

Ano IV • N.º 43 • Agosto/Setembro 2011 • Preço: 2 euros

AlgarveVivo

Vinhos Cabrita Tinto 2009 premiado a nível internacional



Férias calmas e sossegadas

Algarve tranquilo

Lagoa
FATACIL aposta
no programa equestre

Portimão
Férias Desportivas,
um projecto singular

Silves
Feira Medieval
anima cidade

Albufeira
Farrobito adoça
boca de turistas



portimão marca o seu VERÃO AGOSTO



1 Festival da Sardinha

De 5 a 15
Zona Ribeirinha de Portimão
Dia 5 | Dulce Pontes
Dia 6 | Cherranga Habana
Dia 7 | Per7ume
Dia 8 | Virgem Sota
Dia 9 | Auras
Dia 10 | Quadrilha
Dia 11 | Amor Electro
Dia 12 | Michael Carreira
Dia 13 | Susana Félix
Dia 14 | Oquestrada
Dia 15 | Trovante

2 World Press Photo

De 4 a 28
Museu de Portimão

3 Mundialito Futebol de Praia

De 10 a 12
Praia da Rocha

4 Festival de Fado de Portimão

Dias 19 e 20
Zona Ribeirinha de Portimão

5 Mostra de Artes & Sabores da Nossa Terra

Dias 20 e 21
Molheira Grande

6 MotoSport - Vodafone

Dias 20 e 21
Autódromo Internacional do Algarve

7 Stock Out - Feira do Retalho

De 25 a 28
Zona Ribeirinha de Portimão

MÚSICA
Concerto com os "Human League"
Dia 4
www.algarve.pt

Quintas Culturais na Casa Manuel Teixeira Gomes
Hora: 22h00
Dia 4 | Noite de Fado
Dia 11 | Concerto de Jazz
Dia 18 | Recital de Acordeão
Dia 25 | Recital de Música e Poesia

TEATRO

"Canto Nono", ACTA
Dia 15
22h00 | Zona Ribeirinha de Alvor

FESTAS E COMEMORAÇÕES

Festa de St. André
Dias 6, 7, 13 e 14
Capela do Pinheiro

Festa da N.ª Sr.ª das Dores

Dias 27 e 28
Junto à Igreja Matriz da Mexilhoeira Grande

DESPORTO

Área Desportiva da Praia da Rocha
Até dia 31
Todos os dias das 9h00-23h00

EXPOSIÇÕES

Micro Safari
Até 21 Agosto
14h00-24h00 | Portimão Arena

Museu de Portimão
Terça-feira: 19h30-23h00
Quarta a Domingo: 15h00-23h00

Exposição Permanente
• "Portimão - Território e Identidade"
Até dia 31
• Arte Submersa

Casa Manuel Teixeira Gomes
Segunda a Sexta: 10h00-23h00
Sábado e Domingo: 16h00-23h00

12 Agosto a 3 Setembro
• Exposição "Cartoons", por Bento Ramos Ventura
18 Agosto a 10 Setembro
• Exposição de fotografia, pela ETIC

OUTROS

"One Man Show ao Vivo" - Fernando Pereira
Dias 3, 10, 17 e 24
22h00 - TEMPO - Teatro Municipal de Portimão

Feira do Livro
Até dia 21 | 19h00-24h00 - Zona Rib. Portimão

Meo Spot Summer Sessions Portimão
Até dia 21 | Areal da Praia da Rocha
www.spotsummersessions.com

Animação de Verão no Comércio de Portimão
Até 15 de Setembro, todas as sextas-feiras o comércio terá horários alargados, das 20h00 às 23h00

ESTE MÊS



Os nossos turistas

Rui Pires Santos
Director

Já por várias vezes escrevi neste espaço sobre o 'ser português', nas suas mais diversas virtudes. O viver acima das suas possibilidades, o parecer mais do que o ser, etc. Enfim, uma série de características que bem conhecemos e com as quais lidamos quase diariamente. E porque agora é Verão, e o Algarve quase que triplica a sua população, é altura para sentirmos e apreciarmos ainda mais o 'ser português' dos nossos turistas, muitos deles emigrantes. Muitas histórias circulam por hotéis e restaurantes do Algarve de clientes que por tudo e por nada redamam. É a decoração do hotel que não agrada, são queixas do barulho de outros clientes que não se sabem comportar, das crianças sem educação que andam por debaixo das mesas, ou que a água da piscina está fria, etc., etc.

Mas depois é ver estes mesmos clientes em Espanha ou Itália e perante as mesmas situações nem abrem a boca. Como se costuma dizer, guardam a 'viola no saco'. Contudo, vá lá saber-se porquê, em Portugal, e no Algarve em particular, sentem-se mais importantes e acham que têm que fazer valer isso, ainda que, em muitos casos, a sua importância se resume a ocupar uma mesa de café com cinco ou seis pessoas que apenas consomem duas bicas e uma água... É a importância contada aos tostões...

Não é menos verdade, também, que há inúmeros casos em que o atendimento na nossa região deixa muito a desejar. Uns por pura e manifesta falta de profissionalismo, outros por excesso de clientes para atender, o que condiciona o serviço. A formação e a forma de atendimento ao público na hotelaria e na restauração terão de ser aspectos a rever rapidamente pelas entidades responsáveis, nomeadamente as que têm responsabilidades nesta matéria.

Independentemente disso, há uma coisa que os nossos turistas ainda não quiseram perceber. Se desejam ter férias mais descansadas e um melhor serviço, terão de escolher outro período, que não este, porque agora, em Agosto, encontram o mesmo serviço e agitação que desfrutaram diariamente nas grandes metrópoles onde residem ou trabalham.

Entre muitas sugestões para este Verão, desde locais a visitar ou espetáculos para se divertir, esta edição da Algarve Vivo apresenta também uma receita gastronómica ideal para experimentar nesta época do ano. A partir deste número, teremos sempre uma proposta para lhe apresentar e adequada a cada época do ano. Ainda neste campo, destacamos os prémios alcançados nos últimos anos pelos vinhos Cabrita. Provamos e aprovamos este néctar. É, sem dúvida, um bom exemplo da qualidade que se produz no Algarve. Experimente que vai gostar!

Editorial

Ficha Técnica

Proprietário e Editor: PressRoma, Edição de Publicações Periódicas, Lda. Morada: Rua Direita, nº 13 8400-483 Porches Contribuinte: 508134595 **ALGARVE VIVO** **Director:** Rui Pires Santos
Colaboradores: Alexandre Pires, Filipe S. Pratas, Júlia Lameiras, Lélia Madeira, Marisa Avelino, Miguel Santos, Ricardo Tello e Rui Pando Gomes **Fotografia:** Eduardo Jacinto e Paulo Arez **Projecto Gráfico:** Sérgio Costa **Gráfico:** Sérgio Costa **Assinaturas:** Telefone: 282381545 **Preço anual:** 22 euros (12 números) **Redacção:** Rua Direita nº13 8400-483 Porches **Telefone:** 282381545/967823648 **E-mail:** algarvevivo@gmail.com **Nº do Depósito Legal:** 260121/07 **Nº de registo na ERC:** 125192 **Tiragem:** 2500 exemplares **Periodicidade:** Bimestral **Impressão:** Litográfis - Artes Gráficas, Lda. Pavi-Ihão A - Vale Paraíso, 82000-567 Albufeira

Sumário

Arte
Oleiro impulsiona cerâmica em Monchique 8

Lagoa
FATACIL com animação de luxo 10
Dinheiro antigo em Porches 13
O sucesso do Doce Conventual 14

Portimão
Micro-Safari é atracção no Portimão Arena 16
O papel social das férias desportivas. 18

Reportagem
Saiba onde passar férias tranquilas no Algarve. . . 20

Silves
Tempo de Feira Medieval 23

Albufeira
Farrobitos já são sucesso de vendas 24

Ambiente
Guerra às sucatas 26

Vinhos
Os prémios dos vinhos Cabrita 32

Gastronomia
Salteado de batata e figo em azeite e ervas 34

Automóveis
Range Rover Sport 37

Livros
O Aleph de Paulo Coelho 38

Opinião
Rui Correia 12
Joaquim Cabrita 15
Isabel Guerreiro 19
José Carlos Rolo 25

Sardinhas e Mostra de Sabores



Agosto é mês de se comer bem em Portimão, com mais uma edição do Festival da Sardinha, entre os dias 5 e 15, num evento que volta a homenagear este ícone da gastronomia local na zona ribeirinha da cidade, em ambiente de muita animação. Ao nível do cartaz musical, de destacar nomes como Dulce Pontes, Áurea, Mickael

Carreira e Tovante. Na freguesia da Mexilhoeira Grande, a 20 e 21 de Agosto, a Mostra Artes & Sabores da Nossa Terra é uma verdadeira montra da cultura popular com doçaria e artesanato regional. Mais tarde, 10 e 11 de Setembro, o Festival do Berbigão promete atrair os apreciadores deste bivalve à aldeia da Figueira.

Summer Sessions em Portimão

Arrancaram em Julho e serão um dos grandes focos na noite de Portimão este Verão. As MEO Spot Summer Sessions, na Praia da Rocha, no espaço do antigo Sasha, decorrem até 21 de Agosto, da meia-noite até às 06h00. Os promotores prometem noites animadas pelos melho-

res DJs, nacionais e internacionais, bailarinos residentes, performers e live acts. De destacar as festas Bacardi Together (dia 4), Festa M80 (dias 5 e 20 de Agosto), MEO Box (6), Heineken Open Your World (18) e Portimão Night - Bye Bye Summer (21).

➔ Cataplana Experience

A Cataplana Experience é um evento que leva à Marina de Vilamoura aulas de cozinha e um 'show cooking', para além das novas aplicações na utilização da cataplana pelas mãos dos melhores chefs da actualidade a trabalhar em Portugal. Decorre entre 31 de Agosto e 3 de Setembro, na Marina de Vilamoura.

➔ Esculturas na areia

O FIESA - Festival Internacional de Esculturas em Areia continua a receber em Pêra milhares de visitantes que se encantam com as fantásticas esculturas. Com o tema 'Animalândia', os animais são representados de uma forma humorística, personificados em comportamentos humanos e homenageando personagens da ficção infantil e adulta. Um local de visita obrigatória.

➔ Arqueologia em Silves

O IX Encontro de Arqueologia do Algarve vai realizar-se a 20, 21 e 22 de Outubro, na Fissul em Silves. Trata-se de uma iniciativa da Câmara Municipal de Silves, que conta com a colaboração da Universidade do Algarve, Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico e Direcção Regional de Cultura do Algarve.

Pub

RÁDIO LAGOA

LAGOANIMA
99.4 FM e 100.0 FM

Tel: 282 340 400
e-mail: radiolagoa@netvisao.pt



Festival Internacional de Escultura em Areia

9th International Sand Sculpture Festival

tema 2011

Animalândia

animal kingdom

O FIESA, é uma mega exposição de esculturas em areia, única no mundo, que em cada nova edição é dedicada a um tema diferente. Todos os anos, um grupo de talentosos escultores, oriundos de várias partes do mundo e especialistas na arte de esculpir areia, junta-se para transformar 1500 camiões de areia em impressionantes esculturas. Este ano o tema de inspiração é a ANIMALÂNDIA que mistura com humor, animais e personagens da ficção adulta e infantil. Este é um evento que não pode perder. Fantástico de dia e de noite! Info +351 969 459 259/61

Mundo de Areia

the world of sand

15 ABRIL - 15 OUTUBRO
10h - 23h | Pêra - ALGARVE
Entre (15Abr-09Jun) e (15 Set-15Out) encerra às 20h
www.fiesa.org

Em Agosto acontece

THE HUMAN LEAGUE

Philip Oakey, Susan Ann e Joanne Catherall são o 'núcleo duro' de uma das mais representativas bandas 'Electro Pop/New Wave/Glam' do Século XX. Estrelas como George Michael ou Robbie Williams fizeram 'covers' de originais dos The Human League, o que é revelador da importância do colectivo

4 Agosto – 22h00 – 25€
Summer Sessions – Praia da Rocha (Portimão)



SONS ARDENTES

O espectáculo 'Sons Ardentes' regressa à Praça dos Pescadores para mais um momento memorável. Cerca de 40 músicos da Orquestra do Algarve vão interpretar obras de diversos compositores, como Strauss, Lehár, Kodaly ou Korsakov.

20 Agosto – 22h00 – Entrada Livre
Praça dos Pescadores – Albufeira



FEIRA MEDIEVAL DE SILVES

Serão sete dias de recreação histórica do período medieval da antiga capital do Reino do Algarve. O grande propósito deste evento é proporcionar a crianças, idosos, jovens e demais população que visite a cidade, uma visão do que ela terá sido outrora e da sua importância incontornável na história do Al-Gharb.

9 a 15 Agosto – 18h00 à 01h00 – Entrada Livre
Centro Histórico de Silves



FATACIL

A FATACIL é um dos mais importantes certames generalistas que, pelo número de expositores e de visitantes, tem vindo a ser uma referência obrigatória na divulgação de produtos e serviços no Algarve. A música estará a cargo de artistas como Deolinda, Áurea, Pedro Abrunhosa, João Pedro Pais ou Rita Red Shoes, entre outros.

