



AV

ALGARVEVIVO

TURISMO

Elidérico Viegas: "Metade dos hotéis vai encerrar no Inverno"



COZINHA TRADICIONAL



TRADIÇÃO DAS TABERNAS *renasce em Portimão*

LAGOA

Peter Finger fecha
Festival de Guitarra

LAGOS

Museu de Cera é
referência cultural

AMBIENTE

Insetos chegam
aos pratos da Europa

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



+ FÁCIL

+ SEGURO

GRATUITO

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



www.valorcar.pt



Sociedade de Gestão de Veículos em Fim de Vida

Uma iniciativa:



11

ARTE

Quinta dos Is aposta na realização de eventos **10**

Elidérico Viegas faz balanço positivo do Verão **12**

13

LAGOA

Simone de Oliveira regressa **13**

Festival de Guitarra termina este mês **15**

ACD de Ferragudo apresenta FesTA **16**

18

REPORTAGEM

FOTO DE CAPA: JOÃO FIGUEIRAS



Portimão recupera tradição das tascas e tabernas

24

ARTE

Museu de Cera em Lagos

34

AMBIENTE

Insetos, refeição de futuro?

Algarve prestes a fechar para férias

RUI PIRES SANTOS DIRECTOR **AV**



A Após a chegada do Outono, é, para muitos, altura de fazer um balanço do Verão. Tudo aponta para que este tenha sido mais um bom período para o turismo algarvio, como atestam as palavras de Elidérico Viegas, presidente da AHETA (Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve) nesta edição da Algarve Vivo. Contudo, o responsável alerta que, mais uma vez, neste Inverno vão fechar cerca de 50 por cento das unidades hoteleiras da região.

Ora, isto faz-nos questionar onde estão os resultados das fantásticas políticas promovidas nos últimos dez anos pelos iluminados 'líderes' do turismo algarvio. Aqueles que fervilhavam com os grandes eventos, aqueles que tanto defendiam o 'Algarve', aqueles que no alto do pedestal sentiam que eram donos da razão e que aquela era a única e a melhor estratégia para a região. Só eles sabiam, os restantes de nada percebiam... Onde estão eles agora? Que dizem agora?

Em tantos anos, pouco se fez para combater a sazonalidade. Muitas palavras e teorias se ouviram, mas as ações foram avulsas e sem estratégia. Sem estudos, nem conhecimento de como se fizeram noutros mercados. Procurou-se, como sempre, o imediatismo. É certo que há o golfe, mas pouco mais. Investiu-se no betão ou nos grandes eventos, mas esqueceram-se os monumentos históricos, o investimento nas nossas tradições, na diversidade gastronómica, naquilo que pode distinguir a região de outros concorrentes. Aliás, fala-se tanto na gastronomia, mas se formos rigorosos há ainda má gastronomia e mau serviço na região. Basta falar com empresários da restauração ou hoteleiros para perceber isso. Não chega ter umas quantas boas referências na área, é preciso ter muitas e criar diversidade. Mas o que se faz é copiar modelos uns dos outros.

Basta ver o exemplo de Lisboa, o que mudou e melhorou nos últimos dez anos na gastronomia. Houve iniciativa dos empresários, mas também das entidades que facilitaram e criaram uma estratégia conjunta. Por cá, como apenas se aprendeu a 'fazer' política e obra com muito dinheiro, deve sonhar-se que venha, algum dia, mais um período de 'vacas gordas'. Aí voltam a aparecer os 'iluminados' desaparecidos...



