



Ano V • N.º 51 • Dezembro 2012/Janeiro 2013 • Preço: 1 euro

AlgarveVivo

www.algarvevivo.com

Entrevista Francisco Martins é o candidato do PS à Câmara de Lagoa

Os pratos, os doces, a tradição

A noite de Natal

Solidariedade
Algarve Vivo entrega
presentes a crianças

Fim de Ano
Sugestões para
receber 2013

Portimão
Festival de Humor Solrir
anima no Arena

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!



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO

+70
Centros
Acreditados
Valorcar



www.valorcar.pt

Reciclamos mais de 80% do seu carro velho:



Metal



Vidros



Baterias



Óleos



Pneus

* Tratamos do cancelamento da matrícula e do registo.

 **valorcar**
Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:





Natal solidário

Rui Pires Santos
Director

I - Este ano, a Algarve Vivo decidiu levar a cabo uma acção de solidariedade, com a intenção de proporcionar um momento de felicidade a crianças com poucas possibilidades de ter um Natal que qualquer menino ou menina merece. Somos daqueles que acham que muitos pequenos gestos podem, de facto, fazer algo na vida destes pequeninos.

Esta foi também uma oportunidade para todos os que nela participaram sentirem uma sensação especial no peito e uma grande alegria pelo facto de um gesto tão simples ter significado tanto para aquelas crianças. Todos os que contribuíram assistiram ao vivo a esse momento singular e perceberam as reacções dos pequeninos. Uma sensação única e a certeza de que vale a pena fazer mais.

E apesar de termos batido com o 'nariz na porta' de algumas entidades ou empresas do concelho, não desistimos, levámos esta acção em frente e com um final feliz. Para o ano cá estaremos. O meu obrigado a todos os que nos ajudaram - entidades e pessoas - e um agradecimento especial à Pastelaria Algarve (Lagoa) e aos seus proprietários pela disponibilidade demonstrada.

II - A febre do Facebook parece hoje estar mais controlada. É certo que se trata de um bom veículo de comunicação em determinadas circunstâncias, mas não para comunicar tudo. Serve para umas coisas, mas não é adequada para muitas outras, ao contrário do que muitas pessoas e entidades procuraram, a dada altura, fazer crer. Hoje, depois da febre inicial, muita gente já conhece o sucesso e insucesso de comunicar através desta rede social.

A moda do Facebook, como em tempos a conhecemos, já passou e com o tempo vai desvanecendo-se. Vai permanecer a sua utilidade, mas não com a intensidade que já teve, nem com o sucesso que muitos acharam que iria ter. É uma ferramenta que tem os seus perigos e não serve para difundir todo o tipo de informação e mensagem - porque não chega muitas vezes ao público pretendido. Deve ser encarado como um complemento e no uso pessoal requer os seus cuidados, como muitos já o experienciaram. Não é também nenhuma fórmula mágica, nem é o sucesso para a comunicação, como se fez crer.

III - A terminar 2012, apresentamos o número 51 da Algarve Vivo, com um toque de Natal, com reportagens, mas com os temas diversificados, para diferentes públicos, que caracterizam a nossa publicação. Apesar das dificuldades e da conjuntura, em 2013 continuaremos por cá. Até lá, boas festas e um bom Ano Novo.

Sumário

Especial Ano Novo

Sugestões para a passagem de ano 4

Natal

Algarve Vivo entrega presentes a crianças 8

A noite de Natal 12

Lagoa

'A Magia das Artes' 14

O sucesso da Feira de Natal em Lagoa 17

Entrevista

Francisco Martins em entrevista 18

Portimão

Solrir a abrir o ano 20

Rolando Rebelo apresenta livro 21

Instituto de Cultura de Portimão em aniversário 24

Ciência

A história do Universo próximo 27

Ambiente

O museu subaquático de Portimão 28

Vinhos

Aprenda a 'ler' o seu vinho 30

Automóveis

Conheça o novo Golf 33

Livros

O Mundo depois do fim, de Tom Perrota 34

Opinião

Joaquim Cabrita 15

Isabel Guerreiro 20

José Carlos Rolo 26

João Lourenço Monteiro 29

Ficha Técnica

Proprietário e Editor: PressRoma, Edição de Publicações Periódicas, Lda. Morada: Rua Direita, nº 13 8400-483 Porches Contribuinte: 508134595 **ALGARVE VIVO** Director: Rui Pires Santos
Colaboradores: Alexandre Pires, Filipe S. Pratas, Júlia Lameiras, Lélia Madeira, Marisa Avelino, Miguel Santos, Ricardo Tello e Rui Pando Gomes Fotografia: Eduardo Jacinto, Paulo Arez e Rui Pando Gomes Projecto e Edição Gráfica: Sérgio Pratas da Costa Assinaturas: Telefone: 282381546 Preço anual: 22 euros (12 números) Redacção: Rua Direita nº13 8400-483 Porches
Telefone: 282381546/967823648 E-mail: algarvevivo@gmail.com N.º do Depósito Legal: 260121/07 N.º de registo na ERC: 125192 Tiragem: 2000 exemplares Periodicidade: Bimestral
Impressão: Litógrafs, - Artes Gráficas, Lda. Pavilhão A - Vale Paraíso 8200-567 Albufeira

Algarve Vivo apresenta algumas ideias para o jantar de Passagem de Ano

Sugestões para as boas vindas

Conheça o local ideal para um jantar inesquecível e algumas propostas para assistir ao habitual fogo de artifício, este ano com espectáculos mais curtos e contidos, face às dificuldades económico-financeiras dos municípios.

Rui Pires Santos

●●● Chegamos ao fim de mais um ano de crise, mas também a mais uma passagem de ano, que se quer bem disposta e, apesar de tudo, optimista. Nem mesmo o facto de os algarvios e os portugueses viverem uma das suas fases mais difíceis dos últimos 30 anos pode impedir que todos tentem entrar com o pé direito em 2013.

Assim sugerimos três restaurantes de eleição, onde poderá passar uma noite inesquecível e revelamos alguns dos locais que vão apresentar os melhores espectáculos de fogo de artifício.

Pimenta Preta

O restaurante Pimenta Preta, situado no empreendimento Palm Gardens, na Praia do Carvoeiro, preparou um menu especial para a última noite do ano, com pratos originais e deliciosos, bem do agrado daqueles que já conhecem o espaço, mas que prometem cativar o gosto de outros.



Este menu de Passagem de Ano tem como entradas Aveludado de aipo com vieira salteada e azeite de trufa preta e um trio de 'foie gras' com ervilha, beterraba e avelã. Segue-se o prato de peixe: salmonete com risoto de amêijoas e coentros; e o prato de carne: supremo de faisão cozido a baixa temperatura com puré de batata e chouriço. Como sobremesa, um 'crumble' de maçã reineta com gelado de queijo fresco e nozes. A acompanhar, a melhor selecção de vinhos portugueses da rica e variada garrafeira do Pimenta Preta, num espaço de 'glamour' que não deixa indiferente quem o visita. Mais informações e reservas através do 282350281 ou 962441493.

Leão de Porches

No Leão de Porches, também um restaurante de referência no Algarve, a ementa é de fazer crescer água na boca. O menu começa com um consommé de Perdiz com 'Foie Gras' e 'Boudin Blanc' de Perdiz. Seguem-se Carabineiros Grelhados sobre cama de Risoto de abóbora guarnecido com lâminas de funcho. Depois, um Sorbet de Champagne, Beterraba e Maçã. Na carne, o menu apresenta um Bife Charolês com Batata Dauphinoise, Acelgas e Molho Rico. Para sobremesa, uma delícia de chocolate 'Heston Blumenthal' com gelado de caramelo e Cardomomo em redução de laranja. Tudo isto num espaço bastante acolhedor, uma casa rústica, com lareira, numa noite que, seguramente, não vai esquecer. Mais informações e reservas através do 282 381 384.

Belmondo

A cerca de quatro quilómetros, encontramos na Sra. da Rocha o restaurante Belmondo, um espaço com uma espectacular vista sobre o mar e com piscina e jardim mesmo ao lado. Aqui, a proposta é um jantar volante, recheado de deliciosas iguarias, deixando as pessoas à vontade para circular, conviver e dançar.

Logo às 20h00, é servido um cocktail de boas vindas. Segue-se um menu bem especial e diversificado, acompanhado de uma agradável música ao vivo. Como entradas frias há charcuraria italiana, selecção de queijos, pirâmide de camarão, leitão assado à moda da Bairrada e rosbife fatiado. Nas entradas quentes, as propostas são sopa minestrone, vieiras gratinadas e beringela gratinada com parmesão.

Um dos pratos de peixe será Lom-

a 2013

bo de Bacalhau marinado assado à Romana. Na carne, as opções são vaca estufada com vinho Amarone de valpolicella, peito de frango com milho martini, pasta de ovo recheada com carne de vitela marinada e espinafres gratinados em bechamel e napolitano. Nos doces, há várias hipóteses: tiramisu, panna cotta, pannetonne e tarte de limão. Será servida ainda uma garrafa de espumante por casal e as tradicionais pasas. Após a meia-noite, ceia de boas vindas ao novo ano.

As reservas podem ser efectuadas através do 282 313 132 ou 96 390 74 16.

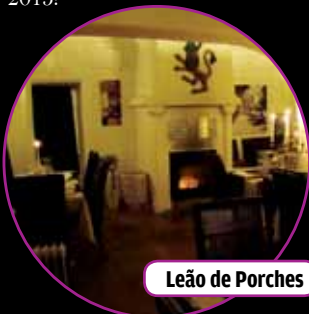
Expensive Soul em Albufeira

Após o jantar, segue-se o fogo de artifício, com Albufeira, Portimão, Lagos, Faro e Vila Real de Santo António a destacarem-se com os seus espectáculos pirotécnicos. Em Albufeira, de salientar o espectáculo musical dos Expensive Soul na Praça dos Pescadores (22h30), seguindo-se o habitual fogo de artifício à meia-noite, este ano mais contido. Também na Praça de Touros, haverá lançamento de fogos. Em Portimão, haverá fogo de artifício na zona ribeirinha e na Praia da Rocha, sendo que neste último local decorre a partir das 23h00 o Miradouro Dance Spot com o DJ Deelighth.

Depois segue-se a loucura noite fora e aí há muitas propostas um pouco por todo o Algarve, quer nas zonas dos bares da Oura ou na baixa

de Albufeira, da Praia da Rocha, na baixa de Faro ou em Lagos.

Estas são apenas algumas sugestões da Algarve Vivo para que passe uma noite bem agradável e que entre mais feliz e positivo no novo ano. Um óptimo 2013!



Leão de Porches



PIMENTA PRETA



BELMONDO

Vinho Regional do Algarve CABRITA



BRANCO . ROSÉ . TINTO





Presépios no Convento

O Convento de S. José, em Lagoa, tem patente, até ao dia 19 de Janeiro de 2013, uma exposição de presépios de invulgar beleza e originalidade. Com cenários pintados por Meire Gomes e parte das peças produzidas por artesãos do concelho de Lagoa, esta é uma mostra que vale a pena

ser visitada, não só pelas peças expostas, como pelo jogo de luzes que valoriza todo o cenário em que a exposição está montada. Esta é a 23.ª edição da Exposição de Presépios de Lagoa, que pode ser apreciada de terça a sábado das 9h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30.

