

AV

ALGARVE VIVO

ANO VII • Nº 64 • FEVEREIRO/MARÇO 2015 • PREÇO: 1 EURO • ALGARVEVIVO.COM

ECONOMIA

**Pelcor, cortiça de luxo
do Algarve para o mundo**



FADO

*Moda sem
tradição*

Há cada vez mais
restaurantes onde ouvir
bom fado.

Mas as condições não
são as ideais.



AMBIENTE

**As singularidades do
Cão d'Água Português**

LAGOA

**Autarquia promove
mostra de vinhos**

PORTIMÃO

**Festival de Percussão
no TEMPO**

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



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO

- Menos efeitos nocivos no Ambiente.
- Menos poluição e riscos para o Ambiente (contaminação por ácido e metais tóxicos).
- Menos desperdício de materiais reaproveitáveis (chumbo, plásticos, etc.).
- + Mais utilização de material reciclado na produção de novas baterias.
- + Mais conservação de recursos naturais através de menor utilização de matérias-primas originais.
- + Mais futuro (mais material reciclado significa menor consumo de energia e menos emissões para a atmosfera).



www.valorcar.pt



Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:



10

SOCIEDADE

1969, o sismo que em fevereiro abalou o Algarve

14

LAGOA

Gisela João é a grande atração nos Sons do Fado 15

Pedro Tochas e Bruno Nogueira no Humorfest 16

'Lagoa Wine Show' é aposta da autarquia 17

18

PORTIMÃO

19 TEMPO recebe Festival Internacional de Percussão

20

REPORTAGEM

O fado e os fadistas do Algarve

26

ECONOMIA

24 Pelcor, sucesso em S. Brás de Alportel

32

AMBIENTE

As características únicas do Cão d'Água Português



A sua nova Algarve Vivo

RUI PIRES SANTOS DIRETOR AV

Iniciamos 2015 com uma imagem gráfica renovada. A intenção é acompanhar as alterações e a mudança constante que cada vez mais marcam o nosso mundo. Mas é também, tal como em 2007, quando iniciámos este projeto, apresentar uma publicação cada vez mais atrativa, de leitura acessível a todos, e com uma diversidade de temas que possa abranger o maior número de leitores possível, evidenciando as inúmeras qualidades que o Algarve tem.

Acompanhamos a agenda de eventos da região, procuramos mostrar temas para reportagens de interesse público e apresentar secções tão diversas quanto possível (ambiente, auto-móveis, gastronomia, vinhos, livros...) para que os nossos leitores tenham sempre algo de interessante para ler, para saber.

Mas não vamos ficar por aqui. Em breve, durante o mês de março, vamos também apresentar um novo site, mais próximo do que é a imagem da edição impressa da revista. Funcionará como um complemento ao papel e corrigirá as limitações inerentes à periodicidade (bimestral) da Algarve Vivo, que condiciona a publicação de algumas matérias.

O período que vivemos é ainda difícil – na área da imprensa regional e na sociedade em geral – mas isso não invalida que não sonhemos, que não queiramos crescer ou que, apesar da escassez de meios, não desejemos fazer melhor. Queremos e vamos continuar.

Entramos em 2015, período em que vamos completar oito anos de vida, com renovado entusiasmo e vontade de mostrar que podemos fazer melhor. Esse é o nosso desafio, esse é o nosso objetivo. E mais: é o melhor para os nossos leitores. É esse o nosso compromisso.

Nesta edição apresentamos reportagens bastante diversas e interessantes, além de fornecer, como habitualmente, dicas quanto aos melhores eventos e espetáculos que vão acontecer na região. Espero que desfrutem e apreciem esta 'nova' Algarve Vivo



FEIRA DE PLANTAS, PRODUTOS E SERVIÇOS

Algarve Sustentável em Silves

●●● A cidade de Silves vai ser palco, a 28 de fevereiro e 1 de março, do evento Algarve Sustentável 2015 – Feira de Plantas, Produtos e Serviços, iniciativa que se realiza no pavilhão da Fissul, entre as 10h00 e as 23h00. Durante os dois dias, além dos expositores presentes, estão agendadas

inúmeras atividades, como palestras, demonstrações, homenagens, exposições e animação musical. Este é um evento de cariz solidário, com as receitas angariadas a serem direccionadas para as Corporações de Bombeiros Voluntários de Silves e de S.B. de Messines.



MAIS DE 800 EVENTOS EM 2015

Loulé, capital do desporto

O Pavilhão Desportivo Municipal de Loulé foi palco da cerimónia de abertura de 'Loulé, Cidade Europeia do Desporto 2015', a 31 de janeiro. A festa contou com o desfile de cerca de 1500 atletas que encheram a nave principal do Pavilhão de Loulé, numa representação de 109 modalidades, distribuídas por 57 clubes e associações, envolvendo diariamente cerca de 8000 atletas.



EXPOSIÇÃO EM ALBUFEIRA

Entre Roma e o Islão

O Museu Municipal de Arqueologia de Albufeira tem patente até 31 de maio a exposição de 'Arquitectura de Mértola - Entre Roma e o Islão'. A mostra contém painéis informativos que dão uma panorâmica sobre a ocupação do território na Antiguidade Tardia. Para ver, ao sábado, domingo e terça, das 9h30 às 12h30 e das 13h30 às 17h30 e quarta, quinta e sexta, das 9h30 às 17h30.

➔ Docapesca

aposta na região

A Docapesca prevê investir em 2015 dois milhões de euros na requalificação de lotas no Algarve, sendo que a primeira a ser alvo deste investimento será a lota de Olhão. "A prioridade é por um lado, a segurança alimentar e, por outro, os portos e infraestruturas", explica José Apolinário, presidente do conselho de administração da empresa.

➔ Águas do Algarve investe

A empresa Águas do Algarve já começou as obras de construção da nova Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR) de Vila do Bispo, num investimento da ordem dos dois milhões de euros. Contando com o apoio de Fundos Comunitários, a obra deverá ficar concluída em finais do corrente ano de 2015.

➔ Golfe recebe distinção

O Algarve arrecadou outro galardão como destino de golfe, desta vez na categoria de 'Best Value Golf Destination', pelos Today's Golfer Travel Awards. Kevin Brown, editor de viagens na Today's Golfer destacou "o número esmagador de pessoas que votaram na região e o facto de vencer três anos em cada quatro, um grande recorde para o Algarve".

➔ Marcha em Carvoeiro

Carvoeiro vai ser palco, a 1 de março (10h00), de uma marcha/corrida com dois percursos: um de 4,5km e outro de 9km, numa ótima oportunidade de apreciar também alguns dos locais mais bonitos do concelho. Este conceito permite que todos possam participar, independentemente da idade, e cumprir o percurso ao seu ritmo, a caminhar ou em corrida.



CARMINA BURANA DE CARL ORFF

21 DE FEVEREIRO 21H30

CENTRO DE CONGRESSOS DO ARADE

COM A PARTICIPAÇÃO DA BANDA DE MÚSICA DA FORÇA AÉREA - CORO LISBOA CANTAT



LAGOA
SABOR DA CULTURA
2015 ANO DO VINHO
E DA VITIVA



TURISMO DE
PORTUGAL



algarve

 WWW.CM-LAGOA.PT

 [MUNICIPIO.LAGOA](https://www.facebook.com/MUNICIPIO.LAGOA)

ESPETÁCULO PARA M/6 | BILHETES:10€ | LOCAIS DE VENDA: CONVENTO DE S. JOSÉ | AUDITÓRIO MUNICIPAL DE LAGOA

EM FEVEREIRO ACONTECE...

LAGO DOS CISNES

O Lago dos Cisnes está de regresso, num espetáculo que é um clássico incontornável da história da dança. Nesta produção da Companhia Nacional de Bailado, é reproduzida essa tradição coreográfica em toda a sua pureza de estilo.

6 e 7 Fevereiro - 21h00 - 20€
Faro - Teatro das Figuras



FESTIVAL DE MÚSICA AL-MUTAMID

O Festival de Música Al-Mutamid é um dos destaques deste Inverno no Algarve. O evento, que anualmente homenageia o rei-poeta al-Mutamid, percorre diferentes palcos algarvios.

21 fevereiro - 21h30
Lagoa - Convento de S. José



CIRCO ACROBÁTICO DE HUNAN

A companhia de circo, fundada em Hunan (1959), no sul da China, é considerada uma das mais importantes do país, tendo já atuado em mais de 50 países e recebido vários prémios.

22 Fevereiro - 18h00 (18€, 15€, 12€ e 8€)
Portimão Arena



ÓPERA CARMINA BURANA

Carmina Burana é a obra mais célebre do compositor alemão Carl Orff, inspirada numa coleção de cerca de 300 cantos escritos por clérigos e estudantes vagabundos dos séculos XII e XIII. Um espetáculo fantástico.

21 Fevereiro - 21h30
Lagoa - Centro de Congressos do Arade



EM MARÇO ACONTECE...

TRUE - THE LEGENDARY TIGERMAN

The Legendary Tigerman apresenta em Portimão 'True' que, em rock'n'roll, tem blues e canções. O Tigerman surge igual a si mesmo, fiel ao que sempre foi, sem concessões.

7 Março - 21h30
Portimão - TEMPO



FEIRA DOS ENCHIDOS DE MONCHIQUE

Monchique volta a estar no roteiro dos eventos tradicionais com mais uma edição da Feira dos Enchidos. Uma oportunidade de divulgar os enchidos tradicionais de Monchique.

7 e 8 Março
Monchique - Heliporto Municipal



HUMORFEST

Todos os anos, o Festival de Humor de Lagoa - Humorfest traz ao palco os melhores comediantes a nível nacional. Pedro Tochas e José Pedro Gomes são apenas dois dos nomes confirmados para a edição deste ano.

6, 7, 14, 21 e 28 março
Auditório Municipal de Lagoa



OLAVO BILAC

O vocalista dos Santos e Pecadores, agora a solo, vem a Lagoa apresentar o seu trabalho 'Músicas do meu mundo'. Um concerto intimista, onde Olavo Bilac aposta na proximidade com o público.

20 março - 21h30
Auditório Municipal de Lagoa



DIETA SAUDÁVEL FAZ BEM AO CORPO, MAS TAMBÉM À MENTE

Alimentos que fazem sorrir

RUI PIRES SANTOS

Anda triste ou irritadiço, apático e sem energia, mas não sabe porquê? Já bebeu uns copos mas isso de nada serviu? Já tomou um tónico sem obter qualquer resultado? Então saiba que isso também pode estar relacionado com a sua alimentação, pois há alimentos cujos nutrientes influenciam o seu humor e o seu estado de espírito. Banana, mel e nozes são alguns dos alimentos indispensáveis e que devem regularmente fazer parte da sua dieta. A sua ingestão não o faz ficar logo mais alegre, mas ativa a serotonina que é um neurotransmissor que atua no cérebro regulando o humor, o sono, o apetite, o ritmo cardíaco, a temperatura corporal e as funções intelectuais.

BANANA

Esta fruta é um carbohidrato rico no aminoácido triptofano (cada 100g da banana contém em média 18mg de triptofano). Este aminoácido é uma substância precursora da serotonina - sua ausência deixa o organismo suscetível a depressão, irritabilidade, insónias e mau humor.

ABACATE

Rico em ácido fólico, vitamina B3 (niacinamida) e potássio, o abacate tem mais proteína que qualquer outra fruta (cerca de 2 g para cada porção de 110 g), quantidades úteis de ferro, magnésio e vitaminas C, E e B6. B3 (colabora com a manutenção de hormônios que regulam as substâncias químicas do cérebro e garante efeito relaxante).

