



Inovação
Qualidade

XXII Feira da Castanha Judia de Carrazedo de Montenegro anima Valpaços

9 a 11 de novembro



*“Temos batalhado
pelo desenvolvimento
económico e sustentável
do concelho através
do setor primário”*

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





Azeite



Castanha



Folar



Frutos secos



Fumeiro



Mel



Vinho

Marque na sua agenda, o período de 9 a 11 de novembro para visitar a Feira da Castanha Judia de Carrazedo de Montenegro. Tem mais de duas décadas de história, elegendo como objetivo criar um espaço de promoção, divulgação e escoamento dos produtos locais e, simultaneamente, servir de incentivo à produção local. É hoje um evento de referência no panorama local e regional, resultado de um empenhamento e compromisso conjunto entre autarquia e agentes locais em torno da qualidade, aposta que se tem revelado frutífera. Sendo uma montra do que de melhor o concelho tem para oferecer nesta altura do ano, o Pavilhão Rota da Castanha e imediações alberga expositores ligados ao vinho, ao azeite, ao fumeiro, ao Folar de Valpaços IGP e pão variado, ao mel, aos frutos secos, ao artesanato e, claro está, à rainha do evento, a Castanha DOP da Padrela. A doçaria da castanha também está em destaque, sendo igualmente promovida a Jeropiga, bebida de eleição para acompanhar os magustos por Terras de Montenegro.

O programa é recheado de actividades, como o Concurso da Castanha, as provas e degustação de vinhos, azeites, magustos constantes, as provas desportivas, animação de rua, ranchos folclóricos e banda musical, grupos musicais, entre outros. Um dos pontos altos do certame é também a abertura do Bolo de Castanha, com 600 Kg, partilhado com o público ao final da tarde de domingo. Este ano, a Feira da Castanha Judia terá transmissão em directo durante seis horas no programa Somos Portugal, da TVI, num investimento significativo da autarquia... Como afirma Amílcar Almeida, o edil de Valpaços, “nada é em vão quando se trata de levar mais longe a nossa castanha, a nossa riqueza, o Património do nosso concelho”.

Que importância assume a castanha para o concelho de Valpaços?

Na verdade, os sutos e castinçais, além de representarem um importante valor económico para o concelho, já por si rico e dinâmico em sede de setor primário, também unificam um relevante valor paisagístico, sendo magnífica a paisagem composta pela mancha de soutos. A nossa castanha, um produto



cada vez mais valorizado e cobiçado por portugueses e estrangeiros pela sua qualidade e sabor, detém a Denominação de Origem Protegida (DOP) no que tange à Castanha da Padrela, onde se situa a maior mancha de castanha judia da Europa, sendo paralelamente um dos principais centros de produção de castanha de Portugal. Poderia dizer apenas que é um produto que esgota, ou seja, o produtor vende tudo, o que por si só já explica a sua importância e rentabilidade. A castanha é a maior referência ao nível do setor primário na nossa economia. A sua riqueza é tal que o concelho de Valpaços dispõe de cerca de 4.000 hectares que produzem cerca de 12

mil toneladas de castanha por ano, representando cerca de 50 milhões de euros de volume de negócio e 40% do rendimento do setor primário no concelho. São cerca de 2000 produtores nas 18 localidades do concelho em que se produz castanha.

De que forma tem a Câmara Municipal de Valpaços apoiado as empresas do setor?

Temos batalhado, desde o primeiro dia, pelo desenvolvimento económico e sustentável do concelho através do sector primário. E, fruto desse trabalho, hoje a Marca Valpaços é uma marca consagrada junto de profissionais e público em geral, que sabe apreciar a

qualidade. Além de levarmos os nossos produtos fora de portas, nos mais diversos certames a nível nacional e internacional, também organizamos eventos que visam a atração de visitantes ao nosso território. Esse tem sido o nosso contributo mais imediato, o da promoção e divulgação dos nossos produtos de excelência, através de um contacto mais directo com as empresas e produtores locais. Divulgamo-los através dos nossos meios, como o site do Município, promovemos acções de formação, nomeadamente através do nosso Gabinete de Promoção ao Investimento, entre outras. Temos tido também a preocupação de dinamizar a ocupação das zonas industriais, oferecendo, por exemplo, vantagens a quem se queira instalar no concelho. É intenção do Município de Valpaços dar maior visibilidade à variedade de Castanha Judia, a melhor e aquela em que somos um concelho produtor de destaque. Em parceria com outras entidades locais, como a Junta de Freguesia de Carrazedo de Montenegro e Curros, e carrazedenses no geral, vamos dá-la a conhecer aos quatro cantos do mundo. De salientar a divulgação de spots publicitários em vários meios de âmbito nacional e os programas transmitidos em directo do nosso concelho, neste momento, duas vezes por ano, na Feira do Folar e na Feira da Castanha Judia, que nos levam à casa de milhões de pessoas, mostrando o que de melhor temos.

Que peso tem a exportação da Castanha DOP da Padrela na balança comercial?

Sabemos que o mercado interno não é suficiente para a nossa produção e que, no externo, a nossa castanha é valorizada, sendo o negócio mais rentável. A Castanha Judia, predominante no nosso concelho, é a melhor, que se conserva mais tempo, a mais saborosa, etc. Nas proximidades da vila de Carrazedo de Montenegro, considerada a “Capital da Castanha”, existem várias empresas especializadas na transformação, calibragem e embalagem e algumas possuem linhas de transformação cuja capacidade chega às centenas



de toneladas por dia. Como consequência de todas estas vantagens competitivas, as empresas estão em condições de abastecer as grandes superfícies comerciais e de exportar para diversos países, entre os quais se destacam Espanha, Brasil, Itália, Luxemburgo ou França. A exportação do Ouro das Terras de Montenegro faz todo o sentido e deverá ser uma aposta cada vez maior das empresas locais, na medida em que a produção noutros países está a ser fortemente afectada por doenças do castanheiro e, como referi, a qualidade do fruto não se compara à nossa.

Pode dizer-se, então, que aconselha o investimento no sector?

Valpaços é um concelho repleto de potencialidades e gerador de muitas oportunidades. Felizmente, há cada vez mais jovens a ter consciência disso e a investir no primário... Não me canso de 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, como o azeite, o vinho, a castanha, o mel, os frutos secos, o Folar de Valpaços – IGP, etc. A Marca Valpaços é já muito forte e todos os produtos de Valpaços saem hoje com uma marca – Valpaços A Essência Natural, na qual foi realizado um claro investimento, através da sua promoção, divulgação e presença em vários certames e os frutos começam a ser colhidos, surgindo novas linhas de escoamento e novas fileiras de mercado. É aposta deste executivo dinamizar sinergias a nível nacional e internacional, no sentido de sediar em Valpaços grandes centros de transformação no setor agro-alimentar e seus derivados. Se há algo que não se pode comparar são as características únicas que determinadas regiões têm, que lhes permitem 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.

Que importância assume para o concelho o reconhecimento da certificação da castanha?

A certificação da Castanha da Padrela DOP implica que 90% do lote certificado seja castanha da variedade judia, apanhada manualmente, após a queda do ouriço de forma natural. Estas e outras normas descritas no caderno de especificações atestam a qualidade e a autenticidade do produto, o que só traz vantagens para a região. Castanha da Padrela DOP só há a nossa e mais nenhuma. Ao ser esta a certificada, quer dizer que a aposta em novas plantações, que têm aumentado todos os anos, será na judia, o que garante a preservação da variedade e, pela parte do consumidor, uma maior confiança na hora de decidir o que comprar. A certificada tem também a vantagem de ser vendida a um preço mais elevado, dada a garantia de qualidade, tornando-a mais rentável.



Lombo de Porco com Castanhas



Ouriços de castanha



Folhados de castanha/Natas de Castanha



PACOTES DE RÉVEILLON







NEW YEAR'S EVE PROGRAMS

DESDE FROM

211€

Por pessoa / Per person

*IVA incluído & taxa em vigor. *VAT included

- | | | |
|--|---|---|
|  Alojamento + Pequeno-almoço
Accommodation + Breakfast |  Jantar de Fim-de-Ano*
New Year's Eve Dinner* |  Música ao Vivo
Live Music |
|  Cocktail de boas-vindas
Welcome Cocktail |  Ceia no dia 31 de dezembro
Supper on December 31st |  Brunch no dia 1 de janeiro**
Brunch on January 1st** |

*Bebidas incluídas. **Exceção Collection Douro e Palácio dos Arcos. *Drinks included. **Except: Collection Douro & Palácio dos Arcos

CONSULTE TODOS OS TERMOS E CONDIÇÕES EM: | CHECK ALL THE TERMS AND CONDITIONS AT:

WWW.VILAGALE.COM / +351 217 907 610

OFERTA VÁLIDA NOS SEGUINTE HOTELIS: | THIS OFFER IS VALID AT THE FOLLOWING HOTELS:

Collection Douro*, Collection Braga, Porto, Coimbra, Ericeira, Sintra, Cascais, Collection Palácio dos Arcos, Ópera, Évora, Clube de Campo*, Tavira, Ampalhus, Cerro Alagoa e Lagos

*Mínimo de duas noites. *Two nights minimum



A nobreza do Douro tem um embaixador chamado Moscatel

Inovação & Qualidade



Mário Monteiro

Presidente da Direção da Adega de Favaios

Este dossier é distribuído com a edição do semanário Sol

Remonta a 1952 a fundação de uma das mais prestigiadas Adegas de Portugal. O espírito de cooperativismo e de resiliência dos seus associados, aliado ao tradicional saber das “gentes de Favaios” perduraram e potenciaram a produção da casta Moscatel Galego Branco, dando assim origem à designação de Moscatel de Favaios, um dos mais famosos e emblemáticos moscatéis portugueses, que combina qualidade e rigor num produto cada vez mais presente no mundo. O portefólio inclui Moscatel, Porto, Vinhos Tranquilos, Espumantes e Vinhos com História. Atenta ao incrementar das exigências do mercado, a Adega de Favaios desde sempre apostou na modernização das linhas de engarrafamento e do centro de vinificação, aliando as novas tecnologias às tradições seculares, procurando diferenciar-se na qualidade dos seus vinhos. A Adega Cooperativa de Favaios tem como missão o desenvolvimento do consumo e da imagem do Moscatel de Favaios como uma das mais importantes e influentes categorias de vinhos a nível nacional e internacional, contribuindo igualmente para o desenvolvimento socioeconómico dos seus associados e afirmando-se como um dos mais importantes polos de desenvolvimento regional. A visão da Adega é ser a maior Adega Cooperativa do Douro, liderando a inovação ao nível do Moscatel de Favaios, de forma a proporcionar experiências únicas ao consumidor.



Gloria Veiga
Membro da direção

Maria Soares
Departamento de Enoturismo

Em entrevista, Mário Monteiro, Presidente da Direção da Adega de Favaios, guia-nos numa visita a um dos mais emblemáticos embaixadores do Douro Vinhateiro.

O que sustenta a longevidade e afirmação da Adega de Favaios, uma empresa emblemática, inserida numa das mais antigas regiões vitivinícolas demarcadas do mundo, o Douro?

Somos uma adega cooperativa formada em 1952, numa reposta que alguns agricultores de Favaios encontraram para a situação que se vivia naquela época. Favaios é um planalto que sempre trabalhou a casta Moscatel, tendo-se deparado com uma alteração legislativa, relacionada com a produção do Vinho do Porto, que impedia, face à altitude do território, de produzir o Moscatel de Favaios, um produto fortificado que carece de autorização para o recurso à aguardente vínica. Esta situação originou, aliás, a falência de muitos agricultores. Então, a solução cooperativista constituiu uma oportunidade de afirmação conjunta em defesa da sua atividade, daí nascendo a Adega Cooperativa de Favaios. A sua longevidade deve-se ao produto característico que o Planalto de Favaios produz, o Moscatel de Favaios e ao facto de nunca termos desacreditado ou desistido de termos esta casta. Sendo um produto ímpar e único, o Moscatel de Favaios beneficia ainda de um grande esforço de compromisso de produção com grande qualidade por parte da Adega, de todos os seus colaboradores e dos agricultores. É isso

que contribui para que a Adega Cooperativa de Favaios se mantenha, até hoje, no topo do panorama das adegas do Douro, sendo uma das maiores empresas da região e que, a par do Vinho do Porto, também tem Moscatel...