19 a 28 Agosto – 16h00 à 01h00
Parque Municipal de Feiras e Exposições de Lagoa



FESTIVAL DA SARDINHA

O Festival da Sardinha volta a homenagear este ícone da gastronomia local na zona ribeirinha da cidade, em ambiente de muita animação e música, com destaque para as actuações de Dulce Pontes, Áurea, Mickael Carreira e Trovante, entre outros.

5 a 15 Agosto
Zona Ribeirinha de Portimão

CARLOS DO CARMO – CANTA FRANK SINATRA

Com 71 anos de idade e mais de 45 de carreira, Carlos do Carmo traz inovação, abrindo novos caminhos ao Fado, juntando-se agora à Claus Nymark Big Band para cantar o repertório de Frank Sinatra, num espectáculo surpreendente e imperdível.

11 Agosto – 22h00 – 15€
Convento das Bernardas – Tavira

RUI VELOSO

Em 2010, Rui Veloso celebrou com o público português 30 anos de uma carreira impar. Esta é mais uma oportunidade de assistir a um espectáculo, de grande qualidade, de um dos ícones da música nacional

17 Agosto – 22h00 – 20€
Quartel da Atalaia – Tavira

CARMINHO

Regressa ao Algarve neste Verão mais uma das grandes vozes da música portuguesa. Carminho é uma das melhores fadistas do país, num espectáculo que promete muita intensidade.

26 Agosto – 22h00 – 15€
Convento das Bernardas – Tavira

restaurante

PIMENTA PRETA



Cozinha Portuguesa e Mediterrânica



**Venha deliciar-se
com os nossos
menus de Degustação**

PESTANA PALM GARDENS
Vale Centeanes – Praia do Carvoeiro

Coordenadas – GPS Lat: N37° 05.582 Long W: 8° 27.440
www.iguarias-apuradas.pt/restaurante-pimenta

Aberto diariamente das 19h00 às 22h30

Reservas: 282 350 281 / 962 441 4 93 / 967 536 793
e-mail: geral@iguarias-apuradas.pt

Conceituado oleiro impulsiona a actividade cerâmica em Monchique

Contra a extinção da olaria no Algarve

A cerâmica nasceu quando o Homem começou a utilizar o barro endurecido pelo fogo. Hoje, além de constituir uma actividade industrial e artística, é utilizada na tecnologia de ponta (fabricação de componentes de foguetes espaciais). Leonel Telo é dos poucos que escolheu a mais antiga das indústrias como profissão.

Texto: Marisa Avelino
Fotos: Paulo Arez

●●● Leonel Telo, 50 anos, é natural de Monchique e desde cedo descobriu a sua vocação para as artes. Foi na Escola Secundária Artística António Arroio, em Lisboa, enquanto frequentava o Curso de Cerâmica (1986/87), que descobriu o gosto por esta técnica, revelando-se a sua verdadeira paixão.

“Antes de optar pela cerâmica, trabalhava nas esculturas em madeira e pintava. Ao ingressar no curso, comecei a desenvolver outras técnicas e, aos poucos, o gosto pela cerâmica foi desabrochando”, revela Leonel Telo à Algarve Vivo. A partir dessa altura nunca mais parou de produzir peças em cerâmica, tendo marcado presença em várias exposições individuais e colectivas em Portugal e no estrangeiro. No Al-

garve, é presença assídua na FATA-CIL - Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa.

A actividade de ceramista de Leonel Telo é desenvolvida pela olaria, escultura em cerâmica, peças de colecção e painéis de azulejo. As linhas ‘Mar’ e ‘Fontes Portuguesas’ são de especial interesse.

Casa da Nogueira

É na Casa da Nogueira, no seu acolhedor lar, espaço datado do século XIX, que o ceramista produz e apresenta os seus trabalhos aos turistas e residentes, numa espécie de loja e exposição permanente, onde há a possibilidade de adquirir ou, simplesmente, vislumbrar a beleza e o talento contidos em cada uma das peças. Trata-se de artigos trabalhados e pintados à mão e, posteriormente, cozidos a altas temperaturas – mais de mil graus –, em forno a

gás. As peças são, na sua maioria, em cerâmica decorativa artesanal e o barro é a matéria-prima principal. No entanto, Leonel Telo também trabalha as madeiras antigas e utiliza-as como encaixe em alguns dos seus artefactos.

O atelier é amplo, espaçoso e todo ele espelha o calor da cerâmica colorindo cada recanto com as alegres cores de cada uma das peças.

No Inverno, o ceramista ocupa-se mais das encomendas que, constantemente, lhe vão chegando por parte das autarquias, juntas de freguesia, clubes, associações e de particulares. É no Verão que a sua actividade se torna mais dinâmica, através da realização de ‘workshops’.

Percorso com altos e baixos

Ao longo dos cerca de 25 anos de trabalho como ceramista, Leonel Telo apercebe-se que a olaria tem vindo a perder interesse por parte

dos mais novos. Apesar de haver quem queira conhecer esta arte, são poucos os que decidem tirar dela o seu ganha-pão porque, como acontece com todo o tipo de artes, por vezes, nem sempre dá os frutos desejados. Com Leonel Telo não foi diferente. Quando iniciou a sua actividade, a indústria e o artesanato estavam em grande força e era fácil vender os artigos. Na altura, o artista dividia o seu tempo trabalhando no Atelier de Olaria, no Museu da Cerâmica das Caldas da Rainha e nalgumas fábricas, fazendo a recuperação de peças antigas. Anos depois, a indústria começou a decair e o ceramista teve de se voltar para a parte artesanal. “Tem sido um percurso com altos e baixos. Não é fácil viver das artes. É necessário trabalhar muito e, no meu caso, esquecer o tempo que se leva”, desabafa. “Ainda consigo viver disto, mas é preciso gerir bem as coisas”, acrescenta.

Apesar da incerteza da conjuntura actual, Leonel Telo não baixa os braços e coloca os olhos no futuro onde reside a hipótese da abertura de uma escola mas, por ora, pretende ministrar cursos de pequena duração para professores, educadores e outros que queiram ocupar algum tempo livre, bem como promover a animação de grupos de turistas, parceria que surge a partir de um convite do Longevity Wellness Resort, em Monchique. Além destas actividades, a Casa da Nogueira – Atelier de Cerâmica e Exposição recebe, ainda, visitas de estudo das turmas de Educação Visual e Tecnológica da vila. A natureza verdejante e sedutora da Serra de Monchique serve de inspiração para Leonel Telo que descobriu nas figuras estilizadas (técnica onde se pode representar uma figura com linhas simples e que se percebe o que é) um dos seus estilos favoritos.



● Leonel Telo pretende ministrar cursos de pequena duração a professores e educadores

É NA CASA NOGUEIRA, ESPAÇO DATADO DO SÉCULO XIX, QUE O OLEIRO PRODUZ OS SEUS TRABALHOS



FATACIL 2011 conta com nomes como Áurea ou Deolinda

Animação é ponto forte

É uma feira de artesanato, turismo, agricultura, comércio e indústria, mas a animação é um suporte importante deste certame, que decorre entre 19 e 28 de Agosto.

Rui Pires Santos

●●● A animação será este ano um dos pontos de atracção da FATACIL. Em período de contenção financeira e de crise, o cartaz musical assume maior preponderância neste tipo de eventos e pelo palco da feira vão passar alguns dos principais nomes da música portuguesa que atraem milhares de pessoas aos seus concertos.

Áurea, Rita Redshoes e Deolinda são alguns dos nomes sonantes que surgiram mais recentemente na música nacional, mas que arrastam já multidões, a que se junta João Pedro Pais, artista já com anteriores passagens por Lagoa e pela FATACIL, onde reuniu milhares de espectadores. Os Xutos & Pontapés são já uma imagem de marca desta feira e quase não falharam uma única edição. Apesar de repetentes, são sempre a garantia de uma excelente moldura humana. Quim Barreiros será o responsável pela música popular, prometendo um animado espectáculo, sempre bastante concurrido.

O tributo aos U2 é um concerto a não perder, a que se juntam as actuações de Pedro Abrunhosa e Santos e Pecadores. Ar de Rock e



o espectáculo dos Ídolos, que completam o programa musical deste ano no palco principal da feira (ver quadro). Os espectáculos têm início marcado para as 22h45. O bilhete de entrada custa cinco euros e, além da visita a este certame, dá acesso aos concertos.

Palco local

Na zona da restauração, estará bem

activo o palco Lagoa, dedicado aos artistas locais e regionais, que a partir das 21h00 terão a oportunidade de mostrar o seu trabalho. Grupo Cantares do Parchal, Grupo Cantares Fonte Nova, Rancho Folclórico do Calvário, Pedro Frias Band, Zé Praia & Aqua Viva e Xico Barata são alguns dos conjuntos que por aí vão passar e animar os visitantes da feira.

Programa

Palco Principal - 22h45

Dia 19: Santos & Pecadores

Dia 20: Pedro Abrunhosa

Dia 21: Deolinda

Dia 22: Tributo aos U2

Dia 23: Áurea + Rita Redshoes

Dia 24: Ídolos

Dia 25: Quim Barreiros

Dia 26: João Pedro Pais

Dia 27: Ar de Rock

Dia 28: Xutos & Pontapés

Palco Lagoa (Recinto de restauração) - 21h00

Dia 19: Grupo Cantares do Parchal/Grupo Cantares Fonte Nova/Rancho Folclórico do Calvário

Dia 20: Noite de Cabo Verde com João Miranda

Dia 21: Brothers Luís e João

Dia 22: Ricardo Sousa (vencedor do Chuva de Estrelas 1999)

Dia 23: Noite de Fado 'Vio-

las e Guitarradas' Fadistas: Teresa Viola e Pedro Viola

Dia 24: Beto Kalulú e Banda

Dia 25: Música Tradicional Portuguesa com Zé Praia & Aqua Viva

Dia 26: Tó Neto Digital Art Tour

Dia 27: Pedro Frias Band

Dia 28: Noite Africana com Xico Barata

Artesanato, pecuária, cultura, gastronomia e muito mais

Uma feira abrangente

Mostra de Vinhos e Algarve Lusitano são eventos a marcar na sua agenda.

●●● As exposições de animais têm sido ao longo das edições da FATACIL (Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa) um dos pólos de atracção que mais interesse desperta nos visitantes. Exemplares das mais diversificadas raças da animais autóctones de caprinos, ovinos, bovinos, suínos, equinos e de raças exóticas de aves oferecem uma mostra pedagógica ao público que visitar a feira, em particular para os mais jovens provenientes das cidades e em férias no Algarve, que com frequência têm assim a oportunidade de ver pela primeira vez ao vivo uma cabra, um boi, um burro, uma ovelha, um porquinho, etc.

A Mostra de Vinhos e a eleição do melhor vinho do Algarve será



● O espectáculo Algarve Lusitano no picadeiro

um dos pontos altos do evento, que conta também com a colaboração d'O Real Picadeiro no Espectáculo Algarve Lusitano, integrado no sector equestre. Nobre e corajoso, o cavalo Lusitano é muito apreciado não só em Portugal, mas também

a nível internacional, onde participa em inúmeras provas equestres. Produtos típicos do Algarve e gastronomia regional são outras das atracções da FATACIL, um espaço que reúne uma multiplicidade e diversidade de focos de interesse.

Breves

Chakall na inauguração

O chef Chakall vai estar presente no dia de inauguração da FATACIL 2011, a 19 Agosto, para uma demonstração do seu virtuosismo na arte da cozinha.

Mais Xutos

São uma das bandas mais apreciadas pelo público da FATACIL e a que mais vezes marcou presença no cartaz musical do certame. Em 32 edições de FATACIL, participaram em 30, contando já com a deste ano, falhando apenas duas vezes.

Exposições

Paixão", uma exposição itinerante que reúne 18 artistas e em que cada um interpretou este tema abrangente por meio da escultura de um elefante. Este projecto de arte, que vai estar presente durante os 10 dias da FATACIL 2011, tem a responsabilidade da Quinta dos Vales e o apoio do Município de Lagoa.

Dia do Dador de Sangue

A Associação de Dadores de Sangue do Barlavento do Algarve (ADSBA) vai estar presente na FATACIL com um dia temático dedicado ao programa do certame: Dia do Dador de Sangue, a 20 de Agosto. Uma boa oportunidade para dar sangue.

INTERMARCHÉ
Os Mosqueteiros

HIPERMERCADO
CENTRO COMERCIAL - 10 LOJAS

SUPERMARKET
SHOPPING CENTER - 10 SHOPS

A melhor qualidade

Os melhores preços

do concelho de Lagoa

LAGOA - ESTRADA DO CARVOEIRO • ESTRADA DE ARMAÇÃO DE PÊRA

Netto

FATACIL FATACIL FATACIL FATACIL FATACIL



Confiança

Estou plenamente confiante que a 32ª edição da FATACIL vai surpreender todos, expositores e visitantes, pela positiva. É um facto que a conjectura económica actual não é a mais favorável, mas também é verdade que as crises são processos naturais, que ao colocarem desafios difíceis aos homens, incentivam a sua criatividade para encontrar a janela de oportunidades que se abre sempre que a vida nos fecha uma porta.