'OUTERNET TECHNOLOGY AWARD'

Zoomarine premiado

●●● O Zoomarine foi distinguido, juntamente com a Fundação Champalimaud e o ISPA, com o segundo lugar do prémio 'Outernet Technology Award', que premeia a demonstração de um uso excecional de tecnologia ao serviço dos golfinhos. A distinção surgiu na sequência de um estudo de uma investigadora da Fundação Champalimaud, em parceria com o Zoomarine e com o ISPA. A parte experimental do trabalho foi desenvolvida no Zoomarine ao longo de três anos e requereu o

desenvolvimento de um programa específico de treino. A combinação da utilização de um acelerómetro (equipamento que mede a aceleração do animal em três eixos e que permite a quantificação dos seus movimentos) com a recolha de imagens que dão a posição 3D do animal, usando a combinação de duas câmaras de vídeo e com utilização de um hidrofone (microfone subaquático) permitiu aumentar o conhecimento do repertório comportamental destes animais.



FADO E TANGO

Al Mouraria no TEMPO

O Grande Auditório do Teatro Municipal de Portimão (TEMPO) vai ser palco, a 31 de outubro, de um espetáculo de fado protagonizado pelo grupo Al-Mouraria. O concerto está marcado para as 21h30 e os espetadores poderão ouvir temas que fizeram parte de álbuns anteriormente editados, assim como alguns clássicos e temas do último trabalho do grupo 'Fado/Tango', que resultam de uma fusão entre o fado e o tango. Os bilhetes já estão à venda. Com 12 anos de história, os Al Mouraria são já uma referência na região, com centenas de concertos em que a guitarra portuguesa, a viola acústica, o contrabaixo e o acordeão acompanham duas vozes femininas.



150 ESPÉCIES OBSERVADAS

Festival de Aves junta mais de mil

O VI Festival de Observação de Aves e Atividades de Natureza, que decorreu entre 1 e 4 de outubro em Sagres, atraiu mais de mil participantes, provenientes de 20 países. Foram observadas 150 espécies de aves diferentes, um recorde face às edições anteriores. Este ano as aves não foram as únicas estrelas do evento, uma vez que esta edição foi particularmente especial para a observação de cetáceos.

→ 'Algarve SPA Week' em Vilamoura

De 17 a 25 de outubro, realiza-se mais uma edição da 'Algarve Spa Week' no Tivoli Victoria e no Tivoli Marina Vilamoura, onde vai ser possível usufruir de tratamentos de spa de luxo com 50% de desconto, entre outras vantagens.



→ Feira de Santa Iria em Faro

A edição 2015 da Feira de Santa Iria realiza-se entre 16 e 25 de Outubro, no Largo de São Francisco, em Faro, naquela que é uma das maiores e mais antigas feiras da região algarvia. O evento conta com exposições gerais, divertimentos para crianças e adultos, tasquinhas, artesanato, frutos secos, faturas, algodão doce, exposição de automóveis e maquinaria agrícola e a venda de produtos diversos.

→ Portugal Masters em golfe

O Oceânico Victoria recebe, entre 15 e 18 de outubro, o torneio de golfe Portugal Masters, prova que contará com alguns dos melhores golfistas da Europa. Durante quatro dias, são muitos os espetadores que visitam Vilamoura, na expectativa de assistir a esta importante competição de golfe.

→ Sevillhanas em Lagoa

Estão abertas as inscrições para as aulas de sevilhanas e flamenco em Lagoa, na associação Ideias do Levante. As aulas ministradas por Paloma Quadros vão decorrer às quintas-feiras, das 21h00 às 22h00, no CEFLA - Centro de Estudos e Formação de Lagoa.



POR SEMANA, MAIS DE 20 CRIANÇAS
E JOVENS FICAM FERIDOS OU MORREM
NAS MÃOS DE PESSOAS DESTAS.

PESSOAS COMO NÓS. CONDUTORES.

OS NÚMEROS DOS ATROPELAMENTOS SÃO UM CRIME.
A CHAVE DO PROBLEMA ESTÁ NAS NOSSAS MÃOS.

*Perto de Escolas e
Zonas Residenciais:*

Reduza a velocidade.

Não pare em cima do passeio, de passadeiras nem em 2ª fila.



MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO
INTERNA



EM OUTUBRO ACONTECE...

