ligar as artes e mostrar que, por vezes, não temos que nos focar apenas na medicina mas eleger um pensamento mais abrangente porque as pistas para encontrarmos respostas poderão surgir de onde menos esperamos”. Não sendo esta propriamente uma linha de investigação comum, surge a questão: como avalia o interesse dos seus colegas investigadores e da área clínica? “Revelam curiosidade... Quando percebem que existe uma fundamentação neurofisiológica para esta percepção da música no contexto fisiológico e de patologia, interessam-se e ficam também a pensar nalgumas respostas relativamente ao impacto que a música pode ter no cérebro”, conclui Tiago Gil Oliveira que, a propósito desta realização da SRNOF, perante um público muito específico e elegendo uma temática que não é propriamente o core do farmacêutico, afirma que “enquanto médico, comungo uma célebre expressão que nos diz que o médico que só de medicina sabe nem de medicina sabe... E tomo também as palavras do Professor Abel Salazar para as alargar à área do farmacêutico porque conhecermos para além da nossa área de conforto e de especialização também nos pode enriquecer enquanto pessoas e enquanto profissionais”.



Tiago Gil Oliveira é atualmente Professor Auxiliar na Escola de Medicina, Universidade do Minho, Investigador no Domínio de Neurociências, do Instituto de Ciências da Vida e da Saúde e Médico, Neurorradiologista no Hospital de Braga.

Foi o primeiro estudante de doutoramento do “Programa MD/PhD”, uma colaboração entre a Universidade do Minho, Portugal e a Columbia University, NYC, USA. Efetuou os seus estudos doutorais na Columbia University, entre 2007 e 2010, e efetuou a componente letiva referente ao curso de Medicina na Universidade do Minho. Ao focar-se no estudo dos lípidos de sinalização na patogénese da doença de Alzheimer, demonstrou que a ablação da enzima moduladora de lípidos, fosfolipase D2, tinha um efeito protetor em diferentes modelos da doença de Alzheimer. É desde 2011 Professor Auxiliar Convidado na Escola de Medicina, Universidade do Minho, onde leciona Anatomia a estudantes de Medicina. Já a trabalhar no Minho, expandiu os seus interesses de investigação ao estudo dos distúrbios do humor. Recorrendo a técnicas de lipídica, demonstrou que vias de sinalização lipídicas específicas estão alteradas num modelo de stress crónico, o que poderá levar à descoberta de novos alvos terapêuticos. Atualmente, usa também técnicas de lipídica para estudar os mecanismos patológicos de doenças neurodegenerativas. Em paralelo com o seu trabalho académico, continuou a sua carreira médica e efetuou o treino clínico de Neuroradiologia no Hospital de Braga.

É autor de vários artigos científicos em revistas internacionais, de duas patentes, orientador de vários alunos de doutoramento, diretor do curso de doutoramento em Medicina, da Escola de Medicina, Universidade do Minho e secretário da Sociedade Portuguesa de Neurociências.



Secção Regional do Norte da Ordem dos Farmacêuticos acolhe 7^{as}. Jornadas Nacionais Ético-Jurídicas da Infeção VIH/SIDA

Competências do Farmacêutico reconhecidas na área do VIH e do VHC

A Secção Regional do Norte da Ordem dos Farmacêuticos (SRNOF) acolheu, no dia 13 de abril, as 7^{as}. Jornadas Nacionais Ético-Jurídicas da Infeção VIH/SIDA. O evento, que cativou a presença de mais de 200 profissionais de diversas áreas afetas à intervenção em VIH/SIDA, foi organizado pela Fundação Portuguesa A Comunidade Contra a SIDA, que encontrou nas recentes instalações da SRNOF o palco ideal para promover uma discussão científica e multidisciplinar, em que o papel do farmacêutico esteve uma vez mais em plano de relevo. Segundo um diploma publicado a 12 de março em Diário da República, as farmácias vão passar a poder fazer testes rápidos de rastreio ao VIH/sida e às hepatites B e C, sem necessidade de prescrição médica, um sinal percebido por Franklim Marques, Presidente da SRNOF, como o reconhecimento da “grandeza do farmacêutico, enquanto reservatório de conhecimento, de proximidade e de confiança em saúde”.

A iniciativa contou com as mais altas representações políticas, profissionais de organismos públicos e privados nos setores da saúde e social e ainda de diversas instituições da sociedade civil que contam, entre as suas fileiras, com profissionais afetos à área do VIH/SIDA.

O dia de trabalho contemplou a realização de dois painéis, duas conferências e um grande debate. Nos painéis, foram aforados temas como A Importância



do Acesso aos Cuidados de Saúde, com subtemas como O Papel da Sociedade, dos Cuidados de Saúde Primários e das Associações da Sociedade Civil, Cuidados Hospitalares, Farmacêuticos e Palliativos. As conferências subordinaram-se a temas como Healthcare Design Thinking: Ouvir o Utente e “A Humanização dos Cuidados de Saúde. Já o Grande Debate final focou-se no aspeto económico da saúde, sob o lema Um Financiamento Adequado na Saúde.

Ainda de acordo com Franklim Marques, questionado a propósito desta organização, “a Ordem dos Farmacêuticos deve ser isto mesmo! Deve abrir-se a organizações, a eventos de saúde que promovam o bem-estar, a qualidade de vida e a prevenção da saúde. Por outro lado, também faz parte da cultura da Ordem promover a partilha de conhecimentos, mais ainda do que regular e do que garantir o exercício profissional. Por fim, diria que a Sida é uma causa muito cara para nós... É uma iniciativa muitíssimo interessante, desde logo pelas personalidades que cativou e pela dimensão do evento em si. Este ano, a organização do evento procurou-nos, desde logo pela excelência das instalações que recentemente passámos a oferecer mas igualmente porque aprofundámos um trabalho de comunicação e de abertura ao exterior que está claramente a produzir efeitos muito positivos, quer para a nossa instituição, quer para a sociedade, que é o motivo da nossa existência”.t

8as Jornadas Atlânticas

9 de junho 2018, Porto



8:45 Receção

9:15 Abertura

9:30 **“Marketing em saúde: uma reflexão”**

Paulo Santos, Prof. IPAM

10:00 I Painel: **“Medicamentos Hospitalares na Farmácia Comunitária”**

Moderador: Florbela Braga, João Carmo

“A transição de medicamentos hospitalares para ambulatório. A realidade em Espanha”

Luis Brizuela Rodicio, Médico e Farmacêutico, SEFAC

“Futuro no modelo de distribuição de medicamentos antineoplásicos: cenários”

Filipa Duarte-Ramos, Prof do Dept. Sócio-Farmácia, FFUL

11:30 II Conferência: **“Comunicação na Doença Oncológica”**

Maria Assunção Soares, Psiquiatra IPO, Porto

12:30 -Almoço

14:30 II Painel: **“O farmacêutico e a farmácia nos cuidados de saúde primários”**

Moderador: Alberto Coelho, Margarida Carmona

“O Farmacêutico e a Farmácia nos Cuidados de Saúde Primários.”

Maria João Pacheco, Farmacêutica Hospitalar, ULS Matosinhos, H. Pedro Hispano

“Programas de gestão da polimedicação na Europa: lições do Projeto SIMPATHY”

Fernando Fernandez-Llimós, Prof. do Dept. Sócio-Farmácia, FFUL

“A adesão terapêutica.”

Ana Rodriguez Sampedro, SEFAC.

16:30 III Painel: **“Serviços de Saúde em Obesidade e nutrição. Abordagem farmacológica e não farmacológica no tratamento da obesidade”**

Moderador: Floro Andrés, Isabel Vitória

“Uma abordagem farmacoterapêutica”

Rocío Mera Gallego,

Grupo Berbés de Investigación y Docencia

“Acompanhamento farmacêutico em obesidade”

Rita Santos, farmacêutica comunitária, Lisboa

“Prescrição do exercício físico e nutrição no combate à obesidade”

José Augusto Rodrigues dos Santos, Prof. Associado da FADEUP

18:00 Conferência: **“Viver com a doença de von Willebrand tipo 3”**

Ana Tavares, Farmacêutica

18:30 Encerramento

18:45 Porto de Honra

Irmandade Nossa Senhora das Necessidades da Santa Casa da Misericórdia de Vila Nova de Poiares

A Irmandade Nossa Senhora das Necessidades da Santa Casa da Misericórdia de Vila Nova de Poiares é uma Instituição Particular de Solidariedade Social sem fins lucrativos, fundada por iniciativa de particulares, que tem como finalidade “dar expressão organizada ao dever moral de solidariedade e justiça entre os indivíduos”.

Esta desenvolve a sua actividade na perspectiva do reconhecimento do direito das pessoas à plena cidadania e à igualdade de oportunidades, através das valências.