→ Somam-se os candidatos às Câmaras

Depois de Isilda Gomes ter sido oficializada pelo PS Portimão como candidata à Câmara Municipal de Portimão, o PSD de Albufeira anunciou que Carlos Silva e Sousa será o candidato laranja àquela autarquia. Dois pesos pesados que praticamente garantem a manutenção dos respectivos partidos no poder das duas autarquias. Em Lagoa, também já é oficial que Francisco Martins será o candidato do PS, estando por anunciar a mais que provável recandidatura de José Inácio, que deverá oficializar a sua entrada neste combate político muito em breve. Tal como nas últimas duas eleições, as autarquias em Lagoa prometem ser renhidas.

→ Belmondo recebe prémio em Itália

O restaurante Belmondo, situado na Sra. da Rocha, recebeu em Novembro o prémio 'Ospitalità Italiana', numa cerimónia realizada na embaixada de Itália. A distinção seleccionou seis restaurantes em Portugal que representam genui-

namente a gastronomia e cultura italianas. Segue-se, em 2013, nova avaliação que culminará na entrega, em Milão, de um prémio para os melhores restaurantes italianos do mundo.

→ Natal na Quinta Pedagógica

O projecto 'Férias de Natal na Quinta' está de regresso à Quinta Pedagógica de Portimão, com mais desafios para ocupar os tempos livres dos mais novos, incluindo actividades lúdico-pedagógicas no âmbito do mundo rural. As inscrições, abertas a crianças entre os 6 e os 10 anos, são aceites até ao dia 16 para o período de 17 a 21 de Dezembro e até ao dia 23, para o período de 26 a 28, num máximo de 15 participantes cada. As actividades funcionam de manhã, das 9h30 às 12h30, e de tarde, entre as 14h00 e as 17h00.



Pub



Lagoa

JANEIRO' 13

EVENTOS

VIVER, SENTIR, PARTICIPAR, UM CONCELHO PARA TODOS

Auditório Municipal de Lagoa

CONCERTO

Comemorativo dos 240 anos
da Criação do Concelho de Lagoa

"LETRA & MÚSICA"

MÚSICAS DE ONTEM, HOJE E SEMPRE

Paulo Ramos, Rita Guerra, Tó Cruz
direção musical de António Palma

Dia 19 | 21:30h



13º FESTIVAL DE MÚSICA AL-MUTAMID *Al-Mutamid Music Festival*

NADIA BAROUD & KABYLIE ENSEMBLE

Argélia - *Algeria*

25 janeiro - *january* 2013

Auditório Municipal de Lagoa 21h30



Entrega dos presentes da acção de solidariedade da Algarve Vivo

Um gesto, uma criança

O Convento de S. José, em Lagoa, acolheu uma pequena cerimónia, onde meninos e meninas do concelho de Lagoa receberam os presentes que tinham pedido ao Pai Natal.

Texto: Rui Pires Santos | Fotos: Eduardo Jacinto

Foi com um sorriso estampado no rosto que 20 crianças brindaram os seus 'padrinhos' e todos aqueles que estiveram presentes na iniciativa de solidariedade organizada pela Algarve Vivo, em que duas dezenas de pessoas tentaram corresponder aos desejos de Natal de alguns meninos e meninas do concelho de Lagoa, cujas famílias passam actualmente por dificuldades económicas.

Durante pouco mais de uma hora, a 13 de Dezembro, as crianças e os familiares que as acompanharam lançaram no Convento de S. José, viram as várias exposições patentes naquele espaço e receberam os presentes que tanto desejavam nesta quadra.

Alguns não resistiram e abriram de imediato os embrulhos, embora um ou outro menino tenha deixado o presente para abrir no dia de Natal, porventura para terem uma prenda para abrir nessa altura.

Foi com alguma emoção que alguns 'padrinhos' viram os 'seus' meninos abrirem os presentes e perceber a felicidade no rosto das crianças, que tiveram naquele final de tarde, pelo menos, um momento de alegria e satisfação.

"Tendo em conta a conjuntura actual, estas acções são sempre de salu-

tar. Há muitas famílias em situações vulneráveis. Por isso, é sempre importante contribuir de alguma forma para minimizá-las. O principal nisto tudo é ver o sorriso estampado no rosto das crianças, só por isso já valeu a pena. Espero que para o ano se possa repetir e que haja mais crianças a receber prendas e mais padrinhos", afirmou, no final, Rui Correia, vice-presidente da Câmara.

Também Joaquim Cabrita, chefe do gabinete do presidente da Câmara, destacou esta acção: "Este tipo de iniciativas são sempre de louvar. Esta foi a primeira edição, mas este tipo de iniciativas são como as crianças: só podem crescer". Feliz estava também André Silva, pai de três das crianças que receberam prendas: "Gostei muito de tudo, estão todos de parabéns. Os meus filhos estão radiantes com os presentes. Hoje foi um dia feliz para eles".

Um esforço conjunto

Esta iniciativa, organizada pela Algarve Vivo, contou com a colaboração da Câmara Municipal de Lagoa, que cedeu o espaço e algumas lembranças para as crianças (lápiz, réguas e balões), dos funcionários do Convento de S. José – inexpressíveis

no empenho –, da Junta de Freguesia de Lagoa e da pastelaria Algarve, em Lagoa, muito disponível e que ofereceu os bolos e doces para que o lanche dessa tarde fosse possível. Uma palavra de apreço também ao apoio concedido pelo Centro Popular de Lagoa, em especial ao Dr. Hugo Bernardo, e à Comissão de Protecção de Crianças e Jovens de Lagoa. Em conjunto, todas estas entidades e pessoas permitiram fazer algumas crianças felizes, mas também que os 'padrinhos' saíssem desta pequena cerimónia mais satisfeitos, mais 'ricos' por dentro e com sensação de ter feito algo de muito positivo pelo próximo.

Fica também uma palavra de agradecimento a estes 'padrinhos' que aderiram, sem receios, à iniciativa. Foram eles: funcionários do Convento de S. José, funcionários da Junta de Freguesia de Lagoa, Pedro Fidalgo, Joana Pargana, Joaquim Cabrita, José Pacheco, Rui Correia, Francisco Martins, Ana Branco, José Santos, (todos de Lagoa), Pedro Marques, Hélia Carvalho, Eduardo Jacinto, Paulo Vicente, Ângela Quintal, Jorge Ramos (todos de Portimão) e Lélia Madeira (Albufeira).

A mesa com os presentes para as crianças



a sorrir



1- Joaquim Cabrita, chefe de gabinete do presidente da Câmara Municipal de Lagoa, foi um dos padrinhos das crianças e entregou o seu presente ao Ricardo 2- Rui Correia, vice-presidente da Câmara de Lagoa, a entregar o seu presente à menina Fabiana 3- A vereadora da Cultura, Ana Branco, também participou na acção e foi madrinha de uma menina 4- Joana Pargana apadrinhou a menina Simone 5- O menino Alexandre a receber o presente do padrinho Pedro Fidalgo 6- A Pastelaria Algarve, de Lagoa, apoiou a iniciativa fornecendo os bolos e doces para o lanche das crianças

CELEBRAÇÃO DO DIA DA

CRIAÇÃO DO CONCELHO DE LAGOA

16 JANEIRO 2013

**CERIMÓNIA DE HOMENAGEM
“VIDA E OBRA POR LAGOA”**

**DIA 19 DE JANEIRO, ÀS 17 HORAS
AUDITÓRIO MUNICIPAL DE LAGOA**

**APRESENTAÇÃO DE 3 LIVROS SOBRE,
“LAGOA A NOSSA IDENTIDADE”**

**DIA 16 DE JANEIRO, ÀS 21 HORAS
JUNTA FREGUESIA DE LAGOA**

NO ÂMBITO DAS
INICIATIVAS DO ANO:



FREGUESIA DE
LAGOA



Algarve Vivo na rua para saber o que as pessoas vão gastar na época festiva

Algarvios sem dinheiro no Natal

Texto: Marisa Avelino
Fotos: Paulo Arez

●●● Mais do que em 2011, a crise está a fazer-se sentir este ano. A carteira dos portugueses, em geral, e dos algarvios, em particular, nunca esteve tão vazia. O comércio tradicional ressentido disso e é notório o desencanto nas ruas de lojas das várias cidades algarvias. A desilusão no rosto dos comerciantes, mas também dos clientes que não podem comprar aquilo que noutros anos tiveram a oportunidade de ter e oferecer.

A Algarve Vivo foi à rua, ouviu as pessoas e recolheu opiniões diversas, mas com um denominador comum: falta dinheiro, mas não pode faltar a família e uma ceia digna. Para 2013, todos são unânimes: deverá ser pior que 2012. Espere-mos que não, faz votos a Algarve Vivo.

"Gastar cerca de 700 euros"

"Este ano devo gastar cerca de 700 euros, pouco menos que no Natal anterior. Vamos cortar nas prendas para os adultos porque no Natal o que não pode faltar são os presentes para as crianças. Não estou optimista para 2013 porque acho que a crise vai ser ainda maior do que a que estamos a atravessar."

António Vitorino, mediador de seguros, Portimão



"Prendas só para os mais pequenos"

"Este ano, vou gastar pouco no Natal, muito menos do que no ano passado. Vou investir na ceia e as prendas são só para os mais pequenos. Neste Natal não vai faltar o bacalhau, o peru e alguns doces. O convívio da família durante a ceia é o mais importante. É um momento muito especial. Quanto a 2013, não estou optimista devido à crise. Estamos a viver uma situação sem pés nem cabeça. A sociedade está a viver cada vez pior."

Deolinda Cruz, gerente comercial, Portimão



"O importante é a ceia e o convívio em família"

"Vou gastar pouco dinheiro, menos que em 2011 porque estamos a viver momentos de contenção. Não vou cortar em nada porque só damos presentes às crianças. Nesta época, o importante é a ceia e o convívio em família. Não estou nada optimista em relação a 2013, vai ser um ano ainda mais complicado. Crise sempre houve mas o pior é não haver trabalho e sem este as pessoas não têm dinheiro para viver."

Manuela Porfírio, costureira, Portimão



"Gastar o menos possível"

"Espero gastar o menos possível que será, aproximadamente, o mesmo valor que gastei no ano passado. Como sou só eu e a minha esposa não gastamos muito. A ceia é o que não pode faltar. Acho que 2013 vai ser um ano ainda pior que este. Não há optimismo nenhum. Ninguém está contente com o que se está a passar no país."

João Barão, reformado, Portimão



"A ceia não pode faltar"

"Vou gastar pouco, praticamente só na ceia de Natal. No entanto, devo gastar um pouco mais do que no ano passado porque está tudo mais caro, apesar de ir cortar nas prendas. Para mim, o que não pode faltar no Natal é a ceia. Em relação a 2013, desde que não me cortem naquilo a que tenho direito, está tudo bem mas encaro o próximo ano com alguma apreensão."

José Correia, reformado, Portimão



"Cortar nas prendas"

"Vou gastar menos do que no ano passado e vou cortar nas prendas. No Natal, não podem faltar as coisas tradicionais da época: fatias douradas, sonhos, bacalhau e outros doces. É na ceia que se investe mais. Em relação a 2013, já estive mais pessimista. Não tenho grandes expectativas mas já tive menos... fico sem saber o que pensar. Para umas pessoas está mau, para outras nem por isso."

Rogério Reis, advogado, Portimão





Ementas variam de região para região

Os diferentes sabores do Nat

Bacalhau, litão, polvo, galo, galinha, porco, borrego ou cabrito são alguns dos produtos que não podem faltar nas mesas das famílias portuguesas nesta quadra festiva.