O político é um homem que sonha o que o mundo do presente quer para que a obra nasça. Como autarca e, como presidente de uma equipa coesa que mesmo pressionada pela realidade austera, projectou a FATACIL 2011 de forma a esta garantir a sustentabilidade financeira e, ao mesmo tempo dar um salto qualitativo para se manter na liderança, como o mais importante certame generalista do Sul de Portugal.

Ninguém consegue 'troikar' ou

travar os passos firmes que a FATACIL continua a dar, num percurso que começou há 31 anos. E aqui faço um parêntese para lembrar que, em 1983, a FATACIL continuou o seu crescimento imparável iniciado em 1980, embora o país passasse por um momento particularmente difícil, que obrigou à chamada do FMI.

O que motiva este espírito optimista da equipa da FATASUL, responsável pela FATACIL?

Vou focar apenas alguns aspectos que considero relevantes e com indicadores bastante fiáveis neste momento, que estou certo vão ser confirmados quando se fizer o balanço final da FATACIL 2011.

Começo por referir a forte adesão ao Programa Equestre por parte de cavaleiros, criadores, centros hípicas e outras entidades ligadas às modalidades desportivas e recreativas equestres, nomeadamente da

Tribuna Lusitana, o mais importante portal e televisão a nível mundial, sediado no Brasil, de promoção do cavalo lusitano, que está a colaborar este ano na divulgação do nosso programa e que já confirmou a sua presença em Lagoa na edição de 2012 da FATACIL.

Também os cavaleiros interessados em participar no XIX Concurso de Modelos e Andamentos, integrado no programa, está a superar todas as expectativas, o que nos leva muito seriamente a equacionar a utilização do terreno dos mercados, onde funciona actualmente um dos parques de estacionamento do certame, como um espaço para colocação de boxes de cavalos para os concorrentes que irão participar na prova do próximo ano, permitindo uma rentabilização do concurso e uma projecção do mesmo para um nível competitivo superior ao actual.

Este forte interesse na componente equestre da FATACIL deve-se, em particular, ao êxito alcançado pelo espectáculo Algarve – Lusitano, lançado no ano anterior e que teve a inauguração do prestigiado mestre de arte equestre Luís Valença e a inestimável colaboração gratuita de muitos cavaleiros e artistas da região, nomeadamente do concelho de Lagoa.

Mas, é evidente que a FATACIL não é só isto, mas sim muito mais, nunca nos poderemos esquecer de um dos nossos principais pilares que é o Artesanato, com cerca de 150 expositores de todo o País, com uma abrangência neste momento que ultrapassa as nossas fronteiras para o resto da Europa e África.

O Comércio e Indústria que também merece um particular destaque, pelo investimento que os nossos

Expositores têm introduzido, ao longo dos anos, aos seus espaços, tornando-os mais modernos e, logo, mais apelativos.

Outro dos indicadores que nos motiva a perspectivar uma FATACIL 2011 com sucesso para contrariar a crise são os milhares de visitantes do nosso novo portal (www.fatacil.pt), que foi lançado há cerca de um mês.

É precisamente esta nova plataforma de comunicação HI-TECH da FATACIL, desenvolvida em parceria com a empresa Netseg / TVA – que está a ser um meio muito poderoso de divulgação do certame, substituindo de uma forma muito mais eficaz, alguns veículos de promoção tradicionais, mais dispendiosos e sem o alcance que as novas tecnologias de informação permitem – que vai ser uma das grandes novidades da FATACIL 2011, pois um estúdio de televisão instalado no recinto, para transmissão de Live Streaming, vai permitir dar maior visibilidade ao certame, através de reportagens em directo ou em diferido das actividades integradas nos programas de animação, dos pavilhões de exposição mais apelativos, dos enfoques dos dias temáticos, de toda a vibração positiva e alegria espontânea que emana do público que nos visita.

Aproveito esta oportunidade para saudar e agradecer a todos os expositores, patrocinadores, visitantes e colaboradores que estão a ajudar a Direcção da FATASUL a realizar a FATACIL 2011 – XXXII Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa.

O Presidente
da Direcção da FATASUL
Rui Manuel Rosa Lopes Correia

A partir de Setembro, num edifício junto ao Centro Cultural

Exposição de dinheiro antigo em Porches



Notas antigas de cinco contos, ou as várias notas de 20 escudos que ao longo da história do escudo passaram pelas mãos de muitos portugueses. Moedas de dez, cinco ou um escudo, além das de 50 centavos. Outras moedas de colecção e de prata e selos antigos, de países como Moçambique, Timor e Guiné-Bissau, além de Portugal, são exemplos do espólio que poderá encontrar nesta exposição que a partir de meados de Setembro estará patente ao público.

Da autoria de Virgílio Monteiro, um cidadão residente na vila, esta

mostra vem na sequência do sucesso de uma anterior sobre as profissões de antigamente. “Vejo que do ponto de vista cultural, Porches está parado, daí a intenção de avançar com esta exposição. Depois também devido ao facto de a mostra sobre as profissões ter sido um êxito, decidi avançar com esta ideia”, explica o obreiro desta iniciativa.

A data ainda não está definitivamente acertada, pois “ainda falta reunir algumas situações relacionadas com a logística”, mas vai “seguramente ser em Setembro”, garante Virgílio Monteiro

Em Agosto

Noites Calientes em Ferragudo

Depois de já em Julho ter decorrido a iniciativa ‘Noites Calientes’, em Agosto prosseguem estes animados serões no pátio da sede social da ACD Ferragudo, recheados de música, animação, dança e comidas e bebidas. A 5 de Agosto, a noite

será das Caraíbas, com a música a cargo de Aramis e Verena. A 19, será a vez da noite do ‘Fado Vadio’, com o conjunto de cordas de Vítor do Carmo e fadistas convidados. Sempre a partir das 21h30 e a entrada é livre.



Visitantes aprendem a fazer doces conventuais

O melhor da doçaria ao vivo

O Convento de S. José, em Lagoa, voltou a receber a Mostra do Doce Conventual, que se realizou entre os dias 20 e 24 de Julho, tendo brindado os seus visitantes com algumas novidades.

Texto: Marisa Avelino
Fotos: Eduardo Jacinto

Na 9.ª edição, a Mostra do Doce Conventual subiu, pela primeira vez, ao primeiro andar do Convento. Na galeria foram criados três pontos de venda e nas várias celas pequenas salas de exposição, permitindo às pessoas desfrutar mais do edifício. O espaço exterior foi ampliado ao limite, tendo sido colocada uma tela a projectar imagens do claustro. Este também sofreu algumas alterações na decoração, mantendo o conceito. “O recinto está mais agradável e com melhores condições, quer para os visitantes quer para os expositores”, afirmou Ana Pimenta, uma das ‘habitués’ da Mostra, mostrando-se agradada com as mudanças.

A doçaria ao vivo foi a grande revelação desta edição, constituindo um dos grandes atractivos da iniciativa, tendo como principais objectivos ensinar sobre o que consiste a doçaria conventual e mostrar todo o trabalho inerente ao fabrico de alguns dos seus doces. É de referir que todos os doces confeccionados na Doçaria ao Vivo foram ven-



A animação musical foi um dos pontos fortes da 9ª edição do Doce Conventual

didos na própria Mostra. “Tivemos um ‘feedback’ muito interessante porque havia pessoas que não tinham a mínima noção da quantidade de ovos que é necessária para fazer, por exemplo, fios de ovos que é um verdadeiro trabalho artesanal e um doce de grande qualidade” disse Joaquim Cabrita, chefe de Gabinete da autarquia de Lagoa, em declarações à Algarve Vivo.

Número de visitantes mantém-se

Apesar das vendas terem sofrido um pequeno decréscimo em relação

à edição anterior, resultado da tão afamada crise, o número de visitas manteve-se na ordem das oito mil. Ainda assim, a organização está satisfeita pois “os resultados não podiam ser melhores”.

“O balanço é positivo, quer pelo número de visitantes quer pela animação que se gerou e pelo impacto que o evento teve. Estamos muito satisfeitos. Mais uma vez, a Mostra do Doce Conventual marcou a agenda de Lagoa e não só”, sublinhou Ana Branco, vereadora de Cultura da autarquia. “O

retorno é muito bom. As pessoas gostam porque a iniciativa permite mostrar os doces num espaço com um ambiente propício. Expositores e ‘staff’ trajaram de acordo com a época, o que acaba por dar um contexto interessante à doçaria regional”, acrescentou.

Na Mostra do Doce Conventual voltaram a participar três doçarias. ‘Bolos e Vitaminas’, ‘A Casa da Isabel’ e a ‘Quinta dos Avós’ apresentaram o que de melhor se faz ao nível do doce artesanal e com influências da doçaria con-

ventual. As doceiras colocaram à disposição dos visitantes uma grande variedade de doçaria e produtos regionais algarvios. Na mostra não podiam faltar o Dom Rodrigo, a Garganta de Freira, os Papos de Anjo, a Tarte de Alfarroba e o Travesseiro de Noiva, entre tantos outros doces e bolos que fizeram as delícias de quem li se deslocou para também saborear compotas, mel e alguns licores, bem como a tão desejada aguardente de medronho, uma das bebidas regionais caseiras.

“A minha segunda vez”



“Costumo visitar a Mostra e este ano é a segunda vez que venho. Estão todos de parabéns, o espaço é magnífico e os doces são divinos. Os meus favoritos são a Tarte de Alfarroba e a Garganta de Freira.”

MARIA SACRAMENTO,
DOMÉSTICA, LISBOA

“Excedeu as expectativas”



“Não conhecia a Mostra do Doce Conventual e decidi vir visitá-la com a família. Excedeu as minhas expectativas, o que fez com que voltasse uma segunda vez no mesmo ano. O mais difícil é escolher entre tantos doces, mas o meu preferido continua a ser o Dom Rodrigo.”

NUNO CABRITA, ASSESSOR DE
IMPRENSA, LISBOA

“Melhor este ano”



“Sou uma presença habitual na Mostra. Esta é a segunda vez que venho e, na minha opinião, está melhor este ano. É um evento agradável que convida o público a participar. Difícil é resistir a tanto doce. A Garganta de Freira e o Doce Fino, para mim, são dos melhores.”

ANA PIMENTA, AUXILIAR DE
ACÇÃO EDUCATIVA, LAGOA

Opinião

Joaquim Martins Cabrita
Advogado



A promoção não se faz com logótipos mas com slogans e marcas apelativas

Vendo aqui há tempos na televisão uma prova motorizada internacional, apercebi-me que uma das curvas do circuito era patrocinada pelo Turismo de Portugal. Existiam ao longo de toda a curva em redor da pista vários painéis com o logótipo do Turismo de Portugal.

Também num destes últimos fins-de-semana em que decorreram as provas internacionais de automobilismo do circuito da Boavista, no Porto, vi também varia publicidade, quer à cidade do Porto, quer ao que me parece ser a Entidade Regional do Turismo que se designa Porto e Norte, através do respectivo logótipo.

Presumo que quer aquela publicidade ao Turismo de Portugal, quer esta da Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte, atentas à natureza e dimensão das provas em causa, não devem ter sido baratas.

Não é, porém, um ataque economicista o que quero fazer, bem antes pelo contrário, parece-me que necessitamos de promover o país e as suas regiões e as provas motorizadas internacionais, para mais com transmissão televisão por canais como o Eurosport (como era o caso), obviamente, asseguram muita visibilidade a um nível muito alargado.

O que me chocou nestas divulgações publicitárias não foi o seu carácter económico, mas a sua eficácia. É que, sendo caras deveriam efectivamente servir para promover o nosso país e a região em causa e não para divulgar logótipos ou entidades que em si nada dizem aos potenciais públicos-alvo, nem existem para se promoverem a si.

Com efeito e colocando-nos na posição de um qualquer cidadão estrangeiro a ver a prova pela televisão, que lhe diz a expressão “Turismo de Portugal” com o respectivo bonequinho, ou pior ainda “Turismo do Porto e Norte”? Seguramente não diz nada, nem lhe desperta qualquer interesse.

Neste último caso da ERT do Porto e Norte, e de veras chocante que tendo nos na área, além de variadíssimos locais de interesse turístico mundial, como Guimarães, Braga, a Ribeira, entre muitos outros, tenhamos também ignorado duas marcas fortíssimas como o “Douro” ou o próprio “Vinho do Porto” e não tenhamos aproveitado a exposição mediática para criar uma qualquer forte mensagem que atraísse a atenção de quem via, antes se promovendo os logos de entidades que, por si, nada dizem.

Não tenho pretensões de perceber de publicidade, mas creio que isto é pura questão de bom senso. Por estas e por outras do género, não temos nós tantos turistas como poderíamos ter, nem somos tão conhecidos como poderíamos ser, nas nossas singularidades, nas nossas marcas fortes e nos produtos que temos para oferecer.