Sendo verdade que a casta Moscatel não é exclusiva do Planalto de Favaios, os portugueses tornaram célebre o produto ou marca Favaios, mais ainda do que a própria casta...

Sim, este é um dos casos em que a marca superou a própria denominação. E, mesmo no sul do país, ouvimos falar em “Favaios de Setúbal”... Também é mais comum associarem mais a designação Favaios a um produto do que propriamente à freguesia. Existe em Favaios um Museu do Pão e do Vinho, em que é possível constatar que existe aqui Moscatel do início do século passado.

O que distingue o Moscatel aqui produzido do restante que existe no país?

São diferentes... Desde logo, a casta que, no nosso caso, é o Moscatel Galego Branco. Depois, a forma de vinificar. Além disso, utilizamos a aguardente vínica, tal como fazemos com o Vinho do Porto, embora o Moscatel de Favaios tenha menor graduação, entre os 17 e os 18, sendo esta a única diferença que devemos estabelecer face ao Vinho do Porto. Depois, fomos nós, favaïenses, que o fizemos, com todo um conhecimento acumulado. A Adega de Favaios investiu em marketing, realizando

desenvolvem todo o trabalho que o agricultor precisa, desde as análises ao terreno ao aconselhamento na utilização de adubos e produtos fitofarmacêuticos. Para além disso, também asseguramos todo o trabalho relacionado com os processos de reconversões de vinha. Paralelamente, ministramos formação para que os nossos agricultores apresentem as suas uvas na melhor qualidade possível.

E no plano interno, que investimento tem realizado a Adega de Favaios ao nível do apetrechamento tecnológico?

Entre o ano passado e este ano, já investimos mais de um milhão de euros... Uma parte na linha de engarrafamento, com a substituição da antiga linha do Favaïto, que já não satisfazia a procura, e nos permite ter hoje duas linhas de 25 mil garrafas por hora e suavizar o esforço dos nossos profissionais, que tinham que dividir-se por turnos. Por outro lado, investimos igualmente em equipamentos destinados aos brancos, nomeadamente em cubas novas. **Falamos essencialmente de produtos nobres... Em que mercados estão atualmente presentes?**

Para além do mercado português, naturalmente, e do mercado da saudade, como a França, Suíça, Luxemburgo, Alemanha, estamos presentes na China, Rússia, EUA, Canadá, Brasil, Cazaquistão... Diria que estamos em todo o mundo. A exportação representa cerca de 20 por cento da nossa facturação que, este ano, deverá chegar aos 14 milhões de euros.

Exportar vinhos produzidos a partir de castas indígenas significa introduzir novos hábitos de consumo e oferecer experiências com as quais os consumidores não estão inicialmente identificados... Como tem sido feita a penetração nestes mercados internacionais?

É feita, sobretudo, através das parcerias que celebramos com agentes locais que tomam conhecimento da existência dos nossos produtos porque nos visitaram ou tiveram contacto connosco em feiras internacionais. Depois, promovemos todo um acompanhamento em que demonstramos como pode ser consumido o nosso produto. E esta estratégia tem gerado muito bons resultados, nomeadamente em países como a Rússia ou a China, que consomem os nossos produtos de topo, nomeadamente os moscatéis datados.

Estamos próximos de uma época festiva, com o Natal e a passagem de ano, em que as famílias portuguesas elegem produtos nobres para enriquecerem as suas mesas...

Sim, e isso reflecte-se em termos de vendas para nós, o que significa que as famílias portuguesas mantêm o seu tradicional bom gosto. A par, também nós mantemos a tradição de procurarmos estar na frente no que respeita à inovação, com o nosso Moscatel. Fomos nós que fizemos os primeiros moscatéis datados e procuramos utilizar o Moscatel em determinados vinhos inovadores, como é o caso do Espumante feito apenas a partir da casta Moscatel e completamente diferente dos demais, que esperamos vender nesta última fase do ano para que os portugueses possam brindar no Natal e na entrada do novo ano com uma qualidade muito especial.

O que poderão esperar os consumidores da colheita deste ano?

Como é sabido, este ano, temos menos uvas brancas e tintas mas, no que respeita a Moscatel, até temos mais. No todo, temos muito boa qualidade, pelo que estamos perante um bom ano. Quem fez correctamente os tratamentos fitossanitários e passou pela tormenta das doenças, apresenta na Adega uvas muito boas. Basicamente, temos um excelente terreno, tivemos chuva e depois sol, o que contribuiu até para um incremento de Moscatel e nos garante vinhos de boa qualidade.



O incontornável Favaïto

A Adega de Favaios lançou recentemente uma nova imagem e garrafa do moscatel Favaïto, a versão pequenina do Moscatel original do Douro, agora mais curvilínea, mais fresca e mais apetecível. A campanha foi baseada na analogia entre as curvas do Douro, as curvas da nova garrafinha e, claro, a Débora Monteiro foi a “personagem curvilínea”, nortenha, sorridente, alegre, e jovem. O Favaïto será de certeza o moscatel mais famoso, bonito e apetecível, que irá surpreender ao longo do ano com diversas campanhas de marketing.

Enoturismo

Favaios é sinónimo de Moscatel e Moscatel sinónimo de Adega Cooperativa de Favaios CRL. Situada em plena “Aldeia Vinhateira” na região demarcada do Alto Douro Vinhateiro, a Adega de Favaios tornou sua missão dar eco às vozes e tradições de outros tempos através de um programa de enoturismo que faz a ligação entre o passado e o presente. Deste modo, proporciona visitas guiadas com provas de vinho à adega e à cave. A visita guiada à Adega tem uma componente lúdica e informativa. Como explica Maria Soares, responsável pelo Departamento de Enoturismo da Adega de Favaios, “é nosso objetivo dar a conhecer a forma de vinificar o Moscatel de Favaios num ambiente descontraído, localizado numa das regiões mais belas e remotas do velho mundo, o Douro. “Depressa nos apercebemos que um dos caminhos para estar no Douro e no negócio do vinho passa também pelo enoturismo, ou seja, mostrar às pessoas o que fazemos, o que temos e o que valemos. No ano passado, remodelámos as nossas instalações, começando a oferecer visitas guiadas à Adega e provas que atualmente incluem harmonias entre queijos e vinhos e experiências personalizadas com base em solicitações dos nossos clientes e visitantes, o que poderá passar por visitas, provas, almoços, passeios de barco ou piqueniques...”

1999 ideias
num único presente...



Seja responsável. Beba com moderação.



Seja Responsável. Beba com Moderação



Rui Ventura
Diretor Geral



Hotel Londres: no ADN prevalece a tradição da arte de bem servir

Com raízes que remontam a 1959, o Hotel Londres é uma das primeiras unidades hoteleiras a surgir na Costa do Estoril. Referência da região, trata-se de um hotel que transporta também um rico legado histórico, tendo por ali passado diversas figuras nobres, como monarcas, que elegiam aquela que era já uma importante estância balnear, muito procurada por europeus, como destino dos seus momentos de lazer ou negócios. Volvidos quase 60 anos, o Hotel Londres mantém a tradição de bem receber, aliada à modernidade e à adaptabilidade dos seus espaços e serviços às mais exigentes expectativas dos clientes, que se fidelizam a uma oferta que inclui um clima invejável, uma oferta gastronómica que combina o melhor da cozinha e enologia portuguesa com traços da cozinha internacional contemporânea e instalações e serviços que nos fazem sentir... em família.

Sendo um dos mais antigos hotéis da região, como foi sendo projetada a renovação do Hotel Londres?

Ao longo de vários anos, fomos realizando um conjunto de investimentos que visaram dotar o Hotel Londres de contemporaneidade. Sob a autoria de Anneli Lauren, também administradora e com formação em arquitetura de interiores, estudámos e produzimos um novo conceito para o Hotel, todo pensado como uma só “peça”, enquadrada na sua história mas com uma visão de futuro e na envolvente onde se encontra inserido. Para o efeito, contratámos uma empresa e um dos mais promissores arquitectos portugueses, Paulo Durão, e, tal como sucedeu ao longo da história desta unidade, fomos faseando o investimento e a evolução. Foram cerca de 2 milhões de euros de investimento em restyling, recuperação e remodelação dos quartos, restaurante, bar e recepção novos, indo ao encontro de um conceito marcado por um hotel clean, perto da praia, e de um slogan: hosting happy moments. Temos história, gostamos de estar em contacto com os clientes e pretendemos que a sua estadia seja memorável. Também trabalhamos muito a vertente comercial no sentido de diversificarmos mercados e nacionalidades como públicos-alvo, conseguimos atingir um patamar em que nos posicionamos em 10 mercados principais com representatividade semelhante e a verdade é que somos, desde 2010, PME Excelência, mesmo tendo passado pelo período de crise que assolou o país.

Num território altamente concorrencial, de que forma procura o Hotel Londres diferenciar a sua oferta?

A nossa diferenciação, que também resulta de equilíbrio entre tradição e modernidade, tem muito a ver com os pormenores. E começa no atendimento: um hotel é um serviço de pessoa para pessoa e, como tal, o nosso staff encontra-se muito focado nesse sentido. Apoiamo-lo muito ao nível da formação e sabemos que, se está contente, traduzirá esse estado de espírito, de forma natural e saudável, para o cliente. Também o conceito de restauração que adoptámos é sinónimo de diferenciação, oferecendo, por exemplo, uma experiência enológica transversal a diferentes regiões demarcadas portuguesas a um cliente que aqui passe uma semana... Nós queremos mostrar aos clientes que vêm de fora o que é Portugal e o



que é nacional mas também não podemos esquecer que temos dez mercados diferentes e queremos agradar a todos. Por isso, procuramos encontrar algo que vá ao encontro das suas expectativas, não só na comida ou no espaço. E são frequentes os nossos contactos e viagens a determinados mercados no sentido de percebermos o que mais valorizam os nossos clientes. Mas não queremos perder a nossa identidade portuguesa e mostrar os fatores que melhor nos caracterizam e diferenciam. Diria que uma das maiores “revoluções” que fizemos no hotel foi na área de F&B, contratando um chef premiado, que nos ajudou a montar uma carta incrível, onde utilizamos o mais possível produtos frescos da região e, a par de potenciarmos a tal Dieta Mediterrânica, Património Mundial da Humanidade que tão bem nos distingue, procuramos adaptarmos às exigências dos tais dez mercados com os quais trabalhamos, procedendo a adaptações que têm resultado de forma excelente. Nós temos uma localização privilegiada, num incrível triângulo entre a capital, Cascais e Sintra, Património Mundial da Unesco, romântico e com uma enorme oferta de atividades culturais, temos património, temos natureza e lazer, como o tracking, o surf e muitas outras atividades pedestres ou náuticas... Temos uma panóplia de produtos que podemos oferecer ao cliente que também fazem a diferença face a outros destinos nacionais e internacionais.

Por fim, não pretendendo menosprezar a vertente “mais física”, como caracteriza a unidade em termos de espaços e instalações?

O Hotel Londres tem 118 quartos, um restaurante com capacidade para 170 pessoas, bar, salas polivalentes onde podemos fazer vários eventos, desde um jantar privado a um welcome drink, passando por reuniões ou workshops. Todas as salas têm luz natural e uma delas tem vista para a piscina. Depois, temos uma zona de jardim muito agradável, área confinada e de segurança, nomeadamente para quem se faz acompanhar de crianças que aí poderão brincar tranquilamente e, obviamente, a piscina, bem como um lago ecológico. Temos um espaço de lobby tranquilo, com sofás, para os clientes poderem ler, conversar ou usufruir de um drink no seu sunset. Depois, temos ainda um conjunto de lojas que facilitam o acesso dos nossos clientes a determinados bens e serviços. Como já acima referimos “Hosting Happy Moments” é o nosso lema!