CANELA

Rica em polifenóis e antioxidantes, a canela melhora a atividade da insulina, ajuda a estabilizar os níveis de açúcar no sangue e mantém a produção de serotonina em equilíbrio.

NOZES

Estas oleaginosas possuem vitamina B1 (tiamina), que ajuda a converter glicose em energia e imita alguns neurotransmissores.

CHÁ VERDE

Afasta os riscos do 'stress' oxidativo (deficiência de substâncias antioxidantes no organismo) que pode ter como consequências doenças como a obesidade e até depressão. O chá verde é rico em polifenóis, nutrientes antioxidantes que atacam os radicais livres das células cerebrais, mantendo a sua atividade neuroprotetora, diminuindo a probabilidade de inflamação cerebral e favorecendo a sensação de bem-estar.

MEL

É um carbohidrato fonte de triptofano, com ação calmante que induz a uma sensação de bem-estar. Melhora a função da serotonina no cérebro.

SALMÃO

Os peixes de água fria (salmão, atum, cavalinha) são considerados excelentes fontes de ômega 3, um ácido graxo com efeito protetor sobre os neurónios. Aumenta produção dos receptores de neurotransmissores como a serotonina, a dopamina e a noradrenalina, que protegem o cérebro e o sistema nervoso central dos radicais livres.



DIÁRIO DE BORDO

São José Correia

“A Ilha de Tavira foi dos sítios mais especiais onde estive”

NOME: São José Correia

PROFISSÃO: Atriz

DATA DE NASCIMENTO: 13 de setembro de 1974 (Lisboa)

CARREIRA: Iniciou carreira no teatro e aos 19 anos começou a trabalhar na Companhia de Teatro de Almada. Cedo conquistou um lugar no panorama da representação em Portugal sendo hoje considerada uma das mais respeitadas atrizes nacionais. Ativa no teatro, televisão e cinema, São José Correia popularizou-se com a participação em novelas nacionais, sendo disso exemplo ‘Queridas Feras’, ‘Ninguém como Tu’, ‘Fala-me de Amor’, ‘Paixões Proibidas’, da TVI. É um dos rostos do filme português ‘Rádio Algarve’, do realizador algarvio André Badalo.

Algarve:

SÍTIO PREFERIDO: A Ilha de Tavira foi dos sítios mais especiais onde estive quando visitei o Algarve. Passei lá uns dias magníficos. Mas todo o Algarve é bonito! Em Lagos fiz um passeio de barco que ainda me lembro. Portimão também é um sítio especial para mim, costumo lá ir e sou muito bem tratada.

DOCE TÍPICO: Adoro aqueles bolos que têm a forma de fruta e são feitos de amêndoa. Esses bolos são fantásticos!

PRAIA: Todas. Nunca fui a uma praia do Algarve que não gostasse. Sagres tem praias lindas, mas Portimão, Albufeira e Tavira também...

Música

UMA BANDA PORTUGUESA: Tenho grande admiração pelos GNR. Aprecio também muito a fadista Ana Moura, é uma voz extraordinária.

O QUE OUVI EM CASA: Quando faço arrumações, gosto muito de ouvir Elza Soares, que é uma cantora brasileira de samba. Também sou ouvinte da Rádio Marginal.

Livros

LIVRO PREFERIDO: Tenho um na minha memória recente que é o livro ‘Morte em Veneza’, do escritor Thomas Mann. Quando o li, entrou logo para o meu Top 5 (risos) Todo o percurso da

personagem principal é muito bonito, é uma viagem interior. Tem um romantismo e uma tragédia que me fascinaram. Ele escreve de uma forma linda que eu entendo. É um romance que é dos meus preferidos.

ESCRITOR PORTUGUÊS PREFERIDO: Gosto muito de Ricardo Adolfo. Li os dois livros que ele escreveu ‘Depois de morrer aconteceram-me muitas coisas’ e ‘Mizé’. Qualquer um deles é delicioso! Gosto muito dele pela forma como escreve.

Cinema

ATRIZ PORTUGUESA: Luísa Cruz. Porquê? Ela é simplesmente extraordinária! (gargalhadas)

ATOR PORTUGUÊS: Gosto muito do Fernando Luís.

FILME PREFERIDO: Destaco o filme ‘Embargo’, do realizador português António Ferreira.

Viagens

PAÍS QUE SONHE AINDA

VIR A CONHECER: Quero muito ir ao Sri Lanka! Vou tentar ir lá este ano. Habitualmente, as minhas viagens são decididas em função dos documentários da National Geographic e não é que ao chegar a casa estava a começar um sobre os elefantes do Sri Lanka! (risos) Portanto, isto quer dizer que vou mesmo ter de lá ir.



QUARTEIRA E ALTE TAMBÉM SERÃO PALCO DE FESTEJOS

Carnaval de Loulé

centra todas as atenções no Algarve

O mais antigo corso carnavalesco do país sai para a rua com o tema 'Loulé, Cidade Europeia do Desporto e Capital da Tradição Carnavalesca'.

●●● A cidade de Loulé continua a ser o principal palco das comemorações do Carnaval no Algarve. Em 2015 não vai ser exceção e nos dias 14, 15 e 17 de fevereiro, a partir das 15h00, 14 carros alegóricos vão desfilar na Avenida José da Costa Mealha, num espetáculo repleto de cor, música e animação, e onde não faltará a sátira social, política e desportiva.

A mediática prisão de José Sócrates, a polémica em torno da colocação dos professores no presente ano letivo e as declarações do ministro da Educação Nuno Crato, a luta pela liderança do Partido Socialista ou as medidas de austeridade impostas pelo Governo são matérias que fazem parte da agenda deste Carnaval.

Uma vez que o tema desta edição se centra no evento Loulé, Cidade Europeia do Desporto, as modalidades mais representativas do movimento associativo louletano estarão em destaque, tal como os acontecimentos mais importantes na área do desporto. A par dos carros alegóricos, participam no desfile as coletividades do concelho, grupos de animação, escolas de samba, cabeçudos e

gigantones e a animação habitual. A entrada no corso tem um preço de 2€.

Na programação destaca-se ainda, a 13 de fevereiro, pelas 10h00, na Avenida José da Costa Mealha, o desfile de Carnaval Infantil, com mais de 2500 alunos das escolas do ensino público e privado do concelho. À mesma hora, em Quarteira, desfilam os alunos das escolas daquela freguesia. A 16 de fevereiro, a partir das 21h00, o NERA recebe mais um Baile de Gala do Carnaval de Loulé, com o tema 'Jogos Olímpicos: Grécia Antiga'. Os bilhetes têm um preço de 12€ e podem ser adquiridos no local ou, antecipadamente, no Cine-Teatro Louletano.

Alte e Quarteira

Também em Alte e Quarteira o Carnaval é festejado com grande intensidade. Em Alte, num dos cursos mais tradicionais do interior, o desfile tem lugar nos dias 15 e 17, enquanto no litoral, em Quarteira, o desfile realiza-se a 14, 15 e 17 de fevereiro. Nesta cidade, na Quarta-feira de Cinzas, dia 18, acontece o Enterro do Entrudo.

C.M. LOULÉ



Espera-se muita folia e animação em Loulé.

14

Carros Alegóricos vão desfilar na Avenida José da Costa Mealha

3

Dias (14, 15 e 17) de festejos do Carnaval em Loulé

VIVEMOS NUMA PERIGOSA ZONA SÍSMICA

E se um dia a casa vier



Assinala-se em fevereiro o 46º aniversário sobre o mais importante terramoto que afetou o Algarve durante o século XX, tendo causado consideráveis estragos nas construções de diversas localidades, do barlavento ao sotavento.

RUI PIRES SANTOS

No comunicado de 28 de fevereiro de 1969, o Serviço Meteorológico Nacional (antecessor do atual Instituto Português do Mar e da Atmosfera) dava conta que “foi registado um sismo nas estações sismográficas de Coimbra e Lisboa, com início às 3h 41m 41,5s [e] 3h 41m 20,2s, respetivamente, e com o epicentro a cerca de 230 km a SW de Lisboa. A magnitude do sismo é de 7,3 na escala de Richter, tendo sido sentido com o grau VI-VII da escala Mercalli modificada (MM56) em Lisboa e noutras localidades do continente”.

O sismo dessa madrugada provocou alarme e pânico entre a população, cortes na telecomunicações e no fornecimento de energia elétrica, tendo-se registado 13 vítimas

mortais em Portugal Continental, duas como consequência direta e 11 indiretas.

Em particular nas localidades de Vila do Bispo, Bensafrim, Barão de S. João, Lagos, Portimão e Castro Marim, representou um violento fenómeno natural, originando a fendação de paredes, chaminés e tetos, quebra de vidros, deslocamento de telhas, etc. E se em Bensafrim caíram mais de 20 casas, em Vila do Bispo e em todas as povoações deste concelho os prejuízos foram avultados, com muitas habitações derrubadas e outras gravemente danificadas.

Em Lagos, muitos edifícios ficaram danificados e as rachas apresentadas obrigaram a escorar alguns, calculando-se que cerca de 400 casas foram derrubadas ou arruinadas.

Nesta cidade houve a lamentar a perda de uma vida devido a desabamento de uma das paredes da habitação degradada onde vivia, enquanto na vizinha Portimão, também muito fustigada por estragos, verificou-se uma vítima mortal, quando a trepidação da viatura pesada que conduzia ao início dessa manhã terá provocado o colapso de um velho casarão.

Pressão acumulada

Ao longo dos tempos históricos, e para além do catastrófico terramoto de 1 de novembro de 1755, diversos outros acidentes naturais foram sentidos de modo devastador, com recorrente origem no banco de Gorringe, a sudoeste do Cabo de S. Vicente, fonte per-



1 Em Portimão, o sismo deixou a sua marca 2 Vila do Bispo sofreu bastante com o tremor de terra 3 Bensafrim foi dos locais mais afetados

manente de atividade e responsável pela classificação de parte do Algarve como zona de intensidade X, ou destruidora, na escala de Mercalli Modificada.

Nas últimas décadas, são vários os especialistas que vêm alertando para a certeza de um terramoto forte na região algarvia até 2050, embora “ainda não se possa prever um sismo”, conforme deixou claro há uns anos o ex-presidente da Sociedade Portuguesa de Engenharia Sísmica, Carlos Sousa Oliveira, ao chamar a atenção para o facto de Portugal, “que vive um período de acalmia nas últimas décadas, poder sofrer os efeitos de

um sismo de magnitude 7 ou 8 na escala de Richter nos próximos 40 anos”.

As construções

E aqui é que ‘a porca torce o rabo’, porque se a nossa expectativa é que são cumpridos e controlados os parâmetros de segurança antissísmica nas construções que nos rodeiam, certo é que muitas são as vozes a defender a urgente publicação de diploma que regule a qualificação profissional dos autores dos projetos de construção, o que permitirá às autarquias - quantas delas sem meios capazes para fiscalizar com eficácia - conhecer as

credenciais dos responsáveis não só pelos edifícios, mas também pelas instalações elétricas, de gás, de tratamento de águas e esgotos.

