

Loures

Mensagem de Natal do Executivo

Vivemos tempos de incerteza, marcados por uma pandemia que transformou as nossas vidas e o nosso quotidiano. A pandemia ainda não acabou, mas o Natal aí está outra vez lembrando os valores que devemos ter presentes todo o ano. Solidariedade, inclusão, são alguns deles. Loures é um concelho solidário e inclusivo, acolhemos e respeitamos as diferenças. Para nós, a proximidade não é uma palavra vã. Gostamos de estar junto das pessoas, ouvir as suas

ideias, os seus sonhos, contar com as suas sugestões. É para as pessoas que trabalhamos e é com elas que contamos para levarmos em frente projetos que temos e que apresentamos para o nosso território. Neste Natal de 2021, com os olhos postos no horizonte e no ano novo que se aproxima a passos largos, renovamos votos de esperança em melhores tempos, que nos hão de permitir a todos viver Loures em toda a sua plenitude.

Ricardo Leão tem como foco principal “apostar na qualidade de vida das pessoas que vivem em Loures”

Segundo o Presidente da Câmara de Loures, este será um mandato autárquico marcado pela proximidade e pela concretização de um conjunto de projetos e ideias que há muito tempo vinham a ser adiados.

Ricardo Leão quer fazer uma mudança na estratégia de habitação para o Município de Loures. A ideia é requalificar os bairros de habitação social que já existem e virar-se para a área que tem estado esquecida: promover a habitação através do arrendamento acessível, direcionado para classe média.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: Recém-chegado à presidência da Câmara Municipal de Loures, o que perspetiva para o mandato que agora arranca?

Presidente CM Loures Ricardo Leão: Preocupa-me a qualidade de vida das pessoas que vivem em Loures. As pessoas que aqui trabalham e estudam. O meu foco, ao longo dos próximos anos, vai ser precisamente esse. Tirar Loures de algum imobilismo instalado, apostar na qualidade de vida de pessoas que ainda vivem em condições menos dignas, como é o caso, por exemplo, dos moradores de alguns bairros conhecidos como AUGI. Essas pessoas, que durante anos trabalharam para construir as suas casas e pagam os seus impostos merecem viver num espaço público requalificado e merecem ser donos de casas legalizadas. E o que eu proponho nesta matéria é uma mudança de visão. Se for preciso, para que as coisas se resolvam, a Câmara Municipal toma a dianteira, fará as obras que forem necessárias, as infraestruturas, a iluminação, o saneamen-



O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com o Presidente da Câmara de Loures sobre o seu mandato e quis, também, saber quais os planos que tem para fazer mais e melhor do sítio no qual nasceu, cresceu e vive.

to, etc. Depois, para obterem as respetivas licenças, os proprietários contribuirão com a sua parte também.

SL: Loures pode ser mais do que aquilo que se convencionou classificar como um dormitório da capital?

RL: Claro que sim! Nasci em Loures, vivo em Loures e gosto de aqui viver. Quero que o meu concelho seja muito mais e melhor. É isso que me proponho fazer à frente do Município. Atingir este objetivo com o envolvimento de todos, procurando ouvir o sentir das populações, dos jovens, dos empresários e dos investidores. Será a melhor forma de lá chegar e de operar essa transformação que todos queremos. A mudança na estratégia de habitação para o Município de Loures vai mudar. Vamos requalificar os bairros de habitação social que já existem. Porém, vamos, também, virar-nos para uma área que até agora tem estado esquecida: promover a habitação através do arrendamento acessível, direcionado para classe média. Hoje em dia, alugar uma casa em Sacavém, por exemplo, já representa um investimento incomportável para muitos jovens e famílias.

SL: Mas, e, além da habitação?

RL: O nosso concelho tem imensas potencialidades. Tem um património natural riquíssimo, tal como é, também, o seu património arquitetónico. Já para não falar do património humano. No caso do património natural e, em particular na zona ribeirinha de Loures, estamos envolvidos no projeto da Jornada Mundial

da Juventude, um grande evento que vai projetar nacional e internacionalmente o nosso concelho. Cabe-nos colaborar na reconversão desta área que, depois do evento, queremos que se torne numa ampla zona de fruição junto ao rio com uma ligação pedonal entre os três concelhos ribeirinhos: Lisboa, Loures e Vila Franca de Xira.

SL: Na sua opinião, Loures é um concelho que deve estar no radar de portugueses e de turistas estrangeiros?

