

Ano V • N.º 44 • Outubro/Novembro 2011 • Preço: 1 euro

AlgarveVivo

Ambiente Os animais e plantas exóticos em Portugal



Empresários de sucesso no Algarve

Exemplos que resistem à crise

Lagoa

Dinamismo da ACD
Ferragudo é exemplo

Portimão

Rota do Petisco anima
gastronomia local

Sociedade

Conheça as regras
do Acordo Ortográfico

Turismo

Histórias insólitas
dos nossos turistas

outubro

a não perder...

em Portimão!

JUNTE-SE A NÓS



SUPERBIKE FIM World Championship De 14 a 16

Local: Autódromo Internacional do Algarve

www.autodromodoalgarve.com



Mamamaratona'11 Dia 16

10h00 | PARTIDA
Zona Ribeirinha de Portimão - Antiga Lota

Para mais informações e inscrições:
Tel. 289 807 531 / 282 412 234 / www.aaa.pt
www.mamamaratona.com
English spoken: 282 089 420 / 931 107 114



Os Eléctricos Dia 21

21h30 | TEMPO - Teatro Municipal de Portimão
Grande Auditório Nuno Mergulhão



O Barbeiro de Sevilha, pelo Teatro Nacional de Ópera da Moldávia Dia 16

21h00 | TEMPO - Teatro Municipal de Portimão
Grande Auditório Nuno Mergulhão

Mais informações www.classicstage.pt



Algarve Historic Festival De 20 a 23

Local: Autódromo Internacional do Algarve

www.autodromodoalgarve.com



Exposição dos Trabalhos Vencedores da 11ª Corrida Fotográfica De Portimão Até 29 Janeiro 2012

Local | Museu de Portimão

Outros Eventos

MÚSICA

CICLO DE LUSOFONIA

Local: Casa Manuel Teixeira Gomes

Dia 6 | Fado na Casa - 21h30

Dia 12 | Momentos Lusófonos | Moçambique

Concerto com Julinho - 21h00

Dia 15 | Momentos Lusófonos | Cabo Verde

Funaná - Dança Tradicional de Cabo Verde

21h00

CICLO DE SONS

Dia 1 | "Bruna Mellis Duo"

18h00 | Igreja Matriz de Alvor

Dia 6 | "Trio Barlaventura"

21h30 | Igreja Matriz de São Francisco Grande

Dia 16 | "João Pedro Cunha Duo"

18h30 | Igreja de Colégio

Dia 5 | Rancho Folclórico da Figueira e

Maresmouros

18h00 | TEMPO - Grande Auditório Nuno Mergulhão

Dia 7 | A Luta el Music

Concerto de Jazz com Mr. Shinessky

22h00 | Antiga Lota de Portimão-Zona Pó, de Portimão

Dia 7 | Café Concerto - Lufa-Lufa

22h00 | TEMPO - Café Concerto

Dia 8 | Espectáculo Danças Ocultas -

Apresentação do álbum Alentejo

21h30 | TEMPO - Grande Auditório Nuno Mergulhão

Dia 15 | Concerto para a Família, pela

Orquestra do Algarve

18h00 | Auditório Municipal de Portimão

Dia 22 | Festival Acústico Alvor FM

21h30 | TEMPO - Grande Auditório Nuno Mergulhão

ESPECIAL CRIANÇAS

SÁBADOS INFANTES

Dia 1 | "Música de Pais para Filhos"

11h00 e 12h00 | Biblioteca Municipal Manuel Teixeira

Gomes

Ateliês na Quinta Pedagógica

Dia 1 | "Cuidados do Pomar" - 11h00

Dia 8 | "Desfolhada do Milho" - 11h00

"O Barro na Quinta" - 15h00

Dia 15 | "Saberes e Sabores" - 11h00

Dia 22 | "Agricultar por uma hora" - 11h00

"O Barro na Quinta" - 15h00

Dia 29 | "A Debulha do Milho" - 11h00

Dia 5 e 29 | "Dança para Miúdos"

11h00 e 12h00 | Casa das Artes

Dia 8 | Pequenas Histórias com Moral

18h00 | Biblioteca Municipal Manuel Teixeira Gomes

Dia 15 | Oficina Criativa para Pais e Filhos

"Reais Páginas da Fantasia Construímos a

Poesia"

19h00 e 12h00 | Casa Manuel Teixeira Gomes

Dia 15 | Ateliês Grátis e Pequenos

"O Sapateiro Polvo"

19h00 | Biblioteca Municipal de Portimão

Dia 22 | Histórias para Ouvir e Contar

19h00 | Biblioteca Municipal Manuel Teixeira Gomes

Dia 8 | MOTOFONIA com Fernando Mata

19h00 | TEMPO - Black Box

CONFERÊNCIAS

Dia 12 | Teia D'Águas Conferência "Turismo e

Cruzeiros, Uma Oportunidade de Futuro"

21h00 | Casa Manuel Teixeira Gomes

EXPOSIÇÕES

Museu de Portimão

Tempo-Arte: 14h00-18h00

Quinta e Domingo: 10h00-18h00

Permanente | Portimão - Território e

Identidade

Até 30 Outubro | Prémio Outremercados'10

Casa Manuel Teixeira Gomes

Segunda a Sexta: 10h00 - 18h30

Sábados: 15h00 - 18h00

21 de Outubro a 5 de Novembro

Chaminé Algarvia - Arte Aplicada 2011,

pelos alunos do Agrupamento Vertical de Escolas

Professor José Balsem

De 21 de Outubro a 3 de Dezembro

"História da Escrita - dos Símbolos à Caneta"

OUTROS

Dias 2 e 9 | Fim de Semana de Observação de

Aves

Dias 14 e 15 | Portimão Film Weekend

21h00 | TEMPO - Teatro Municipal de Portimão

www.portimaofilmweekend.com

Dia 18 | Lançamento da Obra Premiada do

Concurso Literário Manuel Teixeira Gomes

18h00 | Biblioteca Municipal de Portimão

De 28 a 30 | Ciclo de Dança Oriental

Workshop Intensivo de Dança Oriental

Workshop de Sado, Dança Folclórica Egípcia

Local: Casa Manuel Teixeira Gomes

FEIRAS E MERCADOS

De 2 a 16 | Feira de Velharias

8h30-12h30 | Parque de Feiras e Exposições

Dia 3 | Mercado Mensal

8h00-12h00 | Parque de Feiras e Exposições

Dias 8 e 9 | BLUP - Better Living in Portugal

Local: Portimão Arena

ESTE MÊS



Egoísmo sem crise

Rui Pires Santos
Director

Numa altura em que os efeitos da crise atingem picos nunca antes esperados e quando se prevêem momentos ainda mais difíceis para os próximos meses, a Algarve Vivo decidiu procurar ver a crise pelo lado positivo. Fomos à procura de alguns empresários, de diferentes áreas, que mesmo com a actual conjuntura continuam a investir e a acreditar. Numa altura em que o desânimo e a apatia começam a ser quase geral, revelamos o segredo destes empresários para reagir a estes tempos de dificuldade. Neles encontramos confiança e vontade de dar a volta com base num lema: trabalho!

Esse será um dos segredos - não o único - para sair desta crise. Mais horas de trabalho, mais dedicação, mais paciência, sem que isso signifique ganhar mais dinheiro. Contudo, permite manter postos de trabalho e que se continue a levar dinheiro para casa para pagar as contas. O momento é de dificuldade e todos deverão estar dispostos ao sacrifício - tanto patrões como funcionários. No entanto, sabemos que nem todos têm esta consciência, cada um pensa mais em si do que no 'geral' e assim será, seguramente, mais difícil vencer esta fase complicada das nossas vidas.

O egoísmo, ainda que disfarçado, é uma das características bem vincada nos portugueses e nos algarvios. Cada um pensa mais em si que no bem-estar geral. Uma destas manhãs ouvia o programa da manhã da Antena 1, um fórum matinal para onde os ouvintes ligam a dar opinião sobre determinado tema. Naquele dia era sobre os cortes do Governo. Todos e cada um falavam apenas no eu. "Eu vou ter o salário congelado", "Eu vou ficar com a reforma de 1000 euros congelada"... ninguém queria fazer sacrifícios e todos atiravam para os outros a necessidade de sacrifícios. Ao longo de todo o programa, não houve um só ouvinte que falasse com sensatez do esforço necessário a que cada um terá de se sujeitar. Porque ninguém o quer fazer, nem aqueles que podem.

Parece-me que ainda hoje as pessoas não percebem que o dinheiro que gastaram nos últimos anos foi todo emprestado e que agora é preciso pagar. O que se impõe questionar é por que aqui chegámos. Por culpa de vários governos - tanto de direita como de esquerda - e por culpa própria dos cidadãos que se deixaram iludir e viveram quase sempre acima das suas possibilidades. Adquiriram hábitos de consumo elevados e deles não querem abdicar, a não ser que sejam obrigados pela 'troika'.

A vida nem sempre foi justa. E alguns vão pagar mais do que outros. É certo. Há sempre aqueles que vão conseguir fugir um pouco. Mas desta vez, mesmo esses, vão sentir o cinto a apertar.

A partir deste mês, a Algarve Vivo reduz o seu preço de capa que passa de dois para 1 euro.

Uma medida anti-crise, mas que pretende essencialmente manter o interesse das pessoas pela leitura e pela cultura.

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, Léila Madeira, Marisa Avelino, Miguel Santos, Ricardo Tello e Rui Pando Gomes Fotografia: Eduardo Jacinto, Paulo Arez e Rui

Pando Gomes Projecto Gráfico: Sérgio Costa Grafismo: Sérgio Costa Assinaturas: Telefone: 282381546 Preço anual: 22 euros (12 números) Redacção: Rua Direita nº13 8400-483 Porches

Telefone: 282381546/967823648 E-mail: algarvivo@gmail.com Nº do Depósito Legal: 260121/07 Nº de registo na ERC: 125192 Tiragem: 2000 exemplares Periodicidade: Bimestral

Impressão: Litográfis, - Artes Gráficas, Lda. Pavilhão A - Vale Paraíso 8200-567 Albufeira

Sumário

Sociedade

Histórias mirabolantes dos nossos turistas. 8

As regras do novo Acordo Ortográfico. 10

Lagoa

Outubro de Cultura 13

O eclectismo da ACD Ferragudo 14

Portimão

Barbeiro de Sevilha no TEMPO. 16

Novo Posto de Turismo inaugurado 17

Rota do Petisco com balanço positivo 18

Reportagem

Empresários remam contra a crise 21

Albufeira

Circuito do Azeite em Albufeira 27

Ambiente

Animais e plantas exóticos em casa 30

Vinhos

Vinhos Verdes – Minho. 32

Gastronomia

Dueto de autores à Lagareiro e Gomes de Sá 34

Automóveis

Ferrari 458 Spider 37

Livros

Frankenstein – A cidade das trevas 38

Opinião

Joaquim Cabrita. 13

Isabel Guerreiro 17

José Carlos Rolo 27



Portimão



Porta Aberta na Quinta dos Vales

A Quinta dos Vales, em Estombar, vai organizar a 15 e 16 de Outubro, entre as 13h00 e as 18h00, o seu 'Porta Aberta', iniciativa em que todas as pessoas podem entrar naquele espaço de forma gratuita. O objectivo principal é a apresentação ao público de alguns dos novos vinhos da colheita de 2009. Durante a visita, terá a oportunidade de realizar inúmeras degustações de

produtos, como chocolate, pão, doces regionais, licores, enchidos, leitão, queijos, azeite e flor de sal de Castro Marim. Entre as várias actividades previstas nestes dois dias estão um 'show cooking' com o Chefe Augusto Lima, do Restaurante Xarme, em Lagos, uma demonstração de parapente, actuações musicais com Pedro Frias e actuação do Rancho Foldórico do Calvário.



Observação de Aves

A 2.ª edição do Festival de Observação de Aves de Sagres, que decorreu entre 30 de Setembro e 2 de Outubro, revelou-se um sucesso, com os resultados a superarem as expectativas. Assim, o festival contou com mais de 700 participantes e 116 aves avistadas. Em relação a 2010, o número de visitantes estrangeiros aumentou significativamente, nomeadamente de países como Suécia, Dinamarca, Reino Unido, Holanda, Alemanha, Estados Unidos da América, Canadá, entre outros.

Vice-campeões em ténis

O Clube de Ténis de Portimão e Rocha sagrou-se vice-campeão nacional da 3.ª divisão e garantiu a subida à 2.ª divisão, na sequência do Campeonato Nacional de Equipas Seniores Masculinos, realizado no início de Outubro no Complexo Municipal de Ténis de Portimão. A equipa da 'casa' obteve um excelente resultado ao sagrar-se vice-campeã Nacional, ascendendo à divisão seguinte, numa equipa composta por jovens formados no clube e a mais jovem entre as dez formações em prova.



➔ Inauguração de Pavilhão de Eventos

A Nudegarve vai levar a efeito a 15 de Outubro (20h00) a inauguração do Pavilhão de Eventos, a ter lugar na sede da Associação, em Fontainhas (Albufeira). A noite será celebrada com muito fado e animação, sendo a artista convidada Mara Pedro, finalista da 4.ª edição de 'Uma Canção para Ti'. As receitas do evento serão destinadas à construção da Aldeia da Solidariedade. O valor da refeição completa para adultos é 12,50 € e crianças é 7,50 €. É necessário realizar reservas através do 289582397, 927803591; 965410771, ou através do e-mail nudegarve@gmail.com.

➔ Hip hop nas Ideias do Levante

A partir de Outubro estão disponíveis na associação Ideias do Levante, em Lagoa, aulas de Hip Hop (Angel) e Aulas de Dança para Crianças (Heidi). Além destas, há ainda as aulas de Danças de Salão, Oriental, e Salsa Cubana. Mais informações e inscrições em: www.ideiasdolevante.net.

➔ Mercadinho de Outono

Até ao início de Dezembro, a Câmara Municipal de Loulé apresenta mais um cido de Outono da iniciativa Mercadinho de Loulé. A Rua D. Paio Peres Correia e o Largo D. Pedro I, no coração da Zona Histórica da cidade, recebem assim cinco mercados temáticos, aos sábados, das 10h00 às 17h00. A entrada é livre.