Contudo, a fiscalização será somente um dos aspetos a ter em conta, porque o outro relaciona-se com as intervenções de conservação e reabilitação de imóveis e monumentos antigos. Neste âmbito, a filosofia técnica e estética, sem esquecer a vertente financeira, tem muito que se lhe diga: Lagos, Silves Faro ou Tavira, por exemplo, que ainda reúnem apreciáveis parcelas do seu rico património arquitetónico, são cidades a mere-



2

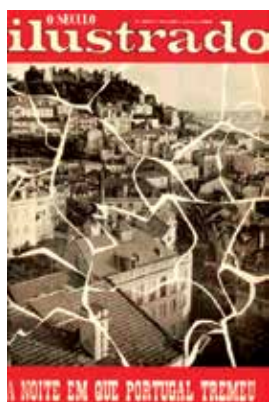


3

**O BANCO DE GORRINGE,
A SUDOESTE DO CABO DE S. VICENTE,
É FONTE PERMANENTE DE
ATIVIDADE SÍSMICA E RESPONSÁVEL
PELA CLASSIFICAÇÃO DE PARTE
DO ALGARVE COMO ZONA DE
INTENSIDADE X, OU DESTRUIDORA**

5

- 4 Vários jornais da época destacaram o acontecimento
 5 No Largo da Barca, em Portimão, verificaram-se alguns danos
 6 Na principal rua de acesso a Portimão registaram-se danos colaterais.



cer uma atenção muito especial.

Defendem os entendidos que as estruturas habitacionais capazes de enfrentar com algum sucesso um sismo severo devem ter uma conceção simples e linear, sem formas geométricas muito complicadas, cujos comportamentos são difíceis de prever. Além do mais, os imóveis terão de ser 'elásticos', para que verguem sem rachar, de maneira a dissiparem a energia transmitida à estrutura pelas ondas de choque.

Por outro lado, a degradação dos materiais, as alterações clandestinas e a escassa espessura das paredes não oferecem quaisquer garantias, isto para já não falarmos nas

deficientes fundações.

Receio fundado

Os últimos grandes sismos e tsunamis ocorridos um pouco por todo o mundo, que causaram a morte a largas dezenas de milhares de pessoas (sobretudo por negligências várias), voltaram a suscitar preocupações pela eventualidade da ocorrência de uma catástrofe desta natureza no nosso país: não foi apenas por precipitação que pescadores algarvios deram o alarme, em agosto de 2001, de uma 'onda gigante' que avançava para a costa e que originou uma das mais patéticas demonstrações de ignorância e

incompetência das (ditas) entidades responsáveis.

De então para cá, tem sido relevante o papel desempenhado pelas forças da Proteção Civil, nomeadamente ao nível dos simulacros, com particular incidência junto da comunidade escolar. Mas, será que os mecanismos que nos deverão proteger em caso de calamidade estão devidamente oleados?

7.3

Magnitude na escala de Richter do sismo de 1969.

400

Número de casas derrubadas ou arruinadas pelo sismo em Lagos.

13

Número de vítimas mortais em consequência do sismo.

2050

Vários especialistas apontam que até 2050 um grande sismo possa atingir o Algarve.

46

Passam 46 anos sobre o último grande sismo no Algarve

28

Foi a 28 de Fevereiro que ocorreu o terramoto

O QUE É UM TREMOR DE TERRA?

De uma forma geral, é um fenómeno natural resultante duma vibração mais ou menos violenta da crosta terrestre, devida ao ajustamento súbito de rochas sob pressão. Os tremores de terra são frequentes em Portugal, embora na sua grande maioria não sejam sentidos pelo homem. As vibrações por eles produzidas podem durar desde poucos segundos até alguns minutos. Após o primeiro abalo, acontecem espaçadamente outros mais fracos, conhecidos por réplicas.

O QUE FAZER?

Se está em casa, dentro de um edifício ou sala de espetáculos:

- Não se precipite para as saídas
- Nunca utilize os elevadores
- Mantenha-se afastado das janelas, espelhos, chaminés, candeeiros ou móveis

Se está na rua:

- Dirija-se para um local aberto, com calma e serenidade
- Não corra nem ande a vaguear pelas ruas
- Enquanto durar o tremor de terra, não vá para casa
- Mantenha-se afastado dos edifícios, sobretudo dos velhos, altos ou isolados, dos postes de eletricidade, dos taludes ou muros, que poderão desabar.

Se vai a conduzir:

- Pare a viatura afastada de edifícios, muros, postes e cabos de alta tensão e permaneça dentro dela.

Após o sismo:

- Mantenha a calma e procure ouvir as recomendações no rádio ou televisão
- Afaste-se das praias e das margens baixas dos rios. Pode ocorrer uma onda gigante
- Conte com a ocorrência de uma possível réplica
- Corte a água e o gás, desligue a eletricidade
- Não fume nem acenda fósforos nem isqueiro. Não ligue os interruptores. Pode haver fugas de gás ou curtos-circuitos
- Calce sapatos, proteja a cabeça e a cara com um casaco, uma manta, um capacete ou um objeto resistente e prepare agasalhos se o tempo o aconselhar
- Limpe urgentemente os produtos inflamáveis que se tenham derramado (álcool, tintas, etc.)
- Solte os animais domésticos. Eles tratarão de si próprios

AUTARQUIA LAGOENSE QUER ATRAIR MAIS TURISTAS



O stand de Lagoa na feira de Madrid

Promoção internacional ganha força

Presença nas feiras de Madrid e de Barcelona para mostrar excelência e qualidades do concelho.

RUI PIRES SANTOS

Depois da presença na Feira de Madrid, em finais de Janeiro, a Lagoa preparava-se para mostrar o concelho na já habitual Bolsa de Turismo de Lisboa (25 fevereiro a 1 de março) e tem já confirmada a ida à Feira de Barcelona, entre 17 e 19 de abril. “Uma aposta mais forte na promoção e promover Lagoa como um destino turístico de excelência, com uma oferta diversificada para todo o ano”, é o objetivo com a presença nestas feiras internacionais.

A participação da autarquia conta com uma estrutura própria de 40 metros quadrados, “em conjunto com alguns ‘players’ do setor que quiseram associar-se ao município

nesta nova estratégia de promoção do destino Lagoa”, refere a autarquia em comunicado.

“O objetivo é dar a conhecer a realidade de Lagoa e o seu potencial, não só em termos do seu principal produto sol e mar, mas também o golfe, o turismo de natureza, a fantástica gastronomia, os seus vinhos e a sua oferta em termos de espaços para a realização de eventos desportivos e culturais e os grandes eventos do ano”, acrescenta.

Nestas feiras é apresentada a nova brochura promocional do concelho e são proporcionadas aos visitantes, em parceria com os produtores do concelho, provas de vinho.

MISERICÓRDIA DE ESTÔMBAR

Apoio a transporte de refeições

A Câmara Municipal de Lagoa vai atribuir um subsídio à Santa Casa da Misericórdia de Estômbar para a aquisição de caixas térmicas para o transporte de refeições, na valência de apoio domiciliário. A decisão surgiu na sequência de uma reunião com a direção daquela entidade e “tendo em conta os importantes serviços que a Santa Casa presta junto da comunidade idosa e no Lar de Internamento”, referiu a autarquia em comunicado.

LIVRO DE VASCO REIS

Imagens e memórias de Lagoa

Foi apresentado, a 15 de janeiro, o livro ‘Lagoa - Imagens e Memória’, da autoria de João Vasco Reis, editado pela Câmara Municipal. Com 460 páginas, a obra pretende comemorar os 240 anos de criação do concelho de Lagoa, apresentando-se como um álbum de memórias composto, em larga escala, por fotos e inclui documentos que traçam o percurso do concelho ao longo dos seus 240 anos. O livro está à venda por 15€ no Convento de S. José.



A 28 DE FEVEREIRO, NO CENTRO DE CONGRESSOS DO ARADE

Gisela João atua nos **Sons do fado**

Depois de Porches e Mexilhoeira da Carregaço, Ferragudo recebe, dia 21, a última eliminatória antes da grande final.

●●● O Festival Sons do Fado vai ter como fadista convidada Gisela João, uma das melhores e mais bonitas vozes nacionais, num espetáculo agendado para 28 de fevereiro, no Centro de Congressos do Arade.

O evento, com forte tradição no concelho, já escolheu as melhores vozes na eliminatória de Porches (31 de janeiro) e na da Mexilhoeira da Carregaço (7 de fevereiro). A última vai decorrer dia 21 na Associação Cultural e Desportiva de Ferragudo (16h00), contando

com a atuação de Argentina Freire.

Segue-se depois a grande final, no dia 28, que reúne os melhores concorrentes e onde vai ser eleito o vencedor. Para terminar da melhor forma a edição deste ano dos Sons do Fado, Gisela João promete uma atuação de grande nível, esperando-se uma grande adesão de público no Centro de Congresso do Arade, no Parchal.



SONS DO FADO

Lagoa

DIA 21
3º eliminatória (16h00)
Associação Cultural e Desportiva de Ferragudo
Fadista Convidada
Argentina Freire

DIA 28
Final (21h30)
Centro de Congressos do Arade
Fadista Convidada
Gisela João

NO CONVENTO DE S. JOSÉ

Al-Mutamid regressa a Lagoa

Depois de ter iniciado a edição deste ano no Auditório Municipal, o Festival al-Mutamid vai voltar a passar por Lagoa a 21 de fevereiro, após passagens por Loulé, Silves e Olhão. Desta feita, a atuação realiza-se no Convento de S. José (21h30) e apresenta o espetáculo Aquitina, formação composta por músicos de Marrocos e Espanha com uma ampla experiência na música antiga e que se uniram neste projeto dedicado à música medieval, com instrumentos musicais repletos de história e de uma enorme beleza plástica e sonora.



TAÇA DO ALGARVE

Prova de natação nas piscinas

As Piscinas Municipais de Lagoa vão receber, a 14 e 15 de fevereiro, o Torneio Regional de Nadador Completo de Cadetes, prova pontuável para a Taça do Algarve 'Jovens promessas'. A competição é dirigida aos nadadores mais novos, caracterizando-se pela participação obrigatória dos jovens em todas as provas do programa. O torneio figura entre os mais importantes do calendário competitivo da categoria e contará com a presença de 155 nadadores de 13 clubes de natação do Algarve.



Estamos Todos?



Deixem o Pimba em Paz



Tiro e Queda



Lado B

Mais humor, menos dor

Durante quatro fins-de-semana, assista ao melhor da comédia nacional com Pedro Tochas, José Pedro Gomes ou Bruno Nogueira, entre outros.

É um dos melhores festivais de humor que se realiza no Algarve e traz até à região os melhores comediantes portugueses com alguns dos seus

mais recentes trabalhos. O Humorfest vai ter lugar durante todos os fins-de-semana de março, no Auditório Municipal de Lagoa, sempre às 21h30, ofe-

recendo espetáculos com diferentes tipos de comédia.

O festival abre a 6 de março, com 'Estamos todos?', um monólogo de José Pedro Gomes que estreou em outubro passado e garante muita gargalhada. No dia seguinte, é a vez de 'Os Algarvios' atuarem com o seu espetáculo de 'stand-up comedy'. No dia 14, Eduardo Madeira e Manuel Marques vêm mostrar 'Tiro e Queda'. A 21 de março, Bruno Nogueira e Manuela Azevedo serão os grandes protagonistas, apresentando 'Deixem o pimba em paz', peça de grande sucesso e com muito humor.

A fechar o Humorfest, atuará Pedro Tochas, um dos comediantes que mais vezes marcou presença no festival e um dos preferidos do público. Em 2015 vem reapresentar o 'Lado B', trabalho de grande sucesso, que volta dez anos depois a Lagoa. Passando por diferentes géneros de comédia, Tochas faz do improvisado e da interação com o público uma constante.

5

Espectáculos de teatro de humor

10

Anos depois, Pedro Tochas volta a apresentar Lado B

CARTAZ

DIA 6 (21H30)

'Estamos todos?'

José Pedro Gomes

DIA 7 (21H30)

'Stand-up Comedy'

Os Algarvios

DIA 14 (21H30)

'Tiro e queda'

Eduardo Madeira e Manuel Marques

DIA 21 (21H30)

'Deixem o Pimba em paz'

Bruno Nogueira e Manuela Azevedo.