RL: Sim, queremos que seja um concelho



atractivo para diversos tipos de turismo e de turistas. A começar já pelo Natal. Temos um conjunto de iniciativas integradas na programação natalícia (sempre enquadradas e respeitando as condicionantes e medidas, emanadas pelas autoridades de Saúde) que poderão constituir excelentes motivos para justificar uma viagem até Loures. Concertos de Natal no Museu de Cerâmica de Sacavém, espetáculos de magia nos mercados municipais, desfiles de músicos pelas ruas de Loures. Já para não falar na gastronomia e nos vinhos da região de Bucelas, fatores incontornáveis na atratividade deste território. Quem quiser, pode até fazer compras no comércio local. Ambicionamos ser um concelho bom para viver, trabalhar, investir, estudar e visitar. Um concelho atento às aspirações das pessoas e que as envolve. Todos os dias nos empenhamos em dar mais um passo nesse sentido.

O NATAL DE RICARDO LEÃO

Com raízes no Alentejo, o Presidente da Câmara Municipal de Loures cumpre anualmente a tradição. Passar o Natal em família, em Moura. Os doces tradicionais da quadra não podem faltar à mesa e, um deles, o bolo-rei, é seguramente um dos preferidos de Ricardo Leão que recorda natais passados em que havia sempre um membro da família que se vestia de Pai Natal para fazer a distribuição dos presentes às crianças da casa. Hoje em dia, as suas filhas estão mais crescidas, mas há ainda um tio que se veste de São Nicolau e, à meia-noite, bate à porta para entregar as tão aguardadas prendas. Afinal, a tradição ainda é o que era.



“Acho que não vou ter um desafio igual na vida”

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com o Bispo Américo Aguiar sobre as Jornadas Mundiais da Juventude. Como acontece o evento, a importância do mesmo para Loures e quais as atividades que os jovens vão conseguir ter durante essa semana são algumas das questões que o Bispo Américo Aguiar esclareceu.

Em 2023, Portugal terá o privilégio de ver de perto as Jornadas Mundiais da Juventude. O Bispo Américo Aguiar, juntamente com o Presidente da Câmara de Lisboa, Carlos Moedas, e com o Presidente da Câmara de Loures, Ricardo Leão, vão organizar o evento que irá acontecer dentro de um ano e meio.

Lisboa vai receber centenas de milhares de jovens que precisam de estar alojados, de ter alimentação, transportes e seguros.

Segundo o Bispo Américo Aguiar, este será um acontecimento nunca antes visto.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: Como reagiu ao saber que iria trabalhar em conjunto nas Jornadas Mundiais da Juventude com o Presidente da Câmara de Lisboa, Carlos Moedas, e com o Presidente da Câmara de Loures, Ricardo Leão?

Bispo Américo Aguiar: Temos consciência que somos cidadãos adultos e sabemos que a mudança de protagonistas significa, também, uma passagem de testemunhos, de dossiers e de compromissos que têm correspondido na totalidade. Quer no lado de Loures, quer no lado de Lisboa, há um empenho e dedicação no projeto e na concretização do mesmo.

A Cimeira a três ainda não aconteceu,

mas as equipas de cada um já se reuniram e está tudo a ser encaminhado.

SL: A Jornada Mundial da Juventude é um encontro dos jovens de todo o mundo com o Papa. É, também, uma peregrinação, uma festa da juventude e tem como objetivo construir um mundo mais justo e solidário. O que significa para si ter um papel tão importante na JMJ?

BAA: São centenas de milhares de jovens que têm de ser alojados, que têm de ter alimentação, utilização de transportes e seguros. Isto para Loures vai ser um acontecimento nunca antes visto e ultrapassa ou é assimilar ao que estamos habituados a ver na Televisão que são os Jogos Olímpicos, mas aqui ninguém vai ganhar nem perder, ninguém vai jogar contra ninguém. Vamos estar todos juntos e o desafio logístico é enorme, assim como as exigências junto das populações vizinhas do acontecimento. Isto porque o evento vai ter alguns incómodos, mas junto daquilo que é o retorno positivo, do que podem testemunhar, tenho a certeza que compensa.

Acho que não vou ter desafio igual na vida.

SL: Pode explicar-nos o que é feito durante esta semana?

BAA: Os jovens vêm para Portugal, alguns até uma semana antes, e vão estar espa-

lhados pelo país (exceto em Lisboa, Santarém e Setúbal).

No dia 1 de agosto de 2023, os jovens começam a dirigir-se para Lisboa e vão ser espalhados por famílias, escolas, pavilhões desportivos e instituições militares.

Vamos alojá-los onde for possível.

Há uma estrutura fixa: A primeira celebração e ato público é presidida pelo Cardeal Patriarca de Lisboa. Depois, no dia seguinte, é a sessão de boas-vindas presidida pelo Papa. Depois acontece a Via Sacra e seguida à Via Sacra os acontecimentos centrais da Jornada vão para o Parque Intermunicipal de Loures Lisboa. É aí que, no sábado à noite, acontece a vigília presidida pelo Papa.