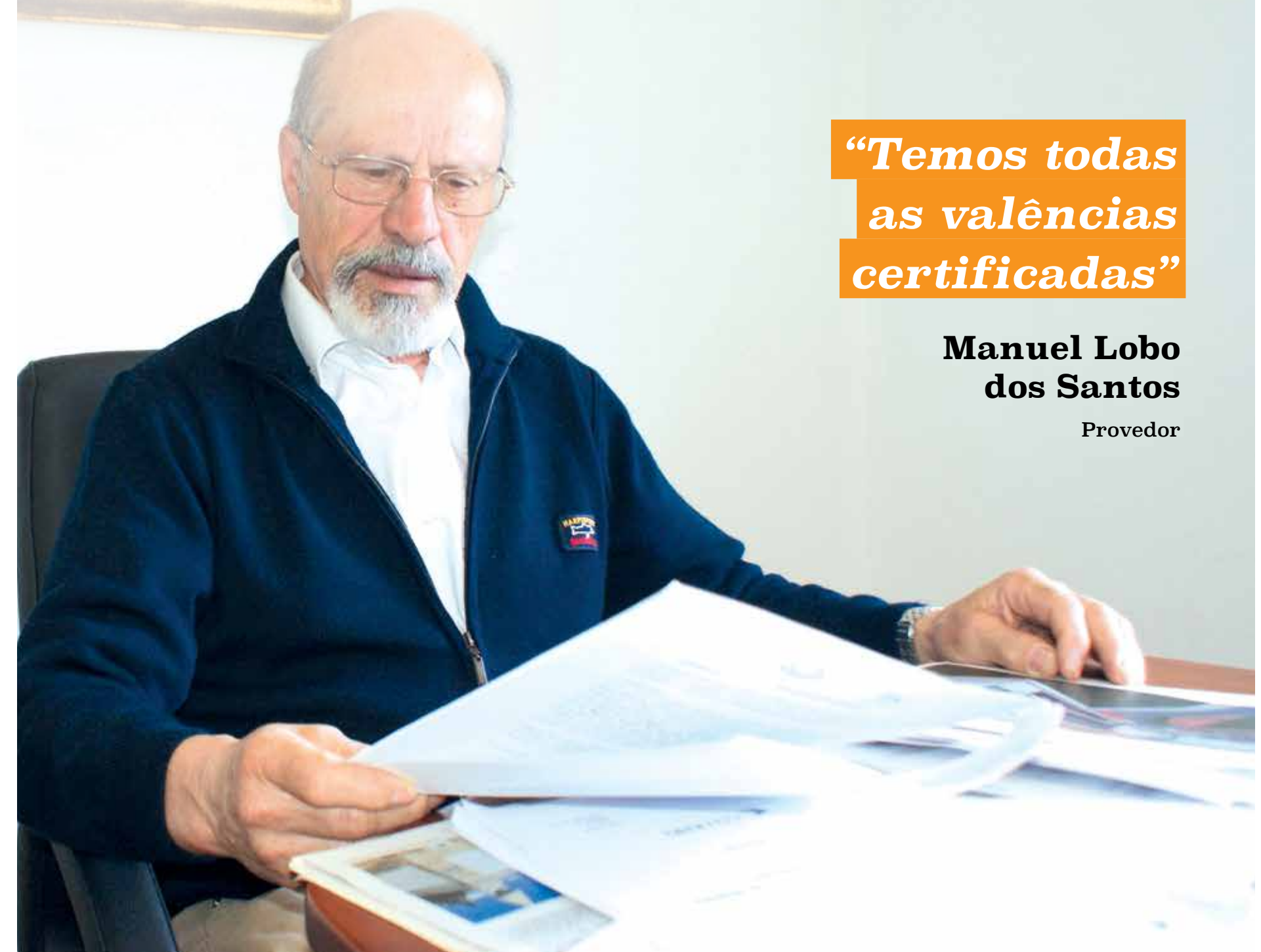
Do projeto inicial até aos dias de hoje mantém-se o desejo de ajudar quem mais necessita, sendo a principal missão desta Instituição prestar serviços de

qualidade aos seus utentes e comunidade em geral, na área social e de saúde, assegurando o desenvolvimento profissional dos seus colaboradores. Uma Instituição que elege atualmente a excelência no âmbito dos serviços prestados como uma busca contínua de aperfeiçoamento, precisamente o sentido que a atual Mesa Administrativa perseguiu, com sucesso, ao apostar na certificação de todas as valências de que dispõe, afirmando-se atualmente como um caso ímpar no panorama nacional a este nível. Promover o seu Sistema de Gestão da Qualidade, envolvendo todos os clientes, colaboradores, fornecedores, parceiros e comunidade em geral, no processo de melhoria contínua é um dos fatores de diferenciação da Instituição.

“Temos todas as valências certificadas”

Manuel Lobo dos Santos

Provedor



Secção Regional do Norte da Ordem dos Farmacêuticos

Depois de uma vida profissional desgastante, o que o motivou a abraçar este desafio, também ele extremamente exigente, de assumir a provedoria da Irmandade Nossa Senhora das Necessidades da SCM de Vila Nova de Poiares?

Diria que foi um conjunto de circunstâncias, entre as quais o facto de ter sido, anteriormente, vice-provedor... Na verdade, entendia que tinha chegado a altura de usufruir da minha reforma, dado que sentia que já não devia nada à sociedade por ter servido, ao longo da vida, diversas instituições sociais. No entanto, essas circunstâncias ditaram que acabasse por ter que aceitar o desafio, algo que fiz depender da prévia auscultação de todos os órgãos sociais e da conclusão de que eu representaria a melhor solução para a Instituição, do mesmo modo que estaria disposto a apoiar outras alternativas, caso fosse esse o consenso geral. O importante não era ser provedor mas sim a adopção de uma boa gestão da Instituição e a continuidade do magnífico trabalho realizado ao longo de mais de 100 anos.

Como encontrou a Instituição na altura em que tomou posse?

A Irmandade Nossa Senhora das Necessidades da SCM de Vila Nova de Poiares está bem, do ponto de vista financeiro, fruto de uma gestão séria e rigorosa implementada ao longo dos últimos anos... Diria que o mérito essencial se deve à gestão implementada ao longo dos últimos 40 anos, que classificaria como o seu período áureo, tirando a fase inicial da Instituição,

com os seus benfeitores e beneméritos, com a construção do hospital, grande razão de ser da fundação da Instituição. No entanto, os tempos mudaram muito e, hoje, estamos perante um "barco muito grande", representando custos significativos... Se antigamente tínhamos uma encarregada geral, hoje temos um quadro constituído por psicólogas, assistentes sociais, nutricionistas, animadores socioculturais e um total de 130 funcionários, distribuídos por valências como ERPI, apoio social apoio domiciliário, centro de dia, programa alimentar de apoio aos mais carenciados, Unidade de Cuidados Continuados e Unidade de Medicina Física e de Reabilitação... O que é normal e legal para que possamos prestar um bom serviço aos utentes mas que também representa custos particularmente difíceis de suportar quando estamos inseridos num meio rural em que predominam as reformas na ordem dos 300 euros... Se atendermos que a Segurança Social comparticipa com pouco mais de 30 por cento, que estamos num meio em que não existem grandes benfeitores, que os custos aumentam periodicamente sem que exista uma correspondência pela via das receitas, só com muito rigor e dedicação dos órgãos sociais é possível levar este grande barco a bom porto.

Entretanto, o Sr. Provedor forma a sua equipa, da qual faz parte Antonino Figueiredo Martins, membro da Mesa Administrativa com o exercício a título voluntário das funções de tesoureiro, que convidou igualmente a explicar por que aceita dedicar grande parte do seu tempo a esta causa...

O servir os outros... Essencialmente, depois de tomar contacto de perto com esta realidade... Mas confesso

que não foi propriamente assim desde o início. Apesar de a tesouraria desta Instituição ter estado entregue, durante muitos anos, à minha família, já que o meu sogro e o seu pai foram tesoureiros da Irmandade, quando aceitei o convite do Sr. Provedor para integrar a Mesa Administrativa, a ideia passava por vir aqui "assinar uns cheques". Claro que, embora parte da minha vida profissional estivesse já resolvida, nunca pensei vir a dedicar tanto tempo à Instituição sem constatei que as exigências, hoje, obrigam a uma dedicação quase a tempo inteiro. A verdade é que o "bichinho" se instala e confesso que hoje me sinto outro homem, com uma noção diferente da vida e do que representa servir os outros.

Entretanto, e como tesoureiro, deve ter ficado satisfeito ao constatar que a situação financeira da Instituição era favorável...

Sem dúvida e reforço o que o Sr. Provedor afirmou: fruto de uma boa gestão e de rigor, anterior e presente, numa tentativa de promover a desejável sustentabilidade. Essa é a prioridade atual.

Sr. Provedor, que principais barreiras enfrenta uma instituição como esta, sediada no interior?

Desde logo, e como referi, o baixo nível de reformas da maioria dos utentes, o que obriga a Misericórdia a exercer, ainda que com dificuldades acrescidas, a sua principal missão, que consiste em ajudar aqueles que mais precisam. Obviamente, procuramos estabelecer as devidas compensações, sendo que quem pode contribuir um pouco mais, fá-lo mas, quem não pode, continua a ter lugar aqui. Obviamente, este é um pequeno concelho do interior, o que representa diversas carências a que este tipo de instituições têm que dar respostas. E um dos designios que nos motiva é precisamente criar essas condições, daí que estejamos focados na modernização deste edifício que, tendo boas condições e, tendo

sido há cerca de 40 anos dos melhores, já não figura nesse lote na atualidade. Por isso, estamos a preparar-nos para realizarmos um avultadíssimo investimento, sem que tal resulte num aumento de capacidade mas exclusivamente na melhoria das condições de vida dos nossos utentes. É evidente que tem que existir o tal rigor, até porque, apesar de termos excelentes relações com a autarquia, que nos auxilia na resolução de alguns problemas, não podemos contar com grandes apoios financeiros dada a situação em que a mesma se encontra e que não lhe permite apoiar-nos como seria desejável. Por isso, é maior o esforço da Instituição mas, movidos por esta vontade de servir. E porque falamos particularmente em interioridade, em desertificação e em idosos, fico hoje muito feliz ao ver, em muitos fins-de-semana, quase uma centena de visitas... Quando vim para cá, não era assim... É muito interessante constatar que as pessoas não estão a "despejar" aqui os seus familiares mas antes a entregá-los a cuidados muito dignos, não os abandonando. Gostaria de evidenciar a colaboração, não só do sr. tesoureiro, como dos restantes membros da Mesa Administrativa, que de forma voluntária e gratuita, dão o melhor de si para que nada falte aos utentes e funcionários da Instituição. Saliento igualmente o espírito de missão e entrega que a nossa equipa técnica e demais funcionários assume perante um serviço que não é propriamente fácil mas em que revelam muito carinho e amor. Os técnicos passaram a trabalhar aos fins-de-semana, algo que também não ocorria, temos uma equipa de enfermagem, que não tínhamos no passado, temos um médico, temos um Centro de Medicina Física e de Reabilitação, não só para os nossos utentes como igualmente para outros de fora do concelho. Resumindo, estamos a fazer o melhor pela Misericórdia e, acima de tudo, pelas pessoas, que são a principal razão de ser desta Instituição.



Antonino Figueiredo Martins
Tesoureiro

Manuel Lobo dos Santos
Provedor



Projetar o futuro com inovação e qualidade



Quintino Gonçalves

Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Vila Flor

Costumo afirmar que, na vida, com mais ou menos dificuldades, tudo funciona... Agora, é legítimo afirmar que uma entidade como a Misericórdia de Vila Flor é essencial para o concelho, tendo em conta desde logo o número de valências que possui, as vertentes em que intervém e o número de empregos que assegura. São 236 os funcionários que trabalham nesta instituição direta e indiretamente e mais de 500 os utentes que frequentam a instituição nas valências de lares, unidade de cuidados continuados e nos centros de dia. São efetivamente muitas as famílias que dependem desta casa...