STACEY KENT

Uma das mais aclamadas vozes do jazz da atualidade, Stacey Kent, está de volta a Portugal. Após os espetáculos de 2013, onde, mais uma vez, se apresentou perante plateias esgotadas, a cantora regressa ao nosso país.

31 outubro - 21h30

Local: Faro - Teatro das Figuras



ARTE FLAMENCO

Este é um espetáculo que manifesta o flamenco em três das suas vertentes: cante, baile e toque. É composto por vários géneros flamencos: bulerías, alegías, soleares e farrucas. Arte Flamenco é formado por quatro artistas que mesclam a força do cante com a elegância do baile.

17 outubro - 21h30

Olhão - Auditório Municipal



AS MENTIRAS QUE OS HOMENS CONTAM

'As Mentiras que os Homens Contam' mostra a história de Jorge e Carla, um casal que vive os problemas e alegrias de qualquer relacionamento, num meio social comum para a maioria das pessoas, com amigos 'sacanas' e algumas amantes...

16 outubro - 21h30

Faro - Auditório Pedro Ruivo



FESTIVAL DE GUITARRA DE LAGOA

Na sua segunda edição, o Festival de Guitarra de Lagoa traz até nós um leque de artistas nacionais e internacionais de referência. Orquestra Juvenil de Guitarras do Algarve e Trio Pedro Frias (dia 18), Quarteto Laurent Boutors (dia 25) e Peter Finger (dia 31) são os protagonistas dos próximos concertos.

18, 25 e 31 outubro - 18h00

Diferentes locais do concelho de Lagoa



EM NOVEMBRO ACONTECE...

CONCERTO ORQUESTRA CLÁSSICA DO SUL

Mais um excelente espetáculo da Orquestra Clássica do Sul numa sala que apresenta condições ótimas para este tipo de concertos e que está sempre lotada nestas atuações clássicas.

6 novembro - 21h30

Auditório Municipal de Lagoa



FEIRA DE SÃO MARTINHO

Neste que é um dos polos incontornáveis de animação outonal, o visitante poderá encontrar os tradicionais expositores de produtos agroalimentares, brinquedos, bijuteria, calçado, entre outros.

6 a 15 novembro

Parque de Feiras e Exposições de Portimão



46.º RALLYE CASINOS DO ALGARVE

Apesar da competição principal ser o rali, um dos objetivos do evento passa também por criar uma festa de desporto motorizado. Além da prova haverá também uma exposição de automóveis clássicos e/ou viaturas antigas e exibições desportivas.

6 a 8 novembro

Loulé (Praça da República) e São Brás de Alportel (Av. da Liberdade)



RAPSODY IN BLUES DE GERSHWIN

'Rhapsody in Blue' é uma composição de George Gershwin, que combina elementos de música clássica e do jazz, num grande concerto interpretado pela Orquestra Sinfónica da Escola Superior de Castelo Branco.

21 de Novembro - 21h30

Portimão Arena



AJUDA NA DIGESTÃO E PURIFICA O ORGANISMO

Os benefícios do **limão**

É inimigo de todas as substâncias prejudiciais ao organismo e combate-as energeticamente.

P Rico em sais minerais, incluindo cálcio, o limão é considerado de forma cada vez mais unânime um elemento importante na alimentação. As suas propriedades ajudam a combater o reumatismo, a arteriosclerose e o envelhecimento natural ou precoce. Mas são muitos mais os benefícios que o consumo deste fruto proporciona ao corpo humano.

1. Ajuda a digestão

O sumo de limão elimina matérias indesejáveis e toxinas. A sua composição atómica é semelhante à da saliva e à dos fluidos digestivos. Encoraja o fígado a produzir bílis que é um ácido essencial à digestão. Os limões são também ricos em minerais e vitaminas que ajudam a soltar toxinas do trato digestivo.