DIA 28 (21H30)

Lado B

Pedro Tochas

PUB

FAÇA UM BOOK SENSUAL
OU UMA SESSÃO A DOIS E
SURPREENDA O SEU AMOR

S. VALENTIM
pinhotos
14 de FEVEREIRO

CONTACTO: 964 411 274

USUA PHOTOS E LINDAS NAUTAS SENSUAIS

f v e

'LAGOA WINE SHOW' NO CENTRO DE CONGRESSOS DO ARADE

Mostra de vinhos *relembra tradição*

Evento decorre entre 2 e 4 de abril, contando com diversas iniciativas ligadas à gastronomia regional, mas também provas, palestras e música.

RUI PIRES SANTOS

●●● O vinho é a temática do ano no concelho e 2015 promete ficar marcado pelo 'Lagoa Wine Show', um evento que acontece pela primeira vez naquela localidade, mas que está a gerar forte expectativa. Agendado para 2, 3 e 4 de abril, no Centro de Congressos do Arade, esta mostra pretende iniciar um caminho que reavive a memória e reforce a tradição vinhateira que Lagoa sempre conheceu, apresentando um espaço de exposição, mas também inúmeras iniciativas paralelas que procuram diferenciar o evento.

"O 'Lagoa Wine Show' tem a ambição de se constituir como uma das maiores mostras de vinhos a sul do país", referiu fonte da Câmara Municipal à Algarve Vivo. São esperados os mais conceituados produtores, das várias regiões vinícolas, que vêm apresentar os seus vinhos num espaço com mais de 1000



m2 de exposição. Haverá ainda espaço para os sabores regionais (queijos, enchidos, azeites, iguarias), mas também para debates, palestras e animação musical, estando prevista a atuação de nomes bem conhecidos a nível nacional. À data do fecho desta edição, não estavam ainda confirmados os artistas que vão atuar no evento.

Também pelo facto de se

realizar no período da Páscoa, altura em que muitos portugueses agendam umas miniférias, é esperada uma forte adesão de turistas, além dos adeptos e amantes do vinho e da gastronomia.

O evento conta com a organização da Câmara de Lagoa em parceria com a Rota dos Vinhos do Algarve e, segundo a autarquia "representa uma homenagem aos agricultores, aos consumidores e a todos os que trabalham em prol de uma região e de um produto que é uma das referências do concelho de Lagoa".



O QUE VAI
ENCONTRAR

Show cooking

Diferentes chefs vão elaborar, ao vivo, deliciosas e sugestivas criações gastronómicas.

Vinho a copo

Iniciativa concebida para promover as marcas através da experiência sensorial.

Wine sessions workshops

Pequenas sessões formativas sobre vinho e gastronomia, ministradas por especialistas da área.

Fertúlias

Os visitantes terão oportunidade para conversarem sobre vinhos e gastronomia com personalidades reconhecidas da área vinícola, num ambiente relaxado e informal.

Concertos

Concerto diário, durante os três dias de evento, com artistas de renome nacional e internacional.

Portimão recebe

Festival de Percussão

A Academia de Música de Lagos promove entre 20 e 26 de março o IV Festival Internacional de Percussão Cidade de Portimão no TEMPO.

●●● O Teatro Municipal de Portimão (TEMPO) vai ser palco do IV Festival Internacional de Percussão Cidade de Portimão, entre 20 e 26 de março, num evento que vai promover diversos concertos e ações de rua, numa organização da Academia de Música de Lagos.

Para além dos principais instrumentos de percussão clássica (marimba, vibrafone, tímpanos) esta edição vai dar especial atenção aos instrumentos de percussão tradicional/étnica, como a dumba, sengba, kenkeni e djembé (percussão africana da costa oeste de África), os bombos tradicionais portugueses. Paralelamente haverá 'workshops' e 'masterclass' com forte ligação ao mundo da percussão: dança tradicional africana e contrabaixo – ainda com pouca diversidade formativa variada no sul do país.

"Além de se conseguir uma grande variedade pedagógica, asseguramos uma forte capa-

cidade de atração de públicos, com espetáculos de vários estilos, desde a Noite do Jazz, Noite Afro-Tribal, Noite de Música Improvisada e culminando num concerto de encerramento do festival onde participarão todos os alunos e professores", refere fonte da Academia de Música de Lagos.

A programação do festival conta com a direção artística de Vasco Ramalho, bem como a presença de grandes nomes do panorama musical nacional e internacional, como Michael Lauren (ESMAE - bateria), Jeffery Davis (ESMAE vibrafone) e Nuno Aroso (Marimba – ESMAE/UM), entre outros. O prazo de inscrição é até 13 de março. Bilheteira e informações: Conservatório de Portimão – Joly Braga Santos, rua Dr. Ernesto Cabrita, 11, Portimão, ou o site www.academiamusicalagos.pt e www.facebook.com/amlgs.



5
 «CONCERTOS»
 ...que você não pode perder

20MAR
21H30**GRANDE AUDITÓRIO DO TEMPO**

Concerto de Abertura
 IV Festival Internacional de Percussão
 Jazz Night

J. Davis (vibrafone), M. Lauren (bateria), N. Cascais (contrabaixo) e L. Miguel (saxofone)

21MAR
21H30**ANTIGA LOTA DE PORTIMÃO**

Noite Afro-Tribal
 Sementinha (Eva Azevedo) e Rhákatta (Sérgio Pereira)

22MAR
18H00**ANTIGA LOTA DE PORTIMÃO**

Noite de Música Contemporânea
 Nuno Aroso and Guests

25MAR
18H00**PEQUENO AUDITÓRIO DO TEMPO**

Noite de Música improvisada
 Rui Rodrigues – Taças Tibetanas e Percussão, Vasco Ramalho – Percussão, Gabor Bolba – Contrabaixo, Bruno Martins – Contrabaixo

26MAR
21H30**GRANDE AUDITÓRIO TEMPO**

Concerto de Encerramento do IV Festival Internacional de Percussão



ESTREIA A 13 DE FEVEREIRO

Boa Esperança traz o 'País das Maravilhas'

O humor sem papas na língua está de regresso em mais uma revista à portuguesa em Portimão.

Portugal: País das Maravilhas' é o tema de 2015 da peça de teatro de revista do Grupo Boa Esperança Portimonense,

cujas estreia está agendada para 13 de fevereiro (21h00), na sala daquela coletividade.

Apesar da crise, o Boa Espe-

rança mantém viva a tradição e apresenta mais uma vez a sua tradicional revista à portuguesa, em que a atualidade política e social do país e do mundo inspiram a edição deste ano. Portugal, um paraíso legal onde são tantas as maravilhas, que o desgoverno nacional vai do Continente às ilhas. Bancos a falirem, branqueamento de capitais, vistos 'gold', submarinos, abrem os telejornais.

Um espetáculo cheio de divertidas paródias sobre os assuntos do momento: "Eu quero um Banco Bom", ouve-se no julgamento, onde D. Inércia e Cristiano Ronaldo gritam alto e bom som. 'Jokinha Cabeleireiro' é um cabeleireiro VIP, onde até o Sócrates vai, porque gosta de andar chique. 'Na prisão é um Descanso', uma passagem por Évora para falar com o preso do ano. Num WC público, onde tanta gente se vê, ficará a saber o que falam os homens. Agora que

os concursos estão na moda, o 'Achas que sabes Gamar' é o que não podia faltar.

Aos fins-de-semana

As atuações têm lugar na sala do Boa Esperança às sextas-feiras e sábados a partir das 21h00, e aos domingos às 14h30 e às 17h30, podendo os bilhetes ser reservados através do 282 422 976, 967 188 290 ou 910418476.

**O BANCO BOME
SÓCRATES SÃO
ALGUNS DOS
TEMAS FOCADOS**

ACADEMIA DE MÚSICA DE LAGOS

Concerto de S. Valentim no TEMPO

O Teatro Municipal de Portimão vai receber a 14 de fevereiro, Dia dos Namorados, pelas 18h00, o concerto de S. Valentim, promovido pela Academia de Música de Lagos.

Neste espetáculo vai ser apresentada a obra 'Quatro Estações', quatro concertos para

Violino solo, cordas e baixo contínuo, compostos por Antonio Vivaldi. Considerada como ex-libris do compositor italiano assim de como todo o período barroco, foi publicada em 1723 conjuntamente com quatro sonetos (escritos possivelmente pelo próprio Vivaldi) que descre-

vem os vários quadros da natureza inerentes a cada uma das estações do ano. A sua criação e interpretação está também associada a quatro pinturas paisagísticas do artista Marco Ricci (1676-1730). É assim uma obra precursora do conceito de arte total, cruzando música,

poesia e pintura. Esta obra será interpretada por Solistas da Orquestra Clássica da Academia de Música de Lagos, tendo João Pedro Cunha em Violino Solo e Direção Musical. Os bilhetes custam 10€, estando disponíveis os habituais descontos e há preço especial para casais (15€).

HÁ MAIS FADISTAS QUE NUNCA E DEZENAS DE RESTAURANTES ONDE ATUAR MAS...

“No Algarve **canta-se** *muito fado, mas* **ouve-se pouco** **FADO**”

Há muita gente a cantar fado, mas faltam condições para transmitir a magia e o sentimento desta arte tão portuguesa. A Algarve Vivo visitou alguns restaurantes da região e falou com fadistas e guitarristas. O fado está na moda, garante receita à restauração, embora continue a não receber o devido respeito por parte de algum público e dos empresários, que não asseguram as condições ideais aos protagonistas.

TEXTO: RUI PIRES SANTOS | FOTOS: KÁTIA VIOLA



●●● Sexta-feira, restaurante São Gonçalo, em Lagos. Sala cheia. À chegada, nas mesas, encontramos apenas pessoas de pele e olhos claros e de faixa etária acima 40/50 anos. São todos estrangeiros. Portugueses só nós, além do fadista e dos dois guitarristas. Pedro Viola, uma das melhores vozes do Algarve, acompanhado na viola por Vítor do Carmo e na guitarra por José Santana, canta com sentimento e provoca forte impacto na audiência. Consegue mesmo pôr os estrangeiros, em uníssono, a cantar “cheira bem, cheira a Lisboa”, com um sotaque que despoleta um rasgado sorriso em todos.

Parece que estamos mesmo numa casa de fado! A luz está ‘baixa’ e o silêncio é absoluto. Enquanto se canta não há serviço

de mesa, não há pratos ou talheres a bater na cozinha, que trabalha silenciosamente. Apenas no intervalo, após uma série de quatro fados, é que o serviço de mesa volta ao ativo e algum cliente aproveita para ir à casa de banho ou sair para fumar um cigarro. E este ritual sucede a cada bloco de quatro fados.

Esta devia ser a realidade quando se canta fado em qualquer restaurante, mas não é o que acontece na maior parte dos estabelecimentos algarvios. Pelo contrário. O importante é ter a casa cheia, servir refeições e o fado é apenas um complemento à refeição. Nunca o prato principal.

“É uma coisa que está na moda e no Algarve canta-se muito fado, mas ouve-se pouco fado”, afirma Valentim Filipe, guitarrista e presidente da Associação de Fado do Algarve. “Há pouco respeito por esta arte e pelos fadistas. A maior parte dos empresários entende que durante a atuação devem continuar a servir às mesas, o que provoca inúmeros ruídos, o público vai na onda e ouve-se muito burburinho. Muitas vezes, chegamos ao ponto de, quando o fadista está a cantar, os empregados passarem mesmo à sua frente ou o ‘staff’ servir uma mesa a meio metro do fadista. Ora, isto anula o ambiente, a magia e o sentimento que se pretende transmitir e é uma falta de respeito para o público que verdadeiramente ama o fado”, lamenta.