Os jovens dormem no local e é em regime de saco-cama. E no domingo é a grande celebração final.

Durante toda esta semana há várias atividades: A Feira Vocacional (um stand em que os religiosos e Organizações Não Governamentais têm as suas bancas e mostram aos jovens o que fazem), o Parque do Perdão (um parque para confissões - os jovens descobrem a importância do sacramento da reconciliação) e o Festival da Juventude (durante essa semana, em diversos pontos da cidade, acontecem atividades culturais quer proporcionadas pelos grupos portugueses para os nacionais quer das comitativas estrangeiras para os outros jovens).

“A Câmara de Loures tem um papel fundamental em todos os projetos”

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com a diretora da Casa de Acolhimento São Francisco de Assis, Maria Teresa Antunes, que nos contou a história da antiga Casa do Gaiato e da importância que a Câmara de Loures tem tido no desenvolvimento do projeto.

A tão conhecida Casa Do Gaiato manteve, durante décadas, uma permanência de 150 jovens acolhidos, com uma equipa de funcionários reduzida e sem qualquer acordo de cooperação com o Estado.

Esta Casa começou com uma obra do Padre Américo: a de dar resposta aos problemas mais graves, como a pobreza infantil.

Como não era possível continuar com tantas pessoas, e para não se perder o legado, a Casa do Gaiato começou a desenhar um projeto de refundação, em 2013, e aquilo que quiseram preservar do Padre Américo era a sua preocupação social com aqueles que ninguém quer saber.

Não era possível continuar com o número de crianças e jovens acolhidos e a Casa do Gaiato precisava de ter licenciamentos, equipas direcionadas, autorizações de saúde, e tantas outras burocracias que demoraram tempo a ser cedidas.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: Qual foi o motivo para a mudança do nome Casa do Gaiato para Casa de Acolhimento São Francisco de Assis?

Maria Teresa Antunes: O nome só muda ao fim de 7 anos de refundação e vem como

consequência de muitas alterações que aconteceram na Casa do Gaiato.

A expectativa de aqui chegar e só ver gaiatos já não é uma realidade. Agora é uma diferenciação assumida. Antigamente era tudo para o mesmo e hoje acolhemos vários casos. O nome vem desta sequência.

Há várias respostas cá dentro e o nome São Francisco de Assis vem de uma proposta do Papa Francisco. O nosso desejo inicial era que a Casa se chamasse Papa Francisco, mas o Papa não quis e foi ele que deu este nome.

SL: Que mudanças foram estas que fizeram para que a Casa do Gaiato deixasse de ser apenas a casa dos gaiatos?

MTA: Na altura tínhamos muitos jovens acolhidos e alguns deles não podiam ter uma autonomia plena porque tinham défices cognitivos e não tinham estrutura familiar nenhuma. Tínhamos de criar uma residência autónoma (um equipamento com uma proteção maior e que não tinha prazo de saída).

Era necessário criar estruturas de transição para autonomia plena. Jovens sem défice cognitivo, mas que precisavam de mais tempo - criámos um apartamento de autonomização fora. Jovens que precisavam de apenas um ou dois anos para terminar os

estudos - criámos uma Casa de Transição em parceria com Rede de Cuidadores, a associação que surgiu com o processo Casa Pia, para um processo de transição a curto prazo (durou apenas dois anos e era para ajudar os jovens que não podiam ser simplesmente postos na rua).

Em 2016, com a crise dos refugiados da Síria surgiu a plataforma de apoio aos refugiados e recebemos logo a primeira família do Iraque.

Na Casa Mundo recebemos, também, pessoas dos PALOP que vinham para tratamento médico. São situações graves e a Casa de Acolhimento São Francisco de Assis acolheu estas pessoas e até agora já passaram 29 pessoas - crianças com mães do PALOP. São crianças com doenças muito graves.

SL: Sendo uma instituição existem sempre temas que pretendem melhorar, podemos saber quais?

MTA: A Casa de Acolhimento São Francisco de Assis tem várias residências para os vários problemas que nos surgem e consoante a necessidade de cada acolhido.

A Casa Mundo é, talvez, a que estamos a sentir o maior insucesso. Estamos a tentar licenciar a Casa Mundo porque é muito procurada e queremos ter mais viabilidade e capacidade para ter mais pessoas.



Estamos a sentir o maior insucesso com esta Casa porque não conseguimos o acordo de cooperação com a Segurança Social, também, não temos uma equipa alocada para trabalhar as competências que estas mães precisam para se autonomizarem de modo pleno.

SL: A Câmara de Loures tem um papel fundamental na ajuda do desenvolvimento da Casa de Acolhimento São Francisco de Assis. Explique-me qual o papel da Câmara.

