

AV

ALGARVEVIVO

ANO IX • N.º 65 • ABRIL/MAIO 2015 • PREÇO: 1 EURO • ALGARVEVIVO.PT

ENTREVISTA

Francisco Martins
destaca boas finanças
da Câmara de Lagoa



Restaurante promove gastronomia regional

LISBOA

*rende-se aos
sabores algarvios*

LAGOA

Feira faz sucesso
com vinhos e música

MÚSICA

Fado de Coimbra
cantado por algarvios

REGIONAL

A arte e o segredo
do Dom Rodrigo

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



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO

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



www.valorcar.pt

 **valorcar**

Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:



11

ENTREVISTA

Francisco Martins revela ambição para Lagoa

16

LAGOA

Feira de Vinhos atrai quatro mil visitantes

20

REPORTAGEM

Lisboa rende-se à gastronomia algarvia



FOTO DE CAPA: DIANA QUINTELA

24

PORTIMÃO

Jovens algarvios fotografaram pedintes de Lisboa

28

MÚSICA

Fado de Coimbra com sotaque algarvio

30

REGIONAL

O segredo dos Dom Rodrigo

Promoção da marca Algarve

RUI PIRES SANTOS DIRECTOR AV



Desde 2007, altura em que iniciei o projeto da revista Algarve Vivo, acompanho com maior proximidade o discurso dos políticos sobre a promoção da região. E, ao longo dos anos, o discurso foi-se alterando ao sabor do vento, sempre a pensar no imediato, no agora, e sem qualquer estratégia. Se existiam dúvidas quanto a isso, hoje é por demais evidente essa realidade, ainda que os políticos nunca o venham a admitir.

Da 'música' do não "podemos ter só sol e praia" para apostar nos "grandes eventos", nos "eventos âncora" que conduziram quase à ruína algumas autarquias, dos títulos de melhores campos de golfe, chegamos hoje à conclusão que nunca houve uma estratégia. Talvez tenha havido uma: a do esbanjamento de dinheiro, mas essa foi nacional, não só regional. Volta e meia, alguém se lembra do 'birdwatching' (observação de aves), faz-se um livro e uma promoção com um spot publicitário e já está. Depois, a Lagoa dos Salgados está como está!

Ao final destes anos todos de pseudoplanos, as melhores memórias que os turistas levam do Algarve continuam a ser a maravilha do sol e da praia e, mais recentemente, a gastronomia, mas essa mais por mérito do trabalho dos empresários do setor.

Continua a faltar uma estratégia e um trabalho de continuidade na promoção das características que nos distinguem de Espanha, da Grécia e de outros destinos concorrentes. Não vale a pena o discurso das melhores praias, dos melhores campos de golfe, da gastronomia, se a informação não chega com sucesso ao público-alvo. Para isso acontecer é preciso ir à procura desse público lá fora, marcando presença de forma audaz. Não é só dizer que se vai, é ir a valer, para marcar pontos! Há que ver, em concreto, o que os nossos concorrentes fazem na promoção, aprender com eles e fazer melhor!

Quando houve milhões, este trabalho não foi devidamente feito, nem foi prioritário, pois preferiu-se esbanjar nos grandes eventos. Os resultados estão à vista e só temos turismo na época alta e o golfe. E assim vai continuar por muito tempo. Passados estes anos todos são o sol e a praia que atraem a maior parte dos turistas à região. Tudo o resto continua por fazer.



COM A PARTICIPAÇÃO DE PRESTIGIADOS CHEFS

Fine Wines & Food Fair em maio no Vila Vita Park

●●● O 'resort' Vila Vita vai promover o 'Fine Wines & Food Fair' entre 6 e 10 de maio. Esta feira de vinhos e gastronomia vai contar com a participação de dezenas de chefs galardoados, portugueses e internacionais, e de produtores de vinhos de todo o mundo. O evento conta com um jantar volante num 'open space', onde os chefs convidados estarão a cozinhar e os clientes terão acesso direto aos cozinheiros e aos produtores de vinhos. Esta iniciativa é coroada com uma grande festa na cozinha com DJ, a 'Kitchen Party' do chef Hans Neuner, o anfitrião. Destaque ainda para os janta-

res exclusivos com chefs de três estrelas Michelin, num evento único e onde estarão presentes 15 produtores de vinho. Jonnie Boer, do restaurante 'De Librije' (Holanda), Gert De Mangeleer, do 'Hertog Jan Restaurant' (Bélgica), Klaus Erfort, do 'GästeHaus Erfort' (Alemanha), e Jacob-Jan Boerma, do 'De Leest Restaurant' (Holanda), todos com três estrelas Michelin, serão apenas alguns dos 25 chefs presentes neste grande evento. Mais informações e reservas através do 282 310 100 ou events@vilavitaparc.com.

UM DOS MAIORES DO GÉNERO NO ALGARVE

Centro Serenity em Lagoa

Abriu recentemente um novo espaço de bem-estar em Lagoa, na zona industrial, junto da FATACIL. Chama-se Serenity e reúne mais de 30 terapias complementares, o que faz deste centro um dos maiores do Algarve no género. Reiki, acupuntura, terapia de Bowen, EFT- Técnicas de Libertação Emocional, hipnose clínica e regressiva, medicina ayurvédica, massagens terapêuticas, shiatsu e coaching pessoal são algumas das terapias existentes. Estão disponíveis também aulas regula-

res de pilates, meditação ou tai chi, mas também 'workshops' e palestras com especialistas de diferentes áreas.



➔ Mostra de vinhos em Albufeira

O Espaço Multiusos de Albufeira recebe entre 16 e 18 de maio a 7ª Grande Mostra de Vinhos de Portugal, uma organização da Confraria do Bacchus. Durante três dias, poderá provar os melhores vinhos nacionais, num espaço que junta também apetecíveis produtos regionais.

➔ Orquestra Clássica em Silves

A Orquestra Clássica do Sul vai apresentar um concerto na Catedral de Silves, a 18 de abril (21h30). O programa incluirá obras de Beethoven, Wagner e Haydn. A entrada é livre.

➔ Motas aceleram no Autódromo

O Autódromo Internacional do Algarve recebe entre 24 e 26 de abril 'FIM CEV Repsol Internacional Championship'. Além das categorias de Superbike, Moto2 e Moto3, conta igualmente com uma nova categoria Kawasaki Z Cup.



➔ Exposição 'Sussurros'

Até 27 de abril, a Galeria de Arte Pintor Samora Barros, em Albufeira, acolhe a exposição 'Sussurros', de Samantha Couto. A mostra integra um conjunto de pinturas no formato retrato, de mulheres que usam véu, para esconder a sua identidade. "Estas mulheres tentam comunicar a sua turbulência emocional através de sussurros", explica a artista.

25 DE ABRIL

COMEMORAÇÕES OFICIAIS DO 41º ANIVERSÁRIO

CÂMARA MUNICIPAL DE LAGOA | ASSEMBLEIA MUNICIPAL DE LAGOA



 WWW.CM-LAGOA.PT

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

EM ABRIL ACONTECE...

ALGARVE NATURE WEEK

Descubra os segredos do Algarve Natural. Visite esta mostra dedicada à natureza e participe nas inúmeras atividades e experiências ao ar livre disponíveis no Parque Ribeirinho de Faro.

17 a 19 abril - 10h00 às 18h00
Parque Ribeirinho de Faro



MAFALDA VEIGA

Voz bem conhecida dos portugueses e com uma longa carreira musical, Mafalda Veiga vai protagonizar um concerto intimista em Lagoa, onde apresenta temas mais recentes, mas também os mais emblemáticos e que atingiram maior sucesso.

18 abril - 21h30
Auditório Municipal de Lagoa



CONCERTO COM VITORINO

Vitorino vem a Lagos proporcionar um espetáculo bem ao seu estilo e com temas como 'Me-nina estás à Janela', 'Queda do Império', 'Tinta Verde', 'Laurinda' ou 'Leitaria Garrett', que têm marcado várias gerações.

23 abril - 21h30
Centro Cultural de Lagos



GALA INTERNACIONAL DE BALLET CLÁSSICO

Este espetáculo conta com a participação de um elenco de estrelas da dança internacional. Artistas laureados de prestígio mundial interpretam um programa composto por obras maestras do grande repertório de bailado clássico.

27 abril - 21h30
Auditório Municipal de Olhão



EM MAIO ACONTECE...

RUSSIAN CLASSIC BALLET

Depois de ter passado por diferentes espaços culturais do país, é a vez de Lagoa receber a Gala Internacional de Ballet, do 'Russian Classic Ballet'. Evgeniya Bepalova, bailarina e diretora do grupo, é a responsável artística pelo espetáculo.

3 maio - 18h00
Auditório Municipal de Lagoa



II FEIRA INTERNACIONAL GOURMET DE VINHOS E CULINÁRIA

Este evento gastronómico conta com a participação de dezenas de 'chefs' portugueses e internacionais galardoados pelo Guia Michelin, pela lista dos World 50th Best.

6 a 10 maio
Vila Parc (Porches/Lagoa)



LOTA COOL MARKET

Um mercado de novo artesanato, 'design' e produtos gourmet de marcas exclusivamente nacionais. Os participantes serão criativos nacionais, com pequenas marcas de produtos com originalidade.

23 maio - 16h00 às 24h00
Portimão - Antiga Lota (Zona Ribeirinha)



4ª MOSTRA GASTRONÓMICA DA SARDINHA

Uma oportunidade de comer a melhor sardinha a um preço especial, com vista para o mar. Um evento gastronómico a não perder em Portimão.

22 a 31 de maio
Restaurantes do areal da Praia da Rocha (Portimão)



CADA VEZ MAIS CONSUMIDO, É CONHECIDO PELAS SUAS PROPRIEDADES QUASE MILAGROSAS

O poderoso gengibre

Famoso por combater gripe, também é eficaz contra colesterol alto e dores musculares. Estas são apenas algumas das razões porque deve introduzir o gengibre na sua alimentação.

●●● O gengibre é uma planta herbácea com muitos benefícios à saúde. É já unanimemente reconhecido que a sua ingestão traz inúmeros benefícios para a saúde. Como planta medicinal, é uma das mais antigas e populares do mundo.

Possui um sabor picante e pode ser usado tanto em pratos salgados como nos doces, podendo ser consumido fresco, seco ou em conserva. É utilizado para tratamento de náuseas, vômitos, dor de cabeça, gripe, diarreia, dores de estômago, reumatismo e doenças nervosas. Alivia a azia, enxaquecas, cólicas menstruais, ajuda a regular os níveis de açúcar no sangue e é uma grande fonte de manganésio, um mineral essencial no de-

sejo sexual do homem e na contagem de espermatozoides. O gengibre é bastante indicado para programas de desintoxicação do organismo, além de ser considerado um poderoso anti-inflamatório, anticoagulante, antioxidante e bactericida. Estas são só algumas das razões para começar a introduzir o gengibre na sua alimentação.

Como escolher

Compre só o gengibre com a pele lisa. Só assim tem a certeza de que não está fibroso. Guarde no frigorífico dentro de um saco para ficar fresco durante várias semanas.



7 RAZÕES PARA COMER GENGIBRE

Fim do mau hálito

A sua ação antibacteriana combate o mau hálito. Uma boa alternativa são as pastilhas de gengibre.

Combate o enjoo

A planta interfere nas contrações estomacais, assim o cérebro recebe mensagens para parar a sensação de náusea. Ingerir cápsulas de gengibre ou mastigar um pedaço puro funciona.

Ajuda a emagrecer

É rico em substâncias termogénicas, que ativam o metabolismo e potenciam a queima de gordura. Acrescente 1 colher (chá) de gengibre ralado às refeições.

Fim da má digestão

Graças às suas funções digestivas, o efeito é direto no trato gastrointestinal. Coloque uma pitada de gengibre ralado no sumo de fruta e a digestão será muito mais fácil.

Anti-gripes

Anti-inflamatório, antibiótico e antiviral, o gengibre fortalece o sistema imunitário e previne doenças respiratórias. Deixe talos de molho por 30 minutos. Leve ao fogo por mais 30. Depois é só coalhar e beber.

Controla colesterol

O gengibre reduz a formação de placas nas artérias, diminuindo os níveis de colesterol. Inclua a planta ralada, em pó ou picada, em sopas, saladas e vegetais cozidos.

Combate a dor

Age como um analgésico na inflamação. Por isso, ameniza artrite, dores nas costas e musculares. O ideal é comê-lo cru durante o dia.