Júlia Lameiras

●●● O bacalhau é, sem dúvida, o 'rei' da cozinha portuguesa e no Natal não é exceção. No entanto, o 'fiel amigo' não é o único protagonista das ementas desta época festiva, como se pode constatar no roteiro gastronómico traçado pela Algarve Vivo nestas páginas.

Partimos do Sul de Portugal, mais precisamente da zona da serra algarvia, onde além de enchidos, presuntos, carne de porco salgada ou fumada e peru recheado assado no forno, come-se um anafado galo, escolhido meses antes (ver receita na caixa).

Nas localidades do litoral, sobretudo em Olhão, as atenções viram-se para o litão. Trata-se dum peixe da família do tubarão, que, para ser transformado numa iguaria do Natal algarvio, deve medir no mínimo um metro de comprimento e pesar pouco mais de um quilo. O litão prepara-se 'escalado', é estendido numas canas em forma de papagaio, salgado e posto a secar à soleira da porta de casa durante uma semana, guardando-se depois num local seco.

O bolo de mel é um dos doces que não pode faltar nas mesas dos algarvios durante esta quadra, as-

sim como as filhós, as fatias douradas, os pastéis de batata-doce, as empanadilhas, as rabanadas, as estrelas e os queijos de figo, os bolos de amêndoa e os Dom Rodrigo. Tudo isto 'regado' com espirituosos vinhos, licores e aguardente de medronho.

Em algumas zonas do Alentejo, o galo também é o manjar eleito para celebrar a Consoada, além do bacalhau cozido com couve. No dia 25 de Dezembro, o prato principal costuma ser peru recheado com carnes e enchidos alentejanos. Na hora da sobremesa, são servidos coscorões, carolo e azevias de grão ou batata-doce.

Centro e Norte com mesas fartas

Subimos mais um pouco no mapa e chegamos à Estremadura, onde a tradição passa pelo bacalhau acompanhado de batatas e couves cozidas, na Consoada, e pelo cabrito assado com batatinhas, no dia de Natal. Nesta zona do país, as broas feitas à base de batata-doce são presença constante, bem como a aletria, as fatias douradas, as azevias e as filhós.

As mesas de Natal nas Beiras são semelhantes às da Estremadura em quase tudo. A diferença está nas filhós do joelho, que são tendidas no joelho, dando-lhes uma forma única, e no bolo torto,



al português

que é confeccionado com a massa das filhós.

Na região do Douro e Minho, o polvo e o bacalhau são servidos juntos com batatas e couve-portuguesa cozidas. No dia de Natal, come-se um prato feito com os restos da Consoada denominado de 'roupa velha' e, ainda, peru assado recheado com creme de castanhas. Os doces mais tradicionais desta época são os mexidos de leite ou vinho, a aletria e as rabanadas servidas com calda de açúcar ou doce de ovos.

A ementa da Consoada de Trás-os-Montes e Alto Douro é idêntica à do Minho. Quanto ao almoço de Natal, esse começa com uma canja de galinha, prossegue com um assado de peru, leitão, borrego ou porco e termi-

na com vários doces, tais como migas doces e filhós de abóbora-menina.

Este roteiro fica completo apenas depois duma visita às ilhas. Nos Açores, os pratos natalícios são a galinha em canja, assada ou guisada, e outras carnes como a de porco e de vaca. As rabanadas, os bolos secos e o arroz doce juntam-se à festa, que vive também de visitas às casas dos vizinhos para provar os licores preparados por cada família.

Já na Madeira, no dia 24, comem-se espetadas e, no dia de Natal, carne em 'vinha-e-alhos' e canja de galinha. Não faltam, ainda, vários licores e bolos, como o famoso bolo de mel da Madeira e o bolo de noz ou de abóbora. .

Como se prepara o guisado de galo?

Ingredientes:

1 Galo caseiro com 5 quilos aproximadamente
3 Kg de batatas
750 grs de cebola
250 grs de toucinho de porco preto
1,5 Dl de vinho tinto caseiro
10 Cabeças de cravinho inteiro
5 Raminhos de salsa

3 Colheres de azeite

2 Tomates médios

2 Cabeças de alho

2 Folhas de louro

2 Malaguetas

Noz-moscada q.b.

Sangue do galo misturado com 3 colheres de água e 3 colheres de vinagre

Pimentão-doce q.b.

Sal q.b.

Preparação:

Corta-se o galo aos bocados e põe-se de conserva no vinho caseiro durante cerca de uma hora. À conserva mistura-se uma cabeça de alho descascada e cortada aos bocados, louro, cominhos, noz-moscada, pimentão-doce, cabeças de cravinho, malaguetas e sal.

Num tacho de barro, frita-se o toucinho, retirando-o depois. Junta-se o azeite, a outra cabeça de alho, a cebola, o pimentão-doce e a salsa. Depois de tudo bem alourado, junta-se o galo e mistura-se muito bem com o preparado. Vai-se adicionando água, aos poucos, até o galo estar cozido.

Quando a carne começar a desligar-se do osso da perna, põem-se as batatas, cobrindo-as com água. Depois de tudo cozido, adiciona-se o sangue do galo, mexendo suavemente.

Pintura, música, trabalhos ao vivo e muito mais em 'A Magia das Artes'

Arte para todos em Lagoa

Durante dois dias, a Escola de Artes de Lagoa mostrou ao público talento, cultura e tradição.

Texto: Miguel Santos
Fotos: Eduardo Jacinto

●●● 'Ateliers' de pintura, música, poesia, trabalhos ao vivo, olaria, artesanato e muita animação foram os ingredientes do evento 'A Magia das Artes', realizado a 14 e 15 de Dezembro na Escola de Artes de Lagoa, numa iniciativa que atraiu muito público, principalmente estrangeiro.

Num evento em que a arte e a tradição foram rainhas, foi possível assistir ao vivo a diferentes expressões artísticas, das mais tradicionais a outras mais recentes.

Um espaço dedicado à olaria esteve aberto para que todos pudessem ver ao vivo como se faz 'magia' com o barro. Os doces tradicionais, e não só, não faltaram e eram oferecidos a todos os que quiseram provar. No espaço do bazar, foi possível comprar lembranças alusivas ao Natal, sempre com um toque de arte tradicional. A literatura e a poesia foram expressões bem marcantes neste evento, com um cantinho com livros, onde houve leitura de poesia e contos. Ateliers de pintura e workshops completaram o quadro desta 'Magia das Artes', onde a música também não faltou, com actuações do Grupo Coral da Santa



Casa da Misericórdia de Silves, da Universidade Sénior de Lagoa, do Grupo Coral de Portimão, de Pedro Frias e do Grupo Coral Ideias do Levante.

Esta foi uma organização da Câmara Municipal de Lagoa, Escola de Artes de Lagoa e da Associação ALFA.



Opinião

Joaquim Martins Cabrita
Advogado



Natal I

Esta é a época do ano que todos gostamos de viver. Seja por verdadeira convicção, seja por influência dos gestos que vemos ter, todos acabamos por pensar um bocadinho mais nos outros, por ter um genuíno sentimento solidário e por darmos por nós a ter gestos e atitudes que às vezes nos surpreendem. Mas nesta época natalícia há que destacar a atitude dos Portugueses. Apesar das dificuldades, se há povo que sabe ser solidário, que sabe o que conta um gesto, somos nós. Sendo natural e normalmente egoístas e comezinhos, na desgraça alheia, quando percebemos que a coisa tem proporções sérias, dizemos presente, escondemos o nosso outro Eu e somos do melhor que há. Veja-se o que acontece a cada recolha do Banco Alimentar, veja-se quando uma campanha de recolha de ajuda assume proporções nacionais (como a da Madeira aquando do temporal) e veja-se, mais localmente, a capacidade de entrega a ajudar, a limpar e a remover os sinais de destruição aquando do tornado de 16 de Novembro, assim como o bonito gesto do Sporting e de todos (e foram muitos) que se deslocaram ao estádio do Farense a ver futebol como verdadeiro desporto.

Natal II

E por falar em Natal e talvez um pouco fora de contexto, mas em consciência, tenho que dizer que por vezes nós, ou alguns de nós, parece que ainda acreditam no Pai Natal. Agora discute-se dinheiro por tudo e por nada. É o preço dos carros dos políticos, os financiamentos aos partidos, os ordenados e as subvenções dos gestores. Honestamente e porque é Natal, parece-me que aqui ou há um pouco da tal inveja lusitana ou há ingenuidade. Há inveja, porque me parece que alguns criticam, não por acharem a atitude em si abjeta e deplorável, mas porque afinal "toca aos outros e não a eles". Ou então há ingenuidade, porque se acha que nas campanhas eleitorais se gasta muito (e de facto, poder-se-ia gastar um pouco menos) e que os políticos e os gestores ganham sempre demais e, por isso, já vi defender que não devia era haver campanhas e que os políticos deviam trabalhar por amor e "praticamente de borla". Só se esquece que assim matávamos a democracia. É que se não houver campanhas, ganham sempre, ou pelo menos têm grande vantagem, os que já estão no poder. Se os políticos trabalharem "por amor à causa" só pode ser político quem for rico ou viver do que outros lhe deem e, com isso, está-se a ver o que acontecia. O mais interessante é que já vi defender isto a quem é de esquerda. É Natal e temos que acreditar na natureza humana, mas não pode ser tanto assim.

Natal III

Mas o Natal e o que ele tem evoluído é também um sinal de como nós nos sabemos adaptar aos tempos. Começou por ser o nascimento de Jesus, uma consoada de partilha da mesa e um presente para lembrar que pensamos no outro. A festa da família, do convívio, do nós em vez do eu. Mas com a "abastança à portuguesa" em que fomos vivendo, transformámos o Natal dos últimos anos na festa das compras, do dar por dar, do ter que dar, do dar e não poder ser pouco. E eis que a crise nos faz retornar às origens, nos faz perceber que talvez seja mais importante estar com alguém do que dar algo por não se poder estar, ou para não se ter que estar, com esse alguém. O espírito desta época é mais o de nos levar a pensar no outro e não tanto o da competição pelo maior presente (se bem que isto quando toca a concursos do maior, mais comprido ou mais alto estamos na primeira linha). A verdade é que a beleza da simplicidade e a felicidade do gesto e algo que nós só percebemos quando o tempo o impõe. Talvez a sociedade tenha um regulador e nos obrigue a fazer retrocesso, a inverter o percurso e a recenrar as ações quando o exagero domina a atitude. Talvez um dia o menino Jesus ainda volte a ganhar ao Pai Natal

*Joaquim Martins Cabrita escreve segundo as regras do novo acordo ortográfico

Em Lagoa

Centenas de seniores em festa

O dia 1 de Dezembro ficou marcado pela festa de Natal que anualmente a autarquia de Lagoa promove para os seniores do concelho. Cerca de 600 pessoas não faltaram à chamada e comemoraram na nave da FATACIL este dia de partilha e convívio. Logo pela manhã houve a habitual missa, seguindo-se o almoço. À tarde, decorreu a apreciada matiné dançante, onde os seniores mostraram a sua queda para a dança, em momentos de alegria e intenso convívio.



