



Inovação  
Qualidade

[www.sol.sapo.pt](http://www.sol.sapo.pt)

*Néctar do Douro  
à conquista do mundo  
com Fernão de Magalhães  
ao leme*



ADEGA  
DE

SABROSA

**Adega  
de Sabrosa  
celebra  
64<sup>o</sup>  
aniversário**





# Adega de Sabrosa: 64 anos D'Ouro

A Adega de Sabrosa comemora, no dia 30 de julho, o 64º aniversário. Um sinal de plena vitalidade de um dos principais ícones vitivinícolas da nobre região do Douro, mais ainda se tivermos em conta as raízes cooperativistas da instituição. Fundada em 1958 e produtora dos vinhos Fernão de Magalhães, navegador português que a Adega homenageia através de “néctares” que também se nobilizaram além-fronteiras, a Adega de Sabrosa tem vindo a ser reconhecida nacional e internacionalmente pela qualidade e imagem dos seus vinhos. Está sediada na vila de Sabrosa, porta de entrada para o coração do Douro, a mais antiga região demarcada e regulamen-

tada do mundo, e que se caracteriza por ter um microclima e condições naturais específicas favoráveis à produção de excelentes vinhos. Inspirada na coragem, determinação, tenacidade e visão do navegador duriense Fernão de Magalhães, bem como no seu espírito aventureiro e empreendedor, a Adega de Sabrosa homenageia com os seus vinhos todos os portugueses espalhados pelo mundo. Um dos marcos desta história de sucesso chega-nos através do reconhecimento até do Vaticano, com a oferta de uma garrafa de Porto 10 anos Fernão de Magalhães, entregue em mãos pelo então autarca de Sabrosa, José Marques, a Sua

Santidade, o Papa Francisco, sendo esta muito apreciada pelo Líder Mundial da Igreja Católica. Tal feito refletiu-se nas vendas deste vinho, apelidado até hoje como “Vinho do Papa”. Os vinhos da Adega de Sabrosa têm sido protagonistas nas revistas da especialidade, que por sua vez têm publicado as notas de prova, onde destacam a frescura e os aromas que os mesmos possuem. A par, a Adega de Sabrosa acumula já centenas de distinções em concursos nacionais e internacionais, onde se destaca a medalha de prata no vinho Fernão de Magalhães Doc Douro Branco 2021 e a medalha de ouro no Fernão de Magalhães Porto 10 Anos.

Sabrosa é reconhecida pelos afamados vinhos brancos, onde se destaca o Fernão de Magalhães Branco 2021, vinho com boa cor, acidez equilibrada, bons aromas de ataque e grande frescura de boca com boa profundidade e persistência. Sendo um vinho muito medalhado, é um vinho com toda a capacidade na alimentação, onde as castas estão bem presentes. Como vinho licoroso, a Adega Cooperativa de Sabrosa, apresenta o seu Moscatel Fernão de Magalhães, também ele internacionalmente medalhado pela sua qualidade. O Moscatel Fernão de Magalhães tem sido largamente elogiado, como sendo um vinho com tonalidade dourada,



com notas de pêssego e caramelo, fresco, com um final de boca doce e aveludado, encorpado e com volume. A Adega de Sabrosa aposta na inovação e na variedade de produtos que coloca à disposição dos seus clientes, primando pela diferença e aliando assim cultura e vinho. Exemplo disso é um conjunto de 4 garra-



fas de Reserva Tinto 2012 Fernão de Magalhães, numa edição especial e com rótulos desenhados através

das serigrafias dedicada ao escritor português, Miguel Torga, (natural do concelho de Sabrosa) e à sua obra. Tendo sido provado pelos maiores críticos nacionais e internacionais, que o cotaram como sendo equilibrado, intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos silvestres, framboesas maduras e groselhas frescas em destaque, com tostados muito suaves.

Pertencendo Sabrosa à Região Demarcada do Douro, a Adega não poderia deixar de parte a produção de



vinhos do Porto. O Tawny com Indicação de Idade, aqui produzido, é o Fernão de Magalhães Porto 10 Anos,

medalhado no Brasil Wine Challenge, com o prémio de Ouro do Concurso. Este Tawny é um vinho com cor alourada, aroma intenso, com notas de frutos secos e nuances de madeira, doce, encorpado, deixando na boca um sabor prolongado. Em suma, a Adega Cooperativa de Sabrosa, certificada pela Qualidade, demonstra que uma aposta na revitalização da imagem da marca, é o ponto de partida para um aumento das exportações e vendas, a nível internacional.



## José Nuno Gouveia, Presidente do Conselho de Administração



“Vamos comemorar, no dia 30 de julho, o nosso 64º aniversário, em setembro será a nossa 64ª vindima que, ao exemplo das demais, centrará as nossas preocupações e foco no nosso associado, que temos vindo a reconhecer, de ano para ano, pelo seu esforço e dedicação, remunerando as suas uvas da melhor forma possível”.

“Em plena pandemia, negociámos a necessidade da entrada de algumas das nossas marcas na distribuição moderna, nomeadamente através da criação de um vinho regional branco e tinto e da introdução do Doc Caves Sabrosa e do Espumante”.

“As sucessivas crises originadas pela pandemia ou o conflito entre a Rússia e a Ucrânia resultaram, não só, no aumento quase semanal do custo dos combustíveis, bem como na escassez de alguns consumíveis, como as garrafas e diversos outros materiais necessários para colocar os vinhos no mercado... mercado este que se encontra atualmente muito retraído quanto à compra de bens que não sejam considerados essenciais... Ainda assim, prosseguimos nesta luta diária para tornar os nossos vinhos cada vez mais reconhecidos e apreciados e, desta forma, contribuir para a nossa principal missão, que é o incremento do reconhecimento e remuneração dos nossos associados”.

## Natércia Veiga, Qualidade e Internacionalização



“Continuamos a preservar a nossa certificação da norma ISO 9001:2015, garantindo assim aos nossos clientes qualidade e segurança alimentar”. “Mantemos ativa a nossa loja online, que possibilita que os nossos vinhos estejam visíveis, disponíveis e cheguem a qualquer parte do mundo e continuamos a apostar na presença em grandes certames, como a Prowein, na Alemanha. O turismo é outro foco da Adega de Sabrosa. Promovemos visitas guiadas, com provas de vinhos e obtivemos a distinção de estabelecimento Clean and Safe pelo Turismo de Portugal”. A exportação é um dos nossos maiores focos. No ano 2022, abrimos portas aos países nórdicos, nomeadamente Holanda e Dinamarca, que revelam uma especial preferência pelos nossos Porto e Moscatel”.





ADEGA  
DE  
SABROSA



### FERNÃO DE MAGALHÃES MOSCATEL RESERVA

**MoscateL Douro**

Enólogo: Celeste Marques

Castas: Moscatel Galego Branco

Cor: Alourada

Notas de tangerina, casca de laranja cristalizada e caramelo.

Possui uma boa relação açúcar/acidez que lhe dá uma excelente frescura. Ideal para acompanhar sobremesas doces.

Envelhecido em cascos velhos de carvalho.



### FERNÃO DE MAGALHÃES PORTO 10 ANOS

**Vinho do Porto**

Enólogo: Celeste Marques

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Mourisco

Cor: Alourado

Intenso, com notas de frutos secos e fruta madura, apresenta nuances de madeira.

Doce, com volume e incorporado deixando na boca um sabor prolongado. Ideal para acompanhar sobremesas.



### FERNÃO DE MAGALHÃES RESERVA

**DOC - Branco**

Enólogo: Celeste Marques

Castas: Gouveio, Viosinho e Rabigato

Cor: Citrina e Cristalina

Notas cítricas e florais.

Fresco e com boa acidez, fim de boca longo e persistente.

Ideal para acompanhar pratos de peixe comomarisco, e saladas.



**NORTE2020**  
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE

**PORTUGAL  
2020**



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

Rua das Flores, 27 - Alto de Paços - 5060-321 Sabrosa - Portugal  
+351 259 939 177 - [adega.sabrosa@gmail.com](mailto:adega.sabrosa@gmail.com) - [www.adegacooperativadesabrosa.com](http://www.adegacooperativadesabrosa.com)



Inovação  
&  
Qualidade



[www.sol.sapo.pt](http://www.sol.sapo.pt)

# PÓVOA DE LANHOSO: desperte os sentidos!

*“Não vim para a Câmara Municipal para deixar tudo como estava e, entre a popularidade e o dever de consciência, escolho este último”.*

*“A afirmação da marca Póvoa de Lanhoso faz parte do nosso projeto e do nosso processo de afirmação política, turística, económica e cultural na região”*

**Frederico Castro,**  
Presidente da Câmara Municipal da Póvoa de Lanhoso:





# “Quando acrescentamos amor ao que fazemos no dia-a-dia, as coisas saem melhor”

**Dez meses depois de ter conquistado a confiança dos seus munícipes, será legítimo afirmar-se que uma das suas prioridades políticas tem passado pela reafirmação do concelho de Póvoa de Lanhoso no mapa nacional e por uma maior proximidade face aos grandes centros?**

A afirmação de uma terra depende muito do trabalho desenvolvido e das pessoas que nela habitam, incluindo, naturalmente e em cada momento, os seus protagonistas políticos. A Póvoa de Lanhoso, ao longo dos anos, conseguiu destacar-se a nível nacional, fruto do trabalho que foi desenvolvendo - não apenas no que concerne à criação de infraestruturas, mas igualmente nos âmbitos social e cultural. Ainda assim, podemos afirmar, legitimamente, que há sempre um caminho a percorrer. Pela sua geografia e localização, a Póvoa de Lanhoso concentra duas realidades díspares, ao ter uma sede de concelho eminentemente urbana, onde reside 25% da população muito próxima de importantes eixos como Braga e Guimarães, e ao ter, simultaneamente, toda uma realidade rural nas periferias do concelho. Esta combinação de contextos - o meio rural misturado com o meio urbano - traduz-se numa riqueza e numa história que tem de ser preservada e trabalhada ao longo dos tempos. Exemplo disso, é a nossa Maria da Fonte, um dos ícones que pretendemos trabalhar afincadamente neste mandato. Maria da Fonte é um símbolo único do nosso país, cujo hino é o segundo hino nacional. A par disso, temos outras marcas identitárias do concelho, igualmente importantes e com raízes muito profundas, que têm de ser preservadas por quem estiver, a cada momento, nestas funções. Cabe-me, neste mandato, no exercício destas funções, preservar, defender e projetar estas marcas que tanto nos distinguem, como é o caso da Filigrana.

**Já é também habitual ouvi-lo**

**referir-se à criação da marca Póvoa de Lanhoso...**

A marca Póvoa de Lanhoso faz parte do nosso projeto e do nosso processo de afirmação política, turística, económica e cultural na região. Defendo que o autarca contemporâneo deve adotar uma visão supraconcelhia e, é por isso, que temos também projetos já em andamento, como o Centro Interpretativo do Território, apresentado há poucos dias à Sra. Secretária de Estado do Turismo, Rita Marques.

Este centro será instalado à entrada da sede do concelho, junto à Rotunda das Bolas de Ouro e na EN103, um dos principais acessos ao Gerês. Trata-se de um projeto de dimensão regional e que irá resultar, igualmente, numa porta de entrada para o Gerês.

O nosso principal objetivo é projetar o concelho enquanto destino turístico, evidenciando as características singulares que temos para partilhar, mas também pretendemos elevar este espaço a um nível regional.

Sabemos que, ao longo do ano, e em particular nesta altura do Verão, passam milhares de pessoas pela EN103, com destino ou oriundos do Gerês, e pretendemos aproveitar essa excelente oportunidade, criando ao longo do trajeto um conjunto de pontos de interesse que despertem



a atenção dos turistas para visitar a Póvoa de Lanhoso. Ainda assim, já acordámos com a Infraestruturas de Portugal (IP) a cedência desse e de mais cinco troços, e estamos convictos de que será mais um importante investimento que irá consolidar

a afirmação da Póvoa de Lanhoso no contexto distrital e regional. Temos outros projetos estruturantes em curso, como é o caso da construção da Via Circular.

**Póvoa de Lanhoso tem Maria da Fonte, a filigrana, o castelo, uma natureza ímpar... um conjunto de potencialidades que muitos portugueses ainda não conhecerão porque as acessibilidades constituem, há muitos anos, um obstáculo, em vez de se assumirem como uma oportunidade...**

A Póvoa de Lanhoso já foi um concelho bem mais interiorizado. Até ao início da década de 90, tínhamos um acesso a Braga mais difícil e complicado. Hoje, sabemos que milhares de pessoas passam anualmente na EN103. Cabe-nos, enquanto município, ter a capacidade de despertar o interesse dos turistas. Temos um turismo de natureza único, agentes turísticos de excelência que aqui decidiram investir, os produtos en-

dógenos que também são marca, a riquíssima gastronomia, elevada ao topo pelos restaurantes de referência nacional que existem no nosso concelho. Temos muito para oferecer, aliado a um enorme potencial em vários pontos do concelho que precisam de ser trabalhados mais afincadamente. Inaugurámos recentemente a requalificação de todo o espaço da praia fluvial de Verim - um projeto de âmbito regional ou, se quisermos, nacional. E esta visão tem de ser transposta para outras ideias que temos, nomeadamente no Pontão, um espaço com grande potencial, com uma barragem que conflui com as freguesias de Sobradelo da Goma, Esperança, Brunhais e Travassos. Se olharmos para as características das várias praias fluviais que temos no concelho, dos espaços verdes, dos nossos agentes turísticos - cuja referência à Diverlanhoso destacaria - do nosso património cultural e religioso, diria que conseguimos colocar a Póvoa

de Lanhoso no mapa nacional e internacional, e potenciar toda esta oferta turística que tão bem nos diferencia. Vontade política não falta e iremos, de certeza, encontrar as necessárias soluções.

**Percebe-se que um dos eixos de desenvolvimento do território passará necessariamente pelo incremento do turismo, mas depois existe também a população local, a quem é necessário oferecer igualmente qualidade de vida. Sente esse desígnio já como uma conquista?**

Existe qualidade de vida na Póvoa de Lanhoso: temos boas infraestruturas, espaços verdes, oportunidades de trabalho, segurança, e trabalhamos todos os dias para aumentar essa qualidade de vida dos cidadãos.