DIÁRIO DE BORDO

José Pedro Gomes

“Gosto muito da Praia do Barril. Basta andar um pouco e ficamos isolados”

NOME: José Pedro Gomes

PROFISSÃO: Ator e comediante

DATA DE NASCIMENTO: 28 de dezembro de 1951 (Lisboa)

CARREIRA: Tornou-se ator profissional em 1976, depois de participar, ainda jovem, em grupos de teatro em Paris. No início da década de 90, entrou na televisão pela mão de Herman José, que o convidou para a série humorística Casino Royal. Em 1993, estreou-se em telenovelas, ao integrar o elenco de Verão Quente. Estreou-se como apresentador de televisão, em 1994, no concurso Só Riso. Em 1997 e 1998, correu o País, na companhia de António Feio, com a Conversa da Treta, que lhe dá maior popularidade. O êxito da peça leva-o inclusive ao Coliseu dos Recreios. Ator de cinema e teatro torna-se autor de uma crónica na rádio TSF, 'Os Cromos TSF'. Passou em março por Lagoa, onde atuou no Humorfest.

Algarve:

SÍTIO PREFERIDO: É, sem dúvida, Santa Luzia, em Tavira. Tem muitos atrativos e vai ao encontro do Algarve que prefiro e que é o mais tradicional. Gosto desse lado mais antigo. Não gosto de confusão. Costumo fazer férias no Algarve há uns cinco anos e vou sempre para Santa Luzia.

PRATO TÍPICO: Gosto muito de pratos de peixe grelhado. Gosto, em especial, de besugo e cavala.

DOCE TÍPICO: Mousse de alfarroba. Infelizmente, já são muito poucos os sítios que a fazem. Gosto deste doce porque é uma maneira agradável de comer algo parecido a chocolate. Mas não é. É tudo nosso.

ATIVIDADE DE LAZER PREFERIDA: Gosto muito de ler. Leio um, dois ou três livros mais pesados.

PRAIA: Costumo ir em família para a praia. A minha preferida é a Praia do Barril (ilha de Tavira). Nessa praia basta andar um pouco e ficamos completamente isolados. Tem bons acessos e podemos lá ficar sem ninguém à volta. É uma praia tranquila.

Música:

UM CANTOR/ BANDA PORTUGUESA: Gosto muito dos 'Caixa de Pandora', são duas raparigas nas cordas, no violino e violon-

celo, e um rapaz mais velho em teclas.

O QUE OUVE NO CARRO: Oiço muitos géneros, mas gosto muito de jazz.

O QUE OUVE EM CASA: Oiço menos música em casa.

Livros:

UM LIVRO PREFERIDO: 'Rica Vida', da editora D. Quixote, escrito por Luciano Amaral. É um livro de história em que o autor analisa dez períodos da nossa história, em que vivemos uma rica vida antes de dez crises graves.

ESCRITOR PORTUGUÊS PREFERIDO: Luísa Costa Gomes, sem dúvida nenhuma. Ela escreve textos extraordinários que resultam de uma excelente observação. Conhece muito bem o povo português e tem um ponto vista crítico interessante.

Cinema:

ATOR PORTUGUÊS PREFERIDO: Não vou enumerar nenhum.

ATRIZ PORTUGUESA PREFERIDA: Não vou enumerar nenhuma. Não quero estar a distinguir amigos e colegas

FILME PORTUGUÊS PREFERIDO: Gosto muito de 'A Gaiola Dourada', e, neste momento, estou com curiosidade de ver 'Mau-Mau Maria', no qual participo mas não cheguei a vê-lo. No caso de 'A Gaiola Dourada', enalteço o trabalho dos atores, o guião é muito verdadeiro. Vivi em França e sei reconhecer aquela realidade. Sei que aquilo corresponde muito bem à realidade portuguesa. É um filme português ideal.

Mesa:

PRATO DE ELEIÇÃO: Gosto muito de bacalhau à Gomes de Sá e leitão.

UM DOCE: Encharcada alentejana, que é feito à base de ovos.

Viagens:

CIDADE PREFERIDA PARA PASSEAR:

Gosto de várias e por motivos diferentes. Gosto de Aveiro, Vila do Conde, Leiria.



POLÍTICA E FACEBOOK

O social-democrata Carlos Martins, antigo secretário de Estado da Saúde e atual presidente do Conselho de Administração do Centro Hospitalar Lisboa Norte (Hospital de Santa Maria e Hospital Pulido Valente), nem aos fins-de-semana consegue parar. Basta sair do seu gabinete para se fazer à estrada em direção ao Algarve e pôr os pés em Portimão, sua terra-natal, para iniciar mais uma sessão fotográfica por tudo quanto é sítio. Na cidade do rio Arade, até já se perdeu a conta às suas novas fotos para o Facebook. O político, que apesar de sucessivos esforços (e de muitas ilusões), ainda não conseguiu a proeza de tirar ao PS a presidência da Câmara Portimão, estará a preparar-se calmamente para outras andanças. Voltar a ser deputado será algo que certamente não desdenharia. Mas o sonho passará por chegar, finalmente, em 2017 (já com as dívidas do PS pagas...), à cadeira neste momento ocupada por Isilda Gomes. Venham mais fotos para que ninguém se esqueça de Carlos Martins!

GARRAFEIRA PARTICULAR VALE MILHÕES

Há no Algarve uma garrafeira particular de fazer inveja aos mais ricos empresários do país e aos maiores especialistas da área a nível nacional. É quase um segredo a sua existência. Poucos são os que a conhecem e quem a viu diz que vale mais de dois milhões de euros. Tem milhares de garrafas e vinhos das décadas de 30, 40 e 50 até aos atuais. Coleções e edições limitadas de vinhos nacionais e internacionais, whiskey com mais de 50 anos e muitas outras bebidas. Tem mesmo garrafas de vinho enormes, de 50 litros. Uns raros, outros muito conhecidos internacionalmente. Só uma garrafa que lá está, de um vinho francês de colheita tardia, vale cerca de 10 mil euros. Um tesouro neste Algarve, mérito de um simples e mero apaixonado pelo vinho e pela coleção. Nem os mais ricos produtores de vinho do país têm uma garrafeira assim...

GNR NÃO PÁRA 'VELHOS'

A Algarve Vivo presenciou, recentemente, uma conversa entre um senhor de 83 anos e um oficial de topo da GNR. O senhor em causa questionava o amigo polícia por que razão nunca o mandavam parar nas operações STOP que quase diariamente faziam numa determinada zona, a caminho de sua casa. "Será por alguns me conhecerem. Você deu-lhes alguma indicação para não me mandarem parar?", questionou. Ao que respondeu o GNR: "Não, claro que não! Sabe, é que nós evitamos parar velhos, porque perdemos muito tempo com eles. Muitas vezes não encontramos logo os documentos, conversam muito, começam a reclamar, a dizer que no tempo de Salazar é que era. Com isto perdemos 20 minutos ou meia hora, é muito tempo. E durante esse período estamos sem mandar parar outros condutores!". O senhor de 83 anos, ficou sem palavras! Pode parecer quase ficção, mas esta conversa é real!

PSD ÓRFÃO DE BOTA

Entre os sociais-democratas do Algarve já se roem há muito tempo as unhas. A saída do deputado Mendes Bota da Assembleia da República para o Gabinete do Comissário Europeu da Ciência e Investigação Carlos Moedas, em Bruxelas, deixou muita gente em estado de alerta para encabeçar a lista de candidatos a deputados do PSD nas legislativas de 2015 pelo círculo eleitoral de Faro. "Se ele cá estivesse talvez ainda fosse em primeiro lugar devido ao seu peso em Lisboa", ouve-se por aí. Cristóvão Norte, atual deputado, luta nesse sentido nos corredores do poder, e Luís Gomes, presidente da Câmara de Vila Real de Santo António, ainda se apresenta como a figura mais popular. Porém, tudo indica que os órgãos nacionais do partido venham a apostar num "nome nacional". A escolha poderá acabar por incidir em Pedro Roque, atual deputado por Faro, embora se reconheça as suas dificuldades de relacionamento popular.

SEM ETIC NEM BOLD

Ao contrário do que foi garantido aquando da controversa mudança do pólo algarvio da ETIC de Portimão para Faro, o espaço Bold – Ponto Criativo, que chegou a funcionar na Rua Vicente Vaz das Vacas, também não passa de uma miragem. Após três anos em instalações originalmente pertencentes à Caixa Agrícola e adquiridas pela Câmara Municipal, mas que a certa altura tiveram que ser partilhadas com serviços ligados à Paróquia local (o que terá gerado diversos atritos), a ETIC mudou-se para Faro. Na altura, foi assegurado que o espaço Bold continuaria a dinamizar cursos curtos, workshops e atividades ligadas à imagem e design. Contudo, a loja em causa encontra-se disponível para venda ou aluguer.

estórias com história...

FRANCISCO MARTINS ENCARA O FUTURO COM AMBIÇÃO

“Quero para Lagoa um turismo de qualidade”

Cerca de um ano e meio depois de tomar posse, o presidente da Câmara de Lagoa fala à Algarve Vivo sobre o que mudou no concelho neste período. Destaca a boa saúde financeira da autarquia, salienta que tem um projeto a longo prazo, de onde sobressai a aposta forte num turismo de qualidade. E garante, desde já, que é candidato às Autárquicas de 2017.

JOSÉ MANUEL OLIVEIRA | RUI PIRES SANTOS

●●● Que balanço faz do estado do concelho de Lagoa desde o início do seu mandato?

Quando nos apresentámos com um programa à população, sempre disse prometer pouco, mas com rigor. Havia três áreas importantes em termos da nossa intervenção. Primeiro: ação social, porque eu tinha uma perspetiva diferente em relação àquela que estava a ser seguida pelo anterior executivo. Segundo: mobilidade urbana, seja mobilidade pedonal, circulação rodoviária e ligação entre os vários polos habitacionais. E, em terceiro lugar, limpeza urbana e todos os aspetos associados. E essas têm sido as nossas grandes apostas neste primeiro ano, em que não parámos a atividade da câmara.

Que diferenças há nestas áreas relativamente ao passado?

Existiu ao nível da ação social uma maior fiscalização e maior proximidade com os casos, com a saída dos técnicos camarários dos gabinetes

para irem ver ‘in loco’ o que se passa e uma relação de cooperação e não de financiamento das instituições particulares de solidariedade social, com resultados muito positivos. No tocante à mobilidade, temos efetuado uma série de estudos e estamos prestes a resolver um problema com muitos anos e de grave constrangimento junto à escola primária de Lagoa.

É uma nova via que vai ser criada?

Sim. Sempre verificámos que na altura de os pais irem levar e buscar as crianças à escola, assistia-se a um autêntico caos na zona. O problema vai ser resolvido com a criação de uma estrada de sentido único de ligação à rotunda da Escola Jacinto Correia. Já adquirimos o terreno por cerca de 70 mil euros, o projeto está elaborado e vamos iniciar a obra no Verão, durante o período de férias escolares, num investimento total superior a 100 mil euros. Com esta obra, vão acabar os engarrafamentos do trânsito e acabará a falta de segurança. E além disso, o terreno adquirido vai permitir também criar uma bolsa de estacionamento alcatroada, com capacidade para cerca de uma centena de automóveis, o que irá ‘libertar’ o Largo do Convento de São José.

Houve um problema com as obras no interior da cidade de Lagoa...

Sim, por isso suspendemos a obra do Caminho dos Passos. Foi muito mal planificada e assumimos isso, embora a tenhamos herdado do executivo anterior, na sequência de uma candidatura aprovada com fundos comunitários. Quando fomos para o terreno constatámos que havia uma diferença entre o ‘boneco’ existente e a realidade. Ou seja, não houve um levantamento topográfico, nem um estudo anterior, e daí os erros e constrangimentos provocados. Decidimos suspender a





obra, correndo o risco de perder os fundos comunitários, que tinham sido aprovados para o tal projeto anterior e mal concebido. Mas entre esse cenário e teimar em fazer uma má obra, prefiro perder as verbas. Vamos esperar que com as correções que fizemos ao projeto, os apoios da União Europeia se mantenham. Senão terá de ser a autarquia a assumir tudo.

Abastecimento de água prioritário

A limpeza urbana era outra das prioridades do seu programa. O concelho está hoje mais limpo?

Não tenho dúvidas disso. Esse era um problema que se fazia sentir com particular gravidade aos fins-de-semana. No interior da cidade de Lagoa, aos sábados de manhã já havia lixo por tudo o que era sítio. A essa questão associo o saneamento básico e o abastecimento de água. Tudo isso estava num estado caótico. Atualmente já conseguimos alterar imenso o figurino, embora ainda muito longe daquilo que pretendemos. E nem no final deste meu mandato a situação atingirá o nível que desejo.

O que falta fazer então?