Em Ferragudo

Artenata 'chama' população

Durante dois dias, 1 e 2 de Dezembro, a Artenata voltou a juntar muitas pessoas em Ferragudo – no mercado e na zona ribeirinha – para uma feira que vai já na 8.ª edição. Contando com 43 expositores, o evento apresentou muitos produtos regionais, de Natal e não só, obras de arte, mas trouxe também muita animação à simpática vila de Ferragudo.

As actuações do Coro de Música Infantil da Che-Lagoense, do grupo Coral da Confraria do Medronho 'Os Monchiqueiros' e os espectáculos de Circo Pequeno foram alguns dos pontos de interesse.



Edição de 2012 supera a do ano passado

Feira de Natal de Lagoa com mais visitantes

Ao segundo ano, o evento subiu um degrau, aumentou a dimensão, teve mais visitantes e voltou a ser um sucesso.

Texto: Rui Pires Santos | Fotos: Eduardo Jacinto

Depois de em 2011 ter sido uma agradável surpresa e um sucesso organizacional, a Feira de Natal de Lagoa tinha este ano as expectativas altas. Mas, mesmo num ano mais difícil, o evento venceu as dificuldades e superou as expectativas.

Realizada entre 7 e 9 de Dezembro, na Nave da FATACIL, a feira contou com mais comerciantes e artesãos (cerca de 50), cresceu em espaço, causou maior impacto e contou com mais visitantes. Domingo foi, tal como esperado, o dia mais concorrido.

A Algarve Vivo passou pelo recinto e registou a satisfação por parte daqueles que visitaram a feira, mas também daqueles que estiveram presentes como expositores.

“O ano passado não estive presente. É a primeira vez e não está a correr mal. Vai-se vendendo algumas coisas. Estou a gostar da feira e estarei novamente cá no próximo ano”, confidenciou Alexandra Franco (Lagoa), do ‘Atelier’ Só Mimos.

Também Rute Barata (Lagoa), pela primeira vez no evento, mostrou a sua satisfação pela presença. “Está a correr bem. Em primeiro lugar, é uma ótima forma de divulgação. Valeu a pena vir cá”, afirmou, destacando a sua banca de costura criativa, onde vendia principalmente artigos em tecido.

Paralelamente à venda de produtos artesanais e típicos, muitos alunos ao Natal, decorreram espectáculos que ia juntando centenas de pessoas. As actuações do Grupo Coral Ideias do Levante, Ricardo Sousa, Grupo Coral da Academia Cultural Sénior de Lagoa, Ondina Santos, Grupo Cantares Fonte Nova e da banda Black Puzzle foram alguns dos destaques.

Se dentro da nave havia animação, fora dela havia farturas, pipocas, mas, acima de tudo, divertimentos para os mais pequenos, com carrinhos de choque, dois carros e insufláveis.

Em declarações à Algarve Vivo, o presidente da Junta de Freguesia de Lagoa, entidade organizadora da iniciativa, mostrou “satisfação pela forte adesão de pessoas, pelo sucesso e salto qualitativo desta edição”.

**OS ESPECTÁCULOS
DE ANIMAÇÃO
CHAMARAM MUITO
PÚBLICO AO EVENTO**





Francisco Martins oficialmente eleito candidato do PS à autarquia de Lagoa

**“Temos de pensar
o concelho
no seu todo”**

A Poucas horas depois de ter sido eleito pelos militantes de Lagoa como candidato do PS à Câmara, Francisco Martins conversou com a Algarve Vivo. Falou da preparação para as autárquicas de Outubro, das linhas gerais do seu programa e do que o distingue do actual executivo do PSD.



Texto: Rui Pires Santos | Fotos: Eduardo Jacinto

●●● **FOI OFICIALIZADO COMO CANDIDATO DO PS À CÂMARA DE LAGOA. O QUE O MOTIVOU A AVANÇAR?**

Ao longo da minha vida política, já me apresentei várias vezes como candidato, nomeadamente à Junta de Freguesia de Lagoa, e faço-o sempre com o mesmo princípio. Só o faço quando sinto que sou uma alternativa ao que existe, quando acho que sou uma opção válida. Sinto que reúno as condições para fazer um trabalho diferente daquele que tem sido feito ao longo destes anos.

A PREPARAÇÃO DA CAMPANHA VAI JÁ COMEÇAR?

Sim. Já tínhamos as ideias mestras da candidatura e tenho uma série de pessoas a colaborar comigo, que vão agora estruturar todo o programa do partido e posteriormente escolher as pessoas. Começamos pelo programa e depois escolhemos as pessoas.

JÁ TEM UMA IDEIA DE QUEM O VAI ACOMPANHAR?

Obviamente que sim. Já andamos nisto há um ano, em campanhas internas dentro do PS, sempre com uma ideia subjacente de que em caso de vitória me apresentaria como candidato. Já tenho uma série de pessoas pensadas para a Câmara, para a Assembleia e Juntas de Freguesia.

“ACHO QUE VAMOS CONSEGUIR GANHAR A CÂMARA DE LAGOA PELA AFIRMAÇÃO DAS NOSSAS IDEIAS”

“SINTO QUE REÚNO AS CONDIÇÕES PARA FAZER UM TRABALHO DIFERENTE DAQUELE QUE TEM SIDO FEITO AO LONGO DESTES ANOS”

PODE REVELAR ALGUNS NOMES?

Ainda é muito cedo. Primeiro temos de preparar o programa.

QUAIS SERÃO AS LINHAS GERAIS DESSE PROGRAMA?

Vai assentar acima de tudo numa coisa: na honestidade das propostas. Não vão haver projectos megalómanos, nem promessas vãs. Sabemos a situação em que o país se encontra, a complexidade que uma autarquia tem hoje ao nível da gestão e não vale a pena recorrer a demagogias e pensar que se vai fazer ‘mundos e fundos’. O que se pode fazer é uma melhor aplicação dos dinheiros pú-

blicos. Vamos ser muito criteriosos na feitura do programa eleitoral. As ideias, em concreto, posteriormente serão apresentadas.

NAS ÚLTIMAS ELEIÇÕES, O PS PERDEU A CÂMARA POR POUCO MAIS DO QUE 300 VOTOS. DESTA VEZ SERÁ DIFERENTE?

Acredito que o PS tem todas as condições de para ganhar a Câmara e acho que vamos consegui-lo pela afirmação das nossas ideias. Isso já aconteceu aqui em Lagoa, quando concorri à Junta de Freguesia.

ACHA QUE O FACTO DE SER CONSIDERADO UMA PESSOA POPULAR

E MAIS PERTO DA POPULAÇÃO, ATÉ PELA SUA PROFISSÃO (ENFERMEIRO), O PODE AJUDAR?

Mantenho-me igual a mim próprio. Continuo com os meus hábitos, o meu contacto diário na rua, com o mesmo trato com as pessoas desde sempre, quer na política, quer na minha profissão. Sou de fácil trato, se calhar pela profissão que tenho. Já trabalhei nas cinco freguesias de Lagoa e numa profissão que requer grande humanismo e isso conduz a empatias com as pessoas. Há quem goste e quem não goste...

NAS AUTÁRQUICAS DE 2009 DIZIA-SE QUE NÃO HAVIA UNIDADE NO PS. HOJE JÁ HÁ?

O que digo sempre é que tem de existir unidade na acção, o que não quer dizer que haja unanimidade na opinião. O pluralismo tem de existir nos partidos. Agora há ideias que ganham, neste caso as minhas ideias e a minha estratégia que ganhou uma eleição interna, e essas têm de ser seguidas por todos os que acreditaram em mim e me têm vindo a acompanhar ou queiram aderir. Mas alimentar facções, não alimento. Gosto de incluir todos na decisão e na acção, agora depende da consciência de cada um.

QUE ERROS APONTA À GESTÃO PSD EM LAGOA?

Quem governa durante 30 anos obviamente que faz obra, senão,



não ganhava tantas eleições. Agora temos que ver que foram nos anos das ‘vacas gordas’, em que havia fundos comunitários e muitas receitas. Mas hoje, que estamos no período das ‘vacas magras’, temos visto ao longo deste mandato que as pessoas não estavam preparadas para trabalhar com fracos recursos. Os principais erros que aponto ao actual executivo PSD têm a ver com uma falta de estruturação

que abrange quase todas as áreas. Há muitas vezes acção sem planificação. Fazem-se as coisas muito avulsas, sem planificação.

COMO ASSIM?

Um dos casos mais gritantes que encontro é que, por exemplo, temos quase 30 parques infantis no concelho, alguns a 20 ou 30 metros uns dos outros. Isso não é planificação! Por outro lado, neste mandato de

fracos recursos, uma das áreas mais afectadas foi a cultura, com cortes cegos, uma vez que alguns daqueles eventos que deixaram de fazer poderiam ser uma mais valias para o concelho em termos económicos. Não houve planificação. Além disso, a limpeza urbana está uma confusão, nomeadamente em Carvoeiro, que este Verão parecia um caos. Na cidade de Lagoa, aos domingos, acontece o mesmo. Sabemos que tem de haver cortes, mas não se pode cortar às cegas, há que estabelecer prioridades. Depois, há a questão da FATACIL, que é mais um caso gritante em termos de falta de planificação e onde a situação financeira continua a agravar-se.

O QUE PODE DAR A LAGOA QUE O ACTUAL EXECUTIVO NÃO TEM CONSEGUIDO?

Pensar o concelho no seu todo e ir para o terreno com as ideias estruturadas. Há anos que se fala no

orçamento participativo e nunca avançou, pelo que temos de criar mais condições para as pessoas se envolverem nas decisões. Garanto que comigo não haverá medidas avulsas, mas sim uma política orientada para as necessidades básicas da população, o cumprimento escrupuloso de todas as obrigações financeiras e muito rigor e critério na acção. O que for para o terreno será extremamente bem pensado, planificado e projectado a 10, 12 ou 15 anos e não com acções imediatistas, que em nada estruturam.

O QUE NÃO PODE FALTAR AO PRÓXIMO PRESIDENTE DA CÂMARA?

Sentido de Estado e responsabilidade, uma enorme dedicação, uma presença física constante e não pontual. Não podem faltar ideias, nem vontade de as concretizar.