Adega Cooperativa de Sabrosa rompe novas fronteiras

Contando com cerca de 600 associados, a Adega Cooperativa de Sabrosa tem vindo a abrir fronteiras e a descobrir novos palcos para fazer brilhar os seus vinhos. No ano em que comemora 60 anos de existência, a direcção presidida por José Nuno Gouveia tem vindo a cimentar a sua presença no panorama mundial, apostando num processo de internacionalização que já dá os seus frutos. À conquista do pódio em vários concursos internacionais, resultado de uma clara aposta na modernização e no incremento da qualidade, a Adega soma agora uma maior presença em mercados e um acréscimo de 30 por cento da exportação só no primeiro ano de internacionalização. Em entrevista, José Nuno Gouveia, Presidente da Direcção da Adega Cooperativa de Sabrosa, e Natércia Veiga, responsável pelo Departamento de Qualidade e Internacionalização, abrem-nos as portas a esta rota de prazeres...

Encontramo-nos na nobre região do Douro, mais precisamente em Sabrosa, no dia em que se inicia mais uma vindima... Que primeira impressão poderá adiantar relativamente à produção deste ano?

Devido a determinados fatores naturais, como as intempéries, o granizo, o próprio escaldão que assolou as uvas, o mildio e o oídio, já sabíamos atempadamente que seria inferior em termos quantitativos e a projeção aponta para uma redução na ordem dos 35 por cento em relação ao ano de 2017. Por outro lado, a qualidade perspectiva-se boa. Temos uma boa graduação, acima dos 13 graus e a acidez também parece muito satisfatória. Uma vez que nos situamos em terras altas, temos vantagens relativamente às zonas mais fundas do Douro, junto ao rio, uma vez que o clima é mais fresco e não tão propício a secas, pelo que a humidade beneficia o amadurecimento das uvas.

Sendo certo que os anos em que a qualidade sobressai beneficiam a produção de reservas, em que medida continuará a ser essa uma aposta num ano que se prevê de diminuta quantidade?

Sem dúvida... Como é habitual, seleccionamos as melhores uvas dentro das parcelas dos nossos agricultores para o vinho que pretendemos produzir. Este ano, uma vez que a quantidade é menor, teremos que gerir da forma mais equilibrada esse binómio, talvez produzindo menos reservas mas com a certeza de que o que produzimos terá que ser óptimo. E uma vez que estamos a apostar na exportação para mercados em que sabemos que a qualidade é privilegiada e acompanhada por um bom retorno financeiro, aproveitaremos ao máximo essa parte da produção. Paralelamente, temos que cumprir a nossa quota de vinho do Porto. Temos cerca de 1200 pipas que têm que ser produzidas e o restante será destinado a DOC Douro.

O contexto deste ano parece obrigar a um novo desafio,

quer na vertente da produção, quer do escoamento...

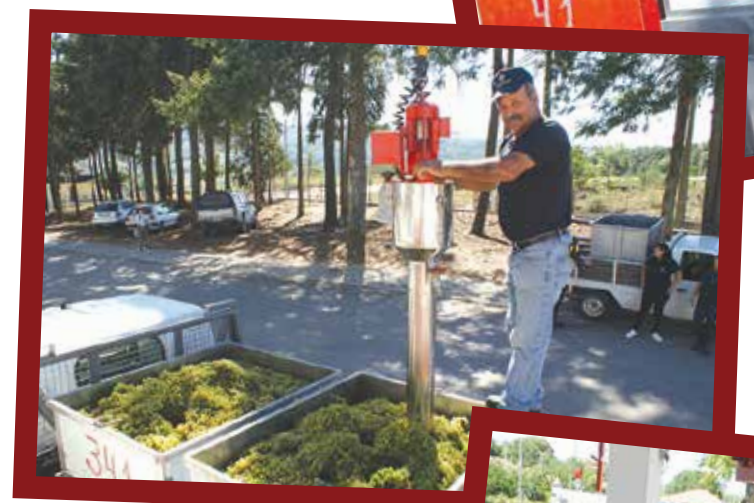
Sim, sobretudo no que concerne ao recebimento das uvas... Em anos de pouca uva, as adegas tornam-se mais vulneráveis do que as empresas privadas, porque não podemos antecipar preços. E a verdade é que não podemos acompanhar os preços especulativos que têm vindo a surgir, com o dobro ou o triplo face ao ano passado, sob pena de colocar no consumidor final um esforço que não se coaduna com a realidade.

Quantos agricultores entregarão uvas na Adega Cooperativa de Sabrosa durante este período?

Durante este período da vindima, que dura cerca de três semanas, serão cerca de 600 os nossos agricultores que entregarão uvas na adega. Em anos "normais", a produção ronda as 3500 pipas mas, este ano, se conseguirmos chegar às 2000 já não será mau...



José Nuno Gouveia
Presidente da Direcção da Adega Cooperativa de Sabrosa



Seja Responsável.
Beba com Moderação.



Natércia Veiga

A internacionalização é já uma realidade na Adega Cooperativa de Sabrosa?

Sim, sem dúvida alguma! No final de 2016, candidatámo-nos a um projeto co-financiado para implementar a internacionalização, que termina este mês. A Adega já tinha dado os primeiros passos com alguns clientes mas sentíamos que ainda não beneficiávamos de um impacto significativo em termos de facturação e que muito havia ainda a potenciar. Com este processo de internacionalização, esses indicadores de exportação e de facturação têm vindo a subir significativamente e, de uma percentagem de exportação de 3%, subimos para cerca de 30% logo no primeiro ano. Desde que iniciámos o projeto, passámos a participar em feiras internacionais, como a Prowein, na Alemanha, o que tem projectado a Adega Cooperativa de Sabrosa e os seus vinhos no panorama mundial. Ainda no ano passado enviámos cinco contentores de vinho para o Brasil, também fruto deste trabalho. Quanto a mercados concretos, para além do Brasil, estamos presentes nos tradicionais mercados europeus, como Espanha, França ou Alemanha, nos países nórdicos, como a Noruega e a Dinamarca, na Ásia, em países como Hong Kong, na América Latina, de que o Equador constitui um exemplo da excelência de um trabalho que iniciámos há dois anos e que comprometeu toda a equipa da Adega... Tivemos apoio no que respeita à elaboração da candidatura ao financiamento mas a execução do projeto deveu-se ao esforço de uma equipa muito jovem e ativa que tornou possível este desígnio de internacionalização.

Parece que o Douro já vai muito além do mercado da diáspora e da saudade em termos de exportação...

Sim e a prova disso é que os próprios clientes internacionais que temos são nativos do país de destino das nossas exportações. Há cada vez mais uma procura e descoberta que revela muito interesse nos vinhos portugueses e, em particular, do Douro. Temos uma Região Demarcada e uma paisagem que é única, bem como a qualidade dos nossos produtos, que alavancados pelo seu nome (Fernão de Magalhães, em homenagem ao navegador Português autor da 1.ª viagem de circum-navegação, natural de Sabrosa) que eleva o potencial turístico da região e facilita a exportação. E também é verdade que o Douro já deixou de vender apenas por ter o Vinho do Porto. Os nossos DOC estão muito bem posicionados em termos internacionais.

Massa Fina: imagine que tinha um parente italiano, cozinheiro, junto à praia...

EST. 2017

massa fina

PIZZARIA ARTESANAL



Manuel Patrício,
Diretor do Vila Galé
Collection Praia
e do Massa Fina
da Praia da Galé

O meu percurso e a minha formação académica foram desenvolvidos na área da hotelaria. Foi um sonho que se foi tornando realidade, pois não havia outra área que me despertasse tanto como esta em que tenho a sorte de trabalhar.

Após um período da minha vida em Angola e em Inglaterra (sempre na área de Hotelaria) em 2015 integrei o Grupo Vila Galé, no Hotel Vila Galé Náutico, como assistente de direção. Com essas funções, em 2016 abracei um projecto no Hotel Rural Vila Galé Clube de Campo, permitindo-me alargar o meu conhecimento numa unidade que diferente da inicial, mantém a característica de bem receber deste grupo. Em 2017, foi-me proposta a direção do hotel Vila Galé Collection Praia que abracei com toda a paixão. A Vila Gale tem vindo a me proporcionar experiências incríveis, tendo sido um privilégio assumir a direção do Restaurante Massa Fina, que inaugurou nesse ano, em acumulação com a responsabilidade de gestão do hotel. Após a abertura do primeiro Massa Fina, no Estoril, seguiu-se este, na Praia da Galé que foi o primeiro no Algarve. Hoje, contamos com 3 restaurantes nesta região – Galé, Vilamoura e Lagos - e um no Estoril além dos 5 já existentes nas nossas unidades no Brasil.



O grupo Vila Galé lançou um novo conceito de restauração em que as pizzas artesanais são o prato principal. Mas as cartas incluem também bruschettas, saladas, pastas, risottos e ainda gelados com sabores exclusivos, diferenciando-se pelo ambiente informal, com serviço rápido e preços competitivos. Descobrimos um novo conceito que alia à mesa sorrisos, mar, e a tradicional frescura mediterrânica...

MASSA FINA LAGOS

No Vila Galé Lagos, um hotel cheio de estilo mesmo a namorar a praia, esta pizzaria, com esplanada junto à piscina, está aberta todos os dias entre as 12h30 e as 15h30 e 19h00 e as 22h00. Este restaurante em Lagos pode receber almoços e jantares de grupo. Reserve a sua mesa através do telefone +351 968 895 624.

MASSA FINA VILAMOURA

Na marina de Vilamoura, a poucos passos da praia, esta pizzaria, numa das mais famosas zonas balneares do Algarve, dispõe de esplanada ideal para relaxar e saborear as iguarias de inspiração italiana, os gelados e os cocktails exclusivos. Aberto todos os dias entre as 12h30 e as 23h00, este restaurante em Vilamoura pode receber almoços e jantares de grupo e também tem serviço take away. Reserve a sua mesa através do telefone +351 968 895 689.

MASSA FINA DO ESTORIL

Junto à Praia do Tamariz e muito próxima do Casino, esta pizzaria no Estoril tem um ambiente descontraído, servindo pizzas, refeições ligeiras e cocktails, dos quais pode também desfrutar na esplanada. Aberto todos os dias entre as 12h30 e as 23h00, este restaurante no Estoril pode receber almoços e jantares de grupo e também tem serviço take away. Reserve a sua mesa através do telefone +351 962 050 500.

MASSA FINA DA PRAIA GALÉ

Em plena Praia da Galé, esta pizzaria em Albufeira funciona todos os dias entre as 12h30 e as 23h00, dispõe de esplanada, ideal para relaxar e saborear os gelados e os cocktails exclusivos, e de serviço take away. Todas as pizzas são confeccionadas num forno a lenha, vindo de Itália e único na região, o que lhes confere um sabor tradicional. Reserve a sua mesa através do telefone +351 965 573 090.

Em que consiste, em concreto, o conceito Massa Fina?

O Massa Fina é uma pizzaria diferente. O que pretendemos é mostrar ao cliente um conceito diferenciado, invulgar comparativamente ao que se encontra normalmente numa pizzaria, representado num espaço trendy e cozy, com um serviço simpático criando um ambiente descontraído. Há a oferta de produtos naturais, produtos frescos, com muita qualidade e sabor. Aqui no Massa Fina da Galé temos a cozinha aberta, no meio da sala, um forno que funciona a lenha onde tudo é confeccionado à frente do cliente, o que torna o ambiente envolvente e surpreendente.

Falemos sobre a carta e outros fatores de diferenciação... Que critérios estiveram subjacentes à sua concepção e de que forma representa a seleção dos ingredientes a fidelidade à genuína cozinha italiana?

Pizzarias ou restaurantes italianos, existem muitos. Ao iniciar o projeto foi feito um estudo de mercado e analisados outros espaços com o mesmo tipo de oferta, numa tentativa clara de desenvolvermos um conceito que marcasse a diferença, pois de outra forma "eramos mais um". Começámos precisamente pela introdução da massa fina, uma receita nossa. Impusemos igualmente como regra apenas a utilização de produtos frescos e, finalmente, estipulámos o preço. Podemos comer uma pizza neste restaurante, na Galé, por oito euros, até um máximo de 15 euros...

Desta forma acabamos por criar o nosso conceito, juntando estes fatores descritos à nossa marca. Fidelizamos o cliente que sabe que pode sempre contar com o mesmo ambiente, a mesma qualidade e sabor, numa localização privilegiada junto à praia. Importante também referir que temos os nossos cocktails e vinhos que habitualmente agradam muito os nossos clientes ... Somos Vila Galé, acima de tudo.