2. Purifica o organismo, é diurético

Ajuda a eliminar matérias indesejáveis e toxinas em parte porque aumenta a taxa de urina no corpo. O ácido cítrico dos limões ajuda a maximizar a função das enzimas, estimulando o fígado e ajudando a desintoxicação.

3. Fortalece o sistema imunitário

Os limões são ricos em vitamina C, que é ótima para afastar constipações. São ricos em potássio, que estimula o cérebro e o sistema nervoso, bem como regula a tensão arterial.

4. Equilibra os níveis de PH

São um dos alimentos com mais propriedades alcalinas. Claro que são ácidos por si, mas no organismo são alcalinos. Beber limão com água regularmente ajuda a remover a acidez do corpo.

5. Limpa a pele

A vitamina C e outros anti-oxidantes diminuem as rugas e manchas e ajudam a combater os danos dos radicais livres. A vitamina C é vital para a luminosidade da pele ao mesmo tempo que a sua natureza alcalina mata alguns tipos de bactérias que causam acne. Pode até ser aplicado diretamente em cicatrizes ou em sinais para melhorar o aspeto.

6. Refresca o hálito

Para além de refrescar o hálito, o limão é conhecido por aliviar as dores de dentes e gengivas. Atenção que o ácido cítrico pode causar erosão no esmalte dos dentes.

7. Hidrata o sistema linfático

A água morna com sumo de limão ajuda o sistema imunitário, hidratando e repondo fluidos no corpo.

8. Ajuda a perder peso

Os limões são ricos em fibra pectina que ajuda a combater os desejos por comida. Estudos revelam que pessoas que têm uma dieta alcalina perdem peso mais rapidamente.



DIÁRIO DE BORDO

Paula Neves

“No meu casamento mandei fazer um Dom Rodrigo gigante!”

NOME: Paula Neves

PROFISSÃO: Atriz

DATA DE NASCIMENTO: 17 novembro de 1977

CARREIRA: Paula Neves estreou-se em televisão como Maria João na série portuguesa 'Riscos', emitida em 1997, na RTP1. Ainda hoje recordada pela interpretação da irreverente Mariana, também conhecida por Trinca Espinhas, na novela 'Anjo Selvagem' (TVI), a atriz conquistou o coração de milhares de portugueses e alcançou um lugar de distinção no panorama da representação em Portugal. Após o enorme sucesso de 'Anjo Selvagem', foi eleita para protagonizar a novela 'Queridas Feras', exibida em 2003 (TVI). Dona de um talento ímpar, tornou-se num dos principais rostos da ficção da TVI. 'Morangos Com Açúcar', 'Fascínios', 'Olhos nos Olhos' ou 'Doce Tentação' são apenas alguns dos projetos televisivos que fazem parte da sua carreira. Atualmente, Paula Neves surge na antena da TVI na pele de Concha na novela 'A Única Mulher'. "Está a ser fantástico. É um projeto que está a correr muito bem. Estou a adorar. Vou estar a gravar até ao final do ano garantidamente".

Algarve:

SÍTIO PREFERIDO: Depende. No que toca às memórias de infância, recordo-me muito de Tavira. Em adolescente, tenho memórias de Albufeira e Vilamoura. Em adulta, estive muitas vezes em Lagos e Sagres. Um sítio que me marcou muito foi a Ilha de Faro. Eu era ainda adolescente, tinha 16 anos e aquilo era fantástico. Lembro-me de umas tostas gigantesas que havia lá e eram maravilhosas; boa praia; uma casa em cima da areia. **PRATO TÍPICO PREFERIDO:** Gosto muito de caldeirada, há sempre bom peixe no Algarve. Também gosto muito de peixe grelhado.

DOCE TÍPICO DA REGIÃO PREFERIDO: Não há dúvida nenhuma: é o Dom Rodrigo! No meu casamento mandei fazer um que era gigante. Abria-se o bolo e lá dentro tinha um Dom Rodrigo para cada um dos convidados.