Ainda assim, existe um défice crónico que me preocupa: somos um concelho com apenas 53% de cobertura de saneamento e não aceito isso. Já o afirmo em vários momen-

tos, nomeadamente em reuniões no âmbito da Comunidade Intermunicipal (CIM) do Ave e da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDRN). Estamos a trabalhar nesse sentido e, por isso, temos uma reunião agendada com o Ministério do Ambiente e já convidámos o Sr. Ministro, Duarte Cordeiro, a deslocar-se ao território para verificar in loco o que acontece em muitas freguesias.

Esta será uma das minhas principais prioridades e não tenho qualquer receio, ao contrário de muitos outros autarcas, de que as pessoas possam vir a afirmar que o que se gastou está enterrado ou não é visível. Não me preocupa que seja uma obra pouco popular ou eleitoralista. Continuo a defender o que entendo ser o melhor para a Póvoa de Lanhoso e um concelho com 53% de cobertura de saneamento não é um concelho ideal. Há muitas freguesias onde não temos sequer um metro de saneamento.

**E ao nível da educação, como avalia a infraestruturização do concelho?**

Quando chegámos à autarquia, encontramos infraestruturas muito degradadas em algumas escolas. Esta situação, fez com que tivéssemos de contrair um empréstimo de 190 mil euros para intervir nas escolas no período de verão, com vista à requalificação de vários equipamentos escolares até ao início do ano letivo. Para nós, esta é uma prioridade, até porque sabemos da importância do papel da escola na comunidade e a missão fundamental que tem na formação dos futuros adultos. Neste momento, estamos apenas dependentes da aprovação por parte do Tribunal de Contas, que deverá estar iminente, para lançarmos os concursos e iniciarmos a execução.

**A ação social ainda é um fardo demasiadamente pesado para as autarquias?**

Diria que é uma das áreas mais cruciais. Existem famílias e casos que são, de facto, dramáticos e tentamos fazer o que está ao nosso alcance

para ajudar as pessoas. Não lhe chamaria um fardo e confesso que esta delegação de competências por parte do estado não nos afetou porque já prestávamos esse apoio. Ainda assim, penso que o estado central deveria prestar uma atenção especial a esta área. Bem mais importante do que respondermos a casos pontuais de necessidades, deveria ser feito um trabalho profundo, estruturante e determinante. Uma das formas mais eficazes de ajudarmos consiste em apontar um caminho e, nesse sentido, estar a criar um gabinete de apoio à empregabilidade, que vai ao encontro de algumas necessidades que temos sinalizado, não apenas nos desem-



pregados, mas igualmente naqueles que demonstram vontade de experimentar uma nova formação ou função. Atender estes casos é reabilitar e promover o bem-estar e felicidade das pessoas, que não se mede apenas através de critérios mensuráveis. Devemos ajudar as pessoas a saírem da situação em que estão, de forma que possam autonomizar-se.





Frederico Castro, Presidente da Câmara Municipal da Póvoa de Lanhoso

## Quando a terra chama: um desafio assente numa nova visão

“Fui eleito para a Assembleia de Freguesia de Monsul em 2001, em 2005, fui eleito para a Assembleia Municipal e, em 2009, fui eleito deputado na Assembleia da República. Fui percebendo, sobretudo nesse período na Assembleia Municipal, que tinha uma visão profundamente diferente acerca do que o concelho precisava, o que me levou a candidatar em 2013, num processo difícil, essencialmente quando temos ainda 36 anos. Recordo que algumas pessoas me diziam: “ainda é muito novo, deixe-o ganhar agora e, daqui a quatro anos, terá a sua oportunidade”. De qualquer forma, dei o meu pontapé de saída em 2013 para uma candidatura à Câmara porque entendi que a Póvoa de Lanhoso precisava de outra visão. Sendo evidente que nem tudo foi mal feito, acredito que o que faz a diferença entre um autarca contemporâneo e um autarca de gestão corrente, é precisamente a visão que tem para o território.

O que quero fazer está vertido no programa eleitoral, que tenho sempre em cima da minha secretária, e consiste essencialmente em promover a marca Póvoa de Lanhoso, contando com vários pontos que concorrem para esse objetivo. Quando concretizar o meu programa, dispensarei um tempo para pensar no que farei de seguida, definindo e enfrentando, se necessário, novos desafios. Este é um ano particularmente difícil porque estamos a cumprir uma série de compromissos que transitam do mandato anterior, o que condiciona significativamente a ação de uma autarquia, mas isso não pode servir de pretexto para não prosseguirmos com a visão que apresentámos à população para o nosso território. Falo muitas vezes em zelo e brio aos funcionários da autarquia. Em fazermos as coisas com cuidado, com atenção, com dedicação, com a necessidade de nos obrigarmos a fazer bem algo que é para todos. E quando acrescentamos amor no que fazemos no dia-a-dia, as coisas saem melhor”.

## O autarca como guia turístico

“Diria que uma semana de estadia será o tempo ideal para não perderem momentos e experiências que se revelarão inesquecíveis. Temos uma vasta oferta ao nível do alojamento local, um hotel de charme, quintas de turismo rural, e muitas soluções para as pessoas procurarem estadia. Temos uma gastronomia fantástica, e com uma incomparável relação preço qualidade, bem típica do Minho! Temos locais muito aprazíveis para visitar, entre os quais destacaria o castelo, um ponto de passagem obrigatória procurado por turistas de todo o mundo; as nossas praias fluviais, algumas das quais

requalificadas e transformadas em espaços modernos; outra experiência muito interessante passa por uma visita aos filigraneiros, com várias oficinas em Sobradelo da Goma e Travassos, e um espaço de exposição de peças na Casa da Botica, que traduz a história e interpretação da importância da filigrana para o nosso concelho. Temos turismo de lazer, de aventura, temos turismo religioso e patrimonial, com destaque para o Santuário da Senhora do Porto de Ave, com um museu fantástico e com pormenores surpreendentes que merecem ser visitados, ou igrejas como a de Fontarcada ou a de

Verim. E se incluirmos uma visita ao Gerês, creio que não chegará sequer uma semana. Paralelamente, neste período temos um programa de Verão, o Póvoa em Festa, que inclui animação cultural no concelho praticamente todos os dias, que inclui bandas, ranchos folclóricos, uma mostra de artes e outras iniciativas diferenciadoras e que remetem para as raízes do concelho e para a marca Póvoa de Lanhoso. Pretendemos reforçar também aqui os fatores identitários e, quem nos visitar, nomeadamente os nossos emigrantes, sairá certamente mais enriquecido”.

**PÓVOA DE LANHOSO** Município

# PÓVOA EM FESTA

**15 JULHO A 28 AGOSTO 2022**

<b>06 AGOSTO (SABADO)</b> 16H00 <b>XXVI EXPOSIÇÃO ABERTA DE ARTES PLÁSTICAS 2022</b> Galeria de Exposição do Theatro Club 21H30 <b>FESTA DA ESPUMA</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues	<b>14 AGOSTO (DOMINGO)</b> 10H00 <b>MERCADO DA TERRA</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues 10H30 <b>LEITURA ENCENADA "QUERO UM ABRAÇO"</b> Parque do Pontido 14H00 <b>XXV FESTIVAL DE FOLCLORE PROFESSOR GONÇALO SAMPAIO</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues 21H30 <b>JOANA MAGALHÃES</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues	<b>20 AGOSTO (SABADO)</b> 21H30 <b>RICARDO REIS SOARES</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues
<b>07 AGOSTO (DOMINGO)</b> 10H30 <b>MAGIA INFANTIL</b> Parque do Pontido	<b>15 AGOSTO (SEGUNDA-FEIRA)</b> 14H00 <b>XXV FESTIVAL DE FOLCLORE PROFESSOR GONÇALO SAMPAIO</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues	<b>21 AGOSTO (DOMINGO)</b> 10H30 <b>LEITURA ENCENADA "O INCRÍVEL RAPAZ QUE COMIA LIVROS"</b> Parque do Pontido
<b>10 AGOSTO (QUARTA-FEIRA)</b> 21H30 <b>TEATRO MUSICAL "A FEITICEIRA DE ÓZ"</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues	<b>17 AGOSTO (QUARTA-FEIRA)</b> 21H30 <b>QUINTETO "DA CAPO" À LUZ DE VELAS</b> Castelo de Lanhoso	<b>26 AGOSTO (SEXTA-FEIRA)</b> 21H30 <b>FILIPE BARROS</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues
<b>11 AGOSTO (QUINTA-FEIRA)</b> 21H30 <b>SENTIR PÓVOA</b> Parque do Pontido	<b>19 AGOSTO (SEXTA-FEIRA)</b> 21H00 <b>CAMINHADA NOTURNA DE VERÃO</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues 21H30 <b>CONCERTO BANDA TNKP ORIGINALS, R&amp;B</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues	<b>27 AGOSTO (SABADO)</b> 21H30 <b>TODY MOREIRA</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues
<b>12 AGOSTO (SEXTA-FEIRA)</b> 18H00 <b>SUNSET JOVEM DO PONTIDO</b> Espaço Jovem		<b>28 AGOSTO (DOMINGO)</b> 10H30 <b>LEITURA ENCENADA "O RAPAZ QUE DESPEJOU O MAR"</b> Parque do Pontido
<b>13 AGOSTO (SABADO)</b> 10H30 <b>LEITURA ENCENADA "ERA UMA VEZ... MAIS UMA VEZ"</b> Castro de Lanhoso 21H30 <b>BAILA À NOITE</b> Praça Eng.º Armando Rodrigues		





**Inovação  
Qualidade**

# **XXII Bienal Internacional de Arte anima Cerveira**

*“Preocupa-me  
criar condições  
para que as  
pessoas tenham  
uma qualidade de  
vida sustentável”*

**Rui Teixeira,**  
Presidente da Câmara Municipal  
de Vila Nova de Cerveira



Rui Teixeira, Presidente da Câmara Municipal de Vila Nova de Cerveira

## “As pessoas acreditaram no caminho que propusemos e apostaram na mudança”

**Nas últimas eleições autárquicas, conseguiu uma viragem histórica para o Partido Socialista, oito anos após a “perda” da autarquia de Vila Nova de Cerveira...**

É verdade... Depois de 24 anos de governação socialista, que catapultaram Cerveira para um patamar de excelência no que concerne à governação autárquica e em que fica o marco da conquista do epíteto de Vila das Artes, que voltámos agora a recuperar, assistimos a oito anos de um movimento independente, em que foi notória a tendência para destruir, sem critério, tudo o que vinha de trás. É praticamente unânime que esses anos resultaram em mandatos negativos, com a paragem de inúmeros projetos que vinham a ser desenvolvidos e contribuíam para a criação de uma excelente imagem de Vila Nova de Cerveira e o resultado está à vista de todos: os municípios avaliaram de forma negativa a governação desses oito anos e apostaram na mudança, depois de uma campanha em que apresentámos o que pretendíamos para Cerveira, num ato de mobilização muito ativa e com muita juventude. Daí esta nova viragem para o Partido Socialista...

**No seu caderno eleitoral valorizou essencialmente eixos como a fixação e a sustentabilidade económico-financeira de pessoas, a implementação de políticas sociais humanizadoras e um foco especial na cultura. Considera que foram estes os designios que mais atraíram os eleitores?**

Creio que o principal fator motivador desta inversão do sentido de voto foi precisamente a vontade de mudar. E, na verdade, acabámos por corporizar

essa mudança ao termos sido eleitos e ao acabarmos assim com a governação anterior. Depois, é evidente que as pessoas acreditaram no nosso projeto, que resultou muito do facto de as ouvirmos e de as termos informado com clareza e transparência sobre o que pretendíamos fazer...

**... Encontrando-se o mandato numa fase ainda muito precoce, por onde está a iniciar-se o trabalho?**

Nesta primeira fase, é fundamental priorizar o conhecimento da autarquia, dos processos em curso e definir e planear o que pretendemos fazer. É um trabalho exaustivo, muito mais orientado para o planeamento do que propriamente para a execução e que exige muito desta nova equipa. Entrámos em outubro, começámos com a elaboração do orçamento, herdámos alguns processos que chegaram mesmo a motivar intervenção judicial... não é fácil... depois, existem outros cargos institucionais que o presidente desempenha por inerência, como a presidência da Fundação Bial, a participação na CIM Alto Minho... Em suma, a abrangência de atuação do município é muito significativa, o que contribui para que o trabalho inicial seja muito exigente mas, para alguém como eu, que gosto de planear para executar e de ser avaliado pelo que faço, acaba por ser um desafio con-

gratulante e que está já a dar os seus frutos.

**Quais são as suas prioridades estratégicas para este mandato?**

Cerveira é um concelho que não necessita propriamente de atrair indústria. Temos dois polos bastante fortes, dos maiores do país ao nível da exportação, sendo que a maior ca-



rência que verificamos é a escassez de mão-de-obra. Daí que, a este nível, será importante atrair empresas que resultem na criação de valor acrescentado, nomeadamente nas áreas da investigação e desenvolvimento, em detrimento da indústria de mão-de-obra intensiva. Em simultâneo, estamos a apostar na sustentabilidade ambiental e na economia verde, através da incorporação de uma comunidade de energia renovável, indo ao encontro do objetivo de descarbonização de Vila Nova de Cerveira, cujo projeto já foi apresentado e muito bem acolhido pelas empresas locais. Ainda no setor da indústria, pretendemos criar melhores condições em áreas que se cruzam, como a educação, por forma a que surjam pessoas formadas que deem resposta às necessidades das empresas, no transporte e na habitação. Temos mais de 3 mil funcionários a trabalhar na indústria local, muitos dos quais, especialmente os mais qualificados, residem fora do concelho e, por isso, é outro objetivo criarmos habitação por forma a fixarmos essa população



verdadeiramente estruturais para Vila Nova de Cerveira, nomeadamente no que concerne à criação de riqueza.

**Referiu que, durante o desenho do seu projeto eleitoral, teve a preocupação de ouvir as pessoas... que significado assume, para si, a democracia participativa?**

Sendo adepto de lideranças fortes, que permitam definir um caminho, gosto igualmente de decidir com base no que as pessoas esperam que seja esse caminho. Sou gestor de formação, estou habituado e gosto de decidir, mas também gosto especialmente de auscultar as expectativas e necessidades das pessoas e das instituições e creio que esse terá sido um dos fatores de sucesso desta candidatura. A proximidade é uma das maiores ferramentas que temos à disposição numa autarquia e devemos saber potenciá-la. Confesso que não tenho por hábito dizer sim a tudo, até porque entendo que as decisões que tomo devem resultar de um diagnóstico prévio e ter em conta a sustentabilidade. Mas sim, é importante saber ouvir para melhor conhecer e fundamentar as decisões.