Fazer ação social num concelho do interior do país é necessariamente diferente e mais custoso do que fazê-lo num grande centro urbano. As distâncias a percorrer são maiores, o território a cobrir é mais heterogéneo... Com que recursos consegue assegurar uma prestação adequada às necessidades da população que serve?

Não é fácil... Uma das apostas desta instituição reside na qualidade dos serviços prestados. É para esse desígnio que diariamente luto e é por essa máxima que apelo a todos os nossos funcionários no exercício das suas funções. Referiu e muito bem as distâncias que temos que percorrer em concelhos do interior como o nosso e, a título de exemplo, nós temos aldeias que distam 20 km da nossa sede onde existe apenas um utente a ser servido pelo apoio domiciliário. Isto implica a deslocação de uma viatura e de um funcionário que promove serviços como o fornecimento de alimentação, a prestação de cuidados de higiene, de saúde e sociais... Isto sim, significa colocar as pessoas em primeiro lugar. Se compararmos esta realidade com a de concelhos mais

populacionais, como as grandes cidades, em que numa rua se cobrem quase tantos utentes como os que cobrimos em Vila Flor, percebemos que existem grandes diferenças em termos económicos.

Em que medida obrigará essa realidade à adoção de uma gestão financeira mais criativa e à conceção de projetos que garantam o auto financiamento da instituição?

Sim, a inovação e o pragmatismo têm que ser constantes... No caso de Vila Flor, atualmente, dependemos apenas em 25% do Estado para os custos que representam as nossas valências, o que significa que esta casa tem uma autonomia de 75%. Mas não é fácil ser autónomo numa realidade como a nossa, em que os rendimentos dos pensionistas são muito inferiores, com uma média a rondar os 260 euros mensais... Repare que, diariamente, saem desta instituição 1100 refeições... Mas tentamos promover a sustentabilidade financeira da instituição através da conceção de projetos e valências, de que constituem exemplos a nossa farmácia, padaria ou a nossa quinta agrícola... As misericórdias nasceram com uma vertente fundamental, que consistia em ajudar os mais necessitados e têm que mantê-la mas, hoje, a sociedade exige outros meios e recursos. Por isso, somos atualmente obrigados a ter médicos, enfermeiros, fisioterapeutas, animadores, assistentes sociais, entre outros profissionais que representam para nós um enorme encargo. 60% do nosso orçamento anual é dedicado aos recursos humanos. Mas conseguimos um bom equilíbrio entre a prestação de serviços e a sustentabilidade da instituição.

Apesar de se começar a fazer notar alguma retoma, a verdade é que os últimos anos que o país atravessou foram bastante danosos para as populações... Em que medida contribui aquele período mais negativo para o aumento da responsabilidade e dos encargos desta Misericórdia?

A Misericórdia de Vila Flor tem um lema: nunca se fecha a porta a ninguém! Muitas vezes vêm cá pessoas pedir-nos apoio que nem sequer são do concelho e, seja durante a semana ou o fim-de-semana, e nunca saem daqui sem receber cuidados de higiene ou alimentação. De facto, já se nota alguma retoma mas ainda estão muito presentes várias carências. Ainda assim, a Santa Casa de

Vila Flor tem seis lares, seis cozinhas e seis lavandarias, ou seja, cada setor é autónomo, o que contribui para um significativo incremento da qualidade dos serviços que prestamos. Não é igual cozinhar para 50 utentes ou para 400... Trabalhamos diariamente na busca da inovação, da qualidade e da satisfação das necessidades diagnosticadas na população que servimos. A esse nível, esta instituição desenvolve atualmente uma série de projetos, desde a prestação de cuidados paliativos ao domicílio ou a prestação de serviços de beleza ao domicílio que, sendo muito simples, vão precisamente ao encontro das necessidades físicas das pessoas mas também levam uma mão amiga... O projeto da beleza ao domicílio não é mais nem menos do que ir ao encontro das pessoas mais afastadas, tratar-lhes do lado mais cosmético mas também representa, por vezes, a única forma de essas pessoas terem um contacto diário... O que sucede também com o apoio domiciliário, com o fornecimento de alimentação e higiene... E todos sabemos como o incremento da auto-estima é importante. Temos outro projeto, na Quinta de Santo António, no domínio do turismo sénior, que visa uma maior envolvimento dos utentes com as suas famílias. Nessa Quinta, temos o Lar Dona Conceição Cabral onde proporcionamos aos familiares dos utentes um contacto com a quinta, com o lagar de vinhos onde produzimos o Quinta das Sarilhas e passaremos a produzir, com a mesma marca, queijos, azeites e enchidos, com tudo o que produzimos na vertente frutícola e hortícola e que serve a instituição e, além disso, teremos um comboio turístico que circulará pela parte histórica e no complexo turístico de Vila Flor. Tudo isto foi fruto de uma constatação: o notório distanciamento que hoje caracteriza a relação do utente com a família. E são estes momentos de visita que pretendemos privilegiar através deste projeto, que também abrangerá outras misericórdias do país e turistas que pretendam visitar Vila Flor. Este projeto turístico terá ainda uma componente social, com a criação de uma "pequena vila" dentro da quinta. Serão construídos bungalows que servirão de residência a pessoas mais carenciadas, que ocuparão o seu tempo a trabalhar na quinta, inserindo-as social e profissionalmente e fazendo-as sentir-se úteis.

O que o mantém no exercício destas funções após 20 anos de dedicação a uma causa que, todos sabemos, também traz muitas amarguras?

Eu costumo dizer que um dia, para mim, representa dois dias de trabalho. Eu divido a minha vida entre o exercício

autárquico para o qual os vila florenses me elegeram e o exercício social, na Misericórdia. Mas, quando gostamos do que fazemos e sentimos que estamos efetivamente a fazer algo útil, os dias não têm horas. E é isso que me tem acontecido até hoje. Faço-o com alegria e de espontânea vontade, por uma única razão: as pessoas.

Facilita o facto de exercer funções na Câmara Municipal de Vila Flor?

Não. Habituei-me, em toda a minha vida, a fazer uma gestão autónoma entre Misericórdia e município e as pessoas que me conhecem reconhecem-no. Eu utilizo a minha viatura particular diariamente desde que me levanto até que me deito ao serviço das duas instituições. Por outro lado, as instituições existentes em Vila Flor sempre primaram por um bom relacionamento e uma mútua ajuda. Existe uma excelente colaboração, seja da parte da Misericórdia, seja do município, do centro paroquial, dos bombeiros ou de qualquer outra, o que se revela fundamental para conseguirmos ultrapassar alguns obstáculos.

Que marco elegeria ao longo destes anos de exercício?

Os projetos têm que ter sentido e, obrigatoriamente, têm que ir de encontro às pessoas. Todo o projeto que é pensado nesta casa tem que ter uma componente direccionada às pessoas, acima de qualquer outro critério. Por isso, creio que cada projeto que pensamos e é aprovado constitui sempre um marco. Temos que sentir o que se fez mas, acima de tudo, pensar no que se tem de fazer... Por isso, penso atualmente que a sociedade está em mudança... Repare que o sentido dos lares já se encontra ultrapassado. Já não é nem pode ser um mero depósito de pessoas. Essa página virou. Estas casas têm forçosamente que representar a continuidade de uma vida que as pessoas continuam a viver mas que, por diversas contingências, as fez ficar sós. Atualmente, o ser humano exige cada vez mais e ainda bem que assim é, o que nos obriga a pensar e projetar essa contante evolução quando concebemos os nossos novos serviços. Em suma, o marco que gostaria de deixar era uma casa virada para o futuro. Está pensada, está projetada e existem condições para a materializar. Falo numa casa que tenha aquilo que antes não era exigido, como o apetrechamento com novas tecnologias, com cinema, com piscina... Imagine como o nosso filho pensaria a sua casa futura...

Isso é pensar com uma ou duas gerações de avanço...

É... Mas o tempo passa muito rapidamente... E se não projectarmos antecipadamente as mudanças, que são vertiginosas, não estaremos qualificados para responder com a qualidade que é exigível.





Misericórdia Saúde

A Santa Casa da Misericórdia de Arcos de Valdevez tem, ao longo dos últimos anos, direcionado a sua atividade para a área da saúde. Presentemente possui as três tipologias de Unidades de Cuidados Continuados, sendo a Unidade de Média Duração e Reabilitação, e a Unidade de Longa Duração protocoladas com a Segurança Social e o Serviço Nacional de Saúde, e a Unidade de Convalescença apenas com este último. Trata-se de uma resposta com abrangência supraconcelhia, servindo toda a população da NUTIII Minho-Lima, sendo muitas vezes procurada por doentes de outros territórios. Complementando toda esta atividade a Santa Casa possui, igualmente,

resposta na área de fisioterapia, servindo a população concelhia, tendo instalada também, no Complexo Vilagerações, uma Unidade de Hemodiálise que serve todo o território do Alto Minho, constituindo-se como uma resposta de elevada qualidade que diariamente é procurada por inúmeros doentes. No Hospital de São José funciona toda a atividade da Instituição, no âmbito da Saúde, direcionada para os meios Complementares de Diagnóstico onde são realizados os exames de Tomografia Computorizada(TAC), Radiologia Digital, Radiologia Dentária, Mamografia Digital, Ecografia, assim como Eletrocardiograma, Ecocardiograma transtorácico

e bidimensional, Ecocardiograma com estudo de Doppler, Prova de esforço, Holter e Mapa. No que concerne às consultas médicas existem diversas especialidades, nomeadamente Clínica Geral, Oftalmologia, Ortopedia, Reumatologia, Ginecologia/Obstetrícia, Pediatria, Pneumologia, Urologia, Endocrinologia, Dermatologia, Psiquiatria, Neurologia, Consultadoria de Âmbito Cível, Cirurgia Geral, Cardiologia, Otorrinolaringologia, Psicologia e Nutrição. O Hospital de São José possui também Medicina Dentária e Análises Clínicas. A Santa Casa disponibiliza um conjunto vasto de serviços de saúde, com profissionais competentes,

possuindo Acordos com o Serviço Nacional de Saúde nas Unidades de Cuidados Continuados e nos Meios Complementares de Diagnóstico. Brevemente possuirá acordos com a ADSE, ao abrigo do protocolo celebrado entre este subsistema e a União das Misericórdias Portuguesas, assim como com outros subsistemas. Servir cada vez melhor com preocupações de caráter social, e numa relação de proximidade, é o caminho que tem sido percorrido, dando prioridade à qualidade na prestação dos serviços, especialmente nos serviços de saúde. Queremos que a Santa Casa esteja "presente na sua saúde", contribuindo para que tenha uma vida saudável e feliz.