PRAIA PREFERIDA: Não tenho uma preferida. Mas prefiro as praias mais escondidas.

Música:

CANTOR/ BANDA PORTUGUESA PREFERIDA: Gosto muito de



ouvir Camané, Rodrigo Leão, Ana Moura e António Zambujo. Canto/banda estrangeira: Antony and The Jonhsons e Cheats Figthers

Literatura

LIVRO PREFERIDO: Não tenho um livro preferido, depende do momento. Neste momento, estou encantada com o livro Anna Karénina, do Lev Tolstoi;

ESCRITOR PREFERIDO: Não consigo mesmo nomear um. Adoro Isabel Allende, Dostoiévski e Gabriel Garcia Marquez. Tenho várias referências a nível de escritores.

Cinema

ATOR PORTUGUÊS PREFERIDO: Oh meu Deus! Há tantos de que gosto...Adoro o Diogo Infante e o Marco Delgado.

ATRIZ PORTUGUESA PREFERIDA: Adoro a Alexandra Lencastre. Sou fã dela, sempre fui.

FILME PORTUGUÊS PREFERIDO: 'Florbela', que foi protagonizado pela Dalila Carmo. É um filme fantástico.

Viagens

CIDADE PORTUGUESA PREFERIDA PARA VIAJAR:

Adoro fazer turismo em Lisboa. Como moro em Sintra, acabo por não frequentar muito Lisboa. Adoro ir passear pelo Chiado a pé, ver os restaurantes! Acho fascinante o Chiado e adoro a noite lisboeta.

PAÍS QUE SONHA AINDA CONHECER:

Fora de Portugal, a minha cidade de eleição é Londres. Sempre que tenho dinheiro e tempo, não resisto e volto lá. Não consigo resistir (gargalhadas). Todos os anos procuro ir ver teatro a Londres, é aquilo de que mais gosto. Não tenho conta ao número de vezes que já lá fui. Adorava conhecer mais Itália.



NOVO JORNAL EM PORTIMÃO?

➔ Numa altura em que muitos já dizem que a economia vai (ou está a) reanimar, um novo jornal poderá surgir em Portimão, agora que o semanário Barlavento mudou-se para Lagoa. Começam a fazer-se contas, até já se fala em cerca de 3.000 euros (por mês ou por semana?) como verba necessária ao arranque e traçam-se perspectivas de estrutura, conteúdos e equipa. Num jantar de homenagem ao jornalista Hélder Nunes, que se aposentou há poucos meses após 40 anos como diretor do Barlavento, a presidente da Câmara Municipal, Isilda Gomes, confessou sentir saudades do 'gramofone', a célebre página de sátira política e social algarvia, que tornou o jornal numa marca de referência durante décadas na região.



CAEIRO 'DESAPARECIDA EM COMBATE' DURANTE A CAMPANHA

➔ Teresa Caeiro, a deputada do CDS-PP que até pediu desculpa ao seu partido no Algarve, por ser candidata na lista da coligação Portugal à Frente por Faro, andou "desaparecida em combate" durante a campanha, dizem militantes sociais-democratas, notando que "terá passado a maior parte do tempo em Lisboa..." A sua eleição, devido ao facto de ocupar o terceiro lugar na lista, por imposição do presidente do CDS-PP, Paulo Portas, à última hora, não surpreendeu quem quer que fosse. Mas ninguém consegue perceber o que representa Teresa Caeiro para a região, onde foi contestada desde o início da nomeação.