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

Em Outubro acontece

EXPENSIVE SOUL – UTOPIA

Passaram-se quatro anos desde 'Alma Cara' e o amadurecimento estético é notório no terceiro disco dos Expensive Soul. O single de avanço 'O Amor é Mágico' tomou rapidamente de assalto as principais rádios portuguesas e renovou o interesse do público, desencadeando uma série de pedidos para concertos a que a banda respondeu prontamente.

1 Outubro – 21h30 – 10€
Teatro das Figuras – Faro



XIII FESTIVAL DE MÚSICA ANTIGA DE LOULÉ

Em 2011 atinge-se a 13.ª edição dos Encontros de Música Antiga de Loulé. Ao longo destes anos, passaram por ali muitos dos mais conceituados agrupamentos portugueses que se encontram a divulgar repertório situado entre a Idade Média e finais do século XVIII.

1, 7, 15 e 22 Outubro – 21h30
Igrejas do concelho de Loulé



MOZART GROUP

Filip, Michael, Pawel e Bolek são quatro instrumentistas formados em Academias de Música prestigiadas de Varsóvia e Łódź, na Polónia, que decidiram tocar música clássica com humor. Criaram um musical de cabaret único no mundo, onde a música (e não as palavras) é a fonte do riso e da alegria.

7 Outubro – 21h30 – 15€
Auditório Municipal de Lagoa



O BARBEIRO DE SEVILHA

Pelo Teatro Nacional de Ópera da Moldávia. Amor, Malícia e Mentiras: ingredientes que Rossini combina na sua obra-prima! A história do Cabeleireiro mais famoso de todos os tempos: Fígaro – portador de uma navalha afiada que passeia ao longo dos rostos, entre espuma de barbear...

15 Outubro – 21h00 – Plateia – 32€; Balcão – 27€
TEMPO – Teatro Municipal de Portimão (Grande Auditório Nuno Mergulhão)



LA PORTEÑA TANGO

La Porteña Tango apresenta um espectáculo retrospectivo do tango argentino desde o seu início, dos subúrbios de Buenos Aires, até aos compositores contemporâneos como Astor Piazzola. O guitarrista Alejandro Picciano dirige este espectáculo que relata o nascimento e desenvolvimento de uma música que ultrapassou fronteiras passando de um fenómeno local a uma profusa difusão internacional.

15 Outubro – 21h30
Auditório Municipal de Lagoa

MARATONA INTERNACIONAL DE BTT

A sétima edição da Maratona de BTT organizada pela Associação ExtremoSul permite aliar o espírito da aventura e competição à divulgação de uma das mais bonitas paisagens naturais do Algarve, dentro e fora do país. A maratona, que se realiza em S. Bartolomeu de Messines, concelho de Silves, engloba provas para profissionais e amadores.

9 Outubro – A partir das 07h30
São Bartolomeu de Messines – Silves

SUPERBIKE – FIM WORLD CHAMPIONSHIP

O Campeonato do Mundo de Superbikes é reconhecido em todo o mundo pela extrema competitividade que impõe a cada corrida. Os modelos de motos utilizados em pista são construídos a partir de modelos de série e não de protótipos, o que faz deste campeonato uma empolgante competição para entusiastas das duas rodas.

14 a 16 Outubro
Autódromo Internacional do Algarve – Portimão

PORTUGAL MASTERS

Os melhores jogadores de golfe estão de volta a Vilamoura para disputar o Portugal Masters. Considerado um dos principais torneios da modalidade, o Masters tem em 2011 a sua quinta edição em Portugal.

13 a 15 Outubro
Oceânico Victoria Golf Course
Vilamoura – Loulé

Jafers

SUPERMERCADOS



“Porque a qualidade é importante”



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

Histórias mirabolantes e as queixas dos nossos visitantes

Turistas de alma portuguesa

Acha possível alguém secar as cuecas no forno? Ou deixar bacalhau de molho no bidé da casa de banho? Estas são apenas algumas histórias de turistas portugueses e estrangeiros nos hotéis algarvios.

Rui Pires Santos

●●● Sejam portugueses, ingleses, franceses alemães ou russos, há turistas que em férias não convivem bem sem se queixar ou reclamar. Levam à letra que o mundo não é perfeito e assim que chegam ao Algarve concentram-se em arranjar focos de tensão e exigências, pois férias sem o stress do quotidiano e sem uma boa dose de mau humor não têm a mesma piada, num Algarve já de si lotado em pleno mês de Agosto com cerca de 800 mil turistas.

Neste campo, só os espanhóis,

apesar de muito barulhentos, parecem mais pacíficos e são os que menos reclamam, segundo o levantamento realizado junto de várias unidades hoteleiras da região.

Se as reclamações por tudo e por nada são o prato do dia em quase todos os hotéis, há ainda os comportamentos menos adequados. Das várias histórias que nos contaram, uma das mais mirabolantes foi a de um turista português que decidiu assar sardinhas na varanda do quarto. Como se deve imaginar, o cheiro e o fumo rapidamente se pro-

pagaram, nomeadamente nos quartos ao lado e de cima, incomodando os restantes clientes, e as queixas na recepção começaram como que a ‘chover’. Até ao momento em que os responsáveis da unidade hoteleira, de quatro estrelas, situada no sotavento algarvio, descobriram a origem do fumo, foi um autêntico rebuliço e quando confrontado com a situação, o turista em causa, admiradíssimo, referiu desconhecer a proibição de assar sardinhas no seu quarto! Pelos vistos, achava aquele comportamento normal num hotel,

como se estivesse num parque de campismo...

Uma funcionária de limpeza de um hotel de cinco estrelas, quando se preparava para entrar num quarto para proceder à limpeza diária, deparou-se com bacalhau de molho no bidé do quarto. Numa unidade hoteleira situada no barlavento algarvio, mais do que uma vez, funcionárias deram por cuecas de clientes dentro do forno, onde tinham sido deixadas para secar.

As reclamações

Nas reclamações, os casais portugueses são os reis. Quase sempre mal-humorados – há muitas exceções, obviamente –, por vezes, procuram as mais pequenas coisas para se puderem queixar. Num hotel de cinco estrelas, este Verão, uma cliente portuguesa queixou-se ao chefe de sala de um funcionário que lhe tinha trazido o leite demasiado quente e que por isso tinha queimado a língua.

Uma unidade hoteleira de cinco estrelas no barlavento algarvio tem um serviço de abertura de quarto à noite, um oferta especial disponível para suítes e clientes vip’s. Assim, à noite, uma funcionária deixou bombons na cama para os clientes, mas um casal português não achou muita piada e passou na recepção para



Nas margens do Rio Arade, em Lagoa

Produção de caviar no Algarve vai avançar

A produção de caviar no Algarve vai avançar nos próximos meses. Os promotores do projecto anunciaram uma unidade de cultivo de esturjão em aquacultura, nas margens do Rio Arade, em Lagoa.

Pedro Paulo, biólogo do projecto, revelou que a equipa, em cooperação com a Universidade do Algarve (UAlg), está a criar uma unidade pi-

loto que servirá de apoio à estrutura produtiva. O esturjão atlântico, espécie extinta em Portugal desde a década de 80, já habitou nos estuários do Guadiana e do Arade, onde deverá ser instalada a nova unidade. Os responsáveis pelo projecto estimam que, em 2015, já seja possível a venda de caviar produzido no Algarve em alguns restaurantes e lojas ‘gourmet’.

O preço do caviar de esturjão pode variar entre os mil e os cinco mil euros por quilo, estimando-se, para 2016, uma produção entre os 600 e os 700 quilos por ano. Por se tratar de uma espécie comercialmente valiosa, o esturjão está em risco de desaparecer pelo que, actualmente, a sua criação é feita praticamente em regime de aquacultura.

Inovação portuguesa

T-shirt repele mosquitos

A NG Wear, empresa têxtil sediada em Barcelos, o Citeve e o Instituto de Higiene e Medicina Tropical (IHMT) desenvolveram uma t-shirt que consegue repelir mosquitos. A ‘No Mosquito’ é “a maior ofensiva dos têxteis tecnológicos portugueses na guerra contra as picadelas de insectos”, de acordo com uma reportagem publicada no Jornal de Negócios.

Com um preço entre os 17 e os 29 euros e uma durabilidade entre as 20 e as 60 lavagens, a inovação portuguesa anti-mosquitos prepara-se agora para ser exportada para África, América do Sul e Ásia, onde se estima que os mosquitos transmitam doenças a mais de 700 milhões de pessoas anualmente.

De acordo com Manuel Pi-

nheiro, administrador da NG Wear, foram já produzidas 10 mil t-shirts ‘No Mosquito’. Desenvolvida por diferentes níveis de intensidade, a t-shirt repelente de insectos fornece uma zona de protecção de cerca de 50 cm livre de insectos picadores, evitando a utilização de sprays pegajosos ou de químicos desagradáveis.



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

Serviços públicos já aderiram às novas regras do Acordo Ortográfico

Um português menos português

Nova grafia chega este ano lectivo às escolas. Maioria dos intelectuais portugueses estão contra, mas decisão política está tomada e, a partir de 2015, todos teremos de nos ‘converter’ ao novo acordo ortográfico.

●●● Goste-se ou não, mais tarde ou mais cedo, todos teremos de aderir ao novo acordo ortográfico. Entrou em vigor em Janeiro de 2009, mas até 2015 decorre um período de transição, durante o qual ainda se pode utilizar a grafia actual. Muitos portugueses ainda se debatem e escrevem segundo as normas do anterior acordo, mas o inevitável vai acontecer. Vamos mesmo passar a escrever o ‘português brasileiro’.

A maioria dos intelectuais portugueses, nomeadamente os escritores, entre eles Vasco Graça Moura, são ferozes críticos, mas de nada serviram as suas acções e, daqui a poucos anos, as novas gerações nada saberão do que foi o português do séc. XX e princípio do séc. XXI.

As razões

Uma das principais razões para a implementação deste Acordo Ortográfico parece económica. Os portugueses são cerca de 3,8 por cento e os brasileiros 74 por cento dos 260 milhões de pessoas que no mundo falam português. Segundo alguns, a dupla grafia tem impedido a internacionalização do português, dificultando o seu uso nas universidades estrangeiras. Com este acordo, deixará de haver necessidade de

duplos textos em documentos oficiais portugueses e brasileiros e torna-se possível a adopção pela ONU do português como língua de trabalho. Os defensores deste acordo dizem que se trata da evolução natural da língua portuguesa e consiste numa aproximação da oralidade à escrita. Além disso, introduz uma maior simplicidade de ensino e aprendizagem e procede à unificação de todos os países de língua oficial portuguesa.

Os contras

Os intelectuais portugueses consideram este acordo ortográfico uma evolução não natural da língua, que tenta resolver um ‘não-problema’, uma vez que as variantes escritas da língua são perfeitamente compreensíveis por todos os leitores de todos os países da CPLP. Dizem que as novas regras desrespeitam a etimologia das palavras e salientam a falta de consulta de linguistas e de estudos para avaliar o impacto das alterações introduzidas na escrita.

As mudanças

O novo acordo não gosta do hífen e suprime-o sempre que possível. Poderemos ser agora convictamente antirreligiosos ou olhar a

minissaia enquanto fazemos um contrarrelógio. Mas nas palavras em que o fim do prefixo e o início do elemento têm a mesma letra poderemos mantê-lo: em anti-inflamatório, em micro-ondas, em inter-regional.

As principais alterações recaem nas consoantes mudas, na acentuação gráfica, na hifenização e no uso de maiúsculas e minúsculas, mas também entram três novas letras no nosso vocabulário – o K, o W e o Y. Uma dica: o que não se pronuncia, não se escreve.

A supressão de consoantes mudas, tal como o nome indica, vai levar ao desaparecimento de consoantes, em que o critério para tal é a sua pronúncia. Fica transacionado, lecionar, mas mantém-se a consoante em friccionar e perfeccionismo, por se articular a consoante. O mesmo acontece em ação, ereção, reação, de onde se retira, mantendo-se em fricção ou sucção. A consoante desaparece em ato, atual, teto, projeto, mas permanece em facto, bactéria, octogonal. A consoante sai adoção, conceção, mas mantém-se em corrupção ou opção.

Por outro lado, os nomes das estações do ano passam a escrever-se em minúsculas (verão, inverno), o mesmo acontecendo com os dias da semana e os meses.