Há condutas bastante antigas, pelo menos com trinta anos de existência por falta de investimento na rede. Quando chegámos à Câmara havia perdas nas águas de cerca de 42 por cento, hoje já conseguimos baixar para 39 por cento. O nosso objetivo é, no final do mandato, estar perto dos 20 por cento, o que já seria uma recuperação fantástica. Temos substituído condutas velhas que chegavam a sofrer vários ro-

“... AOS SÁBADOS DE MANHÃ JÁ HAVIA LIXO POR TUDO O QUE ERA SÍTIO. JÁ CONSEGUIMOS ALTERAR IMENSO O FIGURINO, EMBORA AINDA LONGE DO QUE PRETENDO.”

“Temos 10 milhões no banco”

Como está a autarquia financeiramente?

Está muito bem!

Tem existido um forte investimento em grandes eventos... O dinheiro chega para isso tudo?

Chega e dá para mais eventos, desde que haja estratégia.

Já é público que reduziu a dívida em 2,5 milhões de euros...

Vou arredondar as contas de forma muito fácil. Quando cheguei à Câmara tinha no banco 2,3 milhões de euros e cerca de 9 milhões em dívidas. No nosso primeiro ano, já diminuámos 2,5 milhões na dívida e atualmente temos cerca de 10 milhões de euros no banco, ao contrário dos 2,3 milhões que existiam quando chegámos. E estes números são

dados do Governo, através do Portal da Transparência, segundo o qual o Município de Lagoa está como segunda autarquia do Algarve menos endividada em termos relativos. Portanto, do ponto de vista financeiro, Lagoa está muito melhor do que estava!

Isso deixa-o satisfeito?

Claro. Mostra o bom trabalho que estamos a fazer e prova de uma forma muito simples que se consegue ter uma boa gestão financeira, ter as contas certas, com rigor, sem descuidar o investimento, sem descuidar a vida do concelho. Esta foi a grande revolução política que houve em Lagoa. É possível ter investimento, promoção do concelho, desenvolvimento e ter rigor nas contas.

turas no mesmo fim-de-semana, e colocámos contadores de água em todos os locais.

Não havia contadores em muitos locais?

Sim, havia sítios onde não existiam sequer contadores! Havia instituições que tinham contadores e outras não. Alterámos isso e temos atribuído subsídios para o valor médio das despesas com a água, por exemplo, a instituições particulares de solidariedade social.

Com esse rol de críticas, está a querer dizer que Lagoa era um concelho, digamos, abandonado?

Não quero aplicar essa palavra. Embora não esperasse encontrar aquilo com que me deparei, em algumas áreas dentro da autarquia. Posso dizer que determinadas situações estavam completamente obsoletas, nomeadamente na rede de abastecimento de água. Se não tivesse havido uma intervenção rápida e eficaz por parte do atual executivo, o concelho correria o risco de uma tragédia a vários níveis.

Como por exemplo?

A conduta que abastecia de água Ferragudo no Verão anterior às eleições autárquicas, em 2013, registou sete roturas durante um fim-de-semana. Além da população residente naquela zona, podem imaginar a imagem que os turistas levaram de Ferragudo sem água nas torneiras. Na zona do Carvoeiro aconteceu a mesma situação.

Qual foi o investimento realizado para minorar esses problemas?

No primeiro ano, realizámos um investimento nestes três sectores (limpeza urbana, saneamento básico e abastecimento de água) su-

perior a um milhão de euros. Mas ainda há muito mais investimento por fazer e insisto que no final deste mandato ainda não terei todas as situações resolvidas. Mas que vão estar muito mais minimizadas, disso não tenho dúvida. Outro problema que temos estado a resolver é levar água, em pleno século XXI, a zonas onde ainda não havia.

A que locais?

O último investimento realizado nesse sentido foi na zona do Sobral, freguesia de Porches. Outra zona onde o problema também é gritante é a da Caramujeira, Praia da Marinha, área marcadamente turística.

“Apoio social está mais eficaz”

Como está a autarquia a resolver os problemas sociais em Lagoa?

A ação social está a trabalhar com muito mais eficácia e mais proximidade. A forma que temos de apoiar aquelas pessoas que efetivamente precisam é através de um rastreio de quem usa os apoios sem deles necessitar. Sabemos que há muitos aproveitamentos. Ainda recentemente houve dois casos detetados e um pedido de uma bolsa de estudo também voltou para trás porque detetámos que os elementos que nos tinham sido entregues estavam falsificados. Temos um novo regulamento e há responsabilização civil dessas pessoas que nos apresentem falsas declarações. A Câmara conseguirá apoiar muito mais municípios se não gastar os meios de que dispõe com aqueles que não necessitam.

Vai avançar com um apoio inovador a jovens casais...

Sim, é algo inovador que nem sei se até existirá no país. Há casais que querem ter filhos, mas não os podem ter devido ao problema da infertilidade. Por isso, têm de se submeter a tratamentos muitas vezes bastante onerosos. Estamos a fazer o regulamento que irá determinar o apoio por cada bebé que nasça. Mas mais do que atribuir uma verba, defendo um apoio aos casais quando as crianças tiverem de ir para as creches e berçários. Não vamos dar dinheiro, vamos dar um ‘kit’ que incluirá tudo o que é necessário para um bebé.

Turismo de qualidade

Nunca Lagoa apostou tanto na promoção como agora. Que turismo quer no concelho?

Não quero um concelho com turismo de massas, como existe noutras zonas do Algarve. Exijo qualidade em Lagoa. É isso que já temos e onde existe potencial para crescer.

CAMINHADA RESULTA EM BOLEIA

A maior parte do tempo passa na Câmara ou em representação desta. Mesmo quando está de descanso, diz não conseguir “deixar de pensar nos dossiês. Mas quando pode, lá vai fazer uma caminhada, recomendada pelo médico. A última foi “em fevereiro, acho eu”, entre Lagoa e Estômbar. “Pararam quatro carros a perguntar se eu queria boleia, pensando que eu tinha tido um acidente. E eu a dizer que não a todos, mas à quarta aceitei, quase por vergonha. Pensei que a pessoa já pensasse que eu estava a ser mal educado”, explica. É caso para dizer, nem durante uma caminhada um presidente de Câmara tem descanso...



“QUANDO CHEGÁMOS À CÂMARA HAVIA PERDAS NAS ÁGUAS DE CERCA DE 42 POR CENTO; HOJE JÁ CONSEGUIMOS BAIXAR PARA 39 POR CENTO.”

Em que modelo pretende inspirar-se? Em face da proximidade com Andaluzia, quer seguir algum modelo espanhol?

Se falar de Espanha, direi que quero a qualidade que possuo enquanto português, associada à capacidade de vender que o espanhol tem. O espanhol tem metade da nossa qualidade, mas vende o triplo dos portugueses. Temos de saber vender o nosso produto.

E qual é o seu modelo de cidade? Quer transformar Lagoa numa mini Sevilha...?

Nem pouco mais ou menos! Se tiver de pegar num modelo, pegarei no modelo português porque temos qualidade. Em Portugal, e no Algarve em particular, existem modelos de referência para o que pretendo

“O ESPANHOL TEM METADE DA NOSSA QUALIDADE, MAS VENDE O TRIPLO DOS PORTUGUESES. TEMOS DE SABER VENDER O NOSSO PRODUTO.”

fazer em Lagoa. Temos locais aprazíveis como Vilamoura.

Gostaria de ver uma mini Vilamoura em Lagoa?

Se tiver de destacar um exemplo, prefiro Vilamoura, que apresenta qualidade e onde houve uma intervenção urbana equilibrada com toda a paisagem natural, além de toda a envolvimento económica. Não vejo isso em mais lado algum no Algarve. Por isso, sim, pode dizer-se que gostaria de ver Lagoa transformada numa mini Vilamoura.

Lagoa vai ter parque da cidade

Em que estado se encontra o processo da empresa municipal Fatasul, responsável pela realização da FATACIL?

“Vou recandidatar-me”

Ainda faltam dois anos e pouco para as autárquicas. Já pensou se vai recandidatar-se?

Claro que sim. O meu projeto para Lagoa é a longo prazo, sempre o disse e daqui a dois anos serei candidato certamente.

Nos bastidores da política diz-se que poderá deixar um mandato a meio para passar o testemunho dentro do partido...

Já me tentaram colar a imagem de que eu não cumpria os meus mandatos. Mas eu faço o histórico. Primeiro mandato que tive foi de membro da Assembleia Municipal de Lagoa e cumpri o mandato de quatro anos. O segundo foi de vereador da Câmara. Saí a meio e toda a gente sabe porquê. O terceiro foi membro da Assembleia de Freguesia e cumpri na

íntegra. Por último, fui presidente da Junta de Freguesia e fiz os quatro anos. Ao longo da minha vida, só não cumpri um mandato, foi como vereador. Saí e provei, passados dez anos, que tive razão em ter saído, porque não me revia no que estava a ser feito.

Veio para ficar?

Tenho um projeto a dez anos em Lagoa e se tiver a confiança dos lagoenses vou cumprir. Se ganhar as eleições daqui a dois anos, em 2021 vou concorrer novamente. De certeza. E se nessa altura for para sair a meio, irei assumir isso antes das eleições, correndo os riscos que tenho de correr, mas porque não quero defraudar as pessoas.

Em primeiro lugar, apareceu alguém com vontade de resolver o problema. A empresa municipal Fatasul está falida, tem um passivo acumulado de cerca de um milhão de euros, que terá de ser assumido pela autarquia. Em 2014, nós conseguimos ter uma FATAÇIL que se autossustentou do ponto de vista financeiro, tendo o resultado líquido apresentado um diferencial negativo de apenas sete mil euros. Só pergunto: como é que alguém consegue vender uma imagem de contas certas, com um milhão de euros de dívidas numa empresa promotora de um evento e que dispôs de todos os instrumentos ao seu dispor para resolver esse problema? Este executivo resolveu a situação: a empresa Fatasul vai ser extinta.

E os funcionários?

São os menos responsáveis, mas a lei não nos permite fazer a sua incorporação na autarquia. Vou promover concursos para os postos de trabalhos e não para as oito pessoas que se encontram na Fatasul. Vão concorrer e podem ficar ou não, porque podem concorrer outras pessoas.

Há novidades este ano?

A feira será organizada pela Câmara Municipal de Lagoa, mas não haverá inovações especiais, pois em 2014 já introduzimos uma nova dinâmica. O que já estamos a trabalhar tem a ver com o que pretendemos no futuro para aquele espaço, que não pode ser confundido com a FATAÇIL. Por isso, até final deste mandato iremos proceder à requalificação de todo aquela área, a qual não poderá servir apenas para dez dias de feira.



Como é que conseguirá isso?

Há vários eventos que podem vir a realizar-se naquela zona, depois de requalificada. E aquele espaço tem de ser dado à cidade, às pessoas, aos visitantes ao longo do ano. Digam-me onde é que é possível haver um parque urbano, um parque de lazer em Lagoa?

Será um parque da cidade?

Nem mais. Que consiga ter a mobilidade suficiente para que facilmente, quando houver um evento como a FATAÇIL ou outro, se consiga adaptar o espaço. Será um local para as famílias, para as crianças andarem de bicicleta, de patins, etc.

Desde que está em funções, o que lhe custou mais?

Foi ter de mudar a imagem que tinha de outras pessoas, que não correspondeu ao que pensava. Pensava uma coisa e afinal são outra. Essa desilusão, em termos pessoais, foi a parte mais difícil que tive de gerir o que me custou mais.

Quem são essas pessoas?

Elas sabem...

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

AUTARQUIA QUER ATRAIR MAIS TURISTAS



O 'Lagoa Wine Show' contou com a presença de 126 expositores.

Música e vinho **animam Lagoa**

Cerca de 4000 pessoas 'estreadam' a primeira edição do 'Lagoa Wine Show', uma mostra de vinhos que reuniu os melhores produtores.

TEXTO: RUI PIRES SANTOS | FOTOS: KÁTIA VIOLA

●●● Foi com grande expectativa que se iniciou a primeira edição do 'Lagoa Wine Show', uma feira de vinhos organizada pela Câmara Municipal que pretende ser um evento de referência a nível regional e mesmo nacional. Cerca de 4000 visitantes marcaram presença nos três dias em que decorreu esta mostra (entre 2 e 4 de abril), que contou com 126 produtores e expositores a nível nacional, 22 dos quais algarvios.

O dia mais concorrido foi a sexta-feira, com muito público a marcar presença durante o dia e, principalmente, à noite, quando o concerto de Ana Moura esgotou por completo a sala de espetáculos do Centro

de Congressos do Arade.

Surgindo como complemento ao evento, o cartaz musical ficou completo com os concertos de Aurea e Pedro Abrunhosa, assumindo papel importante na adesão de público a esta mostra. As provas de vinho eram a razão central do evento e 126 produtores e expositores a nível nacional, divididos em duas salas, mostraram os seus vinhos, apresentaram algumas novidades e procuraram estabelecer contactos para entrar no mercado algarvio, nomeadamente na restauração. Já os produtores da região procuraram divulgar as suas marcas e fazer alguns contactos de exportação.

