

# AlgarveVivo

Ano V • N.º 48 • Junho/Julho 2012 • Preço: 1 euro

[www.algarvevivo.com](http://www.algarvevivo.com)

**Badminton: Dois lagoenses nos Jogos Olímpicos**

Ganhe bilhetes para  
o FIESA Ver pág. 3

Algarve Vivo  
faz cinco anos

Aguardente de medronho de Monchique

# Tradição vem da serra

Lagoa  
Feira da Cidadania  
regista mais um êxito

Portimão  
Museu recebe  
'A guitarra portuguesa'

Gastronomia  
Inglês reinventa  
favas à algarvia



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



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO

- Menos efeitos nocivos no Ambiente.
- Menos poluição e riscos para o Ambiente (contaminação por ácido e metais tóxicos).
- Menos desperdício de materiais reaproveitáveis (chumbo, plásticos, etc.).

- + Mais utilização de material reciclado na produção de novas baterias.
- + Mais conservação de recursos naturais através de menor utilização de matérias-primas originais.
- + Mais futuro (mais material reciclado significa menor consumo de energia e menos emissões para a atmosfera).

+70  
Centros  
Acreditados  
Valorcar



[www.valorcar.pt](http://www.valorcar.pt)

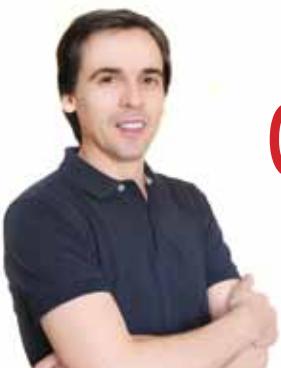
 valorcar

Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma Iniciativa:

 ACAP





## Cinco anos de Algarve Vivo

Rui Pires Santos  
Director

Faz por esta altura cinco anos que a Algarve Vivo chegou pela primeira vez aos nossos leitores. Foi em Junho de 2007, quando quase não se falava de crise, embora ela já fosse dando os primeiros sinais, que arrancou este projecto, habituado desde o inicio a conviver com momentos difíceis. Contudo, nem os períodos mais complicados que sentimos nos primeiros tempos, nem a época que passamos actualmente e que todos conhecemos, nos desviaram do objectivo principal que motivou este projecto: marcar a diferença pelos conteúdos, pela imagem mais moderna e ousada, e pelos textos, mais curtos, incisivos e apelativos, evitando ser enfadonhos e maçadores. Esses foram objectivos cumpridos e reconhecidos por muitos dos nossos leitores, que foram ao longo destes anos dando esse 'feedback'.

Tal como no inicio, hoje continuamos a sentir tempos de dificuldade. Por isso, em Abril de 2010, perante uma conjuntura que se vinha adensando, foi tomada a decisão de alterar a periodicidade da revista. A Algarve Vivo passou então de mensal a bimestral, numa medida estrutural que veio a revelar-se decisiva para a estabilidade do projecto. Ainda muitas Câmara Municipais deste país e do Algarve prosseguiam na sua filosofia gastadora e de acumulação de dívida, fazendo 'vista grossa' aos já bem evidentes indícios de crise, já inúmeras empresas privadas tomavam medidas de prevenção para os tempos que se vislumbravam.

Entre essas empresas, a PressRoma, proprietária da Algarve Vivo, além de alterar a periodicidade da publicação, viu-se obrigada a reduzir, gradualmente, o número de páginas, mantendo a tiragem nos 2000/2500 exemplares, dependendo do período do ano. Contudo, mais do que a quantidade, o nosso objectivo sempre passou pela qualidade. E isso, com maior ou menor dificuldade, tem sido mantido ao longo das edições que vimos publicando.

A terminar, quero deixar também uma palavra de apreço para os nossos parceiros e anunciantes, que desde o primeiro número até hoje têm estado ininterruptamente connosco: a Câmara Municipal de Lagoa, os supermercados Intermarché (Carvoeiro e Alporchinhos) e os supermercados Jafers (Vilamoura/Quarteira). Também às Câmaras Municipais de Portimão e Albufeira, que entretanto, face às dificuldades financeiras que atravessam, suspenderam a parceria que mantinham com a Algarve Vivo. A todos estes junta-se um parceiro mais recente, a Valorcar, sediada em Lisboa, que veio reconhecer o trabalho desenvolvido pela Algarve Vivo na área do Ambiente.

Aos leitores deixo a promessa de continuar a apostar numa Algarve Vivo graficamente apelativa, de leitura fácil e acessível, oferecendo temas diversificados e que vão ao encontro dos vossos interesses.

# Editorial

## Ficha Técnica

**Proprietário e Editor:** PressRoma, Edição de Publicações Periódicas, Lda. Morada: Rua Direita, nº 13 8400-483 Porches Contribuinte: 508134595 **ALGARVE VIVO Director:** Rui Pires Santos  
**Colaboradores:** Alexandre Pires, Filipe S. Pratas, Júlia Lameiras, Lélia Madeira, Marisa Avelino, Miguel Santos, Ricardo Tello e Rui Pando Gomes **Fotografia:** Eduardo Jacinto, Paulo Arez e Rui Pando Gomes **Projeto 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 **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

### Arte

FIESA apresenta Ídolos ..... 8

### Lagoa

O êxito da Feira da Cidadania ..... 10

Lagoa Jazz suspenso por um ano ..... 14

As novidades do Doce Conventual ..... 15

### Reportagem

Segredos da Aguardente de Medronho ..... 16

### Portimão

Ivete Sangalo em Julho no Municipal ..... 21

Exposição 'A Guitarra Portuguesa' ..... 22

### Desporto

Presidente do Lagoa em entrevista ..... 26

Pedro Martins ambicioso para JO ..... 30

### Gastronomia

Toque moderno nas favas com chouriço ..... 32

### Vinhos

Quinta do Barranco Longo ..... 33

### Ambiente

O Ciclo da Água ..... 34

### Opinião

Joaquim Martins Cabrita ..... 13

Isabel Guerreiro ..... 21

José Carlos Rolo ..... 25

João Lourenço Monteiro ..... 34

### AV oferece bilhetes

A Algarve Vivo oferece nesta edição bilhetes para o Festival Internacional de Esculturas em Areia (FIESA). Para tal, basta adquirir um exemplar da nossa revista num dos pontos de venda assinalados na página 6 desta edição. Cada revista dá direito a uma entrada neste evento.

Foto Capa: Paulo Arez

# Albufeira lidera praias de ouro



O concelho de Albufeira é, em todo o país, aquele que tem mais praias com qualidade de ouro, segundo os critérios da Quercus, associação ambientalista. Desta forma, a capital do turismo algarvio soma 18 zonas balneares com qualidade ouro e aumenta em mais uma praia o resultado alcançado em 2011. Seguem-se os concelhos de Almada e Vila Nova de Gaia (15).

Vila do Bispo (12), Torres Vedras (11) e Grândola (10). Ao nível de regiões, o Algarve surge como a que possui maior número de praias de ouro: 74, distribuídas pelos seguintes concelhos: Albufeira (18), Aljezur (9), Castro Marim (2), Faro (3), Lagoa (4), Lagos (4), Loulé (5), Olhão (3), Portimão (3), Silves (3), Tavira (4), Vila do Bispo (12) e Vila Real de Santo António (4).



## MozART Group no TEMPO

O Teatro Municipal de Portimão (TEMPO) vai apresentar a 28 de Junho (21h30) um espectáculo do Mozart Group, um conjunto que mostra uma original versão das melodias clássicas. Sendo instrumentistas formados em prestigiados conservatórios de música, como Varsóvia e Lódz, os MozART Group optam por tocar música clássica de uma forma humorística. Os bilhetes custam 22€ (Plateia) e 20€ (Balcão)



## Marquês dos Vales de ouro

A Quinta dos Vales viu os seus vinhos Marquês dos Vales serem medalhados no 'Concours Mondial de Bruxelles', que este ano decorreu em Guimarães. O Grace Viognier 2011, um vinho branco mono casta, recebeu uma medalha de Ouro, seguindo as pisadas do seu antecessor que já havia sido reconhecido em 2011 como o melhor vinho do Algarve. O Marquês dos Vales Selecta 2009 tinto também viu as suas qualidades reconhecidas com uma medalha de Prata.

## → Concentração de Faro

A 31.ª edição da Concentração Internacional de Motos em Faro decorre entre 19 e 22 de Julho. Estão garantidos quatro dias de muita animação, num cartaz musical que inclui Billy Idol, Apocalyptica, WarCry, Aurea, GNR, Rebeldes e Noidz.

## → Festival Med

O Festival MED decorre este ano nos dias 29 e 30 de Junho. Numa versão mais reduzida, o evento traz a palco alguns nomes conhecidos no panorama das músicas do mundo. Curva Cintura, Smod e Miguel Araújo são alguns dos artistas presentes. O bilhete diário custa 12€.

## → Aniversário Rotário de Portimão

O Clube Rotário de Portimão comemorou o seu 50.º Aniversário, num jantar realizado em Maio no Hotel Penina. Estiveram presentes cerca de 90 pessoas que se associaram aquele que foi o segundo Clube Rotário a ser criado no Algarve e o 11.º em Portugal.

## → 'Euro Lounge' na Rocha

O areal da Praia da Rocha vai contar, entre 8 de Junho e 1 de Julho (16h00 à 00h00), com um estádio na areia, em formato 'lounge', onde poderá assistir aos encontros do Europeu a desfrutar do sol e de uma bebida ou um snack, num ambiente descontraído, ao som de um 'dj set' ou de um 'live act'.

# 10<sup>ª</sup> Mostra do Doce Conventual

18 a 22 de  
**JULHO'12**  
**Lagoa**  
Convento  
S. José

**Dia 18**

**JOSÉ MALHOA**



**Dia 20**

**LUCKY DUCKIES**



**Dia 19**

**MICAS CABRAL**



**Dia 21**

**QUINA BARREIROS**



**Dia 22**

**MICAEALA**



**Entrada Gratuítia - Abertura do recinto 18:00h  
Espectáculos 22:00h - M/6**

+ info.: [www.cm-lagoa.pt](http://www.cm-lagoa.pt)  
Telf. 282 380 424 » 282 380 473



# Em Junho acontece

## CICLO DE MÚSICAS E DANÇAS DO MUNDO

São inúmeras as diferenças entre as culturas orientais e ocidentais. No ocidente dança-se com os pés e o corpo de maneira harmoniosa, mas rígida. No oriente, dança-se com todo o corpo, inclusive com os ombros, olhos, boca. Dia 29: Sunqur Sa Di Ensemble (Egito); Dia 30: La Porteña Tango (Argentina).

29 e 30 Junho – 21h30 – 10€  
Centro Cultural de Lagos



## EXPOSIÇÃO 'A GUITARRA PORTUGUESA'

Esta exposição dá a conhecer os processos de construção deste instrumento musical, servindo como homenagem aos principais mestres guitarreiros de Portugal. Nomes como os da família Grácio, Álvaro da Silveira ou Manuel e Óscar Cardoso são aqui referenciados.

Até 2 Setembro  
Museu de Portimão



## FESTIVAL MED

O centro histórico de Loulé transforma-se numa aldeia global, onde o ambiente de festa e a boa disposição são constantes. As músicas do mundo são o mote para a festa num evento que conta ainda com gastronomia, artesanato global, teatro e animação e exposições.