**Quando promete políticas sociais humanizadoras parece estar a admitir que existem carências que cabe à autarquia minimizar e que esse trabalho não terá sido desempenhado da melhor forma pelo seu antecessor...**

Sim, acima de tudo, preocupa-me criar condições para que as pessoas tenham uma qualidade de vida sustentável. O que, muitas vezes, se faz é dar dinheiro para as pessoas resolverem as suas carências mais imediatas em vez de se procurar resolver os problemas na sua génese. Por isso, assumimos a responsabilidade de criar essas políticas, começando por realizar um diagnóstico de situação no concelho que, embora não apresente um contexto problemático até porque não temos praticamente desemprego, existem situações já sinalizadas que

carecem do nosso apoio. Por isso, criámos um programa e um regulamento que contemplam a adoção de políticas de integração e sustentabilidade que visam apoiar e melhorar a futura condição de vida dessas pessoas mais vulneráveis.

**Por onde passará o seu projeto ao nível da promoção turística para o concelho?**

Vila Nova de Cerveira encerra uma enorme vivacidade e potencial, desde logo ao nível da natureza, dispersa por todo o concelho e particularmente evidente na freguesia de Covas, onde foi recentemente inaugurado um resort muito interessante, numa envolvente onde as pessoas podem visitar cascatas e riachos. Em toda a extensão do concelho temos trilhos, pontes e um vasto património cultural visitável, temos o Caminho de Santiago, uma das componentes da forte oferta ao nível do turismo religioso, temos o castelo no centro da vila, um património inigualável cuja posse estamos a tentar recuperar no sentido de o reabilitar e colocar ao usufruto da população. Temos um riquíssimo património gastronómico, em que destacaria a lampreia e o sável, com eventos dedicados. Na cultura, promovemos anualmente eventos em áreas como a música, teatro e literatura. Estamos atualmente a iniciar uma obra, o Palco das Artes, que permitirá diversificar a oferta de eventos ao longo de todo o ano e alarga-la a outras expressões artísticas, reforçando o nosso epíteto de Vila das Artes. Criando habitação, um polo dedicado à oferta de atividades culturais e novos serviços dentro da vila, esta irá certamente crescer e, a partir desta, todo o concelho crescerá e terá ainda maior potencial de atração turística. É pena que o concelho tenha estagnado durante os últimos anos, pois em termos turísticos a atratividade é inegável... é preciso dar a conhecê-lo, bem como a restante região do Vale do Minho onde, quem vem, fideliza-se.



**O edil apresenta a XXII Bienal Internacional de Arte de Cerveira**

“No dia 16 de julho arranca a XXII Edição da Bienal Internacional de Arte de Cerveira, a mais antiga da Península Ibérica, cujo programa teve a oportunidade de apresentar, no âmbito da Eurocidade, em Itália e na Eslovénia, que acolherá a Capital Europeia da Cultura 2025 e cujos responsáveis ficaram maravilhados com o nosso projeto. Este ano, teremos pela primeira vez um país convidado, o Japão, que nos trará uma mostra de artistas locais. O evento decorrerá no Fórum Bial de Cerveira e numa galeria, no centro da vila, que acolherá exposições até ao dia 31 de dezembro. Teremos conferências internacionais, visitas online, um concurso internacional, polos de exposição no Minho e na Galiza, projetos curatoriais, oficinas e visitas orientadas, arte em espaço público e uma nova componente de descentralização com atividades por todas as freguesias do concelho. O artista homenageado nesta edição será Helena Almeida. Como é óbvio, convidado todos os portugueses a visitarem Cerveira durante este certame, que marca já a agenda de muitos cidadãos do mundo”.





# XXII BIENAL INTERNACIONAL DE ARTE DE CERVEIRA

16 JUL — 31 DEZ 2022

# WE MUST TAKE ACTION!

EXPOSIÇÃO DE HOMENAGEM A HELENA ALMEIDA  
PAÍS CONVIDADO: JAPÃO  
CONCURSO INTERNACIONAL  
ARTISTAS CONVIDADOS  
CONFERÊNCIAS INTERNACIONAIS  
RESIDÊNCIAS E INTERVENÇÕES ARTÍSTICAS  
ATIVIDADES EM TODO O CONCELHO DE VILA NOVA DE CERVEIRA  
POLOS DE EXPOSIÇÃO NO MINHO E NA GALIZA  
PROJETOS CURATORIAIS  
OFICINAS E VISITAS ORIENTADAS  
ARTE EM ESPAÇO PÚBLICO

TRIBUTE EXHIBITION TO HELENA ALMEIDA  
GUEST COUNTRY: JAPAN  
INTERNATIONAL COMPETITION  
GUEST ARTISTS  
INTERNATIONAL CONFERENCES  
ARTIST-IN-RESIDENCE PROGRAMME AND ARTISTIC INTERVENTIONS  
ACTIVITIES THROUGHOUT THE MUNICIPALITY OF VILA NOVA DE CERVEIRA  
EXHIBITION CENTRES IN MINHO AND GALICIA  
CURATORIAL PROJECTS  
WORKSHOPS AND GUIDED TOURS  
ART IN PUBLIC SPACE



[bienaldecerveira.pt](http://bienaldecerveira.pt)

PROMOTOR APOIOS



PATROCÍNIOS



MEDIA PARTNERS





Inovação  
Qualidade

&

[www.sol.sapo.pt](http://www.sol.sapo.pt)

# VALENÇA

## Cidade com história e de olhos no futuro

José Manuel Carpinteira

*“Estamos a trabalhar para que os valencianos se orgulhem da sua terra”*





# “Estamos a trabalhar para que os valencianos se orgulhem da sua terra”

Com um passado de sucesso ao leme do município de Vila Nova de Cerveira, onde desenvolveu um notável trabalho de gestão, infraestruturação e promoção, José Manuel Carpinteira renovou, nas últimas eleições autárquicas, a esperança da população de Valença quanto ao desenvolvimento do concelho. Contrariando uma tendência de 12 anos de governação local do PSD, o atual edil surpreendeu com uma vitória expressiva e promete agora catapultar o seu concelho de residência em domínios como a economia, saúde, cultura e turismo. Projetar Valença no mapa nacional e internacional é um dos desígnios do autarca que, em entrevista, revela os principais eixos da sua estratégia de governação e nos abre as portas a este paraíso sediado no Alto Minho...

**Nas últimas eleições autárquicas, conquistou a confiança dos seus municípios, com um resultado inequívoco e que contraria uma tendência dominante no concelho que já durava há 12 anos... presumindo que este será um exercício de mudança, por onde passará o desenvolvimento sustentável de Valença?**

A nossa candidatura definiu um conjunto de eixos estratégicos, que agora estamos a implementar para

mos que Valença ofereça mais e melhores serviços públicos de saúde, com a qualificação e alargamento dos serviços atualmente existentes. A par, daremos um maior enfoque às infraestruturas culturais, área em que Valença se encontra altamente deficitária e na qual queremos expor a oferta e os espaços físicos. Outra prioridade autárquica é a criação de emprego qualificado. Temos uma grande zona industrial mas há que potenciar a criação de emprego diferenciado e, assim, promover a fixação da nossa população mais jovem. Definimos ainda como aposta clara a afirmação da Eurocidade Valença-Tui, resgatando a posição estratégica que este centro de ligação entre Portugal e Espanha já ostentou, no passado. O trabalho desenvolvido ao longo da última década, desde a criação da Eurocidade, tem sido exclusivamente focado nas áreas cultural e desportiva mas pretendemos ir muito além, reforçando igualmente os laços socioeconómicos, que promovam o desenvolvimento harmonioso entre as duas cidades.

**Além de possuir uma das maiores áreas amuralhadas do país, Valença apresenta um conjunto de atrações turísticas em torno de uma ímpar riqueza patrimonial e histórica... Em**



gar mais e melhor Valença e, para o efeito, é fundamental promover o nosso património edificado, natural e cultural. Como afirmou, e bem, temos uma das melhores fortalezas abaluartadas do país, com um centro histórico amuralhado ao longo de 5,5 km e esta é uma marca claramente diferenciadora que temos de explorar. Por aqui passam anualmente dezenas de milhares de peregrinos que percorrem os Caminhos de Santiago e pretendemos que levem de Valença uma melhor imagem do que a que atualmente têm. Temos um elevado potencial hoteleiro que não está ainda devidamente explorado e cabe-nos, a esse nível, promover a captação de novos investi-

dores, trabalho que, aliás, já iniciámos. A promoção turística merece uma grande aposta deste executivo, já iniciada com a divulgação de projetos em que Valença está envolvido em grandes feiras de turismo como a FITUR, em Madrid, e a BTL, em Lisboa.

**Ao nível sociodemográfico, apesar de estar próximo do litoral, Valença é hoje um território de baixa densidade populacional, interiorizado e envelhecido. O que representam estes indicadores para quem assume uma responsabilidade acrescida ao nível da ação social? A ação social representa uma área com especial relevância na nos-**

sa governação municipal. Criámos novas estruturas e dotámos tecnicamente o Município com novos recursos, antecipando desde já as novas responsabilidades que iremos assumir com a transferência de

sinalizando e apoiando as franjas mais vulneráveis. Nesse sentido, temos já uma equipa reforçada no terreno, com a missão de realizar esse diagnóstico e acompanhamento. É, de facto, uma área que nos sensibili-

**Pretendemos potenciar um envelhecimento ativo e feliz e é nesse sentido que estamos a trabalhar em novas respostas sociais à população do nosso concelho**

competências na área social. À semelhança do Alto Minho, temos uma população envelhecida, que pretendemos acompanhar devidamente,

za e na qual queremos maximizar os investimentos para garantir o bem-estar social e qualidade de vida, em especial, a idosos em situação de

isolamento ou com outras carências. Por outro lado, pretendemos potenciar um envelhecimento ativo e feliz e é nesse sentido que estamos a trabalhar em novas respostas sociais à população do nosso concelho, de que é exemplo uma terapia inovadora com cães que implementámos nas nossas IPSS.

**Por outro lado, temos o público mais juvenil, nomeadamente as crianças e jovens, que urge fixar no futuro... sabendo-se que a taxa de desemprego em Valença é residual, friso que pretende**

sas decisões. Temos atualmente em curso um Orçamento Participativo Jovem e a operacionalização do Conselho Municipal de Juventude, precisamente para que os jovens se sintam representados e as suas ideias contem verdadeiramente para a governação municipal.

**Frisou que uma das suas apostas residirá na oferta cultural e recordo que um dos seus legados em Vila Nova de Cerveira foi o epíteto de Vila das Artes, devido a um excelente trabalho desenvolvido em torno da**

*Pretendemos fixar os jovens, mesmo os que prosseguem os estudos no exterior, criando condições para eles voltarem à terra que os viu nascer e terem aqui um emprego condizente com a sua formação e expectativas.*

**qualificar a oferta de emprego...**

Exatamente! Pretendemos fixar os jovens, mesmo os que prosseguem os estudos no exterior, criando condições para eles voltarem à terra que os viu nascer e terem aqui um emprego condizente com a sua formação e expectativas. Temos em Valença uma Escola Superior de Ciências Empresariais frequentada por mais de 600 jovens, oriundos de diversos pontos do país, e pretendemos que tenham a possibilidade de se fixarem no concelho. Nesse sentido, é nosso objetivo criarmos melhores condições de alojamento e, para o efeito, submetemos já uma candidatura ao PRR para a instalação de uma residência académica no nosso concelho e queremos conceber um programa de habitação a custos controlados, que potenciará a fixação de alguns desses jovens e famílias. Com o atual executivo, os jovens têm tido todo o incentivo e apoio, desde o pré-escolar ao ensino superior e, embora haja ainda muito a fazer, pretendemos que participem de forma ativa nas nos-

**Bienal... cruzando esta área com o turismo e com a tão propalada economia da cultura, como pretende diferenciar a oferta?**

Apesar de nos encontrarmos deficitários ao nível das infraestruturas e sabendo que a criação de novos espaços obedece a um horizonte temporal exigente, estamos já a calendarizar para este ano um programa cultural que irá certamente atrair muitos visitantes nesta primeira fase. De forma sustentável, iremos captar novos públicos através da criação de eventos de inegável qualidade e que possam ser referenciados a nível regional, nacional e transfronteiriço. Já tivemos a recriação histórica Via Crúcis – A Vida de Cristo, uma novidade em Valença, e temos já outros eventos programados, desde maio até agosto, todos os fins-de-semana, que serão certamente atrativos. Creio que este será o primeiro passo para, a devido tempo, projetarmos novos polos culturais e enriquecermos a nossa oferta, quer para quem cá vive, quer para quem nos visita.

*Projetar Valença no mapa nacional e internacional é um dos desígnios do autarca que, em entrevista, revela os principais eixos da sua estratégia de governação e nos abre as portas a este paraíso sediado no Alto Minho...*

promover e projetar Valença a nível regional, nacional e transfronteiriço. Para a prossecução deste desígnio, consideramos essencial a execução de alguns projetos em diferentes áreas, que concorrerão para o incremento da qualidade de vida no concelho. No domínio da saúde, estamos a trabalhar para assegurar-

**que medida passará também o desenvolvimento de Valença pelo incremento do turismo?**

O Turismo é, sem dúvida, um eixo prioritário na construção do futuro de Valença! Aliás, ao referir-me ao desenvolvimento económico como prioridade, não posso dissociar a vertente turística. Temos de divul-



# Roteiro Turístico VALENÇA

## Locais a visitar

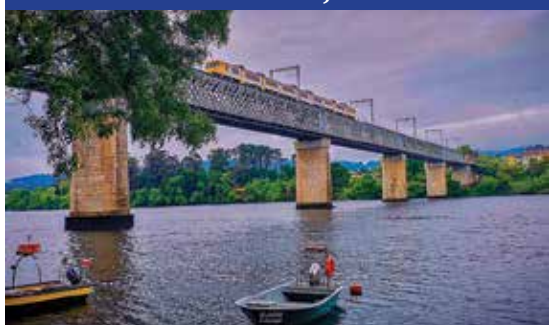
### 1. Fortaleza de Valença



A Fortaleza de Valença é uma das principais fortificações militares da Europa, com cerca de 5 km de perímetro amuralhado, sobranceira ao rio Minho. Obra de arquitetura militar, cujos primeiros muros remontam a um povoado da Idade do Ferro, atualmente possui um sistema abaluartado, edificado nos séculos XVII e XVIII.