MTA: Em 2015, a Câmara de Loures desafiou-nos a ter um Lar Residencial para aqueles que não tem retaguarda familiar e conseguimos abrir em 2020. Esta é a casa que tem acordo para mais pessoas. Conta com 23 utentes.

A Câmara de Loures tem um papel fundamental em todos os projetos. Para além do apoio que nos dá nos licenciamentos que precisamos, também, nos ajuda no diálogo com a Segurança Social.

A Câmara identifica as necessidades sociais, lança desafios, mas depois está connosco na construção das respostas e temos sentido isso ao longo de todo o tempo.

SL: Muda o nome, mas a missão continua a ser a mesma?

MTA: A missão é a mesma e alargou-se! O lema muda porque o foco é muito na família. Sempre que há famílias, também, fazemos um trabalho com estas e quando não há família por trás, nós fazemos uma construção nesse sentido, naquilo tudo que sejam as noções e a realidade de uma estrutura familiar.

SL: Como é que é o dia-a-dia nesta Casa?

MTA: O dia-a-dia depende da resposta. Todos eles vão de transportes para a escola, têm os seus part-times e cursos.

São obrigados a frequentar estruturas de ensino profissional, ou academias, ou o ensino curricular. É tudo fora e eles têm uma vida normal. Alguns vão a casa aos fins de semana.

Quanto a férias, tempos livres e médicos é sempre cuidado por nós e tentamos sempre que haja um trabalho em rede, ou seja nós trabalhamos os jovens e existe alguém que tem de trabalhar a família desse jovem.

Montiqueijo continua “Natural desde a origem” e os valores principais que esta marca defende são a responsabilidade social e ambiental e a gestão das pessoas.

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com Dina Duarte, Diretora Geral da Montiqueijo, para conhecer a história desta queijaria tão tradicional que ainda se mantém ao longo dos tempos. Loures faz parte da história da Montiqueijo porque foi o local onde nasceu a marca, cresceu e ficou até agora.

A Montiqueijo surgiu em 1963 e, ao longo do tempo, sempre alinhou os seus princípios de atuação com base na sustentabilidade. Todos os projetos que foi desenvolvendo tinham como preocupação a melhoria contínua e a contribuição para um mundo sustentável e, foi neste sentido que, em 2015 a empresa instalou um sistema foto voltaico que está destinado ao auto consumo e que veio permitir uma autossuficiência significativa.

Com os 628 painéis solares instalados, a empresa produz 277 toneladas de queijo com recurso exclusivo de energia solar e consequentemente consegue reduzir 105 toneladas de emissões de dióxido de carbono por ano.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: “Natural desde a origem”. Como conseguem que as características continuem a ser as tradicionais e, ao mesmo tempo, a marca modernizar-se com o evoluir dos tempos?

Dina Duarte: A Montiqueijo é única fábrica de queijo fresco no país a conseguir manter o equilíbrio entre o processo fabril e o artesanal, pois conseguiu inserir no processo de produção a forma artesanal e manual de trabalhar a massa de queijo fresco. E, ainda hoje, é desta forma que trabalha, por isso é a única marca no mercado português que pode usar na sua rotulagem a nomenclatura de “Tradicional”, pois manteve desde sempre a forma tradicional no fabrico dos seus queijos.

Para além do modo artesanal do fabrico



dos nossos queijos, gostaríamos, também, de destacar outro ponto que nos distingue neste setor e que a leva a afirmar como claim “Natural desde a Origem” e, que no fundo, é o segredo dos nossos queijos: a produção do leite. A Montiqueijo é a única produtora de queijos nacional com um circuito completo de produção. Cultiva os cereais que alimentam as suas vacas, recolhe e pasteuriza o leite fresco (que é a principal matéria-prima do seu produto final), fabrica e embala os queijos.

Tudo começou em 1999 quando a Montiqueijo adquiriu uma herdade onde montou a sua própria vacaria, juntando ao grupo a empresa Agroleite. Aqui foi sendo desenhado um modelo de negócio que tinha como objetivo o bem-estar animal e a pro-

dução de leite para o fabrico dos queijos Montiqueijo.

SL: A sustentabilidade é uma das principais preocupações da Montiqueijo. Como conseguiram garantir a diminuição do impacto ambiental provocado pela produção de laticínios?

DD: Os principais valores defendidos pela Montiqueijo são a responsabilidade social e ambiental e a gestão das pessoas.

A Montiqueijo tem vindo a reduzir a utilização de plástico das suas embalagens. Primeiro com a remoção do cincho, que permitiu uma diminuição de 55 toneladas de plástico do seu consumo, em 2019. E em 2020, conseguiu implementar uma redução de 30% do seu consumo de plástico por embalagem ao diminuir a sua espessura.