“NESTE EXECUTIVO PSD HÁ MUITAS VEZES ACÇÃO SEM PLANIFICAÇÃO. TOMAM-SE MEDIDAS MUITO AVULSAS

“HOJE É EVIDENTE QUE O PSD LAGOA NÃO ESTAVA PREPARADO PARA TRABALHAR COM FRACOS RECURSOS”

Livro de Rolando Rebelo

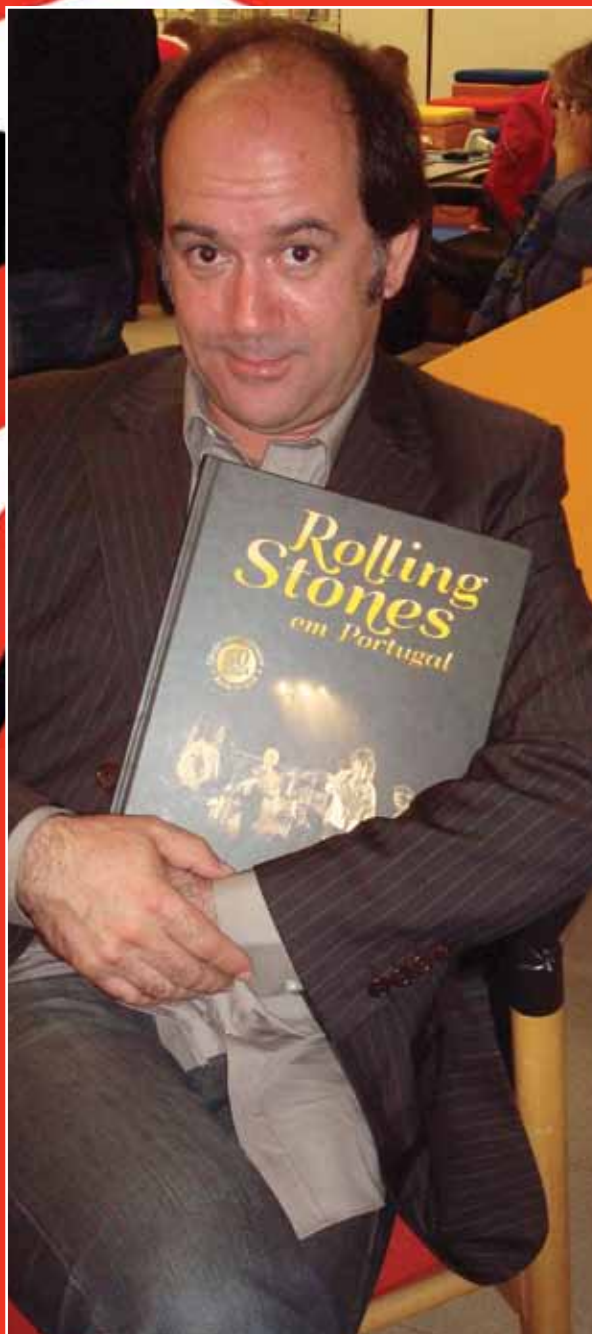
'Rolling Stones em Portugal'

A obra "Rolling Stones em Portugal", de Rolando Rebelo, já está à venda, tendo sido apresentada, em Novembro, na Biblioteca Municipal de Portimão, na presença de Nilton e Zé Pedro.

Marisa Avelino

●●● Dezenas de amigos que fizeram questão de marcar presença num evento muito especial para o autor. Na apresentação estiveram presentes Rui Braz, representante da Zebra Publicações; Nilton, humorista; Zé Pedro, um dos fundadores da banda portuguesa Xutos & Pontapés e Manuel da Luz, presidente da Câmara Municipal de Portimão.

"Este livro, além das participações exclusivas dos quatro membros dos Rolling Stones (Mick Jagger, Keith Richards, Ron Wood e Charlie Watts), traça também, de certa forma, o historial da banda em Portugal e as influências que esta tem na música portuguesa. Daí que esteja presente o testemunho de 16 músicos portugueses que falam sobre a influência, ou não, dos Stones nas suas carreiras", afirma Rolando Rebelo à Algarve Vivo. "Como é óbvio, temos o testemunho do Zé Pedro. É do conhecimento geral que os Xutos receberam muita influência da música dos Rolling Stones. Mas, temos, ainda, o José Cid a falar que ouvia Stones, o Pedro Abrunhosa a dizer que vai ver os Stones, o Paulo Gonzo e o Rui Veloso, entre outros, e vê-se até que ponto a banda marcou presença na música portuguesa", acrescenta.



Assistente de Keith Richards crucial

À escala mundial, do que está publicado sobre a banda de rock britânica, este é, seguramente, o primeiro livro que retrata o percurso/influência dos Rolling Stones em Portugal. Segundo o autor, o projecto surgiu de uma colecção de recortes de jornais que, aos poucos, começou a ganhar vida. No entanto, foi com o incentivo de Zé Pedro que a ideia de escrever um livro sobre a banda em Portugal começou a dar os primeiros passos. "O Zé deu o empurrão inicial a nível de motivação. Ele gostou da ideia de imediato, deu-me força e hoje aqui estamos", revela.

A recolha de informação não foi fácil até Rolando conhecer a assistente do Keith Richards, através dos inúmeros contactos que ia fazendo. Foi preponderante na aquisição de material para o livro. "Para chegar a uma banda com a dimensão dos Stones tem que se quebrar muita barreira, ganhar confiança dos seus advogados e conselheiros, porque é uma banda que está rodeada de muita gente. A cada degrau que ia subindo as coisas iam ficando um pouco mais fáceis e o último degrau foi quando conheci a assistente do Keith Richards.", conta Rolando Rebelo. A assistente do músico e o autor foram criando tal cumplicidade que ainda hoje trocam correio electrónico. "Ela esteve em Lisboa há pouco tempo e fui eu que lhe dei as sugestões para visitar a cidade".

Noite de Fim de Ano

A nossa proposta para a noite de fim de ano é um jantar volante recheado de deliciosas iguarias, onde as pessoas estão à vontade para circular, conviver e dançar. "**Mangiare, bere, socializzare, ballare, vivere la vita e fare le cose con passione**" são as nossas sugestões para a noite de Fim de Ano...

Cocktail de Boas Vindas - 20:00H

Entradas Frias

Charcutaria Italiana - Selecção de Queijos - Pirâmide de Camarão
Leitão Assado à Moda da Bairrada - Rosbife Fatiado

Entradas Quentes

Sopa Minestrone - Capesante al Forno *Vieiras Gratinadas*
Melanzana alla Parmeggiana *Beringela Gratinada com Parmesão* - Verdure Grigliate

Peixe

Bacallá alla Romana *Lombo de Bacalhau Marinado Assado no Forno à Romana*
- Salmone all Limone

Carne

Brasato di Manzo con Amarone de Valpolicella *Carne de Vaca Estufada com Vinho Amarone de Valpolicella* - Pollo Martini *Peito de Frango com Molho Martini*
Canneloni Fiorentino *Pasta de Ovo recheada com Carne de Vitela Marinada, Espinafres Gratinada em Béchamel e Napolitano*

Acompanhamentos

Patata all'Aglio - Puré de Batata - Esparregado - Legumes Cozidos

Doçaria e Pastelaria Italiana

Tiramisu - Panna Cotta - Pannetonne - Tarte all Limone

Digestivo

Limoncello

Aguas, Cerveja, Refrigerantes e Café
Vinho Branco e Tinto Selecção Belmondo

Garrafa de espumante por casal e as tradicionais passas à meia-noite
Após a meia-noite - Ceia de Boas Vindas ao Ano Novo...

Música ao Vivo

www.ristorantebelmondo.com

Reservas - 282 313 132 - 963 907 416 - info@ristorantebelmondo.com

Senhora da Rocha - Porches

Humor regressa de 2 a 5 de Janeiro no Portimão Arena

SOLRIR para não chorar

Nilton, Aldo Lima, Eduardo Madeira, Fernando Rocha e os Commedia à la Carte são alguns dos destaques do festival.

●●● O Festival de Humor SOLRIR regressa a Portimão, de 2 a 5 de Janeiro, para que 2013 não comece assim tão mal. Antes de pensar na crise e nos impostos, que tal rirmos um pouco? Ao palco do Portimão Arena vão subir, a partir das 21h30, os maiores humoristas nacionais da actualidade, entre eles Nilton, Aldo Lima, Eduardo Madeira, Fernando Rocha e os Commedia à la Carte. A estes juntam-se também alguns comediantes algarvios.

A primeira noite desta maratona de boa-disposição inicia-se com a música e o humor do algarvio Dário Guerreiro e o espectáculo 'Môce dum Cabréste'. O cabeça-de-cartaz é Fernando Rocha, que apresenta um mega-espectáculo de 'stand up'.

Espaço ainda, neste início de SOLRIR, para o melhor do humor algarvio com 'A padaria da Dona Albertina', da revista 'É tudo farinha do meme saque', do Teatro Experimental da Mexilhoeira Grande, e Carlos Pacheco com a revista do Boa Esperança em 'Vamos ao Circo'.

No dia 3, António Machado apresenta 'Machadada Final' e os Commedia à la Carte divertem o público com 'Avé Commedia cheia de graça'.

Segue-se, no dia 4, uma noite com Eduardo Madeira, Aldo Lima, Nilton e os Tá na Manga (Gonçalo Jorge e Pedro Teixeira). O SOLRIR termina a 5 de Janeiro



com a divertida peça 'A curva da felicidade', interpretada por Vítor Espadinha, Luís Aleluia, João de Carvalho e Luís Mascarenhas. Antes, João Seabra sobe ao palco com 'O homem, a mulher e o espelho', um 'show' bem-humorado baseado nas diferenças entre o sexo masculino e feminino.

Opinião

Isabel Guerreiro

Vereadora de Cultura da Câmara Municipal de Portimão



A(mar) a Cidade

Portimão comemorou os seus 88 anos de cidade. Fe-lo homenageando as associações, instituições, e acima de tudo as pessoas que, ao longo do último meio século, lhe conferiram identidade, cultura, desporto, solidariedade, inovação, profissionalismo, criatividade e principalmente qualidade de vida. Foi um ato de puro agradecimento e reconhecimento!

Cumpre-nos, nestes tempos difíceis, que põem à prova a nossa consciência individual e coletiva, perguntar o que poderemos fazer pela nossa cidade para que numa visão prospetiva possamos melhorar o tecido económico e social desta "noiva que o rio disputa ao mar" quando a mesma fizer a bonita idade de 100 anos.

Primeiro que tudo, temos que valorizar os que aqui vivem e convocá-los para a partilha das soluções e para a participação na gestão, de forma séria, rigorosa e sem demagogias.

Nunca, como agora, foi tão importante exercer o poder de forma flexível e partilhada, em Conselho de Cidade, procurando as melhores soluções, atendendo à escassez cada vez maior de meios e recursos.

Não esquecendo nunca o privilégio da localização, dos recursos naturais, da qualidade de equipamentos existentes, das estruturas hoteleiras que usufrui e que urge rentabilizar ao máximo, conferindo-lhe uma marca de cidade moderna e com história.

Neste contexto, não poderá haver, no futuro, lugar para os caciques habituados a afastar as pessoas que se dispõem a apresentar e a discutir projetos para a cidade, para poderem continuar a "ir ao pote"!

A participação democrática é crucial para a sobrevivência do conceito de Cidade, como participação cívica na melhoria do dia-a-dia e do futuro de cada um de nós, em que todos são convocados e ninguém é liminarmente excluído.

Um excelente exemplo de democracia cidadã é o orçamento participativo, que deverá ser cada vez mais um instrumento de partilha do poder na gestão e no governo da Cidade, e que este ano permitiu a seleção de uma dezena de projetos avaliados em um milhão de euros para executar no futuro próximo.

Acredito que, com o contributo dos nossos jovens, em assembleias gerais, a utopia de "uma cidade de (a)mar" se concretize aos poucos e de forma indelével. Deixo aqui um pequeno extrato de um desses trabalhos, premiado no concurso de escrita e votado em assembleia de jovens, no âmbito do Dia da Cidade:

"Cada um tem a sua ideia
O seu otimismo e a sua opinião
Esta é a minha maneira
De ver o futuro de Portimão"
de Catarina Gracias



● A tuna 'Tocas Nada' animou a tarde de aniversário

Comemorações realizaram-se a 6 de Outubro

Instituto de Cultura de Portimão celebrou 20 anos

Universidade Sénior assinalou duas décadas de ensino, convívio e integração social, num evento marcado por mensagens de incentivo e muita música.

Texto: Júlia Lameiras | Fotos: Eduardo Jacinto

●●● Não é todos os dias que se festejam vinte anos de existência. Por isso mesmo, o Instituto de Cultura de Portimão – Universidade Sénior fez questão de assinalar a data com todos os que têm contribuído para a sua história de vida.