A Fortaleza é um espaço de convivência galaico-minhoto, dotado de espaços museológicos, elementos de arquitetura religiosa, miradouros com uma beleza natural e paisagística únicas, bem como uma oferta cultural, onde se destacam “Valença Fortaleza de Chocolate”, “Valença Cidade Presépio”, “Via Crucis - A vida de Cristo” ou “Valença Flor de Maio”.

### 2. Eurocidade Valença-Tui



A Eurocidade Valença – Tui, foi constituída com o principal objetivo de cooperação transfronteiriça, que visa o desenvolvimento do território a nível económico, social e turístico, a partilha de equipamentos, com uma agenda cultural e desportiva conjunta e a promoção turística. Este ano foi comemorado o seu 10º aniversário.

Da Eurocidade Valença-Tui realça-se um projeto-piloto comum, incluindo também a Eurocidade Monção-Salvaterra, intitulado “Rio Minho, um destino navegável”, que tem como objetivo promover o Rio Minho, como destino turístico. Contempla passeios de barco gratuitos, que abrange também visitas aos diversos centros históricos. As reservas e informações adicionais podem ser feitas através do site [www.hemisferios.org](http://www.hemisferios.org).

### 3. Caminhos de Santiago

Os Caminhos de Santiago são também uma das marcas da identidade de Valença, constituindo três rotas de peregrinação do Norte de Portugal, que atravessam várias freguesias e confluem em Valença, passando pelo interior da Fortaleza e cruzando para os vizinhos espanhóis de Tui pela Ponte Genetária Internacional: o Caminho Central, o Caminho da Costa e o Caminho de Torres.

### 4. Ecopista do Rio Minho



A Ecopista do Rio Minho, inaugurada em 2004, e a Ecovia das Veigas do Rio Minho, constituem corredores verdes, junto ao Rio Minho que proporcionam uma aventura, por uma natureza ribeirinha exuberante e entornos naturais, culturais e paisagísticos únicos, a percorrer a pé, de bicicleta, patins ou skate.

Foi distinguida em 2017, pela Associação Europeia Greenways (EGWA), como a 3ª melhor via verde da Europa e considerada um percurso de excelência. A riqueza ambiental do rio Minho justificou a sua integração na Rede NATURA 2000, uma rede ecológica para o espaço da União Europeia.

### 5. São Teotónio



Nasceu em 1082 na freguesia valenciana de Ganfei e faleceu, em Coimbra, a 18 de Fevereiro de 1162. Primeiro santo português, conhecido como padroeiro dos cristãos escravizados, por ter amparado 1000 homens, mulheres e crianças moçárabes, e conselheiro próximo de D. Afonso Henriques. No centro histórico de Valença, nomeadamente no Largo do Bom Jesus, está colocada uma escultura do século XX, evocativa a este santo, assim como na freguesia de Ganfei, no Lugar de Tardinhade. Valença evoca a data da sua morte, a 18 de fevereiro, como feriado municipal.

### 6. Monte do Faro



No cume do Monte do Faro está o Santuário de Nossa Senhora do Faro, edificado em 1707, pelos monges beneditinos do Mosteiro de Ganfei.

A fé e a devoção, a 15 de agosto, é um marco no ano para a população valenciana. Neste dia, Valença celebra a Assunção de Nossa Senhora, uma das mais emblemáticas festividades religiosas do Alto Minho, com uma peregrinação que todos os anos atrai milhares de devotos ao Parque do Monte do Faro. Trata-se de um percurso de 7.5 km de extensão, percorrido a pé, pela estrada do Faro. A tradição dita que se faça um piquenique no parque de merendas e que o farnel inclua cabrito assado em forno de lenha.

### 7. Castelo das Furnas



Localizado na freguesia de Boivão, constitui um imponente aglomerado rochoso, com marcas do que foi um castelo medieval natural. A magnitude do espaço, as inúmeras saliências das formações rochosas, as grutas, os pontos de interesse arqueológico, o parque de merendas e a vista panorâmica sobre o Vale do Minho, proporcionam uma visita completa e de usufruição da natureza.

### 8. Mosteiro de Sanfins



É um dos mais notáveis exemplos do românico, em Portugal, sendo monumento nacional desde 1910. O Mosteiro de Sanfins foi a cabeça do antigo Couto Monástico de Sanfins, que durou até 1834. A sua importância mereceu várias cartas régias de privilégios. O antigo cenóbio e a cerca da quinta proporcionam uma viagem no tempo num espaço natural único. A igreja românica remonta ao ano de 604 d.C., com alterações posteriores. Subsistem ainda as ruínas do mosteiro beneditino, um aqueduto e pequenos anexos.





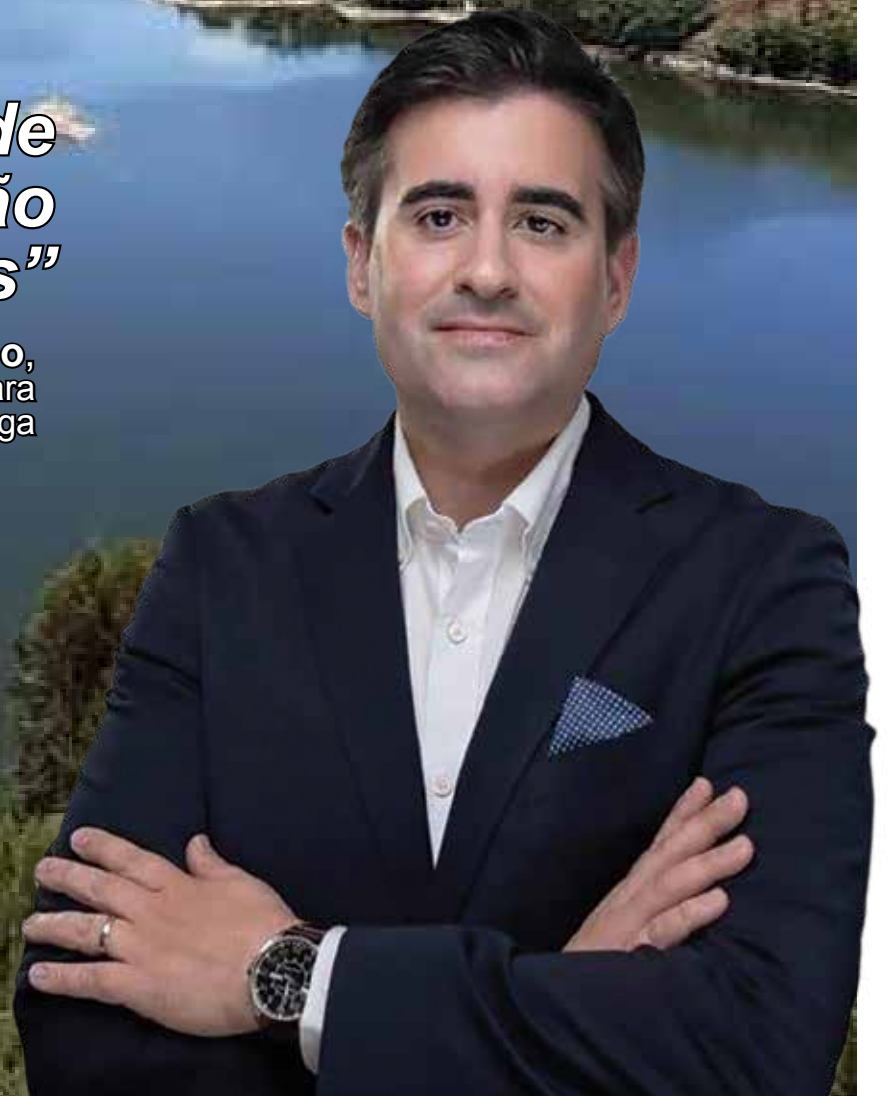
**Inovação  
Qualidade**

# **SEVER DO VOUGA**

## **Capital do Mirtilo**

*“A nossa prioridade  
imediata é a fixação  
de empresas e pessoas”*

**Pedro Amadeu Lobo,**  
Presidente da Câmara  
Municipal de Sever do Vouga





Pedro Amadeu Lobo, Presidente da Câmara Municipal de Sever do Vouga

## “A democracia participativa consiste em chamar as pessoas a juntarem-se a nós e a fazerem parte da solução”

Após três décadas de maiorias socialistas, a população de Sever do Vouga decidiu, em sufrágio, romper com um passado de estagnação e apostar numa renovada gestão do seu concelho. Pedro Amadeu Lobo é o líder de uma equipa rejuvenescida e, em entrevista, revela uma ímpar ambição e pragmatismo para mudar a história de Sever do Vouga. A aposta na criação de condições que potenciem a fixação de população e a captação de novos investidores será o catalisador de uma política que pretende diferenciar através da proximidade e do fomento da participação da população. A Capital do Mirtilo tem muito por onde crescer e um património ímpar a explorar...

**Ao cabo de três décadas de governações socialistas, a população de Sever do Vouga decidiu, nas últimas legislativas, promover uma rutura com o passado, depositando-lhe confiança na prossecução dessa mudança...**

A população terminou com o ciclo socialista que se tinha iniciado há 32 anos, confiando a governação do concelho a um novo executivo, composto por um conjunto de severenses com ideias renovadas, que têm vontade para mudar Sever do Vouga. Se quisermos ver as coisas por esse prisma, sim, foi uma mudança com o passado. Temos uma ideia clara das áreas estratégicas a desenvolver, desde investir na indústria, na habitação, na inovação, no empreendedorismo e modernização das empresas, numa forte aposta na melhoria das acessibilidades...



**E por onde passará esse exercício de rutura relativamente às gestões autárquicas anteriores e essa ideia clara sobre o desenvolvimento do concelho?**

Relativamente à gestão de anteriores executivos é claro que existiram alguns pontos de confluência e outros de divergência. Pese embora, reconheço que a estratégia agora definida, é quase incompatível com as anteriores. Começando desde logo pela gestão de proximidade. Ponto central deste executivo. Pretendemos afastar-nos de uma gestão de gabinete, procurando estar perto dos municípios, desde o munícipe que não pode chegar, por si próprio, à Câmara Municipal e aos serviços, ao munícipe que se desloca à autarquia e, com qua-

se toda a certeza, irá cruzar-se com o Presidente da Câmara. Exemplo disso é a localização do meu gabinete, imediatamente na entrada e na principal área de receção de munícipes. Este é um dos pontos que nos diferencia, mas haverá muitos outros. O que importa é que acreditamos que estratégias diferentes originam resultados diferentes.

**Quais serão os eixos prioritários de intervenção do atual executivo para o desenvolvimento do concelho?**

A nossa imediata prioridade não pode deixar de ser a fixação de empresas e pessoas. Num concelho como o nosso, que perde população anualmente, é fundamental um investimento sério nestas áreas. Relativamente à fixação de empresas, procuramos desde logo criar condições para a ampliação das zonas industriais. Neste momento, já temos pareceres favoráveis no que respeita à zona industrial de Cedrim e Talhadas.

Quanto à fixação de pessoas, procuramos melhorar as condições de vida dos nossos munícipes, quer em serviços, quer em habitação. Este último faz parte de um diagnóstico que facilmente efetuámos. Para colmatar esta questão habitacional, já iniciámos o processo de desenvolvimento de áreas de reabilitação urbana em cada freguesia do concelho. Esta medida permitirá uma política de incentivos fiscais para quem pretende reabilitar. Criámos sinergias com as juntas de freguesia para que estas se tornem verdadeiros parceiros na sinalização de terrenos que poderão ser disponibilizados para construção. Quando estiver concluída a segunda alteração da primeira revisão do PDM, iniciaremos a segunda revisão desse plano de ordenamento e procuraremos diversificar e ampliar as zonas de construção.

Outro dos nossos constrangimentos está relacionado com a falta de acessibilidades. Foi aberto o procedimento de concurso para a execução do projeto do novo IC35, com um prazo de execução de dois anos. Trata-se de uma infraestrutura fundamental, uma vez que permitirá a ligação à A25 de veículos ligeiros e pesados, criando condições para a circulação de pessoas, bens e mercadorias em segurança e otimizando o tempo de deslocação.

**Enquanto autarca, que significado assume, para si e para a sua equipa, o conceito democracia participativa?**

Para este executivo não faz sentido falar em democracia de outra forma. Queremos que todos sejam elementos de democracia e que todos sintam que podem e devem intervir no futuro do nosso concelho. É fundamental que todos, sem exceção, sintam pertencer a esta gestão. Gestão que pretendemos que seja dinâmica e em função da participação cívica dos munícipes. Ainda que esta não seja uma premissa fácil, acreditamos que através



da gestão de proximidade e de iniciativas como o Orçamento Participativo, ao nível do investimento territorial e social, o concurso “Lança o teu futuro”, numa vertente mais empresarial e empreendedora, conseguimos fazer uma recolha de ideias, expectativas e projetos a curto-médio prazo.

**Sever do Vouga é um concelho onde o setor agrícola marca uma forte presença, com produtos considerados de excelência, entre os quais se destaca o mirtilo... em que medida será também uma prioridade da autarquia valorizar e promover estes produtos endógenos através de uma marca própria que os diferencie?**

Estamos a desenvolver um plano que visa transformar a agricultura do nosso concelho. Sever do Vouga é, orgulhosamente, a Capital do Mirtilo. Esta designação deve-se ao trabalho desenvolvido a partir de 2007, com o surgimento da primeira Feira do Mirtilo e de Sever do Vouga estar associado à primazia da cultura deste fruto. Em 2009 existiam cerca de 40 hectares de mirtilo, especialmente concentrados em Sever do Vouga e Grândola. Atualmente, existem mais de 2 mil hectares, espalhados por todo o país. Este executivo está especialmente sensibilizado para esta cultura e, por isso, pretendemos disponibilizar um apoio financeiro à certificação. Só desta forma podemos criar um meio para que os produtores possam melhorar as suas explorações e, conseqüentemente, aumentar a produção. Reconhecemos que os custos associados à certificação ainda constituem uma barreira. Pretendemos ainda elaborar um regulamento que possa concretizar estes apoios que podem fazer a diferença aos pequenos produtores de mirtilo. Posteriormente, é um dos nossos maiores objetivos a criação de uma Indicação Geográfica Protegida. Nesta área, é fundamental ter consciência de que a realidade mudou e que Sever do

que pouca ou nenhuma capacidade teve para alertar o governo central para a necessidade de investimento em questões fundamentais e básicas para a população. Sentimos, à medida que o concelho foi perdendo população, a falta de investimento do Governo Central e, com isso, a perda de qualidade e até encerramento de alguns serviços. Ainda que tenhamos capacidade para reconhecer estes problemas estruturais, somos igualmente capazes de retirar potencial para a resolução destas situações a médio-longo prazo. Ao nível da Ação Social é nosso objetivo diminuir assimetrias entre municípios do centro e das freguesias mais distantes. Deparamo-nos com muitos casos de idosos isolados que necessitam de apoios, muitas vezes apoios simples como se sentirem ouvidos e acompanhados. Procuramos acompanhar casos de grande vulnerabilidade, criando estratégias de equidade, quer no acesso à saúde, no acompanhamento e habitação condigna. Ao nível da habitação condigna, temos neste momento, ao abrigo do acordo de cooperação com o Instituto de Habitação e da Reabilitação Urbana, uma Task Force dedicada à análise e execução da estratégia habitacional no concelho, apoiada ao abrigo do programa “1.º Direito”, destinado a pessoas que vivem em condições habitacionais indignas. Para complementar a nossa intervenção nesta área tão abrangente temos ainda parcerias com associações, entidades e IPSS inter e extra concelhias.