28 a 30 Junho – 19h00 às 3h00  
Zona histórica de Loulé



## FESTIVAL INTERNACIONAL DE ESCULTURA EM AREIA

O Festival Internacional de Escultura em Areia (FIESA) é uma mega exposição de esculturas em areia, que se realiza desde 2003 em Pêra. É considerado o maior evento do género em todo o mundo, pois utiliza quarenta mil toneladas de areia. Ídolos é o tema da edição deste ano.

Até 25 Outubro  
Pêra (Silves)



## Alguns pontos de venda da Algarve Vivo

### Albufeira

Tabacaria Danevi  
Centro Comercial Garden Choro – Loja 8  
Papelaria Ilida  
Rua Telecomunicações 17, Cerro Alagoa

### Alvor

Papelaria El'Rei  
Rua Marquês de Pombal, nº 3

### Armação de Pêra

Papelaria Constâncio  
Av. Gen. Humberto Delgado Lote

### 2 - Loja 2

Papelaria Armaturis  
Rua Fortaleza, 18  
Papelaria Lúcia  
Rua Cel. Santos Gomes Lote 4 - r/c – E

### Lagoa

Electrão Livro  
Rua Olarias, 21-C  
Papelaria Reis  
Rua Dr. Manuel Arriaga, 9  
Papelaria Soares Pires II  
Rua Centro Saúde Lt. 11-R/C-D

### Lagos

Quiosque Popular  
Rua Portas de Portugal (Quiosque) Ponto Final – Livraria Papelaria  
Tabacaria  
Rua D. Vasco Gama, 75

### Porches

Tabacaria Coral  
Sítio dos Alporchinhos

### Portimão

Papelaria Raminha  
Horta de S. Pedro - Edifício 'Bela Raminha', Lote 20 – Loja 5

### Papelaria Elifalma

Rua Dr. João V Mealha, 6  
Quiosque Kalunga  
AV. 25 Abril  
Papelaria Arco-Íris (Continente)  
Centro Comercial Continente de Portimão

### Silves

Castelo do Saber  
Rua Cândido Reis Lote C  
Cabrita & Cabrita  
Rua João Deus, 18

# FIESA 2012

festival  
internacional  
de escultura  
em areia  
10TH  
INTERNATIONAL  
SAND SCULPTURE  
FESTIVAL

tema  
10ª EDIÇÃO

## IDOLOS idols

### O MUNDO DE AREIA THE WORLD OF SAND

AMAZING BY DAY AND BY NIGHT

Horários | Hours:

25 MAI / 29 JUN - 10h / 21h  
30 JUN / 15 SET - 10h / 24h  
16 SET / 25 OUT - 10h / 20h

Info +351 969 459 261/59 [fiesa@prosandart.com](mailto:fiesa@prosandart.com)

Worlds largest sand sculpture event

O maior festival de  
escultura em areia do mundo

25 MAI - 25 OUT

Pêra - ALGARVE



Festival Internacional de Escultura em Areia (FIESA) gera forte expectativa

# Ídolos na areia

Primeiros dias do evento com mais visitas que em 2011. Tema deste ano mais apelativo.

**Texto:** Rui Pires Santos  
**Fotos:** Eduardo Jacinto

O FIESA está a celebrar a sua 10ª edição e promete em 2012 manter o mesmo sucesso e garantir um número de visitantes semelhante ao registado em edições anteriores, ou seja, cerca de 150 mil. Nem a crise parece afectar este festival, que, ano após ano, vem atraindo milhares de pessoas e que nos primeiros dias, desde a inauguração a 25 de Maio, tem tido maior afluência que em igual período do ano passado.

Sob o tema Ídolos, o evento está mais interessante e enche mais o olho, comparando, por exemplo, com 2011. Isso mesmo percebeu a Algarve Vivo no dia da inauguração do certame. "Está fantástico este ano. O tema agrada-me mais do que o da exposição do ano passado e as esculturas estão muito boas", deixa escapar um casal inglês, residente no Algarve, à nossa reportagem.

Elvis Presley, Che Guevara, Tina Turner, Freddy Mercury ou Cristiano Ronaldo são alguns dos ídolos que podem ser apreciados e contemplados. Mas há mais: Ca-

mões, Darwin, Steve Jobs, Jimmy Hendrix, Beatles, Princesa Diana ou Garfield e Mickey e Minnie. Ou seja, ídolos para todas as idades e gostos.

Cerca de 45 escultores, acompanhados de mais 15 técnicos, colocaram de pé as cerca de 50 esculturas, sensivelmente no espaço de um mês. Entre os escultores está Alper Alagoz, director artístico do evento.

## Evento era para ser temporário

O FIESA festeja em 2012 a sua 10ª edição, assumindo já uma forte tradição entre residentes e turistas, que não perdem a oportunidade de fazer, pelo menos, uma visita. Alper Alagoz recorda ainda os primórdios deste evento, que era para ser temporário, mas cujo sucesso o transformou num festival anual.

"A adesão do público foi sempre muito boa e acima das expectativas. Recordo que o FIESA era para ser um festival temporário, mas como correu tão bem e tivemos um grande 'feedback' dos visitantes e de várias entidades, acabámos por realizá-lo anualmente. É uma grande satisfação perceber que as pessoas voltam todos os anos. Temos visitantes que vêm cá desde a primeira edição, nunca falharam uma, e vêm cá mais do que uma vez no mesmo ano" salienta, acrescentando: "Em 2012, esperamos sensivelmente o mesmo número de visitantes do ano passado, cerca de 150 mil".

Nos meses de Julho e Agosto, o evento vai contar com música ao vivo. Às sextas, um dj faz as 'honras da casa' e ao sábado é a vez de um grupo musical animar o ambiente. Uma das novidades deste ano é a presença de uma equipa de animação a percorrer todo o recinto, integrando com o público. Estão previstos também 'workshops' de yoga e dança, e os visitantes poderão assistir diariamente ao processo de transformação da areia, experimentando as suas capacidades criativas nesta forma de expressão artística.

## Gratuito até 5 anos

Este ano, o preço do bilhete de adulto sofreu um aumento de um euro, passando a custar 9€, tudo por causa do aumento do IVA. "Não tivemos alternativa e fomos obrigados a subir o preço, pois a taxa do IVA passou de 6 para 23 por cento. É uma subida muito brusca e procurámos reflectir essa subida o mínimo possível no preço final das entradas", justifica Alper Alagoz.

Assim, as entradas até aos cinco anos são gratuitas. As crianças dos 6 aos 12 anos pagam 4,5€. Os adultos 9€, enquanto as pessoas com mais de 65 anos têm de desembolsar 7,5€. Estão disponíveis preços especiais para grupos e escolas, mediante reserva. Poderá visitar o festival todos os dias, até 25 de Outubro.



## Horários

**25 Maio a 29 Junho:**

10h00 às 21h00

**30 Junho a 15 Setembro:**

10h00 às 24h00

**16 Set. a 25 Outubro:**

10h00 às 21h00



**60**  
Artistas e técnicos

**50**  
Esculturas

**150 mil**  
Visitantes esperados



**ESTÃO DISPONÍVEIS PREÇOS  
ESPECIAIS PARA GRUPOS E  
ESCOLAS, MEDIANTE RESERVA**

Evento integrou também a Feira do Livro e Festa da Criança

# Feira da Cidadania estimula

Lagoa encerrou mais uma Feira da Cidadania, Feira do Livro e Festa da Criança com êxito. Entre residentes e visitantes, centenas de pessoas participaram na 7.ª edição, destacando-se as crianças, a verdadeira alegria no evento. Para os graúdos, a novidade foi o reforço à participação na área da Saúde, através da apresentação da Unidade de Cuidados para a Comunidade.

**Texto: Marisa Avelino**

**Fotos: Eduardo Jacinto**

Foi com o sentimento de dever cumprido, e com orgulho no trabalho feito, que o município de Lagoa encerrou, no passado dia 2 de Junho, mais uma edição da Feira da Cidadania, na Praça do Auditório Municipal, um evento que movimentou centenas de pessoas, entre residentes no concelho e visitantes das cidades vizinhas. “O balanço desta 7.ª edição é muito bom. Temos recebido um ‘feedback’ bastante positivo por parte do público. As pessoas têm gostado imenso das actividades que encontram aqui e todos os anos voltam a visitar-nos. Também recebemos pessoas que nunca tinham participado”, afirma Sandra Generoso, coordenadora da Unidade de Acção Social e Saúde da autarquia.

Cátia Chorões, de Tunes, visita, pela primeira vez, a Feira da Cidadania e revela ter sido ser “uma surpresa fantástica”. “É uma iniciativa excelente para o desenvolvimento da cidade. Tem muitas ações para as crianças e o ambiente é óptimo. Gostei imenso”, diz à Algarve Vivo. Fátima Gonçalves, residente em Lagoa, é assídua visitante da feira e partilha da mesma opinião. “Acho a iniciativa muito



importante e rica em actividades. Devia haver mais ações deste tipo para promover a cidade e o que se faz por cá”, refere.

Na 7.ª edição da Feira da Cidadania estiveram representadas 37 instituições, distribuídas por 30 expositores, apresentando 33 de-

monstrações de actividades pontuais e 20 permanentes. A maioria das entidades são do concelho lagoense e, apenas, cinco são de fora, mas intervêm em Lagoa. A escolha das instituições, que têm representação na Feira da Cidadania, cabe à autarquia através de convite. A par-

ticipação no certame não tem fins lucrativos e destina-se, somente, a dar a conhecer à comunidade cada uma das associações, bem como o trabalho que estas desenvolvem.

O Centro de Apoio Social de Carvoeiro (CASC), uma das instituições que tem estado presente

# cidade



em todas as edições do certame, apresentou-se com várias actividades de artes plásticas destinadas às crianças, seu principal segmento de trabalho. Tânia Conceição (cabelo castanho apanhado com camisa roxa com flores), uma das responsáveis pelo CASC, considera

a Feira "uma iniciativa de extrema importância para a comunidade porque permite a divulgação da instituição e do seu trabalho".

#### Aposta na Saúde e Dia da Criança

Além da redução da duração, passando dos quatro dias da edição an-

terior para três este ano, a Feira da Cidadania trouxe outra novidade. O evento apostou no reforço da participação na área da Saúde, através da apresentação da Unidade de Cuidados para a Comunidade do Centro de Saúde de Lagoa, ARS Algarve. Por outro lado, o Dia da Criança foi

## Homenagem aos seniores de Lagoa

O workshop 'E se perguntassem aos mais velhos...', que marcou a abertura do evento, foi outro momento alto da Feira da Cidadania, onde foram apresentados os resultados dos Fóruns participativos que decorreram, em Maio, em seis instituições locais: Associação Cultural e Desportiva da Che Lagoense, Centro de Apoio a Idosos de Ferragudo, Santa Casa da Misericórdia de Estômbar, Centro Popular de Lagoa, Centro de Apoio Social de Porches e Academia Cultural Sénior de Lagoa. O workshop decorreu no Auditório Municipal e contou com a participação dos seniores que relataram, na primeira pessoa, a sua experiência de vida.

## Actividades animam recinto

A Feira da Cidadania de Lagoa proporcionou três dias dedicados às crianças e jovens, e não só, possibilitando-lhes a oportunidade de participar em várias actividades desportivas e culturais. As mais procuradas foram, sem dúvida, a Animação de Rua e Insufláveis, os Ateliers de Artes Plásticas e a Apresentação do Festival de Teatro e Curtas-Metragens, que encheu o Auditório Municipal de miúdos e graúdos. A animação foi muita, para gáudio dos pequenos quem mais desfrutou. O sorriso estampado nos seus rostos, iluminando todo o certame, foi prova disso.