“Temos que continuar a criar condições para que seja ainda mais apetecível viver e visitar Amares”

Recordo que um dos desígnios que mediavam o seu anterior mandato consistia em colocar Amares no mapa nacional... Dando como adquirida a sua concretização, que prioridades o motivam para o atual mandato ao serviço de Amares?

De facto, fruto de muito empenho e dedicação, conseguimos no último mandato desenvolver um significativo trabalho de promoção e afirmação do nosso território... Foi muita luta e labor realizado por uma equipa altamente competente, num primeiro mandato que classificaria essencialmente como de aprendizagem... O segundo mandato terá como mote a afirmação: conheço os dossiers, conheço o concelho, conheço a realidade das freguesias, onde tenho uma equipa de excelência e não é por acaso que os meus colegas candidatos venceram as últimas autárquicas com maioria em todas as freguesias, o que se traduz num caso único no país. E foi isso, a par do facto de ter ainda alguns projetos já aprovados que necessitavam de continuidade que me levou a investir num segundo mandato ao serviço desta autarquia.

E que projetos são esses?

Destacaria um projeto resultante de uma candidatura de quatro milhões de euros na área do saneamento básico. Amares tem atualmente uma cobertura de 33 por cento que, com esta candidatura, ultrapassará os 70 por cento. Nenhum concelho poderá oferecer qualidade de vida se não oferecer condições básicas como água potável e saneamento... Felizmente, o concelho está coberto a 100 por cento no que concerne ao abastecimento de água e este salto ao nível do saneamento será, para mim, o mais importante projeto do mandato. Depois, realçaria outros projetos, como a requalificação da EB 2/3, obra orçamentada em 2,5 milhões de euros e cuja conclusão deverá ocorrer em setembro, a requalificação da Praça do Comércio, a Feira Semanal e a mobilidade. Refiro-me a projetos ambiciosos, já aprovados. Por fim, elejo a requalificação do Monte de São Pedro de Fins, num conjunto de perto de 10 milhões de euros de investimento já em carteira, com envelope do Quadro 2020 que me entusiasma na prossecução desse grande objetivo que consiste em criar melhores condições de vida para o povo de Amares.

Isso remete-nos para áreas de competências adquiridas pelos autarcas, particularmente ao nível da gestão e do aproveitamento dos fundos comunitários...

Claramente! Amares, tal como a maior parte dos concelhos vizinhos, não beneficia de receitas que permitam realizar investimentos desta envergadura sem recurso aos fundos comunitários. Felizmente, temos conseguido captar esses investimentos, fruto de muito empenho, de uma equipa dedicada ao estudo e avaliação de oportunidades e ao aproveitamento do grande potencial de Amares e dos seus agentes locais...

Numa época em que começa a verificar-se algum desafogo financeiro e o país emerge de uma crise que, entre outras consequências, originou cortes em áreas como a cultura, em que medida continuará Amares a dedicar um espaço especial à sua identidade, povo e costumes?

Sem dúvida que continuaremos a apostar fortemente na cultura, trabalho que, aliás, temos desenvolvido de uma forma que considero excelente. Nós temos um património riquíssimo, constituído por elementos como o Mosteiro de Bouro, o Mosteiro da Abadia ou o Mosteiro de Santo André, que não foi devidamente valorizado no passado e que pretendemos dignificar e potenciar. Creio que temos ainda diamantes em bruto mas reconheço o excelente trabalho que está a ser desenvolvido pelo vereador que assumiu o pelouro da cultura e sei que, neste mandato, daremos um passo também quantitativo no domínio da cultura no nosso concelho.

Nesse sentido, e aproximando-se o verão, como projetou a autarquia a agenda cultural e de lazer para quem reside e visita o território?

Nós temos uma agenda diversificada ao longo do ano... O segundo domingo de maio acolheu a Feira Franca, evento que constitui já um marco, focado especialmente nos nossos produtores locais; em fevereiro, tivemos as Papas de Sarrabulho, já um símbolo do nosso concelho; em junho, temos as Festas Antoninas; em julho, temos o Vira Pop, também uma referência que vai já na quarta edição, assim como o Festival do Bacalhau, em Cadelas; em agosto, temos as francesinhas; em setembro, temos a Noite do Fado em Bouro... Em suma, procuramos diversificar a

oferta quanto às suas vertentes mas também quanto à sua distribuição pelo território.

O turismo e a captação de investimento parecem andar de “mãos dadas” em Amares...

O turismo representou a bandeira do nosso anterior mandato e continuará a sê-lo. Amares tem que primar pela excelência neste domínio. Nós temos três parques industriais privados que estão cheios... Acima do Cávado, fomos o concelho que mais cresceu em termos turísticos... Entre hotéis e alojamento local, temos cerca de 3 mil camas espalhadas por casas muito bonitas, invariavelmente lotadas. Mas temos que continuar a criar condições para que seja ainda mais apetecível viver e visitar Amares, que aqui passem oito ou 15 dias, que desfrutem das nossas belezas naturais, dos nossos rios e montes, da nossa gastronomia, do nosso artesanato, das nossas gentes... Não podia deixar de continuar a ser uma aposta clara.

O que significa, a título pessoal, esta distinção ao município de Amares, traduzida numa das mais acentuadas subidas no índice de transparência nacional?

Fico extremamente satisfeito, por saber que é fruto de um grande trabalho, desenvolvido pela grande equipa que me acompanha. É um orgulho contribuir para que a população saiba e possa testemunhar, de forma transparente, a forma como trabalhamos. Nós estamos aqui para servir a população, cumprindo a obrigação de quem vem para a política e garanto que, no próximo ano, subiremos mais ainda porque estamos a trabalhar de forma cada vez mais organizada.



Manuel Moreira
Presidente da Câmara Municipal de Amares





Festa da Cereja | 8, 9 e 10 de Junho

No fim de semana de 8, 9 e 10 de Junho de 2018 abre ao público a Festa da Cereja, em Alfândega da Fé que tem já animação garantida. Virgul e Carminho são os cabeça de cartaz de um dos mais antigos certames da região transmontana.

São três dias de Festa que vai já na 36ª Edição. O certame é antigo, mas todos os anos renovado para dar a conhecer o melhor do concelho e da região. Este ano, o espaço será dedicado especialmente aos produtores locais, com zonas temáticas personalizadas e mais atrativas, dedicadas aos principais produtos como o queijo e enchidos, azeite, frutos secos, doces e compotas tradicionais, vinhos e turismo vão estar em destaque na Tenda com 2100m2. Onde não faltará a rainha da festa: a cereja de Alfândega da Fé. Também a gastronomia vai estar em destaque com um espaço renovado para a Edição da Festa da Cereja 2018. Vai poder apreciar pratos típicos, como a Sopa das Cegadas, o Cabrito, o Cordeiro e outros, nos restaurantes e tasquinhas presentes no recinto e ainda saborear deliciosas sobremesas com cerejas. Vão ser apresentados menus típicos, possibilitando uma experiência única, numa parceria com o chef Marco Gomes que acompanhará a restauração durante os três dias de festa e que contará com a participação da vencedora do 1º Masterchef Júnior a Maria.

Mas há mais: pelo quarto ano consecutivo realiza-se o Encontro de Pastores, no dia 9 de Junho, onde são postas a concurso a Cabra Serrana e a Ovelha Churra da Terra Quente. O Júri será composto por membros da Associação Nacional

de Caprinicutores da Raça Serrana (ANCRAS), da Associação Nacional de Criadores de Ovinos Da Churra da Terra Quente (ANCOTEQ) e da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV). A classificação decorrerá entre as 10h00 e as 13h00, seguindo-se de um almoço convívio e entrega dos respetivos prémios.

No dia 10, haverá a 2ª Edição da Meia Maratona da Cereja, prova pioneira no distrito de Bragança, que se pretende afirmar no "mapa" do atletismo nacional. A edição de 2018, com um percurso que alia património histórico à beleza do vermelho das cerejas, tem início junto ao Recinto Municipal de Feiras, pelas 9h00. A Prova compreende a Meia Maratona (21km) e uma caminhada não competitiva (8km), estando inserida no Programa da Festa da Cereja. O surgimento desta prova prende-se com a política do Município em aumentar o número de praticantes de atividade física no concelho e em dar a conhecer o território e as suas características peculiares.

A autarquia alfandeguense quer este ano dar ênfase ao que por lá se faz de melhor, apostando num novo formato e organização para proporcionar aos visitantes uma melhor experiência na Festa da Cereja. Nos dias 8, 9 e 10 de Junho, todos os caminhos vão dar a Alfândega da Fé.



08 09 10 JUNHO 2018

Festa da Cereja

Alfândega da Fé

SEXTA 08 JUNHO

- 10h00 | Abertura da Festa da Cereja
- 10h00 | Oficina de Artes por Ricardo Campos todo o dia
- 18h00 | Cerimónias de Abertura Oficial da Festa da Cereja
Orquestra Juvenil
Grupo de Ballet da Stª. Casa da Misericórdia
- 19h30 | Lançamento do vinho "Cancela da Fonte Fria"
- 21h00 | Alfa7 arruada
- 21h30 | Puzzle Inacabado
- 22h30 | Virgul
- 00h30 | Dj Arnette + Dj Fame + Performances



SÁBADO 09 JUNHO

- 10h00 | Oficina de Artes por Henrique do Vale todo o dia
- 10h00 | "Encontro de Pastores"
IV Mostra de Ovinos e Caprinos | Merenda dos Pastores
- 11h00 | Concertinas de Sambade arruada
- 14h30 | Grupo de Cantares de Alfândega da Fé
- 15h30 | Lançamento de Bienal de Cerveira - Polo Alfândega da Fé
- 16h00 | Freestyle Show de Motos por Paulo Martinho
- 17h00 | Showcooking por Mini Chef Maria Manuel
- 17h30 | Banda Municipal de Alfândega da Fé
- 18h00 | Lançamento do Azeite "D. Maria do Carmo"
- 18h30 | Demonstração de Artes Marciais - ADAF
- 19h00 | Concertinas de Sambade
- 21h00 | Freestyle Show de Motos por Paulo Martinho
- 22h00 | Carminho
- 00h00 | Xsence
- 01h00 | Dj Durval & Percussionista Cyer G + Dj Lu Iglésias + Performances