Servindo em simultâneo para dar início ao ano lectivo 2012/2013, o encontro teve lugar no Auditório

do Museu Municipal, na tarde de 6 de Outubro, e começou com as palavras da presidente da assembleia-geral do instituto.

Hermínia Barreto realçou que “o percurso não tem sido fácil, mas com a determinação e trabalho de muitos, temos conseguido chegar a bom porto”. A responsável aproveitou a ocasião para

agradecer a “todos os que nos foram cedendo as suas salas, enquanto não tivemos instalações próprias, bem como o apoio logístico, monetário e institucional que temos recebido da autarquia”. Os professores e alunos também não foram esquecidos, nem tão-pouco Hermínio Serra, “o pai deste instituto que nos deu o prazer destes 20 anos de convívio e de aprendizagem”.

Apoio à população sénior

Margarida Tengarrinha é uma das pessoas que tem acompanhado o Instituto de Cultura de Portimão

desde o seu início e, como não podia deixar de ser, também participou nestas comemorações. Na altura, a professora apelou a um maior apoio à população sénior.

“O nosso país atravessa uma gravíssima crise financeira sem precedentes. Os mais atingidos e sacrificados são os velhos e as crianças. Daqui decorre a necessidade de um maior apoio à população sénior, nomeadamente quanto aos problemas da saúde, do lazer e da cultura. Os idosos não podem ser ignorados e muito menos relegados para aquilo a que o ministro da saúde chamou de racio-

namento dos cuidados nem para os cortes nas reformas que todos estamos a sofrer”.

Apesar das adversidades, Margarida Tengarrinha incentivou os presentes a recusarem “ceder o nosso direito à vida” e a darem “o máximo das suas capacidades, pois isso ajuda-nos a viver melhor”. A docente lembrou que “todos se inscreveram no Instituto de Cultura de Portimão com o objectivo de conviver, quebrar a solidão, provar que nenhum quer ficar parado, nem conformado com o envelhecimento e exclusão a que os idosos são vetados”.

Também o presidente da Câmara Municipal de Portimão trouxe uma mensagem de estímulo e de motivação: “é a nossa capacidade de sermos intervenientes que nos dá longevidade”. Para Manuel da Luz, “a chamada terceira idade tem um papel fulcral nas sociedades, pois são os mais velhos que transportam com sabedoria as tradições e os valores que constituem a nossa identidade”.

O autarca sublinhou, ainda, que “o Instituto de Cultura de Portimão é fundamental para o município”, reconhecendo que “20 anos, numa



● Muito público participou na festa

Nunca é tarde para aprender

O Instituto de Cultura de Portimão – Universidade Sénior fica localizado na Casa das Artes de Portimão e dispõe de uma extensa oferta formativa. História da Arte, História Contemporânea, História da Educação, Informática, Alemão, Francês, Inglês, Psicologia ou Artes Decorativas são apenas algumas das disciplinas leccionadas por cerca de 20 professores voluntários. Além de aulas, o instituto proporciona aos seus mais de 200 alunos outras actividades, como palestras, viagens de estudo e lazer, música, convívios (almoços, lanches e jantares partilhados), entre outras.

instituição, é muito tempo e significa militância, persistência e teimosia”.

Música e poesia animaram

As comemorações do 20.º aniver-

sário do Instituto de Cultura de Portimão – Universidade Sénior ficaram também marcadas por momentos de poesia, fado e pelas actuações dos grupos Folclórico

da Ladeira do Vau, Cantares do Parchal, da Universidade Sénior de Odemira, Grupo Coral Adágio e da Tuna Tocas Nada daquele instituto.

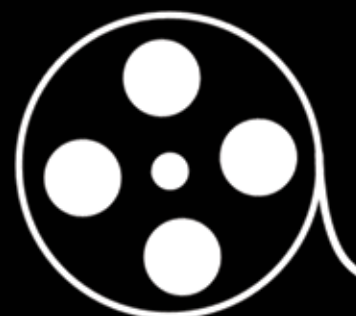
Pub

Produções Audiovisuais

Eduardo Jacinto | Portimão | 917239877 | 961933775

eduardo.reportagem@gmail.com

Video publicitário • Eventos • Documentários Concertos • Projectção de video em ecrã gigante • Fotografia profissional



Lançamento do livro em Albufeira

'Histórias da Ajudaris 2012'

Pequenos Gestos, Grandes Corações é o tema do Livro "Histórias da Ajudaris 12", lançado no final de Novembro na Biblioteca Municipal Lúcia Jorge, em Albufeira, e que contou precisamente com presença da escritora algarvia que dá nome àquele espaço cultural. Este é um projecto pioneiro e inovador de incentivo à leitura e à escrita que compila histórias escritas por cerca de

5000 crianças de 41 escolas de vários pontos do país e ilustrações de 80 artistas, que resultou numa obra colectiva de grande valor. Paralelamente à sua vertente pedagógica, a iniciativa pretende despertar as crianças para a arte e para a importância da solidariedade, uma vez que as receitas provenientes da venda do livro reverterem a favor de crianças e famílias carenciadas.

Em Paderne

Agricultura e Desenvolvimento Rural em seminário

Os desafios que se colocam ao mundo agrícola e ao desenvolvimento foram o ponto de partida para o seminário que o Gabinete de Empreendedorismo de Albufeira (AGE) que organizou em Dezembro, em Paderne. Os oradores convidados falaram dos Sistemas

de Incentivos disponíveis para financiar intervenções e projectos, nomeadamente no âmbito do PRODER, destinados à promoção de projectos agrícolas que visem a melhoria da qualidade de vida das populações e dos serviços básicos que lhes são prestados.

Exposições pelos espaços culturais da cidade

Artes em Albufeira

Até 29 de Dezembro, a Biblioteca Municipal Lúcia Jorge apresenta a Exposição de Fotografia 'Algarve em Temas Soltos', do Clube de Fotografia de Paderne. Trata-se de um grupo de fotógrafos amadores que nesta primeira exposição pretende mostrar ao público um conjunto de 28 imagens, em que cada um dos autores foca um aspecto específico do que o Algarve oferece.

Até ao dia 31, poderá ver na Galeria de Arte Pintor Samora Barros a Exposição 'Um Natal mais Ecológico em Albufeira', onde é possível apreciar trabalhos executados a partir da reutilização de vários materiais. No Museu Municipal de Arqueologia pode ver a Exposição 'Arquivos Habitados: Acervo Metaphorical' até 30 Dezembro.

Opinião

José Carlos Rolo

Presidente da Câmara Municipal de Albufeira



Bem-haja, os Solidários!

A quadra que estamos a viver, juntamente com a conjuntura económica atual, marcada pela recessão, ditam que valores como a solidariedade e a ajuda ao próximo surjam cada vez mais em evidência; não só em virtude da premência dos mesmos como devido ao fato de existirem pessoas que tomam a iniciativa de desenvolver esforços e ações naquele sentido.

Diz-se, não escassas vezes, que o povo português é, por natureza, solidário. Não se trata de uma simples frase, esvaziada de sentido. É, efetivamente, uma verdade e uma realidade; em relação à qual temos assistido a bons e variados exemplos.

De fato, são frequentes a promoção de "caminhadas solidárias", a organização de "mercados de natal" e de "passeios solidários", assim como a realização de jantares e almoços, de cariz, igualmente, altruísta.

Estes eventos, uns organizados pelas autarquias, sejam juntas de freguesia ou câmaras municipais, outros propulsionados por instituições particulares, vão reunindo pessoas que, das mais variadas formas, vão apoiando (muitas vezes, com algum anonimato) aqueles menos bafejados pela sorte e mais carenciados, contribuindo, assim, para que o quotidiano de muitos seja bastante menos penoso.

Por outro lado, as recolhas de alimentos, nomeadamente através do Banco Alimentar Contra a Fome, são excelentes exemplos deste intuito generalizado de fazer o bem, de ser solidário. Aliás, de enaltecer que, de ano para ano, crescem, substancialmente, o volume dos contributos dos muitos anónimos que, de uma forma espontânea e desinteressada, colaboram e contribuem para esses mesmos pedidos.

Proliferam, também, em particular nesta quadra, os almoços e jantares organizados com o intuito de angariar fundos para serem canalizados para o apoio aos mais desfavorecidos.

Nesta senda, há poucos dias, assistimos a um jantar solidário para angariação de fundos para apoiar as Instituições Particulares de Solidariedade Social do concelho de Albufeira. Na verdade, o Rotary Clube de Albufeira reuniu cerca de 450 pessoas que contribuíram, através da aquisição do bilhete de ingresso, para que aquela entidade atribuisse uma verba considerável àquelas associações sem fins lucrativos, em parceria com empresários locais.

Um outro bom exemplo de solidariedade são as recolhas de géneros alimentares, vestuário e brinquedos, promovidas por vários elementos da sociedade civil, tendo em vista a respetiva distribuição junto dos mais desfavorecidos.

A troca de papel usado, para reciclagem, por comida é um outro bom exemplo do qual o banco alimentar é o principal ator.

Outra (excelente) expressão da mobilização da população algarvia, com intuítos altruístas, ficou bem patente nas ações subsequentes à ocorrência do tornado, o qual, como se sabe, atingiu, particularmente, os concelhos de Lagoa e Silves.

Foi comovente a resposta da população (cerca de 1000 pessoas), de forma completamente desinteressada, ao apelo do Presidente da Câmara Municipal de Silves; na sequência do que se conseguiu uma rápida, eficiente e mais económica limpeza daquela cidade, extrapolando, por vezes, as expectativas iniciais.

Todas as enunciadas situações são sintomáticas do quão solidário é o povo português.

Bem-haja a todos eles!

Sinceros votos de um Santo e Feliz Natal!

*José Carlos Rolo escreve segundo as regras do novo acordo ortográfico

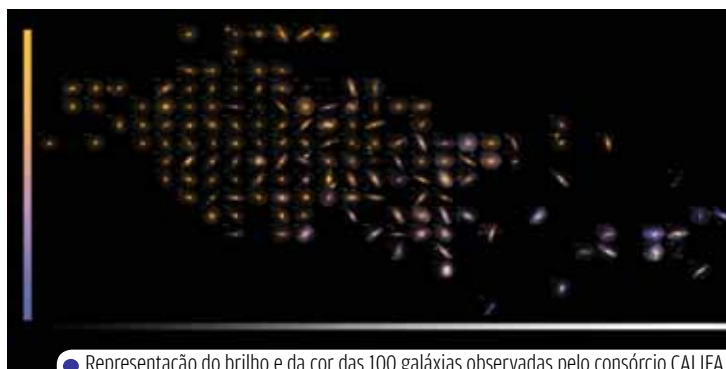
Muitas galáxias elípticas possuem gás ionizado

Revelada a história do Universo próximo

Uma equipa internacional, que inclui dois astrónomos do Centro de Astrofísica da Universidade do Porto, observou 100 galáxias próximas com uma resolução nunca antes alcançada.

A equipa do projeto CALIFA (Calar Alto Legacy Integral Field spectroscopy Area survey) acabou de disponibilizar os dados da observação dos espectros de 100 galáxias próximas, de diferentes massas e morfologias. Estes dados, obtidos através de IFS (Integral Field Spectroscopy, ou espectroscopia de campo integral), têm uma resolução espacial sem precedentes, permitindo traçar a história da formação estelar nas diferentes zonas das galáxias.