● Fátima Gonçalves, de Lagoa, é uma repetente na feira



● Tânia Conceição, do Centro de Apoio Social de Carvoeiro

**7<sup>a</sup>**

Edição da feira

**37**

Instituições representadas

**53**

Actividades pontuais  
e permanentes



● Cátia Chorões veio de Tunes para este evento

um dos pontos altos, tendo conseguido encher o recinto com dezenas de crianças. Neste dia, destacou-se, ainda, a Entrega de Prémios Projeto 'Convento S. José – Como foi e como é...', uma acção que premiou alguns trabalhos realizados por alunos das escolas do 1.º Ciclo.

#### Ano Europeu do Envelhecimento

A Feira da Cidadania é uma iniciativa que se realiza desde 2006. Integra a Feira do Livro e a comemoração do Dia Mundial da Criança, associado à Festa da Criança, e, segundo Sandra Generoso, "tem como objectivo apresentar e divulgar o trabalho desenvolvido pelas entidades participantes junto da

comunidade "e de todos aqueles que se dedicam a tornar a sociedade mais participativa, democrata e equitativa, bem como responsável de uma plena cidadania na construção de um futuro comum mais solidário e próspero". Este ano, a feira esteve, ainda, associada ao Ano Europeu do Envelhecimento Activo e da Solidariedade entre Gerações.

"A feira tem um carácter social, desportivo, educativo, cultural e intervencional, levando as pessoas a participar nas actividades que são demonstradas. Trata-se de um evento de conceito aberto onde a participação é livre", frisa a responsável da autarquia. Neste espaço, a principal preocupação da

organização é que todos os intervenientes, expositores e visitantes, "tenham o seu lugar, o seu protagonismo e a oportunidade de mostrar o seu trabalho e que este seja valorizado. "Aqui, todos podem ser artistas por um dia", acrescenta a coordenadora da Unidade de Ação Social e Saúde.

Pub

**Produções Audiovisuais**

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

Video publicitário • Eventos • Documentários Concertos • Projecção de vídeo em ecrã gigante • Fotografia profissional

Câmara de Lagoa concede apoios

# 234 mil euros para cultura e desporto

Associações desportivas recebem cerca de 111 mil euros. Cultura fica com 123.

A Câmara Municipal de Lagoa aprovou protocolos de contratos para a concessão de apoios financeiros a instituições desportivas sediadas no concelho e a outras instituições locais e regionais na área da cultura para o ano de 2012.

No desporto, foi atribuído um valor de 111.710€, distribuídos por cinco instituições desportivas do município (ver quadro 1). Segundo a autarquia, outras instituições serão ainda contempladas com verbas, nomeadamente o Grupo Desportivo de Lagoa, a ACD de Ferragudo e Clube de Futebol 'Os Estombarenses'.

Na cultura, foram concedidos apoios no valor de 123.450€ a 13 instituições (ver quadro 2), para cobrir necessidades na aquisição e beneficiação de equipamentos; realização de projectos e acções pontuais; deslocações e cedência de transportes

## Apoios Desporto

Lagoa Académico Clube (andebol)	43.120€
Lagoa Académico Clube (natação)	5.550€
Lagoa Académico Clube (polo)	4.630€
Sporting Clube Lagoense (atletismo)	4.340€
ACD Che-Lagoense (badminton)	24.380€
ACD Che-Lagoense (futsal)	4.000€
Associação Amigos Mex. Carregação (ténis de mesa)	3.330€
Kayak Clube - Os Castores do Arade (canoagem)	16.820€

## Apoios Cultura

Orquestra do Algarve	17.000€
Concertos para a família (Promenade)	12.000€
Academia de Música de Lagos	8.000€
FICA	10.000€
ADR-Quinta S. Pedro	14.000€
ACD - Ferragudo	15.100€
Rancho do Calvário	11.600€
Ideias do Levante	13.500€
Acta - Teatro	4.500€
A. Academia Sénior de Lagoa	3.000€
A. Amigos da Mexilhoeira	10.500€
Soc. Recr. Capri. Estombarense	4.250€

## Opinião

Joaquim Martins Cabrita  
Advogado



## O Quarto poder e o princípio da visibilidade

É agora evidente, entre nós, a força do 4.º poder e a assunção do novo princípio da visibilidade. Todos conhecemos os tradicionais três poderes, legislativo, executivo e judicial, que em tempo de democracia confiámos que, complementando-se e limitando-se reciprocamente, assegurariam o funcionamento do Estado e a satisfação dos nossos anseios e necessidades.

Mas dúvidas não existem já, da descrença e frustração relativamente a cada um desses poderes.

Do Parlamento, enquanto representativo do povo e directamente legitimador do poder democrático, esperava-se que fosse capaz de, efectiva e realmente, perceber e interpretar a vontade e os anseios desse povo, traduzindo a sua actuação na produção das medidas necessárias, mas falhou.

Do poder executivo - o governo - esperava-se que, cheio de gente tecnicamente habilitada, bem interpretasse as tais necessidades e melhor executasse, em actos e rumo, o necessário à sua satisfação, mas falhou.

Dos poder judicial, esperava-se que, com independência e justeza, fosse o garante do cumprimento da legalidade e que, com o seu controlo e decisão, forçasse os demais poderes a seguirem o rumo que se impõe. Só que também este falhou e nem a justiça entre particulares é celere e capaz de garantir o normal funcionamento da economia, nem a vigilância que se esperava ao poder tem dado as esperadas garantias.

Ficou, pois, o espaço para o quarto poder - a comunicação social. Cabe hoje aos jornais e, sobretudo, às televisões, fazer eco das preocupações e ser o suporte de evidência das necessidades do povo. Directamente não governa, não quer, ao menos alegadamente, governar, mas é, sem dúvida, o veículo último da confiança em que algo ainda aconteça.

Mas o que tem de diferente este poder? Não sendo democraticamente eleito, é ainda democrático na essência, porque a sua existência depende da escolha do destinatário. É talvez mais democrático, porque a escolha se determina, não pelo que promete, mas pelo que faz. É pela capacidade de ser confiável e de ser credível que se determina a sua capacidade de existir.

É, porventura, mais transparente, porque dependendo visivelmente de quem o alimenta, de quem o detém é antecipadamente conhecida a tendência e os interesses. Mas é também seguramente mais perigoso, porque pressupõe para o destinatário a capacidade de saber gerir a informação produzida, estar habilitado a distinguir o propagandístico do verídico, o importante do acessório.

Mas então donde lhe vem esse poder? Sem dúvida do novo princípio que ele encarna, o princípio da visibilidade. Com a acção da comunicação social começou a ver-se o que se passa atrás do palco e o que se passa nesse território nunca é bonito. Os actores da política e dos negócios passaram a ser pessoas e deixaram de ser super-heróis. Os interesses e os valores subjacentes às decisões começaram a ser vistos e a perceber-se que afinal não eram os que julgávamos ser. As relações e os processos que determinam as acções ficaram a nua, o que e permitiu compreender o antes não percebido.

A reforma do funcionamento da administração já tinha trazido a transparência do processo decisório, o poder da comunicação social trouxe a visibilidade do fundamento da acção ou da falta dela.

Mas se a visibilidade é boa para obrigar acção, se é excelente para forçar a que se siga para onde se deve, não cabe, nem deve caber, à comunicação social agir, julgar e governar, pelo que não podemos matar os outros poderes.

Ver é importante para compreender, saber é essencial para exigir, mas para que se perceba e possa exigir, é necessário estar preparado para entender o que nos mostram e dizem, pois não há céus na terra, nem santos na sociedade.

Um poder não dispensa os outros e a força dos 'media' não substitui os actores nem o cenário da vida política, porque alguém tem que legislar, governar e julgar por nós. Congratulemo-nos apenas se este novo poder obrigar os outros a desempenharem o seu papel.

Evento deve regressar ao Sítio das Fontes em 2013

# Lagoa Jazz suspenso

Questões de ordem financeira e a nova Lei dos Compromissos ditam cancelamento da edição de 2012

**Rui Pires Santos**

●●● O Festival Lagoa Jazz não se vai realizar este ano. Devido à actual situação económico-financeira, a Câmara Municipal de Lagoa decidiu suspender o evento por um ano, prometendo, contudo, a sua realização em 2013.

“Este é um projecto que ficou suspenso em 2012, pois tem custos muito elevados, principalmente ao nível da logística. Mas é para continuar, disso não há dúvidas, e vamos regressar em 2013 com o Lagoa Jazz. É um evento âncora e importante para Lagoa, pois tem um público muito fiel e atrai turistas”, salienta Ana Branco, vereadora de Cultura da autarquia.

“Há questões de ordem económico-financeiras que tornavam



● O festival tem sido um dos grandes eventos promovidos pela autarquia

difícil a realização do festival, mas a recente entrada em vigor da Lei dos Compromissos veio inviabilizar a realização do evento”, explica a vereadora.

Também o festival ‘Sons do Atlântico’, que já em 2011 não se

realizou, está suspenso. “Não sabemos quando voltará a realizar-se, mas é nossa intenção, assim que as circunstâncias o permitirem, voltar a apostar nos Sons do Atlântico”, explica Ana Branco.

D.R.

Por sua vez, outro dos eventos de Verão mais emblemáticos do concelho, o Doce Conventual, vai conhecer mais uma edição, por sinal, bastante atractiva, segundo a vereadora. “Trata-se de um evento muito do agrado dos lagoenses e dos turistas. Tem custos de logística significativamente mais baixos e decidimos apostar forte nele. Acredito que vai ser uma edição muito boa e que vai agradar a todos”.

Também as festas religiosas e os eventos de animação de Verão, a decorrer nas várias freguesias do concelho, vão ter apoio da autarquia. “Vamos comparticipar e apoiar todas as festas religiosas e promover vários eventos de Verão em todo o concelho, para que a animação chegue a todas as freguesias”, sublinha.

Pub

**RÁDIO LAGOA**  
The logo for Rádio Lagoa consists of a red oval containing a white stylized radio antenna. The antenna has a yellow section with the text “99.4 FM” and “100.0 FM” below it.  
**LAGOANIMA**  
**99.4 FM e 100.0 FM**

Tel: 282 340 400  
e-mail: [radiolagoa@netvisao.pt](mailto:radiolagoa@netvisao.pt)



Evento realiza-se entre 18 e 22 de Julho no Convento de S. José

# Surpresas no Doce Conventual

Zé Malhoa e Micaela são alguns dos destaques no cartaz musical. Esperados mais de 12 mil visitantes.

Rui Pires Santos

Muitas novidades, surpresas e ofertas aos visitantes estão preparadas para a 10ª edição da Mostra do Doce Conventual, que terá lugar entre 18 e 22 de Julho no Convento de S. José, em Lagoa. Para além dos muitos doces típicos da região, o evento vai contar com várias inovações.

A primeira é a presença de alguns Conventos da Andaluzia (Espanha), que vêm representar e mostrar algumas das suas tradições, juntando assim novos doces aos já tradicionais portugueses, bem conhecidos dos visitantes desta mostra.

Outra das novidades será a existência no recinto de uma zona exclusiva da ginjinha de Óbidos.



Eduardo Jacinto

A Mostra do Doce Conventual vai ainda acolher uma exposição sobre rendas de bilros de Peniche, num espaço onde podem ser apreciadas peças tecidas delicadamente em rendas de bilros de Peniche, e contempladas várias formas de aplicação desta arte.

Na animação musical, Zé Malhoa e Micaela são dois dos grandes des-

taques, a que se juntam ainda Micas Cabral, Lucky Duckies e Quina Barreiros. A tudo isto, basta juntar o melhor da doçaria regional e conventual, com doces como Dom Rodrigo, Garganta de Freiras, Papos de Anjo, Tarte de Alfarroba e Travesseiro de Noiva, além de compotas, mel e licores. As entradas são gratuitas e as portas do Convento

de S. José estão abertas das 18h00 à 1h00, sendo que os espectáculos musicais começam às 22h30.