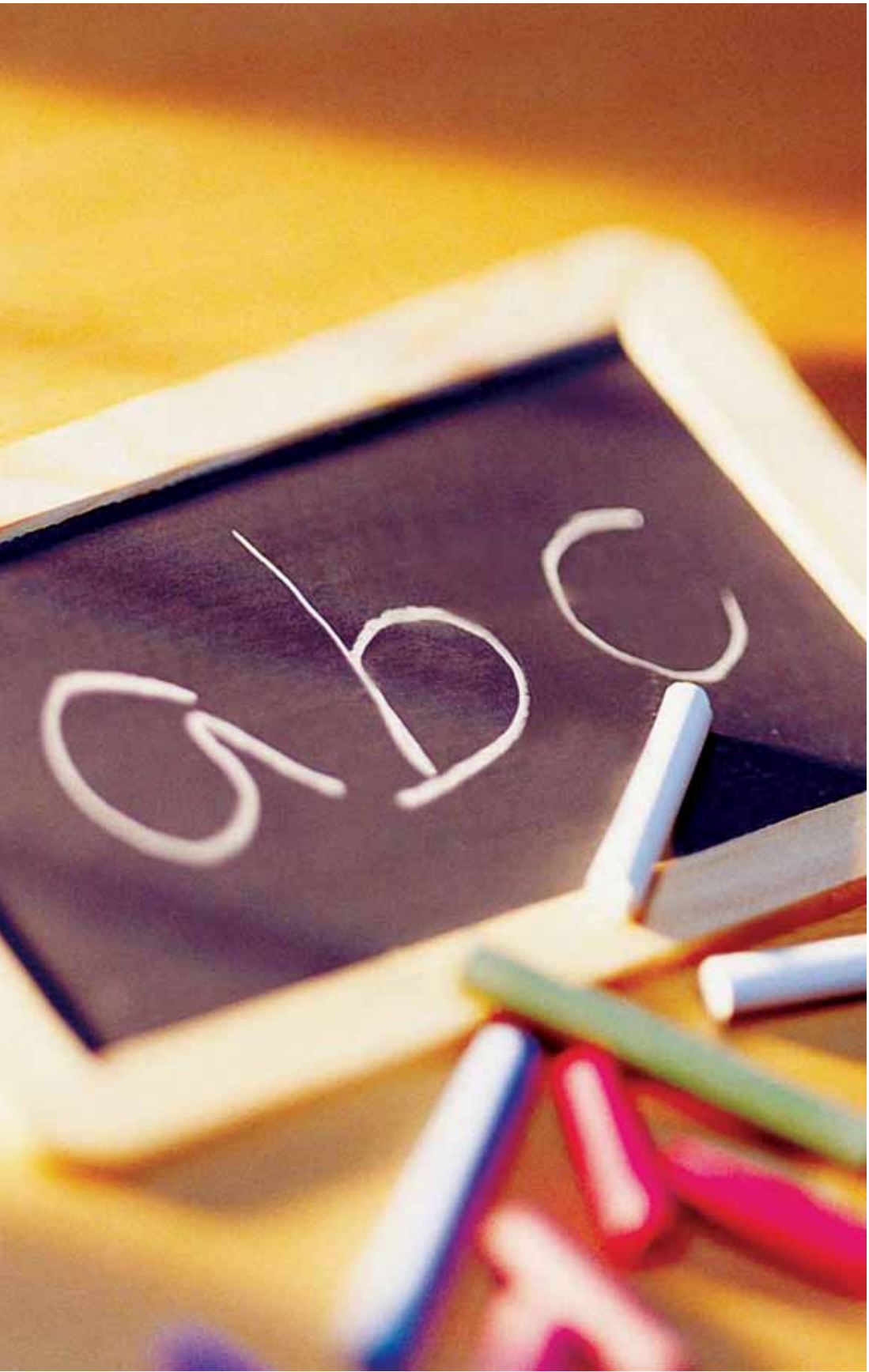
Alguns exemplos

Antes	Agora
Verão	verão
Agosto	Agosto
Doutor	doutor
transaccionado	transacionado
leccionar	lecionar
baptismo	batismo
acção	ação
adopção	adoção
concepção	conceção
projecto	projeto

Dupla grafia prevista em algumas palavras*

característica	caraterística
intersecção	interseção
infeccioso	infecioso
facto	fato
olfacto	olfato
amígdala	amídala
súbtíl	sútil
académico	acadêmico
ingénuo	ingênuo
sénior	sênior

*Isso está previsto no novo acordo ortográfico por existirem diferenças na pronúncia de país para país



Cantinho da Ciência

João Lourenço Monteiro
Biólogo



Ciência de ponta no Algarve

Longe vão os tempos em que quando se pretendia seguir uma carreira científica era necessário ir para o estrangeiro. Devido aos investimentos em Ciência e Tecnologia, por parte dos sucessivos governos e das empresas, atualmente desenvolve-se investigação de ponta em Portugal, nas diferentes áreas do saber. Encontramos um desses exemplos no Instituto Português de Malacologia (IPM), situado em Albufeira.

A Malacologia é a área da Zoologia que se dedica ao estudo dos moluscos, e a investigação realizada nesta temática é muito ampla: desde estudos de ecologia até à biomedicina. Um animal que mereceu a atenção dos investigadores do IPM foi a lesma-do-mar, um pequeno molusco marinho que se encontra na nossa costa. A ausência da concha, que serviria de proteção contra predadores, é compensada pelas cores bastante vivas do seu corpo que funcionam como alerta de toxicidade, evitando a predação. Tendo investigado estas substâncias, os cientistas descobriram que possuem propriedades com interesse farmacológico. No entanto, cada animal produz uma quantidade diminuta das moléculas pretendidas, pelo que seria necessário sacrificar imensos destes moluscos para ter quantidade suficiente da substância para produzir fármacos. De modo a evitar esta situação, cientistas portugueses conseguiram reproduzir estes moluscos via aquacultura, sendo o passo seguinte sintetizar os compostos em laboratório, o que está a ser feito por uma equipa internacional, evitando assim o dedínio da população natural.

* João Lourenço Monteiro escreve segundo as regras do novo acordo ortográfico.

Certame contou com bastante público

Momentos da FATACIL 2011

A Algarve Vivo recorda aqui alguns momentos da FATACIL 2011, numa altura em que alguns colocam em causa o futuro do certame. Este ano, a área da feira foi reduzida, devido ao menor número de expositores, mas ainda assim o público ocorreu em número considerável – perto de 155 mil pessoas – a um evento com história e que marca o mês de Agosto na região.



Fotos: Eduardo Jacinto

Auditório Municipal apresenta excelentes espectáculos

Outubro com cheiro a cultura

Tango, Ciclo e Solistas da Orquestra do Algarve e homenagem ao fado são os destaques.

Miguel Santos

Depois de, no início de Outubro, ter recebido a actuação do Mozart Group e da Orquestra Vivaldi – Oslo, Lagoa prepara-se para apresentar mais algumas excelentes sugestões culturais até ao final do mês, prosseguindo a sua linha de cultura com qualidade.

No dia 15, 'La Porteña Tango' (Auditório Municipal – 21h30) é o evento em destaque, num espectáculo retrospectivo do tango argentino desde o seu início dos subúrbios de Buenos Aires até compositores contemporâneos como Astor Piazzolla. Este percurso histórico inclui obras dos primeiros tangos e 'valsecitos criollos' de Arolas ou Villoldo até à música de Astor Piazzolla. O guitarrista Alejandro Picciano dirige este espectáculo que relata o nascimento e desenvolvimento de uma música que passou fronteiras passando de um fenómeno local a uma profusa

difusão internacional.

Segue-se a 21 Outubro (Auditório Municipal de Lagoa – 21h30) o Ciclo Solistas da Orquestra do Algarve, com obras de António Vivaldi (As Quatro Estações Op. 8, N.os 1-4 – Quatro Concertos para Violino e Orquestra e Concerto em si menor para Quatro Violinos e Orquestra, Op.3, N10).

Mais para o final do mês, seguir-se-á um evento sempre do agrado do público lagoense. Homenagem 'Aos... Fadistas e fado' vai decorrer no dia 29 de Outubro (21h30) também no Auditório Municipal, numa forma de homenagem aos poetas, fadistas e músicos, que no presente e passado, entregam e entregaram ao fado, tudo o quanto faz desta canção a fonte de riqueza da cultura portuguesa. O espectáculo conta com Pedro Viola e Teresa Viola nas principais vozes, Vítor do Carmo na guitarra portuguesa, José Santana na viola de fado e António Correia no contrabaixo.



Opinião

Joaquim Martins Cabrita
Advogado



A Reforma autárquica. Há que ousar e não ter medo de falhar

O momento que Portugal vive é sério, mesmo muito sério.

A verdade é que o nosso País não tem dinheiro para sustentar a vida que vimos levando. Isto é mau, é doloroso, mas é a verdade.

Nas Autarquias Locais, a realidade é também esta. Das que têm mais dificuldades às que têm menos, a situação é transversalmente difícil, dir-se-á, praticamente insustentável.

Assim sendo, parece inevitável que olhemos seriamente para o que é necessário fazer para alterar a situação. É imprescindível que avancemos para medidas que tornem viável a continuidade do papel dos Municípios e Freguesias na promoção de um país com qualidade de vida.

O Governo avançou com uma proposta tendente a 'revolucionar' o Poder Local, mas avançou-se também, e paralelamente, com imediatas resistências à sua implementação, o que também não é novo em Portugal.

Sejamos, porém, honestos e sérios, como será possível que as Autarquias continuem a contribuir para o desenvolvimento local se não tiverem meios financeiros e viverem com a preocupação permanente de saber como pagar as dívidas e assegurar as suas mais básicas necessidades de funcionamento.

Não havendo no País, nem na economia, meios para aumentar as receitas, só será possível o equilíbrio e a sanidade financeira se se conseguir reduzir a despesa.

É discutível que a proposta de redução de Vereadores permita o funcionamento ideal. É passível de discussão que a reforma das Freguesias deva ter como base os dados avançados pelo Governo. Podemos ainda discutir se a redução e a fixação do número de cargos técnicos na base proposta é a ideal.

Mas do que não podemos ter dúvidas é que só com a diminuição dos gastos fixos, com o aligeiramento do funcionamento autárquico, com os ganhos de escala, com a redefinição das prioridades da missão dos Municípios, com o abandono do paradigma de que tem que existir sempre no orçamento uma forte fatia de investimento, os Municípios poderão ser úteis para servir o País e as suas populações.

Temos por todo o país já muitas infra-estruturas em funcionamento que não podemos perder, nem podemos deixar de assegurar a sua manutenção. Temos um passado de promoção cultural e desportiva que tem sido essencial à melhoria da vida neste País e que temos a obrigação de não abandonar. As Autarquias são o apoio de proximidade social e, pura e simplesmente, não podem deixar de o ser.

Para que tudo isto continue a ser possível e não havendo receitas milagrosas, o único caminho possível parece ser o do esforço, da inter-relação Autárquica, do aligeiramento de estruturas e da consciencialização de que a racionalidade deve presidir a este nível de Administração.

Neste caminho parece ir a proposta do Governo, por isso, é bom que se a discuta, a debata, mas a não se afaste e critique 'a priori', sobretudo se outras ideias não existirem e apenas se defender que tudo fique na mesma, por ficar.

Há que ousar, que aproveitar o que de maturidade a nossa democracia já tem, e arriscar um novo modelo funcional, uma redefinição dos limites e poderes e não ter medo de poder falhar, porque se ficar tudo na mesma, uma certeza existe, é que falharemos certamente. Nós e o País.

Dinâmica da associação é referência no concelho

Cultura sem crise na ACD de Ferragudo

A poucos meses de alcançar o seu 35. Aniversário, a ACD Ferragudo conta no seu longo currículo com uma série de actividades, eventos, prémios e conquistas, factores que levam a localidade a ser conhecida a nível nacional.

Texto: Marisa Avelino
Fotos: Eduardo Jacinto

●●● Embora com alguma dificuldade, a associação continua a lutar por manter vivo o espírito do associativismo através da cultura e do desporto. Passadas três décadas, os obstáculos mantêm-se e os desafios são muitos. Ainda assim, a ACD trabalha com o mesmo fervor do primeiro dia e a formação de um Grupo de Teatro Amador é um dos objectivos a cumprir.

“Uma aposta ganha. O futuro como desafio!” é o lema da Associação Cultural e Desportiva de Ferragudo (ACD Ferragudo) que ilustra o trabalho que tem sido feito ao longo de várias décadas ao serviço da sua comunidade, e não só, bem como os desafios que o futuro adivinha. As vicissitudes têm sido uma constante mas a qualidade das actividades e eventos tem evoluído a cada ano que passa, fruto do empenho e dedicação de todas as pessoas que fazem parte do universo da ACD Ferragudo.

“Superamos as dificuldades com muito esforço e, sobretudo, com uma boa gestão. Esse é o nosso ponto de honra”, diz Hélder Neves, director responsável pela área de gestão, planeamento

e imagem da ACD Ferragudo, em declarações à Algarve Vivo.

A ACD começou o seu trabalho focada no teatro, mas desde logo se interessou por outras áreas, nomeadamente desporto e música. Actualmente, disponibiliza um ciclo de actividades, na sua maioria partilhadas, como a Bibliomédia (biblioteca, espaço de internet e multimédia), Escola de Dança (danças de salão e ballet), Academia do Desporto (taekwondo, basquetebol, futsal), Ginástica, Laser & Saúde, Basquetebol, Espaço ATL, Escola de Música e Espaço do Saber.

‘Feedback’ positivo

A associação tem tido um excelente ‘feedback’ por parte da comunidade, conseguindo aumentar o número de sócios, porque, neste momento, a colectividade é, em grande parte, uma fornecedora de serviços. “O associativismo tende, cada vez mais, a ser um prestador de serviços sem perder a componente de afectividade, que é a sua referência”, explica Hélder Neves. No entanto, tem-se verificado alguma dificuldade em mobilizar mais gente para a ACD. Segundo David Roque, director responsável pelo ATL e Bibliomédia, isto deve-se a “uma inépcia social das pessoas para tudo porque estas têm outras aliciantes e acomodam-se muito”. Em relação aos jovens que vivem em meios desfavorecidos, a ACD torna-se atractiva porque se traduz na única forma que têm de sair do lugar onde vivem, abrindo-lhes os horizontes.

Cortes nos apoios

O Enterro do Entrudo, Gala de Aniversário, Vamos à Revista (em colaboração com o Grupo de Teatro do Boa Esperança, de Portimão), Ferragudo em Marcha, Fados e Guitarradas, Verão Vivaço, Noites Calientes, Ferragudo – Galeria Aberta, Festa – Festival do Teatro Amador e Natal ACD são as iniciativas que se inserem no plano anual de eventos que a associação promove.

Embora haja uma grande diversidade de actividades, é no basquetebol que a ACD se destaca, tendo três equipas a participar em com-

petições nacionais. A associação tem a seu cargo várias formações e recebe ter de extinguir algumas por falta de verbas.

“Este ano, tivemos um grande corte nos apoios e sentimos que fomos penalizados em comparação com outros clubes e associações”, revela Hélder Neves. “Estamos determinados em manter o mesmo número de equipas de basquetebol, mas não sei se isso será possível”, acrescenta.

Como apoios, a ACD Ferragudo tem alguns protocolos celebrados com a Câmara Municipal de Lagoa que englobam o plano de eventos, abrangendo a cultura e o desporto. As actividades do ciclo são, na sua maioria, auto-sustentáveis. A associação tem, ainda, um contrato programa de desenvolvimento do desporto que apoia a área desportiva e, este ano, conseguiu também um pequeno apoio do Instituto Português da Juventude (IPJ). Do Instituto do Desporto de Portugal (IDP) recebe ajuda muito pontualmente. “Ainda assim, o maior apoio que temos, não sendo de ordem financeira, é das pessoas. Temos 13 directores e sem eles isto não existia”, faz questão de realçar Hélder Neves.

“A autarquia tem que ser mais um parceiro, não só institucional de nome mas um apoio financeiro para que certas actividades continuem a



● Alguns dos rostos da direcção da ACD de Ferragudo



existir”, sublinha Nuno Ricardo, presidente da ACD Ferragudo.