Para o astrónomo do CAUP e membro da equipa, Polychronis Papaderos, “o CALIFA é uma colaboração internacional de alto impacto, que irá revolucionar a nossa compre-



ensão acerca da formação e evolução de galáxias”.

Para tal, a equipa observa o espectro das galáxias, uma das mais importantes ferramentas disponíveis para os astrónomos. No entanto, geralmente só é possível medir o espectro da totalidade da galáxia, pois devido à distância, não é possível distinguir partes individuais. Desta maneira só se pode descrever a galáxia na generalidade. De forma análoga, seria como descrever uma cidade dizendo que é feita apenas de prédios.

Recentemente, começaram a ser desenvolvidos instrumentos que,

através da técnica conhecida por IFS, permitem observar o espectro de regiões individuais de galáxias. Mas uma das principais dificuldades em usar esta técnica é que a análise dos dados é bastante complexa e demorada. Para resolver o problema, os astrónomos do CAUP Jean Michel Gomes e Polychronis Papaderos desenvolveram uma pipeline que permite analisar estes dados de forma eficiente.

Para Gomes, “A nossa pipeline, de alta performance computacional, necessita de muitas horas de trabalho para conseguir extrair as infor-

mações astrofísicas mais relevantes, como por exemplo, o movimento do gás e das estrelas.”

Entre as conclusões mais importantes está a confirmação que muitas galáxias elípticas possuem gás ionizado em toda a sua extensão. Durante muito tempo, os astrónomos pensavam que estas eram galáxias “mortas”, só com gás ionizado no núcleo. No entanto, a existência de gás em toda a extensão, neste tipo de galáxias, foi confirmada precisamente através da detecção de riscas características, mas muito ténues, nos espectros obtidos pelo CALIFA. As observações da equipa serão agora fundamentais para esclarecer a origem desse gás e qual a fonte de energia para a sua ionização.

O objectivo final do consórcio é conseguir observações detalhadas de 600 galáxias do Universo próximo.

RICARDO CARDOSO REIS (CAUP)
CIÊNCIA NA IMPRENSA REGIONAL
CIÊNCIA VIVA

Pub

Fotografia & Vídeo

Reportagem & Estúdio

Analógico & Digital

Paulo Arez

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

'Ocean Revival' já está na água

Um museu subaquático

Este projecto inovador procura dinamizar o turismo subaquático no Algarve, criando o maior recife artificial da Europa ao largo da costa de Portimão.

Ricardo Tello

■ ■ ■ últimos dias de Outubro, foram afundados a cerca de três milhas ao largo da Prainha, em Alvor, dois navios de guerra portugueses, a corveta 'Oliveira e Carmo' e o navio patrulha 'Zambeze'. No primeiro semestre de 2013, será a vez da fragata 'Hermenigildo Capelo' e do navio hidrográfico 'Almeida e Carvalho', ficando assim concluída a fase mais importante do projecto 'Ocean Revival'.

Estes quatro navios, afundados a uma curta distância uns dos outros e à profundidade de 30 metros, formarão um grande recife artificial que será progressivamente 'colonizado' por diversas espécies marinhas. Estarão assim criadas condições excepcionais para a prática de mergulho, beneficiando de águas calmas e com boa visibilidade em mais de 300 dias por ano e com temperaturas amenas, que variam entre os 14º e os 22ºC.

O parque temático subaquático 'Ocean Revival' terá acesso livre e qualquer pessoa poderá mergulhar nele desde que esteja habilitado a fazê-lo nos termos da lei e respeite



● Corveta Oliveira e Carmo



Os navios Corveta

Lançada à água em 1975, equipada com radares e torpedos para a guerra do ultramar, mas acabou por ser utilizada como navio-patrulha oceânico na década de 1990. Foi afundada em 1999, depois de 24 anos de serviço, com uma guarnição de 107 marinheiros.

ímpar

Fotos: Arquivo CMP/Filipe da Palma

● O momento do afundamento do navio-patrolha Zambeze



o seu regulamento. No entanto, a forma mais segura de aqui mergulhar é com um centro ou clube de mergulho certificado. Desta forma, será guiado durante o mergulho, visitando os navios com toda a segurança e tirando o máximo partido do mesmo.

Serão criados diversos itinerários com trajectos bem definidos, que vão permitir uma visita com o mínimo de risco. Importa também

referir que, antes de serem afundados, todos os navios passaram por um processo de limpeza dos materiais nocivos ao ambiente ou potencialmente perigosos para os mergulhadores.

Aposta turística

O 'Ocean Revival' contará ainda com um conjunto de infra-estruturas e serviços complementares para tornar a visita ainda mais rica e interessante, com um centro de exposições situado no Museu de Portimão, onde ficará patente a história da frota afundada e diversa informação relativa a outros locais de mergulho existentes no Algarve. Está também prevista a realização de muitas outras iniciativas de carácter lúdico, científico ou artístico, tanto no mar como em terra.

Trata-se, sem dúvida, de um projecto que permitirá aproveitar uma área turística pouco explorada mas com enorme potencial na região, criando postos de trabalho e apontando o caminho para um desenvolvimento sustentável.

Refira-se que o projecto 'Ocean Revival' está orçado em cerca de três milhões de euros e é da responsabilidade da empresa Subnauta, contando com os apoios da Marinha Portuguesa e da Câmara Municipal de Portimão.

ta 'Oliveira e Carmo'

mede 85 metros, pesa 1430 toneladas e estava equipada para combate anti-submarino. Foi inicialmente pensada tendo desempenhado a sua primeira missão em Timor, e depois em missões de escolta no âmbito da NATO e como zona económica exclusiva portuguesa. Foi desactivada e desarmada em 1974, durante os quais chegou a ter 100 tripulantes.

Cantinho da Ciência

João Lourenço Monteiro
Biólogo



Resistência à Malária

Há pessoas que são naturalmente mais resistentes à malária do que outras e a maioria delas está em África. A explicação para este fenómeno encontra-se na Teoria de Evolução, proposta por Charles Darwin, e é uma das provas da Evolução Humana.

Como é que se contrai malária? O ser humano contrai malária quando é picado por um mosquito fêmea do género Anopheles, que tenha no seu interior um microorganismo parasita do género Plasmodium. Ao picar o ser humano, o mosquito pode passar-lhe o microorganismo que se irá alojar nas hemácias, ou glóbulos vermelhos, onde se irá reproduzir, causando os sintomas da doença.

O que diz a Teoria da Evolução de Darwin? O mecanismo de Evolução por Selecção Natural consiste nos seguintes passos: 1) numa população os indivíduos apresentam diferentes características; 2) à medida que se reproduzem aumenta a população, assim como as diferenças; 3) quando surge uma pressão selectiva, neste caso uma doença, os indivíduos que tenham as características mais vantajosas irão sobreviver, reproduzindo-se mais e deixando maior número de descendentes com essa característica. Ao longo de várias gerações, verifica-se um acumular de características vantajosas, diferentes das condições iniciais, podendo haver especiação. Houve uma selecção de características feita pela Natureza, por isso se chama Selecção Natural. De salientar que as características vantajosas variam no tempo e no espaço, ou seja, uma certa característica pode ser vantajosa num local, mas não noutro.

Um exemplo de Evolução Humana. Existe uma doença hereditária chamada anemia falciforme, em que as hemácias apresentam uma malformação, levando a uma deficiência no transporte de oxigénio. Portanto, estas pessoas apresentam os sintomas de uma anemia, como o cansaço. Esta é portanto uma característica desvantajosa no norte do continente europeu, por exemplo. No entanto, repare-se numa coisa: os parasitas que causam a malária não se conseguem reproduzir nestas hemácias. Ou seja, se um mosquito picar uma pessoa que sofra de anemia falciforme, essa pessoa não irá contrair malária. Logo, esta característica (anemia falciforme) é vantajosa em países de África em que há malária. Deste modo, os indivíduos com anemia falciforme vão viver mais tempo do que indivíduos com as hemácias "normais", reproduzindo-se mais, e deixando mais descendentes com a característica "doença de anemia falciforme". Ao longo de várias gerações, tem-se verificado nesses locais, mais indivíduos resistentes à malária. Eis um exemplo prático em como podemos ver a Evolução a ocorrer, e de como é importante conhecer estes mecanismos para o estudo da saúde humana.

A visão, os aromas e sabores, as qualidades e defeitos dos néctares

A importância de saber 'ler'

Fique a saber como pode conhecer o vinho através da cor e através de sentidos como a visão, o aroma e o sabor.

●●● A prova é o único meio que o comum do consumidor possui para conhecer realmente um vinho que está ao seu dispor. Cada um de nós tem a capacidade para provar, mas não para ser um provador nas mais amplas vertentes que ao profissional se exige.

A prova é simultaneamente uma arte, uma ciência e um prazer. É susceptível de ser aprendida, ainda que umas mínimas noções básicas possam ser ministradas.

Entre as muitas particularidades que os vinhos nos podem colocar, relacionadas com a visão, aroma e sabor, vamos, sucintamente, dissertar as qualidades e características organolépticas que os vinhos nos oferecem no contexto das castas e das regiões vitivinícolas de onde provêm os vinhos.

Por outro lado, por vezes, há vinhos que apresentam defeitos, que podem ser devidamente tratados e outros que mostram indicadores de doença. Uns e outros (defeitos e doenças) nem sempre são facilmente detectáveis. É, portanto, sobre estes temas que nos vamos debruçar para que assim os 'amantes' de Bacus possam ficar mais elucidados.

A visão (limpidez; tonalidade)

Independentemente da sua cor técnica ou tipos de vinho, na visão, os néctares devem oferecer-nos uma cor límpida e brilhante, sem pé ou sedimentos, bem como a lágrima dos açúcares redutores que escorrem pelo vidro do copo em especial nos vinhos tintos..

O aroma (pureza; intensidade; qualidade)

Os vinhos devem sempre ter aromas nobres, sejam eles frutados ou perfumados, exalando bons aromas a achocolatados, abaunilhados, boa acidez, taninos adocicados e teor alcoólico bem integrado, que permita, entre outras matérias organolépticas, que os vinhos sejam bem arredondados.

O sabor (pureza; intensidade; persistência)

Nos vinhos brancos, rosados ou tintos, devem sobressair a pureza, a exuberância de boca, os muitos e variados componentes que comprovem a nobreza das castas, a sua elegância, o seu belo charme e os longos finais de boca, que atestam a qualidade dos bons vinhos.

A cor técnica

São algumas as cores técnicas que na sua essência 'ajudam' a definir o perfil de um vinho, seja pela



positiva ou pela negativa. O provérbio popular diz que "os olhos também comem", pelo que a cor do vinho assenta que nem uma luva neste contexto.

Nos brancos, as principais características que o vinho deve apresentar ao nível da cor são: amarelo esverdeado; amarelo folha de palha; citrino esverdeado; incolor; amarelo citrino; citrino; branco; topázio; amarelo; amarelo palha; tostado; palha; amarelo dourado; ouro; amarelo; amarelo ouro pálido.

Nos rosé, a cor técnica dos vi-

nhos devem ser: rosa amarelado; rosa alaranjado; rosa vivo; rosa violeta; rosa cereja; rosa framboesa; rosa; salmão; rosa carmim; rosa casca de cebola; rosa alambreado.