DOMINGO 10 JUNHO

- 09h00 | Meia Maratona da Cereja | Trilho da Cereja
- 10h00 | Oficina de Artes por Cabral Pinto e
Fernanda Santos todo o dia
- 11h00 | Teatrices | TAFÉ todo o dia
- 12h30 | Entrega dos Prémios Meia Maratona da Cereja
- 14h00 | Alfa7 I arruada
- 14h30 | Maria do Sameiro
- 15h30 | Grupo de Cantares de Sambade
- 16h00 | Apresentação de "O Teatro e as Serras - Polo de Criação Serra de Bornes" Orçamento Participativo de Portugal
- 16h30 | Ruizinho de Penacova
- 17h00 | Showcooking por Marco Gomes
- 18h00 | Cerimónias de Encerramento da Festa da Cereja
"Us Bat n' Pelle" Grupo de Bombas de Alfândega da Fé



ORGANIZAÇÃO
Município de Alfândega da Fé

APOIOS
Vitalis SUPER ROCK



ergovisão
For your eyes

Grupo Ergovisão atinge 60 lojas no país em duas décadas

Da óptica da gestão à visão de futuro, um caso português de sucesso

Tecnologia, saúde e moda são pilares que, desde 1995, sustentam o posicionamento e o sucesso evidenciado pelo Grupo Ergovisão. Falamos de um player português do ramo da saúde visual e da óptica, cujas raízes remontam a 1995, na cidade de Viseu, alicerçadas em três décadas de uma história construída em família... Atualmente, o Grupo Ergovisão caracteriza-se como um retalhista especializado na comercialização de produtos óticos e na prestação de serviços especializados de saúde visual, constituindo a sua oferta por produtos como armações, óculos de sol, lentes oftálmicas, lentes de contacto e respetivos produtos de manutenção. Disponibiliza ainda um serviço clínico especializado, com consultas de Optometria, Contactologia e Terapia Visual e realiza, igualmente, exames complementares de diagnóstico, como Topografia Corneana, Campos Visuais e Retinografia.

A Ergovisão pauta-se pela diferenciação, recorrendo a competências únicas, não descurando um valor de enorme significado no seio do Grupo: a responsabilidade social. Desde a oferta de consultas aos seus clientes, passando pela criação de um sistema interno de acesso a crédito, até ao desenvolvimento de inúmeras ações de prevenção e rastreios nas escolas, a Ergovisão tem desempenhado um papel de excelência na promoção da saúde visual dos portugueses.

Ao leme deste arrojado projeto, encontramos Emídio Rodrigues, Diretor-Geral do Grupo Ergovisão. E bem a propósito da temática, visão foi o que não faltou a este gestor, licenciado em Ciências Empresariais e mestrado em Finanças que, apesar de jovem, transporta já uma experiência de 23 anos no ramo da óptica. Como humildemente afirma, correu todos os departamentos da óptica, desde o corte e montagem de lentes, vendas, logística... À medida que a empresa foi crescendo, teve que afastar-se desta vertente mais operacional e dedicar-se à gestão, enriquecido por esta “óptica” abrangente... Confessa ter percebido desde o primeiro instante que estava perante uma atividade cujo crescimento dependia da dimensão escala. E àquela loja de 1995, em Viseu, juntaram-se entretanto mais de 50 e, em junho próximo, juntar-se-ão mais quatro lojas, em regime de franchising. Uma marca que continua a evidenciar uma notável procura, aliciada por um crescimento natural e responsável... Mas também muito atrevimento: de acordo com Emídio Rodrigues, “o objetivo consiste em chegar às 100 lojas em todo o país, até 2020 e estarmos entre os cinco maiores operadores em Portugal... e, entre esses, sermos o melhor...”. Porque, “quem representa a marca, vê valor acrescentado”, afirma em entrevista...

Que fatores atribuiria a esta ascensão do Grupo Ergovisão, desde a sua génese, em 1995, a partir de Viseu, até à atualidade, em que uma rede constituída por quase 60 lojas assegura a presença de uma marca portuguesa praticamente em todo o país?

Efetivamente, em 1995, sob a marca Ergovisão, demos continuidade a um projeto familiar com mais de 30 anos de existência. Iniciámos essa caminhada em Viseu sendo que, atualmente, estamos espalhados de norte a sul do país. A opção pelo sistema de franchising foi crucial na

concretização deste rápido crescimento, permitindo-nos simultaneamente obter uma partilha de investimentos...

Este é um setor de atividade em que a concorrência se evidencia particularmente, quer em termos quantitativos, quer ao nível de um posicionamento muito alicerçado na política de preço... O que diferencia a Ergovisão?

Desde o início, procurámos um posicionamento que nos permitisse dar algumas garantias neste processo de expansão. E o caminho foi alicerçado precisamente na oferta de diferenciação. Poderíamos ter optado, como muitos, por uma diferenciação baseada no fator preço mas, desde cedo verifiquei que a forma mais sustentável de promover essa diferenciação passaria por uma forte aposta na tecnologia, saúde e moda, os três pilares em que assenta o projeto do Grupo Ergovisão. Acreditámos que por aí poderíamos atingir o sucesso que pretendíamos e creio que essa visão que adotámos sobre o negócio da óptica foi fundamental e à mesma se devem, em grande parte, os indicadores que hoje ostentamos.

Porque é de saúde que falamos, esta é uma área que, no contacto diário com os clientes, representa uma enorme responsabilidade para os profissionais e que exige um significativo esforço de formação contínua...

Sim e o melhor exemplo que poderei dar é o facto de, aquando da realização desta entrevista, a sala da nossa loja no Porto, na Avenida dos Aliados, se encontrar preenchida com uma ação de formação... A Ergovisão foi desde sempre conhecida como uma empresa escola de

óptica. Sempre apostámos muito fortemente na formação porque entendemos que, para termos sucesso nesta área, relacionada com a saúde é fundamental promover formação contínua aos profissionais que, diariamente, são o rosto da Ergovisão. Temos um plano de formação devidamente planeado e periodicamente ajustado em função da evolução neste domínio do conhecimento para podermos oferecer as melhores respostas ao mercado e termos sempre os nossos profissionais bem preparados.

De que tipos de acordos e protocolos poderão beneficiar os clientes da Ergovisão?

O Grupo Ergovisão oferece um conjunto de mais de 100 protocolos e acordos com várias seguradoras a operar em Portugal (seguros de saúde) e com empresas e instituições de variados ramos, desde o desporto, ao sindicalismo, passando pelo meio académico...

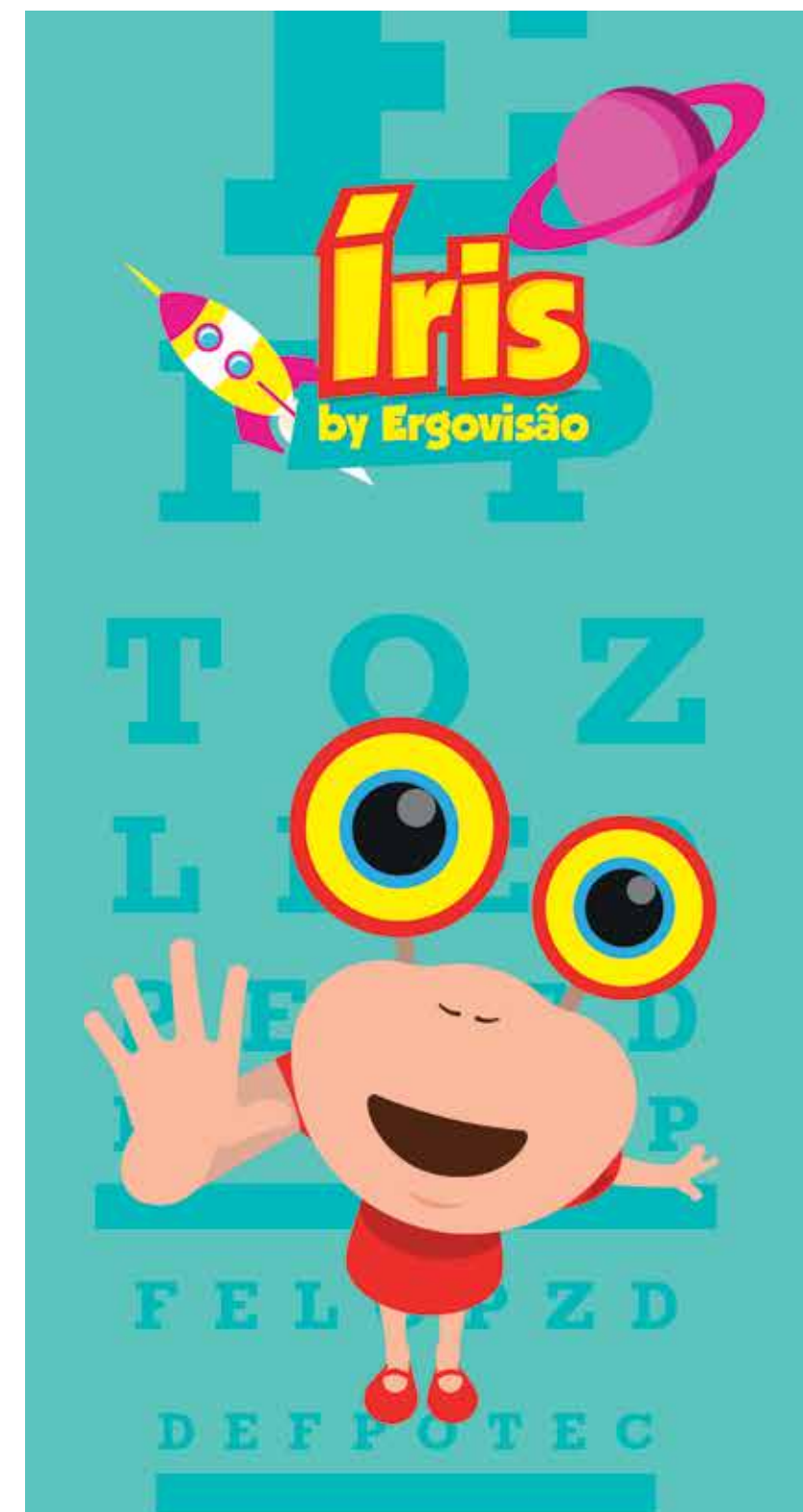
Os protocolos e acordos firmados permitem aos beneficiários usufruírem de condições vantajosas, como descontos e ofertas na compra de óculos e armações. A título de exemplo, citaria o protocolo celebrado com a Gaiurb, através do qual servimos a população de Gaia, possibilitando igualmente que o acesso aos nossos serviços seja pago em prestações. Mas não nos ficámos por aí: Desenvolvemos internamente um sistema de crédito, o CrediLand, que permite o pagamento até 10 prestações, sem que os nossos clientes tenham que recorrer ao crédito convencional da banca. E temos também um parceiro que emite o nosso cartão de crédito, que permite o acesso a um plafond sempre disponível para o consumo de produtos de ótica.