“Os restaurantes não criam condições, nem estão preocupados com isso. É certo que os fadistas e os guitarristas têm a sua quota-parte de culpa por não exigirem melhores condições para atuar. Submetem-se a tudo com receio de que depois não voltarão a ser contratados por serem exigentes com as condições”, explica.

Também Vítor do Carmo, guitarrista há mais de 40 anos, se queixa de alguma falta de condições. “O público nem sempre está em silêncio e o serviço de mesa complica a tarefa de fadistas e guitarristas. E o resultado final não é o melhor, quebrando a atmosfera de magia que se deveria ter na sala. Sinto saudade dos tempos das casas

‘à moda antiga’, só para apreciadores e onde se respirava fado”, recorda.

O roteiro...

Ainda assim, apesar de muitas vezes não estarem reunidas as melhores condições, o lado positivo é que nunca foi tão fácil ouvir cantar fado no Algarve. De Sagres a Vila Real de Santo António, são inúmeros os restaurantes que têm semanalmente uma noite de fado. Há cada vez mais fadistas e o número de público tem crescido exponencialmente, acompanhado pelo acentuado aumento dos estabelecimentos.

SÃO GONÇALO, UMA DAS POUCAS EXCEÇÕES

Paulo Martinho é o proprietário do restaurante São Gonçalo, em Lagos, um dos espaços de maior agrado dos fadistas e dos maiores apreciadores de fado. Aqui, a prioridade é o espetáculo e para ele essa é uma opção natural.

“Gosto muito de fado e a minha mulher, a partir de agora. Essa foi uma das principais razões para termos todas as semanas fado no nosso restaurante. E como gostamos, foi uma preocupação nossa, desde o princípio, que aqui se ouvisse e sentisse o fado. Enquanto se canta, não há serviço de mesa. Isso só acontece nos intervalos de 10 ou 15 minutos que vamos combinando com os fadistas. Aí aproveitamos para fazer todo o serviço de mesa. Nada é afetado. Queremos que nesta casa se sinta esta arte e já é tradição o São Gonçalo ter fado todas as sextas-feiras, tanto no Inverno como no Verão”, sublinha.

ALGUMAS SUGESTÕES

SÃO GONÇALO (Lagos)
Sexta-feira

CANGALHO (Lagos)
Terça-feira

BACALHOADA (Portimão)
Quarta-feira

CASA GRANDE (Ferragudo)
Quinta-feira

REAL PICADEIRO (Pêra)
Sábado

CENTENÁRIO (Faro)
Sexta-feira

CASA DO POLVO (Santa Luzia,
Tavira)
Quinta-feira

Os que reúnem as melhores condições para os verdadeiros e exigentes apreciadores são o São Gonçalo e o Cangalho, em Lagos. O ambiente, o público e a primazia que é dada ao fado, garantem uma noite intensa, agradável e com aquele sentimento especial que só este género musical transmite.

Mas há mais, muitos mais espaços onde podemos apreciar fado e perceber também como existem tantas boas vozes na nossa região. Em Portimão, o Bacalhoadada é um deles, a que se junta a Casa Grande (Ferragudo), a Paleta (Lagoa), o Real Picadeiro (Pêra), o Franguinho de Albufeira, Dallas (Quarteira), o Centenário (Faro) e a Casa do Polvo (Santa Luzia), entre outros.

Agenda lotada

Pedro Viola é uma das melhores vozes do Algarve. Canta desde 1994 e venceu a Grande Noite de Fado de Lisboa, em 2006. Irmão de Teresa Viola, também ela considerada uma das excelentes vozes que o Algarve

tem, o fadista destaca o bom momento que esta arte vive na região. "Por cá, o fado está com qualidade e recomenda-se. Julgo que se equipara com o que se canta em Lisboa, mas com uma diferença: Lisboa tem casas de fado, o Algarve tem restaurantes que dão fado", salienta, reconhecendo que "as condições podiam ser melhores e existir um maior respeito".

Contudo, sublinha o aumento de público. "Temos cada vez mais pessoas a ouvir e os estrangeiros residentes estão cada vez mais rendidos. E os holandeses adoram, do muito público estrangeiro que temos nas nossas atuações são aqueles que mais apreciam e são assíduos. Alguns já conhecemos e, sempre que possível, seguem os fadistas pelos diferentes restaurantes", sublinha, ele que é um dos mais solicitados, contando com uma agenda cheia no Verão, mas também em muitos períodos do Inverno.

Argentina Freire é outra das vozes mais requisitadas. Tem pronúncia do norte, mas é no Algarve que trabalha e canta fado há sete anos. Apesar de nos restaurantes não estarem reunidas muitas vezes as melhores condições para atuar, revela que "nos hotéis é ainda pior". Diz ter vários restaurantes onde se sente bem a cantar, destacando o São Gonçalo como "um dos que melhores condições" apresenta.

"Com tantas e boas vozes na região, já era altura de surgir as tradicionais casas de fado, como acontece em Lisboa", refere.

Tal como a maior parte das boas fadistas do Algarve, Argentina tem uma agenda lotada no Verão, período em que canta "quase todas as noites" em diferentes restaurantes. No Inverno, as coisas acalmam, mas ainda assim costuma ter uma ou duas atuações por semana.

E quanto ganham os fadistas e os guitarristas por cada noite? "60 euros para cada elemento é o valor mínimo estipulado pela Associação de Fado do Algarve. É baixo, devido à muita concorrência existente no mercado, principalmente da gente mais nova que sai dos concursos de fado amador



**FADISTAS
ALGARVIOS
ANSEIAM
PELAS
TRADICIONAIS
CASAS DE
FADO**



**RUÍDO
E POUCO
AMBIENTE NOS
RESTAURANTES
SÃO INIMIGOS
DESTA ARTE**



**60 EUROS
É O MÍNIMO
QUE CADA
FADISTA OU
GUITARRISTA
PODE GANHAR
NUMA NOITE**





1 As fadistas Filipa Sousa, Isa de Brito e Inês Graça com o guitarrista Valentim Filipe 2 Cremilde, uma fadista de referência no Algarve 3 Pedro Viola

e que cantam a baixo valor. Mas há fadistas mais conceituados que cobram outros valores”, revela Valentim Filipe.

Casa cheia

Certo é que esta é uma receita de sucesso. Uma noite com fado é quase sempre sinónimo de casa cheia. Luís Alberto, proprietário da Casa Grande, em Ferragudo, tem quase sempre o restaurante composto à quinta-feira. Servindo só petiscos e produtos re-

gionais, alia a tradição e o vinho ao fado. “As coisas têm corrido bem e no Verão vamos apostar em mais uma noite de fado, se bem que com um género diferente. Esta é uma aposta ganha, temos mais clientes e o restaurante ganha projeção”, afirma.

Todos querem cantar fado

Os concursos de fado amador contribuíram para o aparecimento de muitas vozes na região, algumas delas são hoje fadistas de

créditos firmados. Contudo, nem sempre o talento existe, como faz questão de salientar o guitarrista José Santana, habituado a tocar com muitas vozes.

“Dentro dos fadistas mais amadores, que também vão circulando pelos restaurantes a cantar fado, há aqueles que cantam bem, os que cantam assim-assim e outros que nem na casa de banho deviam cantar. Mas agora é moda, todos querem cantar o fado!”, sustenta.

A qualidade

O número de fadistas no Algarve nunca foi tão grande como é atualmente. E, como em qualquer área, nem todos apresentam a mesma qualidade e talento. Mas, de forma unânime, Pedro Viola, Teresa Viola, Isa de Brito, Sara Gonçalves, Ana Marques e Argentina Freire são algumas das melhores vozes. Mas há mais. Cremilde é a referência e uma das preferidas do público. Raquel Peters, Filipa Sousa, Inês Graça, Hélder Coelho, Adriana Marques e Marta Alves, uma jovem de 15 anos, estão também entre as vozes de excelência e são das mais requisitadas. Mais existem mais algumas que aqui não estão mencionadas. É uma questão de o leitor percorrer alguns dos restaurantes que por toda a região propõem fado. Sentirá mais emoção, fascínio ou sedução em alguns locais do que noutros, mas vai encontrar, seguramente, muito talento e sedução.

**APESAR DAS
POUCAS
CONDIÇÕES
NUNCA
HOUE TANTA
QUALIDADE
DE FADISTAS**



1 Vitor do Carmo e José Santana 2 Argentina Freire

PATRIMÓNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE

Em 2011, o fado foi considerado pela Unesco como património imaterial da humanidade. Foi a primeira expressão artística em Portugal a ser declarada com esta distinção. O fado deixou de ser apenas a canção de Portugal, a canção de Severa, Marceneiro, Amália, Carlos do Carmo, Camané, Ana Moura e Carminho – é um tesouro do mundo. Um tesouro que fala de Portugal, da sua cultura, da sua língua, dos seus poetas, mas que também tem muito de universal nos sentimentos que evoca: a dor, o ciúme, a solidão, o amor

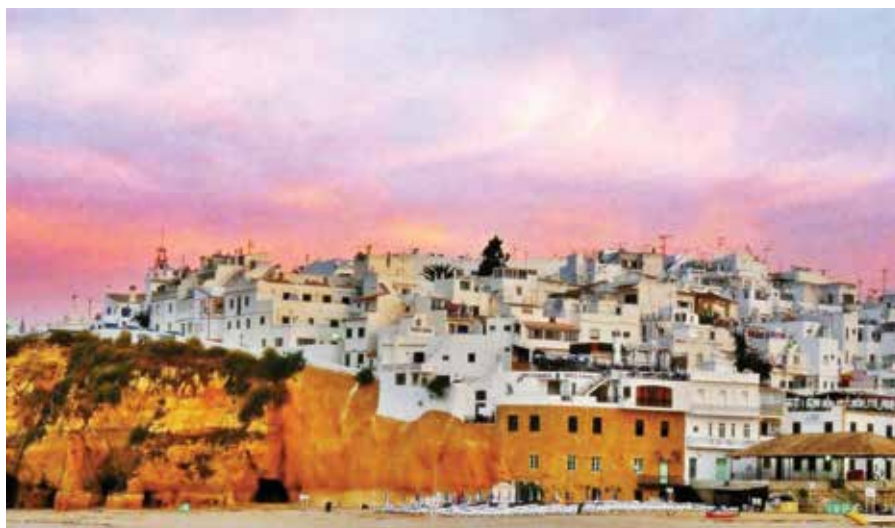
ASSOCIAÇÃO DE FADO

Foi criada em 2012 a Associação de Fado do Algarve, com o objetivo da divulgação, consciencialização e definição de alguns princípios. A entidade organiza, pontualmente, o evento 'Fado, tapas e vinho', em diferentes restaurantes do Algarve. "Neste evento, há regras, silêncio e não há empregados pelo meio. Aqui há fado e sente-se fado", afirma Valentim Filipe, presidente da associação.

CONCURSOS DE FADO AMADOR

Durante anos, foram responsáveis pelo lançamento das grandes vozes do fado que hoje existem no Algarve, mas, para Valentim Filipe, os concursos de fado amador pouco têm acrescentado nos últimos anos. "Atualmente, os concursos de fado amador de pouco servem, pois não têm aparecido novas vozes de qualidade. Esses concursos surgiram numa altura em que os fadistas não tinham onde cantar e foi uma forma de se mostrarem. Agora, o fado está na moda e o que não faltam são restaurantes onde atuar", refere.

ALBUFEIRA CONTINUA A LIDERAR NA REGIÃO



No top dos destinos mais pesquisados

Segundo um estudo da Trivago, Albufeira é o segundo mais procurado a nível nacional e primeiro no Algarve.