Vouga não é a única a produzir mirtilo. A aposta na diferenciação e na inovação dos nossos produtos é imperativa. A imaginação é o limite e existe já uma forte aposta que devemos exponenciar, até com a criação de incentivos aos próprios artesãos, que são grandes embaixadores do concelho. **Apesar de estarmos tão próximos do litoral, Sever do Vouga é uma região de baixa densidade populacional e até classificada como interiorizada... como é gerir também estes indicadores aparentemente tão contraditórios?**

Sever do Vouga é um território excepcionalmente localizado. Quem aqui reside e ou nos visita tem um território distante do mar, mas não tão distante do olhar da ria de Aveiro e do mar, dos nossos melhores miradouros: Volta da Barca, S. Tiago, Senhora da Penha e Santa Maria da Serra. Temos a beleza dos montes e vales, com o potencial de um lençol de água da Barragem de Ribeiradio-Ermida. Contudo, somos um município considerado interior. É com pesar que observo um concelho esquecido,

**Depois de ter vivido uma experiência profissional no setor privado, habituado a outra celeridade nos processos, assumiu recentemente funções num órgão em que tudo é mais burocratizado... o que o move para assumir este desafio de ser autarca?**

*O meu objetivo, apoiado no executivo, é melhorar o meu concelho, deixando uma marca positiva. A ambição de chegar a Presidente de Câmara surgiu pela força da vontade de fazer algo positivo pelo concelho e considero que estou rodeado das pessoas que poderão levar este objetivo avante. Tenho de admitir que, profissionalmente, a minha experiência anterior era mais calma e estável, mas era altura de fazer algo pela terra que me viu nascer. Confesso que, hoje, ter que dar justificações a 11 mil pessoas que depositam confiança em mim é um grande desafio, longe de ser monótono. Desde o buraco na estrada às grandes decisões, tudo passa por mim e sinto, obviamente, a responsabilidade que assumi, não querendo desiludir nenhum munícipe.*

## Educação

“A educação, nas suas várias vertentes, constitui-se uma das bases para as gerações futuras. Foi opção do anterior executivo edificar e concentrar um grande número de alunos no centro escolar em Sever do Vouga. Investir no nosso serviço educacional é também uma estratégia deste executivo para fixar população. Precisamos de escolas com qualidade, com boas ofertas formativas, adequadas à realidade de Sever do Vouga”.

## Feira do Mirtilo

“A Feira do Mirtilo tornou-se, de facto, uma referência e a edição deste ano será diferente relativamente aos anteriores. A área, que está a ser requalificada e ampliada será mais abrangente e contará com o espaço artesanato, agrícola, de máquinas, técnico, de workshops e também a componente lúdica e cultural, em que teremos concertos à noite, na sexta-feira e sábado. No domingo, teremos a cobertura por parte da SIC. Teremos ainda visitas às explorações e às empresas, workshops sobre os pomares de mirtilo e culinária e um espaço para crianças. Ao longo desse fim de semana, decorrerá ainda uma série de atividades fora do espaço da feira, dedicadas à prática desportiva e um torneio de futebol”.

## O presidente como guia turístico

“Sever do Vouga detém todo um património natural e cultural que está praticamente inexplorado. Estamos a trabalhar para a valorização dos costumes, saberes e património natural e arquitetónico do concelho. Estamos a criar o passaporte turístico, um instrumento que permitirá aos visitantes vivenciar diferentes experiências. Temos infraestruturas fantásticas, sobretudo ligadas ao turismo de natureza, sendo que as mais conhecidas serão a Cascata da Cabreira e a Praia Fluvial da Quinta do Barco, mas temos muitas outras, desde a Ecopista, os Trilhos do Gresso, 11 pequenos percursos, inúmero património megalítico, as grandes rotas, como a das Montanhas Mágicas ou da Ria de Aveiro, o rio Vouga, a Albufeira de Couto de Esteves, um riquíssimo património histórico... e mais importante ainda, a hospitalidade das pessoas, tão característica neste concelho. Na área da gastronomia, temos uma série de restaurantes típicos, em que se destacam a Rota da Lampreia, a Rota da Vitela e a Rota do Cabrito. O nosso objetivo é agendarmos uma série de atividades estendidas ao longo do ano, que atraiam as pessoas a visitar-nos e que contribuam para contrariar a tradicional sazonalidade”.



# Ensino Secundário Profissional será realidade em Freixo de Espada à Cinta já no próximo ano letivo

A partir de setembro, o concelho de Freixo de Espada à Cinta terá ao dispor dos jovens, que possuam o 9.º ano completo (requisito obrigatório), três cursos de ensino profissional nas áreas de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria, Técnico(a) de Turismo e Técnico(a) de Vitivinicultura, com possibilidade de acesso ao Ensino Superior. O conteúdo programático de cada um destes cursos foi pensado com vista a formar técnicos qualificados nestas áreas onde se regista falta de mão-de-obra qualificada no concelho e na região. São cursos também pensados em adequar profissionais à identidade das atividades preponderantes no concelho: o Turismo, que assenta em toda a estratégia de valorização local que está a ser promovida nos mercados nacionais e internacionais; a Vitivinicultura ligada às vinhas e à produção vinícola que tem crescido e vindo a ser recuperada na região; e a Cozinha ligada aos elementos naturais produzidos na agricultura, de qualidade superior e que enobrecem

a gastronomia local e regional.

A existência de Ensino Secundário Profissional no concelho tem como objetivo principal fixar os jovens naturais do concelho, evitando a sua saída precoce para prosseguir os estudos depois do 9.º ano e todos os constrangimentos sociais, familiares e económicos que daí advêm. Por outro lado, visa também promover a atração de jovens de outras regiões, limítrofes ou não, para prossecução dos estudos em Freixo de Espada à Cinta e conseqüente fixação e atuação no mercado de trabalho local e rejuvenescimento da população ativa nos territórios do interior.

Aos jovens que frequentem os cursos de Ensino Secundário Profissional no concelho serão atribuídos, pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional (I.E.F.P.), apoios sociais como bolsa de profissionalização, bolsa para materiais escolares, subsídios de transporte, acolhimento e alojamento. A par destes apoios, o Município de Freixo de Espada à Cinta implemen-

ta, pela primeira vez, medidas extraordinárias de apoio à fixação dos jovens do concelho e de captação/atração de alunos de fora do concelho, nomeadamente: 1000€ atribuídos a todos os alunos residentes e/ou oriundos do concelho de Freixo de Espada à Cinta que se inscrevam e frequentem o Ensino Secundário Profissional em Freixo de Espada à Cinta; 250€ atribuídos a todos os alunos que, não residindo nem sendo oriundos do concelho de Freixo de Espada à Cinta, venham a frequentar o Ensino Secundário Profissional em Freixo de Espada à Cinta que contratem por um período de, no mínimo, 3 anos, os alunos que tenham frequentado e concluído o Ensino Secundário Profissional em Freixo de Espada à Cinta. Os cursos de Ensino Secundário Profissional apresentados foram definidos de forma a suprir necessidades profissionais em áreas específicas e de relevo no concelho e na região e

nas quais existe maior procura por mão-de-obra qualificada e rápida inserção no mercado de trabalho.

A oferta do Ensino Secundário Profissional em Freixo de Espada à Cinta é uma prioridade definida pelo Executivo Autárquico, assim como uma clara aposta no futuro da educação atual e das gerações futuras, e um avanço em prol da melhoria da qualidade de vida da população local e de todos aqueles que venham a usufruir destas oportunidades, onde se assegura o acesso de todos ao ensino, independentemente das condições socioeconómicas, área geográfica de residência ou ambições escolares futuras, atraindo gente de outras regiões, fomentando a formação em eixos prioritários que permitirão alavancar avanços ao nível social e económico no tecido empresarial do concelho, colocando-o na rota do progresso e desenvolvimento porque, mais importante do que falar do interior é preciso começar com urgência a praticar o interior.

## Ensino Secundário 12º (NIVEL IV) CURSOS DE APRENDIZAGEM

ACESSO AO ENSINO  
SUPERIOR

# FREIXO DE ESPADA À CINTA 2022

WWW.CM-FREIXOESPADACINTA.PT

### APOIOS SOCIAIS:

- Bolsa de Profissionalização
- Bolsa para materiais de estudo
- Subsídio de Transporte
- Subsídio de Acolhimento
- Subsídio de Alimentação

### REQUISITOS:

- 9.º Ano Completo

### INSCRIÇÕES:

- [iara.caravau@cm-fec.pt](mailto:iara.caravau@cm-fec.pt)



Técnico (a) de  
Cozinha / Pastelaria

INÍCIO  
SET.22



Técnico (a) de Informação  
e Animação Turística

INÍCIO  
SET.22



Técnico (a) Vitivinícola

INÍCIO  
SET.22





Emanuel Meira Rego, Administrador do Hotel Meira, Vila Praia de Âncora

## “Para nós, é fantástico receber!”

**Em 2025, esta unidade celebrará nove décadas de existência... A história também conta nesta área do Turismo?**

Conta muito! Acho que fizemos por isso e queremos continuar a fazer. Creio que é fundamental mantermos essa identidade que nos caracteriza e nos trouxe até aqui, embora reconheçamos que não é hoje tão fácil fazer com que isso pese na decisão final do cliente. A oferta é hoje muito vasta, os preços são facilmente disponibilizados, mas também percebemos que, quando os nossos clientes vêm, reconhecem o impacto familiar e de tradição que pesa e que, não raras vezes, contribui para que voltem. Mas sim, mantemos essa identidade, esta união familiar, esse traço vincado de bem-receber.

**Porquê Vila Praia de Âncora?**

Curiosamente, apesar de o meu bisavô ser natural de Vila Praia de Âncora, a minha bisavó não era, mas foi aqui que decidiram estabelecer-se e investir, inicialmente através de um restaurante, depois pensão, que viria a adquirir uma notoriedade extraordinária, chegando a servir cerca de 400 refeições diárias e sendo reconhecido um pouco por todo o país. Isto numa altura em que não existia ainda autoestrada e, tal como hoje volta a suceder na história com os peregrinos, muita gente passava aqui à porta em trânsito pela região... Mais tarde, indo de encontro a uma necessidade identificada, foram sendo construídos quartos onde as pessoas podiam pernoitar quando faziam as suas viagens, até chegarmos aos dias de hoje, três gerações depois, em que temos uma unidade com 52 quartos, com SPA, restaurante, piscina, terraço, sala de reuniões, bar e outros aspetos diferenciadores, como quartos amplos, com terraço ou varanda... um hotel 4 estrelas, Pet-Friendly, com um serviço que se diferencia essencialmente pela componente humana e com um especial carinho pelos amigos de 4 patas.

**Ainda será possível oferecer atualmente diferenciação nesta área?**

Quero acreditar que sim. Apesar de termos uma oferta já quase automática na área da hotelaria, o fator humano é para mim absolutamente decisivo. Tal como sucede na maior parte dos serviços, creio que se tratar de um fator vital.

**E onde assentam esses fatores de diferenciação no Hotel Meira?**

Passam de forma decisiva pelos processos de contratação. Pretendemos que as pessoas que trabalham connosco sintam o que é e o que foi o Hotel Meira. Passa muito por aí, pela necessidade que sentimos de passar o legado e que sintam isso mesmo no seu dia-a-dia no trabalho ou quando estão com os familiares, o facto de o hotel ter na sua missão uma perspetiva de sustentabilidade / responsabilidade social para com a região e os nossos colaboradores.



**Parcerias locais**

Penso que é obrigatório e é o que nos faz sentido: ajudar e sermos ajudados. Temos uma oferta muito am-

pla, passando desde logo pela Serra d'Arga, que tem sido um destino de enorme procura, onde disponibilizamos caminhadas, percursos a cavalo, passeios de 4x4, o Trilho das Sete Lagoas... tudo o que possam imaginar ao nível do turismo de natureza e aventura. Fizemos também recentemente um reforço de investimento com parceiros da região no domínio do birdwatching, que esperamos venha a ser mais um fator de diferenciação para nós e para a região. Temos um vasto património cultural e religioso visitável, uma excelente oferta gastronómica, sol e mar e, acima de tudo, as nossas gentes por tradição e definição hospitaleiras.

**Por que devem as pessoas vir para Vila Praia de Âncora e escolher o Hotel Meira?**

Confesso que não costumo pensar

exclusivamente em Vila Praia de Âncora e faço um grande esforço por passar a mensagem que é fundamental perspetivar Vila Praia de Âncora como um ponto de partida. Somos uma região que tem muito para oferecer, com grandes parceiros, excelentes hotéis, uma significativa proximidade com Espanha / Galiza, estamos perto de Vigo, Corunha, Porto, Vila do Conde Braga, Gerês, Valença, Monção ou Melgaço... e esse é, desde logo, um fator de diferenciação a nível geográfico. Puxando um pouco a brasa à nossa sardinha, acrescentaria que o nosso serviço é de excelência e que a vertente humana é a nossa grande riqueza, resultado de muitos anos do saber adquirido, de conhecimento e de paixão pelo que fazemos. Para nós, é fantástico receber!

# M E I R A

H O T E L

EST. 1935



### SOBRE O HOTEL MEIRA

Criado em 1935, o Hotel Meira é um hotel familiar e pet friendly 4 estrelas situado em Vila Praia de Âncora - Norte de Portugal.

Beneficiando de uma localização única numa simbiose entre mar, campo e monte, faz da natureza que lhe serve de enquadramento o aliado ideal para dias de repouso ou para aventuras ao ar livre. A 2 minutos a pé da praia, 10 minutos de carro do Hotel até ao Ferry Boat de Caminha, a 50 minutos do Aeroporto do Porto e a 57 minutos do Aeroporto de Vigo.