Clínica Dr. Ergo

“A intenção foi separar a área clínica da comercial e, por isso, desenvolvemos a marca Clínica Dr. Ergo, especializada na visão, onde disponibilizamos aos nossos clientes tudo o que tem a ver com a vertente clínica, desde os diagnósticos, consultas, terapias, contactologia, entre outros. Os serviços prestados são inteiramente dedicados à visão através de diversas especialidades, tais como a Optometria, Contactologia, Ortoqueratologia (Orto-K), Ortóptica (Terapia Visual) e adaptação de próteses oculares personalizadas. De salientar também os exames de diagnóstico que se podem realizar, para complementar a avaliação de diversas patologias, dando ao especialista a confirmação da patologia presumida. Este é mais um fator de diferenciação de que nos orgulhamos. Toda a equipa da Dr. Ergo é licenciada em optometria, o que significa que temos profissionais altamente habilitados para responderem às necessidades dos nossos clientes”.

ErgoLab

“A ErgoLab é uma submarca da Ergovisão e corresponde a um departamento no seio da empresa, responsável por um conjunto de serviços. No nosso laboratório, prestamos serviços personalizados ao nível da montagem, arranjos, concertos, estudos de espessuras e melhor visão. Fazemos personalização de molde de lentes no caso de griffes, elaboramos estudos da espessura da lente, a melhor opção para cada armação mediante material e graduação. Temos máquinas personalizadas para uma rápida e eficiente montagem de todo tipo de lentes, para qualquer tipo de armação. Temos máquinas e técnicos especializados no melhor cálculo de distâncias e ângulos de montagem das lentes mais atualizadas do mercado e fazemos ainda todo o tipo de limpeza de armações, polimentos, coloração de armações, reposição de peças, troca de nylon, parafusos, plaquetas, ponteiras, soldas, ajustes da armação no rosto...”



Ergokids e Ergo Social: mais do que negócio, responsabilidade social

“A Ergokids é um projeto concebido no seio do Grupo Ergovisão, que conta com a nossa mascote, Íris, através do qual pretendemos posicionar-nos junto de um público mais jovem, que no fundo será o nosso cliente do futuro. Trata-se, em suma, de uma visão estratégica e que passa pela oferta de todos os serviços que disponibilizamos, desde consultas, rastreios, adequação de produtos à especificidade da área infantil... Paralelamente, temos o projeto Ergo Social, a partir do qual prestamos um significativo apoio na área social, que direcionamos para crianças com carências económicas e que ajuda também a materializar a componente de responsabilidade social que o Grupo vem assumindo”.



Emídio Rodrigues

“A afirmação da identidade nacional depende da aposta nas universidades e na investigação”

Mais do que ensinar, será legítimo afirmar-se que a missão de uma instituição do ensino superior passa hoje pela contínua produção de legados na sociedade... De que forma tem o ICBAS conceptualizado essa ligação à sociedade, quer através da criação de linhas de investigação, quer na trasladação para benefícios práticos à comunidade ou na sua oferta formativa?

Isso encaixa-se genericamente no que podemos hoje em dia designar como a terceira missão das universidades. Há uma primeira missão, que consiste em fazer ensino, uma segunda que consiste em fazer investigação e uma terceira, materializada na relação com a sociedade e na contribuição das instituições universitárias para o progresso social e para o bem-estar das comunidades. Nós temos feito isso das mais variadas formas: desde logo, somos uma escola que se recusa a ser uma faculdade de medicina no sentido clássico. Entendemos que, hoje em dia, faz sentido falar de escolas de ciências da vida, integrando todas as profissões que, de alguma forma, contribuem para uma melhoria sustentada da saúde das populações. Enfrentar e lidar com os problemas de saúde é algo que exige cada vez mais uma intervenção multidisciplinar, o que incutimos nos nossos estudantes desde o início da sua formação conosco. E fazemo-lo praticando simultaneamente esse conceito nos nossos departamentos, constituídos por pessoas com as mais variadas formações, que trabalham em conjunto no estudo de soluções para os mesmos problemas.

E como se relacionam e contribuem para a melhoria dos padrões de vida da sociedade?

Nós entendemos que, além de uma instituição de ensino, somos uma instituição de investigação. E procuramos envolver na investigação instituições parceiras, nomeadamente os hospitais, as clínicas e as demais instituições prestadoras de cuidados de saúde com as quais trabalhamos, seja no âmbito da medicina humana, seja no âmbito da medicina veterinária ou até noutros, porque acabamos por afiliar outras instituições estatais, públicas ou sociais nas outras formações que oferecemos, seja no meio aquático,

na bioquímica, na bioengenharia, etc. E porque acreditamos que, para uma instituição como um grande hospital, ter investigação científica a decorrer no seio da sua estrutura contribui para a melhoria dos cuidados prestados aos utentes, entendemos que este



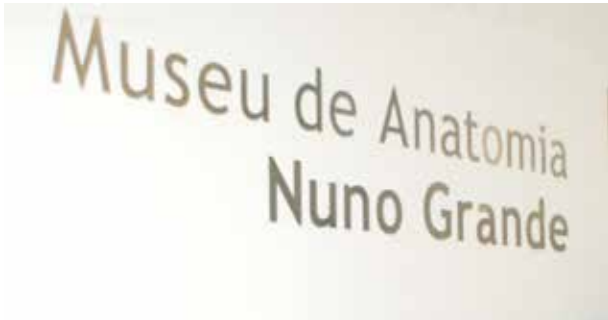
António Sousa Pereira
Diretor do Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar

relacionamento com os hospitais é uma forma muito eficaz de desenvolvermos a tal terceira missão, transformando a atividade universitária em algo útil para as populações. E ficamos muito orgulhosos por termos conosco instituições como o Centro Hospitalar do Porto (para além de muitas outras, como o IPO, o Hospital Magalhães Lemos, o Centro Hospitalar Gaia Espinho ou o Vila do Conde Póvoa), que é hoje provavelmente o hospital português onde mais investigação se faz, que participa em inúmeros estudos nacionais e internacionais, que participa de forma ativa nestas equipas de investigação, no desenvolvimento de produtos e de dispositivos médicos inovadores... e onde temos um enorme conjunto de centros de referência de nível nacional... O próprio Ministério da Saúde reconhece hoje no Centro Hospitalar do Porto uma capacidade técnico científica altamente diferenciada num enorme conjunto de patologias, o que representa benefícios claros para a população, que tem acesso a cuidados altamente qualificados e que resulta muito desta relação com a Universidade. Mas não nos ficamos por aqui: isso também se verifica nas outras formações que temos, desde a área da veterinária, em que temos centros de prestação de serviços ao exterior altamente diferenciados, como as clínicas de reprodução de equinos, que representa para nós um grande motivo de orgulho: Também nos candidatámos, com sucesso, a desenvolver e implementar um programa doutoral desenvolvido em parceria com as empresas... Os estudantes de doutoramento são seleccionados, têm uma parte muito significativa dos seus custos de formação financiada através das empresas e é nessas que desenvolverão o seu trabalho de doutoramento. Trata-se de um passo de gigante para quem tantas vezes ouve dizer que Portugal tem um enorme conjunto de doutorados à espera de conseguir emprego no ensino superior ou nos institutos de investigação do Estado... Entendemos que o salto em frente para a modernização do país consiste em colocar estas pessoas altamente diferenciadas e com enormes capacidades de resolução de problemas concretos ao serviço da economia, nas empresas.

Facilita o facto de estarem integrados na Universidade do Porto?

Obviamente, a Universidade do Porto é uma instituição que goza de enorme prestígio e, portanto, facilita estar integrado. Até porque muitas destas atividades contam com a colaboração de outras instituições da UP. No âmbito dos programas mais avançados, nomeadamente os do terceiro ciclo, temos procurado criar programas que recorrem ao que de melhor existe em cada uma das unidades orgânicas da UP... Por uma questão de opção, são muito poucos os programas que temos em que estamos sozinhos.

Como é do conhecimento geral, o ICBAS desenvolve trabalhos e formação em inúmeras áreas científicas, desde a anatomia até à biologia celular, passando pela farmacologia, imunologia, toxicologia, química, entre muitas



outras... uma multiplicidade de áreas que vão de encontro à necessária abordagem multidisciplinar da saúde e da vida...

...São mais de 300 papers publicados anualmente em revistas internacionais...

...Se Milan Kundera falava na Insustentável Leveza do Ser, talvez faça sentido falar-se aqui na sustentável complexidade do ser...

A investigação científica depende de muitos fatores... Depende obviamente de termos pessoas dedicadas e, aquando do recrutamento, de elegermos a preocupação de trazer pessoas comprometidas com a investigação e que revelem curiosidade natural e apetência para resolverem problemas... Mas também depende de toda uma ambiência que se cria na instituição e que resulta numa espécie de identidade corporativa. Felizmente, esta escola foi fundada por pessoas que tinham uma mente muita aberta e que, de alguma forma, se revelaram visionárias no sentido de estimularem a criatividade individual e de a alimentarem como motor do progresso, tendo no entanto a noção de que, nos tempos que se avizinhavam, a multidisciplinaridade se revelaria essencial. E hoje, quando olhamos para o progresso das ciências da vida, constatamos que o mesmo se faz nas interlinhas de relacionamento entre ciências que, tradicionalmente, não falavam entre si. O que significa que isto só se consegue pondo pessoas a trabalhar em conjunto com formações o mais variadas possível. Diria

que essa postura faz hoje parte da nossa matriz e ajuda a fundamentar o sucesso que temos tido.

...Tudo isso soa muito bem mas não se consegue sem recursos financeiros e os últimos anos foram difíceis...