●●● Albufeira conquistou os lugares primeiros relativamente à procura turística nacional. De acordo com um estudo da Trivago, foi o segundo destino mais procurado durante o ano de 2014 a nível nacional, tendo sido

mesmo o mais pesquisado para os meses de Julho e Agosto.

A análise abrangeu mais de 80 milhões de visitantes que consultaram aquele motor de busca durante os doze meses do ano passado. Na época de Verão, Albufeira foi mesmo o destino preferido, com larga vantagem. Refira-se que, dos dez destinos nacionais mais procurados neste motor de busca, seis pertencem ao Algarve: Albufeira, Portimão, Lagos, Vilamoura, Monte Gordo e Tavira.

Segundo o Trivago Hotel Price Index (HPI), 2014 foi também um ano muito positivo para a hotelaria nacional, que registou um crescimento de 5,4% face ao período homólogo, com a região do Algarve a conquistar cada vez mais turistas.

A 13 DE FEVEREIRO

Nuno Gomes na Gala do Desporto

O antigo avançado do Benfica Nuno Gomes e o treinador de futebol Manuel José são os dois convidados da Gala de Desporto de Albufeira, que se realiza a 13 de fevereiro (21h00) no Pavilhão Municipal daquela cidade. À semelhança do que tem vindo a acontecer nas últimas edições, o Município de Albufeira vai prestar homenagem a atletas, treinadores, clubes e associações locais que se distinguiram na época passada.

MAIS HORAS E ZONAS

GIRO chega mais longe

Desde 1 de fevereiro que as linhas Azul e Vermelhas do GIRO foram prolongadas, abrangendo uma maior área de intervenção. Os horários sofreram também alterações, com os serviços a ficarem assegurados entre as 7h00 e as 20h00 de outubro a maio, e as 7h00 e as 22h00 de junho a setembro. Torre da Medronheira, Orada e Branqueira são as novas zonas abrangidas.

PUB

www.algarvevivo.com

A SUA REVISTA AGORA NA INTERNET

OK [Power] [Email] [Search] [Question] [Plus] [Left Arrow] [Right Arrow] [Home]

Elefanteazul GUIA

LAVAGEM DE CARROS

OFERTA DE LIMPA JANTES

AGORA COM SERVIÇOS PERSONALIZADOS

INFORME-SE NO LOCAL

Pet Clin LAVAGEM DE ANIMAIS

PELCOR EXPORTA ACESSÓRIOS DE MODA EM CORTIÇA PARA TODO O MUNDO

“Trabalho para levar Portugal mais longe”

Sandra Correia conta à ‘Algarve Vivo’ como nasceu a Pelcor, empresa sediada em São Brás de Alportel que produz acessórios de moda em cortiça. Malas, carteiras e até guarda-chuvas são produzidos por mãos algarvias e estão, desde 2003, a conquistar mercado em países europeus, mas também no Japão e nos EUA.

IRINA FERNANDES

●●● A vila algarvia de São Brás de Alportel está a posicionar-se, dia após dia, além-fronteiras. Tudo graças a uma mulher de raízes algarvias: Sandra Correia, presidente executiva da Pelcor. Criada em 2003, a empresa produz e vende acessórios de moda em cortiça. À Algarve Vivo, Sandra Correia, que é hoje uma empresária de sucesso, recorda como e quando nasceu a ideia de investir nesta área de negócio.

“Represento a terceira geração de um negócio de família. Tudo começou com o meu avô, depois passou para o meu pai e, agora, o negócio está comigo. A nossa empresa mãe, que é a Nova Cortiça, faz a produção e preparação de discos da cortiça para as rolhas de champante. Esse é o grande negócio da família. Em 1999, como se falava na viragem do Milénio, eles estimavam vender muitas garrafas mas o que aconteceu é que colocaram à venda as garrafas com preços altos e isso fez com

que ficassemos com o ‘stock’ em casa. Tivemos que encontrar uma solução e foi assim que nasceu a Pelcor”, conta.

“No fundo, a Pelcor nasceu nessa época como uma resposta a um momento menos bom do setor”, lembra a empresária. “A empresa foi criada nessa altura para podermos utilizar a matéria-prima que tínhamos a mais

em casa”, explica.

Sandra Correia, que aproveitou a fábrica de cortiça do pai, admite que a ideia de apostar em acessórios de moda em cortiça não foi a ideia inicial que projetou para a marca. “A Pelcor nasce como uma marca não voltada ainda para os acessórios de moda. Nasceu, sim, para dar a conhecer o que se poderia fazer com cortiça e, sobretudo, como uma marca de artesanato. Ao longo deste período e sobretudo nos últimos 30 anos, crescemos. Criámos um gabinete interno de design, a marca tem vindo a posicionar-se como uma marca ‘premium’ e como uma marca de acessórios de moda e para vingar no mundo”, salienta.

Loja em Lisboa

Com uma loja em São Brás de Alportel e uma em Lisboa, a Pelcor oferece, desde 2003, um catálogo de produtos inovadores para casa, escritório e acessórios de moda, com uma forte ligação ao

ALGARVE TEM A MELHOR CORTIÇA

O Algarve é, a par do Alentejo, a região do país que apresenta cortiça de qualidade exemplar. “O que distingue a cortiça de São Brás ou da Serra do Caldeirão é a qualidade. A cortiça da Serra do Caldeirão tem mais qualidade. É mais fina e mais delgada. O facto de ser delgada dá-lhe uma qualidade única. É mais limpa. Se for uma cortiça do Alentejo é mais grossa, e tem poros maiores porque é mais grossa de natureza”.





500 000€

Quinhentos mil euros é
o volume de negócios da Pelcor

100€

É o preço médio das malas e da
coleção 'Essentials' (bens essenciais
do dia-a-dia). São os produtos mais
procurados pelos portugueses.

200€

Os estrangeiros procuram
modelos lançados por estação,
desde malas, carteiras,
guarda-chuvas, de diferentes cores
e modelos. O preço médio
destes produtos é 200 euros.

MEIO MILHÃO DE EUROS DE VOLUME DE NEGÓCIOS

Com um volume de negócios na ordem de “meio milhão de euros”, a Pelcor prepara-se para apresentar ao público novos produtos. “Vamos lançar já em março a nossa coleção primavera-verão deste ano que será muito baseada nas cores rosa e no azul. E depois estamos a fotografar já a coleção de outono-inverno deste ano, que vai ser apresentada nas feiras internacionais em fevereiro de 2015. São modelos novos e com novas cores e materiais, mas não haverá um modelo novo que sai fora do habitual”, revela Sandra Correia à Algarve Vivo. Para 2015, a marca tem novas metas empresariais que pretende alcançar. “Neste momento, estamos a investir nos EUA e a desenvolver a Austrália”, diz. “Abrir uma loja nova em Lisboa e abrir uma segunda em Nova Iorque são desejos que vamos concretizar, é aquilo que está definido na nossa estratégia”, sublinha. Apesar do êxito conquistado no estrangeiro, Sandra Correia assume que não abandonará São Brás de Alportel. “A Pelcor é uma Pequena Média Empresa. Foi aqui que nascemos em São Brás de Alportel e é aqui que pretendemos mantermo-nos”.

design e à criatividade. À venda estão malas, carteiras e até guarda-chuvas.

As preferências dos clientes, essas, diz Sandra Correia, são diferenciadoras. “De forma geral, o público português procura as malas e a coleção que designamos por ‘Essentials’ que são os bens essenciais do dia-a-dia. Tem o preço médio na ordem dos 100 euros. Já o público estrangeiro procura os modelos que lançamos por estação, seja malas, carteiras, guarda-chuvas. Procuram as cores, os diferentes modelos. O preço médio, aqui, é de 200 euros”, revela.

Estrangeiros são clientes

No que diz respeito ao consumo no Algarve, Sandra Correia conta que o “cliente estrangeiro” é quem mais procura os produtos da Pelcor. “O cliente do Algarve é, sobretudo, um cliente estrangeiro. Se for cliente que mora na região e português, esse enquadra-se nos consumos que tem o público português em geral. Se for um cliente estrangeiro mas que vive no Algarve, esse tem um maior poder de compra e tem o hábito de adquirir peças mais caras e aquelas que estão incluídas nas coleções que apre-

sentamos nas diferentes estações. Nota-se essa diferença. Aqui em São Brás de Alportel, temos muitos turistas e são eles que representam a maioria dos nossos clientes”.

Internacionalização

O processo de internacionalização da Pelcor – que já criou uma linha exclusiva para Madonna, quando a artista esteve em Portugal em 2008 – teve arranque no ano de nascimento da marca, 2003, mas continua até aos dias de hoje em expansão. “Começamos a exportar logo em 2003. Neste momento, os principais países para onde exportamos são os EUA, o Japão, Alemanha, Suíça, Bélgica, Holanda”, diz para ainda acrescentar que “esporadicamente vendemos para o Brasil para o Dubai, Suécia e Rússia”.

Para Sandra Correia, o sucesso da marca prende-se não só com a aposta na matéria-prima, a cortiça, mas também nos valores representados pela Pelcor. “No início, as pessoas ficavam muito espantadas por termos produtos de cortiça. Mas atualmente, a empresa vende o conceito da marca. As pessoas quando veem os modelos da marca já não compram por ser cortiça mas, sim, por ser um produto diferenciado e que transmite um legado. Isto é, a Pelcor representa um legado histórico ligado à cortiça, é uma empresa geracional, e vende-se por todas as emoções que o produto traz”.



**COM UMA LOJA EM SÃO BRÁS DE
ALPORTEL E OUTRA EM LISBOA,
A PELCOR CONTA EM 2015 ABRIR
MAIS UMA NA CAPITAL E OUTRA EM
NOVA IORQUE**

**NO ALGARVE, O PRINCIPAL
CONSUMIDOR DESTES PRODUTOS
SÃO OS ESTRANGEIROS RESIDENTES
E OS TURISTAS**

**SANDRA CORREIA CONQUISTOU O
TROFÉU DE MELHOR EMPRESÁRIA
DA EUROPA 2011, ATRIBUÍDO
PELO PARLAMENTO EUROPEU
E CONSELHO EUROPEU DAS
MULHERES EMPRESÁRIAS**

Prémio Melhor Empresária da Europa

Vencedora do Troféu de Melhor Empresária da Europa 2011, atribuído pelo Parlamento Europeu e Conselho Europeu das Mulheres Empresárias, a algarvia garante que não trabalha para ganhar prémios. “Aconteceu, fiquei muito contente. Mas apenas trabalho para que a minha marca e a minha empresa tenham sucesso, e para que eu possa contribuir para a sustentabilidade económica da minha região que é o Algarve e do meu país, que é Portugal. Trabalho para levar Portugal mais longe. Se, como fruto do meu trabalho e do da minha equipa, tiver esses méritos, fico feliz”.



AO LONGO DO ANO DE 2014

Cresceu número de espetadores na cultura

Maior número de eventos e de público marcaram ano cultural no concelho.

●●●Loulé marcou a sua posição em 2014 como referência em termos da programação cultural. De acordo com os dados divulgados pela Divisão de Cultura e Património da Câmara Municipal, a evolução dos números da cultura no ano passado nos equipamentos municipais - museus, galerias e Cine-Teatro - apontam para um aumento quantitativo e qualitativo das atividades e dos espetadores.

Apesar do fecho de dois meses do Museu Municipal de Loulé para reestruturação e limpeza da estrutura arqueológica musealizada, registou-se um aumento homólogo médio do número de visitantes de 15%

Os grandes espetáculos que vieram ao Algarve passaram obrigatoriamente pelo Cine-Teatro Louletano



nos espaços expositivos nos meses de 2014. Realizaram-se mais de uma centena de atividades do serviço educativo no museu e galerias, abrangendo,

entre outros públicos, cerca de 2.500 crianças.