Dispõe de 52 quartos totalmente equipados com casa de banho privativa, MEIRA SPA, Restaurante Meira, Bar, Piscina, Salas de reunião / Eventos e Parque de estacionamento exterior privativo. O Hotel disponibiliza Serviços de transfer, aluguer de bicicletas e Programas ao ar livre. Situado no Caminho Português da Costa (160 Km de Santiago de Compostela), o Hotel tem condições especiais para peregrinos. No Hotel Meira, os amigos de quatro patas são muito bem-vindos.

O Hotel permanece na Família Meira até aos dias de hoje, diferenciando-se pelo ambiente familiar e pela personalização do serviço prestado, características recorrentemente destacadas pelos seus hóspedes. Em comemoração do 80º Aniversário sofreu obras de requalificação da fachada, zonas comuns e quartos, modernizando-se mas mantendo o princípio que lhe serve de base ao longo de todos estes anos: o de bem-servir.

### FACILIDADES

#### SERVICIOS DO HOTEL

- 52 quartos
- Recepção aberta 24h/dia
- MEIRA SPA (Salas de Massagens, Banho Turco, Sauna)
- Restaurante Meira
- Piscina Exterior
- Sala Estar
- Salas Reunião / Eventos
- Espaço para refeições grupos
- Wi-Fi gratuito
- Parque estacionamento
- Quartos/ estruturas para hóspedes com mobilidade reduzida
- Petfriendly

#### SERVICIOS ADICIONAIS

- Serviço de lavanderia
- Serviço de costura expresso
- Serviço de quartos
- Serviço de pequeno almoço no quarto

#### ATIVIDADES

- Aluguer de automóveis
- Aluguer de bicicletas
- Atividades Outdoor: Birdwatching, Surf, Stand Up Paddle, Rapel, Canyoning, Kayak, Passeios 4x4, Trilhos, Passeios a cavalo.

### PARTICULARIDADES

#### PEREGRINOS

Hotel Localizado no Caminho Português da Costa (160 km de Santiago de Compostela)

Condições especiais para peregrinos

- Oferta de credencial oficial e 1º carimbo após check-in no Hotel
- Condições especiais de alojamento
- Transporte de mochilas e bicicletas (mediante reserva)
- Transfer (mediante reserva):  
Aeroporto Vigo → Hotel Meira → Aeroporto Vigo  
Aeroporto Porto → Hotel Meira → Aeroporto Porto

#### DADOS RELEVANTES:

- "Fronteira" terrestre, Vila Nova de Cerveira, mais próxima (Espanha) a 309km
- Proximidade com o Aeroporto de Vigo (71 Km) e Aeroporto do Porto (82 Km)

- Distância Hotel:  
- Estação de Comboios ÂncoraPraia (100 m)  
- Estação de Autocarros (400 m)

### PARTICULARIDADES

#### CYCLING & WALKING - ROTAS

- Rotas especiais para caminhadas ou passeio de bicicleta à Beira mar, rio, floresta ou montanha
- Bicicletas para aluguer / estacionamento com acesso direto ao Hotel
- Oferta de mapas com sugestões de passeios em cicloviás e ecovias no concelho.

### LOCALIZAÇÃO

- 200 metros da Praia das Crianças
- 100 metros da Estação de Comboios
- 400 metros da Estação de Autocarros
- 13 km de Viana do Castelo
- 82 Km do Aeroporto do Porto - 50 minutos
- 6 km de Caminha (Ferry Boat)
- 45 Km de Valença - Tui - 40 minutos
- 71 km do Aeroporto de Vigo - 57 minutos
- 160 Km de Santiago de Compostela (Caminho Português da Costa)

### QUARTOS

- Quartos duplos/twin
- Quartos duplos/twin com varanda ou terraço
- Suítes
- Possibilidade de acomodar berço
- Possibilidade de acomodar cama extra
- Bandeja de cortesia
- Amenidades de conforto
- Secador de cabelo
- Espelho de maquiagem
- Banheira
- Air condicionado
- Mini bar
- TV LCD
- Telefone
- Wi-Fi gratuito
- Cofre
- Menu de almofadas
- Room Service 24h
- Serviço de despertar
- Serviço de lavanderia
- Serviço de costura expresso
- Limpeza de quartos (diária)

### PARTICULARIDADES

#### PET FRIENDLY

No Hotel Meira, os amigos de quatro patas são muito bem-vindos!

Condições:

- Valor da Estadia - 20€ p/ noite
- Conforme disponibilidade, é preferencialmente atribuído quarto com varanda
- Possibilidade de aluguer de cama para animal
- Animais podem circular em todas as áreas comuns do Hotel, exceto zonas de alimentação
- Animais devem circular com trela nas áreas comuns.

### PARTICULARIDADES

#### ESTABELECIMENTO GREEN KEY

O Hotel Meira foi distinguido com o prémio internacional Green Key, atribuído a empreendimentos que praticam boas práticas ambientais e sociais

Somos um empreendimento amigo do ambiente, que assumiu o compromisso de atuar de forma sustentável

As Ficar alojado no Hotel, saiba que foram desenvolvidas ações e melhorias para garantir que a sua estadia é mais "verde"

O Hotel está alinhado com a Agenda 2030. Objetivos para o desenvolvimento sustentável, bem como com o pacto português para os plásticos.







Meia Pensão  
a partir de 67€  
por pessoa/noite  
.....  
Pensão completa  
a partir de 89€  
por pessoa/noite

## Já pensou nas suas férias no Estoril?



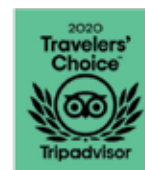
Consulte mais informações no nosso site:  
<https://www.hotelondres.com/hotel-special-offers>



PME Excelência 2010-2018 + 2020 = 10 Anos!

Hosting Happy Moments

Avenida Fausto Figueiredo, 279 Estoril · Tel. 214 648 300 · Email: [info@hotelondres.com](mailto:info@hotelondres.com) · [www.hotelondres.com](http://www.hotelondres.com)



## Entrevista

Rui Ventura, Diretor Geral

# Hotel Londres: o nosso triângulo dourado

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. E falamos de clientes portugueses mas igualmente de um segmento muito significativo oriundo de territórios como o Norte e Centro da Europa, que habitualmente 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.

Em entrevista, Rui Ventura, Diretor Geral, abre-nos as portas de uma grande casa de onde saímos com o claro desejo de voltar...

O que terá o Hotel Londres de novo para oferecer nesta época de férias e, particularmente, num período pós-covid, em que as pessoas sentem a necessidade de voltar a viver momentos especiais?

O Hotel Londres foi, desde sempre, uma unidade muito procurada... As pessoas sentem-se especialmente bem porque dispõem de um ambiente incrível para as famílias, de piscina de água salgada aquecida, de um verdadeiro ambiente de verão, de infraestruturas de qualidade inegável e de uma tradição de bem receber, aliada à modernidade e à adaptabilidade dos espaços e serviços às mais exigentes expectativas. As pessoas adoraram este destino que é o Estoril, num horizonte de mar e que envolve um triângulo muito especial, com a capital Lisboa, Sintra, uma cidade património mundial da Unesco, e Cascais, com toda a linha de praias e uma vasta oferta cultural, desporti-



va e de lazer. E se há algo verdadeiramente especial no Hotel Londres são as pessoas. Este é um negócio de pessoas para pessoas e, nesse sentido, temos aqui uma excelente equipa para atender e estar com as pessoas e para podermos ajustar sempre as suas necessidades ao que temos para oferecer. Prova disso mesmo, pelo que pode constatar, é a vossa taxa de ocupação e a preferência conquistada junto de públicos que não são assim tão habituais no nosso país...

Sim, é um facto. Tradicionalmente, temos mercados escandinavos, nomeadamente Noruega, Suécia e Dinamarca com muita vontade de vir para o Hotel Londres durante o ano inteiro. E temos outra componente interessante, composta sobretudo por pessoas oriundas do norte de Portugal que adoram vir para o Estoril porque também já é tradição familiar. Vinham com as famílias em crianças e constatamos que atualmente vêm com os filhos, o que significa que há muito se fidelizaram. Também nos apoiamos muito no mercado nacional, que é extremamente importante e, graças a esta mescla de clientes de vários países de todo o mundo, conseguimos manter uma excelente taxa de ocupação durante todo o ano, apesar de Estoril e Cascais serem destinos mais sazonais. Com públicos tão diferenciados quanto às origens e culturas, como é possível combinarmos uma oferta gastronómica que satisfaça as expectativas de todos?

É uma questão interessante, que considero tratar-se de mais um ponto forte e diferenciador do Hotel

resulta numa oportunidade para incrementarmos qualidade e oferecermos diferenciação.

Como descreveria a unidade em termos físicos?

Desde logo, realçaria a fantástica localização do Hotel Londres: estamos a sete minutos a pé da praia do Tamariz, temos o Casino do Estoril a 450 metros, procure ir pelo paredão até Cascais, aqui ao lado, com uma incrível vista pelo mar, uma grande oferta cultural, de lazer, de praias, de grandes eventos desportivos... Depois, estamos neste triângulo constituído por Cascais, Sintra e Lisboa, mas também com a possibilidade de as pessoas fazerem uma visita a Sesimbra, à Costa da Caparica, a Óbidos... É efetivamente uma localização fantástica para que as pessoas possam conhecer diferentes regiões, diferentes produtos, uma gastronomia de excelência, bem típica do país e que inclui naturalmente os nossos reconhecidos vinhos. Relativamente à estrutura em si, temos um hotel com 118 quartos, entre suites, quartos individuais, duplos, com vista para a piscina, para o jardim, todos eles acolhedores e com varanda. Temos piscina aquecida de água salgada, restaurante, bar, jardim com uma horta do chef e um pequeno lago, uma zona comercial com loja de moda "Golden Bloom", cabeleireiro masculino e feminino "Rosa Chá", tabacaria e um conjunto de salas polyvalentes onde podem ser celebradas festividades ou eventos do mercado corporativo.

Alguma surpresa neste verão?

Sim, neste verão elegemos um produto exclusivo para o mercado nacional, com preços muito apelativos, que podem consultar no nosso sítio na internet. [www.hotelondres.com](http://www.hotelondres.com)





# Casa do Conselheiro: embalados pela história e pela natureza...



Com paisagens de cortar a respiração, o Douro Internacional e uma riqueza histórica e patrimonial ímpar, Freixo de Espada à Cinta afigura-se hoje como um dos segredos mais bem guardados e preservados de Portugal. Em plena zona histórica desta aconchegante vila manuelina, destaca-se um projeto turístico cujo enquadramento com esta envolvente edílica obriga a uma vista: a Casa do Conselheiro apresenta-se como um lugar de conforto e lazer, bem representativo da típica casa de arquitetura rural transmontana. A 140 metros dos principais monumentos históricos deste concelho com ímpares atrações (a Igreja Matriz e a Torre do Galo estão a dois minutos de distância), esta casa de turismo rural é datada do século XV e marcada pela decoração rústica e singular, bem como pela tranquilidade que emana do espaço exterior, um contexto edílico que nos permite vivenciar a natureza transmontana em todo o seu esplendor.

Mantém as características originais, como a fachada de estilo judaico e um interior rústico, que parece irradiar vida quando a luz natural percorre cada canto. Lá fora, a calma, que nos convida às melhores experiências, num conceito de slow tourism em que reina um espaço rodeado por recantos, onde a natureza se afirma e faz transparecer a quietude de uma casa de campo.

A operar na região desde julho de 2015, a unidade, outrora pertença de um juiz conselheiro, possui quatro quartos, cujas designações foram atribuídas de acordo com a sua mobília, também harmoniosamente enquadrada no conceito de casa de campo e de espaço histórico. Desde então, tem sido procurada predominantemente por hóspedes portugueses, espanhóis, holandeses, canadianos, alemães e brasileiros... que aqui procuram vivências bem diferenciadas... Aventure-se!



## Contactos:

Casa do Conselheiro  
Rua das Moreirinhas, 68  
5180-142 Freixo de Espada à Cinta  
+351 915 550 362

geral@casadoconselheiro.pt  
www.casadoconselheiro.pt  
<https://www.facebook.com/Casa-do-Conselheiro-1613050568935563>  
Reservas: <https://www.booking.com>



# O Alambique de ouro

HOTEL RESORT & SPA ★★★★★<sup>®</sup>

FUNDÃO  
SERRA DA ESTRELA



## *Oásis da Serra da Estrela*

EXCLUSIVO PARA RESERVAS EFETUADAS EM:  
HOTELALAMBIQUE.COM



*Aqua Fun Park*  
ALAMBIQUE RESORT

HOTELALAMBIQUE.COM







## Pizzas, pastas e risottos são a especialidade do restaurante mais familiar de Leça do Balio, Matosinhos

Pizzaria Famiglia é um espaço dedicado a dois princípios: cozinha italiana e serviço de conforto. Pizzas, pastas e risotos são as principais especialidades, mas há muito mais que possa saborear. Desde as entradas, com diferentes opções (bruschettas, tábuas de queijos, enchidos, cogumelos salteados, etc), a sobremesas, com destaque para a panna cotta de caramelo salgado.

Nesta casa usa-se como ingredientes predominantes os queijos, sendo a burrata um dos mais apreciados, pois vem diretamente da fonte, Itália. Tudo o resto é escolhido ao pormenor de fornecedores locais e nacionais, respeitando sempre a sazonalidade dos produtos.

Inspirados pela pizza romana, todas as pizzas são de massa fina e crocante e contam com uma diversidade de sabores e aromas desenhados para proporcionar uma experiência de refeição fantástica. Poderá encontrar pizzas clássicas e de autor, da nossa Pizzaiola Inês e responsável de cozinha.

No que toca às pastas, a Carbonara à Famiglia com bacon, parmesão e ovo (12,50€) desde sempre marcou a posição da mais popular. Contudo, não podemos deixar de mencionar a lasanha de carne, que prima pela sua textura e sabor.

Quanto ao risotto, as opções variam consoante a sazonalidade de produto, sendo essa a chave da combinação de sabores. O mais conhecido é o risotto de cogumelos (14,00€) – com cebolinho e azeite de trufa. Mas, ainda há um mistério por descobrir pois todos os dias há um risotto à chef diferente com ingredientes escolhidos pelo chef.