Com o objetivo de nos diferenciarmos e nos dar a conhecer, criamos ainda neste espaço as "Aulas de Cozinha" que estão atualmente a decorrer, dando a oportunidade ao nosso cliente de criar a sua própria pizza num ambiente descontraído e informal sob a batuta dos nossos cozinheiros. Disponíveis às terças, quartas e quintas das 16h00 às 18h00 carecendo de marcação prévia.

Que importância atribuíram à seleção dos profissionais?

Na cozinha, a aposta residiu em pessoas com clara formação na matéria! O nosso chef, Ricardo Rita, é um profissional com excelente formação e visão pelo seu trabalho. Com experiência noutros espaços, o Ricardo agarrou este projeto com muita garra, contagiando toda a equipa com a sua paixão. Os colaboradores são consequentemente formados por ele, promovendo, assim, a consistência da nossa oferta que é alargada a todos os nossos restaurantes. O nosso chefe Mário Sequeira, é quadro da Vila Galé desde 2005 e lidera uma equipa atenta e informal no serviço de sala proporcionando experiências únicas com os seus cocktails, sangrias, etc. Entendemos ter sido criada uma equipa de referência que fez com que este Massa Fina tivesse no seu primeiro ano, uma procura que ultrapassou a nossa expectativa e fidelizou clientes que hoje são nossos verdadeiros embaixadores. Sem falsas modéstias podemos afirmar que a comida é boa e o espaço é atrativo, mas a simpatia no atendimento e o ambiente descontraído e informal é, seguramente, dos fatores mais importantes para o nosso sucesso pelo que a simpatia e vontade de aprender são factores chave no nosso processo de recrutamento.



WORKSHOP

Venha aprender a arte de fazer uma pizza fantástica, desde o esticar da massa à seleção dos melhores ingredientes.

Learn the art of making a great pizza, from stretching the dough to the selection of the best ingredients

Prepare a sua pizza com o nosso pizzaiolo

Prepare your pizza with our pizzaiolo

25€

Por pessoa com bebidas incluídas
(água, refrigerantes, copo de vinho e café)
Per person with drinks included
(water, soft drinks, glass of wine and coffee)

Condições do programa:
Disponível de outubro a abril
Das 16h00 às 18h00 todas as 3^{as}, 4^{as} e 5^{as} feiras
Duração: 30 minutos

Conditions:
Available from October to April
From 4pm to 6pm every Tuesday, Wednesday and Thursday
Duration: 30 minutes

Obrigatório marcação prévia para | mandatory booking to:
Massafina.gale@vilagale.com ou/or (+351) 289 582 021 | (+351) 965 573 090


Vila Galé
HOTÉIS

Penedono acolhe, entre os dias 9 e 11 de novembro, o Mercado Magriço. Fomentar o empreendedorismo valorizando as iniciativas locais é o mote de um cartaz que inclui lazer, uma caminhada dos olivais à transformação e um conjunto de emoções que ficarão para sempre na memória... Aventure-se!



Mercado

Magriço

PENEDONO

Inovação
&
Qualidade

Este dossier é distribuído com a edição do semanário Sol

“Orgulhosos da nossa beleza natural, assumimos um património concelhio que muito nos orgulha”

Carlos Esteves de Carvalho
Presidente da Câmara Municipal de Penedono

“Meta os pés a caminho e junte-se a nós nesta AVENTURA!”

Cristina Ferreira
Vice Presidente da Câmara Municipal de Penedono

Carlos Esteves de Carvalho, Presidente da Câmara Municipal de Penedono

Projetar o futuro ao lado das famílias: a gestão autárquica no interior

Sendo no passado um concelho do interior, e hoje utilizando-se a terminologia “moderna”, Penedono é um território de baixa densidade. Independentemente da forma sazonal como possa ser apelidado e do interesse, também sazonal, com que possa ser olhado, Penedono é parte integrante daquela faixa de Portugal que foi relegada para segundo plano das prioridades nacionais. Tem sido evidente o alheamento para com estes territórios por parte de quem nos tem governado, o que, associado ao fenómeno demográfico, nos penaliza de forma acentuada e preocupante. Sem estratégias nacionais para o problema, continuam a ser as autarquias a assumir a responsabilidade e a luta pelo repovoamento, bem como na implementação de medidas que vão de encontro aos reais interesses da população que, de forma consciente, continua determinada a viver ocupando territórios como o nosso. Deste modo, mantemos um olhar atento relativamente às nossas famílias através da concretização de diversas acções, na sua essência direccionadas às crianças e aos jovens. Aquelas vão desde os apoios às crianças, a vários níveis, desde os primeiros anos do pré-escolar (refeições gratuitas, manuais participados, transportes escolares gratuitos, actividades lúdicas e culturais, etc.) até ao ensino superior (atribuição de bolsas de estudo). Acresce ainda que Penedono é o concelho do País, talvez com os mais baixos impostos municipais e taxas, procurando que os encargos para os agregados familiares sejam reduzidos tanto quanto possível.

Apoiar a população idosa é preservar uma identidade ímpar

As nossas IPSS’s desenvolvem, de forma exemplar, uma ação social vocacionada para o apoio à população mais idosa: a Santa Casa da Misericórdia de Penela da Beira, o Lar de Santa Isabel de Penedono, o Lar de Santa Cruz em Beselga, o Centro Social e Paroquial de Penedono e o Centro de Convívio de Antas. Paralelamente ao trabalho desenvolvido por estas instituições, a Câmara Municipal de Penedono desenvolve vários programas de apoio à população mais idosa, entre os quais destacaria o Programa de Participação de Medicamentos, o Programa de Empréstimo de Equipamento Médico e Material Ortopédico, o Programa de Apoio à Melhoria das Condições de Habitação, o Programa Rede Local de Intervenção Social e o Programa Resposta Rápida, um serviço gratuito que compreende a execução de pequenas reparações no domicílio dos munícipes, por pessoal técnico da Câmara Municipal. A população mais idosa é-nos merecedora de toda a atenção, não por qualquer sentimento de compaixão mas sim, porque ela é o testemunho vivo da identidade deste concelho, é o rosto da experiência, os alicerces onde vamos construindo uma sociedade mais justa.

Potenciação do território: um património inigualável

Os chamados territórios de transição trazem, por vezes, alguns inconvenientes, sendo confrontados por algumas indefinições não muito benéficas. Penedono assume-se objetivamente localizado onde a Beira acaba e o Douro começa: “tocamos” realmente os socalcos do

Douro (é a razão) mas assumimo-nos acima de tudo “proprietários” do silêncio ruidoso do granito e da famigerada hospitalidade beirá (é o coração). Orgulhosos da nossa beleza natural, assumimos um património concelhio que muito nos orgulha. Começo por referir o majestoso Castelo de Penedono, monumento nacional desde 1910 e que é, sem dúvida, o ex-libris do concelho. Subsiste ainda, na vila, um vasto património religioso e civil, merecendo destaque a Igreja Matriz de S. Pedro, a única das três igrejas paroquiais com origem na Idade Média, de uma reconhecida riqueza interior e o Solar dos Freixos, assumidamente “a casa de maior vulto de Penedono”, já referida em documentos do séc. XV, entre muito outro património. Percorrendo o concelho, a oferta turística aumenta com a diversidade de vestígios megalíticos. O Dólmen/ Capela da Senhora do Monte, em Penela da Beira (Monumento Nacional desde 1961), assume-se como o nosso imóvel mais significativo desse período. Na área do município revelam-se ainda a existência de outros motivos com relevância para a Necrópole Megalítica da Lameira, com dois dólmens e o imponente Menir do Vale de Maria Pais. Afirmamos já



hoje, também, a presença judaica no nosso concelho, através de um trabalho realizado de identificação, inventariação e georreferenciação de vestígios da Comunidade Sefarad. Por fim “A Memória dos Tempos Medievais”... temos o castelo, temos um ambiente medieval ímpar pela arquitetura, temos uma figura histórica no concelho, o famoso cavaleiro “O Magriço”, e por isso procuramos proporcionar a quem nos visita uma ambiência medieval, favorecendo a todos o imaginário, na descoberta, no sentir, no respirar Penedono, numa verdadeira experiência única.

Um exercício de serviço à população

A grandeza do exercício do cargo que exerço é entendida por mim no ultrapassar das questões pontuais que possam afetar a comunidade, podendo evidentemente ser de menor ou maior dimensão. É assim que entendo o objetivo, de grande dimensão e aglutinador, que é gerir uma autarquia e poder, conseguir, ser capaz de servir. No entanto, e apostando na qualidade de vida no concelho

de Penedono, interessam-me, isso sim, a concretização de ações em áreas como o abastecimento de água, o saneamento básico, o incentivo ao empreendedorismo como forma de fomentar a empregabilidade/ investimento, a educação, a saúde e a habitação... desta forma, consigo fazer uma gestão olhando de forma holística toda a comunidade. Eu já o afirmei várias vezes! Aquelas continuam a ser a minhas grandes apostas para assegurar uma cada vez melhor e maior qualidade de vida a toda a população. E permitam que reafirme que acredito realmente num futuro melhor. Um futuro assente no trabalho, na determinação dos Penedonenses e na identidade histórico-cultural deste Concelho.

Incentivo e apoio ao empreendedorismo...

A “obrigatoriedade” de criar condições propícias à fixação de novas empresas no concelho, gerando consequentemente emprego e desenvolvimento económico e social é uma das prerrogativas inerentes à gestão autárquica. Fundamentado neste objectivo,

Cristina Ferreira, Vice Presidente da Câmara Municipal de Penedono

Mercado Magriço 2018 Fomentar o Empreendedorismo Valorizando Iniciativas Locais...

Este é o slogan que serve de mote à realização de mais uma edição do certame “Mercado Magriço”, que decorre de 9 a 11 de novembro. Uma iniciativa imperdível para os amantes da natureza à mesa e das tradições ancestrais. O certame “Mercado Magriço” pretende ser a montra do empreendedorismo penedonense e das atividades que alavancam a economia do concelho de Penedono. Sendo um espaço onde se congrega o comércio e a indústria, assume particular destaque o setor agrícola, tradicional e da pecuária.

Na génese da criação deste certame esteve sempre o apoio incondicional aos produtores, empresários, como garante da sustentabilidade concelhia. O Município permanece focado neste objetivo, apoiado pela tenacidade e vontade dos agentes económicos deste concelho, que vão crescendo, inovando, criando espaço e promovendo os seus produtos que se vão afirmando no panorama nacional e internacional com a marca Penedono. Somos um concelho marcado por uma paisagem exuberante de soutos, amendoais, olivais, vinhas e pomares.

Uma rainha chamada Castanha



Penedono é um concelho produtor de castanha por excelência. A apanha da castanha inicia-se em meados do mês de outubro e prolonga-se até meados do mês de novembro. As variedades Martainha e Longal são as principais responsáveis pelo sucesso que a cultura tem vindo a revelar na região. Conotada como sendo uma das melhores castanhas do país, o Município de Penedono como forma de homenagear o fruto e incentivar os produtores promove, desde a 1ª edição, o Concurso de Castanha, em colaboração com a Direção Regional de Agricultura e Pescas do Norte e com a Cooperativa Agrícola de Penela da Beira que, para além da castanha, alargou a sua ação à promoção de outros frutos secos, nomeadamente amêndoa, noz e avelã. O nosso concelho tem capacidade de produção, num ano bom, de mais de 2 mil toneladas de castanha.

Mercado Magriço é charme à mesa...

No evento Mercado Magriço o visitante poderá degustar, gratuitamente, a castanha assada, bem como comprar castanha e produtos típicos derivados da castanha, nomeadamente os licores, compotas e doçaria à base de castanha, onde se destaca o Ouriço de Castanha – doce premiado pelo conceituado Chef Hernâni Ermida. Para além destes produtos, podem ainda saborear e adquirir fumeiro, queijo, mel, cogumelos shiitake e produtos hortícolas. Outro dos pontos altos do Mercado Magriço é o Concurso de Ovinos e Caprinos, que decorre no dia 11 e que tem como objetivo promover, valorizar e dinamizar a produção, o melhoramento e a procura de animais de raças de elevado valor zootécnico. Na vertente gastronómica, Penedono reflete as suas características históricas, pratos típicos como o cabrito assado no forno com castanha, a marrã (carne de porco), borrego estufado com batata, os enchidos (chouriças, moiras e farinheiras) e os queijos de cabra e ovelha. Os visitantes podem saborear estes pratos tradicionais nas tasquinhas e restaurantes presentes no Mercado Magriço.