A SURPREENDENTE SITUAÇÃO DE MACÁRIO CORREIA NA ALGAR

Depois de ter cessado funções, em setembro de 2015, como administrador delegado na ALGAR, empresa responsável pela gestão do Sistema Multimunicipal de Valorização e Tratamento de Resíduos Sólidos no Algarve, o social-democrata Macário Correia, de 58 anos, foi substituído nesse cargo por um elemento de Évora e acabou por ver, surpreendentemente, o seu nome preterido para representar as câmaras municipais desta região naquele organismo, contaram ao Confidencial. Há quem fale em problemas do passado quando Macário Correia, na qualidade de edil de Tavira e mais tarde de Faro, era presidente da AMAL - Comunidade Intermunicipal do Algarve. Ao que foi possível apurar, Macário Correia terá passado agora a exercer um cargo como assessor na ALGAR, numa altura em que esta empresa conta também com novos responsáveis nos órgãos sociais.



PUB

www.algarvevivo.com

A SUA REVISTA
AGORA NA INTERNET

OK [power icon] [email icon] [magnifying glass icon] [question mark icon] [plus icon] [left arrow icon] [right arrow icon] [home icon]

Elefanteazul **GUIA**

LAVAGEM DE CARROS

OFERTA
DE LIMPA JANTES

AGORA
COM SERVIÇOS
PERSONALIZADOS
INFORME-SE NO LOCAL

Pet Clin **LAVAGEM DE ANIMAIS**

LOCAL IDEAL PARA CASAMENTOS, BATIZADOS OU JANTARES DE GRUPO

Antigo espaço rural dá lugar

Quinta dos Is

Este é um novo espaço de turismo rural que se pretende destacar pela qualidade e sofisticação das suas comodidades e dos serviços que disponibiliza, tanto no alojamento como na organização de eventos.

TEXTO: MARISA AVELINO | FOTOS: KÁTIA VIOLA

●●● A casa de campo Quinta dos Is localiza-se no Barranco Longo, próximo da vila de Algoz, e surge da vontade de desenvolver e rentabilizar um espaço rural antigo através de um projeto inserido na medida ProDer (Programa de Desenvolvimento Rural), período 2007-2013, tendo como principal objetivo promover “o verdadeiro conceito de ruralidade”, proporcionando aos seus clientes “uma vista privilegiada sobre o laranjal e serra algarvia” através da sua oferta de alojamento e espaço para a realização de eventos (ver caixa).

A Quinta dos Is é um projeto familiar. O sítio que a acolhe pertencia à família de Carla Neves, diretora financeira da quinta, e era uma casa rural com dependências agrícolas antigas. Os donos eram três tios de Carla, todos solteiros, com os nomes começados por I (Inácio, Inácia e Isabel), uma pequena curiosidade que acabou por dar origem ao nome Quinta dos Is.

O símbolo da casa de campo é constituído por três laranjeiras que representam os três tios e a zona de citrinos onde está inserida. Após longos meses de idealização, conceção e realização do projeto de reabilitação da área, Carla e o marido Nuno Silva, diretor geral do espaço, inauguram a Quinta dos Is, em agosto passado.

Em poucos meses a propriedade já realizou vários eventos e tem confirmado mais para este ano e para o próximo. O ‘feedback’ tem sido positivo. “As pessoas adoram o conceito e gostam de toda a infraestrutura”, frisa Nuno Silva à Algarve Vivo.

Aposta nos eventos

O diretor geral da quinta sempre esteve ligado à restauração e hotelaria, por isso sabe, como ninguém, o que é necessário para receber bem e oferecer um serviço exímio a quem os visita. Para assegurar a qualidade que tanto defende, Nuno não pres-

cinde da exclusividade do serviço de ‘catering’ da casa, com cardápios personalizados, para a realização dos eventos. “Só consigo assegurar a qualidade do que é servido se a comida for preparada aqui na nossa cozinha, com a nossa supervisão. Todos os pratos são elaborados por uma equipa dedicada e qualificada. Os produtos são frescos e feitos na hora”, explicou o diretor geral. “Tentamos não usar produtos congelados”, reforçou. Desta forma, a quinta não aceita quaisquer pedidos de aluguer do espaço que não incluam os serviços da sua cozinha. A única comida confecionada no exterior que aceitam é o bolo de casamento “por ser algo pessoal”. No entanto, a Quinta dos Is também o confeciona se for da vontade dos noivos.