**Há mais de 10 pizzas para escolher**



Famiglia, não só de nome. Sente-se um calor diferente – e não, não é o do forno das pizzas. É o calor humano. O espaço é de decoração familiar, conta com duas salas principais, uma esplanada e ainda uma sala privada, ideal para aniversários ou festas privadas e que suporta no máximo 14 pessoas.

### Cocktails e Gins são a principal novidade de Verão na Pizzaria Famiglia

Quando falamos de final de tarde, esplanada e pôr do sol, só há duas companhias perfeitas para este conjunto: Cocktail's, Gins. Pois bem, agora já pode usufruir da sua tarde em Famiglia com um menu especial. O cocktail principal da casa é o Orizzonte (7,00€) e está disponível tanto no jornal menu, como também neste menu especial da tarde.

Destaque para o Limoncelo à Famiglia: a inspiração do Pedro, barman da Pizzaria Famiglia, à imagem da bebida mais popular em Itália.



### PIZZA ACREDITAR

No decorrer do mês de Abril, 99 Pizzas Acreditar saíram do forno da Famiglia com um sentimento muito especial, o sabor da contribuição. Esta iniciativa foi criada para ajudar a melhorar a qualidade de vida de mais de 30 famílias acolhidas pela Associação Acreditar. Com o apoio incrível dos nossos familiares, conseguimos doar 232,65€. Um gesto de amizade que não imaginávamos ter a repercussão que teve por parte de todos nós e que hoje nos enche o coração.



### KIT PIZZA ACREDITAR

Depois de 2 meses de Projeto Solidário e para comemorar esta relação, desta vez a Pizzaria Famiglia oferece a possibilidade colocar as mãos na massa com o Kit Pizza Acreditar. Como parte da missão Famiglia ajudar quem mais necessita, alargamos a iniciativa com a Associação Acreditar, que acolhe e acompanha crianças com cancro. Encomenda o seu kit e sinta o sabor da contribuição, desta vez preparado por si.



### NÃO AO DESPERDÍCIO: uma iniciativa em conjunto com a Lipor

Hoje em dia, a quantidade de alimentos que são desperdiçados em todo o mundo é um problema global, com consequências graves em termos sociais, económicos e ambientais.

A Famiglia, como restaurante, é um local onde o desperdício alimentar ainda é mais evidente. Por isso, desde o início de 2022, temos manifestado um forte compromisso com o desenvolvimento sustentável e juntamente com a Lipor começamos a trabalhar em três vertentes:

- Implementação de medidas de melhoria de sustentabilidade;
- Separação de resíduos, restos de alimentos de preparação e das refeições dos nossos clientes, em compartimentos específicos para a função destinada à prática de compostagem industrial;
- Reaproveitamento e transformação de produtos que estão prestes a atingir a validade, mas que ainda mantêm a sua qualidade.

Mas há mais... Estamos já a pensar em colocar em prática novas ações para minimizarmos ao máximo o desperdício. A boa notícia é que cada um de nós pode fazer a diferença e tornar o nosso planeta mais saudável.

Na Famiglia todos os dias pensamos como podemos ajudar a reduzir o desperdício e como podemos contribuir para um planeta mais saudável.



Com a chegada definitiva das temperaturas mais quentes, todos os momentos merecem mais convívio e por esse motivo, a partir de Junho a esplanada da Pizzaria Famiglia alarga o seu horário para que possa usufruir por mais tempo da sua companhia. Portanto, de 4ª a Sábado funciona das 12h até às 22h30, sem intervalos.

Música ao vivo passa a fazer parte da experiência de almoço de Sábado na Famiglia

Se também gosta de apreciar um bom momento de música durante a sua refeição, aproveite o bom tempo e visite a Famiglia todos os sábados ao almoço.



Morada: Rua Lionesa 446-c 29, Leça do Balio

Horário: Domingo e Segunda - Encerrado | 3ª - 12h00 - 15h30 / 19h00 - 22h30 | 4ª a Sábado - 12h00 - 22h30

Contactos: [info@pizzariafamiglia.com](mailto:info@pizzariafamiglia.com) / [reservas@pizzariafamiglia.com](mailto:reservas@pizzariafamiglia.com) / 229 039 018

Redes Sociais: Facebook @pizzariafamiglia / Instagram @famiglia\_pizzaria

Preço Médio: 15€ - 25€ Tipo de Comida: Italiana



# “Temos as valências de saúde e sociais certificadas pela APCER”

## Começamos pelo seu percurso na instituição...

Após a minha reforma, fui convidado a fazer parte da Mesa Administrativa e, em 2006 iniciei funções como vogal. A determinada altura, o anterior Provedor sofreu problemas de saúde e foi necessário substituí-lo durante 90 dias e, sendo que a então Vice-Provedora não podia na altura assumir essas funções, convenceram-me a passar a Vice-Provedor e assim assumir a função de Provedor durante o tempo em que este esteve ausente. Entretanto, estive um ano fora, ainda como Vice-Provedor, e confesso que não estava nos meus horizontes regressar. Contudo, fui sendo pressionado a regressar e vim para acabar o mandato. Entenderam que tinha de ser Provedor e cá estou desde 2010.

## Conhecendo por dentro as dificuldades por que estavam a passar estas instituições, o que o levou a aceitar e assumir esse desafio?

Depois de alguma pressão, acabei por aceitar porque entendo que devemos colocar a nossa capacidade não só ao nosso serviço mas igualmente ao serviço dos outros, sobretudo dos que mais precisam. Sou uma pessoa que já tinha dado bastante de mim noutras atividades sociais, uma pessoa católica e que entende que aquilo que Deus me deu, esta vida e capacidade, não é exclusivo para mim. Portanto, foi nesse espírito de servir, mesmo numa altura em que entendia que já nada devia à sociedade, uma vez que já tinha cumprido a minha missão em várias associações, algumas das quais criei de raiz.

## Depois de, em 2016, ter tomado posse como provedor, que principais projetos idealizou para realizar no curto prazo?

Na altura,urgia sobretudo criar melhores condições de habitabilidade para os utentes e segurança. Procedemos à requalificação da ERPI, um edifício muito antigo, outrora seminário, onde criámos um projeto que visou igualmente melhorar a eficiência energética. Substituímos o telhado, janelas, portas e iluminação, colocámos painéis solares

e bombas de calor para aquecimento de águas sanitárias. Falamos de um projeto que rondava os 500 mil euros e que contou com uma parte elegível para financiamento. Ainda no âmbito da qualidade, o serviço de Fisioterapia é prestado num edifício muito antigo e degradado e entendemos fazer uma clínica de medicina física e de reabilitação de modo a dar melhores condições aos técnicos e utentes. Elaborámos o projeto, procedemos à candidatura e está praticamente concluída. Entretanto, construímos uma Lavandaria para transferir a do antigo edifício para as novas instalações, num espaço amplo que poderá integrar igualmente a lavandaria dos cuidados continuados integrados, numa perspetiva de rentabilização de serviços. No segundo andar, entendemos criar mais 26 camas, em 13 quartos duplos privativos, incrementando significativamente a qualidade oferecida. No seguimento das obras de ampliação, avançámos ainda com a requalificação do parque de estacionamento e da zona dos ramais de incêndio e de abastecimento de água. Depois, o Covid também nos obrigou a proceder a mais investimentos. Tivemos que encerrar o centro de dia, que funcionava no edifício do lar e, apesar de termos continuado a apoiar os utentes ao domicílio, havia famílias que precisavam mais do que a mera refeição. Então, investimos nas instalações que estavam cedidas aos escuteiros, um fantástico espaço onde passou a funcionar o centro de dia. Em suma, têm sido muitos os investimentos e as obras que, felizmente, estão quase concluídas para colocar ao serviço da comunidade.

**Tudo isto num horizonte temporal que contemplou dois anos muito complicados em função das restrições e custos relacionados com o Covid...**

Sem dúvida. O Covid veio



condicionar muito. Posso dizer que não têm sido tempos fáceis. Desde o início, tomámos iniciativas sempre com o intuito de proteger as vidas. Temos uma clínica de fisioterapia aberta ao exterior, que serve utentes provenientes de vários concelhos, porque prestamos um serviço reconhecido e, para evitarmos que o Covid entrasse nas nossas instalações, condicionámos, numa primeira fase, o acesso dos nossos idosos a essa clínica. Numa segunda fase, uma das medidas que tomámos, com grandes custos para a instituição, foi o encerramento da fisioterapia ao exterior. Ou seja, estivemos dois meses a suportar os custos dos funcionários, sem sequer

recorrermos ao lay-off e colocámos os nossos técnicos ao serviço dos utentes do lar, um serviço totalmente suportado pela instituição, sem qualquer tipo de participação. Na mesma altura, várias clínicas privadas que deixaram de poder ter internamentos disponibilizaram-se a acolher os nossos utentes que precisavam de fazer diálise, evitando assim possíveis contágios vindos do exterior. Este serviço teve um custo mensal por utente de mil euros, que igualmente assumimos sem qualquer tipo de suporte. Depois, todos os custos relacionados com os materiais e equipamentos de proteção, que nunca nos faltaram. Têm sido custos enormes para este tipo de instituições mas continuo a afirmar: mais do que o custo, para nós conta a vida das pessoas, que é impagável. É importante realçar que resistimos largos meses em todas as respostas sociais sem qualquer caso de COVID 19: no lar quase um ano e na unidade de cuidados continuados apenas tivemos casos em março deste ano e sem consequências graves para

os utentes. Quando tivemos o surto no lar, que é uma resposta social e não de saúde, conseguimos salvar muitas vidas graças ao empenho de todos os colaboradores da instituição, bem como da comunidade e de diversas entidades que se organizaram para nos apoiar, tanto com donativos de material como na cedência de recursos humanos para trabalhar. Não posso também deixar de realçar a valentia e espírito de entrega demonstrada pelos nossos colaboradores e colaboradoras, pois em tempos tão difíceis nunca abandonaram a sua missão de fazer tudo em prol dos utentes, colocando por vezes em causa o seu bem-estar e das suas famílias. Esta dedicação e empenho nunca irei esquecer nem me cansarei de agradecer!

**Em que medida poderá esse incremento de custos e diminuição de receitas implicar o funcionamento dos serviços e valências da instituição?**

A qualidade dos serviços é para nós prioritária...

**Mas a qualidade custa dinheiro...**

Sim, custa. É uma gestão extremamente rigorosa, que não é propriamente para fazer amigos porque está aqui para servir a instituição e os utentes, é que nos tem permitido “equilibrar o barco”. Esta boa gestão tem que ser reconhecida pelas entidades, sobretudo nestas regiões onde os utentes têm baixos recursos e poder de compra, a maioria com reformas de 300 euros... não é fácil obter outros rendimentos que compensem a diferença dos custos, o que só é possível com uma gestão rigorosa, de que nós, gestores, não abdicamos, apesar de amadores, porque somos voluntários e gratuitos. Com o apoio da mesa administrativa, posso orgulhar-me dos resultados que temos. Apesar das suas dificuldades, não abandonam o seu espírito de missão, até para honrar a memória dos fundadores de uma instituição que nasceu do povo e para o povo. Temos feito um esforço muito grande e temos conseguido mas sentimos que esse reconhecimento não tem sido concedido, provavelmente

por algum desconhecimento das dificuldades.

**Ainda é possível preconizar novos projetos para a instituição?**

Sim, confesso que ainda tenho vários projetos em mente, mas que dependem de muitos fatores... um dos grandes problemas existentes prende-se com o pessoal e este é um serviço mal pago. Temos funcionários espetaculares, que dão o máximo, trabalham por turnos privando-se de muitos fins-de-semana e, face ao financiamento que temos, não conseguimos pagar mais... E é óbvio que, quando têm uma oportunidade ou alternativa, ponderam legitimamente sair. Nós temos um financiamento na ordem dos 35% e o estado reconhece-o quando assinou um protocolo que, a dez anos, prevê atingir os 50%. E se há zonas do país onde os tais 35% são suficientes porque existem boas reformas e rendimentos e os clientes podem pagar bem, aqui temos de dar respostas a uma maioria que vive com pensões rurais. Se calhar, a manter-se este financiamento de 35%, não

haverá assim tanta gente disponível para, no futuro, se entregar a uma causa que é fundamental. Portanto, pagar melhor aos funcionários é um desejo, que acabámos de concretizar com um aumento de 5% a partir do mês de julho. Estes fatores reunidos condicionam alguns projetos, pois não podemos deixar de garantir a sustentabilidade da instituição, o que não quer dizer que não estejam em carteira. Mas não queria falar sobre os mesmos neste momento porque sou mais de fazer do que de dizer... de promessas está o mundo cheio!

## Ainda assim, quando terminar a sua missão na instituição, o que gostaria de ter conseguido?

Algumas coisas que tenho em mente passam por negociações a vários níveis, logo, entendo que não devo arriscar, sob pena de comprometer o objetivo de dar satisfação às necessidades que as pessoas têm. Acredito que, atualmente, já nos podemos congratular por várias conquistas que fomos alcançando ao longo destes anos: a melhoria das instalações da Quinta das Camélias ao nível térmico e de eficiência energética, o que implica maior conforto para os utentes. Temos todas as nossas respostas, sociais e de saúde, certificadas desde 2016. Iremos inaugurar, em breve, as novas instalações, que trarão uma melhoria significativa aos utentes e colaboradores e fizemo-lo sem nunca colocar em causa a sustentabilidade da instituição. Fizemos também obras no Centro de Dia, como já referi, mas para continuar a funcionar, precisarão de mais investimento. Penso que são investimentos que falam por si e cuja mais-valia para a sociedade é indiscutível, pelo que quero aproveitar a oportunidade para agradecer a todas as colaboradoras e aos elementos da mesa administrativa, a quem deixo uma palavra de reconhecimento, porque um homem sozinho não faz nada, sobretudo em tempos tão difíceis como os que temos vivido. Eu até posso puxar pelos outros e acredito que tenho dado o meu contributo para a “carruagem andar” mas, sem eles, não seria possível. Fácil não é mas vamos lutar enquanto cá estivermos e Deus nos der força.