Artesanato com vida: Ceireiros e Junça da Beselga



Quem chega a Penedono, vindo de Viseu pela estrada nacional 229, depara-se com um grande mural de azulejo homenageando uma das profissões com maior tradição local – os ceireiros da Beselga, e todo o árduo trabalho implícito na atividade de trabalhar a Junça (a apanha, o transporte, a secagem e o trabalho artesanal dos ceireiros). A Beselga, uma das freguesias do concelho de Penedono, cedo se destacou pela proeminência dos seus trabalhos em junça, muito ligados aos trabalhos agrícolas, especialmente à extração de azeite. A Junça de Beselga é a produção artesanal mais característica do concelho de Penedono, destacando-se pelo facto de ser uma planta espontânea e que, ao longo dos séculos, tem sido trabalhada habilmente. Atualmente, no Centro de Artesanato da Beselga, a tradição mantém-se pelas mãos hábeis do Mestre Ilídio Serôdio, artesão reconhecido com carta de mérito. Quem estiver interessado em visitar Penedono, pode adquirir e assistir à produção de peças em junça – cestas, capachos, potes, almofadas e as antigas e belíssimas ceiras tradicionais para o azeite. A

Junça de Beselga – Penedono, produto certificado desde junho de 2017, é o primeiro da área das fibras vegetais a merecer esta distinção a nível nacional. O processo de certificação valoriza e dignifica a produção e os artesãos ceireiros, apontando novos desafios e novas janelas de oportunidade para a produção. Após a fase da certificação, a Autarquia entendeu ser oportuno prever o alargamento desta produção, no sentido de incluir novos artesãos, que pretendam dedicar-se à atividade, abranger pessoas de outras freguesias do concelho que ambicionem frequentar ações de formação nesta área, para que esta arte se desenvolva, se modernize e alcance um patamar sustentável. Também esta produção ímpar poderá ser apreciada e as peças adquiridas no certame “Mercado Magriço”.

Caminhada “Na Rota do Azeite”



O programa do evento Mercado Magriço inclui no dia 10, pelas 8h30, a caminhada “Na Rota do Azeite”. Fora do bulício quotidiano dos grandes centros urbanos, Penedono é uma vila medieval onde o visitante reencontra sentimentos de paz de espírito, tempo e quietude. A “Rota do Azeite” visa proporcionar ao caminhante a oportunidade de assistir às primeiras movimentações outonais, o prazer de calcorrear por terrenos de cultivo de oliveiras, desfrutar do cheiro da azeitona em maturação, usufruir da liberdade de parar para apreciar paisagens deslumbrantes... obrigando-o a valorizar a simplicidade do mundo rural do interior norte de Portugal! Durante este percurso, o caminhante pode conhecer o processo de transformação da azeitona em azeite nas instalações da Cooperativa de Olivicultores do Vale do Torto e usufruir de uma experiência única de fazer uma degustação de azeite. O nosso azeite tem uma acidez baixa, um aroma delicado e um sabor maduro. Após a visita à Cooperativa o caminhante regressará num comboio turístico ao evento “Mercado Magriço” onde o espera o tão desejado repasto. Meta os pés a caminho e junte-se a nós nesta AVENTURA!

09 .10 . 11 NOVEMBRO 2018

Pavilhão Gimnodesportivo Municipal



Mercado

Magriço

PENEDONO

Fomentar o Empreendedorismo Valorizando Iniciativas Locais

09 NOV 6.ª FEIRA

- 18.00h Abertura pelo Sr. Presidente da Câmara Municipal
- 22.00h Espetáculo Musical com **PAULO GONZO**
- 00.00h **DJ NEKHAS**



10 NOV SÁBADO

- 08.00h Caminhada «Na Rota do Azeite»
- 14.15h Concurso de Castanha
- 15.00h Provas de Cogumelos Shiitake
- 17.00h Provas de doçaria
- 18.00h Espetáculo Musical com **MÁRCIO PEREIRA** (Apresentação do novo single)
- 21.30h Entrega de prémios do Concurso de Castanha
- 22.00h Espetáculo Musical com **ANJOS**
- 00.00h **DJ FANTASTIC**



11 NOV DOMINGO

- 10.00h Reabertura do Mercado
- 10.30h Concurso de Ovinos e Caprinos
- 15.00h Entrega dos prémios do Concurso «Penedono Valoriza a Floresta»
- 15.30h Atuação da Escola de Música «Espaço de Artes o Magriço»
- 16.30h Atuação Musical dos Alunos do Centro Escolar de Penedono Componente de Apoio à Família
- 17.30h Entrega de prémios do Concurso de Ovinos e Caprinos
- 18.00h Espetáculo Musical com **BANDA «OS RED»**
- 20.00h Magusto Convívio

PROVAS DE COGUMELOS / PROVAS DE DOÇARIA / PROVAS DE VINHOS / ARTESANATO TRABALHADO AO VIVO / GASTRONOMIA

ENTRADA LIVRE

COMES E BEBES NOS RESTAURANTES E TASQUINHAS DO MERCADO



Jantar e Baile de Gala

35 ANOS

MISERICÓRDIA DE GALIZES

JANTAR SOLIDÁRIO 15€
(Valor a reverter para a construção do Centro de Acolhimento Temporário para a Deficiência)

03 NOVEMBRO 2018

20h30 || Salão Nobre dos B.V. Oliveira Do Hospital

Reserve o seu bilhete na Santa Casa da Misericórdia de Galizes
ou através dos contactos: 238 670 071 || 238 671 255

www.scmgalizes.com | facebook.com/scmg.misericordiadegalizes

Armamar: Terra de Emoções por muitas razões...

Apesar da interioridade, Armamar afirma-se hoje como um concelho que alia à monumentalidade do Douro um traço moderno, enriquecido pela oferta de infraestruturas altamente qualificadas e de uma agenda cultural intensa. Desde as emoções proporcionadas pela beleza paisagística aos prazeres dos sabores à mesa, este território proporciona ainda aos visitantes experiências únicas materializadas no contacto com a população local. As mesmas gentes que, com sangue, suor e lágrimas, esculpiram os socacos do Douro recebem-nos de braços abertos, conferindo um tom humanista a toda a envolvência patrimonial. Fomos ao encontro de um paraíso tornado bem próximo graças às novas acessibilidades, guiados pelo edil local, João Paulo Fonseca, também ele um “homem da terra”, cujo legado é já bem visível ao fim de cinco anos como presidente da câmara municipal.

Armamar assume o epíteto Terra de Emoções...

Existe espaço para as emoções na gestão autárquica do concelho?

Claro que existe... Mal seria se uma gestão autárquica não fosse também feita de emoções, particularmente numa autarquia como esta, em que o executivo assume uma postura de grande proximidade face à sua população. Falamos de uma população envelhecida e que vai tentando contrariar uma tendência de decréscimo, o que dita que as pessoas precisem de autarcas que adoptem esta gestão com emoção, com afetos, com paixão, com proximidade e que percebam claramente quais são as necessidades das suas populações. Diria mesmo que estes atributos facilitam muito a gestão autárquica pela razão, permitindo-nos diagnosticar e oferecer respostas para os problemas identificados.

Armamar goza de uma posição geográfica privilegiada, na medida em que se encontra no coração do Alto Douro Vinhateiro, beneficiando de paisagens e produtos endógenos ímpares...

Pergunto-lhe se continua a deparar-se com as barreiras da interioridade e o que tem feito para contrariar esse fenómeno?

É verdade que Armamar goza de uma localização privilegiada, o que se deve a vários motivos. Um deles resulta de parte do concelho estar situada em

pleno coração do Alto Douro Vinhateiro, Património da Humanidade classificado pela UNESCO e que conferiu muita visibilidade a este território, essencialmente em termos turísticos, sendo ainda conhecido como uma das grandes regiões demarcadas de vinhos, de que são ex-libris os vinhos do Porto e os DOC Douro. Mas também beneficia do privilégio de, a sul do concelho, ter esta altitude que nos permite cultivar a maçã de montanha, de altíssima qualidade, e nos posiciona hoje como o maior produtor nacional. Mas é também verdade que temos que combater diariamente algumas adversidades. As acessibilidades são hoje melhores do que eram no passado, a abertura da A24, a construção da A4 e do Túnel do Marão aproximou-nos da segunda grande área metropolitana do país mas continuamos a viver com algumas dificuldades a este nível, particularmente no que concerne ao acesso à sede do concelho a partir da A24. Há que constatar que Armamar cresceu em termos industriais e comerciais muito por força do setor da maçã, o que significa mais trânsito de veículos pesados e alguns constrangimentos que urge ultrapassar, uma competência da Estradas de Portugal e uma obra que esperamos ver lançada antes do final do ano. Depois, temos a EN222, a estrada mais romântica do país, que tem, no espelho de água de Bagaúste até ao Pinhão, uma beleza por todos reconhecida mas que carece de obras de requalificação de fundo. Pretendemos que esta seja mais uma atração turística mas, para o efeito, a entidade que a superintende terá que alocar verbas para a devida requalificação.

Recordo que a área do turismo era uma das suas “bandeiras” já no anterior mandato... Que marcos destacaria a este nível?

O grande marco resulta do percurso que fomos fazendo, baseado numa estratégia que delineámos. Percebemos que este não é propriamente um caminho fácil e é certamente moroso mas uma das grandes bandeiras era atrair para o território de Armamar grandes investimentos nesta área, o que foi conseguido e até ultrapassado face às nossas expectativas iniciais. Hoje, temos três grandes projetos a decorrer em Armamar, um ligado ao Grupo Vila Galé, a construção de um hotel rural com 49 quartos que já se encontra em fase de aprovação, outro hotel ligado ao grupo da Quinta da

Pacheca e, na sequência da aquisição da antiga Fábrica do Azeite por parte de um grupo de investidores, teremos em breve edificado um hotel de charme, o que nos permite falar em cerca de 200 quartos, um indicador que representa não só tudo aquilo que o turismo traz em termos económicos e de emprego para uma região mas, mais ainda, a fixação de muita gente no território, contrariando assim uma tendência que há muitos anos se manifesta. Tudo isto nos deixa muito satisfeitos e esperançosos para o futuro de Armamar. Quanto ao trabalho da autarquia nesta área do turismo, destacaria a promoção que temos feito do território, quer através dos inúmeros eventos que realizamos, com particular evidência para a Feira da Maçã, quer através da criação de diversas rotas pedestres e ciclovias no interior do concelho e temos agora um projeto, candidatado ao Programa Valorizar, em parceria com o Museu do Douro e as Caves Vale do Rodó, que visa requalificar o emblemático edifício da Adega e desenvolver um novo projeto, o Museu da Mulher Duriense, integrado na Rede de Museus do Douro.

Se estas empresas do ramo hoteleiro estão a apostar em Armamar, parece claro que o turismo deixou de ser exclusivamente sazonal...

Sim, o turismo do Douro deixou de ser sazonal. Sabemos que existem épocas altas, como sucede em qualquer região mas, hoje, percebemos que os turistas nos procuram durante todo o ano e que a taxa de crescimento da região em termos turísticos tem sido extraordinária. E a região precisava efetivamente destes equipamentos. Se é verdade que o turismo da navegabilidade do Douro é muito importante para todos estes concelhos, trazendo mais de meio milhão de pessoas por ano, também percebemos que, em termos de riqueza para os territórios, estes projetos são muito mais importantes, face à criação de empregos e à própria riqueza que geram. Portanto, é congratulante perceber que a sazonalidade do turismo do Douro deu lugar a um afluxo muito mais contínuo, o que também constitui para nós um desafio porque obriga a que nos preparemos para recebermos bem que nos visita.

O desemprego deixou de constituir uma preocupação?

Sim, até porque, atualmente, deparamo-nos com outra

dificuldade, a escassez de mão-de-obra... Em Armamar, estamos perante taxas de desemprego abaixo dos 5% e, hoje, a preocupação prende-se muito mais com a qualificação da mão-de-obra existente e mesmo a falta da mesma para algumas atividades.

No domínio da ação social, e ao que parece, ultrapassado o epicentro de uma crise marcante, as pessoas continuam a recorrer à Câmara Municipal?