## Oferta aos visitantes

Para além de todas estas novidades, este ano há uma que irá, seguramente, ao encontro dos desejos das pessoas que vão marcar presença no evento. Em cada um dos dias, será sorteado entre os visitantes uma noite para duas pessoas numa unidade hoteleira do concelho.

## Programa

**Dia 18** Zé Malhoa  
**Dia 19** Micas Cabral  
**Dia 20** Lucky Duckies  
**Dia 21** Quina Barreiros  
**Dia 22** Micaela

Decisão está nas mãos da Assembleia Municipal até 28 de Agosto

## Lagoa perde duas freguesias

Agora é certo: o concelho Lagoa vai perder duas freguesias, segundo o regime jurídico da reorganização administrativa publicado a 30 de Maio no Diário da República, estando ainda por definir quais serão, em concreto, as contempladas.

Assim, segundo a lei nº 22/2012, a partir de 30 de Maio, as assembleias

nização administrativa do território.

Refira-se que a lei estabelece que os municípios de nível 3, como é o caso de Lagoa, com 100 a 1000 habitantes por km<sup>2</sup> e com menos de 25.000 habitantes e os que têm menos de 100 habitantes por km<sup>2</sup>, vão ter de reduzir metade das respectivas freguesias urbanas ou contíguas e 25% das outras freguesias. Daqui resulta o fim de duas freguesias, abrindo a uma fusão.

Segundo a Algarve Vivo apurou, em cima da mesa estará a fusão entre Parchal e Ferragudo e entre Lagoa e Carvoeiro. Contudo outras hipóteses poderão ser equacionadas, sendo que terá de haver consenso na assembleia municipal. Certo é que se não houver acordo até 28 de Agosto, a escolha deixa de estar nas mãos da assembleia e passará para a tal unidade técnica de reorganização administrativa.

Ex-líbris da Serra dinamiza economia local

# Aguardente de Medronho é tradição secular em Monchique

A aguardente de medronho faz parte da identidade cultural e gastronómica da vila de Monchique e representa uma tradição secular que tem vindo a passar, religiosamente, de geração em geração.

**Texto: Marisa Avelino | Fotos: Paulo Arez e André Mota**

Poucas são as pessoas que não conhecem o ex-líbris da serra algarvia e menos ainda são aquelas que nunca o provaram. Segundo os entendidos, a apanha do medronho constitui a parte mais importante de todo o processo de fabrico da tão cobiçada aguardente.

Durante largos anos, bem antes de se falar em legalizar destilarias, a maioria das famílias monchiques, principalmente os mais antigos, fazia a sua própria aguardente de medronho, aproveitando o fruto, de forma esférica e cor avermelhada, que a serra ainda hoje dá em abundância. Era raro que alguém não tivesse em sua casa uma garrafa daquele líquido suave à vista e forte ao paladar, para oferecer um copo às visitas, família e amigos, acompanhado com uns biscoitos que serviam para suavizar o sabor forte da aguardente.

Ainda hoje isto se verifica. Sempre que se sobe à serra para visitar os familiares, ou em momentos de lazer entre amigos, o convívio é reagado com aguardente de medronho

ou, a não menos famosa, melosa. Mas lá iremos.

Como se produz, então, este precioso néctar? Cada um tem a sua própria maneira de fazer a aguardente mas, a verdade, é que o processo de fabrico é basicamente o mesmo, não se tendo alterado com as normas que obrigam à le-

galização das destilarias nem com a passagem de testemunho entre gerações.

“O processo é artesanal e tem se mantido. A legalização veio melhorar as condições de higiene da produção, o que permite um aumento da qualidade do produto”, explica José Paulo Nunes, presidente

da Associação dos Produtores de Aguardente de Medronho do Barlavento Algarvio (APAGARBE), à Algarve Vivo.

“Houve pessoas, mais antigas, que, de facto, deixaram de produzir mas também é verdade que muitas voltaram à produção”, afirma.

### Apanha, fermentação e ‘estila’

A apanha do medronho acontece entre Outubro e Dezembro. O fruto deve estar maduro e ser apanhado sem pés nem folhas. Para muitos, esta é a parte essencial de todo o processo, pois vai influenciar a qualidade da bebida no fim. Depois, segue-se a fermentação que vai até Março/Abril. Neste período, o medronho é conservado em barris de plástico ou em tanques de madeira. Os reservatórios devem ser cobertos com frutos esmagados e estar bem vedados para evitar o contacto com o ar. Deve haver, ainda, um pequeno respiradouro para o gás sair. Finalmente, segue-se a ‘estila’, o fabrico propriamente dito, da aguardente de medronho. Nesta

**OS ESPECIALISTAS CONSIDERAM A AGUARDENTE DE MEDRONHO DE QUALIDADE QUANDO ESTA É TRANSPARENTE E TEM CHEIRO E GOSTO A FRUTA**

**NORMALMENTE, A GRADUAÇÃO RONDA OS 50% DE TEOR ALCOÓLICO**



fase, o fruto fermentado é lentamente destilado em alambiques de cobre, preferencialmente de cano directo porque é de fácil limpeza. A caldeira também deve estar sempre bem limpa antes de cada 'estila', pois só assim se evita que o cobre passe para a aguardente. Na fornalha é aconselhado o uso de madeira grossa de medronheiro ou de sobreiro.

O processo da 'estila' consiste no aquecimento feito em lume directo, seguindo-se o arrefecimento do líquido que acontece através de um tubo de cobre mergulhado em água fria corrente, contida num recipiente próprio, e, por fim, a recolha da aguardente num cântaro de barro.

Na recolha verifica-se inicialmente a chamada 'cabeça', que se

deve rejeitar por conter excesso de gases indesejados, depois o 'coração', a aguardente bebível (que corresponde a cerca de 80% do destilado) e, por último, a 'cauda', ou a aguardente 'frouxa' que é utilizada para juntar à destilação seguinte.

"Há um provérbio escocês que explica como funciona a destilação do whisky e que também se aplica à aguardente. 'Corta-se a cabeça e o rabo e fica-se com o coração'. Resumindo, é isto", conta José Paulo Nunes.

Finda a recolha, a aguardente é engarrafada. Há quem a envelheça em barris durante, aproximadamente, oito anos para aumentar a sua qualidade. A aguardente de medronho tem um sabor característico e é muito apreciada junto

## OUTRA DAS BEBIDAS APRECIADA PELOS RESIDENTES E TURISTAS É A DOCE MELOSA, UMA BEBIDA ESPIRITUOSA QUE DERIVA DA AGUARDENTE DE MEDRONHO

dos condecorados que a consideram de qualidade quando é transparente e com o cheiro e o gosto a fruta. Normalmente, a graduação da aguardente de medronho ronda os 50% de teor alcoólico, embora existam algumas que chegam a rondar os 56%. No entanto, a sua comercialização faz-se entre os 40 e os 50%.

### Melosa, um segredo bem guardado

Um alambique típico do Algarve é constituído por uma caldeira em cobre, uma cabeça feita em aço inox, um tubo ou uma serpentina e um recipiente onde circula a água que vai refrigerar o sistema. Entre a caldeira e a cabeça é vulgar encontrar um filtro de carbonato de cálcio, se pretende atenuar a acidez.



André Mota



José Paulo Nunes, presidente da Associação de Produtores de Aguardente de Medronho

dez, ou de carvão natural activado, se há aromas a retirar ao destilado. O sistema de refrigeração pode ser um tubo rectilíneo (usado em Monchique) ou uma serpentina (usado na Serra do Caldeirão). O tubo é indicado para se conseguir uma boa limpeza e, consequentemente, obter uma aguardente de medronho com menos teor em cobre. Por outro lado, o sistema da serpentina é o que permite uma refrigeração mais eficaz e com menos perda de aromas.

Outra das bebidas muito apreciada pelos residentes e turistas de Monchique é a doce melosa, uma bebida espirituosa que deriva da aguardente de medronho.

Sabe-se que “o segredo é a alma do negócio” e, por isso, José Paulo Nunes apenas refere que à aguar-

dente mistura-se, posteriormente, mel, limão e canela a gosto. Mais uma vez, cada um tem a sua maneira própria de a fazer, ou seja, o seu segredo que, tal como o fabrício da aguardente de medronho, vem sendo transmitido de geração em geração.

#### Loja do Mel e do Medronho

Isabel Cristina Medronho Silva, 34 anos, está a dar os primeiros passos como produtora de aguardente e não descura os ensinamentos do sogro, Gil José Inácio, 56 anos, que é, afinal, o mentor de toda a produção que será a primeira já legalizada. Durante alguns anos, produziram para consumo próprio e estão, agora, a estrear-se

André Mota



PUB

Vinho Regional do Algarve

# CABRITA



BRANCO · ROSÉ · TINTO



Tinto | Red 2009



## Breves

### Produção atinge 15 mil litros

Monchique já conta com cerca de 70 destilarias de aguardente de medronho legalizadas, que produzem cerca de 15 mil litros por ano.

### Casa do Medronho

A Câmara Municipal de Monchique pretende ainda este ano avançar com o projecto da Casa do Medronho. A candidatura a verbas do QREN já foi apresentada. Está previsto o investimento de um milhão de euros, segundo dados da autarquia.

### Produtos apreciados

Os produtos tradicionais da serra de Monchique sempre foram bastante apreciados e têm actualmente cada vez mais procura. Além da aguardente de medronho, os enchidos, o presunto e o mel estão também muito cotados. Os enchidos e presunto são produzidos a partir de porco preto, alimentado por cereais. No sector da apicultura, existem quatro grandes produtores que vendem o mel para a Nestlé. A produção de mel ronda as 300 toneladas por ano.



na comercialização daquele que é o 'néctar' mais cobiçado da região. Mais alguns passos na escolha e certificação do nome e têm a sua marca de aguardente na Loja do Mel e do Medronho, em Monchique, ao alcance de qualquer pessoa.

Neste espaço, onde todos os produtos são da região, estão representadas 25 marcas de aguardente de medronho, seis de melosa, duas de mel de multiflora, à base de rosmaninho, e várias compotas e geleias feitas por Júlia Inácio. Os doces são feitos com fruta da época, o que faz com que seja possível adquiri-los ao longo do ano.

A Loja do Mel e do Medronho abriu portas a 2 de Julho de 2011 e tem como principais objectivos a promoção e venda da aguardente de medronho de qualidade, e seus

derivados, e de mel bem como a divulgação das marcas dos produtores. Este espaço veio dinamizar a economia da vila proporcionando, também, o escoamento dos produtos de alguns produtores que, por produzir em pequenas quantidades, não os conseguiram vender no mercado.

Desta forma, a loja funciona como uma "mostra daquilo que se produz na vila de Monchique através de produtos locais de tradição". Para que os clientes estejam cientes da qualidade de cada artigo, todos os dias há um produtor em destaque e, por isso, o público tem a oportunidade de provar os seus produtos, adquirindo-os com algum desconto.

Desde que a loja abriu, os produtos têm tido uma boa adesão

e, embora haja procura durante o ano inteiro, as vendas destacam-se mais na época do Verão. A aguardente é excelente, no entanto, a melosa continua a ser a preferida entre os turistas por ser menos forte.