Expositores divididos

Em conversa com a Algarve Vivo, os expositores mostraram opiniões divergentes quanto à sua participação no evento. "Serviu mais para divulgar do que para fazer contactos ou negócio, que é sempre o objetivo dos produtores. O horário não faz sentido. Uma feira de vinhos começar de manhã? Não esteve cá ninguém nessa altura. Em qualquer mostra de vinhos os horários são a partir das 14h00 e até às 20h00 ou 21h00", afirma Edite Alves, produtora dos vinhos João Clara.

"Compreende-se por um lado, porque é o primeiro ano que se realiza, mas é urgente que na próxima edição revejam a questão dos horários. E senti que este era mais um evento virado para os espetáculos musicais do que para os vinhos", salienta.

Ao invés, José Manuel Cabrita, produtor dos vinhos Cabrita, faz um balanço muito positivo da sua participação. "Correu bem, apenas esperava mais gente no sábado. Conseguimos fazer aqui bons contatos. Já paguei caro noutras feiras e não fiz contato nenhum. Gostei da forma como fui recebido, do serviço prestado e do espaço. No próximo ano estarei cá seguramente", refere este produtor algarvio.

4000

peçoas passaram
pelo evento

126

Total de produtores/
expositores presentes

22

Produtores algarvios
exibiram-se na feira



Pedro Cabrita, dos vinhos MDS



Aurea atuou no primeiro dia do evento

“Falhou nos profissionais”

Ana Nascimento, responsável de marketing da Portuvinus, representante de marcas como a Quinta de Pancas, destacou que “foi positiva a presença no Lagoa Wine Show, uma vez que a empresa está a entrar no mercado algarvio”. Contudo, destaca a pouca presença de profissionais da restauração. “Tivemos pouca presença de proprietários de restaurantes, pois nestes dias de Páscoa estão com os restaurantes lotados e acabam por não ter tempo para visitar a feira e nós não conseguimos mostrar os nossos vinhos”, afirmou, queixando-se ainda da disposição dos ‘stands’ no piso 0.

“Devia ser em U, como na maior parte das feiras. Como não o foi, há expositores que ficam virados para a parede e para janela, como é o nosso caso”, sublinha.

Visitantes agradados

João Nascimento, de Lisboa, que veio passar a Páscoa em Portimão, passou uma parte da tarde de sábado a provar vinhos.

Não sou um ‘expert’ mas sou um consumidor. Soube deste evento e decidi vir com a minha mulher provar alguns vinhos. É uma tarde diferente no Algarve e é necessário que haja eventos destes”, afirmou à Algarve Vivo.

Também Maria Mendes, de Beja, apreciou o evento. Viu Ana Moura, na sexta, e voltou no sábado para provar alguns vinhos.

“Não sabia bem o que era o evento. Vim pela Ana Moura, mas depois achei que queria ver isto durante o dia e regressei (no sábado) para provar vinhos do Algarve, mas também da minha terra, do Alentejo!”

FRANCISCO MARTINS FAZ BALANÇO POSITIVO

Francisco Martins, presidente da Câmara Municipal de Lagoa, manifestou satisfação com a primeira edição do evento. Reconhecendo que “há aspetos a limar no próximo ano”, faz um “balanço positivo” e destaca que esta foi uma excelente forma de “promover o concelho”.

“Trouxemos a Lagoa o melhor que se produz no país no que respeita a vinhos. Mostrámos a importância do concelho como produtor, demos realce aos 22 produtores de vinhos do Algarve e mantivemos durante os três dias da Páscoa o Centro de Congressos do Arade como referência geográfica obrigatória”, sublinha, garantindo que Lagoa se vai “candidatar a ‘Capital do Vinho’ em 2016”.

600 MIL EUROS PARA OBRAS

Lançado programa de apoio à construção civil

●●● A Câmara Municipal de Lagoa vai lançar um programa de revitalização ao setor da construção civil no montante de 600 mil euros, com o objeto a recuperação e reabilitação de espaços públicos municipais com recurso aos operadores privados sediados no Município de Lagoa. Neste contexto, e salvaguardando o quadro normativo vigente, designadamente as regras referentes à contratação pública, as medidas aprovadas contemplam duas etapas: num primeiro momento a conceção do projeto feito por arquitetos locais e num segundo momento a execução da obra efetuada por emprei-



teiros com sede no concelho de Lagoa. Os projetos objeto deste programa de revitalização situam-se em Lagoa, Parchal, Calvário e Porches, prevendo-se que os valores em causa atinjam os 600 mil euros, tendo como condicionante não ultrapassar os 150 mil por obra e a impossibilidade do mesmo empreiteiro executar mais do que uma.

RECOLHA DE ROLHAS

Protocolo com Quercus

Foi assinado, a 3 de abril, um protocolo de cooperação entre a Câmara Municipal de Lagoa e a Quercus relativo ao projeto de educação ambiental Green Cork, que tem como objetivo, para além de recolher rolhas e financiar a reflorestação, contribuir para a construção de uma comunidade ativa, responsável e em sintonia com o ambiente. A assinatura do protocolo contou com a presença da Agência Portuguesa do Ambiente.



A 29 DE ABRIL

Olimpíadas sénior na Belavista

A Câmara de Lagoa vai promover, a 29 de abril, um encontro de Olimpíadas sénior no Estádio da Belavista.

A iniciativa decorre entre as 10h00 e o meio-dia, contando com a participação de classes sénior dos municípios de Lagoa, Portimão, Silves e Lagos.

REVISTA DO BOA ESPERANÇA EM LAGOA

'Portugal País das Maravilhas' em maio

O Auditório Municipal de Lagoa vai ser palco da peça de teatro de revista 'Portugal País das Maravilhas' nos dias 14, 15 e 16 de maio (21h30). Como é habitual, a atualidade política e social do país e do mundo inspiram a edição deste ano, num 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.



NO AUDITÓRIO MUNICIPAL DE LAGOA

Dia Internacional da Segurança vai ser assinalado

Durante três dias, diferentes temáticas relacionadas com a área serão abordadas por profissionais prestigiados.



Lagoa vai promover entre 27 e 29 de abril as I Jornadas sobre Segurança Laboral e Civil, na sequência do Dia Internacional da Segurança e Saúde no Trabalho. A iniciativa vai realizar-se no Auditório Municipal e contará durante os três dias com temáticas variadas, permitindo que o público-alvo seja o mais vasto possível, desde quadros técnicos de empresas e municípios, entidades empregadoras, técnicos vários, população civil, população escolar, forças de socorro e forças de segurança.

O dia 27 estará subordinado ao tema 'Segurança no local de trabalho', contando com intervenções de profissionais com prestigiado currículo na matéria. No dia seguinte,

será abordada a vertente 'Segurança da comunidade laboral e civil', onde as diversas entidades e oradores transmitirão informação relativa às respetivas formas de atuação e meios disponíveis de intervenção, a qual será complementada com uma perspetiva prática através da demonstração dos meios materiais e equipamentos expostos no exterior.

Por fim, o dia 29 de abril contará com um público-alvo muito particular, uma vez que os alunos das escolas básicas do concelho serão presenteados com a visita aos meios disponíveis pelas diversas entidades, onde poderão ter contacto real com os operacionais e respetivos meios de intervenção.

18 DE ABRIL

Mafalda Veiga intimista ao vivo no Auditório

O Auditório Municipal de Lagoa recebe mais um grande nome da música portuguesa. É a 18 de abril que Mafalda Veiga se apresenta em Lagoa, num espetáculo comemorativo da elevação de Lagoa

EM LAGOA

Campanha recolhe 3,6 toneladas

Três toneladas e 647 quilos de alimentos foram recolhidas no final de março em mais uma campanha de recolha organizada pela União das Freguesias de Lagoa e Carvoeiro em diferentes espaços comerciais. Depois dos excelentes resultados obtidos no ano passado, altura em que decorreu pela primeira vez esta iniciativa, o instinto solidário voltou a falar alto em Lagoa. Os alimentos serão agora distribuídos, de forma gradual, às famílias carenciadas que estão identificadas e têm sido acompanhadas pela União das Freguesias.



OBRAS CONCLUÍDAS

Auditório de 'cara lavada'

As obras de remodelação do Auditório Municipal de Lagoa ficaram concluídas em março, num investimento de cerca de 120 mil euros. A reparação das fachadas e a execução de uma nova fachada ventilada vão conferir melhores condições a toda a estrutura.

a cidade. O concerto acústico, está marcado para as 21h30 e os bilhetes custam 8€, podendo ser adquiridos no Convento S. José (282380434) ou no Auditório Municipal (282380452).

'MÔ PETISCARIA' É SUCESSO NA MOURARIA

Lisboa e turistas rendidos à gastronomia algarvia

Natural de Vila Real de Santo António, a chef Raquel Vaz, 30 anos, recebeu a Algarve Vivo e abriu-nos as portas da Mô Petiscaria. Conheça a história da algarvia que está a conquistar quem passa pela capital e prova pratos, bebidas e doces típicas da região.

TEXTO: IRINA FERNANDES | FOTOS: DIANA QUINTELA

●●● "Mô Tá o Mar Fete Num Cão. Já Não Há Choc nem Barbi-Gão". Os dizeres e o sotaque gravados num prato feito de barro e pintado a azul-mar denunciam que aqui, nesta casa de bem comer, "respira-se" Algarve. Ou, diga-se antes, degusta-se o que de melhor tem a região. Do xerém ao queijo de figo sem esquecer, claro está, os inconfundíveis D. Rodrigues ou o licor de figo.

Foi há seis meses que Raquel Vaz, 30 anos, natural de Vila Real de Santo António e a viver há 11 anos em Lisboa, decidiu pôr mãos na massa e concretizar um sonho antigo: dedicar-se à arte de cozinhar.

"A ideia de abrir o meu próprio espaço nasceu assim que terminei o curso de arquitetura, há pouco mais de dois anos. Aos poucos e com algumas pesquisas apercebi-me de que não seria de todo uma má ideia regressar às origens. Com a vasta oferta de restaurantes e petiscarias em Lisboa, percebi que não existia

um espaço dedicado ao Algarve. Logo, entrei em ação", conta a chef à Algarve Vivo.

Porque "a gastronomia algarvia é "mais do que peixe grelhado", a antiga estudante de arquitetura abriu a Mô Petiscaria onde quem por ali passa tem a oportunidade de provar (ou conhecer pela primeira vez) pratos de culinária, doces e bebidas

**"GOSTO
DE DIZER QUE
A COZINHA
DO MÔ É
MODERNO-
-MONTANHEIRA"**

típicas do Algarve. "O prato que já se tornou especialidade é o risotto de lingueirão. Gosto de dizer que a cozinha do Mô é moderno-montanheira. Temos o 100% tradicional como o xerém com conquilhas, mas o risotto de lingueirão é uma homenagem ao arroz de lingueirão tradicional, com um 'twist' mais atual mas igualmente saboroso", explica.

Com uma carta "pensada para o Verão, que será lançada já em abril, e uma outra para o Inverno", a chef algarvia revela que há já dois pratos que fazem as delícias dos clientes. "O montado de muxama, o xerém e o risotto são os pratos mais vendidos".

Algarvios matam saudades

À mesa da Mô Petiscaria sentam-se lisboetas mas também muitos turistas. "Os turistas são os clientes que não têm medo de arriscar e, muitas vezes, terminam a dizer: 'Quero muito visitar o Algarve', revela, orgulhosa, Raquel Vaz. Para quem vive na

capital mas é algarvio de gema, degustar as iguarias confecionadas por Raquel Vaz significa viver um momento de especial felicidade "Todos os dias temos clientes algarvios que vivem em Lisboa. Ficam muito orgulhosos e ainda conseguem 'matar' saudades de pratos que comiam na infância!", conta.

Raquel Vaz explica a razão do nome que atribui ao restaurante, localizado na Mouraria, na Rua das Madres. "Tentei procurar uma expressão algarvia que fosse muito utilizada e conhecida de todos os algarvios. Em algumas zonas dizem 'mó' noutras 'mô', 'mã' noutras tantas, mas acabou por ficar 'mô'. 'mô, ma que jête?' " "Que tás fazendo mô?" Pode significar meu, pah, ou moço", refere, nestas breves explicações de algarvio.

Produtos vêm do Algarve

Nesta aventura de divulgar o património gastronómico do Algarve tendo o seu restaurante



1 A chef algarvia Raquel Vaz é o rosto deste projeto gastronómico de sucesso



localizado a cerca de 300 quilómetros da região, a chef conta com uma ajuda preciosa. “A gestão é feita através da boa vontade da minha mãe que vive no Algarve e envia-me muitos dos produtos por transportadora. Não é fácil, mas são estas coisas que nos tornam especiais”, conta. “Envia-me alguns doces como o queijo de figo, doce fino, D. Rodrigues. E ainda a Muxama e o atum para a estopeta”.