Ao contrário de outras unidades, a Quinta dos Is tem trabalhado mais com o mercado português, principalmente na

ORGANIZAÇÃO AO PORMENOR

O foco principal da Quinta dos Is centra-se na realização de eventos: casamentos, batizados, aniversários, festas privadas, entre outros. As instalações são excelentes e muito propícias ao convívio. O salão de festas é amplo, com capacidade para cerca de 150 pessoas, tem acesso ao jardim com piscina, e dispõe ainda de uma cozinha para ‘catering’ exterior, sala de refeições para a estadia e estacionamento. Em média, um casamento “bem composto” tem um custo de 70€ a 80€ por pessoa e um mais simples ronda os 45€. O valor varia consoante o que o cliente pretende, sendo o custo da estadia cobrado à parte.



organização de eventos onde os clientes têm sido todos portugueses. “A quinta foi criada tendo em conta a perfeita harmonia com o meio envolvente e isso tem sido uma mais-valia que o nosso público reconhece”, sublinha o responsável.

Passagem de ano

A passos largos do fim de 2015, a Quinta dos Is já se encontra a preparar um programa específico para a passagem de ano, quer com um pacote de três noites ou de apenas uma para a noite de gala. Mas antes disso irá apresentar outra novidade. A partir de novembro vai ter o restaurante de portas abertas, com carta/menu, para almoços e jantares. É de referir, ainda, que além de todas as comodidades a Quinta dos Is também disponibiliza a oportunidade de os seus clientes usufruírem de vários caminhos pedonais por entre os pomares de citrinos da região.



A sala de eventos é um espaço amplo e com as melhores condições para a realização de jantares, batizados ou casamentos

ALOJAMENTO RURAL DE DESTAQUE

A qualidade é um ponto forte na Quinta dos Is e nada foi deixado ao acaso. O espaço é composto por receção, bar, sala de refeições, salão para eventos, 6 quartos duplos e 2 suites com wc privativa, jardim e piscina para adultos e crianças. É de sublinhar que toda a infraestrutura dispõe de acessos para pessoas com mobilidade reduzida. Na época alta um quarto duplo, com pequeno-almoço incluído, tem um custo de 120€ por noite. Na época baixa o valor da diária é de 100€.

“Metade dos hotéis do Algarve encerra no Inverno”

Presidente da AHETA (Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve) faz balanço positivo do último Verão, referindo que a ocupação ultrapassou os 90 por cento.



JOSÉ MANUEL OLIVEIRA

●●● **Como decorreu o Verão turístico no Algarve? Quanto gastou, em média, cada visitante?**

Correu de acordo com as previsões. Ou seja, houve um aumento médio de 5% nas taxas de ocupação e 6,5% no volume de negócios. Os turistas britânicos e os nacionais foram os mais numerosos, seguidos dos alemães, holandeses e irlandeses, tendo as unidades de 5 e 4 estrelas registado as ocupações mais elevadas. Todas as zonas geográficas registaram ocupações médias superiores a 90% durante os meses de Verão, estimando-se em mais de 230 euros os gastos por pessoa/dia nas unidades de alojamento da região, sem contar com as despesas na restauração, comércio, rent-a-car, etc.

A instabilidade internacional contribuiu para a vinda de mais pessoas?

Sim, designadamente nos destinos localizados em torno da bacia do Mediterrâneo, principais concorrentes do Algarve, como a Turquia, o Egipto e a Tunísia, assim como a desvalorização do euro face à libra e ao dólar, encontram-se entre as principais

razões para as melhorias verificadas.

De que gostam mais e de que se queixam os turistas no Algarve?

Os turistas que nos visitam apreciam, sobretudo, o clima, as belezas naturais, com especial destaque para as nossas praias, a simpatia dos algarvios e a nossa gastronomia. Entre as queixas, impossível não referir as portagens na Via do Infante e algumas falhas a nível da chamada envolvente, como a higiene e limpeza de zonas públicas, por exemplo.