Para além destas medidas, a Montiqueijo tem vindo a implementar equipamentos que promovem a sustentabilidade reduzindo o seu impacto sobre o ambiente. Como por exemplo, a instalação de um sistema de gestão de energia que regula a iluminação em função da necessidade nas diferentes fases do dia (gestão feita em função da luz solar diária).

De forma a reduzir do seu impacto sobre os recursos hídricos, implementou equipamentos de lavagem que garantem um menor consumo de água e criou um sistema de reciclagem/tratamento de águas para poder ter um sistema circular de consumo e, desta forma, reduz o consumo e a poluição das águas nas suas unidades de produção.

Este ano, foi implementado na Agroleite um sistema de refrigeração imediata do leite (assim que é recolhido do animal é colocado de imediato na cisterna).

Este processo, ao mesmo tempo que promove a segurança alimentar, reduzindo a possibilidade de contaminação, permitiu um aproveitamento da energia térmica que é transferida para as águas, para aquecimento interno e encurta uma das fases do processo reduzindo o consumo de recursos energéticos e hídricos.

Através deste equipamento todo, o processo de recolha e transporte é bem mais simples, mais seguro e mais eficiente.

A Montiqueijo aplica ainda a filosofia de desperdício zero, oferecendo regularmente produtos a instituições de solidariedade social da região, de forma a fazer um aproveitamento quer do excedente de produção, quer do produto que não está dentro da calibragem/aparência exigida pelo mercado (o chamado produto “feito”).

A gestão das pessoas é outro ponto fundamental da empresa que procura a valorização não só do colaborador enquanto indivíduo, mas, também, a promoção do relacionamento e do espírito de equipa. Existe uma valorização crescente da consciência social e ambiental dentro da empresa.

SL: Sentem que a marca ganhou mais notoriedade e responsabilidade depois de dar este passo relativamente à preocupação ambiental?

DD: A nossa marca tem vindo a ganhar maior notoriedade apenas junto das empresas e associações que partilham as nossas preocupações e, que por isso, estão atentas às medidas



de sustentabilidade que podem ser implementadas, estando igualmente atentas às empresas que as implementam e são, nesse sentido, modelos a seguir.

No entanto, existe uma grande falta de reconhecimento e de valorização por parte das empresas de distribuição e até mesmo da maioria dos consumidores.

Todo o caminho feito pela Montiqueijo, quer a nível ambiental, quer a nível de segurança alimentar, tem solicitado um esforço financeiro enorme que depois não é tido em conta na valorização do seu produto, pois estamos, cada vez mais, mergulhados num “mercado” que procura o preço mais baixo a todo o custo, muitas vezes, levando as próprias insígnias a contrariar os princípios e os valores empresariais comunicados para o exterior.

Na escolha do produto, o consumidor, também, acaba por ir ao encontro deste alinhamento “do preço mais baixo”, não identificando os fatores de diferenciação de cada marca.

A comunicação do mercado assenta sobretudo no preço (baixo) em vez de promover a qualidade certificada e o respeito pelo ambiente.

Quanto às nossas responsabilidades enquanto empresa é claro que aumentaram até porque passou a ser um exemplo, e por isso tem de fazer o seu melhor de forma consciente e responsável.

SL: A Fábrica da Montiqueijo está em Loures desde o seu nascimento. O que representa Loures para a marca?

DD: Loures faz parte da história da Montiqueijo. Foi o local onde nasceu a marca, cresceu e ficou até agora.

Por este motivo, a Montiqueijo participa na maioria das atividades locais de caráter desportivo, cultural e educativo.

Este ano, no Dia Mundial da Criança, a empresa desenvolveu uma ação com as 3 escolas da freguesia de Lousa, que envolveu muitos elementos da comunidade local: as crianças, os professores, a associação de pais e a Junta de Freguesia.

A marca procura responder a todas as solicitações sociais e culturais que vai tendo ao longo do ano: pequenas Mostras/Feiras Regionais, Eventos Desportivos, Passeio Pedestre Anual, Eventos do Rancho Folclórico, Eventos de Angariação de Fundos com Cariz Social, entre outros.

Tété: A queijaria que nasce de uma lavadeira e, nos dias de hoje, ainda é negócio de família

O Suplemento Loures/Nascer do Sole esteve à conversa com Cristina Amaro, Diretora Comercial da queijaria Tété e neta da criadora da marca. Cristina Amaro acredita que a proximidade de Loures e Lisboa contribuiu para a evolução do negócio de família.

Foi ao lado de roupa lavada que os queijinhos da avó paterna de Cristina Amaro surgiram e eram vendidos às suas “freguesas”. Com o crescimento da marca, nos anos 2000, foi criada uma E.T.A.R que tinha, e ainda tem, como objetivo diminuir o impacto ambiental provocado pela produção de laticínios.

Foi com esta E.T.A.R que surgiu uma mudança de paradigma relativamente à sustentabilidade e preservação do meio ambiente.