A loja localiza-se no Largo dos Chorões, em Monchique, onde funcionou o Espaço Internet, e resulta de um projecto da APAGARBE e da Associação dos Apicultores do Barlavento Algarvio (APILGARBE), com o apoio da autarquia. Aqueles que estejam interessados em comercializar a sua aguardente vão encontrar ajuda na Loja do Mel e do Medronho, através da APAGARBE, a fim de obter a informação necessária para a legalização da produção. Caso queiram melhorar a qualidade da sua aguardente, a associação também promove colóquios de esclarecimento.

Actualmente, existem, aproximadamente, 42 produtores licenciados a produzir e a engarrafar a sua própria marca de aguardente de medronho. Quanto à melosa, existem, apenas, seis marcas.

## A LOJA DO MEL E DO MEDRONHO FUNCIONA COMO MOSTRA DAQUILo QUE SE PRODUZ NA VILA DE MONCHIQUE

Concerto a 28 de Julho

## Ivete Sangalo no Municipal de Portimão

Brasileira agita Verão portimonense. Bilhetes já estão à venda

●●● Ivete Sangalo vai ser um dos grandes destaques do Verão em Portimão. A cantora brasileira vai actuar a 28 de Julho (22h00) no Estádio Municipal de Portimão, num concerto cheio de alegria e ritmo, como é apanágio da artista.

O espectáculo tem uma duração prevista de três horas e Ivete Sangalo vai cantar todos os seus grandes êxitos, alguns dos quais fizeram enorme sucesso nas discotecas portuguesas. 'Beleza Rara', 'Alô Paixão', 'Levada Louca', 'Vem Meu Amor' são apenas alguns dos temas

mais conhecidos que os fãs da brasileira poderão ouvir no concerto.

Os bilhetes já estão à venda e custam 34€ (bancada) e 28€ (relvado), podendo ser adquiridos no TEMPO (terça a sábado das 14h00 às 19h00), no Portimão Arena ou no dia do espectáculo no próprio Estádio Municipal de Portimão. Podem também ser adquiridos na Worten, El Corte Inglês, Lojas Viagens Abreu, [www.ticketline.sapo.pt](http://www.ticketline.sapo.pt) e [www.blueticket.pt](http://www.blueticket.pt). As portas do recinto abrem às 19h30.

Candidaturas podem ser entregues até 13 de Julho

## Alargado prazo no ArteJovem@Portimão

Foi prolongado até 13 de Julho o prazo de candidaturas ao concurso ArteJovem@Portimão, desafio lançado pela Câmara Municipal que pretende incentivar e promover novos artistas e estimular a criatividade e inovação dos jovens algarvios entre os 18 e os 35 anos. Para tornar mais eclético este concurso, foram acrescentadas mais algumas áreas criativas, o que permitirá aos participantes mostrarem os seus talentos artísticos em

pintura/desenho, escultura/instalação, fotografia digital ou analógica, ilustração digital, instalação multimédia e vídeo/realização. No mesmo sentido, foi alargado o âmbito geográfico, o que possibilitará a participação a todos os jovens do Algarve e não apenas a naturais, residentes ou estudantes de Portimão. O novo regulamento e respectiva ficha de inscrição encontram-se disponíveis em [www.cm-portimao.pt](http://www.cm-portimao.pt).

## Opinião

Isabel Guerreiro

Vereadora de Cultura da Câmara Municipal de Portimão



## Da política de austeridade expansionista

Um ano depois, importa fazer o balanço da política do governo, de austeridade expansionista, na nossa região. Como é sabido, o Algarve especializou-se no setor turístico, desenvolvendo o negócio do imobiliário turístico e residencial, assente na construção civil e nos serviços de hotelaria, restauração e atividades conexas. Induzindo para a região um crescimento populacional na ordem dos 14,1% só na última década. Situação que originou o aumento de poder de compra concelhio acima da média nacional.

Com a crise financeira europeia, e com a consequente desvalorização da libra face ao euro, perdemos, de imediato, o mercado inglês. Com a introdução das 'low cost', perdemos as operadoras turísticas e agravou-se a sazonalidade, situação propiciada pelo aparecimento de outros destinos turísticos mais baratos e exóticos, obrigando também os hoteleiros a fechar os hotéis no Inverno para cortar nos custos, aumentando a taxa de desemprego. A construção civil, por sua vez, está falida com o fim do crédito bancário e dos investimentos públicos, de que é exemplo a 'operação de limpeza' do QREN.

Os Municípios, cujo modelo económico de sustentação assenta erradamente, por via da Lei das Finanças Locais, nas receitas imobiliárias do IMT (antiga sisal) do IMI (antiga contribuição autárquica) e das taxas urbanísticas e não na receita gerada no território, entraram rapidamente em rutura financeira após uma década de investimentos que têm que ser pagos!

Os investimentos realizados aumentaram incomparavelmente os níveis de qualidade de vida tanto dos cerca de 400.000 residentes como dos milhares de turistas que nos visitam, alguns durante uma boa parte do ano. Os Municípios agiram incentivados pela perspetiva da sustentabilidade das receitas em função dos investimentos privados programados e aprovados para a década seguinte, bem como por um quadro comunitário de apoio expansionista.

Como resposta à crise que se instalou no Algarve, o Governo aumentou o IVA para o golfe e para a restauração, introduziu as portagens na Via do Infante e suspendeu a requalificação da E.N.125, assistiu à falência das pequenas empresas, à crise profunda do pequeno comércio e ao crescimento da maior taxa de desemprego a nível nacional, incluindo o desemprego jovem, não promoveu a promoção turística do Algarve, não escutou a voz dos autarcas algarvios, e viu baixar o valor das contribuições sociais e dos impostos, pelo que, temos atualmente, uma situação claramente alarmante em termos sociais e turísticos na região.

Impõe-se, neste momento, que o Algarve exija de forma categórica um estudo independente do impacto das medidas políticas aprovadas no último ano e qual o grau de impacto negativo na economia para que possam ser apuradas as responsabilidades políticas. Pois temos que salvar o que ainda é possível e assegurar que as famílias voltem rapidamente a comprar aquilo que necessitam para viver com dignidade, e que a indústria do turismo possa continuar a produzir com qualidade!

\* Isabel Guerreiro escreve segundo as regras do novo acordo ortográfico

Portimão: Exposição patente até 30 de Setembro

# ‘A guitarra portuguesa’ no Museu

Mostra dá a conhecer os processos de construção deste instrumento.

●●● O Museu de Portimão tem patente até 30 de Setembro uma interessante exposição sobre ‘A guitarra portuguesa’, uma mostra inaugurada em Maio, na sequência do 4º aniversário daquele espaço cultural.

Numa visita a este espaço terá a oportunidade de conhecer as origens do instrumento, os seus construtores, as suas formas, modelos e tendências, cujo som característico tirado das suas 12 cordas foi um dos principais motivos para que o fado, considerado a canção nacional portuguesa, tenha sido consagrado como Património Imaterial da Humanidade.

Muito para lá da sua particular e intensa utilização no fado, a guitarra portuguesa possui uma singular individualidade que vai além dos limites estilísticos da canção nacional, graças à obra de autores como Carlos Paredes ou Pedro Caldeira Cabral.

Tudo isto e muito mais pode ser apreciado nesta exposição em que os protagonistas são a guitarra portuguesa e os seus construtores, sendo devidos um agradecimento especial ao colecionador José Paulo Costa e ao Museu do Fado.

Este instrumento tem direito a um especial protagonismo, fruto da sua própria construção, forma e sonoridade, bastante distintas e desenvolvidas ao longo do tempo, por



um importante conjunto de mestres guitarreiros, dos quais se destacam os nomes de Álvaro da Silveira e das famílias Grácio e Cardoso, entre outros.

Na exposição poderá conhecer os três modelos da guitarra portuguesa, de acordo com os locais da sua maior utilização: Lisboa, Coimbra e Porto, embora esta divisão tenha

vindo a esbater-se, fruto das alterações que os diversos construtores têm introduzido na procura de um som que fosse ao encontro das pretensões dos guitarristas.

Por isto e muito mais, uma exposição a não perder. Os bilhetes custam 3€ (adultos) e 1,50€ (jovens entre 16 e 25 anos e adultos com mais de 65).

Fotos: Arquivo CMP/Filipe da Palma

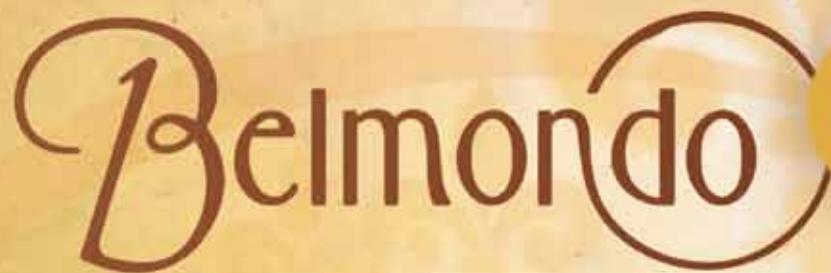
## Horário

### Até 14 julho

Terça-feira: 14h30-18h00  
Quarta a Domingo: 10h00-18h00

### 15 julho a 31 de agosto

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



Ristorante



Pizzeria



Italian Gourmet



...la passione per la cucina!

Venha descobrir arte e paixão nos sabores e aromas da verdadeira "cucina d'Italia". O Belmondo proporciona momentos de puro prazer gastronómico num cenário sedutor, a passos de distância do Oceano Atlântico, sobre as falésias da praia da Senhora da Rocha. Uma émenta irresistível e uma selecção de verdadeiros néctares dos deuses criam a atmosfera ideal para relaxar e deixar-se envolver pelo mundo Belmondo...



Clube Porches Praia  
Sra. da Rocha, Alporchinhos - Porches  
8400-450 Senhora da Rocha  
GPS: N 37° 05.872 - W 8° 23.055

Aberto diariamente das 10h30 às 23h00  
[www.ristorantebelmondo.com](http://www.ristorantebelmondo.com)  
[info@ristorantebelmondo.com](mailto:info@ristorantebelmondo.com)  
Tel.: +351 282 313 132

Conheça as nossas  
**novas lojas**  
no barrocal algarvio

**Jafers**  
SUPERMERCADOS

A fruta e os legumes **mais frescos**

Porque a qualidade é importante



#### Barrocal Algarvio

BENAFIM: Rua 25 de Abril, Nº 115 - Telefone/Fax: 289 472550

ALTE: Estrada Nacional, 124 Loja 19 A e B - Telefone/Fax: 289 478446

SALIR: Rua Manuel Dourado Eusébio - Telefone/Fax: 289 489769

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 Mercadão - 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

**Jafers**

Silves: O mais antigo da Península Ibérica

# Achado arqueológico Judaico em Messines

Arqueólogos da Universidade de Friedrich-Schiller, Jena (Alemanha), encontraram perto de São Bartolomeu de Messines, concelho de Silves, a mais antiga evidência arqueológica da cultura Judaica na Península Ibérica, no decurso da última campanha de escavações realizadas.

Numa placa de mármore, com 40cm x 60cm podemos ler o nome 'Yehiel', seguido de outras letras ainda não decifradas. Os arqueólogos pensam que se poderá tratar de lápide funerária. Através de análises de radiocarbono efectuadas a hastes de veado encontradas junto da lápide, foi possível obter uma datação não posterior a 390 AD. De acordo com o responsável pelas escavações, Dr. Dennis Graen, da Universidade de Jena, a mais antiga evidência arqueológica associada à cultura judaica no actual território português é também uma lápide com

inscrição em latim e uma gravura de um 'menorah' (candelabro com sete braços) datado de 482 AD. A mais antiga inscrição hebraica que se conhece data do século VI ou VII AD.