Talvez o bonequinho do Turismo de Portugal seja muito conhecido, mas duvido que se a aposta continuar a ser em pô-lo em todo o lado venham, por isso, muitos turistas para cá. Se há espaços publicitários, há que arranjar slogans que nos vendam e nesse aspecto, apesar dos defeitos apontados, quer a marca Algarve, quer o slogan do Turismo do Algarve são muito mais eficazes a despertar o interesse de quem os vê ou ouve.

Micro-Safari é atracção no Portimão Arena

Espécies únicas ao vivo

Até 21 de Agosto, o Portimão Arena recebe a Micro-Safari, a maior exposição de animais vivos já realizada em Portugal, que reúne mais de cem espécies de répteis, anfíbios, insectos, aracnídeos, gastrópodes e crustáceos.

●●● Provenientes da Europa, África, América, Ásia e Oceânia, além de representantes de algumas das nossas espécies endémicas, os exemplares encontram-se em ambientes controlados, em função das suas especificidades e na presença permanente dos seus tratadores, disponíveis para prestar esclarecimentos e contar algumas das curiosidades de cada animal.

Nesta oportunidade única, os visitantes poderão conhecer e admirar coloridos caranguejos tropicais, as esguias cobras-rateiras asiáticas ou mesmo, com um pouco de sorte, assistir ao nascimento das crias do dragão-barbudo australiano, já que eclosão dos ovos se prevê que ocorra



Fotos: D.R.



Alguns dos animais

Caracóis gigantes

Os caracóis gigantes africanos são das maiores espécies de caracóis terrestres do mundo e podem viver até dez anos. Sendo uma fonte muito apreciada de proteínas onde são originários, têm-se tornado um animal de estimação na Europa.

Anfíbios

Quer na água, quer na terra, os anfíbios são animais que sempre suscitaram superstições. Ocupando um lugar fulcral na biodiversidade, são os primeiros a se ressentir quando algo não está bem no seu meio ambiente. Desde o cochar de rãs numa noite de Verão, à estranheza de uma salamandra a atravessar a estrada, o fascínio perdura.

Répteis

Estes animais, que têm tanto de fascinante como de aterrorizador, são uma das grandes atracções da exposição. Venha conhecê-los e, quem sabe, perder o medo destes magníficos exemplares.

Formigas

As formigas são dos grupos sociais mais populares e mais bem sucedidos

entre todos os insectos. Estima-se que 15% a 20% de toda a biomassa animal terrestre sejam formigas. São dos melhores engenheiros da natureza, construindo ninhos habitualmente subterrâneos com túneis, câmaras específicas para o armazenamento de alimentos, para a rainha, berçários entre outras.

durante a exposição.

Adultos e crianças estão convidados a conhecer e valorizar a biodiversidade terrestre, compreender a teoria de evolução das espécies e promover a alteração dos comportamentos e práticas que contribuíram, no passado, para a rarefacção das populações naturais destes animais, tantas vezes perseguidos pelo homem.

A exposição, que conta com o apoio institucional do Município de Portimão, é uma itinerância da VitaAguiar, empresa municipal de Vila Pouca de Aguiar, e tem vindo a percorrer várias localidades portuguesas desde 2010, seguindo posteriormente para Espanha.

Bilhetes

As crianças até aos três anos beneficiam de entrada gratuita e existe um ingresso especial de três euros para crianças até aos 12 anos, sendo que os ingressos custam cinco euros para visitantes com mais de 13 anos e podem ser adquiridos na bilheteira do Portimão Arena, entre as 14h00 e as 23h30. Estão ainda previstos preços especiais para grupos de mais de 20 pessoas, a três euros cada, cujas reservas devem ser feitas pelo telemóvel 962208157.



Arquivo CMP/Filipe da Palma

Tempos de Cultura

Horário de Verão no Museu

Durante o período de Verão, o Museu de Portimão e a Casa Manuel Teixeira Gomes têm horário alargado, para melhor servir todos quantos pretendam visitar dois dos principais espaços de cultura da cidade. O Museu exhibe actualmente as exposições 'Portimão – Território e Identidade', 'Arte Submersa', 'Sabores da Europa' e 'Azeite - Saberes com sabor', funcionando até 31 de Agosto no seguinte horário: terça-feira - 19h30 às 23h00;

quarta a domingo - 15h00 às 23h00. Quanto à Casa Manuel Teixeira Gomes, onde viveu o ilustre escritor portimonense e Presidente da República, combina sala multiusos, fundo documental e centro virtual, entre outras valências. Este equipamento municipal promove regularmente actividades culturais e artísticas, abrindo até final de Setembro as portas de segunda a sexta-feira entre as 10h00e as 23h00, enquanto ao sábado funciona das 16h00 às 23h00.

Em Agosto

Motosport no Autódromo

O Autódromo Internacional do Algarve recebe no fim-de-semana de 20 e 21 de Agosto mais uma jornada do Motosport Vodafone. Um evento que reúne os melhores pilotos nacionais de motociclismo. Em simultâneo, no Kartódromo Internacional do Algarve, decorre numa prova nocturna: a terceira ronda do Campeonato Nacional de Supermoto. Os bilhetes custam cinco euros. Um fim-de-semana a acelerar no Autódromo de Portimão.



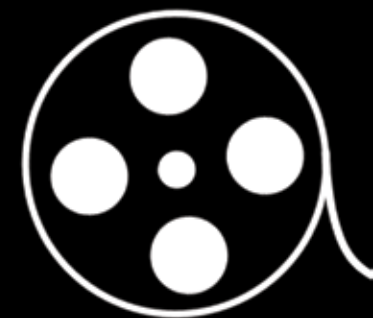
Pub

Produções Audiovisuais

Eduardo Jacinto | Portimão | 917239877 | 961933775

eduardo.reportagem@gmail.com

Vídeo publicitário • Eventos • Documentários Concertos • Projectão de vídeo em ecrã gigante • Fotografia profissional



Projecto envolve 2500 crianças das três freguesias do concelho

Férias desportivas com papel social

Actividades desportivas, culturais e lúdicas, produção de jornal, refeições e transportes explicam sucesso.

Miguel Santos

Portimão possui um dos programas de férias desportivas do Verão mais completos da região e, porventura, do país. O projecto tem já 21 anos de história e são dezenas o número de actividades propostas, desde desportivas a culturais ou recreativas, sendo elevado o número de crianças envolvidas (2500), com cem monitores que participam de forma voluntária. As entidades (escolas, clubes, associações, empresas) envolvidas em todo o projecto são também bastantes e as crianças fazem as refeições do dia no programa das férias. O objectivo é proporcionar uma ocupação saudável dos tempos livres durante as férias de Verão, através de actividades desportivas, recreativas, culturais e de educação cívica e ambiental.

“É um projecto pioneiro a nível do Algarve e mesmo a nível nacional. Tem tido um grande sucesso e no total abrange cerca de 2500 crianças”, explica à Algarve Vivo Isabel Guerreiro, vereadora da Câmara Municipal de Portimão.

Os participantes são das três freguesias do concelho e têm entre 6 e 16 anos. Há a preocupação de colocar os miúdos dos 13 aos 16 anos noutras actividades, mais



Férias Desportivas em Portimão



Actividades nas Férias de Verão no Museu

adaptadas à idade e estas vão para a Área Desportiva da Praia da Rocha praticar desportos como mergulho, surf, etc.

As crianças foram divididas em

três grupos de 850 que, em períodos diferentes, entre 4 de Julho e 12 de Agosto, participam em três actividades desportivas diárias e outras relacionadas com ambien-

te. No final, cada turno elabora o Jornal das Férias Desportivas, um meio de comunicação que permite aos intervenientes directos relatar e transmitir as vivências

e momentos mais marcantes deste período, constituindo um meio privilegiado de partilha e divulgação do projecto com o exterior e com a família.

Desporto e dança

Na Área Desportiva da Praia da Rocha, os jovens experimentam diversas modalidades menos comuns e devidamente monitorizadas, como mergulho, canoagem, surf, fitness, yoga, dança, vela ou hidroginástica, funcionando este equipamento das 09h00 às 20h00, até 31 de Agosto. Na Casa das Artes, os cursos de Dança de Verão são a proposta, num projecto que visa proporcionar aos jovens que se interessem pela arte de dançar, o contacto com vários estilos, do ballet à dança contemporânea, ao jazz e ao hip-hop.

O mar no Museu

No Museu de Portimão, os mais novos podem descobrir as histórias do mar e dos seus habitantes, através de um programa especial para ocupação dos tempos livres. Dirigida a jovens dos 7 aos 12 anos, a iniciativa pretende estimular a sua criatividade, a capacidade de expressão e o trabalho em grupo, com um conjunto de actividades pedagógicas de carácter lúdico, tendo como tema principal ‘Formas e seres marinhos’. Também a Quinta Pedagógica de Portimão oferece um atractivo programa de iniciativas dirigidas às crianças, em contacto directo

Hipoterapia na Quinta

Há ainda uma vertente neste projecto para crianças com deficiência que são encaminhadas para a Quinta Pedagógica e aí podem praticar uma série de actividades, adaptadas às suas necessidades, como a hipoterapia.

Ocupação de tempos livres

Paralelamente ao projecto Férias Desportivas, decorre um outro que envolve jovens dos 17 aos 25 anos: a Ocupação de Tempos Livres. São estes jovens monitores, voluntários, que acompanham e coordenam os mais novos nas Férias Desportivas. “Este ano, tivemos cerca de 250 candidaturas e foram seleccionados 100”, revela Isabel Guerreiro, vereadora da Câmara Municipal de Portimão.

com os animais e aprendendo mais sobre as árvores e plantas da região. Aberto à curiosidade, à vontade de experimentar e ao desejo de aprender, neste espaço rural em plena cidade é possível praticarem-se vários ofícios tradicionais, em simultâneo com a educação alimentar e ambiental e o estudo da fauna e da flora.

Opinião

Isabel Guerreiro

Vereadora de Cultura da Câmara Municipal de Portimão



Portimão, Cidade Educadora

Hoje mais do que nunca as cidades, grandes ou pequenas, dispõem de inúmeras possibilidades educadoras, mas podem ser igualmente sujeitas a forças e inércias deseducadoras. No actual contexto nacional e internacional, onde as cidades são diariamente confrontadas com novos problemas e novas realidades, os princípios das cidades educadoras assumem, cada vez mais, um papel estratégico.

O desafio de cada Cidade Educadora é pensar a cidade como um espaço integrado: de vivência dos cidadãos, de empregabilidade, educação, convívio e identidade cultural, económica e social.

Cada vez mais, a Cidade Educadora deve procurar o desenvolvimento estratégico e sustentável do espaço urbano, promovendo uma educação para a cidadania activa assente e articulada com questões tão diversas como o urbanismo, a habitação, as acessibilidades, o envelhecimento populacional, a aprendizagem ao longo da vida ou a participação cívica. Não podemos esquecer que o trabalho de parceria, de colaboração com toda a comunidade, é o pilar central deste desafio.

O projecto das Férias Desportivas como projecto de educação informal preenche a sua missão à luz desta visão!

A cidade beneficia de condições ímpares para o desenvolvimento de mais de 20 modalidades desportivas mercê das excelentes condições naturais e da elevada qualidade dos equipamentos desportivos, educativos e culturais de que dispõe em todas as freguesias.

Os clubes do município contribuem com os seus saberes e equipamentos para o desenvolvimento das actividades desportivas.

As escolas providenciam refeições a mais de 2500 jovens ao longo de um mês e meio. Os cem jovens monitores que passam o testemunho da sua formação cívica e desportiva aos mais novos e que por via disso adquirem novos conhecimentos e experiências para a sua vida futura, pautados pela responsabilidade para com os outros e para com o bem público.

As crianças e jovens do município que participam, ocupando os seus tempos livres, e que ficam sensibilizados para a importância da prática de actividade física ao longo da vida e para a participação cívica activa na vida da sua cidade.

A aposta do Município constitui ainda uma medida concreta de apoio social às famílias de Portimão que, desta forma, vêem facilitada a difícil tarefa de conciliar os horários de trabalho com o período de férias dos seus filhos, sendo integralmente apoiadas as famílias em situação financeira degradada.

Além disto, a Câmara Municipal de Portimão disponibiliza numa óptica integrada uma oferta diversificada de projectos educativos, culturais e desportivos pensados para as férias nos diversos equipamentos que dispõe: Quinta Pedagógica, Casa Manuel Teixeira Gomes, Museu, TEMPO, Biblioteca Municipal, Área Desportiva da Praia da Rocha, entre outros, apostando ainda na animação do comércio local às sextas-feiras e na realização da feira do livro com a colaboração dos livreiros da cidade.

Ser uma cidade educadora é isto mesmo: é respeitar e potenciar o conceito da cidade como um todo, na consciência que todos lhe pertencemos e devemos contribuir para a concretização das suas diferentes funções e possibilidades.