Novo projecto

No futuro, a associação pretende criar um Grupo de Teatro Ama-

dor. Trata-se de um sonho antigo que está pronto para ganhar forma. “Antes tínhamos um grande desafio que era a criatividade. Hoje temos mais um que é ter dinheiro para concretizar os nossos projec-

tos”, desabafa Hélder Nunes. “Não tem sido fácil manter um projecto deste tipo durante 34 anos. Temos uma oferta, quer em quantidade quer em qualidade, acima da média em Ferragudo”, remata.ata.

Fundada em 1977

A ACD Ferragudo foi fundada a 5 de Abril de 1977, nascendo de um sonho partilhado por um grupo de jovens com o propósito de “servir Ferragudo através da Cultura e do Desporto”. Na época, o Teatro, a Alfabetização e o Atletismo eram as principais actividades da colectividade que, desde logo, evoluiu em estrutura e organização. “Temos orgulho em dizer que estamos melhor organizados que algumas entidades oficiais” refere Hélder Neves.

Nova sede em 2002

No início, a associação utilizou o salão paroquial e o antigo polidesportivo, conhecendo a sua primeira sede social, em 1979, na casa do Dr. Manuel Bentes, na Rua 1.º de Maio. Nesta altura, iniciou-se, o processo de construção da nova sede que se estendeu até 2002, ano em que foi inaugurada, bem a tempo das comemorações do 25.º Aniversário da ACD Ferragudo. A infra-estrutura é considerada uma das melhores a sul do Tejo.

Referências

O concerto de Carlos Paredes, na Igreja de Ferragudo, e a visita da Rosa Mota, Campeã Olímpica da Maratona, às Escolas Primárias do Concelho de Lagoa são marcos de referência da história da colectividade. José Mário Branco, Fausto, Pedro Barroso, Trovante, entre outros grandes nomes da música popular portuguesa, também tiveram a oportunidade de brilhar na ACD.



A 21 de Outubro no TEMPO

A hora é de ‘Os Eléctricos’

Este é um dos espectáculos em destaque este mês. Mas há mais, como o Barbeiro de Sevilha, pelo Teatro Nacional de Ópera da Moldávia, ou o Ciclo de Sons, que continua a levar a música clássica às freguesias de Portimão, Alvor e Mexilhoeira Grande.

Rui Pires Santos

●●● Há quem lhes chame Pop com Fado, ou até Fado com esteróides. No seu primeiro disco, ‘Os Eléctricos’ adoptam o charme alfacinha dançante e poético dos anos 40 e seguem à aventura Rock’n’Rolante dos anos 50s e vêm mostrar isso a Portimão, com um espectáculo agendado para o dia 21 de Outubro (21h30), no Grande Auditório Nuno Mergulhão do TEMPO – Teatro Municipal de Portimão.

Combinam estilos e estéticas, revivem de modo totalmente renascido temas de Francisco José, Beatriz Costa, Vicente da Câmara, Mirita Casimiro, Elvis Presleu,

Natércia Barreto e acrescentam as suas canções originais bem inspiradas nos dias eldorados dessa música tão popular e nostálgica-mente urbana.

Convidaram o já lendário Rui Reininho dos GNR e o Coro Infantil de Santo Amaro de Oeiras. Os Eléctricos têm uma identidade tão portuguesa e natural que é impossível ficar indiferente. Desde relembrar Tony de Matos ao som de uma guitarra, contrabaixo e banjo que não se esqueceram de Chuck Berry e muito menos dos Rolling Stones.

Barbeiro de Sevilha

Um dos eventos que mais público deverá atrair ao TEMPO será o ‘O Barbeiro de Sevilha’, pelo Te-

atro Nacional de Ópera da Moldávia. O espectáculo está marcado para o dia 16 de Outubro (21h00), também no Grande Auditório Nuno Mergulhão. A história é já conhecida e junta amor, malícia e mentiras: ingredientes que Rossini combina na sua obra-prima, na história do Cabeleireiro mais famoso de todos os tempos: Fígaro – portador de uma navalha afiada que passeia ao longo dos rostos, entre espuma de barbear. O espectador deve simplesmente apreciar a incrível velocidade com que os músicos executam esta Ópera, os brilhantes solos interpretados por grandes cantores internacionais.

Outro dos eventos a reter em Outubro é o Ciclo de Sons, que leva a música clássica às fregue-

sias do concelho. Depois da Igreja Matriz de Alvor (dia 1) e Igreja Matriz da Mexilhoeira Grande (dia 8), é a vez da Igreja do Colégio receber no dia 16, pelas 18h30, ‘João Pedro Cunha Duo’.

A 22 de Outubro, decorre o Festival Acústico Alvor FM. O evento, que atinge este ano a 3ª edição, acontece pelas 21h30, e pretende juntar no mesmo palco músicos e bandas com projecção nacional e nomes que se destacam na região algarvia. O sucesso das edições anteriores, onde participaram nomes como Áurea, Tuniko Goulart, A Jigsaw, Sabrosa’s Funk, entre muitos outros, eleva as expectativas para mais uma noite em que o Grande Auditório do TEMPO terá certamente casa cheia.

Na Rua 5 de Outubro

Posto de Turismo abre portas

Inauguração da nova estrutura, em pleno centro histórico da cidade, decorreu no Dia Mundial do Turismo.

●●● Portimão tem, desde finais de Setembro, um novo posto de turismo, situado na Rua 5 de Outubro, um espaço que será um dos principais canais de informação da ATP – Associação Turismo de Portimão, entidade que tem como principal responsabilidade a promoção e animação turística deste destino, assumindo também uma abordagem comercial, nomeadamente pelas valências que passa a prestar e que realçam a identidade, produtos e serviços do município.

O posto de turismo funciona num edifício nobre, recentemente recuperado e dotado de condições de acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida, proporcionando a obtenção de informações, a aquisição de um ‘souvenir’, a leitura de diversas publicações ou a aquisição de bilhetes para espectáculos e outros eventos, além de facultar

vários guias e folhetos promocionais. Na cerimónia de inauguração, o presidente da ERTA – Entidade Regional de Turismo do Algarve, António Pina, elogiou a oferta multifacetada ao dispor neste equipamento, sublinhando que “não basta convidar os turistas para nos visitarem, temos que lhes oferecer espaços de acolhimento com esta excelência”.

Para o presidente da Câmara Municipal de Portimão, Manuel da Luz, a estrutura “possui uma localização privilegiada e poderá trazer um grande contributo para atrair pessoas para esta zona, sendo que a actividade turística continua a reunir um enorme potencial, capaz de nos tirar desta profunda crise”.

Com a abertura do novo equipamento, foi desactivado o Posto de Turismo que até ao momento funcionava na Avenida Zeca Afonso.



● Inauguração do Posto de Turismo de Portimão

Opinião

Isabel Guerreiro

Vereadora de Cultura da Câmara Municipal de Portimão



A propósito do ‘choque autárquico’ e do ‘empobrecimento lícito’!

O estado social de direito sofisticou-se de tal forma nas suas formas de corrupção social, que actualmente protege a especulação financeira e alguns grupos económicos. Ora o necessário esforço de ajustamento só valerá a pena se tiver como visão: a melhoria da nosso sistema democrático, designadamente ao nível da organização do país e do aumento da eficiência do sistema judicial.

Para tal é imperioso reforçar a representatividade e a legitimidade dos eleitos, designadamente dos eleitos locais sem entrar em demagogias do tipo ‘choque autárquico’. A reforma autárquica deverá ser clara para que possa ser relegitimada a dignidade e a representatividade dos autarcas. Por isso, não podemos cair na tentação de criar um sistema eleitoral confuso que fique à mercê de negociações partidárias, para no seio da assembleia municipal, eleger o executivo camarário. E assim desqualificar o poder autárquico.

É pacificamente aceite que o cabeça de lista do partido mais votado deverá ser o presidente da câmara e que os vereadores deverão ser escolhidos pelo presidente de entre os membros da assembleia municipal. Defendo, no entanto, que o partido mais votado deverá governar com maioria, e que a escolha dos vereadores, de entre os membros da assembleia municipal, deverá caber ao presidente, baseando-se em critérios de competência e confiança pessoal, tal como acontece com o primeiro-ministro na escolha do seu governo.

A eventual aprovação do executivo pela assembleia municipal retira a legitimidade directa do sufrágio universal e pode produzir resultados invios que levem ao desrespeito do resultado do voto maioritário e livremente expresso.

Quanto à melhoria do sistema judicial é crucial que o mesmo se mantenha independente na sua função de julgar, mas não defendo a independência no que diz respeito ao julgamento da sua eficiência.

Se assim for, continuaremos a assistir apenas à proliferação de leis sem outros meios, como é o da recente criminalização do enriquecimento ilícito. Que ao inverter o princípio geral do onus da prova por parte de quem acusa, consagrar a solução mais fácil mas menos segura e justa, em vez de se atacar a raiz do problema da corrupção em Portugal de forma sistémica. Por isso é preciso apostar na investigação de crimes de colarinho branco altamente sofisticados, e na protecção dos direitos dos mais vulneráveis, como é o caso do despedimento sem justa causa, de forma a colmatar o fosso entre os mais poderosos e os mais frágeis.

A propósito desta crise de troika de valores apetece-me citar Nuno Rogeiro no seu recente livro ‘Na rua árabe’, no qual conta uma velha anedota da perestroika.

“Dois russos, Vladimir e Igor, percorrem uma estrada difícil de montanha, nos montes Urais, num velho e desconchavado Lada, por entre neve e gelo, frio e vento. A certa altura, numa curva apertada, o carro capota. Vladimir é cuspidado para o abismo, enquanto Igor consegue agarrar-se a uma roda.

Trémulo, Igor grita do cimo da escarpa: “Vlad estás bem?” Responde-lhe uma voz trémula: “Não sei...”

Igor irrita-se: “Não sabes como?” “É que ainda não acabei de cair!”

A verdade é que também nós ainda não acabámos de cair, por sermos protagonistas de uma crise cujo desfecho desconhecemos mas em que urge estar atento e interveniente!

Teia D'Impulsos destaca-se em iniciativa de êxito em Portimão

Rota do Petisco traz novo fôlego ao comércio

Em tempos difíceis é de salutar ideias que visam dinamizar o comércio, já muito fustigado pela crise, possibilitando a residentes e turistas conhecer e saborear a gastronomia e doçaria locais a preços acessíveis a todas as bolsas.

Texto: Marisa Avelino
Fotos: Paulo Arez

●●● O espaço é acolhedor e o ambiente convidativo. Poucos minutos passam do meio-dia e o apetite já começa a fazer-se sentir. Não demorando muito, eis que chega à mesa uma malga de papinhas de berbigão deliciosamente acompanhada por um magnífico copo de vinho tinto algarvio, néctar que integra a Rota dos Vinhos. O prato vem, ainda, garnecido de salada e duas pequenas postas de peixe envolvidas em ovo frito. Um verdadeiro pitêu por, apenas, 2,50 euros. Esta foi a escolha que o restaurante Forte e Feio, situado na Zona Ribeirinha, em Portimão, apresentou aos participantes da Rota do Petisco. “É um excelente prato. A iniciativa é ótima e muito interessante”, refere Manuela Correia, uma das participantes, em declarações à Algarve Vivo. “Acho que o preço para os restaurantes está excepcional, mas para as pastelarias podia ser mais atractivo. No entanto, penso que seria bom que o projecto se voltasse a repetir”, afirma.

Os responsáveis pelos estabelecimentos comerciais que integram a Rota expressam a sua satisfação em relação aos resultados obtidos. Embora o retorno económico não seja nada significativo, é de aplaudir uma actividade deste tipo face



● Papinhas de berbigão

aos tempos difíceis que se fazem sentir, permitindo a degustação da gastronomia local a baixo preço.

“A ideia é espectacular e é uma forma de recuperar antigos clientes e outros potenciais mais cépticos em relação ao custo das refeições do Forte e Feio. A Rota do Petisco

é importante porque mostra que a qualidade pode ser praticada a preços de baixo valor”, salienta Júlio Ribeiro, co-proprietário do Restaurante Forte e Feio.

Portimonenses aderem

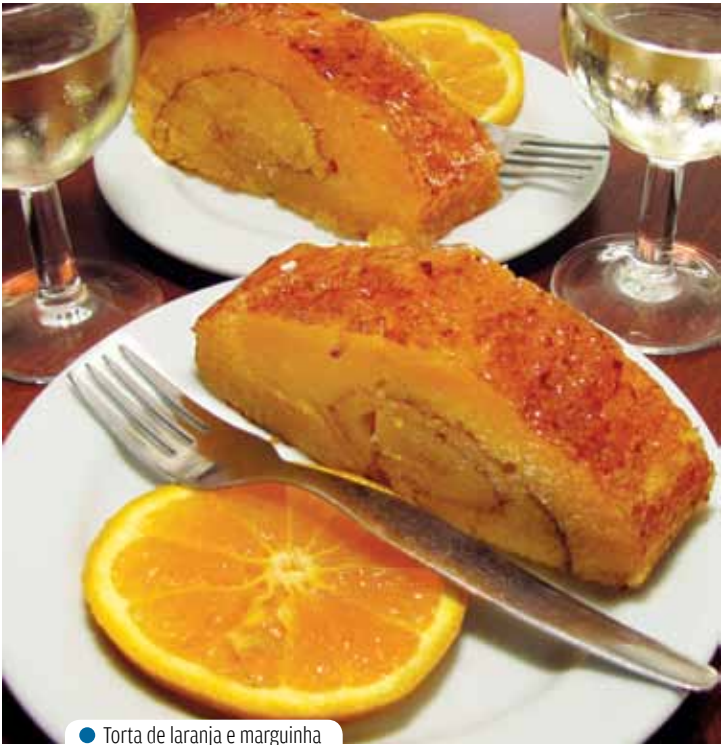
Além do preço convidativo e da



● Júlio Ribeiro, co-proprietário do Restaurante Forte e Feio

qualidade do prato/doce apresentado, o horário alargado, por parte da maioria dos estabelecimentos, em muito contribuiu para que mais pessoas pudessem aderir à Rota do Petisco. Sobre a interrupção do horário verificada no Forte e Feio, Júlio Ribeiro foi peremptório ao explicar que “o restaurante serve a ementa da Rota a qualquer hora”. “Entre as 16 e as 18 horas não temos cá os cozinheiros, o que dificulta um pouco as coisas, mas nunca deixamos de servir, independentemente de termos a casa cheia ou não”, acrescenta.