Embora se tenha mudado para Lisboa para completar licenciatura em arquitetura, Raquel Vaz garante que mantém

vivas “recordações muito boas e bem presentes” do seu Algarve. “Recordo a infância passada a brincar na praia, onde a minha mãe teve um restaurante. As minhas investidas à cozinha do restaurante (entre os 5 e os 10 anos) mas sem sucesso. Na altura, dizia que queria trabalhar num talho ou ser peixeira. Lembro também a particularidade de ter uma área extensa de mata a acompanhar a praia. Lembro-me das travessias de barco até Espanha, quando ainda não existia ponte. Agora, quando lá vou, sempre que posso, faço a tra-

vessia de barco. Especialmente no Verão”, recorda.

‘Mô’ só na capital

À Algarve Vivo, a jovem chef admite que, para já, a Mô Petiscaria vai manter-se de portas abertas apenas na capital e não vai expandir-se para o Algarve. Promete que irá continuar a divulgar a região onde nasceu. De momento, quero dedicar-me ao Mô em Lisboa e incentivar lisboetas e turistas a visitar o Algarve, não só pelas praias mas também pela diversidade gastronómica”, salienta.

O MONTADO DE MUXAMA, O XERÉM E O RISOTTO SÃO OS PRATOS MAIS VENDIDOS

Plataforma contra exploração de petróleo

Movimento alerta para riscos e quer esclarecimentos e conhecer contratos entre o Estado e as empresas de exploração.

Foi criada em março o movimento social Plataforma Algarve Livre de Petróleo (PALP), na sequência da iniciativa de um conjunto de cidadãos e entidades da região do Algarve.

A intenção é alertar toda a população da região do Algarve para os riscos inerentes à exploração de hidrocarbonetos na costa algarvia. O início das primeiras perfurações poderá acontecer já em 2015, o que, segundo o PALP, confere uma gravidade extrema a esta decisão política, uma vez que os cidadãos do Algarve não foram informados, nem consultados.

“Não houve qualquer debate público sobre as consequências



para a região. Não há conhecimento de qualquer estudo de impacto social e ambiental. O silêncio e o secretismo político à escala governamental, regional e local sobre este assunto é ensurdecador. Nada se conhece do contrato entre o Estado e as

empresas de exploração petrolífera”, salienta o movimento em comunicado.

A Plataforma Algarve Livre de Petróleo destaca ainda os perigos que podem resultar da exploração deste combustível fóssil. “Os possíveis impactos

ambientais que uma medida destas pode ter, a incompatibilidade entre uma região de turismo que se quer de excelência e a exploração de hidrocarbonetos, as perfurações de alto risco numa zona de alta perigosidade sísmica e as eventuais perdas de recursos que um derrame acidental traria para uma atividade como a pesca”, são alguns dos riscos adiantados pela PALP.

Deste movimento fazem parte entidades como a Glocal Faro, o Movimento Algarve Livre de Petróleo (MALP), a Quercus - ANCN, a Almargem, a New Loops, a SPEA - Sociedade Portuguesa para o Estudo das Aves e a Peace and Art Society.

DE 2 DE MAIO A 6 DE JUNHO

Concurso de fado arranca em Vila do Bispo

A Câmara Municipal de Vila do Bispo vai promover a 16ª edição do ‘Concurso de Fado Cerveja Sagres Concelho de Vila do Bispo’, que decorre entre 2 de maio e 6 de junho.

Em competição vão estar ‘fadistas’ de dois escalões etários: dos 6 aos 17 anos, correspondente

à vertente juvenil; e a partir dos 18 anos, na vertente sénior. A vertente juvenil é composta por quatro eliminatórias e uma final. Para os fadistas com idades superiores ou iguais a 18 anos, o concurso será disputado ao longo de quatro eliminatórias, uma semifinal e uma final.

A primeira eliminatória acontece a 2 de maio, no Salão de Festas Nossa Senhora da Graça, em Sagres. A segunda está agendada para o dia 9, no Salão de Festas Tempomar, em Burgau. A terceira e a quarta eliminatórias realizam-se nos dias 16 e 23 de maio, em Budens e no Auditório

do Centro Cultural de Vila do Bispo, respetivamente. A final da vertente juvenil e semifinal realizam-se a 30 de maio, no Pavilhão Multiusos da Raposeira. A final está agendada para o dia 6 de junho, no Salão de Festas da Sociedade Recreativa de Barão de São Miguel.

JOVENS ALGARVIOS FOTOGRAFARAM PEDINTES DE LISBOA

“Nunca desistam dos vossos sonhos!”

Por vezes, uma ideia desprezível ganha contornos inimagináveis e protagonismos imprevistos: é o que está a suceder com o projeto fotográfico ‘Sempre quis ser’, dos jovens algarvios João Porfírio e Catarina Fernandes, que em março pôde ser visto no Centro Comercial Aqua Portimão.

MIGUEL SANTOS

Tudo começou há pouco mais de um ano, de forma quase impercetível, quando a vida de ambos deu uma grande volta, já que fizeram a bagagem rumo a Lisboa, para onde foram estudar na demanda dos seus sonhos. Naturais de Portimão, onde nasceram há 20 anos, João e Catarina desde logo se depararam com o deprimente fenómeno social dos muitos e muitos desfavorecidos da vida que polvilham os becos e as ruas da grande cidade.

Com base na simples pergunta “o que sempre quis ser?”, a mostra nasceu da vontade e empenho de quererem dar voz a alguns dos sonhos e expectativas que ficaram perdidos, algures, no percurso de vida de quem atualmente se vê na condição de pedinte e com quem trocaram palavras de conforto em longas conversas.

Como recorda João Porfírio, não tardou muito a ganhar forma uma ideia: “A nossa intenção inicial foi alertar para este pro-

blema social, fotografando os sem-abrigo de Lisboa, mas que poderiam ser de qualquer outra parte do país, a quem pedimos que nos contassem os seus sonhos profissionais ou pessoais, os quais escrevemos num quadro de ardósia”.

“Em pouco tempo conseguimos vinte e tal testemunhos fotográficos, qual deles o mais forte, embora depois fosse necessário procedermos a uma seleção de dez que nos permitisse expor de forma funcional num espaço público emblemático e que acabou por ser a Estação de Metro do Cais do Sodré”, complementa o jovem algarvio, cujo objetivo é vir a ser fotojornalista.

Sobre a receptividade dos visados, confidencia: “Depois de uma primeira resistência perfeitamente natural, mostrámo-lhes as fotografias e houve mesmo quem nos sugerisse um enquadramento diferente, em que o respetivo perfil até pode-

ria ficar mais favorecido”.

“Ainda pensámos levar estas pessoas a ver a exposição, mas depois preferimos salvaguardar ao máximo as suas identidades, pelo que desconhecemos se algum deles teve a curiosidade de se rever”, diz.

Catarina Fernandes reforça: “Desde o início percebemos que o projeto tinha pernas para andar e o mesmo começou imediatamente a ganhar asas e a voar por si próprio, com inúmeras solicitações, quer para entrevistas quer para expormos as imagens em diversos locais, inclusive no estrangeiro”.

“Quando começámos, nem imaginávamos onde nos estávamos a meter [risos], já que temos de conciliar estudos e trabalho, pelo que o tempo não abunda e fica-nos um pouco complicado conjugar tudo”, revela a jovem, que deseja enveredar por uma carreira artística ligada à expressão teatral.





Vítimas de vandalismo

Contudo, a dado momento ambos estiveram “quase a deitar a toalha ao chão”, como lembra João Porfírio: “Todo este processo tem-nos dado uma grande força interior, pois quando inicialmente a mostra esteve patente no Cais do Sodré, em novembro passado, fomos alvo de vandalismo e do roubo de vários exemplares, o que na altura bastante nos afetou”.

“Nunca percebemos quem fez isso ou quais os motivos que levaram a esses atos de pura destruição... Foi um choque logo atrás de outro, ainda pensámos seriamente em desistir, até porque isto resultou de investimento nosso e algumas impressões foram mesmo conseguidas em troca de trabalho,

só que contámos com uma onda de solidariedade bastante forte e conseguimos rapidamente reagir, repondo os originais vandalizados”, recorda.

Internacionalização à vista

“A seguir ao Aqua de Portimão, onde expusemos ao abrigo da iniciativa camarária Março Jovem, vamos parar, mas daqui a alguns meses estaremos em Braga, havendo a possibilidade de em breve este conjunto de fotos ser visto na Holanda e no Brasil, por exemplo”, divulga Catarina Fernandes, que assume: “Temos outros projetos delineados, sempre com uma importante componente social... Ideias não nos faltam, mas optámos por fazer uma pausa e só lá mais para a frente é que nos metemos noutra, tanto mais que este projeto se revelou um bocado exigente a nível pessoal”.

Sobre os sentimentos que gostariam de transmitir a quem vê esta série de fotografias, são unânimes: “Desejamos que as pessoas que convivem com a exposição fiquem marcadas pelas imagens e as levem na memória, para à noite, quando estiverem quase a dormir, se lembrarem dos seus próprios sonhos por concretizar, imaginando que nunca é tarde de mais para lutarem por eles”.

QUEM SÃO?

João Porfírio

Nascido em Portimão há precisamente 20 anos, João Porfírio vive em Lisboa, onde frequenta na Etic o 2º ano do High National Diploma de Fotografia e Design. Desde muito cedo assumiu o gosto pela fotografia, tendo colaborado de forma graciosa com a delegação de Portimão do ‘Jornal do Algarve’, antes de passar pela revista ‘Caras’ ou pelo ‘Correio da Manhã’, de que é fotógrafo colaborador. Em 2013, realizou a sua primeira exposição fotográfica individual na cidade de origem, tendo sido orador em diversas conferências de fotografia e integrado o júri de alguns concursos.

Catarina Fernandes

Também com 20 anos e natural de Portimão, Catarina Fernandes cresceu em torno do fascinante universo da expressão artística, onde descobriu as suas paixões, como as artes visuais/plásticas, o teatro e a poesia. Além disso, sempre participou em projetos de voluntariado e de ação social. No presente, reside em Lisboa e é aluna de ‘Cenografia, Figurinos e Adereços’ no Chafitô, ao mesmo tempo que frequenta o curso de Expressão Dramática, ministrado por Bruno Schiappa.



20

Ambos os jovens algarvios têm exatamente 20 anos

10

Foram 10 os testemunhos dos sem-abrigo que compõem a exposição, num total de 23 entrevistados



ENTRE 25 E 29 DE MARÇO

Festa de basquetebol animou Albufeira

Durante cinco dias cerca de 1200 jogadores, treinadores e dirigentes e muitos familiares e amigos contribuíram para uma bonita festa de desporto.

Desporto, convívio, fair-play e solidariedade marcaram a 9.ª edição da Festa de Basquetebol Juvenil de Albufeira, que culminou, a 29 de março, com grandes encontros nas finais dos diversos escalões, que decorreram no Pavilhão Desportivo de Albufeira, da Escola Básica e Secundária de Albufeira, em Vale Pedras, e Francisco Neves.

As seleções regionais do Porto e de Lisboa conquistaram os primeiros lugares do pódio, com o Porto a destacar-se nos sub'14

masculinos e sub '16 femininos, enquanto a equipa alfacinha venceu em sub'16 masculinos. Nos sub'14 femininos a vitória pertenceu a Aveiro que venceu a seleção portuense por 54-45.

Este ano, a ação de Basket Solidário reverteu a favor da APEXA- Associação de Apoio à Pessoa Excecional do Algarve, que recebeu o montante de 1.362,00 euros, em resultado da doação de 1 euro por parte de todos os participantes do evento.

EM CASCAIS

Marco Ribeiro campeão de skate

O jovem Marco Ribeiro, atleta do Albufeira Surf Clube, conquistou o título de campeão nacional de skate do 'DC Challenge by Fuel' na categoria de Iniciados, que decorreu no Parque das Gerações, São João do Estoril, em março. O skater, natural de Albufeira, foi recebido nos Paços do Concelho por Carlos Silva e Sousa, que felicitou o atleta pelo seu desempenho.



LIVRO DE CAROLINA TENDON

'De mim para mim' apresentado

Foi apresentado na Biblioteca Municipal Lúcia Jorge, a 11 de abril, o livro 'De mim para mim', de Carolina Tendon, algarvia, natural de Portimão, que faleceu precocemente aos 22 anos, em fevereiro de 2014, com uma embolia pulmonar. O namorado Pedro Pinto concretizou o desejo da jovem em publicar um livro. A obra reúne as frases e os textos escritos por Carolina Tendon, numa história trágica que fez nascer um livro.