Fique a conhecer alguns dos locais sossegados da região

Verão mais tranquilo é possí-

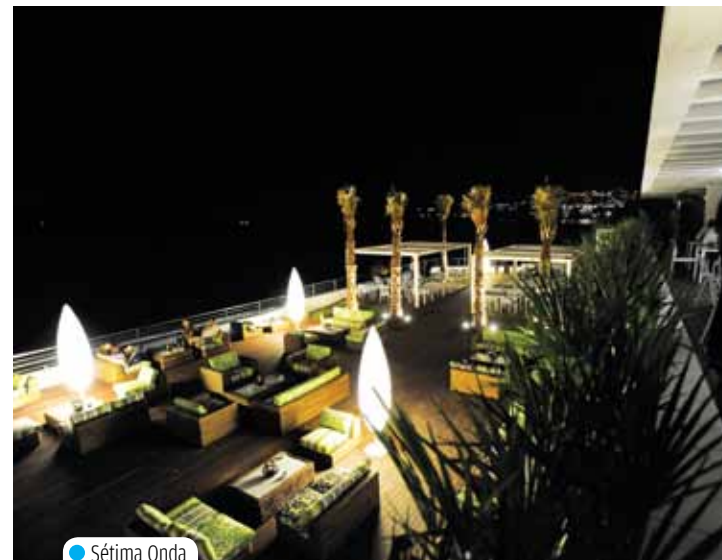
Mesmo em Agosto, ainda há um Algarve mais calmo e tranquilo do que aquele que conhecemos: o das praias cheias, das filas nas estradas, dos centros comerciais a abarrotar e da longa espera nos restaurantes. É só fugir dos locais da moda e procurar...



● Praia Barranco



● Um exemplar que poderá encontrar no zoo de Lagos



● Sétima Onda



● Na Quinta dos Avós poderá encontrar os melhores doces

Rui Pires Santos

●●● Mesmo em Agosto, ainda é possível encontrar um Algarve mais tranquilo e calmo. Se as estradas estão 'apinhadas' de automóveis em direcção aos centros urbanos, prefira os locais menos badalados e as praias distantes das localidades.

A ideia de que o Algarve é só confusão nas férias não é tão verdadeira quanto isso. É certo que em Agosto a agitação abunda um pouco por toda a região, mas ainda há locais onde reina alguma paz e tranquilidade, mesmo no pico do período de férias. É, contudo, preciso querer descobrir e ir à procura!

**CONSIDERADA UMA DAS CEM
MAIS BELAS PRAIAS DO MUNDO,
NINGUÉM FICA INDIFERENTE À MARINHA**

O barrocal algarvio, entre as seras e os parques naturais, oferece boas sugestões para quem procura a tranquilidade. Monchique, Silves e Alte são bons exemplos onde pode encontrar maior tranquilidade e paisagens bem bonitas, com muito por onde explorar. Também na zona de

Tavira, apesar de ser mais no litoral, poderá ter umas férias bem pacíficas.

As praias

No que às diz respeito a praias, por toda a região há pequenos paraísos escondidos entre falésias, onde reina o sossego, como por exemplo

nas zonas da Cordoama, Castelejo, Ingrina, Zavial ou Salema, em Vila do Bispo. No entanto, quem quiser conhecer um pequeno paraíso à beira mar plantado, a grande opção é um longínquo areal conhecido por Barranco, onde poucos chegam, porque o caminho é atribulado e em terra batida. Já no concelho de Lagoa, entre Vale de Centeanes e Ferragudo, destaque para a encantadora praia dos Caneiros, escondida entre grandes falésias amareladas.

Mas há outros 'oásis' mais adiante, próximo de Benagil. Considerada uma das cem mais belas praias do Mundo, ninguém fica indiferen-

te à Marinha, bem como à praia do Carvalho, uma pequena meia-lua que passa quase despercebida entre as grandes falésias em redor.

Na direcção de Albufeira, próximo da praia do Evaristo, encontra-se a praia da Coelho, uma beleza natural de pequenas dimensões que não é muito conhecida e costuma ter pouca gente. No Algarve mais longínquo e menos agitado, até Vila Real de Santo António, a sugestão é Tavira, onde se podem encontrar alguns dos melhores areais do País, como a Ilha, Barril, Santa Luzia, ou Conceição. A Ilha só é acessível de barco e durante o Verão é um local preferido pela ju-

ventude, onde há muita animação e espaço para acampar.

As melhores do mundo

A praia de São Rafael (Albufeira) e Praia da Marinha (Lagoa) são das mais galaroadas e premiadas do Algarve. Além da sua reconhecida qualidade, estão entre as melhores praias do mundo. A da Marinha foi considerada uma das melhores cem praias do mundo pelos guias Michelin. Já o portal 'onbeach', que apresenta conteúdo detalhado sobre milhares de praias de todo o mundo, elegeu São Rafael como a quarta melhor praia da Europa e a primeira de Portugal.

Em lazer

Se o dia está cinzento ou menos quente, o melhor é mesmo decidir-se por um passeio e partir à descoberta de sítios para passar agradáveis e divertidos momentos longe da confusão. Uma sugestão para os mais gulosos: que tal uma visita à Quinta dos Avós, em Algoz (Silves), uma casa de chá onde poderá desfrutar do melhor da doçaria regional, que possui também um museu rural e um jardim botânico? Uma visita ao interior do Algarve da qual não se vai arrepender!

Não muito longe dali, em Pêra, tem o Festival Internacional de Esculturas em Areia. O tema deste

ano é Animalândia e poderá apreciar divertidas esculturas. À noite a visita pode ser mais produtiva e espectacular, pois está mais fresco e as luzes coloridas projectadas sobre as esculturas conferem-lhes outra magia.

Ainda nesta zona tem o 'Krazy World', onde as crianças poderão ver vários répteis, mamíferos e alguns animais excêntricos, num local que tem piscina, mini-golf e uma zona de diversão interior.

Na Guia, há o conhecido Zoomarine, mas aí poderá encontrar mais confusão, numa visita sempre muito apreciada pelos mais novos. Num dos extremos do Algarve en-



contra o Zoo de Lagos, um espaço único e onde poderá passar uma tarde em grande, apreciando uma significativa diversidade de animais e plantas, num local muito bonito.

Gastronomia

E porque depois de um dia assim é preciso comer bem, avançamos com algumas sugestões para uma boa e agradável refeição. Na Praia do Carvoeiro, poderá encontrar o Pimenta Preta, um ótimo restaurante, tranquilo e com pratos diferentes, onde a cozinha mediterrânica é rainha. Neste registo, sugerimos ainda o Xarme, em Lagos, um espaço muito agradável que aposta nos produtos típicos do Algarve e com uma cave onde pode provar e adquirir produtos 'gourmet'.

À beira-mar, sugerimos o Rei das Praias, em plena praia dos Caneiros, onde pode comer o melhor peixe fresco e marisco. Na Guia (Albufeira), no Atlântico tem bom peixe e carnes grelhadas. Tudo apetitosas sugestões e das quais de nenhuma se vai arrepender.

A noite agitada

À noite é mais difícil fugir à grande confusão e aqui não há como escapar aos locais mais badalados, onde encontra gente bonita, bem vestida e onde há boa disposição. Na Praia da Rocha as MEO Spot Summer Sessions, no antigo espaço do Sasha, com festas todas as noites até 21 de Agosto são um dos centros deste Verão.

Do outro lado do Arade, às sextas acontecem as festas de arromba na Praia dos Caneiros, com noites muito quentes numa praia espectacular. Durante os restantes dias da semana, a partir das 19h00, poderá fugir à confusão e encontrar aqui a tranquilidade, desfrutando com calma uma bebida ou cocktail na zona lounge,

mesmo em pleno areal com o som do mar logo ali, assistindo a um pôr-do-sol magnífico. Um momento de ouro, que não vai querer perder. Experimente!

Em Albufeira, na Casa do Cerro poderá encontrar maior tranquilidade, comparando com a agitação da zona da Oura, onde Liberto's e Wild and Co. registam grandes encontros. O Sétima Onda, mesmo em cima da praia, é outra boa opção na capital do turismo algarvio. Na Manta Rota, no concelho de Vila Real de Santo António tem o Manta Beach, que marca a noite no sotavento algarvio.

Opções não lhe faltam para umas férias tranquilas ou mais agitadas, em função do gosto de cada um. É só aproveitar!

NUMA VISITA À QUINTA DOS AVÓS, EM ALGOZ, PODERÁ DESFRUTAR E ADQUIRIR O MELHOR DA DOÇARIA REGIONAL

Sugestões

As praias

- Arrifes (Albufeira)
- Marinha (Lagoa)
- S. Rafael (Albufeira)
- Barranco (Vila do Bispo)

Os restaurantes

- Pimenta Preta (Carvoeiro)
- Xarme (Lagos)
- Rei das Praias (Ferragudo)

O lazer

- Festival de Esculturas na Areia (Pêra)
- Zoo de Lagos (Lagos)
- Quinta dos Avós (Algoz)

A noite

- Festas dos Caneiros (Ferragudo)
- Meo Spot Summer Sessions (Praia da Rocha)
- Casa do Cerro (Albufeira)

SILVES

De 9 a 15 de Agosto

Tempos Medievais em Silves

Sete dias de recriação histórica, numa visão do que era a cidade noutros tempos.

Miguel Santos

No centro histórico de Silves vai voltar a viver-se o período medieval da antiga capital do Reino do Algarve. A oitava edição da Feira Medieval irá realizar-se entre 9 e 15 de Agosto a partir das 18h00 até à 01h00.

Animação e gastronomia são dois dos ingredientes deste evento que pretende proporcionar a crianças,



● Animação e gastronomia são dois ingredientes deste evento

idosos, jovens que visitem a cidade e tenha uma visão do que ela terá sido outrora e da sua importância incontornável na história do Al-Gharb.

A feira tem, ao longo dos anos, ganhado o seu espaço e é alvo de especial atenção por parte dos turistas, que constituem uma grande fatia dos visitantes do evento.

Além de potenciar o turismo cultural e a promoção do concelho, sempre com rigor e qualidade, a feira mostra Silves como uma zona chave e alternativa, numa região onde o turismo de sol e praia prevalece.

A organização da Feira está a cargo da Câmara Municipal de Silves, através do seu Departamento Sociocultural, e contará com o apoio do Programa Allgarve.



Bolo à base de produtos regionais

Farrobito adoça turistas e residentes

O bolo vencedor do concurso 'Doce Típico de Albufeira' está a ser produzido e comercializado, há mais de um mês, em doze pastelarias do concelho.

Lélia Madeira

São doze os estabelecimentos que, desde o dia 20 de Junho, estão autorizados a fabricar e comercializar o farrobito, que venceu o concurso 'Doce Típico de Albufeira', promovido pela autarquia local. A Algarve Vivo visitou duas pastelarias para saber como têm corrido as vendas.

Na pastelaria Martinique Velha, a funcionária Lúcia Domingos diz que ali produzem "cerca de 100 a 150 farrobitos por semana" e que "os clientes têm gostado". Segundo Lúcia, quem mais consome são os turistas portugueses, muitos dos



Onde comprar

- Boca Doce
- Florença
- Martinique Velha
- Moiras Encantadas
- Oura Doce
- Pastelarias Panito Mole
- Riviera

quais começaram a perguntar por ele "mal saíram as primeiras reportagens sobre o concurso". Outros nunca ouviram falar do doce e ficam a conhecê-lo através da "embalagem exposta ao balcão" ou então quando "recomendamos para uma oferta".

Olga Tymchuk, responsável por uma das seis lojas Panito Mole que aderiram à iniciativa, refere igualmente que "há muitas pessoas a quem nós recomendamos, porque é um bolo novo e temos de vender também", acrescentando que "quem vem de férias leva muitos farrobitos, porque quer experimentar os bolos novos, enquanto os residentes compram um ou dois", entre um total diário de 10 a 12.

Antes de ser lançado no mercado, o farrobito foi submetido a vários testes, nomeadamente no que diz respeito à viabilidade de produção, condições de conservação e durabilidade. Isto depois de ter sido considerada a melhor das 70 receitas propostas no concurso 'Doce Típico de Albufeira', pela sua "originalidade, sabor e combinação de ingredientes", como explicou o júri na cerimónia de apresentação do vencedor.

Além de característicos da região, os ingredientes escolhidos por Júlio David também são saudáveis. Assim, o farrobito é confeccionado com farinha de alfarroba, farinha de amêndoa, azeite em vez de manteiga e mel em substituição do açúcar. A forma é a de um queque e no topo leva pedaços de amêndoa e lascas de laranja.

Cada farrobito custa um euro, as pastelarias que o produzem e comercializam (ver quadro) exibem um dístico à entrada e dispõem de embalagens próprias para quem quiser levar alguns como recordação de uma visita ao concelho de Albufeira.

Em Albufeira

Ana Moura e Joe Cocker

Ana Moura e Joe Cocker são dois dos grandes destaques dos eventos em Albufeira no mês de Agosto. A fadista portuguesa actua a 5 de Agosto na Herdade dos Salgados (21h45). A artista é considerada uma das melhores intérpretes de fado da atualidade e o seu repertório passa pelos fados mais tradicionais, mas também pela interpretação de criações dos mais conceituados autores e compositores contemporâneos. Por sua vez, Joe Cocker protagoniza um concerto no dia 7 no Sheraton Algarve Hotel – Pine Cliffs Resort (22h30). Uma das vozes mais emblemáticas dos anos 70, 80 e 90 prepara-se para atuar nos jardins da Casa Pine Cliffs, junto à piscina do Pine Cliffs Residence, numa oportunidade única para ver de perto este conceituado artista e recordar grandes sucessos como 'With a little help from my friends', 'You can leave your hat on' ou 'Unchain my heart'.