Sim, os últimos anos foram difíceis, desde logo porque temos restrições orçamentais e, ao contrário do que acontece noutras áreas do conhecimento, fomos sendo obrigados, mesmo contra as recomendações internacionais, a aumentar o número de alunos que recebíamos sem que fôssemos compensados com o correspondente aumento de financiamento. Sendo certo que este fator se reflete sobretudo no ensino, devo realçar a fantástica colaboração que temos tido por parte do Ministério da Saúde, o nosso parceiro nuclear, que nos tem cedido recursos humanos e materiais que nos permitem desenvolver um ensino com qualidade. No que respeita à investigação, o cenário é bem mais complicado... Repare que estão a sair agora os resultados de um concurso para financiamento de projetos de investigação mas já não havia concursos há três anos...

Poderá falar-se em miopia política?

Eu entendo que o ensino universitário e a investigação

que é o principal fator de afirmação de uma identidade nacional e de desenvolvimento.

Que principais linhas de investigação destacaria na actualidade do ICBAS?

Neste momento, a esmagadora maioria dos nossos investigadores e docentes estão integrados nos laboratórios associados, fazendo parte do I3S, do CIIMAR, do Requimte, desenvolvendo a sua investigação nesses locais. Depois, temos outros grupos que desenvolvem a sua investigação dentro da instituição, integrados em unidades mais pequenas. Em termos de grandes grupos, definimos há alguns anos como áreas prioritárias aquelas que se relacionam com as doenças neurodegenerativas, com as infeções emergentes, com as doenças de adição e comportamentos de risco e com o cancro. Temos grupos de investigação a trabalhar nestas áreas de uma forma bastante ativa, com muito trabalho inovador. Tudo isto resultou de um trabalho interno que promovemos, na altura resultado do trabalho de uma comissão presidida pelo Professor Alexandre Quintanilha, em que foram definidas grandes linhas, subordinadas a uma grande questão: onde pretendemos estar e que problemas teremos que enfrentar daqui por dez anos? Paralelamente, temos



científica ocupam hoje em dia um papel preponderante na definição da identidade nacional. O tempo das guerras acabou e as que ainda existem decidem-se muito na obtenção e controlo da informação e não tanto no uso de armas... Por outro lado, por uma opção política legítima e inevitável, acabámos por nos integrar num espaço europeu em que, de alguma maneira, as fronteiras desapareceram... Então, o que poderá definir uma nação? A sua cultura e ter os meios próprios para a defender e se afirmar como uma autoridade que contribui de forma ativa para o conhecimento, para a resolução de problemas, para a inovação, etc. Hoje em dia, os países afirmam-se pelo grau de qualificação intelectual das suas populações. E isto consegue-se investindo nas universidades. Temos que ter profissionais altamente competentes, que garantam que mantemos em Portugal uma capacidade crítica, produtiva, logística e cultural que nos identifique claramente como um povo. E a universidade tem que saber defender este seu papel de uma forma proativa, convencendo os políticos de

desenvolvido internamente algumas linhas, entre as quais destacaria duas que considero particularmente importantes: a primeira prende-se com o tratamento das demências, situações em que não existe um conhecimento verdadeiramente sedimentado quanto à forma como devemos atuar. Neste âmbito, temos uma parceria com as Misericórdias, particularmente com a de Riba d’Ave para a construção de um grande centro de internamento e de investigação ligado a doentes com demências. Temos que perceber como se trata da melhor forma esta situação, como se lida da melhor forma com estes doentes e com as famílias e entendemos que temos um contributo a dar à sociedade neste âmbito, em que prevalece muito empirismo. Outra grande linha está a trabalhar no tratamento da obesidade. Temos tido algum sucesso na procura de conhecimento sobre os mecanismos finos moleculares da obesidade, tendo em vista desenvolver inclusivamente tratamentos inovadores para essa patologia de enorme incidência e consequências muito sérias ao nível da saúde pública.

O Centro Biomédico de Simulação CHP-ICBAS: A excelência (também) passa por aqui...

O Centro Biomédico de Simulação CHP/ICBAS (CBS) resulta numa parceria institucional entre o Centro Hospitalar do Porto (CHP) e o Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar (ICBAS), que proporciona formação na área da saúde utilizando técnicas de simulação. A missão do CBS é proporcionar uma área de formação disponibilizando simuladores de baixa, média e alta-fidelidade para todos os tipos de simulação. Faculta espaços e materiais para o treino de competências técnicas e para a realização de cenários clínicos diversos, incluindo sala de emergência, bloco operatório, bloco de partos, enfermaria, cuidados intensivos, consulta e transporte de doentes. O CBS localiza-se no Centro Hospitalar do Porto e promove formação na área da Simulação no âmbito do ensino pré-graduado e pós-graduado incluindo alunos do Mestrado Integrado em Medicina (MIM) do ICBAS, alunos das escolas de enfermagem e Ciências da Saúde filiados com o CHP, profissionais de saúde do CHP, outros profissionais de saúde externos a estas instituições e grupos alvo da população. As instalações do CBS incluem sala de reuniões com capacidade para 20 pessoas e com visão unidirecional para uma das salas clínicas, sala destinada ao treino de competências técnicas, sala polivalente podendo simular um bloco operatório, sala de emergência ou um gabinete de consulta, sala de partos e reanimação do recém-nascido, enfermaria com duas camas, sendo uma da área pediátrica e outra de adultos, ambulância equipada que permite o transporte de qualquer tipo de doente, área de controlo audiovisual, área comum de secretariado, cacifos e vestiário. Para além da equipa fixa, o Centro conta também com um grupo de onze formadores com formação específica em simulação e outros formadores de várias áreas da medicina com formação e experiência no ensino através da simulação.

A formação à comunidade em geral

“No âmbito da simulação, elegemos atualmente a preocupação de dar formação em suporte básico de vida a todos os estudantes que entram no ICBAS... E, agora, o nosso projeto consiste em abrir essa formação à comunidade em geral... Quem quiser vem, não precisando de ser universitário. No âmbito dos projetos de investigação que referi, temos também promovido dias abertos, em que procuramos interagir, informar e sensibilizar as pessoas que aderem ao nosso desafio e cá vêm, beneficiando da oportunidade de conviver com os investigadores...”

O Alambique de Ouro Hotel Resort & Spa

Um oásis com vista para a Serra da Estrela

Depois de percorrermos a região da Cova da Beira e chegarmos à cidade do Fundão, um verdadeiro paraíso ladeado pela Serra da Gardunha e pela Serra da Estrela e abrilhantado pelo Zêzere e pelas riquíssimas terras que nos fazem chegar nobres produtos como a cereja, o azeite ou o vinho, deparámo-nos com outro nobre “produto” da região: O Hotel “O Alambique de Ouro”, é uma moderna e funcional Unidade Hoteleira que nos preenche a alma pelos afetos com que somos recebidos, desde os proprietários, Alberto Carlos e a esposa Graça Carlos, aos mais de 40 funcionários. Com mais de 20 anos de experiência na arte de bem acolher e servir os visitantes da região da Cova da Beira, em estadias de lazer ou negócios, o Senhor Alberto e a Dona Graça, como são carinhosamente tratados por turistas nacionais e estrangeiros, são os dois principais rostos deste arrojado projeto turístico, através do qual provaram ser possível transformar uma ameaça, chamada interioridade, numa oportunidade. O leque de serviços permite que neste complexo hoteleiro seja possível a realização de estadias nos mais diversos âmbitos, já que as suas valências vão desde uma grande área de lazer com diversos espelhos de água, num claro contexto de resort de fazer inveja a muitas estâncias internacionais e que fazem as delícias dos mais novos mas igualmente dos mais graúdos, até modernas e funcionais salas de reunião e eventos, num modelo de estadia que assenta num compromisso relação preço/qualidade extremamente competitivo.



Graça Carlos e Alberto Carlos

Mas falar no Alambique é necessariamente falar do seu restaurante, raiz de todo o projeto. Puro deleite para todos os sentidos, a gastronomia é declaradamente um dos pontos fortes do Alambique, que alia a excelência da produção local a uma rigorosa escolha do que mais nobre existe à mesa no país. Usufruir do Restaurante do Hotel é candidatar-se a uma viagem plena de sabor pela gastronomia beirão. Destacamos da vasta oferta, a famosa Espetada de Lulas com Camarão, as Plumas de Porco Preto, Filet Mignon de Porco preto, o Bacalhau de Cura Amarela Assado ou com Broa e uma invariável seleção de peixes frescos. Num ambiente verdadeiramente típico, neste espaço é possível degustar a gastronomia regional e internacional com confeção de grande nível, apenas possível graças à excelência dos produtos e profissionais selecionados. Com um serviço descontraído e informal, este restaurante é ideal para refeições em família, com amigos ou em negócios. Com capacidade para 180 lugares, o Restaurante o Hotel «O Alambique de Ouro» é de facto um ex-libris de toda a região. Por fim, e porque tantos estímulos também convidam a um merecido descanso, diríamos que os quartos e demais espaços de relaxamento desta excelente unidade reforçam a saudade e a vontade de regressar... Sair do Alambique de Ouro representa deixar para trás um mundo que só não é perfeito porque nem todos, como os dedicados Sr. Carlos e D. Graça, têm a oportunidade de ali viver... Em entrevista, o casal revela a humildade que tornou possível emprestar tanta paixão e dedicação a um projeto e, a par, a sapiência que resultou numa das melhores unidades hoteleiras do país...

Vocês representam o rosto da sápiete transformação de uma ameaça numa oportunidade, ao elevarem a níveis de excelência a oferta turística no interior do país, particularmente na região da Cova da Beira...

Efetivamente, temos assistido a uma notável evolução do turismo em praticamente todas as regiões do país... Além de o português adquirir cada vez mais relevância enquanto público-alvo, no nosso caso particular temos a vantagem da localização geográfica, que potencia a vinda de muitos espanhóis. A isto não serão as condições excepcionais que oferecemos, nomeadamente no verão, o que nos permite albergar muitas famílias e ter uma taxa de ocupação extremamente satisfatória nas 54 suites de que dispomos. O Alambique de Ouro deixou de ser um hotel de cidade para ser um Resort, que apresenta esta vertente muito acentuada de cariz familiar e não é por acaso que, no verão, temos habitualmente 120 crianças a acompanharem os seus familiares... Em suma, atribuiria esta evolução ao próprio aumento do turismo e, por outro lado, ao tradicional passa a palavra... É normal termos um cliente que vem num ano e que, no seguinte, traz consigo dois casais...