A Rota do Petisco de Portimão surgiu através da Teia D'Impulsos, Associação Social, Cultural e Desportiva, com o apoio da autarquia, tendo como principal objectivo a divulgação da gastronomia e comércio locais da cidade. Assim, de 3 de Setembro a 2 de Outubro, residentes e turistas de Portimão tiveram a oportunidade de visitar as 31 paragens propostas, restaurantes e pastelarias, onde cada um apresentou a sua ementa da Rota, distinguindo-se as modalidades de ‘Petisco’ (um prato e uma bebida por 2,50 euros) e ‘Doce Regional’ (um doce e



● Torta de laranja e marguinha

uma bebida por 2 euros).

“O objectivo de levar os participantes da Rota a conhecer novos espaços de restauração está a ser atingido, e, segundo os próprios comerciantes, estes novos clientes tendem a regressar, mesmo com outro intuito que não seja o da participação no projecto”, menciona fonte ligada à Teia D'Impulsos.

“Ainda mais do que os turistas que nos visitam, tem-se registado uma grande adesão entre os próprios portimonenses. As artérias do centro de Portimão têm sentido particularmente este maior movi-

mento, mesmo a horas mais tardias, quando habitualmente estão desertas noutras alturas do ano”, revela. E, de facto, até finais de Setembro já se registavam mais de cinco mil ementas vendidas.

Frequentadores premiados

A cada participante foi entregue o passaporte da Rota do Petisco, uma espécie de guia identificativo das várias paragens, bem como a respectiva ementa especial, onde era afixado um carimbo por cada restaurante/pastelaria frequentados. Assim, por cada 12 paragens na

“Boa adesão”

“Acho uma boa iniciativa. A adesão tem sido boa e é um projecto que serve para divulgar algumas casas até então desconhecidas para alguns dos participantes. Em termos económicos, não temos retorno.”

JOÃO ISIDORO,

um dos responsáveis pelo restaurante Do Cais (Clube Naval)

“Rampa de lançamento”

“A Rota do Petisco deve servir como rampa de lançamento para outras iniciativas. Não se deve ficar por aqui. Há que continuar com este espírito de criatividade que mobilize mais as pessoas para projectos que marquem pela diferença.”

JOSÉ VIEIRA CASTRO,
proprietário da pastelaria Milénio

Rota do Petisco, os participantes tiveram direito a uma entrada dupla para o Museu de Portimão. De referir que quem colecionou, pelo menos, 24 carimbos no passaporte vai habilitar-se a uma visita e prova de vinhos, para duas pessoas, em adegas locais designadas pela Comissão Vitivinícola do Algarve ou um baptismo de vela..

A 16 de Outubro

Mamamaratona na zona ribeirinha

Iniciativa pretende angariar fundos para a construção da Casa Flor das Dunas, equipamento para apoio ao doente oncológico.

Este ano, a Mamamaratona atinge a 11ª edição e terá como novidade o facto de tanto a partida como a chegada se realizarem na antiga Lota de Portimão, situada na Zona Ribeirinha da cidade, numa iniciativa que não sendo de carácter competitivo, atrai sempre corredores de origem nacional e internacional, marchantes e participantes que aderem a este movimento de alerta contra o cancro, apenas por uma simples causa: solidariedade para com os que lutam contra o cancro.



Arquivo CMP/Filipe da Palma

Assim, tal como em ano anteriores, a AOA – Associação Oncológica do Algarve espera reunir vários milhares de pessoas na Mamamaratona. A prova decorrerá ao longo do rio Arade, num percurso que varia entre os 8 km, no caso da

corrida, e os 5 km, se a opção for a marcha.

Além de alertar a opinião pública para a problemática do cancro da mama, os objectivos são angariar fundos para a construção da Casa Flor das Dunas – equipamento que

a AOA quer concretizar o mais urgentemente possível para apoio ao doente oncológico – e apelar para a promoção de um estilo de vida saudável, baseado na marcha e prática de alguns exercícios físicos. As inscrições custam cinco euros para adultos e três euros para crianças e incluem t-shirt, boné, dorsal e brindes promocionais, podendo ser feitas até 14 de Outubro na sede da AOA, em Faro, ou na sua delegação de Portimão, assim como no Centro Comercial Continente de Portimão, no Mercado Municipal da Av. S. João de Deus, em Portimão e no Centro Hospitalar do Barlavento Algarvio, ou no local do evento, tanto na véspera, das 10h30 às 18h30, como no próprio dia da Mamamaratona, das 08h00 às 09h45.

Comitiva de portos nacionais

Portimão na Seatrade Europe 2011

O porto de Portimão esteve presente na Seatrade Europe 2011, um dos principais eventos internacionais do sector de cruzeiros, que se realizou em Setembro, numa comitiva que integrou ainda os portos dos Açores, Leixões e Lisboa. Esta delegação insere-se no âmbito da participação conjunta dos portos nacionais em eventos promocionais, tendo como objectivo reforçar a economia do

mar em Portugal como destino de cruzeiros, beneficiando de uma localização geográfica privilegiada e de uma oferta turística diversificada e complementar, contribuindo, por um lado, para o desenvolvimento do sector marítimo e portuário e, por outro, para estimular a economia nacional através dos efeitos multiplicadores gerados local e regionalmente no ‘interland’ de cada porto.

Dia Internacional da Pessoa Idosa

1500 seniores no Portimão Arena

Cerca de 1500 seniores do concelho de Portimão participaram, a 1 de Outubro, num almoço-convívio no Portimão Arena promovido pelo Município para assinalar o Dia Internacional da Pessoa Idosa, durante o qual foi distribuído em primeira mão o ‘Guia Portimão Sénior 2011/2012’. A publicação apresenta um vasto leque de sugestões para os próximos 12 meses, tanto desportivas como culturais, reunindo em simultâneo diversas informações e

contactos úteis, tudo para que os idosos ocupem da melhor maneira os seus tempos livres. Entre as várias vantagens do guia, de destacar os benefícios na Tarifa Social da Água e os descontos no Vai e Vem, no Mercado da Av. S. João de Deus, no Museu de Portimão ou no TEMPO – Teatro Municipal de Portimão, entre outros equipamentos, que se juntam aos descontos já proporcionados por algumas dezenas de estabelecimentos do comércio de Portimão.

REPORTAGEM

Empresários de sucesso mantêm-se firmes contra a adversidade

Passar por cima da crise

Maria da Encarnação Gonçalves (Casa dos Avós), Victor Picardo (Cabeleireiros Picardo) João António Ferreira (Jafers) e Alexandra Monteiro (Jóia do Sul) são quatro empresários de êxito na região. A Algarve Vivo foi ao seu encontro, para saber como chegaram ao sucesso e de que modo têm resistido à crise.

Texto: Lélia Madeira | Fotos: Eduardo Jacinto



O Museu Rural é uma das atracções na casa de chá Quinta dos Avós

“A crise é algo que não me assusta”, afirma Maria da Encarnação quase no final de uma longa conversa sobre a ‘Quinta dos Avós’, a casa de chá que mantém em Algoz, no concelho de Silves, desde 1997. A crise não lhe assusta, porque Encarnação

sempre se habituou “a lutar contra as adversidades”.

De resto, a empresária iniciou-se na doçaria porque precisava de ganhar dinheiro para resolver um problema financeiro. Primeiro, começou por vender bolos nas escolas de Al-

goz e de Albufeira. Depois, eram as pessoas que a procuravam em casa para comprar os seus produtos. Foram esses primeiros clientes que “deram a ideia de que este seria um bom espaço para fazer uma casa de chá”, recorda à nossa revista.

Embora o seu trabalho já fosse bastante apreciado, houve “pessoas que não acreditaram no projecto por causa da localização”, tendo sido também “extremamente difícil introduzir o hábito de consumo de chá”. Apesar das resistências iniciais, En-



● Maria da Encarnação, o rosto da Quinta dos Avós, com o marido



● Alguns dos produtos que distinguem a qualidade na Quinta dos Avós



● A formação é uma aposta do grupo Victor Picardo, líder no Algarve na sua área de negócio



carnação “tinha a certeza que não ia falhar”. E tinha razão. Passados catorze anos, a ‘Quinta dos Avós’ é muito procurada não só por causa do chá, mas também por causa dos doces típicos algarvios, compotas e licores.

Ao longo destes anos de actividade, Encarnação Gonçalves já ganhou mais de uma centena de prémios nacionais e internacionais, mas as distinções “não atraíram mais clientes, o que atrai é a qualidade dos produtos”, sublinha a doceira, a qual faz questão de elogiar o trabalho dos seus três colaboradores, entre os quais se encontra um dos seus filhos.

Maria da Encarnação tem contado igualmente com o apoio do marido, o qual se dedica mais ao Museu Rural que entretanto surgiu ao lado da casa

de chá. No espaço, existem sobretudo veículos tradicionais algarvios, de tracção animal, na sua maioria provenientes da actividade agrícola. Além dos carros, a colecção reúne ainda um conjunto significativo de alfaias agrícolas, bem como de instrumentos de trabalho e de lazer. Algumas das peças já existiam naquelas casas e outras foram-lhes oferecidas, sendo que todas foram restauradas antes de serem expostas. A visita a esta mostra é gratuita e pode ser feita aos sábados, das 14h00 às 20h00. A casa de chá também está aberta nesse horário, todos os dias, excepto à terça-feira.

O perfil do cliente da ‘Quinta dos Avós’ difere de época para época. Durante o Inverno, o estabelecimento recebe mais residentes no Algar-

“A CRISE É ALGO QUE NÃO ME ASSUSTA. SEMPRE LUTAMOS CONTRA AS ADVERSIDADES”, MARIA DA ENCARNÇÃO

ve, enquanto no Verão a maioria das pessoas é de outros pontos do país. Algo que é habitual na região por causa da sazonalidade. A crise económica e financeira também tem afectado ligeiramente o negócio, sendo que, este ano, a empresa tem registado uma quebra de cerca de 5% em relação a 2010.

Da tradição à inovação

Pouco preocupado com a crise parece

estar também o cabeleireiro Victor Picardo, apesar de, este ano, já ter perdido um número considerável de clientes. O empresário entende, inclusivamente, que “a crise é muito bem-vinda, porque obriga-nos a criar, reinventar”. Criaram, por exemplo, técnicas de coloração que vão durar sete meses e passaram a disponibilizar outros produtos mais baratos.

“Criação” e “inovação” são precisa-

mente algumas das particularidades do Grupo Victor Picardo, que foi dos primeiros em Portugal a abrir uma academia para dar formação aos profissionais do sector. Hoje em dia, essa partilha de conhecimentos é feita não só no Algarve, como também noutros pontos do país.

A academia nasceu porque “ensinar sempre fez parte de mim”, diz o empresário, lembrando que, “antes, ninguém queria transmitir os segredos da profissão e eu sempre fui o contrário, sempre trabalhei por paixão e não por dinheiro”.

O que sente pela sua profissão é paixão, mas nem sempre foi assim. Victor Picardo conta que “nunca quis ser cabeleireiro” até ao dia em que, com dezasseis anos, passou por um salão no Zimbabué, onde vivia,

e, levado pela curiosidade, “comecei a espreitar pela janela, a ver o que o cabeleireiro estava a fazer. Ele ficou desconfiado e veio perguntar o que eu queria, ao que respondi que queria ser aprendiz”.

Anos mais tarde, aventurou-se sozinho, mas em 1991 veio para Portugal, por causa da situação política do Zimbabué. Embora tivesse família em Lisboa, Victor Picardo optou por vir para o Algarve, “porque tinha saudades de falar inglês”. Primeiro, trabalhou num salão de Isabel Queiroz do Vale, em Vilamoura, e depois, em 1993, instalou o seu próprio espaço em Lagos.

“Quando cheguei cá, pela força do meu inglês, consegui preencher um nicho de mercado que faltava, para clientes estrangeiros. O mercado

português era mais difícil de conquistar, porque está mais influenciado pelas técnicas francesas do que pelas técnicas inglesas”, refere o cabeleireiro. A clientela foi aumentando “naturalmente” e, dezoito anos depois, é metade estrangeira e metade nacional, repartindo-se por nove salões no Algarve, fazendo deste o maior grupo do género na região. Mais recentemente, abriu um salão em Lisboa, que recebe muitas pessoas que vinham aos salões do Algarve, durante as férias. O funcionamento dos dez espaços é assegurado por um total de 40 empregados.

Mas os projectos deste empresário não se ficam pelos dez salões e pela academia. Este mês, publica a primeira edição da ‘VPMag’. Trata-se de uma revista trimestral, que visa

divulgar todas as actividades do grupo junto dos seus actuais e potenciais clientes. A publicação apresenta também as novas tendências, tecnologias e produtos na indústria dos cabeleiros.

Jafers persiste e cresce

João António Ferreira, fundador e proprietário da rede de supermercados Jafers, que detém 20 lojas nos concelhos de Loulé, Faro, Olhão e Silves, abriu há 33 anos o primeiro supermercado da marca. Em 2007, tinha nove lojas, e de 2008 até este ano abriu mais 11, apesar dos tempos de crise.

“Em 2009, já se falava de crise e abrimos duas lojas na serra – Salir e Alte – numa aposta ganha. Em 2010, inaugurámos seis lojas, entre elas, a



● A excelente qualidade das frutas e os produtos estrangeiros para outros nichos de mercado são algumas das apostas dos supermercados Jafers, liderados por João António Ferreira.

**“OS MOMENTOS DIFÍCEIS...
OBRIGAM-NOS A CRIAR, REINVENTAR”,
VICTOR PICARDO**

**“HÁ CRISE, MAS ESTAMOS A ENFRENTÁ-LA
DE FRENTE E COM MAIS TRABALHO
VAMOS DAR A VOLTA POR CIMA”,
JOÃO ANTÓNIO FERREIRA**

de Tunes, a Moncarapacho e a Santa Bárbara. Ainda em Junho de 2011, abrimos uma nova loja em Quarteira, onde já possuíamos duas. Somos uma pequena empresa com poucos recursos financeiros, mas que investe tudo o que ganha, daí o crescente número de lojas”, explica José António Ferreira.