Opinião

Jose Carlos Martins Rolo
Vice-presidente da Câmara Municipal de Albufeira.



Resultados escolares

Recentemente, foram publicados os resultados dos exames nacionais, realizados pelos alunos que frequentaram o 9.º ano de escolaridade, referentes às disciplinas de Língua Portuguesa e Matemática.

Estas áreas do saber são tidas como nucleares, no contexto do sistema de ensino português, nomeadamente, por constituírem um importante barómetro do nível de desenvolvimento de um país. Tal publicitação suscitou, de imediato, os mais diversos comentários, opiniões e (até) palpites pouco sustentados e as inevitáveis comparações com anos lectivos antecedentes.

Os maus resultados e o decréscimo do nível de sucesso dos alunos, naqueles domínios, são vistos, por muitos, como um problema estrutural e conceptual do ensino em Portugal; para outros, como o reflexo dos problemas e maleitas de que enferma a nossa sociedade. Alvitram alguns que a ocorrida mudança, do ano antecedente para este, de critérios de correcção das provas estará na origem da considerável e sentida queda de sucesso dos alunos.

Estes resultados não são certamente sustentados nas condições de trabalho existentes nas nossas escolas num sistema que (exalte-se) é enunciado como estando equiparado ao nível dos mais desenvolvidos países da Europa e do mundo. Existirão, certamente, múltiplas outras razões que, de alguma forma, terão contribuído para a produção dos resultados verificados.

Parece-nos, todavia, imperioso que a análise daqueles suscite uma acérrima reflexão sobre tantas outras questões importantes e, sobretudo, desencadeie uma importante alteração do actual curso dos acontecimentos.

Pensamos, por um lado, que se apresenta manifestamente indesejável uma constante mutação dos critérios de correcção; já que tal vicia a comparação de resultados que, dessa forma, se afiguram claramente incomparáveis (já que assentam em tão diferentes premissas). Ao invés, uma sustentada e sólida definição dos planos curriculares, com a supressão das frequentes reformas e remendos de estratégias de ensino, afigura-se-nos um excelente ponto de partida para o começo da resolução deste tão sério problema no sentido fomentar uma serenidade e tranquilidade desejadas.

O mesmo se diga de uma fundamental aposta na efectiva formação dos docentes, devidamente focalizada para as metas do sucesso e em que a obtenção de créditos para a progressão na carreira não seja motivo primordial e quase único para a procura dessa formação.

Consideramos que cada interveniente no processo educativo dever-se-à encontrar motivado e ambicionar contribuir para o incremento dos resultados escolares; sendo que, neste aspecto, o Ministério da Educação e todas as suas estruturas, escolas, agrupamentos escolares, autarquias, pais e encarregados de educação (individual ou colectivamente organizados) têm um primordial papel, já que constituem peças fundamentais neste processo.

De realçar, a coragem decisória e determinada do Senhor Ministro da Educação, traduzida na imediata reorganização da "Área de Projecto" e do "Estudo Acompanhado", com a consequente distribuição da correspondente carga horária pelas disciplinas de matemática e língua portuguesa. Decisão muito acertada, assim o consideramos, emanada de alguém que de forma clara inicia as suas funções com realismo e sentido de responsabilidade.

Neste contexto e tendo presente que a conjuntura actual não propicia, atenta a escassez de meios financeiros, o desenvolvimento de determinado tipo de projectos e actividades, apela-se ao bom senso, à razoabilidade, à tolerância e, sobretudo, à imaginação e criatividade dos intervenientes no processo educativo.

Pub

Fotografia & Vídeo
Reportagem & Estúdio
Analógico & Digital

Paulo Arez Rua Gaspar L. Canário, 12_8500-685 Portimão_pauloarez.pa@gmail.com_919 487 356

Ainda existem oito sucateiros ilegais na região

Ministério do Ambiente declara guerra à sucata

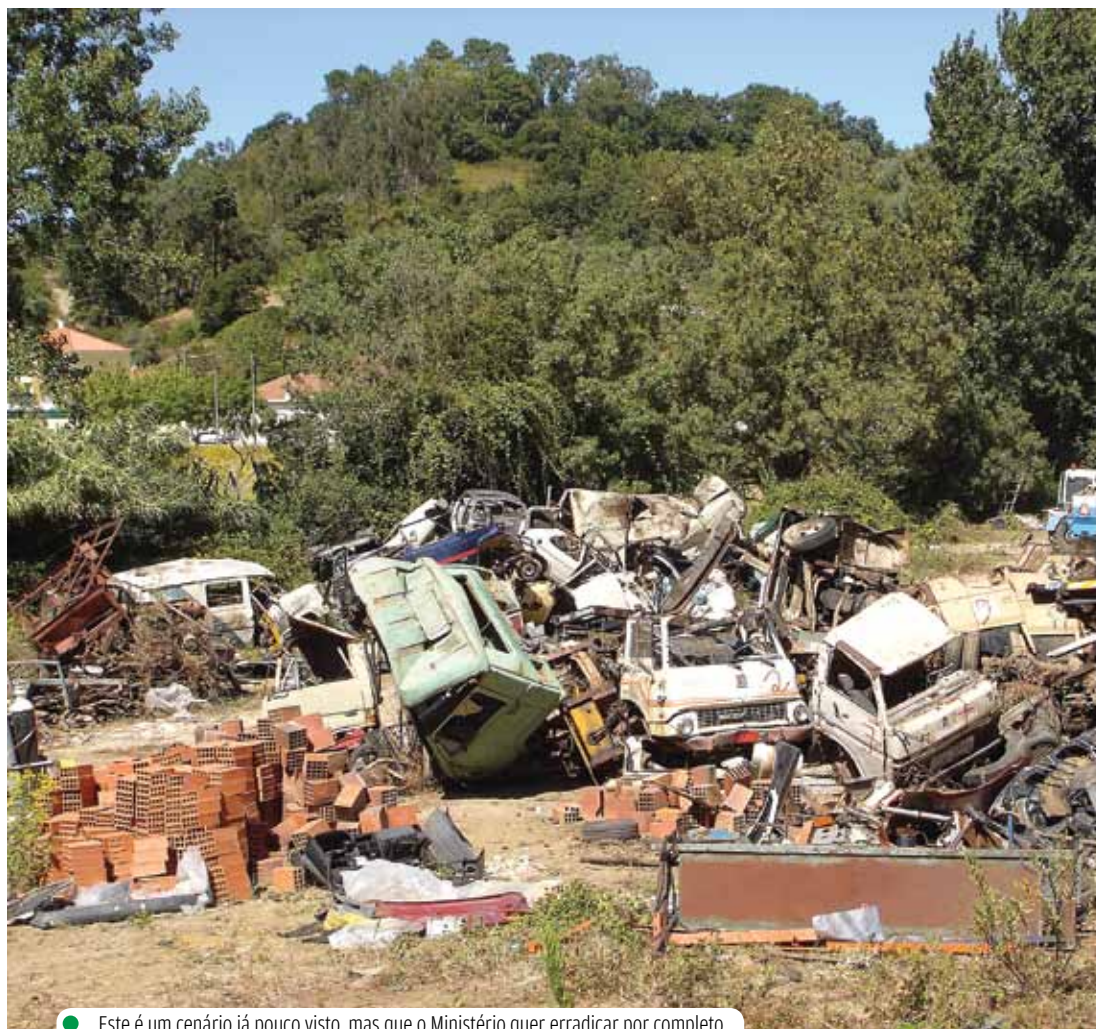
Dezenas de depósitos ilegais estão a ser encerrados por todo o Algarve e a ser substituídos por modernos centros de abate

Ricardo Tello

De acordo com um inventário da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve (CCDR), em 2009 existiam na região 94 parques de sucatas ilegais, sendo os concelhos de Olhão, Faro e Loulé os mais afectados, com 13 sucatas cada.

Para além de serem manchas negras na paisagem, estes locais são autênticos focos de poluição dos solos e das águas subterrâneas, acumulando sem qualquer tipo de condições todo o tipo de resíduos, entre Veículos em Fim de Vida (VfV), resíduos de construção e demolição, electrodomésticos, pneus, baterias e óleos. Para além disso, surgem frequentemente associados a actos ilegais, actuando como receptores de material roubado (quem ainda não ouviu falar do desaparecimento de sinais de trânsito e de fios de cobre da EDP ou da PT).

Para colocar um ponto final neste problema, o Ministério do Ambiente lançou uma acção nacional de erradicação de sucatas ilegais em colaboração com a VALORCAR, uma empresa criada para garantir a reciclagem dos VfV produzidos no



Este é um cenário já pouco visto, mas que o Ministério quer erradicar por completo

Reciclagem automóvel

Bateria - depois de fundido, o seu chumbo é recidado na produção de novas baterias ou de cartuchos para a caça.

Plásticos - depois de transformados, são recidados na produção de mobiliário urbano, tubos de rega, baldes ou vasos para plantas.

Vidros - depois de triturados, são recidados na produção de loiças sanitárias.

Óleos - são purificados e utilizados na produção de óleo novo.

Pneus - depois de triturados, a sua borracha é recidada em pavimentos para parques infantis ou campos de futebol de relva sintética.

Metais - depois de fundidos, são recidados na produção de vigas para a construção civil.



país. No Algarve, a CCDR começou a pressionar os proprietários de todas as sucatas identificadas, dando-lhes um prazo para se legalizarem e criarem as condições adequadas para funcionar. Segundo o último balanço, datado de Abril deste ano, das 94 sucatas identificadas, 86 já encerraram, restando apenas 8 locais por limpar.

Paralelamente, a VALORCAR está a organizar uma rede nacional de centros de abate - Rede VALORCAR - onde os proprietários podem entregar gratuitamente os

seus VfV com a garantia de que estes serão reciclados de forma ambientalmente adequada.

A Rede VALORCAR já conta com 65 centros de abate de VfV espalhados pelo país. No Algarve já existem três destes centros, localizados em Faro, Algoz e Parchal, que recolhem os veículos gratuitamente em toda a região (mais informações em www.valorcar.pt).

O processo

Nos centros de abate, os VfV começam por ser despoluídos, ou

seja, são-lhe removidos os componentes considerados perigosos (p.e. bateria, filtros, óleos, combustível, líquido do radiador, gás do ar condicionado, etc.). Em seguida, são desmantelados todos os materiais/componentes que podem ser reutilizados ou reciclados (p.e. peças, catalisadores, pneus, vidros, pára-choques, etc.). Finalmente, o VfV é triturado em pequenos pedaços, recuperando-se os metais ferrosos (aço) e os não ferrosos (cobre, alumínio, etc), conseguindo-se reaproveitar mais de 85% de cada carro.

Atenção aos documentos do seu carro

Ao entregar o seu veículo para abate nos centros da REDE VALORCAR deve entregar também os respectivos documentos (livrete e título de registo de propriedade). O centro emite então o Certificado de Destruição, que é o documento oficial que permite cancelar a matrícula e o registo. É a única forma de deixar de pagar o Imposto Único de Circulação (se o veículo for abandonado ou entregue a sucatas ilegais, o titular do registo continuará a pagar este imposto todos os anos). Assim, se quiser abater o seu carro certifique-se que o entrega apenas a um centro licenciado e exija sempre o respectivo Certificado de Destruição.



Aulas e Ateliers de Cozinha

Aula – Jantar

Serviços gourmet

"Cool Cooking"

O Chefe lá em casa

Visite-nos no

facebook

Xarme Arte Gourmet

Cozinhar é uma arte!

Xarme, onde a dieta Mediterrânea, a Tradição e o vinho se cruzam numa Cozinha de autor.

Duas gerações, a mesma ambição.

O nosso objectivo: divulgar os produtos autóctones e de possibilitar experiências gastronómicas únicas e inesquecíveis.

Cooking is an Art!

Xarme, a place where the Mediterranean diet, the Tradition and Wines intersect in Kitchen author.

Two generation, the same ambition.

Our aim: Provide the indigenous products and to enable unforgettable and unique gastronomic experiences.

Espaço Xarme
Restaurante
Enoteca
Escola de Cozinha
Rua 25 Abril, 54 Lagos
917 818 412
282 185 365



GPS – Lat : 37.101403 Long: -8.671995

xarme.correio@gmail.com www.xarmecozinhamed.blogspot.com

eventos agosto

CÂMARA MUNICIPAL DE LOULÉ

2011



até 08 Outubro
"Da discussão nasce a luz" - Exposição de escultura da colecção fundação EDP

Horário: Seg. a Sex. 15h00 às 22h00 / Sáb. 10h00 às 22h00
Encerra aos Domingos e Feriados
Convento de Santo António
LOULÉ



05 a 14 Agosto | 19h00
FEIRA DO LIVRO E ARTESANATO DE QUARTEIRA

Quarteira - Av. Marginal (Nascente)
LOULÉ



19 de Agosto | 21h00
V SURFÓREGGAE

Batida / Marrokan / Sons of Revolution

Quarteira - Calçada Nascente
LOULÉ



31 de Agosto a 03 de Setembro
CATAPLANA EXPERIENCE

Marina de Vilamoura
LOULÉ

Organização do Clube de Golfe de Lagos

Troféu Delta Cafés na Penina

Marco Rosa foi o vencedor da competição, que contou com 70 jogadores.