Refira-se que nos últimos três anos, uma equipa da Universidade de Jena, tem escavado uma vila romana, descoberta por Jorge Correia, Técnico da Câmara Municipal de Silves (durante trabalhos de prospecção arqueológica), perto da Vila de SB Messines.



Pagamento de taxas de ocupação da via pública

## Albufeira isenta artistas

Os artesãos e artistas de Albufeira já podem exibir a sua arte pelas ruas do concelho de forma gratuita. A Câmara Municipal decidiu isentá-los do pagamento das taxas de ocupação da via pública durante 2012. Para isso, basta que possuam

as respectivas licenças e obtenham parecer prévio da Comissão criada para o efeito, que analisará as características da actividade, o modo de apresentação dos intervenientes e a sua distribuição pelo espaço público disponível.

## Opinião

José Carlos Rolo  
Vice-presidente da Câmara Municipal de Albufeira



## O Poder Local - Presente e Futuro

O poder local está por estes momentos em franca e constante transformação. A metamorfose agora experimentada tem, quanto a nós, duas causas essenciais, a saber: por um lado temos uma crise económica e uma crise financeira que têm como consequência uma profunda e dramática crise social e de valores. Por outro lado, as profundas alterações legislativas mudam, em muito, a governação autárquica com todas as dificuldades que, quer uma quer outra, provocam. Esta situação provocará paralelamente a todos os problemas, algumas oportunidades que permitirão, no futuro, ações diferentes e formas de estar também diversas.

O paradigma da gestão autárquica vai sofrer profundas e fortes alterações que terão uma influência muito importante nas formas e nos processos de gestão, tendo em conta e nunca perdendo de vista o produto final que se traduz no servir as populações de uma forma, porventura, mais eficaz e adequada às contingências atuais e usando os ensinamentos que este estado de coisas nos traz.

A reforma autárquica que se iniciou com a redução do número de freguesias, vem alterar o tecido autárquico português. Esta reforma não produz os efeitos desejados pois, neste particular, o efeito desejado é apenas economicista. Aguarda igualmente publicação a reorganização do número de dirigentes municipais entre chefes de divisão, diretores de departamento e diretores municipais. A reforma quanto aos órgãos autárquicos aguarda-se por estes tempos próximos. Por tudo isto, pensamos e estamos convictos e seguros que com menos pessoas, quer em dirigentes quer como membros dos executivos, o volume de trabalho aumentará, deixando menos tempo disponível para planejar, refletir e decidir de uma forma mais profunda, mais sustentada, mais criteriosa e ponderada, e não tão mediática e imediatista, como até agora seria considerado normal e usual. A transferência da administração central para as autarquias de competências e responsabilidades vem reforçar/consolidar o que atrás referi.

A par desta reforma e em consequência da crise profunda e persistente, foi publicada a lei dos compromissos e dos pagamentos em atraso, lei 8/2012 de 21 de Fevereiro. Esta lei tem como princípio o não aumento do endividamento, bem como a redução dos pagamentos em atraso. Significa assim que, com os fundos disponíveis por período de três meses teremos de ter apenas compromissos que sejam inferiores àqueles. Os tempos dos orçamentos inflacionados e com taxas de execução exageradamente baixas pertence ao passado. A certeza do que se promete deve ser cumprido para melhorar neste aspeto a relação com os cidadãos, com uma administração porventura mais verdadeira, mais transparente e mais eficaz.

Esta lei entra em vigor precisamente no momento em que as receitas estão em quebra e cada vez a incerteza no futuro é maior, tornando-se ainda mais difícil a sua implementação, correndo sérios riscos a continuidade da normalidade da vida no município. A razão pela qual existe esta quebra deriva da quase inexistente atividade imobiliária, quer quanto ao desenvolvimento de projetos imobiliários, quer e principalmente quanto à grande redução de vendas o que originou uma quebra brutal nas receitas em IMT.

É com esta conjuntura que, atingindo públicos e privados, empresas e famílias, todos necessitam de mais apoio e cada vez mais se recorre ao município, o que torna esta relação quase dramática, visto que é precisamente quando os meios não existem e urge tomar medidas e seguir opções menos favoráveis. Deverá aqui encontrar-se um equilíbrio entre a razão e a emoção e não deixar que esta se sobreponha àquela, pois agravaría a situação existente.

O paradigma da gestão autárquica mudará profundamente, porém o futuro dirá e com certeza far-se-á uma avaliação dos modelos.

Pedro Gregório, presidente do Grupo Desportivo de Lagoa

# “Queremos devolver o clube à cidade”

Garantida a permanência na III divisão Nacional, o clube prepara com estabilidade e novos parceiros a próxima época. Um ano que será de mudança, segundo o presidente Pedro Gregório, que pretende centrar todas as suas atenções no objectivo que o trouxe à liderança: a formação. A iniciar o seu segundo mandato à frente do Desportivo, tem duas metas bem definidas: equilibrar as finanças e ter um relvado sintético para as camadas jovens.

**Texto: Rui Pires Santos | Fotos: Paulo Arez**

**EM TERMOS FINANCEIROS, QUAL É A SITUAÇÃO DO GRUPO DESPORTIVO DE LAGOA?**

Não é a melhor, nem é a desejável. Temos vivido momentos muito difíceis, pois perdemos o principal patrocinador do clube, o Intermarché, não por nossa culpa, mas por situações entre a autarquia e o patrocinador. Nós ficámos no meio, a corda partiu para o lado mais fraco e assim ficámos praticamente sem metade do orçamento da época, em termos de futebol sénior.

**O CLUBE TEM VIABILIDADE?**

O Desportivo de Lagoa tem dinheiro a receber, é credor de várias instituições do concelho e se recebéssemos esse dinheiro, a questão do passivo ficava praticamente resolvida. Por outro lado, temos uma direc-

ção com gente nova, cheia de ideias, e temos um projecto sustentável, assente na realidade económico-financeira do país.

**QUANTO É O PASSIVO DO LAGOA?**

Ronda os 60 mil euros, entre dívidas a jogadores, fornecedores e finanças. Contudo, está coberto pelos valores que o clube tem a receber de várias entidades, que como referi estão em atraso.

**EM QUE PONTO ESTÃO OS PAGAMENTOS A JOGADORES?**

Acabámos a época com os pagamentos em dia, no que diz respeito à época 2011/2012. Conseguimos resolver esta situação no final de Maio. O que diz respeito a anos anteriores está a ser tratado nas instâncias judiciais.

**O PASSADO PESA MUITO A ESTA DIRECÇÃO?**

Claro que sim. Acredito que cada um que passou por aqui tentou fazer o melhor pelo clube, pelo presente, mas esqueceram-se do futuro e nós estamos a pagar a factura disso. A equipa passou pela segunda divisão, fez bons jogos e foi jogar a Alvalade com o Sporting para a Taça de Portugal. Mas agora quase ninguém se lembra disso e a factura ficou por pagar. O que as pessoas se lembram é do estado actual das instalações, que foram descuradas, a situação da formação que ficou desprotegida, tudo por causa da passagem pela segunda divisão.

**FORAM DOIS ANOS QUE QUASE HIPOTECARAM O FUTURO?**

Não tenho qualquer dúvida. Hoje



podíamos ser um clube mais equilibrado e estar mais perto da cidade. Muita gente de Lagoa acha que a segunda divisão separou o clube da cidade, pois o relvado não podia ser utilizado pelas camadas jovens, que tiveram de ir treinar e jogar para Estombar, afastando crianças e pais. Pouco a pouco estamos a corrigir isso e hoje estamos mais próximos da cidade e das pessoas, mas sei que ainda há muito a fazer neste campo. Queremos devolver o clube à cidade.

**Novo investidor garante estabilidade**  
**HOUVE MUITAS DIFICULDADES AO LONGO DESTA ÉPOCA. CHEGOU A EQUACIONAR ACABAR**



## VAMOS SER SATÉLITES DE DOIS CLUBES DA 1<sup>ª</sup> LIGA

## QUEREMOS LIMPAR A IMAGEM QUE EXISTE DO LAGOA SER MAU PAGADOR

### **COM O FUTEBOL SÉNIOR?**

Se calhar, em certos momentos, passou-me pela cabeça... mas depois sentia que o futebol sénior não podia acabar, até para dar sequência à formação. O sonho de qualquer miúdo é jogar nos seniores do seu clube. Mas sabemos que para o futebol sénior continuar teremos de ser realistas.

### **QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS FONTES DE RECEITA DO CLUBE?**

São as verbas provenientes das entidades locais e a curto prazo alguns protocolos que temos em carteira e que vão avançar na próxima época. Temos um bom projecto para a

equipa sénior, que neste momento está a ser elaborado e vamos limpar a imagem que existe de o Lagoa ser mau pagador

### **EM QUE CONSISTE ESSE PROJEC- TO?**

Passa pela entrada de um investidor estrangeiro e por um protocolo com duas equipas da primeira divisão nacional, em que nós seremos clube satélite.

### **QUAIS SÃO ESSES CLUBES?**

O Olhanense e o Estoril. O projecto está a ser ultimado de forma a que o Lagoa não perca a sua identidade. Teremos novas directrizes em

termos de treino e preparação da equipa.

#### **E O INVESTIDOR QUE FALOU.**

##### **QUEM É?**

É uma empresa alemã que opera em Portugal e que tem também um protocolo com os dois clubes que referi.

#### **QUAL VAI SER O PAPEL DESTE INVESTIDOR?**

Vai injectar capital no clube. O orçamento da equipa sénior da próxima época será coberto pelo capital que esta empresa vai injectar e terá forte influência na organização do futebol sénior, ainda que dentro da filosofia do Grupo Desportivo de Lagoa. Vamos receber entre seis a oito jogadores cedidos pelo Estoril e Olhanense e será esta empresa que vai indicar o novo treinador para a próxima época.

#### **O TREINADOR NÃO SERÁ ENTÃO CALÚ?**

Por imposição desta empresa alemã, o treinador será outro, que ainda não está definido.

#### **COMO ESTÁ A DECORRER A CONSTITUIÇÃO DO PLANTEL?**

Vamos ficar com alguns jogadores que formaram a equipa da época que findou e serão promovidos dois a três juniores. Depois virão os tais jogadores cedidos pelo Estoril e Olhanense.

#### **Relvado sintético**

**“A FORMAÇÃO É UMA DAS NOSSAS PRIORIDADES”**

#### **JÁ CUMPRIU UM MANDATO NO LAGOA E AGORA TÊM MAIS UM PELA FRENTE. QUE BALANÇO FAZ DESTE PERÍODO?**

Ainda não posso fazer um balanço. Tenho de perceber se consigo pôr em prática tudo aquilo que eu penso e o que o clube precisa. Só aí poderei fazer um balanço.

#### **E O QUE É QUE O CLUBE PRECISA?**

Precisamos urgentemente de um relvado sintético, o que ainda não consegui. Precisamos de colocar todos os escalões de formação a treinar nestas instalações com todas as condições necessárias. Penso que com esta direcção, gradualmente, vamos conseguir isso.

#### **EM QUE FASE ESTÁ A QUESTÃO DO RELVADO SINTÉTICO?**

O projecto está a andar, há várias hipóteses, mas é muito difícil. Um sintético tem um custo muito elevado, pode chegar aos 400 mil euros. Estamos a tentar, através de parcerias, chegar lá, ou mesmo negociando um sintético em segunda mão.

#### **QUANDO ACHA QUE TERÁ ESSE SINTÉTICO?**

Não sei responder a isso. Posso dizer que não gostaria de sair do Lagoa sem que o clube tivesse um sintético.