FESTIVAL REALIZA-SE ENTRE 25 E 27 DE JUNHO

Mais nomes para o MED

Os sul-coreanos Jambinai, a israelita Ester Rada, o congolês Baloji, o projeto multicultural da Holanda/África do Sul Skip&Die e a guineense Karyna Gomes.

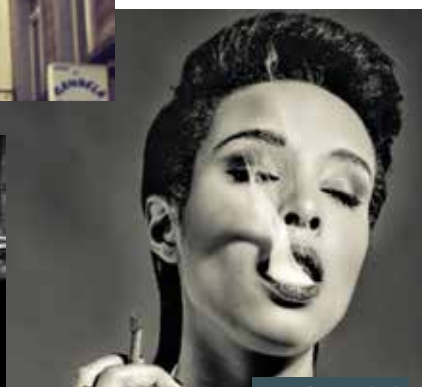
●●● O mais mediático festival de músicas do mundo do Algarve e já uma das referências a nível nacional vai completando o seu cartaz musical e tem mais nove artistas confirmados. Os sul-coreanos Jambinai, a israelita Ester Rada, o congolês Baloji, o projeto multicultural da Holanda/África do Sul Skip&Die, os caboverdianos Ferro Gaita e Giana Viscardi, os projetos lusos Danças Ocultas e Tape Junk e a guineense Karyna Gomes são os artistas que vão atuar na zona histórica de Loulé, de 25 a 27 de junho, na 12ª edição do Festival MED.



BALOJI



JAMBINAI



ESTER-RADA

Os artistas agora anunciados têm em comum o facto de apresentarem uma sonoridade de fusão, com uma mescla inovadora de vários estilos musicais, pelo que se prevê muitos

concertos surpreendentes que permitirão ao público ter novas experiências musicais.

Os nomes agora confirmados juntam-se aos já anunciados Carminho, Tiago Bettencourt,

Raquel Tavares e DJ Marfox (Portugal), Balkan Beat Box (Israel), Nneka (Nigéria), Cumbia All Stars (Perú) e Batida (Portugal/Angola).

JÁ ESTÃO À VENDA

Bilhetes para David Guetta

Tem sido grande a procura de bilhetes para o espetáculo de David Guetta, marcado para 14 de agosto em Quarteira. Considerado o maior DJ da atualidade e um dos produtores mais

requisitados internacionalmente, o francês estará em exclusivo no estádio de Quarteira, num concerto que conta com o apoio da Câmara Municipal de Loulé. Os bilhetes estão à venda no Cineteatro Louletano e custam 30€.



CASA DA CULTURA

Mostra Coletiva de Artes Plásticas

A Casa da Cultura de Loulé, com a colaboração da Câmara Municipal, está a organizar a XXVI Mostra Coletiva de Artes Plásticas do Concelho de Loulé, que está patente ao público até 2 de maio, no CECAL – Centro de Experimentação e Criação Artística

de Loulé. A mostra pretende continuar a juntar artistas de várias gerações, independentemente dos seus percursos artísticos ou formativos, estimulando a criação artística e promovendo o contacto direto entre os mesmos.

APRESENTAÇÃO DE CD NO CLUB FARENSE

Fado de Coimbra com sotaque algarvio

O grupo “Momentos de Coimbra” é composto por algarvios e conimbricenses e apresentou em Faro o primeiro álbum homónimo do conjunto, gravado ao vivo e com dois temas inéditos.

ALEXANDRE MOURA

●●● A voz dos algarvios Paulo Mourinho e Ricardo Silva juntou-se à guitarra portuguesa estilo Coimbra de José Paulo e Francisco Dias e à viola de Victor Morgado e deu origem ao ‘Momentos de Coimbra’, grupo que editou agora o primeiro álbum com o mesmo nome, apresentando no início de abril, em Faro.

Este conjunto resultou de um convite para participar num projeto solidário, em que artistas de dois grupos, do ‘Ecos de Coimbra’, do Algarve, e do ‘Velha Guarda Coimbra’, de Coimbra, se juntaram para ajudar a Associação Laços Sem Nós, com o propósito de angariar fundos para apoiar as famílias necessitadas do distrito de Coimbra.

“Surgiu da necessidade de uma amiga que representava uma associação de solidariedade e que, em junho do ano passado, me convidou para fazer um espetáculo para angariação de fundos no Estádio Cidade de Coimbra”, conta Ricardo Silva, de 38 anos, o mentor do projeto. Nascido em Lisboa, o cantor rumou ainda menino para Coimbra por motivos familiares e desde os 16 anos que se encontra ligado ao fado, sendo que reside em Albufeira há vários anos. “Aceitei o convite e entrei em contacto com alguns amigos de longa data e eles disseram logo que sim,

TEMAS INÉDITOS

O CD ‘Momentos de Coimbra’ é composto por 21 temas todos gravados em palco, sendo dois desses temas inéditos da autoria de Ricardo Silva e Pedro Mourinho. ‘A ‘Balada d’aqui’ fala de alguém que deixa Coimbra e que tem um amor por Coimbra intrínseco, quase à sua condição de vida e que por várias razões troca a cidade, que não esquece e que tem no coração, pelo Algarve”, explica Ricardo Silva. Pedro Mourinho também tem o cunho pessoal neste CD e é o autor do tema ‘Senhora da Conceição’: “É um tema muito especial que é dedicado aos meus pais que faleceram num curto espaço de tempo, em 2011 e 2013, e é consagrado à memória de ambos”, expressou emocionado.

praticamente não houve ensaios, ensaiámos apenas uma vez quando chegámos a Coimbra e o espetáculo correu uma maravilha”, recorda, ao mesmo tempo que relembra o impacto que teve o concerto e a participação do algarvio de gema Pedro Mourinho, ao cantar o fado tradicional de Coimbra. “Para além dos três músicos e amigos que tocam juntos há cerca de 40 anos, decidi convidar o Pedro Mourinho que conheço há dois. As pessoas em Coimbra nunca tinham ouvido a voz dele e nesse concerto ficaram estupefactos com a sua participação”, recorda entre sorrisos.

Pedro Mourinho nasceu em Silves há 43 anos e vive em Faro desde os 18, mas foi em Aveiro que despertou para o fado. “Estudei em Aveiro, muitas vezes ficava de boca aberta a ouvir cantar o fado de Coimbra e sempre gostei de cantar o fado, desde os 16 anos que

o faço, em casa de amigos ou em pequenas tertúlias e mais tarde em atuações ao público”, explica o algarvio, para quem a pronúncia do Algarve fica fora das atuações, como comprova o impacto positivo que teve no público de Coimbra, após a primeira atuação do grupo.

“Apesar de gostar da pronúncia algarvia, quando canto, tento fazê-lo o mais fiel possível à forma tradicional, até para passar a mensagem pois temos uma história para contar e depois o sentimento que nos envolve quanto se canta faz o resto”, refere.

CD gravado ao vivo

Depois do primeiro concerto em Coimbra, em Junho de 2014, uma digressão do grupo à Ilha Terceira, nos Açores, em Novembro do mesmo ano, resultou na gravação do primei-



Ricardo Silva e Pedro Mourinho (vozes), com José Paulo, Francisco Dias e Victor Morgado

ro CD do grupo 'Momentos de Coimbra'. "É um álbum inédito, é o primeiro CD na história do fado de Coimbra a ser gravado ao vivo e não em estúdio. Claro que podem haver enganos, como em qualquer espetáculo ao vivo mas representa um marco e transmite às pessoas o nosso valor", salienta Ricardo Silva, para quem as expectativas com o lançamento deste álbum já foram alcançadas.

"Primeiro, porque nos deu um gozo especial gravar o primeiro CD de fados de Coimbra ao vivo. Depois, porque conheço o Mourinho há cerca de dois anos e deu-me muita satisfação ver o crescimento dele no fado

de Coimbra. Tem um amor à causa fantástico, para além do relacionamento entre todo o grupo que é muito autêntico e excelente", destaca. O CD 'Momentos de Coimbra' é composto por 21 temas, dois deles originais, e foi apresentado a 1 de abril com a atuação do grupo no Club Farense, em Faro e posteriormente no 'Coimbra Taberna', em Lisboa, e no Centro Cultural – à Capella, em Coimbra.

ARTISTA ALGARVIO 'PINTA' CAPA DO CD

O CD 'Momentos de Coimbra' tem uma outra participação algarvia. A pintura que surge na capa do álbum é um pormenor de uma tela da autoria do artista plástico Manuel Batista. "É uma forma de homenagear Manuel Batista, um pintor farense reconhecido a nível nacional mas que vive fora dos grandes centros como Lisboa e Porto e é uma forma de não ficar no esquecimento", salienta Pedro Mourinho.



"É O PRIMEIRO CD NA HISTÓRIA DO FADO DE COIMBRA A SER GRAVADO AO VIVO E NÃO EM ESTÚDIO."

"O CD É COMPOSTO POR 21 TEMAS, DOIS DELES ORIGINAIS."



EUGÉNIA MILITÃO, DOCEIRA DE LAGOS É REFERÊNCIA NO ALGARVE

Doce fino ajuda a combater o desemprego

Quando em 1989 ficou desempregada, Eugénia Militão despertou para a arte da doçaria tradicional, tendo frequentado um curso no Centro de Emprego de Lagos. E não mais parou. Hoje, com 57 anos, já perdeu a conta aos prémios conquistados em muitos concursos e dá aulas na Universidade Sénior e no Espaço Jovem desta cidade.

JOSÉ MANUEL OLIVEIRA

Dopoís de ter confecionado mais um 'D. Rodrigo', um dos famosos doces finos de Lagos recheado com um ovo e amêndoas, e à medida que vai dando alguns retoques minuciosos para aprimorar desta vez um magnífico bolo representando uma caravela a evocar o período dos descobrimentos marítimos, Eugénia Militão garante à Algarve Vivo que não tem preferência por qualquer tipo de doçaria. "Gosto de todos. As peças mais pequeninas, como 'cestinhos', são as mais interessantes. E é o que, atualmente, não vimos no mercado. É um produto só feito mesmo pelas doceiras", nota aquela especialista, que espera publicar até final de 2015 a segunda edição do seu livro intitulado 'Os docinhos da Gena', com 50 páginas.

Despertou para a arte da doçaria tradicional em 1989, após ter ficado desempregada quando trabalhava num estabelecimento comercial em Lagos, de

onde é natural. Inscreveu-se no Centro de Emprego, tendo frequentado um curso de doçaria regional. E não mais parou. Hoje, além dos muitos prémios já conquistados em vários concursos, é monitora desta atividade na Universidade Sénior e no Espaço Jovem a funcionar na antiga Escola Comercial e Industrial daquela cidade, ao final da tarde às segundas e quartas-feiras. Antes, tem de cumprir o seu horário como funcionária, há dez anos, da Unidade Técnica de Comunicação da Câmara Municipal de Lagos.

"Que giro! Como é que isto se faz?"

Quando iniciou a sua participação na Feira Concurso Arte Doce, que anualmente se realiza em Lagos, "chegava a fazer ao vivo uma peça por minuto". "Ai que giro! Gostava tanto de aprender. Como é que isto se faz?", foi uma das muitas reações que escutou de visitantes.



Eugénia Militão é das poucas doceiras que trabalha ao vivo nas feiras.



E até lhe pediam para executar peças artísticas muito específicas de doce fino. “O peixe é uma delas. E depois aquelas brincadeiras que fazemos para as crianças, como um sapinho, um cãozinho, um coelhinho”, conta Eugénia.

Participa na Arte Doce há 20 anos. Já perdeu a conta aos primeiros e segundos prémios conquistados, mas aponta para “mais de uma dezena”. Em 2013, “a peça que apresentei simbolizava um bacalhau e em 2014, uma renda de bilros e um esparto”. Mas não foram confeccionadas ao vivo. “Esse tipo de trabalho é fabricado em casa e o tempo que demora depende daquilo que executo. Se, por exemplo, se trata de uma peça muito elaborada, começo às 22h00 e termino por volta das 4h00 da madrugada”, acrescenta.

Trabalha ao vivo em todas as feiras, apresentando toda a espécie de peças em miniatura, “desde sapinhos, pintainhos,

cestininhos e peixes, a vieiras, maçãs e tomates, entre muitas outras”. “As pessoas gostam muito de me ver trabalhar. E uma das falhas que sinto - e perante a qual tenho lutado - é precisamente não haver mais doceiras a trabalhar ao vivo. Infelizmen-

te, sou a única a fazê-lo. Por exemplo, um turista estrangeiro chega a uma feira e come uma coisa que nem sabe como se faz. Como tal, é de valor acrescentado divulgarmos ao vivo o nosso trabalho”, sublinha Eugénia Militão.