Por sua vez, os tintos devem apresentar as seguintes cores: vermelho acastanhado; violáceo; avermelhado carmim; vermelho vivo carmim; vermelho rubi; vermelho rubi tostado; rubi; rubi acastanhado; vermelho cereja; grená; vermelho groselha encarnado; avermelhado; púrpura castanho; vermelho; amarelado tinto; retinto; granada; tinto acastanhado;

o vinho



Hermínio Rebelo

Escanção-Mor da Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve



Alguns defeitos e doenças dos vinhos

Entre outros defeitos e doenças que os vinhos nos podem apresentar, os que vamos mostrar de seguida são alguns que, eventualmente, podemos ainda encontrar nos néctares que consumimos, sendo certo que actualmente é muito menor o número de vinhos com estes problemas, devido à revolução notável nas condições de produção, desde a vinha até ao engarrafamento. Apresentamos assim algumas doenças e defeitos, fornecendo as pistas para identificar melhor cada caso.

Acerbo - Vinho com excesso de adstringência, azedo, áspero.

Ácido acético - Ácido que quando em excesso provoca pico acético.

Amargo - Vinhos muito taninosos com sabor amargo. É uma das doenças do vinho.

Apagado - Vinho sem qualidade, apagado, sem carácter.

Austero - Desagradável, duro, adstringente.

Avinagrado - Com excesso de ácido acético, próximo já de ser vinagre.

Bafo - Aromas defeituosos. Nota-se através do olfacto os podres e os bolores.

Desequilibrado - É um vinho que apresenta falta de acidez ou de álcool.

Suor animal - Vinho que apresenta cheiro a um estábulo que guarda animais.

Rolha - Quando uma rolha de má qualidade transmite ao vinho um cheiro indesejável.

acastanhado com 'nuances' violeta; rubi com 'nuances' de violeta.

Estado de Limpeza

Brilhante, claro, cristalino, cristalizado, fino, límpido, luminoso, limpo transparente.

Estado de turvação

Revolto, grosseiro, enevoadado, carregado, leitoso, desfocado, obscuro, opaco, opalino, apagado, sujo, manchado, baço, embaciado, turvo.

Aroma e sabor

O clima, os solos, o meio ambien-

te e as castas, bem como a envolvente agro/florestal (pomar de plantio ou frutos chamados do bosque existentes em cada região vitivinícola) são factores que conferem às castas, salvo algumas exceções, e posteriormente ao vinho, as características organolépticas diversificadas que normalmente os vinhos nos oferecem. Isto passa-se em todo o mundo vinhateiro.

Estes são vectores fundamentais na produção dos vários tipos de vinho, nomeadamente nos tintos, assim como as barricas de carvalho francês ou americano. Os vinhos tintos fazem, regra geral, os seus longos estágios nas referidas barricas de carvalho, onde apuram todo o potencial organoléptico. Vejamos então algumas dessas características que podemos encontrar nos vinhos.

Tintos

Frutos vermelhos bem maduros do pomar (cereja, ameixa preta e amarela, pêssego, maçã, pêra, dióspiro, meloa) e do bosque (morango, amora e framboesa). Frutos tropicais, como a banana, ananás e a manga, etc. Especiarias como a pimenta verde, os cominhos, cravinho, etc. Frutos secos como a noz, avelã, amêndoa e outros similares. Vegetais de cultivo como a alcachofra, feijão verde, pepino, entre outros.

Chocolate, baunilha, tabaco e café, estes oriundos da madeira das barricas de carvalho francês e americano, embora esta última seja muito encorpada de aromas e, por isso, menos utilizada.

Branços e Rosé

A acidez é uma marca importante seja nos vinhos brancos ou nos rosé, que se notam no aroma e no sabor. A acidez é um ponto fulcral de qualquer destes vinhos, pois é ela que transmite a obrigatória sensação de frescura, bem característica destes vinhos e que eleva os outros aromas secundários. A mineralidade, os taninos muito sedosos e adocicados, a suavidade, assim como os seus açúcares redutores são características também muito importantes que estes vinhos devem conter a que se devem juntar as matérias corantes, o teor alcoólico e o floral campesino e de plantio (rosa e violeta, entre outras).

Desta forma, falámos sobre os vinhos, ainda que muito sucintamente, mas não podemos deixar de reforçar a importância de toda uma vasta estrutura humana que está envolvida na produção, com referência para os enólogos, produtores, analistas e câmaras de provadores. Mas também a tecnologia de ponta que está hoje ao serviço desta indústria.

restaurante

PIMENTA PRETA



Cozinha Portuguesa e Mediterrânica



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



Novo Volkswagen Golf

Maior e mais leve

Um dos ícones da indústria automóvel inicia agora uma nova etapa da sua carreira com o lançamento da sétima geração, que cresceu ligeiramente em tamanho (comprimento e largura) mas é mais leve do que o seu antecessor. Também o preço sofreu pequenos ajustes.

Alexandre Pires

Quase quatro décadas depois do lançamento do primeiro modelo, em 1974, esta nova geração conserva o essencial das formas e do conceito que permitem identificá-lo desde logo como sendo um Volkswagen Golf, ainda que com linhas mais actuais e mais modernas. E deste modo cumpre-se um dos princípios que permanece vivo no espírito da marca de Wolfsburg: “um Golf deve parecer-se com um Golf”.

Mas obviamente que o modelo de hoje pouco ou mesmo nada tem a ver com a versão de 1974, sendo sem dúvida um modelo de maiores dimensões e dotado de motores muito mais potentes, além de serem muito menos poluentes e substancialmente mais económicos. No entanto, foi mantida alguma identidade, designa-

damente no conceito da carroçaria, de três e cinco portas, embora esta sétima geração do Volkswagen Golf seja completamente nova, assente na inovadora plataforma modular transversal denominada MQB.

A par desta novidade, muitas outras inovações tecnológicas acompanham o modelo, algumas delas destinadas a torná-lo mais compatível com o meio ambiente através da diminuição dos consumos, da ordem dos 0,3 litros aos 100 km, e por via disso, das emissões de CO₂.

Para esta poupança nos consumos, muito contribui o facto do novo Golf ser mais leve do que o seu antecessor, em cerca de 100 kg, isto apesar de ser maior. Juntam-se ainda outras inovações, como a tecnologia start/stop, que passa a estar disponível em todos os motores, sejam a gasolina ou a gasóleo.

Mas há mais, os motores turbo a gasolina 1.4 TSi, de 140 cv, contam agora com uma novidade muito interessante, que consiste no facto de disporem de um sistema que desactiva dois dos seus quatro cilindros em determinadas condições de utilização, regra geral quando se circula a velocidades mais baixas, daí resultando alguma poupança de combustível.

Próximo do início do Verão serão introduzidas na gama as versões Bluemotion, para as quais a marca alemã anuncia ganhos importantes no consumo de combustível, nomeadamente para as equipadas com o motor turbodiesel 1.6 TDi, de 110 cv, cuja média deverá situar-se nos 3,2 litros/100 km, sendo as emissões CO₂ de apenas 85 g/km.

Do ponto de vista estético, o desenho da carroçaria apresenta ligeiras alterações, que são bem visíveis,

por exemplo, no vinco que atravessa o portão traseiro de um lado ao outro. Também os grupos ópticos e os faróis dianteiros são diferentes, com um desenho mais moderno e atraente. Quanto ao interior, o aumento das dimensões, e o facto do eixo dianteiro ter avançado 43 mm, permitiu melhorar ligeiramente a habitabilidade.

Nos motores, inicialmente o leque de opções estará limitado ao 1.2 FSi de 85 cv, a gasolina, e aos turbodiesel 1.6 TDi e 2.0 TDi, de 105 e 150 cv, respectivamente, associados a caixas manuais de seis velocidades ou, em opção, à automática DSG. Toda a gama vem equipada com travão de estacionamento eléctrico e apesar de qualquer das versões dispor agora de mais equipamento, os preços são inferiores. No caso da versão 1.6 TDi Trendline, o seu preço é de 24.900, menos 1.400 euros do que a actual.

Obra de Tom Perrota

O Mundo depois do fim

Um livro de reflexão e esperança, que combina sátira com compaixão.

Miguel Santos

●●● E se o apocalipse não fosse como pensamos mas algo mais estranho, mais inexplicável, com o desaparecimento de milhões de pessoas em todo o mundo? Velhos, jovens, homens, mulheres, santos, pecadores, todo o tipo de pessoas... simplesmente desaparecidas, de um momento para o outro. Como poderão aqueles que ficaram reconstruir as suas vidas? É esta a realidade em 'O Mundo depois do fim' (ed. Contraponto), de Tom Perrota, autor bastante elogiado nos Estados Unidos da América com esta obra.

Sem saber de muitos dos seus habitantes, os cidadãos de Mapleton, uma comunidade suburbana outrora tranquila que perdeu mais de uma centena de pessoas no dia que ficou conhecido como a Partida Súbita, têm de seguir com as suas vidas.

Kevin Garvey, o presidente da câmara, tenta renovar a esperança e dar algum alento à população da cidade, mas a sua própria família está a desintegrar-se. A mulher,



Laurie, deixou o marido e os filhos para se juntar a uma seita chamada Remanescentes Culpados, cujos membros fazem um voto de silêncio mas vagueiam pelas ruas deixando mensagens sobre o juízo divino. O filho, Tom, desistiu da universidade para se juntar a uma outra seita, liderada pelo 'Santo Wayne', um suposto profeta que afirma ser capaz de curar a dor dos que perderam aqueles que amavam. Jill, a filha adolescente, é a única família que resta a Kevin, mas o peso da tragédia comunitária fez com que ela se afastasse cada vez mais.

Há, ao longo do livro, muito sobre que reflectir e a forma como o autor equilibra as considerações sobre crenças, mudanças e formas de estar perante a vida com um enredo envolvente, em que os acontecimentos falam mais que as palavras. A isto, junta-se uma escrita fluida, o toque perfeito de humor e o resultado é uma leitura viciante, quase compulsiva.

top Bertrand os mais vendidos

- 1 **A Mão do Diabo**
José Rodrigues dos Santos
Preço: 17,60€
- 2 **As Cinquenta Sombras Livre**
E. L. James
Preço: 14,16€
- 3 **Boas Festas com a Bimby**
Vários
Preço: 17,76€
- 4 **As Cinquenta Sombras de Grey**
E. L. James
Preço: 14,16€
- 5 **Dentro do Segredo**
José Luís Peixoto
Preço: 14,16€
- 6 **As Cinquenta Sombras Mais Negras**
E. L. James
Preço: 14,16€
- 7 **Refeições em 15 Minutos**
Jamie Oliver
Preço: 19,60€
- 8 **Mixórdia de Temáticas**
Ricardo Araújo Pereira
Preço: 11,92€
- 9 **Rendida**
Sylvia Day
Preço: 13,28€



Inter**marchê**



**A MELHOR QUALIDADE
OS MELHORES PREÇOS
DO CONCELHO DE LAGOA**

**TEMOS OS MELHORES
FRESCOS!**



Lagoa (Carvoeiro) – Estrada do Carvoeiro
Lagoa (Alporchinhos) – Estrada de Armação de Pêra
Netto Lagoa (Junto aos Bombeiros)

Conheça a nossa nova loja em Monchique



LAGOA, É SEMPRE UMA SURPRESA

*Feliz Natal
e Bom Ano Novo*



LAGOA, ALWAYS SURPRISING

MERRY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR



www.cm-lagoa.pt