Santa Casa da Misericórdia de Almeida

# Uma fortaleza que continua a defender a população num território esquecido



Com o Provedor Carlos Alberto Pereira como anfitrião, visitámos, uma das mais antigas misericórdias do país. Em Almeida, concelho do interior agastado pelo fenómeno do desemprego e da crescente desertificação, uma espécie de âncora vai teimando, década após década, em contrariar uma tendência que, muitos adivinham, poderá mesmo levar à extinção da população local. Obviamente, as dificuldades financeiras com que a Santa Casa da Misericórdia de Almeida se depara são imensas mas, ainda assim, a obra notável que tem vindo a desenvolver, fala por si, mesmo sem a mais do que merecida adoção de políticas de discriminação positiva, que teima

em tardar. Atualmente, a instituição emprega cerca de 80 funcionários, sendo a mais empregadora do concelho, e oferece como valências uma creche, serviço de apoio domiciliário, estruturas residenciais para idosos e uma unidade de cuidados continuados de longa duração e manutenção. E a pertinência destas estruturas reflete-se na sua lotação, invariavelmente esgotada. Além de um périplo histórico, registámos a visão do atual timoneiro da instituição, o Provedor Carlos Alberto Pereira. A Santa Casa da Misericórdia de Almeida foi criada no reinado de D. Manuel I, mais precisamente no longínquo ano de 1520. Numa carta dirigida ao rei, um morador da vila, o

escudeiro real da coroa Pêro Garcia, garantia desde logo a oferta de sessenta mil reis para ser fundada uma confraria na já existente ermida de S. João. Edificada a primeira Casa da Misericórdia em 1528, assim como a Capela de S. João, foram destruídas com as guerras da restauração, que durou entre 1640 e 1668, o que motivou a construção de todo o complexo urbano da nova Santa Casa da Misericórdia de Almeida, composto por uma magnífica Igreja, anexada a um belo hospital, com equipamento condigno e corpo clínico de reconhecida competência, tendo em conta que, em meados de 1650, a vila de Almeida tinha uma população civil bastante expressiva e um con-

tingente militar de vários regimentos em pé de guerra. Todas as despesas inerentes à sua construção foram suportadas graças a várias dádivas dos seus beneméritos, uma delas de cem mil reis da princesa portuguesa e Rainha de Inglaterra, D. Catarina de Bragança, quando passou por Almeida, regressada da Grã-Bretanha, em 1 de janeiro de 1692. Durante os períodos das guerras da Restauração (1640), da Sucessão (1762), Invasões Francesas (1807/1811) e lutas Liberais (1844), em que a Praça Forte de Almeida era assediada constantemente, a Misericórdia de Almeida teve uma participação muito ativa no campo da solidariedade, nomea-

damente nos socorros a feridos e no enterramento dos mortos que se contaram por milhares. Muitos anos volvidos, e face a múltiplas vicissitudes de toda a ordem, a vida social dos portugueses foi sofrendo profundas alterações, sendo de realçar as vivências dos habitantes da vila mártir de Almeida e povoações circunvizinhas, que se iam

gas dependências num lar de grandes dependentes. Por outro lado, a Igreja foi completamente renovada e as suas imagens brilhantemente decoradas e, em anexo, construídas duas dependências funerárias (velório e sala de estar) que muito dignificam o conjunto do Templo. Anteriormente, no ano de 1991, a Mesa Administrativa daquela época, construiu de raiz no Bairro da Trigueira, extramuros da vila, um Lar da Terceira Idade, com a capacidade para 64 utentes sendo convencionados 47, com todos os requisitos modernos exigidos pela lei em vigor. Presta-se também apoio aos idosos no domicílio, ao nível da confeção e distribuição da alimentação, tratamento de roupa, higiene pessoal e higiene habitacional. A Santa Casa faz ainda distribuição de alimentos às famílias da comunidade mais carenciadas. Atualmente, a SCM Almeida dispõe das valências de creche e jardim de infância, serviço de apoio domiciliário, estruturas residenciais para grandes dependentes e lar da 3ª idade e uma unidade de cuidados continuados de longa duração e manutenção, que completam a obra social em que está envolvida para desenvolver tal atividade, cada vez com mais afinco e interesse. A atual Mesa Administrativa levou a cabo uma grande remodelação no complexo urbano que adquiriu por compra ao Estado e que serviu de instalações do ex-Externato Frei Bernardo de Brito, com a finalidade de desenvolver a resposta social de Unidade de Cuidados Continuados.

A Mesa Administrativa está presentemente muito empenhada em prosseguir com a dedicação e carinho que sempre tem oferecido aos seus utentes, de forma a que estes, com o acolhimento que aqui recebem, se sintam bem entre e possam assim viver mais alguns anos com alegria e felicidade. Convidando-nos a um breve périplo histórico, recorda Carlos Pereira que “após a nacionalização do Hospital da Misericórdia, a SCM de Almeida ficou praticamente reduzida a zero, sem bens para prosseguir a sua missão. Na época, o provedor de então, o Padre Manuel Gomes, procurou reerguer a instituição, retomando a atividade e focando-se nas crianças, com valências como creche e jardim de infância. Desde então, foi realizado um trabalho notável, nomeadamente com a remodelação e transformação do antigo hospital numa ERPI que, curiosamente, funcio-



nou durante cerca de dez anos sem qualquer apoio - apenas há 2 anos conseguimos o acordo com a Segurança Social. Esta estrutura dispõe de 17 camas, das quais apenas 13 são convencionadas. Mais recentemente, adaptámos o edifício da ERPI para acolher uma creche e infantário mais condignos, ao que se seguiu a construção de uma creche de raiz. Infelizmente, o despovoamento galopante da nossa região tem vindo a colocar seriamente em causa a viabilidade da continuidade desta valência. Confesso que temo que, se não houver um reforço de políticas de discriminação positiva para esta região, a nossa tendência natural será a extinção...” Já numa fase mais recente da história da instituição, a aposta centrou-se na área da saúde, com o apertechamento de uma unidade que viria a suprir uma carência há muito identificada na região, como frisa o Provedor: “A última fase da evolução da instituição prende-se com a constituição da unidade de cuidados continuados de longa duração e manutenção, uma área de extrema importância para a população da região. Adquirimos o edifício em hasta pública, procedemos à sua remodelação e infraestruturização e, após a execução de uma notável obra, esta estrutura revelou-se infelizmente um péssimo investimento para a instituição, uma vez que na época o Estado atribuía uma comparticipação de 750 mil euros, independentemente do montante global, sendo que a melhor proposta de adjudicação que tivemos superou largamente as nossas expectativas iniciais, quase triplicando o valor da comparticipação do Estado. Apesar de tudo, a capacidade para 30 camas que a unidade ofe-

rece tem estado quase sempre lotada, ainda que a comparticipação por utente esteja muito aquém do custo que representa para a instituição”. Quanto aos serviços prestados, Carlos Pereira explica que “diretamente, servimos atualmente cerca de 120 pessoas e somos o maior empregador do concelho, com cerca de 80 funcionários. Sendo a carência de postos de trabalho um dos grandes problemas do interior do país, a verdade é que, também a este nível, damos o nosso contributo para minimizar os impactos desta tendência de despovoamento. Além de atuarmos junto das camadas sociais mais desfavorecidas prestando serviços, ao empregarmos pessoas que de outra forma iriam muito provavelmente para o litoral ou emigrariam, também constituímos uma espécie de âncora para o interior. A título de exemplo, 50% das pessoas que trabalham na nossa estrutura mais vocacionada para a saúde são jovens licenciados”. Num exercício que implica um contacto muito próximo com as famílias locais, o Provedor confessa-nos como surgiu a motivação de abraçar, pro bono, esta missão: “Quando vim para a instituição, sendo médico, tinha o privilégio de ser uma das pessoas que melhor conhece a população local. Sou do concelho, fazia serviços domiciliários e conheço muito bem a vivência destas gentes e trato a maioria pelo nome. Comecei por integrar uma lista na Irmandade que foi eleita, numa altura em que ainda exercia no centro de saúde local e é nessa altura que surge um gosto muito especial pela causa, que me levaria a assumir a vice-provedoria e, há cerca de oito anos, a assumir o desafio de ser provedor”.



## “Atualmente, não existem ERPIs mas antes unidades de cuidados continuados...”



No concelho de Armamar, encontramos uma instituição de referência no domínio da ação social. Com uma história que remonta ao ano de 1954, a Santa Casa da Misericórdia de Armamar intervém atualmente nas valências Estrutura Residencial para Idosos, Serviço de Apoio Domiciliário e Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas, numa missão de que dependem cerca de 240 famílias locais. Missão essa que, exercida no interior do país, a torna ainda mais estoica... Em entrevista, Manuel Correia da Silva, o atual provedor, abre-nos as portas da instituição...

**Começamos pela história da Misericórdia de Armamar... contrariamente a outras congéneres, a instituição surgiu já no século XX...**

Esta Misericórdia foi fundada em 1954, com o fim específico de gerir e administrar um património já existente, o Asilo - Hospital - Creche de José Rodrigues Cardoso, cuja valência hospitalar foi a única a ir avante, sendo o primeiro hospital a cobrir todo o concelho de Armamar. Por circunstâncias diversas, esse património encontrava-se abandonado e constatou-se na altura a necessidade de devolver utilidade a estas instalações. A partir do momento em que a Misericórdia é incumbida da administração deste património, é celebrado um protocolo com a Segurança Social que visa o acolhimento de alguns idosos, iniciando-se assim uma missão que, ao longo dos anos, foi alargando valências.

**Que valências oferece atualmente a SCM Armamar?**

Atualmente, temos a valência de idosos, com 35 residentes, apoio domiciliário e parcerias com diversas instituições, no âmbito das quais partilhámos a implementação de projetos em várias áreas e prestamos apoios diversificados, como o fornecimento de refeições ou o apoio domiciliário mais vasto. A par, temos um parceiro de referência, a Câmara Municipal de Armamar, com o qual estabelecemos regularmente parcerias

que visam o apoio à população local e a participação em projetos de cariz social e sanitário. Por fim, temos protocolos com a Segurança Social para as cantinas sociais e no âmbito do Programa Operacional de Apoio às Pessoas Mais Carenciadas.

**Quantas famílias abrangem através dessas valências?**

Neste momento, direta e indiretamente, são cerca de 240 as famílias abrangidas pelas valências que a Misericórdia assegura. Sempre fomos uma instituição de referência no concelho, particularmente na área da terceira idade e convém também não descurar o facto de termos atualmente 40 funcionários, o que significa que existem pelo menos mais 40 famílias que dependem da instituição para a sua sobrevivência, enquanto entidade empregadora.

**Como define a missão de exercer ação social num território do interior do país?**

É muito difícil... Vivemos numa região deprimida economicamente e em termos sociais, o que nos cria grandes dificuldades, desde logo o impedimento de cobrirmos custos através das mensalidades que os idosos podem suportar, o que significa que temos de ser nós a suportar uma parte desses mesmos encargos. Isso, acrescido a outros fatores relacionados com a interioridade e dispersão do território, provoca-nos alguns estrangulamentos financeiros, ao ponto de alguns finais de meses se revelarem muito difíceis...

**Por outro lado, existe outra barreira, tão presente em municípios do interior, face a um estado que não leva em consideração as diversas assimetrias existentes relativamente aos grandes núcleos urbanos do litoral...**

A esse nível, temos um exemplo bem sugestivo: o apoio domiciliário é uma valência deficitária, precisamente face às distâncias envolvidas no serviço, ao tempo que os nossos funcionários dependem em deslocações e atendimentos e à ausência das condições desejáveis que caracteriza muitas das habitações em que



prestamos serviços. Como é óbvio, se compararmos esta realidade com a de um grande núcleo urbano, facilmente constatamos que precisamos de muito mais tempo e recursos para exercer a mesma atividade... uma equipa que saia da instituição às 7h só volta às 13h e, neste espaço de tempo, apenas conseguiu servir meia dúzia de domicílios...

**Mesmo face a todos esses constrangimentos, é possível oferecer qualidade de vida aos vossos utentes?**

Esse é o nosso principal mote: oferecer-lhes melhores condições de vida do que as que, só por si, têm e tenho a firme certeza de que as famílias em que intervimos têm muito melhores condições de vida do que as

que tinham antes de as apoiarmos.

**Atualmente, as misericórdias portuguesas deparam-se com outra dificuldade: as ERPI passaram há muito a acolher utentes altamente dependentes, com problemas de saúde mental, doenças crónicas, maior envelhecimento e a necessidade de uma ajuda permanente e especializada...**

Diria que, atualmente, não existem ERPIs mas antes unidades de cuidados continuados... Muito honestamente, creio que o conceito ERPI tem que ser revisto, bem como os recursos alocados e a comparticipação que o Estado nos dá... Repare que o Estado comparticipa-nos para pessoas autónomas ou, pelo menos, minimamente independentes

relativamente às suas tarefas diárias de vida mas o que acontece é que 90% das pessoas que nos chegam vêm acamadas e com necessidade de ajuda permanente. Basicamente, temos designações de ERPI mas funcionamos como unidades de cuidados continuados, o que nos obriga a ter muito mais pessoal e alguns deles com qualificações diferenciadas e altamente exigentes. Não tenho qualquer dúvida de que, ao Estado, caberia uma maior responsabilidade na ajuda que presta às instituições que estão no terreno para prestar cuidados indispensáveis e para responder a necessidades imediatas da população. De facto, a pandemia agravou todo este cenário e, sendo verdade que o Estado procedeu a um pequeno ajustamento, o mesmo não foi minimamente suficiente. E lamento que esta Misericórdia, que até há três anos nunca tinha apresentado prejuízos, em 2019 teve um saldo negativo superior a 100 mil euros e, em 2020, teve um prejuízo de 100 mil euros... Tudo indica que, este ano, apresentaremos contas mais equilibradas mas não podemos esquecer-nos que tivemos um período nefasto do ponto de vista financeiro, decorrente da pandemia, em que nos vimos forçados a despender recursos muito significativos para assegurarmos uma resposta eficaz e segura à população. A isto poderíamos ainda acrescentar os aumentos salariais e a inflação, que continuam a sobrecarregar as finanças deste tipo de instituições, sem que haja uma atualização adequada e correspondente das comparticipações por parte do Estado...

## O que o move, enquanto provedor?

Primeiro: um amor incondicional, quer à população, quer à instituição. Sou daqui, fui cá criado e sinto a responsabilidade e obrigação de continuar uma obra que outras pessoas nos legaram, procurar melhorá-la e assegurar a continuidade de um serviço indispensável a muita gente. Nesse sentido, e projetando um futuro que desejamos cada vez melhor para os nossos utentes e profissionais, em maio iniciaremos a ampliação

e requalificação da instituição, com uma obra que abrangerá a ERPI e outros serviços, que beneficiarão igualmente a qualidade e condições de trabalho dos nossos funcionários. O meu objetivo é que esta continue a ser a instituição de referência do concelho de Armamar; que se afirme como um guia e um referencial para as demais instituições que intervêm, de forma tão decisiva, em prol do nosso bem comum.