#### **A formação**

#### **COMO ESTÁ A FORMAÇÃO?**

Foi um sector descurado até cá chegarmos. Desde há três anos a esta parte tem merecido a nossa atenção e gradualmente está a melhorar, ainda que não esteja como desejámos. Será uma das nossas prioridades e quero que a formação seja o nosso elo mais forte.

#### **QUANTAS CRIANÇAS E JOVENS PRATICAM DESPORTO NO CLUBE?**



Neste momento, temos cerca de 300 atletas na formação.

#### **HÁ UM GRANDE ENVOLVIMENTO DOS PAIS?**

Poderia haver mais, mas nota-se que nestes três anos, foram aparecendo mais pais que querem colaborar, conversam connosco e criticam de forma positiva com o intuito de ajudar.

#### **O QUE O FEZ ABRAÇAR ESTE PROJECTO DE SER PRESIDENTE DO LAGOA?**

Tenho o meu filho a jogar futebol aqui há dez anos. A dada altura, sentia que havia um desprezo pela formação. Isto fez-me pensar. Entretanto, surgiu o convite para integrar a Comissão Admi-

nistrativa e daí até avançar com uma lista foi um passo, sempre com a ideia de melhorar as condições da formação, porque o que eu sentia, também muitos pais sentiam.

#### **RECENTEMENTE PASSARAM A TER UMA NOVA MODALIDADE, A PATINAGEM...**

Sim e está a revelar-se um sucesso. Temos cerca de 40 praticantes e alguns também jogam cá futebol. Já fomos a uma competição a França e trouxemos três medalhas, o que é muito bom. E, a partir de Setembro, vamos ter futsal nos escalões benjamins e infantis, numa parceria que vamos estabelecer com as Escolas do Benfica, através da Kebrostress.

restaurante

# PIMENTA PRETA



*Cozinha Portuguesa e Mediterrânea*



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

**PESTANA PALM GARDENS**

Vale Centeane – Praia do Carvoeiro

Coordenadas – GPS Lat: N37° 05.582 Long W: 8° 27.440

[www.iguarias-apuradas.pt/restaurante-pimenta](http://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](mailto:geral@iguarias-apuradas.pt)

Lagoense Pedro Martins ambicioso para os Jogos Olímpicos

# “Quero ir o mais longe possível”

Pedro Martins, 22 anos, e Telma Santos, 29, dois badmintonistas da ACD Che Lagoense, conseguiram o apuramento para os Jogos Olímpicos de Londres, a decorrer entre 27 de Julho e 12 de Agosto, e vão representar o concelho de Lagoa nesta importante competição. Em conversa com a Algarve Vivo, Pedro promete muito trabalho para alcançar um bom resultado.

**Rui Pires Santos**

SENTE ALGO ESPECIAL POR SER O PRIMEIRO ATLETA DO CONCELHO A CHEGAR AOS JOGOS OLÍMPICOS (JO)?

Acima de tudo, sinto-me muito feliz. Acho que é o auge da minha carreira e só posso estar orgulhoso. Estou muito satisfeito por ver felizes as pessoas que me apoiaram e perceber que estão orgulhosas de mim.

QUAIS SÃO AS EXPECTATIVAS PARA A COMPETIÇÃO?

Numa primeira fase, a competição vai decorrer em grupos e o meu objectivo é ficar em primeiro lugar do meu grupo. Sei que vai ser difícil, mas vou tentar dar o meu máximo. Depois de passar a fase de grupos, espero ir o mais longe possível.

É CAMPEÃO NACIONAL EM TODOS OS ESCALÕES E CATEGORIAS. AGORA CHEGOU AOS JO. QUAL O SEGREDO PARA ESTES SUCESSOS?

Exige muita preparação e muita concentração. É necessário treinar todos os dias e acho que é importante gostar muito, mesmo muito da modalidade. Só gostar não chega, porque com tanta intensidade de treino, há dias que custa muito treinar, mas não podemos abrandar.



Pedro Martins tem sido campeão nacional em todos os escalões e categorias.

É preciso forte empenho, dedicação e humildade. Só assim se chega lá.

QUANTAS HORAS TREINA POR DIA?

Já cheguei a treinar sete a oito horas por dia. Actualmente treino entre três a quatro.

COM QUE IDADE COMEÇOU NA MODALIDADE?

Pratico badminton desde os seis anos, sempre na ACD Che Lagoense.

ACHA QUE TEM NO CONCELHO TODOS OS REQUISITOS PARA CONTINUAR A EVOLUIR E CONQUISTAR MAIS TÍTULOS?

O clube tem-me oferecido todas as condições possíveis para crescer e os títulos são prova disso mesmo. Já houve situações em que precisávamos de mais dinheiro para ir a determinadas competições e não pudemos ir. Temos de saber lidar com isso e escolher bem os torneios a que vamos, uma vez que não podemos estar presentes em todos. Apesar disso, não me posso queixar e sou feliz aqui.

“JÁ TREINEI SETE A OITO HORAS POR DIA. AGORA TREINO ENTRE TRÊS A QUATRO.”

## Presidente orgulhoso

O presidente da ACD Che-Lagoense, José Armando, é um homem orgulhoso pelo sucesso dos seus atletas e pelo trabalho desenvolvido. "Isto é o culminar de um trabalho de duas décadas. Estes dois atletas merecem a qualificação pelo seu trabalho, empenho e porque viajaram pelo mundo sozinhos para chegarem a este nível. Só podemos estar orgulhosos", refere, destacando a época de grandes conquistas.

"Foi o ano de maior sucesso desta instituição no badminton. Ganhámos tudo o que havia para ganhar a nível nacional. E, pelo segundo ano consecutivo, somos o único representante português na Taça dos Campeões Europeus em badminton, que decorreu em Pec's, na Hungria, entre 29 de Maio e 4 de Junho", sublinha.

Movimentando cerca de 300 crianças e jovens nas diferentes modalidades (badminton, futsal, ginástica rítmica e karaté, perto de 150 são federados, a ACD Che Lagoense tem sido uma 'fábrica de campeões', produzindo dos melhores atletas do concelho. José Armando justifica isso com muito empenho e dedicação. "Só é possível porque implementamos uma filosofia de rigor em tudo o que fazemos. Recrutamos técnicos de grande nível, do melhor que há no país, o que aliado ao rigor e à disponibilidade dos nossos atletas produz resultados. Depois temos contado com o importante apoio da autarquia, nomeadamente no que diz respeito à Telma e ao Pedro", explica.

Eduardo Jacinto



● José Armando, o presidente da ACD Che Lagoense, com o campeão Pedro Martins.

Campeã Nacional - Equipas Mistas 1ª Divisão - 2011/2012  
Representante Portugal - Taça Clubes Campeões Europeus - Pec's Hungria



## ACD Che Lagonse

Situada no Parchal, a Associação Cultural e Desportiva Che Lagoense, fundada em Abril de 1992, é mais do que uma associação desportiva. É também uma instituição de Solidariedade Social. Além das várias modalidades desportivas, desenvolve também um importante trabalho cultural e social, possuindo ATL, Creche/Infantário e outras actividades como informática, música, ginástica para a Terceira Idade.

## Câmara homenageia

A Câmara Municipal de Lagoa vai distinguir Pedro Martins e Telma Santos pela sua presença nos Jogos Olímpicos. Para o efeito, a autarquia promoverá uma homenagem pública colocando um cartaz de 8x3 metros com a fotografia dos dois atletas e a frase 'Os nossos atletas nos Jogos Olímpicos', num outdoor na cidade de Lagoa.



● Telma Santos

# Paulo Arez

Rua Gaspar L. Canário, 12 - 8500-685 Portimão - arez@netvisao.pt - 919 487 356

Fotografia & Vídeo

Reportagem & Estúdio

Analógico & Digital

Pub

Iguaria com grande sucesso no restaurante 'O Leão de Porches'

# Favas à algarvia cozinhadas por um inglês

Prato contém todos os ingredientes típicos das favas com chouriço que todos conhecemos, mas é bem mais saboroso e menos gorduroso.

Rui Pires Santos

Alguém imaginaria comer as famosas favas à algarvia confeccionadas por um chefe de cozinha inglês? E, além disso, sentir que o prato é melhor que a receita original que todos conhecemos? Certamente que não, mas é o que tem acontecido a muitos clientes do restaurante 'O Leão de Porches', verdadeiramente surpreendidos com os aromas e sabores desta iguaria. Também experimentámos e ficámos maravilhados, não só com a fantástica apresentação, mas acima de tudo com a intensidade dos sabores.

É um prato que quando chega à mesa sentimos de imediato um aroma bastante agradável e refinado, bem mais subtil daquele a que estamos acostumados quando comemos favas com chouriço. E estão lá todos os elementos habituais, mas com algumas diferenças. As favas são biológicas, todos os ingredientes são cozinhados separadamente e a carne (entre-meeda) é marinada por 36 horas, permanecendo em cozedura em



lume brando durante 48 horas.

Estes são alguns dos segredos do Chefe George Tannock, um inglês de apenas 31 anos, nascido em Portimão, mas filho de pais ingleses. Fez carreira em vários restaurantes de Londres, um deles

com três estrelas Michelin ('The Fat Duck') e outro com duas ('The Capital Restaurant'). "Usámos os mesmo ingredientes que a receita original, só que cozinhámos de forma mais moderna e saudável", explica George Tannock.

O sucesso tem sido tal que os clientes vão regressando para voltar a saborear esta iguaria. "Há clientes que dizem não gostar de favas, mas depois de incitados por amigos que já provaram o nosso prato, experimentam, ficam abismados e adoram", revela Bianca Salden, proprietária do restaurante. Conhecido por ser um restaurante mais frequentado por estrangeiros, também eles já rendidos a estas favas, o novo prato vem atraindo cada vez mais portugueses, que vêm propositadamente reviver estes sabores.

Depois, o preço também ajuda. O prato custa apenas 16€, um valor bastante acessível, tendo em conta a qualidade e sabor dos ingredientes e o elevado tempo de preparação. A isto, junta-se um espaço único e fantástico (um edifício do séc. XVII), numa atmosfera rústica como é 'O Leão de Porches' (Tel: 282 381 384), situado na vila de Porches, concelho de Lagoa. Uma experiência que, decididamente, vale a pena sentir e que só podemos recomendar. Seguramente que não se vai arrepender! E irá fazer parte da lista dos surpreendidos por estas favas à algarvia confeccionadas por um inglês.

Vinhos do Algarve

# Quinta do Barranco Longo



Hermínio Rebelo

Escanção-Mor da Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve

●●● Situada na freguesia de Algoz, Silves, a Quinta do Barranco Longo tem a sua actividade ligada à agricultura, onde predomina a vinha, logo a produção de vinhos e espumantes naturais. Este projecto nasceu em 2001 com os primei-

ros ensaios da 'microvinificação', tendo logo como objectivo a produção de vinhos e espumantes naturais de alta qualidade. Em 2003, foram produzidos os primeiros vinhos Rosé e os Tintos Barranco Longo e, em 2004, o primeiro

monocasta Touriga Nacional Barranco Longo Reserva Tinto. Seguiu-se o vinho Branco Barranco Longo e o monocasta Syrah. Em 2008, apareceu a grande novidade a nível nacional, com a produção do primeiro vinho Rosé cem por

cento fermentado em barricas de carvalho. A Quinta do Barranco Longo, propriedade de Rui Virgínia, pelos métodos enológicos inovadores que utiliza, é já uma referência no panorama do vinho nacional.