“UMA DAS FALHAS QUE EXISTE É PRECISAMENTE NÃO HAVER MAIS DOCEIRAS A TRABALHAR AO VIVO”

A DOCEIRA VAI EDITAR ATÉ AO FINAL DO ANO A 2ª EDIÇÃO DO LIVRO 'OS DOCINHOS DA GENA'

A ESCASSEZ DE AMÊNDOA ALGARVIA

A falta de amêndoa algarvia é uma preocupação para Eugénia Militão. “Um problema que nós, doceiras, temos é o facto de já não haver muita amêndoa do Algarve. Atualmente, compramos, embora com muitas dificuldades, aos pequenos produtores já idosos, os quais ainda conservam amendoeiras. A nossa amêndoa é totalmente diferente da de outras regiões, o que nos permite confeccionar doces que em nada se comparam aos que se vendem noutras zonas do país. Quando os nossos agricultores deixarem a atividade, teremos de ir procurar amêndoa a Espanha e a quem vende esse produto, por exemplo, oriundo da Califórnia”, alerta.

O SEGREDO DO D. RODRIGO

“A verdadeira doceira só utiliza amêndoa, ovos e açúcar. Sem aditivos. Porque a própria massa é cozida e conserva o produto”, explica. Por exemplo, “o segredo do D. Rodrigo é a sua queima”, pormenoriza. “É ser queimado na própria calda em que são feitos os fios de ovos. E cada um leva um ovo. A confeção não demora muito tempo. Em primeiro lugar, temos de misturar os ovos-moles com amêndoa, o que constitui o recheio do D. Rodrigo. Depois, fazemos os fios de ovos. Só em seguida são feitas as bolinhas e o produto é queimado e embalado numa prata para o conservar de forma especial por ser confeccionado apenas à base de ovos. Se uma pessoa quiser fazer, por exemplo, duas dúzias de D. Rodrigos, demorará cerca de duas horas”, explica.

EM PORTUGAL ESTÃO IDENTIFICADOS APENAS 15 CASAIS EM NIDIFICAÇÃO

Abutre-preto volta a sul

Dois casais de abutre-preto começaram a nidificar este ano no Alentejo, no concelho de Moura. Esta espécie não se reproduzia a sul do Tejo há mais de 40 anos.

RICARDO TELLO

Em Portugal ocorrem naturalmente três espécies de abutres, o grifo, o abutre-do-Egito e o abutre-preto. Chegou também a existir uma quarta espécie, o quebra-ossos, que se extinguiu no século XIX mas que recentemente voltou a ser observada, vinda de Espanha onde existem importantes programas de reintrodução. No Algarve a presença destes abutres é escassa, fazendo-se notar sobretudo no Outono na zona de Sagres, quando migram para passar o Inverno em África.

Estas aves desempenham um importante papel ecológico, pois alimentam-se de cadáveres de animais mortos, evitando assim que as doenças se propaguem. No entanto, o progressivo

abandono da criação de gado e a crise da doença das vacas loucas, que levou à publicação de legislação europeia que obriga à remoção das carcaças dos animais do campo, levou a uma diminuição significativa da alimentação disponível e teve como consequência o declínio da população de abutres.

Para combater esta situação foram lançados diversos projetos de conservação, no âmbito dos quais foram construídos ninhos artificiais e alimentadores de abutres. Nestes espaços cercados, são regularmente depositados restos de matadouros e talhos, de forma a permitir a alimentação destas aves.

Foi em resultado de um destes projetos, o LIFE 'Habitat

Lince Abutre', da Liga para a Proteção da Natureza (LPN), desenvolvido na região de Moura, Mourão, Barrancos e Vale do Guadiana, que foi agora confirmado o início da nidificação de dois casais de abutres-negros. Segundo a LPN, "após mais de 40 anos sem reprodução confirmada a sul do rio Tejo em Portugal, tendo neste período apenas sido registada uma tentativa de nidificação (falhada) há cerca de 20 anos, a ocupação destes dois ninhos artificiais representa um sucesso das medidas implementadas e um importante marco na conservação do abutre-preto em território nacional".

Refira-se que o abutre-preto regressou como reprodutor a Portugal em 2010 (na região do

Tejo Internacional) e que atualmente se encontra a nidificar apenas no Tejo Internacional (cerca de 12 casais) e no Douro Internacional (1 casal), podendo a presente nidificação constituir o estabelecimento do terceiro núcleo reprodutor da espécie no país.



AS ESPÉCIES

Abutre do Egito (Neophron percnopterus)

É o mais pequeno dos abutres portugueses, sendo os adultos brancos e os jovens predominantemente castanhos. Está presente no nosso território desde finais de fevereiro até setembro, para criar, passando o Inverno em África. Outrora uma espécie comum, este abutre tornou-se progressivamente mais escasso e hoje é uma ave relativamen-

te rara, encontrando-se o seu principal núcleo reprodutor no nordeste transmontano.

Grifo (Gyps fulvus)

É muito grande, maior que as águias, sendo a sua plumagem acastanhada. Forma frequentemente bandos de algumas dezenas de aves, e voa grandes distâncias planando a grande altitude e quase sem bater as asas. Em Portugal nidificam

algumas centenas de casais de grifos, sobretudo no interior junto à fronteira, no nordeste transmontano. A espécie está presente no nosso país ao longo de todo o ano, mas também migra para África no Outono.

Abutre preto (Aegypius monachus)

É o maior dos nossos abutres, podendo atingir os três metros da ponta de uma asa à outra.

Deve o nome à sua plumagem totalmente escura, quase negra. Este grande abutre é relativamente raro em Portugal, mas pode ser considerado de ocorrência regular ao longo da fronteira, especialmente na Beira e no Alentejo. Muitas vezes trata-se de indivíduos oriundos de Espanha, que vêm alimentar-se em território português. Embora não seja habitual ver mais que um ou dois indivíduos

2010

Data de regresso da espécie a Portugal para reproduzir-se.

13

Número de casais a reproduzir-se a norte do Tejo.

2

Casais a nidificar no Alentejo, na zona de Moura.



juntos, o abutre-preto associa-se frequentemente a bandos de grifos.

Quebra-ossos (*Gypaetus barbatus*)

Os locais mais próximo de ocorrência desta espécie situam-se nos Pirenéus e nalgumas serras do sul de Espanha. A única observação que se conhece em Portugal envolvendo indivíduos genuinamente selvagens diz

respeito a duas aves abatidas pelo Rei D. Carlos I, no Rio Guadiana, em 1888. Mais recentemente, em 2011, foi registada a presença desta espécie em três ocasiões distintas, na Beira Interior e do nordeste transmontano. Estes registos envolveram aves libertadas em Espanha, no âmbito de um programa de reintrodução que está a decorrer nesse país.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



A CIÊNCIA COMO MOTOR DA PROSPERIDADE

Físico futurista visita Portugal

O físico Michio Kaku esteve em Portugal, a 12 de março, a dar uma palestra sobre tendências futuras. De acordo com o noticiado no Sol e na Visão, o orador afirmou que "os países que não investirem em Ciência serão pobres no futuro", pois esta "é o motor da prosperidade".

Um futuro negro

Olhemos para a situação nacional. O atual governo português apoiou-se numa narrativa moralista e assente na culpa para implementar cortes em todos os setores sociais, aos quais a Ciência não escapou. Daí resultou o aumento do desemprego, da dívida, da precariedade e da pobreza. O investimento em Ciência caiu para valores anteriores aos de uma década. Se já estamos pobres no presente, ao não investirmos na Ciência ficaremos miseráveis no futuro. Mas nem tudo é mau.

Casos de sucesso em Portugal

Apesar das tremendas dificuldades, brilhantes académicos, cidadãos de valor, vão conseguindo desenvolver projetos com entusiasmantes resultados. Tenho procurado entrevistar alguns desses protagonistas e hoje trago dois exemplos de sucesso.

A equipa "InVita Sens", do programa COHiTEC, com o apoio do mentor Luís Ramos, desenvolveu um dispositivo que permite diagnosticar a doença leishmaniose em cães e humanos, através de uma gota de sangue e com grande grau de fiabilidade.

Na área das tecnologias, muitos programadores têm-se virado para o desenvolvimento de aplicativos para as mais diversas plataformas. Clemente Nogueira, entre outros projetos, no âmbito da "TriGear Development" criou o viciante jogo "Crazy PiuPiu". Neste jogo de plataformas, o utilizador controla uma galinha evitando que ela embata em obstáculos, enquanto conquista ovos e medalhas.

Estou certo que no futuro iremos ouvir falar destes e outros portugueses que fazem da Ciência o motor da prosperidade.

*jmonteiro@comcept.org

ESTUDO APONTA QUE CONSUMO ELEVADO DE AÇÚCAR É PREJUDICIAL

Colesterol elevado?

Saiba quais são os alimentos a evitar

As gorduras processadas, como as margarinas vegetais e os óleos alimentares, devem ser evitadas o mais possível. O colesterol alto resulta do elevado consumo de açúcares e não de gorduras saturadas como até aqui se pensava.

●●● São cada vez mais numerosos os estudos que mostram que os carboidratos (ou hidratos de carbono) prejudicam mais a saúde do que as gorduras saturadas, ao aumentar os níveis de açúcar e colesterol sanguíneo e ao promover a diabetes tipo 2, as doenças cardiovasculares e algumas formas de cancro.

Está provado que basta uma dieta bem formulada com baixo teor de carboidratos para melhorar muito os valores sanguíneos de colesterol, triglicéridos e glicose, bem como para reduzir inflamações, tudo sem necessidade de tomar comprimidos.

A Suécia foi o primeiro país ocidental a rejeitar uma dieta baixa em gorduras em favor de uma dieta baixa em carboidratos, propondo agora uma pirâmide alimentar onde os fornecedores de carboidratos como os cereais e tubérculos estão no topo e os legumes, com valores quase residuais de carboidratos, são a base da alimentação. As gorduras recomendadas nesta pirâmide alimentar são as que se encontram naturalmente em alimentos de origem

animal e vegetal e as gorduras para cozinhar e temperar são o azeite e a manteiga para barrar o pão. As gorduras processadas como as margarinas vegetais e os óleos alimentares devem ser evitadas o mais possível.

STOP ao açúcar

Se tem o colesterol elevado, elimine os doces e os alimentos com açúcar adicionado em fábrica, como sumos, iogurtes, cereais de pequeno-almoço, bolachas e bolos, diminua a ingestão de arroz, massa, pão e

batatas e aumente a ingestão de sopa, legumes e saladas. A fruta deve ser ingerida com moderação, dando preferência às frutas menos doces, que têm menores teores de frutose. O peixe deve ser preferido em relação à carne. Os ovos, por serem uma boa fonte alimentar de proteínas com alto valor biológico e de várias vitaminas,

podem fazer parte de qualquer refeição incluindo o pequeno-almoço.

O colesterol alto resulta do elevado consumo de açúcares e não de gorduras saturadas como até aqui se pensava.

Ana Carvalhas

Nutricionista, autora do blogue <http://comerbemateos100.blogspot.com>

Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva



Lagostins e beterrabas



INGREDIENTES

700 gr. 4 Lagostins grandes
30 gr de manteiga meio sal
20 cl de azeite
5 cl de vinho do Porto branco Seco
1 aipo rama
1 beterraba amarela
1 beterraba chiogga (cor de rosa)
1 beterraba vermelha
1 cebola
1 bolbo de funcho
3 dentes de alho
Algas marinhas (facultativo)

CONFEÇÃO

Comece por escolher os Lagostins mais frescos, arranje-os reservando as cabeças. As cascas devem ser cortadas com a ajuda de uma tesoura de cozinha, cortando a parte branca da parte de baixo dos lagostins de ambos os lados. Esta tarefa deve ser feita com cuidado para não ferir a carne. Reserve os lagostins no frigorífico até à hora de servir.

Para o molho:

Esmague as cabeças dos lagostins com um almofariz, pique a cebola, corte o funcho em finas fatias e esmague os dentes de alho. Num tacho, derreta a manteiga e refogue a cebola, o funcho e os alhos, até ficarem translúcidos. Não deixe ganhar cor (isto ajuda a preservar o saber natural dos alimentos), Reserve esta preparação.

Noutro tacho, aqueça bem o azeite, junte em seguida as cabeças dos lagostins esmagadas e deixe caramelizar cerca de 20 minutos (os sucos devem começar a colar no fundo do tacho). Passado este tempo, refresque com o vinho do Porto, deixe levantar fervura novamente e evaporar a bebida.

Junte a preparação realizada anteriormente, mexa bem e adicione água até cobrir o preparado. Deixe cozer cerca de 30 minutos. Para terminar o molho, passe tudo por um passador, e deixe reduzir até conseguir uma textura espessa.