Sim, recorrem, certamente porque a Câmara também tem essa responsabilidade e assume-a com particular dedicação. E quando as pessoas não recorrem diretamente à Câmara nós sinalizamos e intervimos, essencialmente no que concerne ao apoio à habitação. O apoio ao idoso também é um domínio a que prestamos especial atenção, se bem que ao nível das respostas sociais Armamar apresenta uma cobertura acima da média do país, quer em termos de equipamentos, quer de serviços prestados por recursos humanos com formação específica.

Se tivesse que eleger dois ou três marcos da sua gestão autárquica, o que destacaria?

Destacaria uma obra que concretizámos na EN222, o Passeadouro da Folgosa, que vai de encontro ao caminho e à visão que o município pretende traçar no eixo do turismo; destacaria igualmente o acordo conseguido com o Ministério da Administração Interna que visou a criação de condições condignas à GNR, não só no que concerne ao espaço físico do novo quartel mas também porque nos garantiu que esta unidade não seria deslocalizada de Armamar; e destaco habitualmente outra área que, habitualmente, não auferde de grande visibilidade porque não é traduzida em obra física: a educação, ou seja, a base de tudo. O município tem vindo a desenvolver um grande esforço em termos orçamentais para dar às nossas crianças e jovens todas as condições para que tenham as mesmas oportunidades de que beneficia qualquer aluno dos grandes centros urbanos. São cerca de 3% do orçamento municipal, que têm dado bons resultados. Os alunos de Armamar têm tido grandes desempenhos, quer ao nível do percurso escolar desde o jardim-de-infância até ao 12º ano, quer quando saem para o ensino superior. Temos um parque escolar altamente qualificado, os alunos têm acesso a serviços que a Câmara lhes presta gratuitamente, como

a frequência das nossas piscinas cobertas, o transporte, os apoios aos manuais escolares, os prémios de mérito escolar que permitem uma experiência na Universidade Júnior, no Porto, as refeições são gratuitas para 80% dos alunos... É uma área a que dedico especial atenção por se tratar de uma obra imaterial com uma importância fulcral para o futuro.

Por falar em futuro... o que falta fazer até ao final do mandato?

Falta concretizar alguns projetos, alguns dos quais já em fase final de execução, até candidatados a fundos comunitários. Destacaria o grande projeto, a que me dediquei de corpo e alma porque acrescenta grande valor ao território, a ampliação do atual sistema de rega da barragem de Temilobos, que hoje rega cerca de 500 hectares de pomar e que pretendemos duplicar,

potenciando assim um aumento da produção. Outro projeto reside na construção do auditório municipal, hoje mais necessário do que nunca. Armamar ganhou uma dinâmica cultural que não tinha e, se os meus municípios conseguiram alcançar este patamar sem condições de excelência, o que não farão se as tiverem...

GIP: o empreendedorismo virado para dentro

“Percebemos que, no nosso concelho, é imperioso que a autarquia dê um sinal aos jovens e lhes incuta o que deverá ser a sua iniciativa para a criação do próprio emprego. E dizer-lhes que existem no território oportunidades que podem abraçar com um espírito empreendedor. O GIP é um projeto que tem corrido muito bem, têm resultado projetos muito agradáveis e, quer nós, quer os nossos destinatários, estamos muito satisfeitos com o que temos vindo a fazer”



João Paulo Fonseca
Presidente da Câmara Municipal de Armamar

A Academia de Música de Lagos é das mais dinâmicas e produtivas associações culturais portuguesas na área das artes e espectáculos. Fundada em 27 de maio de 1986, por D. Maria Boulain Fogaga, é-lhe reconhecido o Manifesto Interesse Cultural aos seus Planos de Actividade, intercalado com o reconhecimento do Superior Interesse Cultural. O ensino partilhado é uma das vertentes mais importantes desta Academia, que conta com perto de 700 alunos que combinam o ensino regular com as aulas do ensino artístico especializado da música. Do seu historial consta a atribuição da Medalha de Mérito Cultural (1993), atribuída pela Secretaria de Estado da Cultura, a Medalha de Mérito Municipal (2002) grau prata, pela Câmara Municipal de Lagos, o Troféu Infante de Sagres para a área da Cultura (2009) e a Medalha de Mérito Municipal, grau prata (2012) pela Câmara Municipal de Portimão. Desde 1990 que mantém o Conservatório de Portimão - Joly Braga Santos, estabelecimento de ensino com autonomia pedagógica, desde 2003, o Conservatório de Música de Lagoa e, desde 2014 a 2018, o Conservatório de Música de Loulé, com um total de 1056 alunos e 82 professores de música na mais diversa e completa oferta de disciplinas instrumentais (ano letivo 2017/18).

No entanto, apesar de todo o potencial artístico e cultural que uma região como o Algarve hoje apresenta, com segmentos turísticos que procuram oferta neste território há tanto tempo igualmente identificado como potencial economia da cultura de sucesso, a verdade é que a Academia de Música

prosseguir dos estudos musicais para aqueles alunos que ultrapassando a quota definida pelo MEC e não possuindo recursos financeiros para suportar os custos da propina, encontraram na Academia, e a custos desta, a possibilidade de dar continuidade ao seu projeto académico ... E, que saibamos, mais ninguém fez isto a nível nacional de forma tão assumida e com tantos alunos beneficiários ...”

Acumula um percurso de mais de 20 anos ao serviço da Academia de Música de Lagos (AML), uma boa parte dos quais a tentar justificar aos “portugueses” a importância do investimento numa instituição como esta... Que perspetiva tem da história da AML?

Confesso que não é propriamente fácil resumir a história desta grande instituição... Até atingir um determinado patamar, a Academia de Música de Lagos foi sujeita a um conjunto de vicissitudes, de obstáculos, de tratamentos e ajustamentos a realidades que originaram muitas dificuldades que, aliás, continuamos a viver... Infelizmente, a inveja, a par da maledicência, a vontade de apropriação da coisa feita e conseguida, a fome de protagonismo a qualquer preço, predomina no nosso país e, face a todos estes fatores adversos e difíceis de ultrapassar, temos desenvolvido uma luta continuada contra esse sentido destrutivo que tantos adotam em Portugal perante algo bem feito ou, pelo menos, mediatemente bem organizado. Refiro-me aos agentes sociais, à comunicação social, à nossa massa política, àqueles que se baseiam meramente no mercantilismo bacoco... A independência tem um preço

com resultados pedagógicos e artísticos acima da média Nacional. Parece-nos que Conservatório de Musica de Loulé, depois de um trabalho excecional e de um grande investimento em recursos humanos, materiais e financeiros avultados durante 4 anos pela Academia de Musica de Lagos, com o apoio da Câmara Municipal de Loulé e que passou a Conservatório Público, beneficiando de toda essa alavancagem e prestígio alcançados, estará no fulcro do problema. Deixámos uma herança constituída por cerca de 150 alunos a frequentarem o ensino artístico especializado da música ao nível do 3.º e 4.º graus em regime articulado (maioritariamente suportados financeiramente e ao longo de sempre pela Academia de Musica de Lagos), com uma preparação de excelência a que o Ministério da Educação acrescentou mais 150 alunos para o ensino básico (1.º grau), mas ao que parece, sem cabimentação financeira. A solução para essa carência financeira terá sido equacionada

com os meios financeiros libertos pela eventual remoção das Escolas da Academia de Musica de Lagos do concurso, cujo contrato de patrocínio era de valor suficiente para apresentar uma eventual “solução” para a hipotética escassez de meios financeiros para suportar os custos dos alunos migrados para o Conservatório Público de Loulé (antes, maioritariamente suportados pela Academia de Musica de Lagos), e para cobrir o custo de mais 150 alunos novos. Foram assim apoiadas e projetado o financiamento a três “escolas” a criar, sob o impulso e facilidades do sistema, que sem capacidade e possibilidade de admitirem novos alunos, uma vez que Loulé-Conservatório Público, já terá absorvido 150 novos alunos, jogar com desistências na eventual migração de alunos das Escolas da Academia de Musica de Lagos, para as tais “Escolinhas” criadas em Lagos, Portimão e Lagoa, surgidas e apadrinhadas à medida da necessidade de garantir a prossecução dos estudos dos alunos inscritos e matriculados nas Escolas tituladas pela Academia de Música de Lagos, originando assim mais alguma poupança para reforçar as necessidades financeiras do Conservatório Publico de Loulé. Sem considerar que o excesso de alunos, para além da quota definida e financiada pelo Ministério, eram suportados pela Academia e que face ao novo arranjo não terão possibilidade de prosseguir os seus estudos, e que a qualidade de ensino oferecida por docentes que não se recomendam (do ponto de vista da formação pessoal, profissional e da docência - ex-professores da Academia), nunca será igual ou melhor, ao que era oferecido pelas Escolas tituladas pela Academia de Musica de Lagos; que essas “Escolinhas” alternativas e criadas para salvar a face do decisor, não possuem recursos materiais e humanos, nem condições logísticas, técnicas e de funcionamento e que só com o beneplácito do Ministério da Educação terão conseguido autorizações provisórias de funcionamento e eventual apoio financeiro em sede de 2.ª Candidatura, não nos parece que tenha sido encontrada a melhor solução para garantir as obrigações do Estado, admitindo que a estratégia resulte e que consumada o extermínio da Academia de Musica de Lagos. A estratégia foi muito bem delineada, mas creio que foi subestimada a nossa capacidade de reação, e esquecido o Poder Judicial, ao qual recorreremos, convictos de que iremos obter ganho de causa e reverter a decisão do Ministério da Educação, a tempo de iniciar o ano lectivo (a par dos demais estabelecimentos de ensino, em que a maioria ainda não iniciaram as aulas), por tratar-se de uma decisão política e de interesses financeiros, que nada têm a ver com o interesse e direitos dos alunos, com a qualidade do ensino ministrado pelas escolas tituladas pela Academia de Musica de Lagos, com a ponderação que deveria ser levada em conta, a propósito dos efeitos de uma decisão tão radical e drástica e com a ética e reconhecimento do trabalho desenvolvido em prol do ensino artístico especializado da música e da cultura durante 32 anos pela Academia de Musica de Lagos. Apesar destes desideratos que poderão pôr em risco a nossa continuidade, ainda somos a maior entidade empregadora da região no setor das artes, e a instituição que oferece o maior número de valências artísticas, em termos de disciplinas instrumentais a sul do Tejo e só não fazemos mais porque não nos deixam. O nosso contributo para o ensino da música no Algarve é bastante significativo a nível da fixação de novos valores docentes e artísticos na Região, na sua empregabilidade e



na qualidade dos alunos, que prosseguindo os estudos e terminando o ensino secundário, transportam uma imagem positiva ao nível nacional e internacional da capacidade desta instituição na sua preparação e contribui, pós término do ensino superior, para a auto independência da região, fixando e empregando os recém-licenciados, que também têm beneficiado da colaboração e ajuda financeira da Academia para término dos seus mestrados e programas doutorais.

Entretanto, após nova frustração relativamente ao reconhecimento público, e falamos de financiamento anunciado para 2015 que não aconteceu nos moldes programados, a verdade é que a AML se vê na contingência de reduzir o número de

alunos...

Contra ventos e marés, de Lagos para o mundo...

de Lagos parece continuar a ser vítima de miopia política e social. E apesar de toda a produção artística e de formação evidenciada ao longo dos anos, do significativo contributo para a fixação da oferta de formação de especialistas, de agenda e de emprego na região do Algarve e de tantas distinções internacionais, continua a ter que enfrentar adversas marés no seu já longo e prestigiado percurso.