A queijaria Tété honra o seu compromisso através da utilização de plástico reciclado nas embalagens dos produtos, bem como o encaminhamento dos resíduos de plástico para reciclar, através da instalação de um parque de painéis fotovoltaicos (que correspondem a 30% da energia que consumimos) e através da colocação de vários ecopontos no interior e exterior da empresa.

A empresa não o faz pela notoriedade que possa adquirir, mas sim pela responsabilidade que sabe que tem em preservar o ambiente e sensibilizar todos os que interagem com a marca para esta temática.



Suplemento Loures/Nascer do Sol: A Tété existe há mais de 50 anos pela mão da família Amaro e assim continua o legado. Como conseguem que as características continuem a ser as tradicionais e, ao mesmo tempo, a marca modernizar-se com o evoluir dos tempos?

Cristina Amaro: Nos produtos cujas receitas



são mais antigas não as alteramos. Fazemos questão de as manter, pois é através delas que os consumidores reconhecem a qualidade nos produtos e continuam a ser fiéis à marca. No que respeita à modernização da marca, não obstante mantermos as receitas antigas, temos tido a preocupação em ter uma marca que o cliente facilmente associe ao produto e temos desenvolvido algum trabalho nesse sentido, no qual temos sido bem-sucedidos.

SL: O queijo coalho surgiu este ano, em 2021. Um produto inovador que surge com o intuito de ser mais saudável e, também, para conseguir chegar aos consumidores vegetarianos. É um produto que está a sair bem no mercado?

CA: Como refere e bem, o queijo coalho foi lançado este ano de 2021, ainda está numa fase muito embrionária. À semelhança de outros produtos, que temos vindo a lançar nos últimos anos, também, o queijo coalho resulta de uma parceria com algumas Universidades, com as quais procuramos sempre criar produtos que acrescentem valor para o consumidor, e que vão ao encontro das novas tendências de consumo. Relativamente à aceitação no mercado, tínhamos programado lançar em 2020, mas dadas as



circunstâncias que ainda vivemos foi ficando para trás e, este ano, decidimos lançá-lo. Temos vindo a fazer um trabalho de divulgação mais contido do que o que havíamos programado inicialmente (devido à atual situação pandémica), mas tem tido boa aceitação.

SL: A Fábrica da Tété está em Loures desde o seu nascimento. O que representa Loures para a marca?

CA: A Tété nasceu pela mão da minha avó paterna que era lavadeira, à semelhança de muitas outras mulheres destas localidades

do concelho de Loures, que junto com a roupa lavada começou a levar uns queijinhos para vender às suas freguesas. Acreditamos que a proximidade de Loures a Lisboa tenha contribuído muito para a evolução do nosso negócio. Temos muito orgulho em ser saloios, embora ainda exista um grande trabalho a fazer para valorizar o que realmente é ser-se saloio, pois o termo ainda é muito utilizado no sentido pejorativo. Cabe-nos a nós e às novas gerações desmistificar esta situação apresentando ao país e ao mundo tudo o que de bom se faz na região saloia.

“Os vinhos de Bucelas são uma ode ao melhor que Portugal produz no mundo do vinho”

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com Conceição Assis Macieira, responsável técnica pelo Museu do Vinho e da Vinha - Bucelas, e ficamos a conhecer mais sobre a história deste vinho.



O Museu do Vinho e da Vinha - Bucelas ajuda a compreender este vinho, que está envolto numa aura de lendas e histórias em que realidade e mito se confundem. A hipótese de produção de vinho nesta região ter começado, há cerca de dois mil anos, com a romanização é difícil de comprovar.

Embora, os vestígios da presença romana em Bucelas serem muitos, não foram encontrados, até à data, na região de Lisboa, vestígios de lagares romanos que comprovem a produção de vinho. No entanto, o vinho era um elemento importante na mesa e na cultura romana e, também, nas áreas do Império onde não se produzia era certamente importado para consumo local. No Museu temos uma réplica de uma figura de bronze, encontrada em Bucelas, e que está associada ao culto de Baco.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: Para quem não conhece a história do vinho de

Bucelas, qual a importância deste vinho em Portugal e principalmente em Loures?
CONCEIÇÃO ASSIS MACIEIRA: O século XIX parece ter sido o grande momento de afirmação do vinho de Bucelas a nível mundial.

O reconhecimento formal da sua importância levou à necessidade de se proceder à sua regulamentação, vindo a constituir-se como Região Demarcada por decreto de 3 de março de 1911.

O peso histórico da fama alcançada pelos vinhos de Bucelas, também, contribuiu para a sua demarcação, sendo a única região demarcada em Portugal que pode produzir apenas vinhos brancos com designação DOC.