“Sentimos a crise como toda a gente, mas estamos a reagir. Arranjámos novos nichos de mercado e procurámos dar a volta. Há crise, mas estamos a enfrentá-la de frente e vamos conseguir dar a volta com a ajuda de todos os nossos funcionários e colaboradores”, salienta este empresário, que lidera um grupo que emprega cerca de 150 pessoas.

“Não me assusta os tempos que aí vêm, desde que possa responder com trabalho. O segredo está no trabalho. Sei que estamos a passar por tempos difíceis, que se vão manter por algum

tempo. Tenho respeito pelo que aí vem, mas não tenho receio. O nosso lema é trabalho e tentamos inculcar esse espírito nos nossos funcionários. E acredito que vamos conseguir”, acrescenta.

Aposta no ‘líquido de ouro’

Um bom exemplo de uma aposta ganha já em tempos não muito fáceis é o que se segue. Em 2006, “numa altura em que muitos estavam virados de costas para a agricultura”, um casal de jovens algarvios decide apostar na olivicultura e criar a empresa Jóia do Sul, sediada em Albufeira.

O projecto é assegurado por dois elementos, à excepção das “épocas em que é necessária mais mão-de-obra, como na apanha da azeitona e nas podas das oliveiras”, plantadas em dez hectares de terreno situado no concelho de Odemira.



● Alexandra Monteiro, um dos sócios da empresa

Actualmente, a Jóia do Sul comercializa azeite virgem extra, vinagres e azeitona de mesa, estando “também a fazer um estudo de mercado com outros derivados de azeite, como cosmética artesanal”, adianta Alexandra Monteiro à Algarve Vivo.

Este ano, o Azeite Extra Virgem Gourmet ‘Herdade Jóia do Sul’ ganhou duas medalhas de ouro, uma em Israel e outra na Argentina. Distinções que não deixaram a empresa ‘imune’ à crise, pelo que já começou a sentir efeitos, nomeadamente “uma redução das vendas na

restauração”, indica a sócia-gerente. Alexandra considera “normal” que, “com menor poder de compra, as pessoas se retraiam em relação à aquisição de qualidade”. No entanto, acredita “que, mais cedo ou mais tarde, o nosso esforço será reconhecido também em território nacional”.

Por enquanto, os produtos da Jóia do Sul são distribuídos apenas nas regiões do Algarve e Baixo Alentejo, em pequenas superfícies, lojas ‘gourmet’, garrafeiras e restaurantes. Podem igualmente ser adquiridos na loja online, em herdadejoia-dosul.com.

Produções Audiovisuais

Eduardo Jacinto | Portimão | 917239877 | 961933775
eduardo.reportagem@gmail.com

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



| 1
Comemoração do Dia Mundial da Música
Concerto para Piano e Orquestra Clássica
Orquestra Clássica do Algarve e Academia
de Lagos
Auditório Municipal de Albufeira | 21h30

| 1 e 2
Stock Out - Albufeira
Espaço Multiusos de Albufeira | 15h00 às 23h00



| 1 a 31
Exposição de Pintura
Arkhe "Um Princípio Único" de Lídia de Almeida
Galeria de Arte Pintor Samora Barros
Segunda a sábado: 10h30 às 16h30
Encerra domingos e feriados

| 2
Festa em Honra de Nossa Senhora da Esperança, Padroeira de Paderne
Igreja Matriz de Paderne e Praça da República | 17h30



| 8
Espectáculo "Ao Ritmo da Dança"
Academia de Dança do Imortal
Auditório Municipal de Albufeira | 21h00

| 9
9.ª Cicloperegrinação Albufeira – Fátima
Largo dos Paços do Concelho | 10h30

| 16
"Concertos para Famílias"
Auditório Municipal de Albufeira | 17h00

| 16, 22, 23 e 29
Circuito do Azeite
Espaços Multiusos de Albufeira | 10h00 às 17h30

| Até 31 Dezembro
Exposição Temporária "Mostra Documental"
Museu Municipal de Arqueologia de Albufeira
Diariamente de terça a domingo
10h30 às 16h30 | Encerra à segunda-feira



Mais informações em albufeira.pt / facebook.com/albufeira.pt
contactos: + 351 289 599 632 | turismo@cm-albufeira.pt | info@albufeira.pt

ALBUFEIRA

16 a 29 outubro no EMA

Circuito do Azeite em Albufeira

Alunos das escolas e público em geral podem apreciar uma exposição interactiva sobre o Circuito do Azeite.

Miguel Santos

O Dia Mundial da Alimentação é comemorado a 16 de Outubro e, na sequência desta data, a Câmara Municipal de Albufeira vai realizar uma exposição interactiva sobre o Circuito do Azeite. Uma mostra onde os alunos do 1.º ciclo do ensino básico do concelho e toda a população terão oportunidade de ver e aprender de perto o circuito deste alimento.

A iniciativa vai permitir aos visitantes conhecer um pouco da história deste produto, desde a azeitona enquanto fruto, à sua posterior utilização para produção do azeite. Ao longo da exposição, serão realizadas provas de azeite e de outros alimentos confeccionados com o mesmo. As diversas utilizações do azeite no nosso quotidiano, quer na gastronomia, saúde ou cosmética, serão uma presença constante durante todo o evento, que estará aberto aos estabelecimentos de ensino, de segunda a sexta-feira, entre as 9h30 e as 15h30, e ao público em geral, durante o fim-de-semana, das 10h00 às 17h30.

Refira-se que, ao longo da semana, as visitas serão feitas mediante marcação prévia para o e-mail: silvia.lourenco@cm-albufeira.pt ou para o contacto telefónico 289 599 657.



Opinião

José Carlos Rolo
Vice-presidente da Câmara Municipal de Albufeira.



Ano Escolar

Estamos no início de mais um ano escolar, numa fase difícil da vida portuguesa em que a conjuntura económica e financeira deixa antever a proliferação de crises sociais. Precisamos todos de nos unir, de dar as mãos e em conjunto tentar superar todas as dificuldades para que os nossos vindouros possam viver com dignidade.

A abertura de um ano lectivo tem sido, ao longo dos anos, tratada pela comunicação social e pelos partidos políticos de uma forma exageradamente mediaticizada, normalmente com visões do ponto de vista negativo deixando de lado tudo o que é positivo, tudo o que de bom se faz nas nossas escolas não valorizando o papel dos vários actores que com esforço e abnegação vão tentando contribuir para a melhoria da educação, como motor principal de uma sociedade, atingindo por vezes empolamentos desproporcionados. O que interessará, a um leitor ou ouvinte do Alentejo, que uma escola do Minho não abriu no dia exacto porque a autarquia se atrasou nas obras da cantina, será que é um verdadeiro problema? Não será mais profícuo mostrar e divulgar as boas práticas no ensino, a divulgação de programas e projectos inovadores?

Todos pretendemos ter alguma serenidade e tranquilidade para iniciar mais um ano com alegria, tentando transmitir que a educação é uma festa de forma a contrariar a ansiedade e os medos de pais e filhos que vão para os primeiros contactos com a escola ou jardim de infância.

Não poderá pensar-se que esta altura é vista como um barómetro político das equipas governamentais em exercício, como medidor dos níveis de eficácia e eficiência em contraponto com a responsabilidade, empenho e dedicação de alguns. A pressão e a tensão sobre os responsáveis não serão benéficas, contribuirão isso sim para alguma desmotivação que poderá prejudicar o bom funcionamento das instituições.

Também os pais e encarregados de educação, de uma forma isolada ou organizados em associações, poderão ter um trabalho importantíssimo contribuindo e colaborando com os actores de decisão como um recurso de ajuda colaborativa e não como algumas vezes acontece, querendo substituir os responsáveis em infundáveis e normalmente nefastos jogos de poder que em nada contribuem para o bem, deverão ter, isso sim, um papel de complementaridade e de apoio na vida da escola. Não esquecer que os pais têm representação nos conselhos geral, pedagógico e de turma o que trará responsabilidades de parceria e colaboração e não de confronto.

Quero aqui realçar o papel que a equipa ministerial teve neste início de ano, quer quanto ao fecho de escolas do primeiro ciclo onde não existiu a turbulência que alguns esperavam depois de uma reflexão e ponderação sobre aquilo que tinham sido as decisões da equipa anterior quer nas negociações que decorreram em tempo muito curto, quanto ao novo modelo de avaliação de professores o que de alguma forma veio pacificar todo o ambiente escolar.

Assinalaram as nossas escolas, na passada semana, o dia do diploma. É para nós um acto positivo porque, quanto a nós, vem reconhecer o desempenho dos alunos na sua vida escolar o que servirá para aumentar os níveis de motivação e de auto-estima. Tivemos oportunidade de testemunhar a alegria e satisfação de alunos e famílias que nesse dia se dirigiam aos locais anunciados, mas no entanto realço um aspecto que deverá ser revisto que é a data pois ela deve ser antes das colocações no ensino superior pelas deslocações que muitos terão ou teriam que fazer com os custos de tempo e dinheiro que isso acarreta.

Uma outra medida sensata foi a decisão de acabar com a área de projecto de consequências e resultados duvidosos a favor do aumento das cargas horárias semanais nas disciplinas de Língua Portuguesa e de Matemática que serão seguramente as pedras basais dos sistemas de ensino português e sem as quais dificilmente o sucesso acontece.

Desejamos e esperamos uma utilização racional e criteriosa, dos poucos recursos financeiros e materiais existentes. Deveremos transmitir aos nossos alunos não só pela teoria mas também pelas práticas, que a conjuntura actual não favorável possa ser uma oportunidade e não uma dificuldade para os que trabalham nesta causa tão nobre que é a educação pois como diz o povo "é de pequenino que se torce o pepino".

Desejamos a todos um bom ano lectivo.

Presentes-experiência com marca do concelho

Albufeira com 'a Vida é Bela®'

Os produtos 'a Vida é Bela®', criados em exclusivo para Albufeira, já estão à venda em mais de 1500 estabelecimentos espalhados por toda a Península Ibérica.

Miguel Santos

●●● 'Hotéis em Albufeira' e 'Best of Albufeira' reúnem mais de 150 experiências, entre Alojamento, Restauração, Spa e Aventura, tornando Albufeira no primeiro município a desenvolver este tipo de parceria a nível nacional. Desta forma, com a apresentação em finais de Setembro dos produtos resultantes da parceria, a autarquia associa o concelho à marca 'a Vida é Bela®', líder nacional na promoção e comercialização de produtos de Turismo e Lazer.

O pacote 'Hotéis em Albufeira' oferece 40 alternativas de alojamento, pelo preço de venda ao público de €74,90. Já o Presen-

te 'Best of Albufeira' reúne 110 experiências das mais diversas actividades – aventura, gourmet ou Spa e pode ser adquirido por €49,90. Em Portugal, podem ser encontrados na rede exclusiva de quiosques próprios nos principais Centros Comerciais, Fnac, Worten, CTT, Bertrand, Pingo Doce, El Corte Inglés, Media Markt, entre outros.

Segundo Desidério Silva, presidente da Câmara de Albufeira, "este projecto é uma forma inovadora do concelho proporcionar possibilidades de negócio aos agentes económicos locais, com ênfase em todo o mercado ibérico, dado que esta empresa lidera o mercado nacional e tem uma quota significativa em toda a Espanha".

IV Edição

Encontro da Pessoa Excepcional do Algarve

O Auditório Municipal de Albufeira vai acolher no dia 29 Outubro (das 9h30 às 17h00), o IV Encontro Nacional da Pessoa Excepcional do Algarve, que se destina aos docentes de educação especial, psicólogos, terapeutas, técnicos superiores do Serviço Social, estudantes nas áreas de educação e saúde, pais e cuidadores. O encontro vai contar com a presença de oradores especialistas nas áreas da Terapia da Fala, Terapia Ocupacional, Psicologia e Educação Especial e Reabilitação. Inscrições até 14 de Outubro. Contactos: formacao@apexa.org, info@apexa.org tel.: 961 223 529 ou 289 561 637.

Passageiros em 2011

Transportes urbanos batem recorde de passageiros

Os transportes urbanos de Albufeira atingiram o número mais elevado de utentes desde o começo da sua circulação. Até Julho deste ano, o GIRO transportou perto de 800 mil passageiros, mais 25% de utilizadores que no período homólogo do ano anterior. Este transporte tem registado uma crescente afluência de utentes. A completar sete anos desde a sua criação, em Agosto de 2004, o GIRO regista cerca de 7 milhões de utilizações. A funcionar das 07h00 às 22h00 de Outubro a Maio, e das 07h00 às 24h00 de Junho a Setembro, o transporte tem um custo de 1,10 euros para o bilhete de bordo (válido por uma viagem), e 3,50 euros para o bilhete turístico (válido por um dia).

DESPORTO

No campo Pestana Alto Golfe

Troféu Caipimel

●●● No campo do Pestana Alto Golfe realizou-se, em Setembro, o V Troféu Caipimel, com o patrocínio da Brandymel e organização do Clube de Golfe de Lagos. Entre a boa disposição e o desportivismo, estiveram presentes 62 jogadores, membros e convidados do clube, que desfrutaram de mais um excelente dia de golfe, num campo que se encontra em muito boas condições para a prática da modalidade. A classificação foi a seguinte:

1º Cross: Amílcar Fonseca, com 31 pontos

3º Net: Arménio Guerreiro, com 35 pontos

2º Net: Zhan Yongui, com 39 pontos
1º Convidado: Ana Carolina Sintra, com 38 pontos

1º Senhoras: Maria de Fátima Rodrigues, 30 pontos

1º Net e vencedor do torneio: Claudio Scartezini, com 40 pontos.



● Claudio Scartezini recebe o prémio de 1º lugar das mãos do Presidente do Clube de Golfe de Lagos, José Casimiro



● Uma das formações participantes

Pub

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

Pub

Fotografia & Vídeo
Reportagem & Estúdio
Analogico & Digital
Paulo Arez
Rua Gaspar L. Canário, 12_8500-685 Portimão_pauloarez.pa@gmail.com_919 487 356

Bichos e plantas exóticos em casa

Vai uma pitão albina como animal de estimação?

O seu tráfico é já o terceiro a nível mundial, só ficando atrás do tráfico de droga e de armas. Convenção internacional procura combatê-lo.