Como refere em entrevista José António Viegas, um histórico da instituição que é por sinal o Presidente da Direção, “prevalecem alguns objetivos nesta casa que passam pelas formações orquestrais, que são muitas, e que fazem não só a alegria dos educandos, como a consolidação da veia artística dos próprios professores que, a contrário, nunca teriam a oportunidade de aparecer em palco. Estamos no Algarve... e somos responsáveis, desde a primeira hora, pela fixação de mais de uma centena de especialistas em vários instrumentos de música nesta região. Quando entrei para a Academia, a nossa professora de violino vinha de Lisboa de avião para um dia de aulas e apenas eram garantidas 4 disciplinas instrumentais. Presentemente, a nossa oferta contempla 23 disciplinas de instrumento. De poucas dezenas de alunos em 1990, passámos a garantir o ensino artístico especializado da música a muitas centenas de alunos/ano. Apesar do contrato de patrocínio fixar o limite de alunos a serem subsidiados pelo Ministério da Educação, esta instituição suportou mais de um milhão e trezentos mil euros de propinas a alunos que não foram contemplados nesse contrato de patrocínio neste último triénio. Garantimos assim a entrada de novos alunos, logo a continuidade do projeto pedagógico e simultaneamente garantimos a

que, no caso do nosso país, é muitas vezes elevado... E ao longo dos mais de 20 anos que administro esta casa nunca misturei simpatias políticas com o exercício da função. Eu e os restantes elementos da direção temos pugnado pela isenção e devo realçar que nada nos foi facilitado. Tudo foi conseguido com muito custo, desde as instalações de Lagos, de Loulé, de Lagoa, de Portimão... passando pela garantia e fornecimento da oferta educativa. Nada foi facilitado ou dado de mão beijada. Este ano terminou o contrato de patrocínio trienal estabelecido entre o Ministério da Educação e a Academia de Musica de Lagos enquanto entidade titular da Escola de Lagos e do Conservatório de Portimão-Joly Braga Santos. Fomos surpreendidos com a não admissão das nossas Escolas a novo concurso ao contrato de patrocínio 2018/2024 por razões que nada têm a ver com o cumprimento das obrigações contratuais anteriores, mas com novas condições e formalismos criados com o intuito de criarem exceções para justificar e afastar algumas candidaturas, nomeadamente a das Escolas tituladas pela Academia, libertando para o Ministério da Educação recursos financeiros para outros fins. São 504 alunos inscritos e matriculados em regime articulado que fazem parte da quota definida desde o contrato de patrocínio anterior entre o Ministério da Educação e a Academia de Música de Lagos, enquanto entidade que titula a Escola de Lagos e o Conservatório de Portimão. Em causa estão esses 504 alunos em regime articulado que beneficiavam do financiamento do Ministério da Educação, 44 professores e 13 administrativos e a continuação de uma Associação que, ao longo da sua existência, deu provas de competência e



José António Viegas
Presidente da Direção
da Academia de Música de Lagos



“Neste tipo de instituições não há milagres... O que há é trabalho”

É notável o desenvolvimento que a instituição vivenciou durante os anos em que o senhor provedor tem assumido os desígnios desta obra social: equipamentos e infra estruturas remodelados, um claro esforço na dotação e qualificação de recursos humanos com vista à humanização dos serviços prestados, novas respostas sociais de educação e de saúde. Pelo meio, o país atravessou uma série crise económica e financeira. Que milagres de gestão estarão na base destes feitos?

Neste tipo de instituições não há milagres... O que há é trabalho. Um trabalho que se tenta fazer da melhor forma possível e com a melhor qualidade, principalmente quando instituições como a nossa, em que não podemos atuar em todas as variáveis em que pode atuar qualquer empresa. Ou seja, nos custos e nos proveitos. Ora, as nossas instituições estão limitadíssimas para uma intervenção nos proveitos, já que os acordos que temos com o Estado são balizados tanto no número de pessoas que usufruem deles como no seu valor, que é fixo. E a parte que corresponde aos utentes é uma parte das suas pensões, o que também limita o valor a encaixar em termos de proveitos. Portanto, não tendo esta variável disponível, a única a que podemos recorrer para ter uma gestão eficaz é uma parte dos custos, já que a outra relativa aos recursos humanos é imposta pela Segurança Social. Aí, a Misericórdia de Mogadouro tem tido um trabalho muito grande em relação ao controle de custos. Só mesmo com controlo de custos muito eficaz e, por isso, conseguimos fazer o que fizemos ao longo destes anos, em termos de equipamentos, mantendo a saúde e a capacidade financeira da instituição.

Falamos de uma IPSS localizada no interior do país, em que as assimetrias sociais são mais evidentes e em que a dispersão territorial representa custos muito mais elevados para quem tem muitas vezes de servir utentes no próprio domicílio. Em que medida esta realidade afecta o desempenho da instituição e condiciona a sua gestão?

Esta pergunta está carregada de realismo e, efectivamente, são circunstâncias que condicionam a parte financeira da instituição. O nosso concelho tem uma área de 756 quilómetros quadrados, o que significa que tem sensivelmente dez vezes a área do concelho de Lisboa, para servirmos 120 pessoas em apoio domiciliário. Ora, para servir estes 120 utentes, a Misericórdia de Mogadouro faz todos os dias 1.300 quilómetros. Corresponde a uma viagem diária desde Mogadouro até Paris... e recebemos do Estado rigorosamente o mesmo que as misericórdias mais urbanas que chegam a ter 20 ou 30 utentes na mesma rua. Está aqui uma clara injustiça na distribuição destes valores. Acresce o facto de conseguirmos, ainda, fazer duas entregas por dia de alimentação quente. Já somos das poucas instituições que entrega duas vezes os alimentos aos utentes. Assim, continuaremos a assegurar, enquanto conseguirmos aguentar, com o nosso esforço financeiro e humano, este tipo de prestação de serviços. Isto é que é prestar um serviço de qualidade aos nossos utentes. Acresce, na vertente do apoio domiciliário, que nós temos enfermagem, psicologia clínica, cabeleireiro, podologia e animação sociocultural, que acompanha os utentes nas consultas e compras, e com esta enorme quantidade de técnicos para prestarmos todos estes serviços, recebemos do Estado rigorosamente o mesmo. Acresce a este facto que a parte dos utentes é paga por uma parte da sua pensão. Como é sabido, as pensões no distrito de Bragança são praticamente metade do valor médio das pensões nacionais. Portanto, nós somos duplamente penalizados, por parte do Estado e por parte das participações familiares, quando temos gastos completamente diferentes, para maiores, de outras instituições urbanas. Obviamente, esta situação condiciona financeiramente a instituição. Só com um esforço titânico conseguimos manter estes serviços e a saúde financeira da instituição. Logicamente que o Estado vai ter de olhar para estas circunstâncias e vai ter que as alterar, ajustando-as ao trabalho e à despesa que cada instituição tem para servir os seus utentes. É uma

luta que tenho vindo a travar ao longo dos anos, ainda não tem concretização nem uma luz ao fundo do túnel, mas continuarei a bater-me para que haja uma discriminação positiva para quem tem custos muito mais elevados e que presta este tipo de serviços aos seus utentes.

Outrora mediada pelo desígnio de tratar os enfermos e excluídos e de minimizar os efeitos da pobreza, hoje as misericórdias, particularmente no interior do país, deparam-se com desafios que vão muito além. Que novas respostas é que a Misericórdia de Mogadouro foi acrescentando às tradicionais?

Nós temos vindo a acrescentar algumas respostas que, não sendo as comuns e tradicionais, têm tido uma aceitação e importância muito grande junto da nossa comunidade. Começámos por criar uma lavandaria, que tanto lava para a misericórdia como para o exterior. Só em Setembro, esta lavandaria lavou 17 toneladas de roupa. Criámos, também, uma estufa de produtos hortícolas que faz a produção de boa parte dos produtos da época que a misericórdia consome. Criámos, juntamente com as misericórdias de Vimioso e de Miranda Douro, uma Unidade Domiciliária de Cuidados Paliativos do Planalto Mirandês. Esta unidade faz o acompanhamento dos utentes na sua própria residência. Um projeto que se iniciou com o financiamento da Fundação Calouste Gulbenkian e que, depois, as três câmaras municipais envolvidas assumiram o financiamento do mesmo que continua em efetividade. O melhor referencial para avaliar a importância do projeto para a comunidade é que a larga maioria dos utentes beneficiados por este projeto, quando chegam ao fim de vida, morrem na sua própria residência, acompanhados pelos seus familiares, com tudo o que é necessário, sem dor e com dignidade. Poder morrer em casa é o melhor indicador deste projeto. Grande parte dos nossos utentes, quando chega o dia do juízo final, está em casa dos seus familiares e com todo o apoio que merecem. Temos acarinhado muito este projeto e queremos que continue. A nossa última aposta é o Apoio Domiciliário às Demências. É constituído por

neurologista, enfermeiros, psicólogos, animadores e auxiliares, que fazem o apoio na casa das pessoas que nos são referenciadas com esta patologia. Sabemos que não conseguimos reverter a demência, mas apostamos em atrasar e retardar a aceleração da doença. Com jogos, equipamentos, visitas, consultas, tudo tem contribuído para que as 60 pessoas que neste momento acompanhamos possam estar mais controladas, mais estabilizadas nas suas casas e com evolução mais lenta da sua doença. Este é um projeto financiado por fundos comunitários a 70% e que tem como investidor social a Câmara Municipal de Mogadouro, que contribui com o resto do financiamento, sendo possível darmos esta mais-valia (de forma totalmente gratuita) às pessoas com demência e seus familiares. Se pensarmos que a demência tem a ver com a idade das pessoas, aumentando a esperança de vida, obviamente aumentam as pessoas demenciadas. Este projeto comunitário estaria realizado e completo se acompanhássemos 30 pessoas mas, na realidade, são 61 pessoas que acompanhamos neste momento, o que mostra a visão e a valia de implementar tal projeto. Acreditamos que estamos a fazer algo diferente no país, mas algo de muito positivo e, por certo, outras instituições irão seguir os nossos passos no futuro. Temos, ainda, um projeto para transformar um pequeno lar, em Bruçó, num lar para demências. Entretanto, já fizemos as obras numa ala do Lar S. João de Deus, com 22 camas, e já preparámos, com financiamento do Fundo Rainha D. Leonor e da Câmara de Mogadouro, para poder receber pessoas com quadros demenciais. Temos esta candidatura feita ao PROCOP para nos transformar os acordos de ERPI em acordos atípicos para estas demências. Aguardamos para ver se vão ser concretizados e se podemos usar aquele equipamento para pessoas com quadros demenciais e dar-lhes os cuidados que merecem.

Nos dias que correm, particularmente no interior do país, é inegável o contributo das misericórdias para o equilíbrio e a coesão social. No entanto,

estas instituições estão cada vez mais vetadas a exercícios de gestão milagrosa para sobreviverem e assegurarem uma vivência digna aos seus utentes.

Será legítimo falar-se em miopia crónica política?

Esta pergunta veio no momento certo, sobretudo a parte da miopia crónica política. Há poucos dias, recebi na misericórdia um auto de contra-ordenação com uma coima (obviamente que não pagaremos), por parte da segurança social sobre o nosso ATL. Diz que nos faltam dois auxiliares de ação educativa, pelo que vamos ser coimados por isso. Mas, como sempre, entendemos que deveríamos dar o melhor que podemos às nossas crianças, em vez de apenas auxiliares de ação educativa. Temos três animadores licenciados para dar apoio ao ATL, todo o ano, e uma auxiliar de ação educativa. Pois a miopia vai a este ponto de se dizer que o que está no papel e no guião é auxiliares de ação educativa, que é o que queriam que tivéssemos. Como se as crianças tivessem que ser niveladas por baixo, como parece exigir a Segurança Social. Este é um exemplo de muita miopia política de muitas entidades. É óbvio que o trabalho que fazemos é de muita qualidade, de grande esforço, de muito voluntariado. Nas nossas instituições, os dirigentes ganham zero cêntimos e dão todo o seu melhor para que andem para a frente. Não é como noutras instituições que recentemente vieram a público porque os seus dirigentes ganham mundos e fundos! A miopia existe mas estamos cá para tentar minimizá-la e para que as entidades que deveriam ser parceiras conosco o sejam efetivamente e cada um contribua com o melhor para o bem-estar dos utentes.

Respostas da Santa Casa da Misericórdia de Mogadouro por área



Como transversal, temos a lavandaria e a estufa e a loja sol que apoia os mais necessitados, designadamente com vestuário e livros. Na infância, temos a creche (34), a creche familiar (36), o pré-escolar/jardim-de-infância (75) e o ATL (50). Temos a cantina social (68) em que entregamos alimentos já confeccionados aos mais carenciados, a custo zero, e o programa alimentar em que entregamos também alimentos, estes por confeccionar, aos mais carenciados que têm condições de os preparar, ao abrigo do POAPMC. Temos também o Serviço Apoio Domiciliário (120), e temos as Estruturas Residenciais de Pessoas Idosas: S. João de Deus (84), S. João Baptista (52) e Bruçó (13).