Fideliza-se e recomenda. Paralelamente, começamos a ter muito boas condições na região. Outras unidades hoteleiras oferecem condições de excelência, o melhoramento das vias de acesso foi fundamental, uma vez que hoje é possível chegar-se aqui de forma mais



célere e cómoda através das auto-estradas, temos uma oferta altamente qualificada materializada nas Aldeias Históricas, com todo o património que estas oferecem... Creio que, hoje, o interior representa uma excelente e muito procurada alternativa ao turismo de litoral. **O charme associado a esta região, ladeada por serras, com uma oferta de turismo de natureza ímpar, com uma gastronomia que combina modernidade com a tipicidade local afigura-se plasmado de forma harmónica na oferta do Alambique que, curiosamente, começou por ser um restaurante...**

Sim, tudo começou em 1979, com a abertura de um restaurante que sempre procurei que fosse reconhecido pela qualidade da oferta. E mesmo em tempos de crise, nunca abdiquei desse critério porque acredito que, seja

em que área for, e particularmente na gastronomia, a oferta de qualidade é sinónimo de satisfação e de fidelização de clientes. Entretanto, considero que a evolução foi natural: o restaurante foi sendo cada vez mais conhecido... comecei com o alojamento, unidade que fui construindo gradualmente e obedecendo à realização de estudos de mercados que me ajudaram a avaliar necessidades e expectativas... Neste momento, são cerca de 160, sendo que um terço são suites, algo que não é muito vulgar em Portugal. Tudo isto fruto da constatação de que a esta região assume um particular potencial turístico para o segmento de casais com crianças. A exemplo do que sucede em muitos casos a propósito das visitas à Serra da Estrela, em que os pais vêm a pedido das crianças, posso garantir que muitos pais me testemunham que as crianças os “obrigam” a voltar ao Alambique, o tal hotel que descrevem como “o das piscinas, com aqueles senhores muito simpáticos”... **O que diferencia verdadeiramente esta unidade?** Desde logo, a nossa total dedicação ao projeto. Dedicámo-nos de corpo e alma ao Alambique e até cá moramos... Chego a ter clientes que me perguntam se não durmo, porque me viram de noite no restaurante, à 1 da manhã na recepção e às 8 da manhã nos pequenos-



almoços... Depois, creio que a diferenciação se prende também com as condições que fui criando, desde o facto de termos aqui quatro piscinas, onde promovemos muita animação, a decoração, a oferta gastronómica, a forma como tratamos os nossos recursos humanos...

Recursos humanos que estão sob a égide da Dra. Graça Carlos e que representam, na hotelaria, um enorme desafio...

Sim, estou com a vertente financeira, recursos humanos e decoração e, seja nas três horas do almoço, seja nas três horas do jantar, estou sempre no restaurante. Os recursos humanos constituem uma componente fundamental e muito difícil de gerir. Não sendo fácil construir uma equipa coesa, a verdade é que, atualmente, temos já bastantes funcionários com mais de 20 anos de casa, alguns dos quais começaram a trabalhar aqui muito jovens. E vamos procurando captar alguns recém-formados em escolas profissionais da região, jovens fantásticos que vamos adaptando ao nosso método de trabalho e que rapidamente se apaixonam pelo projeto. **Num périplo pelo Alambique, sobressai que, apesar de no verão a lotação não andar muito longe dos**

100 por cento, a verdade é que os clientes “têm ar para respirar”... Isto significa que, apesar de em época alta as pessoas procurarem aqui uma instância que oferece animação num contexto de resort, houve um cuidado particular na concepção do espaço...

Como afirmei, esta evolução não aconteceu por acaso... Vamos estudando as necessidades e percebemos que existem expectativas que não devemos defraudar. Daí a área extensa, a existência de piscinas de leitura, mais recatadas, em que a pessoa pode estar num espelho de água a ler o seu livro... Depois, temos a piscina do ambiente, da festa, da animação, da ginástica... Dentro do hotel, temos fantásticas salas de leitura com sofás acolhedores, os quartos também são projectados para este ambiente de descanso que deve complementar o lazer.

Confesso que que não é fácil perceber como consegue conciliar esta oferta de excelência com um preço tão baixo, seja no alojamento, seja no restaurante...

As condições são boas e há até quem me diga que a nossa relação preço/qualidade é a melhor do país mas é uma política que procuro manter. A minha gestão não é feita para o dia-a-dia mas antes para o futuro. Não me preocupa ganhar menos, desde que o cliente vá satisfeito e volte, dizendo ainda ao seu círculo de influências que o Alambique é bom e não é caro. Continuo a procurar que o cliente seja o nosso maior veículo publicitário... Se recuar 30 anos, recordo que o Alambique foi feito através do cliente que antigamente se designava vendedor, o atual segmento corporate, que continua a contribuir para que tenhamos, sobretudo fora da época balnear, taxas de ocupação muito satisfatórias.



O Alambique de ouro
HOTEL RESORT & SPA ★★★★★[®]

Oasis
da SERRA DA ESTRELA
FUNDÃO



ESTE  **PODE SER SEU!**

SORTEIO | 05.09.2018

EXCLUSIVO PARA RESERVAS EFETUADAS EM:
HOTELALAMBIQUE.COM

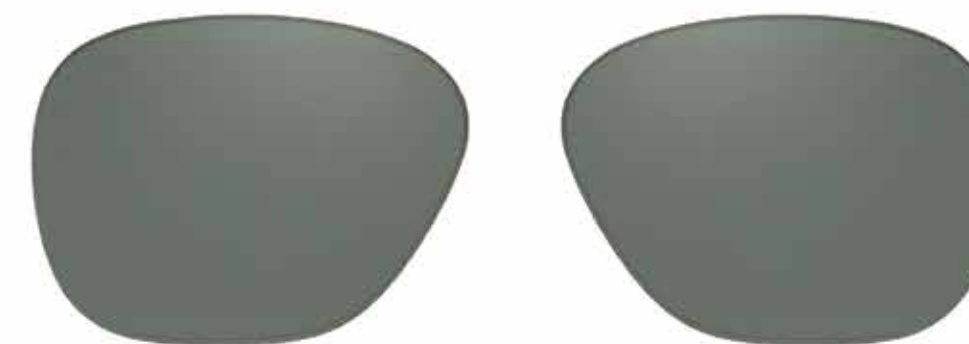


IMPOSTOS DA RESPONSABILIDADE DO VENCEDOR DO PRÊMIO
CONCURSO PUBLICITÁRIO Nº 97/2017 AUTORIZADO PELA SGM/AF
PRÊMIO NÃO CONVERTÍVEL EM DINHEIRO
CONSULTE O REGULAMENTO
EM WWW.HOTELALAMBIQUE.COM



HOTELALAMBIQUE.COM

Ergovisão
For your eyes



**Oferecemos-lhe as suas
lentes de sol graduadas.**

Campanha válida de 01/05/2018 a 31/12/2018 na compra de armação e lentes oftálmicas Ergolens conforme regulamento disponível nas Lojas Ergovisão aderentes. Não acumulável com outras campanhas/vouchers/promoções

Nº 800 214 850
ergovisao.pt

Siga-nos



ergovisão
For your eyes

Pizzarias Massa Fina em Vilamoura e Lagos



EST. 2017

massa fina

PIZZARIA ARTESANAL



Com preços desde 8€, na carta destacam-se, entre outras, a pizza Vínica (bolonhesa, pimentos, redução de vinho Santa Vitória, mozzarella), a Massa Fina (molho de tomate, bacon, cebola caramelizada, mozzarella), a Inevitável (molho de tomate, salame picante, azeitonas, queijo mozzarella), a Campestre (molho de tomate, frango, coentros, queijo mozzarella), a Mediterrânica (molho de tomate, anchovas, azeitonas, alcaparras, queijo mozzarella) ou a Calzone Sensação (molho de tomate, salame picante, fiambre, ovo, mozzarella). Há também opções vegetarianas como a pizza 4 Queijos, a Fresca (molho de tomate, tomate cherry, mozzarella de búfala, orégãos), a Suprema (molho de tomate, cogumelos, beringela, milho, cebola, queijo mozzarella e orégãos) e a Natura (molho de tomate, tomate cherry, figo e rúcula).



O Vila Galé abriu mais duas pizzarias Massa Fina no Algarve. Depois de ter lançado este conceito dedicado às pizzas artesanais no Estoril e na Praia da Galé (Albufeira), 23 de março, é inaugurado o Massa Fina em Vilamoura, junto ao hotel Vila Galé Ampalius. E a 6 de abril foi a vez do Massa Fina de Lagos, no hotel Vila Galé Lagos.



Nos restaurantes Massa Fina é ainda possível saborear crostinis, saladas, pastas, risottos e diferentes sobremesas e gelados. Neste departamento são de referir a pizza com Nutella e banana ou as taças de diversos sabores - como a Massa Fina, com três bolas de gelado de morango, nozes, redução de balsâmico, chantilly e morangos; a Taça Lisboa, com sorvete de manga, abacaxi caramelizado, topping de manjeriço e chantilly; ou a Taça Cascais, com sabor a chocolate, topping de frutos vermelhos caramelizados, amêndoas e chantilly. Tirando partido dos sabores regionais, a Tarte de Figo e a Torta de Alfarroba também fazem parte do cardápio.



Massa Fina de Vilamoura

- 110 lugares
- Esplanada
- Aberto todos os dias das 12h30 às 23h00
- Serviço de take away

Vila Galé Ampalius

Alameda Praia da Marina, 8125-408 Vilamoura
Reservas: 968895689 ou
massafina.vilamoura@vilagale.com

Massa Fina de Lagos

- 60 lugares
- Esplanada
- Aberto todos os dias, das 12h30 às 15h30 e das 19h00 às 22h00

Vila Galé Lagos

Rua Sophia de Mello Breyner Andresen,
Meia Praia - 8600-295 Lagos
Reservas: 968895624 ou
massafina.lagos@vilagale.com

Com um conceito descontraído e informal, as pizzarias Massa Fina distinguem-se pela elevada qualidade, serviço rápido e preços competitivos. Estão preparadas para receber almoços e jantares de grupo e dispõem de esplanada.

JÁ ABRIU!



Vila Galé

HOTÉIS

NASCEU EM SINTRA UM CONCEITO INOVADOR



VILA GALÉ SINTRA

RESORT HOTEL, CONFERENCE & REVIVAL SPA

Localizado na Várzea de Sintra, o Vila Galé Sintra diferencia-se pela aposta na área da saúde e é pensado para famílias. Com uma forte componente de *wellness* e bem-estar, disponibiliza massagens, consultas de nutrição, programas de reeducação alimentar e tratamentos estéticos. Este projeto engloba um hotel apartamento de cinco estrelas e dez blocos de apartamentos turísticos.