●●● Há cerca de dois meses atrás, um grupo de amigos que praticava paintball em Cascais apanhou o susto da sua vida, quando encontrou dentro de uma caixa abandonada uma cobra com quase dois metros de comprimento e cerca de 15 quilos de peso. Era uma pitão albina, originária do continente asiático, que apesar de não ser venenosa pode representar um risco para crianças ou pequenos animais domésticos.

Ninguém sabe como ela foi lá parar, mas desconfia-se de fuga de catifeiro ou simples abandono. São cada vez mais os casos de animais exóticos encontrados nos nossos campos ou mesmo cidades, porque muitas pessoas não resistem ao impulso de comprar um pequeno lagarto, tartaruga ou cobra que cabe num aquário, sem pensarem que estes animais podem rapidamente transformar-se num pesadelo nada fácil de criar e manter, sobretudo quando atinge a sua dimensão adulta. Por exemplo, a iguana verde que vulgarmente aparece nas nossas lojas com cerca de 20 centímetros pode viver cerca de 20 anos e alcançar os dois metros e os oito quilos de peso.

Para além do risco que representam, estas espécies podem transformar-se num problema ecológico,

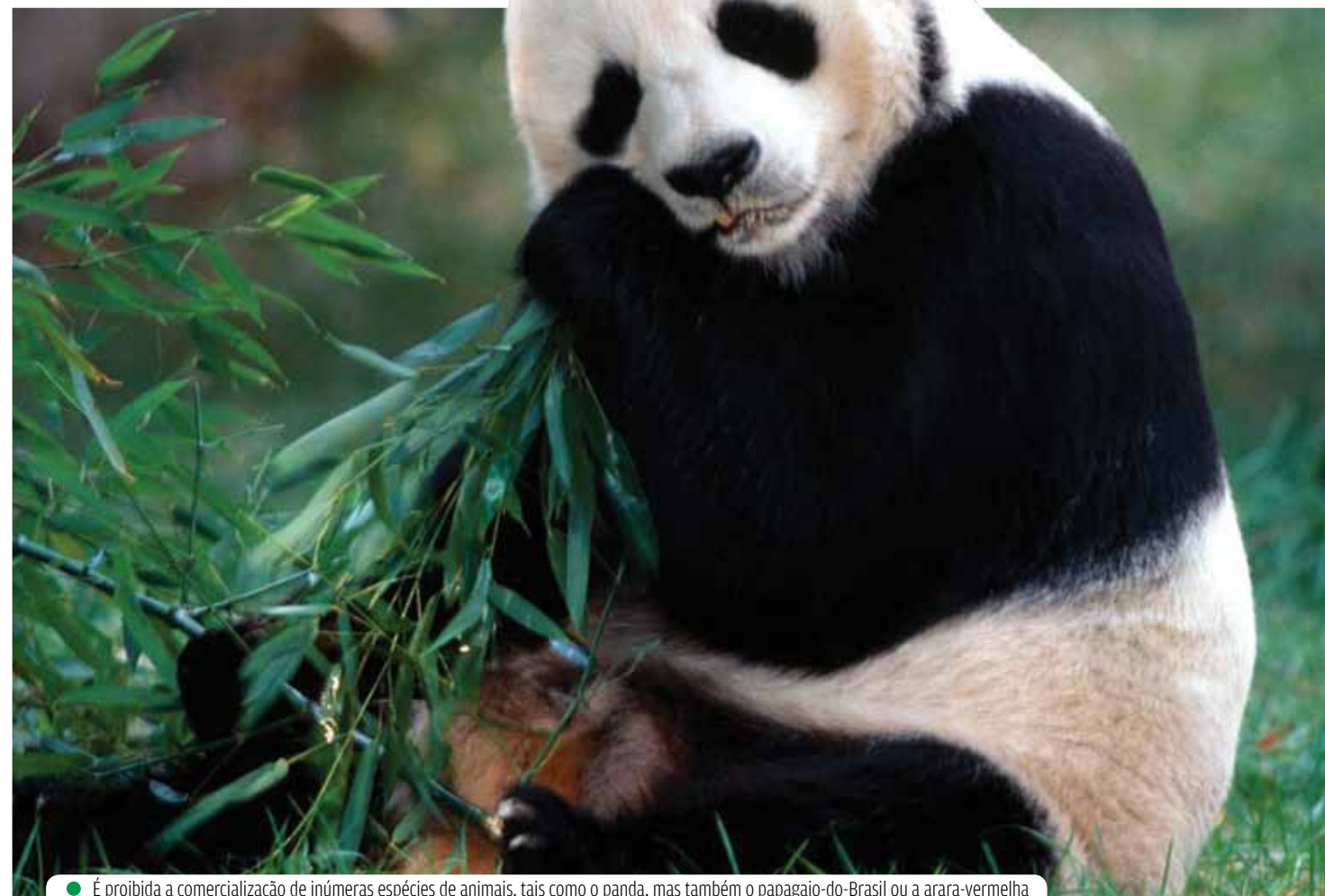


● Este é o exemplar de uma pitão albina da mesma espécie da encontrada abandonada num campo em Cascais

A CITES em Portugal

De acordo com o Instituto de Conservação da Natureza e Biodiversidade (ICNB), Portugal é uma importante 'porta de entrada' para a Europa de animais e plantas exóticos, dado o nosso relacionamento privilegiado com a América do Sul e África. Todos os anos são detectados nas nossas fronteiras diversos casos, embora o tráfico de animais vivos esteja a diminuir e a ser substituído pelo tráfico de ovos. Ainda no passado mês de Junho, um cidadão brasileiro foi interceptado no aeroporto de Lisboa com 30 ovos de papagaio, uma das espécies selvagens protegidas pela CITES. Foram

também já detectados grupos organizados que vêm ao nosso país apropriar-se de ovos e juvenis de espécies indígenas, como aves de rapina ou abetardas. Por outro lado, segundo o ICNB, são todos os anos apreendidos em habitações privadas muitos exemplares por não terem a necessária documentação que prove a sua origem legal e/ou por serem potencialmente perigosos, como leões, tigres ou chimpanzés (mesmo em apartamentos), bem como pitões de seis metros de comprimento, crocodilos de dois a três metros, tarântulas ou escorpiões.



● É proibida a comercialização de inúmeras espécies de animais, tais como o panda, mas também o papagaio-do-Brasil ou a arara-vermelha

existindo vários casos de fugas de catifeiro que se adaptaram ao nosso país e que destroem agora a nossa fauna e flora (lagostim, perca-sol, etc). Por outro lado, este comércio pode facilmente empurrar para a extinção muitas espécies nos países de origem.

350 milhões de espécies

Actualmente, o tráfico de animais e plantas envolve mais de 350 milhões de espécimes em todo o mundo

e rende milhões de euros. É considerado o terceiro a nível mundial, rivalizando com o tráfico de pessoas e ficando logo atrás do tráfico de armas e de droga. Um problema acrescido é que este tráfico funciona muitas vezes como 'lavagem de dinheiro' resultante dos outros principais tipos de tráfico.

Para combater este fenómeno, foi criada a Convenção Internacional sobre o Comércio Internacional de Es-

pécies da Fauna e da Flora Selvagem Ameaçadas de Extinção (CITES), que proíbe a comercialização, salvo em condições muito excepcionais, de 800 espécies de animais e plantas, tais como o gorila, o panda, o papagaio-do-Brasil, a arara-vermelha e várias orquídeas. Existem também 30 mil espécies que só podem ser comercializadas de forma controlada e mediante autorização, como o papagaio-cinzento e os cavalos-marinhos.

Também cada um de nós pode contribuir para esta causa, alertando as autoridades para casos de comércio ou posse ilegais de animais ou plantas exóticos, exigindo a apresentação das licenças CITES no caso de estarmos interessados na compra, ou simplesmente resistindo à tentação e levando para casa um dos tradicionais animais domésticos, como os nossos amigos de longa data cães, gatos ou canários.

Denominação de Origem Protegida

Vinhos Verdes – Minho

Herminio Rebelo

Escanção-Mor da Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve

As características, os tipos de vinho e a ligação com as iguarias da região dos Vinhos verdes do Minho.

●●● A região dos vinhos verdes, situada por todo o noroeste de Portugal, na zona conhecida como Entre-Douro-e-Minho, tem como fronteiras a norte o rio Minho (fronteira com a Galiza), a este e sul as zonas montanhosas que constituem uma barreira natural com as zonas mais interiores do país, com características mais mediterrânicas e, por último, o Oceano Atlântico, que é o seu limite a poente.

Toda a região está exposta à influência do Oceano Atlântico, fenómeno reforçado pela orientação dos vales e dos rios que correndo de nascente para poente facilitam a penetração dos ventos marítimos. Toda esta conjuntura terrestre, marítima e ambiental tem uma grande incidência nos tipos de vinhos, nomeadamente nos verdes.

A vinha ocupa uma área à volta dos 50 mil hectares, o que corresponde à volta de 19% de toda a área vinhateira portuguesa.

Os vinhos verdes, devido aos factores que sucintamente enumerámos, são diferentes de todos os outros tipos de vinho produzidos nas várias regiões vitivinícolas portuguesas, que vão do Douro ao Algarve. Assim, os seus solos são na quase totalidade de origem granítica, muito carentes em cal e ácido fosfórico, mas ricos em potássio. O clima é bastante húmido, face à proximidade com o mar, riachos e rios que atravessam a região. São frequentes



os nevoeiros e a pluviosidade anual ronda os 1.500 mm.

Tipos de vinhos

À excepção das castas Alvarinhos, Loureiro e mais uma ou outra, os vinhos verdes são de graduação alcoólica, grande acidez e ficam logo acidulos, o que lhes provoca a característica agulha, a que erradamente muitos chamam gás. Com saliência

para o ananás, melão, manga, maracujá, pêssego, maçã, groselha, amora, entre outros, no floral destacamos flor de limoeiro, de laranja, rosas, violeta, mas também outras vertentes como notas vegetarianas, frutos secos, madeira de carvalho, etc.

Nos vinhos de mesa, as 'jóias da coroa' são os vinhos oriundos das castas Alvarinho e Loureiro. Ou-

tras castas produzem bons vinhos verdes, tais como Trajadura, Azal Branco ou Avesso, entre outras. Nas tintas salientamos Vinhão, Borraçal, Azal tinto, Rabo de Ovelha, só para mencionar algumas.

Os vinhos tintos verdes são muito encorpados de cor, adstringentes entre outras vertentes. Este tipo de vinhos verdes, quando bebidos na região em malgas de barro branco

vidrado, ganham uma outra 'nuance' e são muito agradáveis. Consumidos fora da região, perdem um pouco das suas características organolépticas, devido ao seu teor alcoólico não ser muito elevado.

Ligação com iguarias

Os brancos vão bem com peixes, mariscos ao natural, grelhados e outras confecções não muito ela-

boradas, bacalhau de salga e outras confecções de peixes e mariscos da cozinha tradicional portuguesa.

Ligam bem com carnes brancas de confecção não muito condimentada e o célebre cabrito no forno da região. É muito bom como aperitivo, em convívios sociais, acompanhados de um bom sortido de canapés.

Por sua vez, os verdes tintos acompanham bem lampreia à bordalesa, cozido à portuguesa, rojões e serrabulho à minhota ou o célebre cabrito assado no forno à minhota.

Na região, produzem-se ainda excelentes bagaceiras, a partir do bagaço que produziu vinhos verdes. Produzem-se ainda vinhos espumantes naturais, essencialmente brutos, de cor citrina, muito límpidos e brilhantes, de bolha fina muito intensa.

Vinhos maduros

De há uns anos a esta parte, a região dos vinhos verdes, passou a produzir também vinhos brancos e tintos maduros, cujo plantio é feito pelo moderno sistema de vinha adamada.

Plantio dos vinhedos

Nesta região, o plantio dos vinhedos não obedece à regra que é comum no plantio que produz vinhos maduros. Aqui há três formas no plantio da vinha dos vinhos verdes: plantio pelo sistema latadas, normalmente apelidado de parreiras; plantio do encruzado ou cruzeta; plantio do enforcado..



A Receita do Chefe...

Tributo ao Bacalhau, Dueto de autores à Lagareiro e Gomes de Sá

Por Eusébio Cracel
Chefe Executivo de Cozinha no Pestana Alvor Praia, Hotel Delfim e Hotel Alvor Park.

4 PESSOAS

QUANT.:

- 0,800kg Bacalhau
- 0,050kg Pimentos
- 0,020kg Azeitonas de Elvas
- 0,080kg Cebola
- 0,020kg Alho
- 0,100lt Azeite
- 0,200kg Grelos de Couve
- 0,080kg Coentros
- 0,100kg Cebola Roxa
- 4 unidades Tomate Cereja
- 4 unidades Ovo de Codorniz
- 0,050lt Vinho tinto
- 0,010kg Açúcar granulado

LAGAREIRO

Obter as postas do lombo depois de demolido e grelhar. Assar os pimentos, tirar a pele e cortar em pequenos quadrados, marinar com azeite alho e coentros. Ripar os grelos, cozer e saltear em azeite de alho.

GOMES DE SÁ

Obter as postas do lombo depois de demolido assar ligeiramente para lascar. Saltear a cebola e o alho juntar as lascas obtidas anteriormente deixar apurar dois minutos. Cozer as batatas com a pele, descascar e cortar as rodela. Cozer os ovos de codorniz e descascar. Montar todo o preparado às camadas num anel.

TOMATE CEREJA CONFIT

Escaldar o tomate em água a ferver durante 10 segundos, arrefecer em gelo para largar a pele com o choque térmico. Pelar o tomate e colocar num tabuleiro com azeite e sal, levar ao forno a 150°C durante 2 horas.

CROCANTE DE CEBOLA ROXA

Cortar a cebola fina levar ao forno no tapete 'exopat' a 130°C durante 1 hora.

PASTEL DE AZEITONAS

Descaroçar as azeitonas, picar e saltear em azeite, deixar apurar cerca de 5 minutos e abafar, fazer os pastéis. Triturar ligeiramente e fazer os pastéis.

REDUÇÃO DE VINHO TINTO

Saltear uma parte da cebola roxa picada com 10 gr de açúcar até caramelizar e juntar o vinho tinto e deixar reduzir até ao ponto que permita fazer um risco no prato.