No Cine-Teatro Louletano, uma das principais salas de espetáculos do Algarve, o aumen-

to de espetadores foi de 65%. Este aumento deveu-se também à abertura à comunidade, com a realização de atividades de parceria, assim como de oficinas para crianças na área das artes performativas, uma novidade neste equipamento cultural. Além disso, teve início em 2014 a parceria com o Programa Próximo Futuro da Gulbenkian, que trouxe ao Algarve o melhor teatro contemporâneo sul-americano.

Estes números são reforçados com as iniciativas promovidas pela Comissão Concelhia das Comemorações do 25 de Abril, que ao longo de todo o ano trouxeram a Loulé importantes nomes da vida cultural portuguesa. Foram mais de uma centena de iniciativas, dinamizadas conjuntamente com várias entidades, realizadas em associações, escolas, Biblioteca Municipal, Paços do Concelho e Cine-Teatro Louletano, num verdadeiro ato de cidadania e de construção coletiva de uma programação diversificada.

NO ATLÉTICO EM LOULÉ

Exposição 'Jogos Tradicionais'

No ano em que Loulé é Cidade Europeia do Desporto, a Câmara Municipal de Loulé está a apresentar a exposição 'Jogos tradicionais, memórias lúdicas', uma mostra que pode ser visitada até 25 de abril, no edifício do antigo Atlético em Loulé.

Comissariada por Constança Lago Brás, a exposição apresenta uma mostra de jogos tradicionais da sua coleção particular, recolhida ao longo de mais de 20 anos, essencialmente no Algarve e em Goa. Esta mostra de jogos preten-

de sublinhar a importância de transmitir a herança cultural e, segundo a autora, "dar aos mais velhos o poder de mestres depositários do saber, relembrando as memórias lúdicas que, se não forem registadas, poderão levar à perda de identidade".



1ª FEIRA

PLANTAS, PRODUTOS e SERVIÇOS



**28 Fev. a
01 de Março
das 10h00
às 23h00**

Pavilhão Fissul Silves

Organização: Talentos Escondidos

Parceiros: Câmara Municipal de Silves e Juntas de Freguesias de Silves,

Algoz e Tunes, Pêra e Alcantarilha, Armação de Pêra, S.B. Messines e S. Marcos da Serra



*Talentos
Escondidos*

Imagem: Eucly Lopo

ÓTIMO ANIMAL DE COMPANHIA, QUASE NÃO LARGA PÊLO NEM CHEIRO

Os cães-pescadores algarvios

De raça em vias de extinção a mundialmente famoso, o Cão d'Água Português pode já não ajudar os pescadores, mas veio para ficar.

RICARDO TELLO

●●● O Cão d'Água Português tornou-se mundialmente conhecido depois do presidente dos EUA, Barack Obama, o ter escolhido para sua companhia na Casa Branca em 2009. No entanto, poucos saberão que esta raça tão ligada ao Algarve esteve praticamente extinta, tendo inclusivamente sido inscrita em 1981 no livro Guinness dos recordes como a raça de cães mais rara do mundo.

Por ser um excelente nadador, o Cão d'Água foi originalmente utilizado pelos pescadores como ajudante na pesca, guiando cardumes de peixes às redes, recuperando objetos caídos à água, levando mensagens entre barcos e entre a terra e o mar e outras atividades variadas. O escritor Raul Brandão, no seu livro de 1932 'Os Pescadores', descreve assim a atividade de um barco de pescadores de Olhão: "Tripulavam-no 25 homens e dois cães, que ganhavam tanto como os homens. Era uma raça de bichos peludos, atentos um a cada bordo ao lado dos pescadores. Fugia o peixe ao alar da linha, saltava o cão ao mar e ia agarrá-



Esta raça esteve em vias de extinção na década de 80



-lo ao meio da água, trazendo-o na boca para bordo".

Contudo, esta prática foi sendo progressivamente abandonada com a introdução de novos métodos e tecnologias de pesca e dos barcos mais modernos. Assim, a partir de 1930 estes cães praticamente desapareceram, tendo o Algarve sido o seu

último bastião no país, especialmente nas comunidades piscatórias de Tavira, Olhão, Faro, Albufeira, Portimão, Ferragudo e Lagos, onde a pesca junto à costa continuou a ser praticada. Por essa razão, a raça também ficou conhecida como Cão d'Água Algarvio.

Foi graças a estes últimos

'O LEÃO ALGARVIO'

A tosquia tradicional do Cão d'Água Português é conhecida por 'corte à leão', porque o pêlo do animal é cortado nos quartos traseiros mas deixado ao natural na zona dianteira, como se se tratasse de uma juba. Ao contrário do que se possa pensar, esta forma original de tosquia não se deve à estética, mas segue padrões funcionais. Este corte era inicialmente feito pelos pescadores com o objetivo de libertar as patas traseiras para que conseguisse nadar melhor, mas mantendo quentes os órgãos vitais no tronco. Os pêlos na ponta da cauda são também deixados ao natural para que a cauda possa flutuar.

CANIS ALGARVIOS

No Algarve existem diversos criadores desta raça que são reconhecidos pelo Clube Português de Canicultura: Ilhafarus (Faro); Águas Algarvias (Olhão); Casa da Buba (Lagos); Luz do Mar (Lagos); Estrela do Mar (Lagos).

cães algarvios e ao trabalho de alguns criadores entusiastas, como Vasco Bensaúde e Antó-

1930

A partir desta data estes cães praticamente desapareceram, tendo o Algarve sido o seu último bastião no país, devido às comunidades piscatórias.

nio Cabral, que esta raça não desapareceu e foi preservada até hoje.

Cão de companhia

Em Portugal existem atualmente cães de muita qualidade e assiste-se a um interesse renovado pela raça, sobretudo como cão de companhia, pois o facto de praticamente não largarem pêlo e cheiro torna-os excelentes para apartamentos. No entanto, as suas aptidões para o trabalho não estão esquecidas, realizando-se durante todo o ano um conjunto de provas práticas de aptidão (natação, mergulho, recuperação de objetos flutuantes e submersos, etc) organizadas sob supervisão do Clube Português de Canicultura, sobretudo no Algarve.

Características únicas

O Cão d'Água Português é uma raça de tamanho médio, tendo os machos cerca de 54 cm e as

fêmeas 46 cm. Os pesos variam entre 19 a 25 kg nos machos e 16 e 22 kg nas fêmeas.

Há dois tipos de pelagem: longa e ondulada, com pêlo mais brilhante; curta e encarapinhada, de pêlo mais opaco. A pelagem pode ser totalmente negra, branca ou castanha, ou negra ou castanha com manchas brancas. Este pêlo não provoca reações alérgicas, pelo que é recomendado para pessoas com problemas respiratórios.

O Cão de Água Português tem uma membrana entre os dedos (interdigital), o que lhe permite nadar muito mais rápido que a maioria das outras raças e mergulhar a vários metros de profundidade. No entanto, a sua característica mais extraordinária é a capacidade de travar a respiração (apneia), continuando sempre que necessário a expelir o ar, descomprimindo as narinas que se fecham quando mergulha.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



O CARACOL - UM ANIMAL EXTRAORDINÁRIO

A Freguesia de Porches realiza anualmente o Festival do Caracol, sendo um dos propósitos promover esse animal como um dos deliciosos exemplos da gastronomia local. Mas os caracóis são muito mais do que alimento, e foi nesse âmbito que estive presente nesse evento, em 2010, em representação do Instituto Português de Malacologia (IPM). A malacologia é a área da zoologia que estuda os moluscos, isto é, os animais de corpo mole, como as lulas, as lapas ou os caracóis. Neste texto, vou dedicar-me a falar apenas destes últimos.

Observemos um caracol de perto, com atenção. Que animal extraordinário! A concha ajuda a protegê-lo e facilita-nos a identificação da espécie. Tem dois pares de estruturas tentaculares retráteis na cabeça que servem para orientação, as superiores possuem olhos e as inferiores relacionam-se com os sentidos do tato e olfato. À boca dá-se o nome de rádula, uma estrutura semelhante a uma língua dentada que serve para raspar os alimentos vegetais dos quais se alimenta. Como em outros animais, a comida ingerida vai para o estômago, passa pelo intestino e é posteriormente expelida em forma de fezes.

O caracol, em vez de pulmões, tem uma estrutura com muitos vasos sanguíneos onde se realizam as trocas gasosas. Para além dos sistemas digestivos e respiratórios aqui mencionados, estes animais possuem também sistema reprodutor, e aqui as coisas começam a ficar picantes. É que estes animais são hermafroditas, possuem os dois sexos. Algumas espécies possuem uma espícula de calcário que serve para excitar o parceiro durante os preliminares, após os quais se enroscam um no outro e penetram-se mutuamente. Longos momentos depois desse abraço apaixonado ejaculam no orifício genital um do outro e depois cada um vai à sua vida. Dias depois dos espermatozoides fertilizarem os óvulos, o animal cava um buraco no chão e deposita a cabeça lá dentro: prepara-se para desovar. Os ovos vão saindo pelo orifício genital que fica localizado perto do pescoço e, após o momento de desova, enterra os ovos e vai-se embora.

Vemo-lo partir e pensamos como estes animais são importantíssimos a vários níveis. A nível ecológico são um importante elo na teia alimentar, sendo capturado por mamíferos e aves. A nível económico são utilizados na gastronomia, na produção e comercialização em cativeiro (helicultura), na cosmética (creme de baba de caracol), ou na investigação científica. São ainda utilizados na arte, seja como fonte de inspiração em esculturas ou em pinturas e as suas conchas são frequentemente utilizada em artes manuais.

Quem diria que o caracol, aquele animal que rasteja no nosso quintal, tem tanto que se lhe diga.

*jmonteiro@concept.org

BON BON Restaurante

AO SABOR DO REQUINTE E DA ORIGINALIDADE

facebook/bonbonrestaurant

Urb. das Sesmarias

282 341 496

962 441 493



restaurante

**PIMENTA
PRETA**

HARMONIA DE SABORES



PESTANA PALM GARDENS

VALE CENTEANES

PRAIA DO CARVOEIRO

FACEBOOK/PIMENTAPRETA

TEL: 282 250 281 | 962 441 493

VOLKSWAGEN PASSAT

Qualidade e tecnologia

O novo Volkswagen Passat aí está, com atributos que o colocam num patamar muito mais próximo dos melhores do segmento dos chamados 'premium'.

As mudanças nesta oitava geração do Volkswagen Passat notam-se na aparência exterior, em particular na versão de quatro portas, que por via de pequenos ajustes nos volumes à frente e atrás assume um ar mais compacto e até mais elegante, contribuindo para isso também uma frente muito característica, em que a grande grelha se funde com os grupos óticos.

O excelente espaço interior é outro dos aspetos a salientar. Em matéria de

novas tecnologias e mesmo em opções de equipamento, muitos deles vocacionados para assistência à condução, há uma grande evolução em relação ao seu antecessor. O lado tecnológico assenta no que de mais avançado e útil há para facilitar a vida a bordo ao condutor, a começar pelo novo quadro de instrumentos digital, definido por um ecrã de alta definição onde se simulam o velocímetro, o conta-rotações e respetivos ponteiros.

Nas versões equipadas com o motor

turbodiesel 1.6 TDi (120 cv), os preços variam entre os €32.372 e os €36.303. Com o turbodiesel 2.0 TDi (150 cv) vão dos €34.921 aos €41.073. Já as versões equipadas com o motor 2.TDi de 190 cv custam entre €39.883 e €42.297 (só Comfortline e Highline). Finalmente, o preço das versões equipadas com o bi-turbo 2.0 TDi, de 240 cv: €52.156 (Limousine) e €52.895 (Variant).