A legislação do DOC Bucelas obriga a que estes vinhos só possam ter três castas na sua composição (arinto, esganação e rabo-de-ovelha), sendo que o Arinto deve ter um mínimo de 75%.

SL: O vinho continua igual ao seu nascimento ou já sofreu alterações na sua produção? Se sim, quais?

CAM: Hoje em dia, os DOC Bucelas disponíveis no mercado podem apresentar um perfil seco, uns mais leves e outros mais aromáticos, alguns com estágio em madeira e outros com estágio em garrafa ou sem estágio sequer e uns são vinhos jovens e outros têm um bom potencial de envelhecimento. Atualmente, a legislação permite a produção de espumantes DOC Bucelas e, desde 2021, a Região conta com um DOC de produção biológica.

Porém, apesar, das muitas nuances que podem apresentar, todos se enquadram na classificação de “vinhos tranquilos”. No final do século XIX e início do século XX, imediatamente antes da legislação da demarcação, Bucelas produzia dois tipos de vinho: o novo (comercializado ao fim de quatro anos de produção) e o velho (aguardentado, um produto que não foi contemplado pelo decreto de 1911).

Portanto, sim, o vinho de Bucelas tem sofrido alterações ao longo do seu percurso, estando, nos últimos 110 anos muito determinado pela legislação que o define.



SL: Alguma história engraçada sobre o Bucelas?

CAM: Em 1810, quando os soldados ingleses se instalaram na vila de Bucelas, a barreira da língua e a desconfiança da população local em relação aos “estran-

geiros” dificultou o entendimento. Ao pedirem comida e bebida o que lhes apresentaram foram queijos bolorentos e vinho que parecia vinagre. Mas, quando o dinheiro apareceu, foram brindados com um vinho excepcional, de tal forma que

mereceu honras de registo nos diários destes militares.

SL: O vinho de Bucelas é feito através da casta de Arinto. Porque é que o vinho de Bucelas é o melhor branco?

CAM: O vinho de Bucelas é um vinho singular que expressa de forma vincada a essência do seu terroir. Os solos, a sua geografia de montes e vales, a proximidade ao Atlântico e ao Tejo (que geram um microclima muito particular, feito de dias muito quentes no verão, com noites frescas e nevoeiros matinais), tudo se conjuga para que o Arinto tenha a sua melhor expressão, com um equilíbrio da sua acidez natural e mineralidade que fazem vinhos com uma forte presença de boca e com um potencial de guarda incomum em vinhos brancos.

Afirmar que os DOC Bucelas são “o melhor branco” não seria justo com tantos outros vinhos de elevada qualidade, mas os vinhos de Bucelas são, sem sombra de dúvida, uma ode ao melhor que Portugal produz no mundo do vinho.

“Loures representa o passado, o presente e o futuro da Science4you”

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com o dono da Science4you, Miguel Pina Martins, que nos contou que a fábrica está sediada em Loures porque é um local com muito bons acessos.

O Science4you nasce de um trabalho académico de final de curso, há cerca de 14 anos. Miguel Pina Martins tinha apenas 22 anos e uma ideia que conseguiu tornar num projeto de vida.

O objetivo foi criar uma empresa inovadora que juntasse diversão e aprendizagem no mesmo brinquedo e que incentivasse as crianças a interessarem-se pelas ciências experimentais, neste caso através dos kits educativos que permitem a realização de várias experiências.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: De onde surgiu a ideia do Science4you? Nome, conceito e maturidade para criar um projeto que é um sucesso entre pais e crianças.

Miguel Pina Martins: A Science4you nasceu quando tinha 22 anos, em 2008. Surgiu assim uma empresa portuguesa de brinquedos científicos e educativos.

A Science4you foi o meu projeto académico de final de curso (Licenciatura em Finanças, pelo ISCTE), que na altura tinha uma parceria com a Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa em que na prática a FCUL dava as ideias e o ISCTE, enquanto escola de gestão, montava os planos de negócio.

A empresa foi financiada por capital de risco e business angels, e criada no âmbito do Programa FINICIA, com um capital social de 55 mil euros, em que 45 mil constituíram micro capital de risco financiado pela Inovcapital.

SL: Quais as maiores dificuldades que encontra no desenvolvimento de novos brinquedos?



MPM: Neste momento, sem dúvida, o aumento do preço das matérias-primas na cadeia de fornecimento diária e os problemas com os aumentos de transporte vindo do oriente.

A inexistência de feiras internacionais acaba, também, por dificultar a criatividade, pois acaba por ser um momento importante para algum brainstorming.

SL: Qual foi o primeiro brinquedo a ser vendido?

MPM: Energia Eólica

SL: Quais os planos futuros para o Science4you?