●●● O magnífico campo ChampionShip da Penina foi, em finais de Junho, o palco do IV Troféu Delta Cafés, organizado pelo Clube de Golfe de Lagos, e contou com a presença de 70 jogadores, membros e convidados do Clube, num evento com o patrocínio da empresa do comendador Rui Nabeiro.

Os prémios foram entregues no final do almoço, que teve lugar no terraço do Hotel Penina. A classificação ficou assim ordenada: 1º Gross: Amílcar Fonseca com 30 pontos; 3º Net: Gilberto Salvador, 36 pontos; 2º Net: Amadeu Marreiros, com 38 pontos;

1º Net e vencedor da competição: foi Marco Rosa, com 40 pontos.



● A formação composta por Carlos Poucochinho, Francisco Faustino, João Pinho e Nuno Faustino



● O vencedor Marco Rosa recebe o prémio de José Casimiro, presidente do Clube de Golfe de Lagos.

José Casimiro lidera Clube Rotário de Portimão

José Casimiro tomou posse como presidente do Clube Rotário de Portimão. Durante um jantar com 50 rotários e amigos, que teve lugar no Hotel Penina, e que contou com a presença do presidente da Câmara Municipal de Portimão, Manuel da Luz, e com o governador rotário Luis Miguel, que apresentou a Convenção Rotária de 2013, a ter lugar em Lisboa. José Casimiro, presidente para o ano rotário 2011/2012, agradeceu "a presença dos participantes e a confiança depositada" pelos seus companheiros, e prometeu que tudo para que "o clube e a cidade de Portimão sejam dignificados".

Jafers

SUPERMERCADOS

"A fruta e os legumes **mais frescos**"

"Porque a qualidade é importante"



Elefanteazul
GUIA

Promoção
PRIMAVERA'08
As Terças-feiras **na GUIA**
são para **aspirar**

Lave o seu carro por fora, nós oferecemos a aspiração*

www.algarvevivo.com

A SUA REVISTA
AGORA NA INTERNET

OK Power @ Search ? + Left Right Home

Jafers

VILAMOURA: Aldeia do Mar – tel: 289 313 324 | Lago Azul – tel: 289 321 633 | Old Village – tel: 289 380 952 | Marina Mar – tel: 289 323 941
QUARTEIRA: Rua 25 de Abril – tel: 289 389 071 | Largo do Mercado – tel: 289 355 854 | Quinta do Romão – tel: 289 388 425
QUINTA DO LAGO: Four Seasons Fairways – tel: 289 398 692 | Vilar do Golfe – tel: 289 396 649
ARMAZÉM: Zona Industrial – Vilamoura – tel: 289 321 183 | fax: 289 321 774

Distinguido recentemente no Concurso Mundial de Bruxelas

Medalhas confirmam qualidade dos vinhos Cabrita

Cabrita 2009 (tinto) conquistou a Grande Medalha de Ouro em Bruxelas, num total de mais de sete mil vinhos a concurso.

Rui Pires Santos

●●● É um dos vinhos mais medalhados do Algarve. Muito frutado e equilibrado, é considerado por muitos apreciadores como um dos melhores da região, o que pode ser atestado pelos inúmeros prémios que tem vindo a conquistar desde 2007. Falamos dos vinhos Cabrita, do produtor José Manuel Cabrita, da Quinta das Vinhas, no Sítio da Vala (Silves).

Ainda recentemente, o Cabrita 2009 conquistou a Grande Medalha de Ouro no Concurso Mundial de Bruxelas, o galardão máximo, numa competição onde estiveram mais de sete mil vinhos a nível mundial. O Cabrita 2009 ficou entre os melhores, onde figuram ainda oito outros vinhos nacionais. Este vinho da Quinta da Vinha foi elaborado



Cabrita
Quinta da Vinha, Sítio da Vala
8300-032 Silves
Tlm: 917 236 030

com as castas touriga nacional, trincadeira e aragonês, de onde resultaram 20 mil garrafas. O seu perfil aromático é dominado pela touriga nacional e tem uma frescura e uma estrutura bastante impressionante.

Um prémio que deixou bastan-

te satisfeito José Manuel Cabrita. “Esta distinção vem na sequência de outras. Já temos ganho vários prémios que vêm provando a qualidade dos nossos vinhos.

No ano passado, por exemplo, com o vinho de 2008 conquistámos medalha de ouro em Bruxelas, o que nos fez acreditar que estávamos no bom caminho. Este ano, a atribuição da Grande Medalha de Ouro, agora com o vinho de 2009, é a prova que, de facto, os nossos vinhos têm muita qualidade. É uma distinção de grande prestígio”, afirma, orgulhoso, José Manuel Cabrita à Algarve Vivo.

A qualidade

Com o projecto de ampliação da adega a avançar – construção de zona de estágio, sala de engarrafamento, secção de visitantes e mais equipamentos de produção –, o produtor do concelho de Silves espera dar um passo em frente para superar-se, “sempre na procura da melhor qualidade possível. Esse é o nosso princípio e as pessoas podem confirmá-lo, provando os nossos vinhos. Não se vão arrepender”, desafia.

Com 6,6 hectares, a Quinta da Vinha produz três castas: trincadeira (20%), Touriga Nacional (40%) e Aragonês (40%), tendo uma equipa



de enólogos composta por António Maçanita, Cláudia Favinha e Joana Maçanita.

A procura da qualidade dificulta a tarefa dos produtores, nomeadamente na altura de escoar o produto. “Actualmente, é complicado ser produtor de vinhos, porque para ter um produto de qualidade, os vinhos acabam por ficar mais caros, o que dificulta a venda”, salienta, recordando o que era o sector até há alguns anos atrás. “Os vinhos do Algarve eram mal vistos (falta de qualidade) ou desconhecidos. Nos últimos anos, os novos produtores da região têm produzido novos vi-

nhos, com novas castas e processos de vinificação e têm dado provas de conseguir fazer tão bem ou melhor que os outros. Por isso, em termos de medalhas, o Algarve tem sido das regiões que tem conquistado mais prémios”.

Na Quinta da Vinha, é possível fazer visitas para grupos à adega e à vinha, desde que as mesmas sejam reservadas com alguns dias de antecedência para o telefone 917 236 030. O produtor vende sobretudo no mercado português, exportando alguma quantidade para a Suíça. No final deste ano, prevê lançar o Cabrita Reserva 2009.

Herminio Rebelo

Escanção-Mor da Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve

Vinhos recomendados para Verão

Com a temperatura mais alta, a alimentação das pessoas sofre algumas alterações relativamente ao Inverno. Refeições mais leves e ligeiras, à base de saladas, peixe e carnes brancas, dominam a dieta de grande parte dos portugueses, nomeadamente em férias. Também por isso, os vinhos a beber podem e devem ser de características diferentes àqueles que são consumidos durante o resto do ano. Nesta rubrica apresentamos algumas sugestões.

Assim sendo, para saladas compostas, à base de marisco, peixe e carnes brancas, com molhos bem elaborados (cocktail ou tártaro), recomendam-se vinhos muito florais e perfumados, ligeiramente adomados, como por exemplo o branco Grandijó (Douro) ou o branco maduro meio seco Evel (Douro). Ou ainda um rosé Adamado – Casal Mendes (Bairrada).

Para saladas simples, de legumes, tomate, alface, pepino, beringelas, etc, temperadas com molhos não muito elaborados, sugere-se brancos não muito alcoólicos, bastante frutados e florais. Um bom exemplo de um vinho assim é o verde Casal Garcia, bem conhecido de todos.

Se a opção for peixe e mariscos, cozidos ou grelhados, com molhos simples à base de manteiga, limão e ervas aromáticas, com sal e pimenta q.b, os vinhos devem ser leves. Neste caso, a recomendação são os verdes Alvarinho (Monção) e Loureiro (Ponte de Lima), ou então brancos maduros como o Duas Quintas (Douro) ou o branco Herdade dos Pimenteais (Algarve).

Preferindo um churrasco com carnes brancas frango, porco, peru, vitela ou salsicharia fresca, a opção de vinho deverá recair sobre um rose seco, como Morgado da Torre, Barranco Longo, Quinta dos Vales ou Cabrita, todos do Algarve.



A Receita do Chefe...

ENTRADA SABORES MEDITERRÂNEOS

Salteado de batata e figo em azeite e ervas

Por Augusto Lima, Restaurante Xarme, Lagos
Chefe Cozinha, formador e consultor | Tlm:917818142 | jose.lima.7@netvisao.pt

N.º DE PORÇÕES: 4

COMO FAZER:

Cozer a batata (velha e pequena) com pele. Arrefecer e reservar.

Picar a cebola e o alho. Cortar a batata e o figo em rodela. Saltear em azeite, primeiro a cebola, o alho e o figo e logo de seguida a batata e as ervas frescas. Adicionar a flor de sal e os cominhos. Fritar finíssimas fatias de batata doce para usar na decoração. Empratar usando uma forma cilíndrica de 4 cm de diâmetro. Pintar o prato com redução de vinagre balsâmico e pó de cominho. Finalizar com molho de azeite, alho e pimenta rosa esmagada.

Ingredientes

Batata 0,480 Kg
Figo preto seco 0,240 Kg
Cebola 0,050 Kg
Alho 1,020 Kg
Azeite 0,01 L
Alecrim e tomilho fresco q.b. Kg
Cominhos q.b. Kg
Pimenta rosa q.b. Kg



Cozinha, cozinhar, cozinheiro



Chefe Augusto Lima

A par das grandes mudanças sociais e ambientais e de outras tantas que finalmente venceram na maior parte das vezes a teimosia humana, existe uma que começa a dar os seus passos, isto é, que inicia o processo de retorno à origem.

A cultura moderna trouxe desapego ao acto de Cozinhar, consequência do frenesim que a sociedade a si própria se impôs e consequentemente a alienação da figura que mantinha unida a família à volta da mesa, a mãe, a mulher, a cozinheira. Esta ruptura pôs termo à ânsia da expectativa do que seria o jantar, do que ela nos tinha preparado e preconizou a separação da família, da hora das refeições, do aumento das doenças, etc.

Se existe na vida um tempo para tudo, incluindo o inevitável 'viver o Mau' para se poder valorizar 'o Bom', então é chegada a hora do retrocesso com as claras vantagens do que a ciência pôde constatar e nos ensinar.

Hoje, um bom Cozinheiro valoriza o produto e promove a Cozinha saudável junto daqueles para quem cozinha.

Cozinhar deve ser cada vez mais um acto de amor.

A simplicidade não é sinónimo de anarquia culinária. A técnica, em constante mutação, hoje aliada à ciência, possibilita fazer 'Melhor'.

O estudo dos alimentos e a sua interacção na nossa saúde deve ser valorizado e incentivado. O Cozinheiro deve ter respeito por si e pelo seu trabalho, pois desta forma respeitará o seu público.

Deixem-se guiar pelo prazer das cores, texturas, aromas e ruídos prazenteiros inerentes.

A Cozinha deve ser um espaço de reflexão e de inflexão. Quem cozinha deve inflectir o seu prazer no que cria. Quem come deve reflectir sobre o que come e sobre o seu criador.

Comer deverá ser sempre prazer, Cozinhar, idem, aspas.

Comam bem!

Escapadinhas

>>>>> no Algarve >>>>>>>>>

Pousada Palácio de Estói

Paz e conforto à moda antiga

Depois de termos visitado o Agua Hotels Riverside, no Parchal (Lagoa), a escolha desta vez recai sobre a Pousada de Estói, um hotel que nasceu na sequência da recuperação de um antigo Palácio do século XVIII. Ainda antes do período de grande confusão das férias, decidimos, em Junho, desfrutar da beleza e da tranquilidade que este local tem para oferecer. A área envolvente é bastante calma, sendo este um sítio ótimo para quem precisa mesmo de descansar e relaxar. Aqui o silêncio predomina e o conforto é assinalável. Os quartos são muito amplos e modernos e a decoração em toda a pousada é harmoniosamente combinada entre os elementos clássicos, barrocos e as peças de design. O pequeno-almoço pode ser tomada até às 11h00 (meia-hora mais tarde que noutras pousadas e hotéis) e surpreende pela forte presença de produtos regionais do Algarve.

nomeadamente doces feitos com amêndoas, figos e alfarroba, cultivados por toda a região. Como aspecto menos positivo, surge o atendimento. Há simpatia por parte de alguns funcionários, outros nem por isso, sendo que a falta dessa qualidade é agudizada pela demora no serviço, nomeadamente na esplanada. Um exemplo: o bar situa-se no piso superior e na esplanada há um telefone onde se faz o pedido, que, em regra, demora bastante. Neste dia, apenas encontramos um funcionário ao balcão, que era o mesmo que vinha depois servir à mesa. Mais grave: o descuido em algumas áreas do jardim, num local em que, quer o edifício quer a envolvente, formam uma simbiose quase perfeita. Apesar destes aspectos, a Pousada de Estói é um local que vale a pena visitar e ideal para um fim-de-semana de descanso.