## Barranco Longo Branco

Grande Escolha 2010

Produzido a partir das castas Arinto e Chardonnay, foi fermentado em cascos de carvalho americano e francês, seguindo-se estágio durante seis meses, 'sur lie e batonnage'. Vinho de cor citrina dourada e aroma frutado com notas subtils de madeira de carvalho, notas de ananás e pêssego. É um vinho complexo e encorpado, cheio, cremoso, com bom equilíbrio e persistência na boca. Deve ser servido à temperatura de 9º a 10º



## Barranco Longo

Rosé - 2011

Fermentado em cubas de inox a partir das castas Aragonez e Touriga Nacional. Apresenta uma cor rosada e aroma intenso a frutos vermelhos misturados com frutos tropicais. Na boca, a boa acidez torna o conjunto fresco e apelativo. Deve ser servido à temperatura de 10º a 12º.



## Barranco Longo

Remexido Tinto

Produzido apenas em anos de colheitas excepcionais a partir das castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah, este vinho estagiou 18 meses em cascos novos de carvalho francês. Apresenta uma profunda cor de ameixa preta com elevada concentração. Grande presença aromática com imponente fruta madura, como ameixas pretas e frutos do bosque. Ligeiras notas tostadas e especiarias finas. Vinho de excelência e vigor. Quente, elegante e com taninos aveludados, firmes e muito longos. Madeira de grande qualidade, muito discreta e perfeitamente integrada. Deve ser servido à temperatura de 18º.



## Quê Rosé Super Reserva Bruto

Vinho Espumante de Qualidade

Produzido a partir da casta Touriga Nacional, foi vinificado segundo o Método Clássico, com fermentação em garrafa durante dois meses, seguido de 30 meses de envelhecimento sobre as borras até ser efectuado o 'degorgement'. De cor rosada intensa e bolha persistente e fina, apresenta aroma complexo a violetas e frutos silvestres. Na boca, é redondo, com boa mousse e final ligeiramente acídulo. Deve ser servido em flûte a 7º-9º.



Compreender os fenómenos naturais

# O ciclo da água



João Lourenço Monteiro - Biólogo

Este ano, estamos a viver um período de seca preocupante, pois no Inverno e na Primavera a chuva foi escassa. Há cerca de dois meses, esta situação de seca serviu de pretexto para o bispo de Beja vir a público dizer que os portugueses deveriam dedicar orações para pedir chuva, e que se deviam virar para Deus em vez de aguardarem pelos subsídios vindos de Bruxelas. As afirmações deploráveis do bispo são de uma tremenda irresponsabilidade, porque se os agricultores abdicassem dos subsídios em prol da intervenção divina, o mais certo seria passarem fome.

Além disso, a chuva resulta do ciclo da água que todos nós aprendemos na escola primária, mas que vale a pena recordar. Devido ao calor, a água dos oceanos, rios e lagos evapora, formando as nuvens. Quando estas estiverem carregadas de água e encontrarem as condições meteorológicas necessárias, precipitam sob a forma de chuva, neve, ou geada, trazendo a água novamente à terra, que ficará nas montanhas sob a forma de neve ou correrá para os campos irrigando-os, acabando

por infiltrar-se no solo e por encher novamente os rios, lagos e oceanos. Devido ao calor, a água voltará a evaporar-se dando continuidade ao ciclo. Como se pode ver, a precipitação é um processo natural, e não existe qualquer intervenção mágica.

O leitor até pode reproduzir este processo em sua casa! Coloque uma panela com água ao lume e com a tampa invertida. À medida que a água aquece vai evaporar, acumulando pequenas gotas na tampa. Quando a água estiver a ferver, coloque cubos de gelo na parte superior da tampa, o frio do gelo vai arrefecê-la, fazendo com que as gotas acumuladas na parte inferior também arrefeçam e passem ao estado líquido precipitando, e assim é possível simular a chuva a cair.

Não nos podemos esquecer que todos os fenómenos têm uma explicação natural, e que é importante compreendê-los de modo a tornarmo-nos cidadãos informados e sermos capazes de refutar comentários que têm por base crenças e superstições anacrónicas.

## Cantinho da Ciência

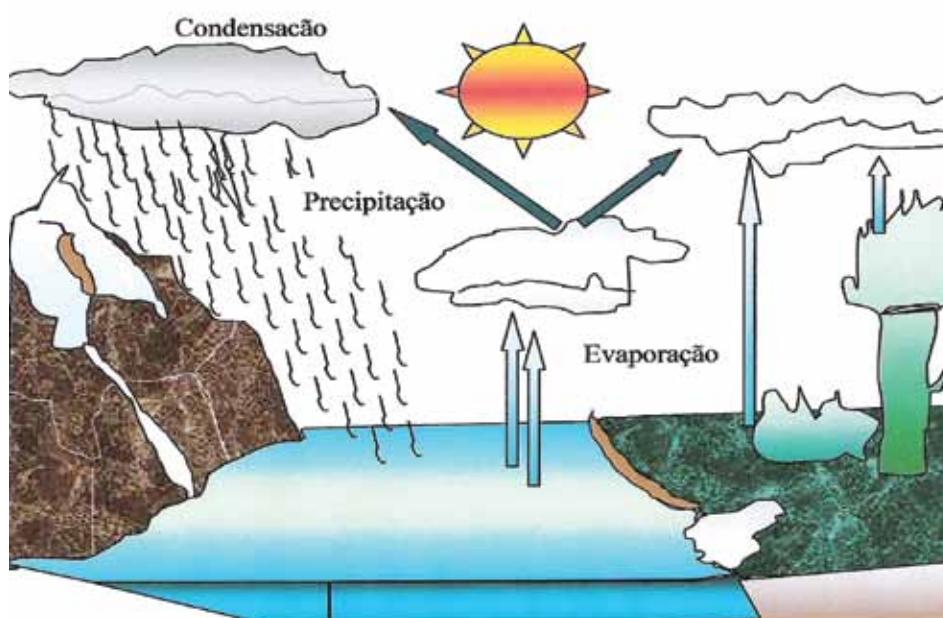
### A Ciência faz o país avançar\*

De entre os diferentes métodos de realizar divulgação científica, irei abordar hoje os Centros de Ciência Viva (CCV). Estes centros são espaços interativos de ciência em que pessoas de todas as idades são convidadas a participar em atividades e exposições interativas. Espalhados por todo país, só no Algarve existem três destes centros: em Faro, Lagos e Tavira. Aqui é possível encontrar atividades relacionadas com a astronomia, biologia, botânica, assuntos do mar, navegação e comunicações, energias renováveis ou reaproveitamento de materiais. Para além das atividades e exposições, alguns centros promovem outras iniciativas como festas de aniversário, férias com ciência ou passeios pela Natureza. A Ciência é uma disciplina de grande importância que nos permite conhecer o mundo que nos rodeia, leva-nos a entender os fenómenos naturais e possibilita encontrar soluções para os mais variados problemas. A Ciência, aliada à Tecnologia, tem levado ao progresso da Humanidade. Uma vez que ambas se encontram tão presentes no nosso quotidiano, é importante compreendermos pelo menos o básico do que lhes diz respeito para sermos cidadãos informados e, consequentemente, estarmos aptos a debater e a decidir sobre assuntos de base científica, mas que dizem respeito a todos nós. Para isso, é importante a divulgação científica, a capacidade de comunicar de um modo simples, e acessível a todos, temas que de outro modo seriam demasiado técnicos e complexos pela quantidade de conhecimento acumulado ao longo do tempo.

#### Ligações úteis:

Ciência Viva - Agência Nacional para a Cultura Científica e Tecnológica: <http://www.cienciaviva.pt/home/>  
Centro Ciência Viva do Algarve: <http://www.ccvalg.pt/>  
Centro Ciência Viva de Faro: <http://www.lagos.cienciaviva.pt/home/>  
Centro Ciência Viva de Tavira: <http://www.cvtavira.pt/home/>

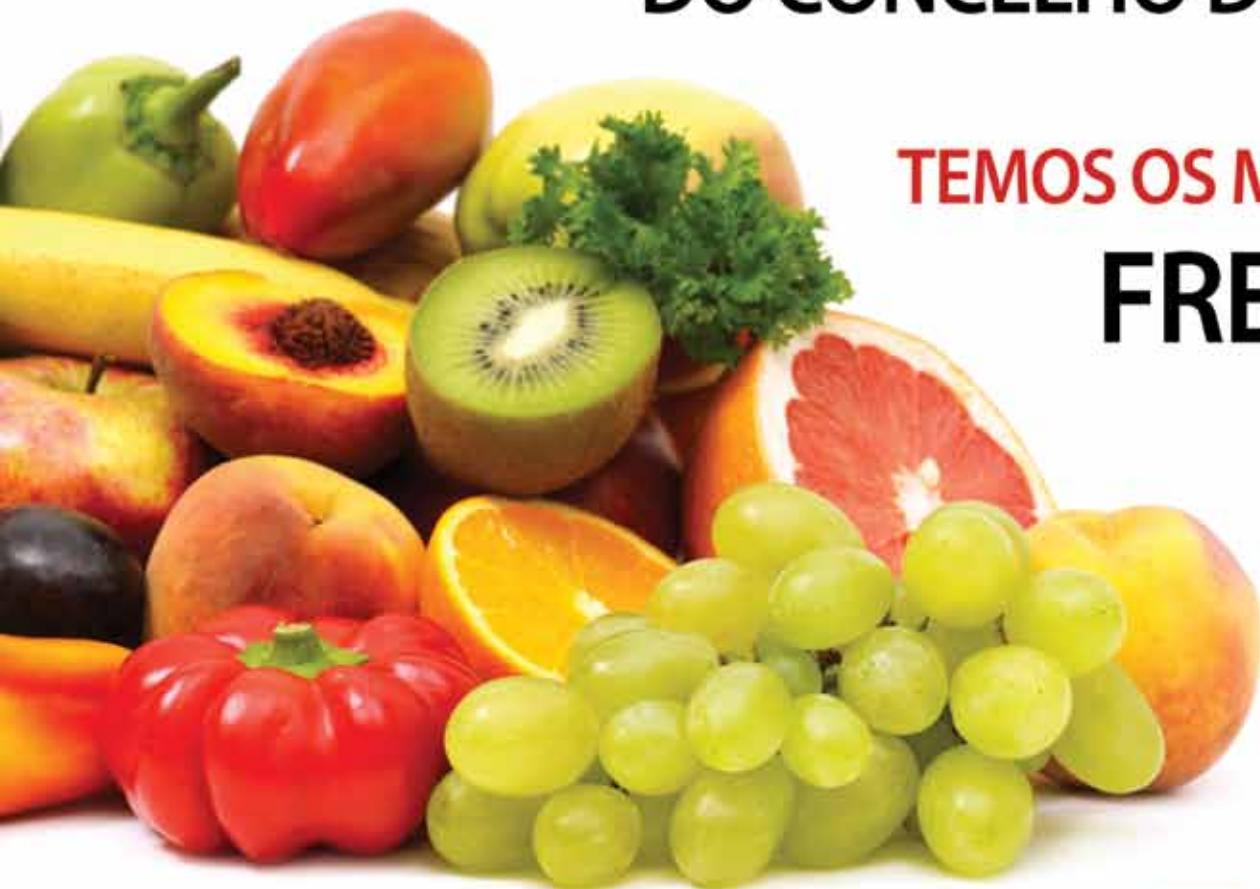
\* João Lourenço Monteiro escreve segundo as regras do novo acordo ortográfico





**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



MARCAS  
INTERMARCHÉ





# com todos os sentidos

*with all senses*

praia | golf | eventos | gastronomia | vinhos | natureza | artesanato | património