Para o puré de beterraba:

Descasque a beterraba vermelha, corte em 4 e coza em água com sal. Quando estiver tenra, escorra a água e triture com a varinha mágica. Pode adicionar um pouco da água da cozedura se for preciso. Este puré deve ficar com uma textura cremosa. Tempere com sal fino, pimenta branca e azeite. As outras beterrabas devem ser descascadas, cortadas muito fininhas devem ser consumidas cruas, assim como o aipo rama.

Para finalizar:

Aqueça bem uma frigideira anti-aderente, quando estiver bem quente junte um fio de azeite, e coloque delicadamente os lagostins com a parte rosada para baixo, deixe-os ganhar cor cerca de 20 segundos, retire do lume e vire-os, o calor gradual vai acabar de os cozinhar. Tempere com flor de sal. Se assim o desejar utilize codium, esta alga pode ser consumida ao natural e vai acentuar o sabor a mar na sua entrada, além de ser ótima para a saúde.

Receita para 4 pessoas
Grau dificuldade: fácil

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



PUB

-A SUA PELE-
ESTÁ PRONTA PARA
O GRANDE DIA?

sha-qédh
AYURVEDA SPA & BEAUTY STUDIO

VAI-SE CASAR? ENTÃO CUIDE DA SUA PELE
E ESTEJA RADIANTE NO DIA DO CASAMENTO
TENHA DESCONTO C/A APRESENTAÇÃO DESTA DESTACÁVEL

SHAQEDH.SPA
AV. DE CEUTA, EDIFÍCIO EUCALIPTO
D176 - LOJAS Q R - 8125 QUARTEIRA

COMERCIAL.SHAQEDH@EMAIL.COM
+351 053395



CABRITA RESERVA TINTO E JOÃO CLARA

Sabor e **intensidade**

Apresentamos como sugestão dois vinhos algarvios de muito boa qualidade, um tinto e um branco.

Cabrita Reserva Tinto

Castas Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira

Volume alcoólico 14,5%

Temperatura a servir 18 °

Cor Cereja preta concentrada. Brilhante.

Aroma Intenso, mas de grande elegância a frutos vermelhos e secos envolvidos em notas florais, cítricas e a esteva. Subtis aromas abaunilhados e a especiarias (como pimenta verde seca) e notas tostadas do estágio de oito meses em barricas de carvalho francês.

Sabor Os taninos doces, a excelente acidez e o teor alcoólico contribuem para a sua qualidade. Belo e elegante, termina longo, sedutor e charmoso. Tem ótimo volume.

Acompanha bem Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia, caça de penas e pelo, bacalhau, cozinha gourmet à base de carne vermelha na grelha, queijos.



João Clara Branco

Castas Arinto, Verdelho e Moscatel

Volume alcoólico 12,5%

Temperatura a servir 8 °C

Cor Amarela cítrica. Límpido e brilhante.

Aroma Bela envoltência nos aromas florais e frutos tropicais, que tornam o vinho muito elegante e de boa frescura.

Sabor Na boca é suavemente tropical, com o conjunto das notas florais e do frutado tropical bem presente. É muito fino e com muita acidez e excelente no contexto geral. Há uma perfeita união entre os aromas e sabores. O seu final é belo, longo e com muito charme.

Acompanha bem A tradicional cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, carnes de capoeira bem cozinhadas, carnes brancas grelhadas ou como aperitivo.



AUTOMÓVEIS

SUZUKI VITARA

Ambições renovadas

●●● A concorrência no segmento dos pequenos SUV está cada vez mais forte e foi agora reforçada com a chegada da nova geração do Suzuki Vitara, que vem com ambições de reconquistar o êxito que no passado alcançaram os seus antecessores. As razões para que isso aconteça estão no facto desta quarta geração ser diferente em tudo do modelo original, lançado em 1988, tratando-se de um mo-

delo que se distingue não só pelas linhas modernas e atraentes como também pela excelente habitabilidade do seu interior.

Disponível nas versões de duas e quatro rodas motrizes, o novo Suzuki Vitara oferece opções de personalização através de uma série de detalhes no exterior e interior, de novas cores e da combinação em dois tons de carroçaria.

Quanto a motores, a escolha está limi-



tada a dois blocos, ambos de 1.6 litros e 120 cv de potência máxima. Um deles é a gasolina (atmosférico) e outro um turbodiesel. Os preços de lançamento que variam entre os €18.373 e os €23.785 (versões a gasolina) e entre os €21.637 e os €26.974 (gasóleo).

CELSON MATOS

DE KAMILA SHAMSIE

Um Deus em cada pedra

Uma avassaladora história de amizade, injustiça, amor e traição.

Uma tocante narrativa de amor e traição, generosidade e violência, esperança e injustiça, plena de personagens inesquecíveis é o que poderá encontrar em 'Um Deus em cada pedra' (ed. Jacarandá), da autora Kamila Shamsie, numa obra que vem confirmar a crescente projeção da autora no mundo literário.

A história começa no Verão de 1914, quando a jovem inglesa Vivian Rose Spencer encontra-se numa terra ancestral e está prestes a descobrir o Templo de Zeus, o apelo da aventura e o êxtase do amor. A milhares de quilômetros de distância, Qayyum Gul faz a sua aprendizagem sobre a fraternidade e a lealdade no Exército da Índia Britânica. No Verão de 1915, Vivian está longe do homem que ama e Qayyum perdeu um olho na Bélgica. Encontram-se num comboio a caminho de Peshawar, sem suspeitarem até que ponto as suas vidas vão ficar ligadas - uma ligação que só virá a revelar-se 15 anos mais tarde, durante o conflito anticolonial, quando um artefacto antigo e uma mulher misteriosa os reunirão de novo.



"NO VERÃO DE 1915, VIVIAN ESTÁ LONGE DO HOMEM QUE AMA."

FENG-SHUI

MILENE MENDONÇA
FACEBOOK: FENGSHUI ALGARVE



A CASA E A NOSSA SAÚDE

O Feng Shui Tradicional Chinês pode ajudar de alguma maneira a controlar ou diminuir os incômodos causados por alergias (rinite, asma, dermatite, urticária e conjuntivite). Sabia que as infiltrações, humidade e paredes sem acabamento podem causar alergias? E as plantas que sobem pelas paredes da casa diminuindo a sua respiração também.

A residência onde moramos ou onde passamos grande parte da nossa vida tem grande responsabilidade em relação à nossa saúde e bem-estar. Cada ser humano está conectado ao Chi ou força vital para poder viver. A Força vital benéfica é a que favorece e intensifica a nossa vida. Sha ou Si Chi é a força vital enfraquecida, insuficiente ou nociva (como por exemplo a que é emanada por terrenos pantanosos, postes de alta tensão, etc.), sendo fatores que não favorecem a nossa saúde.

As circunstâncias de localização, a incidência solar sobre os ambientes, as influências recebidas de fora e a disposição dos interiores determinam a qualidade da energia que os moradores recebem. A luz solar é fundamental para que nosso corpo possa atingir sua plenitude, tal como a circulação do ar dentro da residência, criada pelas portas e janelas e pela disposição do conjunto do mobiliário. O ar precisa fluir de forma suave, arejando sem sobressaltos.

A posição dos móveis, os objetos bem colocados, espelhos, luzes, cores, plantas indicadas, cristais e sinos de vento podem ajudar a criar essa circunstância. Quartos localizados na área norte de uma casa costumam ser muito frios e quase nunca recebem luz solar direta. Portanto, não são os mais indicados para quem sofre de problemas respiratórios ou de sensibilidade excessiva ao ambiente. O diagnóstico correto é fundamental. O Feng Shui verifica quais os possíveis fatores ambientais que podem estar a provocar ou a agravar esses quadros de desequilíbrio e propõe as modificações que auxiliarão no restabelecimento da harmonia.

TOP BERTRAND

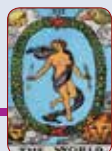
- 1 **PROMETO FALHAR** Pedro Chagas Freitas Preço: 15,75€
- 2 **A CIDADE PERDIDA** James Rollins Preço: 15,93€
- 3 **SEDUÇÃO NAS TERRAS ALTAS** Emma Wildes Preço: 15,98€
- 4 **O BICHO-DA-SEDA** Robert Galbraith Preço: 19,71€
- 5 **A CHAVE DE SALOMÃO** José Rodrigues dos Santos Preço: 19,80€



ABRIL

CARNEIRO

O Mundo



Período muito favorável. Vai sentir-se cheio de energia e capaz de concretizar todos seus sonhos. É tempo de celebração e alegria. A nível laboral pode fazer qualquer coisa que deseje, a vida financeira está também muito favorável. Bom momento para fechar negócios e iniciar outros.

TOURO

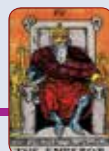
O Julgamento



Por mais que resista ou que tente ficar na sua zona de conforto, tudo à volta está a pedir desesperadamente mudança. Renove-se! Este é um período de reavaliar todas as situações. Não tenha medo, o universo tem coisas maravilhosas para si, só tem que acreditar.

GÉMEOS

O Imperador



Organização é o tema para este mês. Trace um plano e vá até o fim, não perca tempo e não divague, como costuma fazer. Vai precisar de estar concentrado no dia-a-dia. Se sentir-se tentado a desistir dos seus projetos, pense no esforço que fez até aqui e continue. Será recompensado pelo trabalho realizado.

CARANGUEJO

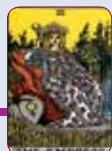
O Sol



Abril traz para os Caranguejos êxito, sucesso e alegria. Para os que estavam a passar uma fase mais delicada a nível de saúde, o sol traz recuperação e vitalidade. Todas as sociedades laborais se vêem beneficiadas, aproveite para fazer investimentos a longo prazo. No amor, para quem está sozinho pode aparecer alguém.

LEÃO

O Mago



Aproveite para pôr em marcha os seus projetos. Estão reunidas todas as condições para ter sucesso. Não perca tempo e dê um novo impulso ao seu negócio e à sua relação, e porque não a novos empreendimentos. Não deixe nada para amanhã.

VIRGEM

A Imperatriz



Sentirá necessidade de se cuidar, de se mostrar. Sentir-se-á feliz e em harmonia consigo. Poderá vivenciar momentos muito prazerosos na sua relação amorosa, pois o romance e o magnetismo estão na ordem do dia. Esta é uma etapa de crescimento, tanto emocional como material.

BALANÇA

A Lua



Muitas incertezas e medos vêm até si. Não perca a calma, muitos dos medos que o atrapalham estão na sua cabeça e não são reais. Tente ver o lado positivo das coisas e não sofra por antecipação. Siga a sua intuição e, principalmente, sinta-se. Esteja atento a seus sonhos, estes poderão transmitir-lhe mensagens.

ESCORPIÃO

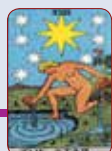
Os Enamorados



Este é o momento certo para tomar algumas decisões. As conclusões que tirar agora vão influenciar o seu futuro. Por isso, é importante pôr na balança e analisar bem o que você deseja para sua vida. A carta dos Enamorados aconselha a seguir o seu coração para poder dar o salto na direção de seus objetivos.

SAGITÁRIO

A Estrela



Tem todos os motivos para se sentir com esperança no futuro. Acredite nos seus sonhos e veja o futuro com otimismo e confiança. Deixe fluir, não precisa de forçar nenhuma situação e compreenda que tudo que é seu virá até si. Período muito criativo, tudo o que você plantar agora, de certeza que florescerá.

CAPRICÓRNI

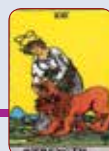
A Papisa



O silêncio vale ouro. Guarde os seus sonhos e desejos só para si. Seja um bom observador, não é um bom momento para agir, por isso mantenha a calma e espere. Oíça a sua intuição, pois tudo o que você precisa de saber será revelado a seu tempo. Acredite que está no caminho certo.

AQUÁRIO

A Força



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 Eremita



Não espere que as coisas se resolvam rapidamente. Poderá sentir que tudo está muito demorado. Tenha paciência, saiba esperar, tudo chegará a seu tempo. Aproveite para tirar um tempo para estar a sós consigo próprio. Se tem a possibilidade faça meditação ou um retiro espiritual.

Inter**mar**chê



A MELHOR QUALIDADE
OS MELHORES PREÇOS

TEMOS OS MELHORES
FRESCOS!



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

Conheça a nossa loja em Monchique



I - JORNADA DA SEGURANÇA LABORAL E CIVIL EM LAGOA

27-28-29 ABRIL'2015

AUDITÓRIO MUNICIPAL DE LAGOA



PALESTRAS | EXPOSIÇÕES | SIMULACROS

PRÉ-INSCRIÇÃO EM: diadaseguranca@cm-lagoa.pt

O PERIGO ESTÁ SEMPRE À ESPREITA!



LAGOA
SABOR DA CULTURA
2015 ANO DO VINHO
E DA VINHA