CELSO MATOS



Creme de abóbora e gengibre



INGREDIENTES

700 gr. de abóbora
1 cebola
1 bolbo de funcho
50 gr. de gengibre
1 pau de canela
2 estrelas de anis
60 gr. de manteiga
50 gr. de avelãs sem casca
QB sal
QB pimenta

CONFEÇÃO

Corte a parte de cima da abóbora e retire a polpa com a ajuda de uma colher e de uma faca pequena, tendo o cuidado de não furar a base nem os lados. Reserve a abóbora vazia. Pique a cebola grosseiramente, assim como o bolbo de funcho e refogue com a manteiga até a cebola ficar transparente, sem ganhar cor. Junte de seguida a polpa da abóbora sem as pevides.

Molhar com água só até cobrir os legumes, juntar o sal, a canela e o anis-estrelado. Tapar e deixar cozer cerca de 20 minutos

a lume médio.

Entretanto, passe as pevides da abóbora e as avelãs no forno 3 minutos a 180 graus, e depois pique grosseiramente.

FINALIZAÇÃO

Retire o pau de canela e as 2 estrelas de anis, triture a sopa com a ajuda de uma varinha mágica até obter um creme liso. Tempere agora com a pimenta e verifique se o sal está a seu gosto. Recheie a abóbora que estava até agora vazia com o creme e coloque por cima os frutos secos.

Receita para 8 pessoas

Grau de dificuldade: fácil

RUI SILVESTRE
CHEFE DE COZINHA DO
RESTAURANTE GASTRO-
NÓMICO BON BONE DO
BISTRO OREGANO



GASTRONOMIA

Belmondo



Ristorante



Pizzeria



Italian Gourmet

Venha descobrir arte e paixão nos sabores e aromas da verdadeira "cucina d'Italia". O Belmondo proporciona momentos de puro prazer gastronómico num cenário encantador, a passos de distância do Oceano Atlântico, sobre as falésias da Praia da Senhora da Rocha.

Uma ementa irresistível e uma selecção de verdadeiros néctares dos deuses criam a atmosfera ideal para relaxar e deixar-se envolver pelo mundo Belmondo...

...la passione per la cucina!

Em 2012 e 2013, o Belmondo foi homenageado na Embaixada de Itália com o prémio Ospitalità Italiana que distingue os restaurantes que representam genuinamente a gastronomia e cultura italianas no Mundo...



Aberto todos os dias das 10h 30 às 23:00
Clube Pórchas Praia
Sra. da Rocha, Alporchinhos - Pórchas
GPS: N 37 05,872 - W 8 23,055



www.ristorantebelmondo.com
info@ristorantebelmondo.com
facebook.com/ristorantebelmondo
Tel.: +351 282 313 132

JORGE MENDES, O AGENTE ESPECIAL

O cumpridor de sonhos

Escrito por dois jornalistas espanhóis, o livro explica a ascensão do melhor agente de futebolistas do mundo.

Quando o mercado de transferências fechou no verão de 2014, o empresário português Jorge Mendes tinha movimentado mais de 260 milhões de euros. O superagente, como é apelidado, conta na sua carteira de clientes com cerca de 60 dos mais importantes nomes do futebol. Este é o homem que gere as carreiras dos melhores futebolistas e treinadores: Cristiano Ronaldo, José Mourinho, Diego Costa, Di María, Falcao, James Rodríguez, Fábio Coentrão, Pepe, Rui Patrício, William Carvalho, Quaresma, entre tantos outros, e mantém uma relação privilegiada com os mais importantes decisores deste mundo: Florentino Pérez, Abramovich, Luís Filipe Vieira, Pinto da Costa e Alex Ferguson.

Este é um esboço da biografia do empresário Jorge Mendes (editado pela Esfera dos Livros) e que está à venda em Portugal desde meados de janeiro. Conta a história deste agente, como chegou ao sucesso, como foram os seus primeiros negócios no futebol, as grandes transferências e como ganhou a confiança e simpatia dos dirigentes dos principais clubes portugueses e mais tarde dos maiores clubes europeu. Com prefácio de Cristiano Ronaldo, este é um livro obrigatório para todos os amantes do futebol e que querem sa-

ber um pouco mais como se concretizaram algumas das grandes transferências do nosso futebol. Testemunho de craques como Di Maria, Falcão, Cristiano Ronaldo, Fábio Coentrão, William Carvalho, Diego Costa, entre outros, conferem ainda maior interesse em conhecer a história de Jorge Mendes.

**EMPRESÁRIO
TEM EM
CARTEIRA
NOMES
SONANTES DO
FUTEBOL**



FENG-SHUI

MILENE MENDONÇA
FACEBOOK: FENGSHUI ALGARVE



ANO DA CABRA DE MADEIRA

De acordo com a Astrologia Chinesa, 2015 será regido pela Cabra de Madeira, que começou a 4 de fevereiro de 2014 (ano 4713 no calendário chinês).

Prevê-se um ano mais calmo, o que em conjunto com a estação fria que estamos a atravessar pode deixar-nos um pouco mais depressivos. Mas segundo alguns princípios básicos do Feng Shui é possível evitá-lo ao criar energia chi suficiente em casa, deixando entrar muita luz. Se tivermos o cuidado de criar divisões mais luminosas, iremos verificar que a energia chi será mais intensa nos nossos lares durante todo o Inverno.

Este é um ano em que estaremos mais preocupados com nosso bem-estar e de quem está ao nosso redor. Seremos mais liberais em relação ao nosso tempo e dinheiro e tudo irá progredir mais lentamente, numa tendência de sermos mais sentimentais e emocionais.

O ano da Cabra também fará despertar toda a criatividade que existe em nós, assim seremos naturalmente mais produtivos e imaginativos.

Ajude a sua criatividade a surgir mais facilmente ao colocar lâmpadas com o foco para cima nos cantos que sejam escuros e deprimentes, quartos sem janelas ou tetos inclinados. Os comércios serão muito beneficiados em 2015. As energias denotam grandes oportunidades de negócios, prosperidade e abundância. Ative-as se a sua porta estiver a norte, colocando fontes de água em movimento.

Para quem pretende viajar ou trabalhar com turismo, importação ou exportação, e tem a habitação voltada a Este, deve colocar imagens relativas a estes setores na zona de entrada. Bom também para ativar a venda de imóveis.

Para quem tem a residência ou comércio a Oeste deverá colocar um sino de vento com seis tubos para que não ocorram problemas de saúde ou de ordem financeira.

Para quem tem casas voltadas a Sul, deverá ter uma especial tendência para infortúnios ligados a visitas indesejadas e assaltos. Por isso, há que tomar cuidados, colocando trancas em portas e janelas e usando a cor vermelha ao pé da porta principal.

TOP BERTRAND

- 1 **PROMETO FALHAR** Pedro Chagas Freitas Preço: 15,75€
- 2 **A CIDADE PERDIDA** James Rollins Preço: 15,93€
- 3 **SEDUÇÃO NAS TERRAS ALTAS** Emma Wildes Preço: 15,98€
- 4 **O BICHO-DA-SEDA** Robert Galbraith Preço: 19,71€
- 5 **A CHAVE DE SALOMÃO** José Rodrigues dos Santos Preço: 19,80€



FEVEREIRO

CARNEIRO

O Sol



A energia do Sol traz sucesso, alegria e benefícios a nível material e espiritual. Todas as dúvidas e incertezas se dissipam. A nível laboral, poderá sentir-se criativo. Se está solteiro, o Sol anuncia a chegada de uma relação amorosa cheia de paixão e deslumbramento. Energia, boa saúde e prazer vão acompanhá-lo.

TOURO

A Morte



A energia da Morte permite renovar-nos e transformarmo-nos em algo melhor. Por mais doloroso que isso seja, esta energia traz resultados positivos. Não tenha medo, saia do cantinho confortável que criou e renove-se. Este é um momento de libertação. Vai sentir necessidade de mudar.

GÉMEOS

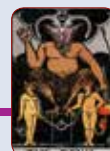
O Mundo



Período muito favorável para fechar um ciclo e iniciar outro. O Mundo traz reconhecimento pelo seu esforço e alegria. Vai sentir-se realizado e este é um momento em que será fácil atingir os seus objetivos. Esta energia traz para si amor, satisfação, realização, tudo se desenvolve de forma fluida e harmoniosa.

CARANGUEJO

O Diabo



A energia do Diabo traz um desafio: deixar de cuidar dos outros e cuidar mais de si. Ponha em primeiro lugar as suas necessidades. Sentirá uma grande necessidade de se sentir atraente, 'sexy', de fazer coisas que até agora estavam reprimidas. Não se sinta egoísta, pois o que está a sentir não é egoísmo, é amor-próprio.

LEÃO

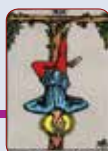
O Louco



Poderá sentir que nada, nem ninguém lhe satisfaz, por isso esta necessidade que sente de partir para outra. Pense antes de agir, não seja imprudente. Esta energia pode beneficiar seu relacionamento amoroso, trazendo alegria e espontaneidade. Para os solteiros, as aventuras ficam beneficiadas com esta energia.

VIRGEM

O Dependurado



É tempo de ser responsável pelos seus atos. Muitas das situações vividas até aqui são da sua responsabilidade, seja por ter deixado andar ou por não ter dito não a tempo. Não desespere, não gaste sua energia, respire fundo e tenha paciência. É preciso saber onde errou e ver além das aparências.

BALANÇA

A Roda da Fortuna



O equilíbrio que tanto precisa ter não chega. Sente-se uma montanha russa de emoções. Este é um período de altos e baixos e mudanças inevitáveis. Tente controlar-se, faça a sua parte e entenda que nada acontece por acaso. A sua relação amorosa pode estar a precisar de uma mudança.

ESCORPIÃO

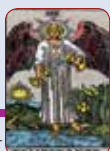
O Papa



O Papa traz equilíbrio e clareza mental. Este é um período de calma e realização, tudo corre como planeado. Se precisa de ajuda para resolver algum problema, procure o conselho de alguém mais velho, com experiência de vida ou alguém que lhe inspire confiança. Os solteiros poderão conhecer alguém.

SAGITÁRIO

A Temperança



Equilíbrio e moderação para a vida dos Sagitários. Neste período, você sentirá que tem o total controlo em todas as situações da vida. Momento tranquilo onde tudo se desenvolve com calma. A Temperança traz boa saúde e cura. A nível laboral sem grandes novidades. No amor, tente não cair na rotina.

CAPRICÓRNI

A Torre



Poderá sentir que nada está sob o seu controlo e na verdade não está. Mudanças inesperadas de planos ou situações imprevistas estão na ordem do dia. Tente manter a calma, não desanime. Não se sobrecarregue com trabalho ou obrigações. Relacionamentos pode estar em situação de rutura.

AQUÁRIO

A Papisa



Tempo para pensar e não para agir. Fique atento a tudo o que o rodeia e confie na sua intuição. Este será um período calmo. A nível da saúde, não faria mal uma visita ao ginecologista ou urologista. Bom momento para iniciar projetos a longo prazo.

PEIXES

O Imperador



Deixe de andar de um lado para outro sem rumo, sem direção. Chegou o momento de organizar sua vida quotidiana, ponha regras e limites a si próprio para poder avançar. Trace um plano e siga-o. Se o fizer, obterá resultados rapidamente. O sucesso está ao seu alcance, só precisa de se organizar e saber para onde vai.



**TEMOS OS MELHORES
FRESCOS!**



Conheça a nossa loja em Monchique





2 3 4

ABRIL 2015
CENTRO DE
CONGRESSOS
DO ARADE



 WWW.CM-LAGOA.PT
 MUNICIPIO.LAGOA