Perfil

Eusébio Ribeiro Cracel tem 41 anos e já passou, entre outros, pelos hotéis Quinta do Lago, Sheraton Pine Cliffs e Vila Vita Parc. Actualmente, é Chefe Executivo de Cozinha no Pestana Alvor Praia, no Hotel Delfim e no Hotel Alvor Park. Foi primeiro classificado da Região Sul e Ilhas no Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2008, integrou o Júri do Concurso internacional escola hoteleira de Faro do Concurso Gastronomia, Saúde e Desporto e participou no Festival gastronómico Hotel Ritz, em Barcelona. Chefou a cozinha do Hotel Pestana Palace, em Lisboa.

Guia de Restaurantes

Nesta rubrica, o Algarve Vivo sugere restaurantes que primam pela qualidade dos pratos, pelo bom serviço e atendimento, bem como pelo ambiente. Só a qualidade interessa 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.

Escapadinhas

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

Suite Hotel Praia Verde

A tranquilidade perfeita

Na última incursão pelos hotéis algarvios, descobrimos aquele que, até ao momento, mais nos encantou e nos impressionou, não só pela qualidade, mas também pela localização e pela envolvente. Situado entre Altura e Monte Gordo, o Suite Hotel Praia Verde, de quatro estrelas, é um verdadeiro canto de sossego, entre o mar e o pinhal, onde o conforto e o bem-estar se aliam à modernidade e ao design. Apesar de estar dentro de um pinhal, fica perto da praia. O silêncio é o 'som' predominante, a par do chilrear dos passarinhos e do canto dos grilos. Os funcionários são simpáticos e disponíveis. Os quartos são bastante agradáveis, dispo de sala, 'kitchenette' e varanda. O pequeno-almoço é bastante bom, praticamente ao nível de um hotel de cinco estrelas. É possível fazer caminhadas pelo pinhal, salpicado com vivendas de luxo de agradável beleza arquitectónica, e em menos de 10 minutos a pé estamos na praia. Além de uma piscina mesmo junto ao hotel, dispõe de uma piscina principal panorâmica com vista para a praia verde.

Pontos fortes

- Envolvente fantástico. Um espaço natural único.
- Tranquilidade única. O local ideal para descansar e relaxar.
- Instalações modernas.
- Pequeno-almoço variado e com produtos de qualidade.
- Simpatia dos funcionários.
- Restaurante do hotel (Infante) de óptima qualidade.

Aspectos a melhorar

- Casa de banho pequena e com iluminação insuficiente.
- Melhoria da sinalização para acesso à praia.
- Bar do hotel sem ambiente e pouco divulgado aos clientes.
- Limpeza do piso do quarto pouco eficaz.
- Espreguiçadeiras da piscina em mau estado



Vaucher – 50% desconto – Jantar para dois com muito Xarme

Agora €60,00 – Antes €120,00 (valor aproximado)

Composição

Quatro pratos e dois copos de vinho X dois.

Pré entrada/Entrada/Prato Principal(carne ou Peixe)/Sobremesa

Horário

Das 19.00h às 23.00h, de Terça a Domingo(excepto Sexta e Sábado)

Validade

Válido apenas no mês de Outubro. Carece de reserva.

Outras informações

Este Voucher não foi objecto de algum pagamento

Na nossa **Enoteca** pode comprar vinhos, azeites, sal gourmet, sal marinho e flor de sal

O espaço divide-se em Restaurante(R/ch), Escola d' Cozinha(1.º andar),Enoteca (cave)

Os nossos parceiros

"Quinta dos Vales"/"Quinta de Vale Borracho"/"Azéites CAV", "Baesurisal",

Espaço Xarme

Restaurante/Escola de Cozinha/Enoteca/Galeria de Arte

Rua 25 Abril,54, Lagos

917 818 412/282 185 365

xarme.comelo@gmail.com

www.xarmecozinhamed.blogspot.com



Vaucher – 50% discount – Dinner for two with plenty of Xarme

Now €60,00 – Before €120,00 (estimative value)

Composition

Four plates and two glasses of wine plus two.

Pre-starter/Starter/Main dish (fish or meat)/Dessert

Trade hours

07.00 h. to 11.00 p.m. From Tuesday to Sunday (except Friday & Saturday)

Valid

Only in October. Needs confirmation.

Another information's

This Voucher is unpaid

In our **Enoteca/Gourmet Wine Bar**, you can buy wines, Olive oils, gourmet salt and crystal salt.

Espaço Xarme is divided in Restaurant(entrance), Culinary School(1.º floor),Enoteca (cave)

Our partnerships

"Quinta dos Vales"/"Quinta de Vale Borracho"/"Azéites CAV", "Baesurisal",

Espaço Xarme

Restaurante/Escola de Cozinha/Enoteca/Galeria de Arte

Rua 25 Abril,54, Lagos

917 818 412/282 185 365

xarme.comelo@gmail.com

www.xarmecozinhamed.blogspot.com





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

AUTOMÓVEIS

Ferrari 458 Spider

Império dos sentidos

Um autêntico império dos sentidos pela beleza e elegância das suas linhas mas também pelo prazer e paixão que desperta este novo descapotável bi-lugar com o símbolo do 'Cavallino Rampante', para o qual é anunciada uma velocidade máxima de 320 km/hora.



Alexandre Pires

O Salão Automóvel de Frankfurt, realizado em Setembro, foi o palco escolhido para a estreia mundial do descapotável bi-lugar que dá pelo nome de Ferrari 458 Spider. O novo Ferrari surge precisamente dois anos depois da apresentação, no mesmo local, do Ferrari 458 Itália, a versão fechada do modelo, e em relação a ele difere apenas no conceito, porque em tudo o resto houve a preocupação de manter intactos todos os outros predicados, nomeadamente em matéria de desempenhos, para o que muito contribui o soberbo motor a gasolina de injeção directa, o V8 de 4.5 litros que debita 570 cv às 9.000 r.p.m. e permite ir

de 0 a 100 km/hora nuns meros 3,4 segundos.

A principal diferença para a versão fechada está, é claro, no tejadilho rígido retráctil, sendo isto também uma novidade em relação ao descapotável anterior que vem substituir. Desta vez, os engenheiros da Ferrari renunciaram à tradicional capota de lona e aderiram à moda dos tejadilhos rígidos, que neste caso é fabricado integralmente em alumínio, traduzindo-se isso numa redução do peso total da estrutura em cerca de 25 kg, importante para não afectar os seus desempenhos.

Ainda que esta opção seja, por certo, do desagrado dos mais pu-

ristas, adeptos da capota de lona, as vantagens são mais do que evidentes em matéria de conforto, já que há uma melhoria considerável na insonorização do habitáculo com o tejadilho fechado.

Do ponto de vista estético, são muitas as semelhanças com o modelo que lhe serviu de base, o Ferrari 458 Italia, utilizando mesmo todos os avanços de desenho e tecnologia deste modelo. Por exemplo, no desenho da carroçaria destacam-se as formas da traseira, concebidas para otimizar o fluxo de ar até às tomadas de ar do motor, dos radiadores de óleo da caixa automática de sete velocidades e da embraiagem dupla.

Por outro lado, tem também como função evitar turbulências no habitáculo com o tejadilho recolhido, isto é, na versão descapotável. Mas para que o efeito do vento incomode o menos possível, dispõe ainda de um deflector de grandes dimensões de ajuste eléctrico. Em resultado disso, e segundo os responsáveis da marca, é possível manter uma conversação normal no interior, inclusive quando se circula a mais de 200 km/hora.

Refira-se, por último, que as primeiras unidades do novo Ferrari 458 Spider começarão a ser entregues no início do próximo ano.

Frankenstein – A cidade das trevas

Terror e ‘suspense’ à solta

O mito de Frankenstein, eternizado por Mary Shelley no século XVIII, é trazido de volta à vida na América dos nossos dias.

Miguel Santos

●●● Frankenstein – A cidade das trevas (ed. Contraponto), de Dean Koontz, é a nossa sugestão para este período do ano. Este segundo livro, (Frankenstein – O Filho Pródigo foi o primeiro) é tão sombrio quanto o primeiro, mas ainda mais assustador. Em Frankenstein – O Filho Pródigo, Dean Koontz começou a contar uma nova versão do clássico da literatura gótica, na qual o demónio Victor Frankenstein continua a tentar criar uma raça de seres perfeitos, e apenas Deucalião, o seu primeiro ‘monstro’, parece ser capaz de lhe fazer frente. Em A Cidade das Trevas, a saga do criador e da criatura continua. Os espécimes da Nova Raça, as mais recentes criaturas de Victor Helios (antes conhecido como Victor Frankenstein), são na verdade assassinos perfeitos, e começam a espalhar um reino de terror pela cidade de Nova Orleães. O primeiro membro da Nova Raça é Deucalião, que, depois de se recolher por duzentos anos, chegou à cida-



de para salvar o planeta e provar que Victor Helios não pode ser Deus. Victor nunca parou com suas criações e procura concretizar o sonho macabro de ver a Nova Raça a dominar o mundo, aniquilando todos os seres inferiores.

Mas à medida que Deucalião, com a ajuda de dois agentes da polícia da cidade – O’ Connor, Michael –, tenta impedi-los, vai descobrindo que estas criaturas podem ser assustadoramente semelhantes a seres humanos – sobretudo na sua tendência para a crueldade.

Ao mesmo tempo em que correm contra o tempo para deter os planos de Hélios, O’ Connor, Michael e Deucalião devem encarar a realidade: talvez tenham começado a luta tarde demais, pois os eventos sinistros já estão a acontecer.

Numa prosa acutilante e cheia de ritmo, Dean Koontz exhibe nesta obra o dom de fazer o bizarro e o terror parecerem tão quotidianos quanto o nascer do Sol.

Perfil

Com uma vasta obra (que inclui contos, romances, livros infantis e memórias, e percorre géneros como a fantasia, o terror e a ficção científica), publicada em mais de 40 idiomas e com mais de 450 milhões de exemplares vendidos em todo o mundo, Dean Koontz é um dos autores de maior sucesso dos nossos dias. Doze de seus romances alcançaram o topo da lista do The New York Times, figurando também entre os mais vendidos em países como Japão e Suécia. Nascido e criado na Pensilvânia, Koontz graduou-se na Shippensburg University. Com o apoio da sua esposa, Gerda, dedica-se exclusivamente à escrita.

top Bertrand os mais vendidos

1 O Céu Existe Mesmo

Lynn Vincent, Todd Burpo
Preço Fnac: 13,41 euros

2 A Dança dos Dragões

George R. R. Martin
Preço Fnac: 17,13 euros

3 As Quatro Últimas Coisas

Paul Hoffman
Preço Fnac: 15,84 euros

4 Na Sombra do Sonho

J. R. Ward
Preço Fnac: 16,65 euros

5 Sozinha

Raquel Rocheta
Preço Fnac: 13,46 euros

6 Segredos de Sangue

Charlaine Harris
Preço Fnac: 16,16 euros

7 Ferrugem Americana

Philipp Meyer
Preço Fnac: 15,98 euros

8 Um Dia

David Nicholls
Preço Fnac: 17,09 euros

9 As Raparigas da Villa

Nicky Pellegrino
Preço Fnac: 14,31 euros

10 DO FUNDO DO CORAÇÃO

Nora Roberts
Preço Fnac: 16,97 euros

3 Sugestões de leitura

• A Busca da Excelência

Jorge Araújo (Editora Guerra & Paz)

• O Livro do Amanhã

Cecelia Ahen (Editorial Presença)

• Como os Políticos Enriquecem em Portugal

António Sérgio Azenha (Editora Lua de Papel)

NA VALORCAR, O SEU CARRO VELHO VAI DESTA PARA MELHOR

Traga o seu Veículo em Fim de Vida (VfV) a um dos centros VALORCAR e dê-lhe um final feliz. Desmantelamos o seu carro velho em vários componentes, como a bateria, os óleos, os pneus, os plásticos, os vidros, etc. Posteriormente, estes componentes são enviados para reutilização ou reciclagem, dando origem a outros produtos (p.e. do metal são feitas vigas para a construção civil, dos pára-choques é feito mobiliário urbano, dos pneus é feito o pavimento dos parques infantis, o vidro é utilizado no fabrico de loiças sanitárias, azulejos, etc.). Livre-se da ferrugem, das multas e liberte um lugar de estacionamento. Vai ver que não custa nada*. Venha à VALORCAR e mande o seu carro velho desta para melhor!



+70
Centros
Acreditados
Valorcar



www.valorcar.pt

Reciclamos mais de 80% do seu carro velho:



* Tratamos do cancelamento da matrícula e do registo.

valorcar
Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:



Lagoa

OUTUBRO' 11

EVENTOS

10 ANOS
LAGOA
CIDADE

VIVER, SENTIR, PARTICIPAR, **UMA CIDADE PARA TODOS**

Convento de S. José



EXPOSIÇÃO

Cores do Sul

de David Trubshaw e
Kerstin Wagner

Sala Pintor Manuel Gamboa
16 de Outubro a 17 de Novembro



EXPOSIÇÃO

'Lagoa com todos os
sentidos'

'With all senses'

Auditório Municipal de Lagoa



LA PORTEÑA TANGO

Piano: **Federico Peuvrel**
Guitarra: **Alejandro Picciano**
Bandoneón: **Fernando Giardini**
Bailarinos: **Fernando Nahmijas e Valeria Cuenca**

Dia 15 | 21:30h | M/6 | 10 €



CICLO SOLISTAS DA ORQUESTRA DO ALGARVE

Solistas Soloists (Violinos/Violinas):
**Krasimir Dzhambazov | Laurentiu Simões | Emil Chitakov |
Helena Duarte**

Dia 21 | 21:30h | M/6



HOMENAGEM

"Aos... Fadistas e fado"

Pedro Viola e Teresa Viola - Vozes
Vitor do Carmo - Guitarra Portuguesa
José Santana - Viola de Fado
António Correia - Contrabaixo

Dia 29 | 21:30h | M/6 - 6 €



CINEMA DE PALMO E MEIO - "Zé Colmeia"

Dia 30 | 15:00h | M/6 - 2,50€

NOVEMBRO' 11 Auditório Municipal de Lagoa



ARDENTE

Memorial para Pedro e
Inês de Portugal

pela Companhia Teatro Algarve

Dia 12 | 21:30h | M/12



ORQUESTRA DO ALGARVE

Maestro **Roberto Montenegro**

Dia 26 | 21:30h | M/6

W.A. Mozart e F. Mendelssohn