MPM: O futuro dos mercados e da empresa é focar nas vendas online. Isto será sempre um desafio, pois mudanças de paradigma exigem sempre muita dedicação e visão inovadoras. O retalho físico tem vindo a diminuir vendas versus o online, especialmente neste tempo de pandemia, mas temos todos de perceber que o investimento dedicado ao canal online terá de ser superior ao normal, pois esta nova realidade exige que as equipas sejam muito ativas e rápidas nas decisões.

SL: 14 anos depois, o que mudou, como é que evoluiu a nível pessoal e profissional?

MPM: Mudou praticamente tudo. Tenho 3 filhos, a empresa tem muito mais dimensão em que os desafios são bem diferentes daqueles que tínhamos há 14 anos.

SL: Qual o motivo para a Science4you estar sediada em Loures?

MPM: A Science4you tem a sua fábrica em Loures pois é um local com muito bons acessos e é, também, o meu local de residência.

SL: O que representa Loures para a marca?

MPM: Representa o passado, o presente e o futuro da marca

Fique a conhecer quais são os principais ingredientes do famoso Pão de Ló de Loures

O Suplemento Loures/Nascer do Sol esteve à conversa com Nuno Costa, Sócio Gerente da Empresa “O Rebuçado Pastelaria Lda”, e ficou a saber quais os quatro ingredientes principais para se fazer o Pão de Ló de Loures, na Pastelaria O Rebuçado, em Pinheiro de Loures, e na Pastelaria O Monumento, situada na Avenida da Republica, no centro de Loures.

O Pão de Ló Loures não é, de momento, o Pão de Ló Tradicional porque, no ano de 2000, a Firma do Sr. Diamantino Pereira Esteves, que detinha o fabrico e comercialização do Pão de Ló, encerrou o estabelecimento e o fabrico parou. O motivo para tal acontecer foi porque não havia seguidores na família para continuar o negócio.

Há cerca de três anos, em 2018, Nuno Costa, conseguiu adquirir a receita original e o seu registo, através do Sr. Diamantino Pereira Esteves.

Segundo Nuno Costa, ainda não está a ser utilizada a receita original porque estão a procurar reunir as condições e equipamentos equivalentes aos usados na época para que o produto final seja o mais fiel possível à antiga receita.

Suplemento Loures/Nascer do Sol: De onde surgiu a receita do Pão de Ló de Loures?

Nuno Costa: A receita do Pão de Ló de Loures nasceu em Loures por iniciativa do Sr. Manuel de Oliveira e sua esposa que, desde Outubro de 1935, iniciaram o fabrico de um delicioso bolo, ao qual deram o nome de “Pão de Ló de Loures”.

Os habitantes da vila, agora cidade, escolheram este bolo como o seu doce predileto.

Em 1940 foi concedido o registo da marca “Pão de Ló de Loures” pela Repartição da Propriedade Industrial, e, desde o dia 1 de Abril de 1968, o fabrico e comercialização passou para a Firma do Sr. Diamantino Pereira Esteves que manteve o nego-



cio em funcionamento até ao ano 2000, altura em que não havendo seguidores na família decidiu encerrar o estabelecimento e o fabrico teve de parar.

Em 2009, quando inauguramos as novas instalações da Pastelaria O Rebuçado, em Pinheiro de Loures, procurei saber sobre a receita do Pão de Ló de Loures e fui “enganado” por alguém que dizia saber de fonte segura que a receita estava em posse do Município e que este haveria de dar seguimento, pois até já havia uma exposição no museu do Município alusiva ao Pão de Ló de Loures.

Em 2017, por iniciativa da CM Loures, a Associação de Comerciantes e outras entidades realizaram um concurso para eleger uma nova receita de Pão de Ló Tradicional de Loures, ao qual se apresentaram a concurso 29 receitas, tendo sido o Pão de Ló da Pastelaria O Rebuçado eleito o melhor de toda a mostra.

Em 2018, falei com o Sr. Diamantino Pe-

reira Esteves e consegui adquirir a receita original e o seu registo.

O nosso Pão de Ló Tradicional de Loures é produzido e comercializado, todo o ano, nos nossos estabelecimentos - Pastelaria O Rebuçado, em Pinheiro de Loures, e na Pastelaria O Monumento, situada na Avenida da Republica no centro de Loures.

SL: Quais os ingredientes principais?

NC: Os principais ingredientes do Pão de Ló são os Ovos, o açúcar, a farinha, e açúcar em pó.

SL: Este pão de Ló sabe bem acompanhado com o quê?

NC: É um doce muito equilibrado, que tanto pode acompanhar uma bola de gelado no Verão, como uma chávena de chá no inverno.

É um doce que, também, acompanha um cálice de Colheita Tardia de Arinto, da Região de Bucelas, em Loures.



A Câmara Municipal de Loures deseja

Boas Festas