João Henriques
Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Mogadouro



Um modelo de gestão em respostas sociais e de saúde

É um conhecedor por natureza do concelho de Aguiar da Beira, que já serviu ao leme da Associação de Bombeiros Voluntários local, da Associação Desportiva e da autarquia, onde desempenhou durante oito anos o cargo de vice-presidente e, durante 16, o de presidente. Augusto Fernando Andrade assumiu, em 2004, a provedoria da Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira, dando sequência a um percurso profissional feito de dedicação, profissionalismo e paixão, ao serviço das causas sociais. Em entrevista, o Provedor revela que “temos vindo a crescer como Instituição, melhorando os serviços que prestamos, sendo hoje a IPSS com maior relevância no concelho, dando emprego a 83 pessoas”.

Depois de ter assumido as funções de autarca durante 24 anos, o que lhe confere um conhecimento ímpar do território, o que o levou a aceitar este desafio ao serviço da Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira?

A causa social sempre me disse muito. Os que mais precisam de ser defendidos são os que não têm condições económicas nem de outra natureza para poderem ter uma vida digna enquanto seres

humanos. E quem tem responsabilidades não pode virar a cara aos problemas. Tem que fazer tudo para os resolver e foi sempre esse trabalho em prol dos outros que me deu forças para esta caminhada.

Foi por isso que, em 2004, liderei uma candidatura à Mesa Administrativa da Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira, que mereceu a confiança dos Irmãos da Santa Casa.

Iniciou-se, assim, um percurso de 14 anos. Numa primeira fase, procurámos melhorar os serviços prestados aos nossos utentes. Depois, alargámos os serviços prestados à comunidade, designadamente através da abertura da Unidade de Cuidados Continuados, da criação da Unidade de Fisioterapia e Reabilitação, da construção de um novo lar para os idosos e da disponibilização de creche e ATL para as crianças do concelho.

Nestes 14 anos, a instituição passou a estar mais presente na vida das gentes de Aguiar da Beira e reforçou, de forma substancial, o seu contributo para a melhoria das condições de vida dos mais necessitados.

No plano interno, a Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira sofreu uma transformação

significativa: passou de 15 para 83 funcionários, ganhou um corpo técnico e mudou a sua forma de funcionamento.

Assim, embora os objectivos de hoje sejam os mesmos que os de há 14 anos, os desafios são maiores, exigindo à Mesa Administrativa e, em particular, ao Provedor, um acompanhamento constante das actividades da instituição. Consciente dessa necessidade, tenho procurado, desde 2013, estar presente todos os dias na instituição, visitando diariamente os equipamentos, falando com utentes e familiares e acompanhando a gestão diária.

Por onde passa, deixa obra... que varinha mágica é essa?

Não há varinhas mágicas, nem há trabalho de um só homem...

Como sucedeu na Câmara Municipal, na Associação Desportiva de Aguiar da Beira e na Associação de Bombeiros Voluntários de Aguiar da Beira, também aqui tenho o privilégio de liderar uma equipa dedicada, profissional e empenhada. Há ainda uma especial motivação para o trabalho que desenvolvemos todos os dias: ajudar os que mais necessitam.

Que principais mudanças apontaria à instituição,

desde que assumiu a provedoria?

Creio que a instituição tem melhorado desde que aqui cheguei. A obra está à vista de todos: hoje temos cerca de 90 utentes no lar, 25 crianças na creche e no ATL, 20 utentes em apoio domiciliário, 14 na Unidade de Cuidados Continuados, uma Unidade de Fisioterapia e Reabilitação, uma cantina social... Diria que a principal valência continua a ser o apoio a idosos, até pelo número de utentes envolvido. Nesse sentido, iremos recuperar o lar mais antigo, de forma a melhorar as condições dos nossos utentes. Entendo, no entanto, que a Unidade de Cuidados Continuados representa uma mais-valia muito significativa para a instituição e para o concelho. Estamos neste momento a encetar um esforço com vista à duplicação da sua capacidade, de forma a melhor podermos contribuir para a resposta a esta necessidade social.

Gostaria ainda de destacar a Unidade de Fisioterapia e Reabilitação, que serve os nossos utentes e a população do nosso concelho e dos concelhos vizinhos, assim como o apoio que prestamos às famílias com crianças, através da creche, do ATL e do transporte gratuito.



JÁ ABRIU

OFICINA AUTOMÓVEL
PERTO DE SI

Faça a revisão ao seu automóvel com
check-up gratuito.

- **Todo o tipo de reparação mecânica automóvel**
- **Diagnóstico auto / revisões**
- **Substituição de baterias / escovas limpa vidros Bosch**
- **Polimento de ópticas**

☎ 933 751 762
☎ 220 987 380
✉ altarotacao.porto@hotmail.com



O seu carro sempre em boas mãos



Colégio Bernardette Romeira:

Educar para a Liberdade e Autonomia



Margarida Belchior
Diretora

Localizado na cidade de Olhão, o Colégio Bernardette Romeira é um estabelecimento de ensino privado que funciona, desde a sua criação, em setembro de 2000, em instalações construídas para esse fim. Estas encontram-se dotadas de espaços e equipamentos que cumprem as exigências programáticas e funcionais das funções a servir, na disponibilidade de espaços que servem a multiplicidade de atividades educativas que o seu Projeto Educativo propõe.

A conceituada instituição de ensino algarvia presta, através da sua denominação, uma homenagem a Bernardette de Jesus Romeira, professora e fundadora da mesma. Conjuntamente com o seu marido, o maestro José Belchior Viegas, foram impulsores da educação no Algarve, iniciando o seu projeto de ensino em 1949, tendo sido o princípio de um longo e intenso percurso profissional e pessoal, colocado ao serviço da comunidade e da educação, nos concelhos de Olhão, Faro, S.Brás de Alportel e Loulé.

Aos 80 anos, quando todos davam por terminado o seu propósito educativo, fundou o Colégio Bernardette Romeira, tendo por objetivo central proporcionar à comunidade local e em geral, um serviço de educação de excelência, baseado em princípios conceituais do ideário a servir, nomeadamente Educar para a Liberdade e Autonomia, ajudar a fortalecer a comunidade, e sobretudo contribuir para que, cada vez mais, os seus alunos desenvolvam competências que os ajudem na descoberta de interesses e aptidões pessoais, sejam de uma forma consciente, cons-

Um vasto programa curricular

O Colégio Bernardette Romeira oferece um programa curricular vasto, que abrange as áreas da Linguagem e Comunicação, Estudos Sociais, Matemática e Ciências, Educação Física e Desporto, Expressões Artísticas (Artes Plásticas, Drama, Dança e Música), Tecnologias de Informação e Comunicação e Ciências da Computação e a Formação Pessoal e Social como área transversal a toda a intervenção educativa.

Sendo que Educar é ajudar a estruturar cada jovem, para que construa o seu percurso profissional e de vida, Educar é necessariamente um trabalho constante e consciente nos objetivos a atingir e, para isso acontecer, é muito importante gostar do que fazemos e principalmente gostar dos outros, aqueles a que nos propomos educar.



trutores do seu percurso profissional e pessoal e, desta forma, contribuam para uma intervenção social de qualidade.

Constituindo-se como uma das instituições de ensino mais antigas do Algarve, o Colégio Bernardette Romeira tem como oferta educativa, os currículos Português do Ministério da Educação, em regime de paralelismo pedagógico, nos ciclos de ensino do Pré Escolar ao 3º Ciclo do Ensino Básico e em período de candidatura, o currículo Internacional - International Baccalaureate, em Língua Portuguesa e Língua Inglesa, nos ciclos de ensino equivalentes, que servem uma comunidade crescente na procura de um currículo internacional, em toda a região do Algarve.

É de referir que a população escolar do Colégio não corresponde somente à sua localização geográfica, mas integra alunos provenientes de alguns concelhos do Sotavento Algarvio, como Faro, S.Brás de Alportel, Loulé, Tavira e Vila Real de Sto António.

O Colégio Bernardette Romeira apresenta um modelo conceptual orientado para a Avaliação da Qualidade Global (processual e estrutural) do ambiente educativo, como indicador multidimensional da prática pedagógica.

Uma prática pedagógica focada no aluno, onde o professor desempenha as funções de orientador, de motivador e mediador do conhecimento.

A prática da diferenciação pedagógica, com estrutura cooperativa de aprendizagem e a perspetiva do ponto de vista curricular são as respostas para a diversidade e heterogeneidade dos alunos dentro sala de aula, como preditores no que respeita a adaptação e/ou sucesso escolar dos alunos.

A qualidade do serviço educativo prestado só é possível graças ao trabalho e dedicação da equipa, na criação de um relacionamento próximo e de interajuda com as famílias.



Projeto de Internacionalização

O Projeto de Internacionalização do CBR vai possibilitar que os alunos, independentemente do idioma principal e língua suporte da aprendizagem do currículo a frequentar, vão realizar atividades diárias em conjunto, promovendo desta forma competências bilingues e multiculturais, trazendo ligações estreitas e de integração entre as secções nacionais e internacionais.

Num mundo em constante mudança, torna-se fundamental fomentar competências de comunicação, o conhecimento de novas culturas e de diferentes formas de estar e de agir. Pretendemos alargar os horizontes pessoais dos nossos alunos e dotá-los de uma flexibilidade de pensamento que lhes permita uma adaptação eficaz a um mundo cada vez mais exigente e competitivo. Desta forma, parece-nos importante implementar um projeto de ensino que promova nos nossos alunos competências, atitudes e valores para enfrentar os desafios desta aldeia global que já é uma realidade.

Com o International Baccalaureate pretendemos, a par de uma boa preparação académica, promover competências pessoais e sociais, preparando os nossos jovens para os desafios no seu futuro, através de uma mentalidade disponível para a mudança, com curiosidade, espírito crítico, capacidade de resolução de situações problema, persistência na prossecução dos seus objetivos, balizado por uma sólida consciência social.



Projeto Educativo

No seguimento de anteriores Projetos Educativos, incrementados por este estabelecimento de ensino, e após o desenvolvimento de competências que permitiram aos elementos da comunidade educativa uma relação mais estreita com a aprendizagem "com alegria, com participação e atuação, e principalmente com espírito crítico" (in Projeto Educativo "Gostar da Escola"), Seguiu-se um projeto educativo temporariamente alargado (2006-2016) - "O Mundo sou EU que o Faço" - que surgiu da necessidade de trabalhar, com todos os elementos da Comunidade Educativa, competências que, entre outras, lhes permitissem perceber que as escolas que fazemos influenciam, e de que maneira, a nossa vida futura e o mundo em que vivemos.

Atualmente e num projeto de continuidade de uma filosofia já anteriormente delineada, "Ser Cidadão do Mundo", no qual se inclui uma componente de preparação para um mundo cada vez mais globalizante e em constante mudança, com desafios mais alargados, numa base de interculturalidade e pensamento divergente associado a esta, no qual se inclui a candidatura para o plano de estudos internacional (The International Baccalaureate® - IB),

GALA

Dr. António Vaz Pato

SALÃO NOBRE DOS B.V. OLIVEIRA DO HOSPITAL

25 NOVEMBRO 2018 | 15h00

*Olhar a diferença pela diferença é
promover a igualdade!*



350
ANOS
MISERICÓRDIA DE GALIZES

www.scmgalizes.com facebook.com/scmg.misericordiadegalizes



ADEGA
DE
SABROSA

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

A todos eles o nosso muito obrigado!

Seja Responsável. Beba com Moderação

Rua das Flores 27 - Alto de Paços,
5060-321 Sabrosa
Portugal

+351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com



NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE

PORTUGAL
2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Vinhos do Alentejo




REGUENGOS
ALENTEJO DOC
Seleção
VINHO TINTO
RED WINE
750ml Alc.13% by vol. 13% vol.


REGUENGOS
ALENTEJO DOC
Seleção
VINHO BRANCO
WHITE WINE
750ml Alc.12.5% by vol. 12.5% vol.

CARMIM
REGUENGOS

CARMIM
REGUENGOS

Seja Responsável. Beba com Moderação

CARMIM
REGUENGOS
VINHOS E AZEITES DO ALENTEJO