Pontos fortes

- . Envolvente com muita tranquilidade
- . Paisagem excelente/ Ruralidade;
- . Espaços românticos nos jardins estilo Versalhes
- . Quartos muito amplos e modernos;
- . Pequeno-almoço com produtos da região;
- . Decoração harmoniosa pela combinação entre os elementos clássicos, barrocos e as peças de design.

Aspectos a melhorar

- . Algumas áreas de jardins descuidadas
- . Inexistência de Bar na Piscina;
- . Nível de atendimento a rever
- . Tempo de atendimento



Guia de Restaurantes

Nesta rubrica, a Algarve Vivo sugere restaurantes de qualidade, que primam pela qualidade dos pratos, pelo bom serviço e atendimento, bem como pelo ambiente. So a qualidade prima neste espaço, para que possa encontrar dicas sobre locais onde desfrutar em tranquilidade e com simpatia de uma refeição saudável. Para incluir o seu restaurante neste espaço, contacte: 967823648.

CARVOEIRO (LAGOA)

Pimenta Preta

Pestana Palm Gardens, Praia do Carvoeiro – Lagoa

Contactos: 282350281/962441493

Cozinha: Mediterrânea

Cozinha mediterrânica com muita incidência na cozinha tradicional portuguesa, adaptada às preferências e tendências actuais.

Excelente carta de vinhos. Ambiente espectacular e tranquilo.

LAGOS

Xarme

Rua 25 Abril, 54, Lagos

Contactos: 917818412

Cozinha: Mediterrânea

Um restaurante onde pode viajar num mar de sabores, aromas e cores, à descoberta de uma nova cozinha, com novas combinações, que pretende passar a ideia de comer como se estivesse em sua casa.

FERRAGUDO (LAGOA)

Rei das Praias

Praia dos Caneiros; Ferragudo

Contactos: 282 461 006

Cozinha: tradicional portuguesa

Com uma vista privilegiada sobre o mar, o espaço tem sala de refeições e esplanada, onde desfrutar de peixe e mariscos (amêijoas, conquilhas, lavagante e lagosta (por encomenda), camarão tigre, douradas, robalos, pargos, salmonetes...)

GUIA (ALBUFEIRA)

Atlântico

Rua General Humberto Delgado 35 - Guia

Contactos: 289562098

Cozinha: tradicional portuguesa

Um espaço simpático, onde poderá encontra peixe fresco, óptimas carnes grelhadas (Argentina e Estados Unidos) e pratos tradicionais do Algarve como carapaus alimados.



albufeira.pt
AGOSTO'11



Animação de Verão

| 3, 10, 17, 24, 26 e 31

Animação de Verão

Vários Artistas – consultar programa
Largo Eng.º Duarte Pacheco - 22h30

| 5 a 16

5ª Mostra de Artesanato Marina de Albufeira

Marina de Albufeira - 20h00 às 24h00



Pintura de António Cavaco Silva

| 6 e 7

XXIV Festa do Frango da Guia

Junto ao Estádio Arsénio Catuna – 19h00

| 6 a 30

Exposição de Pintura "Memórias de Ti", de António Cavaco Silva

Galeria de Arte Pintor Samora Barros
Seg. a Sáb.: 17h00 às 23h00 - Encerra Domingos e Feriados

| 7

Canta Comigo

Praça dos Pescadores – 21h00



Nuno da Câmara Pereira

| 10 a 15

Motorexpo Algarve 2011

Marina de Albufeira - 19h00 às 01h00

| 11 a 14 agosto

14.ª Festa da Sardinha de Olhos de Água

Largo dos Pescadores de Olhos de Água – 20h00

| 14 e 15

Festa em Honra de Nossa Senhora da Orada Espectáculo Musical com Nuno da Câmara Pereira

Ermida de Nossa Senhora da Orada
Vários horários, consultar programa



Concerto "Sons Ardentes"

| 20 Dia do Município

Concerto "Sons Ardentes"

Praça dos Pescadores - 22h30



AUTOMÓVEIS

Range Rover Sport

Ainda mais potente

O Range Rover Sport sofreu a actualização que se impunha, para dessa forma melhor enfrentar a forte concorrência no segmento em que se insere.



Alexandre Pires

Aproxima-se um novo ano e com ele começam a conhecer-se as novidades que o sector automóvel tem para apresentar, com o intuito de manter vivo o interesse dos consumidores e, desse modo, convencê-los a antecipar a trocas ou a compra de carro novo. Esta é, portanto, a altura das diferentes marcas anunciarem o lançamento de novos modelos ou simplesmente darem conta das melhorias introduzidas nas suas gamas actuais, como vai suceder com o Range Rover Sport, que a partir de Setembro está à venda no mercado nacional com algumas alterações de pormenor quer ao nível da estética e do equipamento, quer no capítulo da mecânica.

As alterações estéticas são muito subtis, resumindo-se a uns quantos pormenores, como alterações nas combinações de cor da grelha, nas entradas de ar laterais, nos logótipos do capô. Uma das melhorias mais significativas na renovação deste modelo, à excepção da versão TDV6 S, está na sua porta traseira, que passa a ser de abertura eléctrica, com a activação através de três modos distintos: num botão situado no interior, com o comando à distância ou na própria porta.

No interior, o que chama desde logo a atenção é o facto de pela primeira vez o Range Rover Sport vir equipado, opcionalmen-

te, com ecrã táctil de 7 polegadas com tecnologia Dual View, que permite que o condutor tenha as informações necessárias à condução, como o sistema de navegação, enquanto o passageiro da frente pode ver um filme em DVD.

Mas as principais alterações estão nos motores turbodiesel V6 de 3.0 litros que equipam este modelo. Na versão mais 'musculada', a potência passa de 245 para 255 cv, ao mesmo tempo que viu melhorada a sua eficiência tanto em matéria de consumos – baixaram de 9,2 para 8,8 litros aos 100 km –, como até das emissões, que são agora inferiores. Na versão menos potente, a potência deste turbodiesel de

3.0 litros subiu ligeiramente, para os 211 cv, e também neste caso verificam-se consumos inferiores e menores emissões.

A versão topo de gama do Range Rover Sport continua equipada com o motor turbo a gasolina V8 de 5.0 litros, que com os seus generosos 510 cv de potência máxima não apresenta qualquer alteração relativamente à geração anterior. Os preços do novo Range Rover Sport começam nos 91.300 euros, para a versão turbodiesel de 211 cv, e vão até 139.620 euros, para o topo de gama equipado com o V8 a gasolina de 5.0 litros. Na versão turbodiesel de 255 cv, os preços variam entre 99.945 e os 110.850 euros.

“Viver é experimentar e não ficar a pensar no sentido da vida”

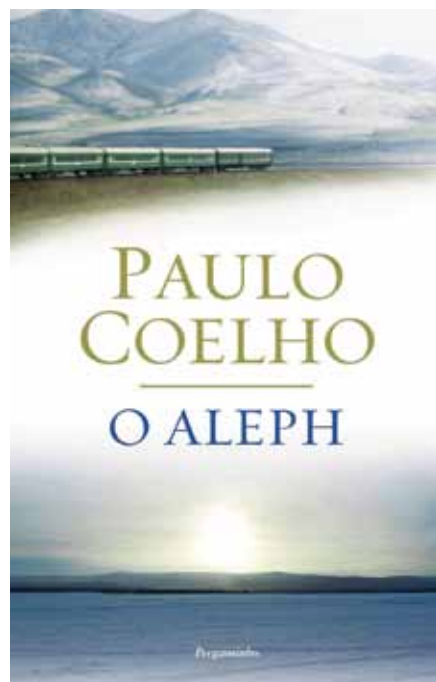
O Aleph de Paulo Coelho

Uma narrativa na primeira pessoa surpreendente, tocante e profundamente espiritual.

M. Vinhas

●●● O Aleph (ed. Pergaminho) marca o regresso de Paulo Coelho às suas origens literárias. Num relato pessoal franco e surpreendente, revela como uma grave crise de fé o levou a procurar um caminho de renovação espiritual. Com o fim de recuperar o empenho, a paixão e voltar a entusiasmar-se pela vida, o autor resolve começar tudo de novo: viajar, viver novas experiências, relacionar-se com as pessoas e o mundo. Assim, guiado por sinais, visita três continentes – Europa, África e Ásia –, lançando-se numa jornada através do tempo e do espaço, do passado e do presente, em busca de si mesmo.

Durante a viagem, o autor vai, pouco a pouco, saindo do seu isolamento, despindo-se do ego e do orgulho e abrindo-se à amizade, ao amor, à fé e ao perdão, sem medo de enfrentar os desafios inerentes à vida.



Ao longo do caminho, são muitas as pessoas com quem se encontra, desde leitores ávidos a desconhecidos intrigantes e muitos os locais que visita.

Da mesma maneira que o pastor Santiago em ‘O Alquimista’, o autor descobre que é preciso percorrer grandes distâncias para conseguir compreender aquilo que nos é mais próximo. A peregrinação faz com que se sinta vivo novamente, capaz de ver o mundo com os olhos de uma criança e de encontrar Deus nos pequenos gestos quotidianos.

O livro chama-nos à reconciliação connosco, tal como já havíamos experimentado com a leitura de ‘O Alquimista’.

“Viver é experimentar e não ficar a pensar no sentido da vida”, é uma das frases que atesta bem o espírito desta obra. Recomenda-se para quem procura uma leitura profunda e aberta à reflexão.

top Bertrand os mais vendidos

1 Portugal na Hora da Verdade

Álvaro Santos Pereira
Preço: 13,05 euros

2 O Fim da Ilusão

Henrique Medina Carreira
Preço: 13,41 euros

3 O Céu Existe Mesmo

Lynn Vincent, Todd Burpo
Preço: 13,41 euros

4 Os Portugueses

Barry Hutton
Preço: 15,26 euros

5 As 10 Questões da Crise

João César das Neves
Preço: 11,25 euros

6 Morrer em Times Square

Hernâni Carvalho
Preço: 9,89 euros

7 A Infanta Rebelde

Raquel Ochoa
Preço: 16,11 euros

8 Almanaque Bertrand (2011-2012)

Bertrand
Preço: 3,60 euros

9 A Mentira Sagrada

Luis Miguel Roda
Preço: 15,75 euros

10 Mossad

Eric Frattini
Preço: 17,01 euros

3 Sugestões de leitura

• Empenhai-vos!

Stéphane Hessel (Editorial Planeta)

• Sartoris

William Faulkner (Dom Quixote)

• No Centro do Furacão

Mário Soares (Objectiva)



Perfil

O escritor brasileiro Paulo Coelho nasceu em 1947, no Rio de Janeiro. Antes de se dedicar inteiramente à literatura, trabalhou como director e actor de teatro, compositor e jornalista. Escreveu letras de música para alguns dos nomes mais famosos da música brasileira, como Elis Regina e Rita Lee. O seu fascínio pela busca espiritual, que data da época em que, como hippie, viajava pelo mundo, resultou numa série de experiências em sociedades secretas, religiões orientais, etc.

Em 1982, editou o seu primeiro livro, ‘Arquivos do Inferno’, que não teve qualquer repercussão. Mais tarde, o ‘Alquimista’ foi um dos seus grandes sucessos (e o livro brasileiro mais vendido de sempre), mas já publicou inúmeras obras reconhecidas como ‘Brida’, ‘As Valquírias’, ‘Zahir’, ‘Diário de um Mago’ ou ‘Ser Como o Rio Que Flui’, entre outros.

AO ENTREGAR A SUA BATERIA USADA NUM DOS CENTROS DA REDE VALORCAR O RESULTADO É SEMPRE POSITIVO



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO



Menos efeitos nocivos no Ambiente.



Menos poluição e riscos para o Ambiente (contaminação por ácido e metais tóxicos).



Menos desperdício de materiais reaproveitáveis (chumbo, plásticos, etc.).



Mais utilização de material reciclado na produção de novas baterias.



Mais conservação de recursos naturais através de menor utilização de matérias-primas originais.



Mais futuro (mais material reciclado significa menor consumo de energia e menos emissões para a atmosfera).



www.valorcar.pt

valorcar
Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:



Fatacil 11

XXXII Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de **Lagoa**

19 a 28 Agosto

19

Sexta-Feira
Friday



Santos & Pecadores

20

Sábado
Saturday



Pedro Abrunhosa

21

Domingo
Sunday



Deolinda

22

Segunda-Feira
Monday



Tributo aos U2

23

Terça-Feira
Thursday



Aurea

Rita Redshoes

24

Quarta-Feira
Wednesday



Idolomania
Digressão 2011

25

Quinta-Feira
Thursday



Quim Barreiros

26

Sexta-Feira
Friday



João Pedro Pais

27

Sábado
Saturday



AR DE ROCK

28

Domingo
Sunday



Kutos & Pontapés

Organização



Apoio



Patrocínios