E agora na chamada época baixa do turismo, sobretudo no Inverno, como vai ser?

A sazonalidade é, de facto, a maior fragilidade do nosso turismo, com cerca de 50 por cento das unidades hoteleiras a encerrar no próximo Inverno. A data depende, mas deverá abranger o período de Novembro até próximo da Páscoa de 2016. No total, estima-se que poderão encerrar cerca de duas centenas de estabelecimentos ligados ao turismo, nomeadamente hotéis, apartamentos, pensões e outras unidades do sector. Será mais ou menos a situação registada em 2014.

Falta promoção a nível internacional?

Falta uma estratégia promocional especialmente orientada para a sazonalidade, assim como a aposta em meia dúzia de eventos desportivos, culturais, etc. capaz de se afirmar progressivamente no calendário europeu e mundial das grandes realizações, de forma a, por um lado, gerarem fluxos turísticos importantes durante os meses de menor procura e, por outro, funcionarem como meios privilegiados de promoção e divulgação, atendendo à grande cobertura mediática internacional de eventos desta natureza.



MUNICÍPIO DE LAGOA E IDEIAS DO LEVANTE apresentam

LEVANTARTE

II Festival de Dança de Lagoa

07 NOV 2015, 21h00

AUDITÓRIO
MUNICIPAL

Akhawat Al Raks
Stars Dance School
Zhar Louz
Centro Artístico Burlesque



Bilhetes: 5 ou 2 Eur *
no Convento S. José e/ou
no Auditório Municipal de Lagoa

M/6 | 298 lugares

*Desconto para os menores de 30 anos,
maiores de 65, estudantes, sócios da
Ideias do Levante, familiares dos artistas,
portadores do Passaporte Cultural, Lagoa
Social, e Cartão Jovem.

INFORMAÇÕES

Tel. 282380434

www.levantarte.info



APOIOS

Município de Lagoa (www.cm-lagoa.pt)
União das Freguesias de Lagoa e Carvoeiro
Solidó - Instrumentos (www.fb.com/solidolda)
Vale d'El Rei - Resort (www.valedelrei.com)
Vale do Lobo (www.valedolobo.com)
Pingo Doce (www.pingodoce.pt)
Pastelaria Algarve (www.pastelariaalgarve.info)
Restaurante "A Tasquinha" (atasquinha.info)
Locauto Rent-a-car (www.locauto.pt)
Sonarsis - Artes do Som (www.sonarsis.com)
Estorninho.biz (www.estorninho.biz)
Inforarte (www.inforarte.com)
entre outros...

HUGO ALVES, FUNDADOR DA ORQUESTRA DE JAZZ DO ALGARVE

Falta regulamentação na música

Em conversa com a **Algarve Vivo** no final da primeira edição do **Algarve Brass Forum**, Hugo Alves, fez um balanço positivo da iniciativa e apontou o que está mal em Portugal na área.

TEXTO: JOSÉ MANUEL OLIVEIRA | FOTOS: EDUARDO JACINTO

●●● “Como em todas as atividades, a música necessita de regulamentações. Houve uma lei que obrigava, por exemplo, parte da hotelaria a ter uma banda com quatro músicos, dois dos quais tinham de ser portugueses e com carteira profissional. Isso desapareceu. Hoje somos todos músicos... Portugal tem dez milhões de habitantes e todos somos músicos!” diz Hugo Alves, trompetista e fundador da Orquestra de Jazz do Algarve, que organizou o Algarve Brass Forum, primeiro evento do género realizado em Portugal na área dos instrumentos de sopro na generalidade, na sexta-feira e no sábado no Auditório Municipal desta cidade.

“O balanço é bastante positivo. Tivemos na sexta-feira a visita de muitos alunos e professores de escolas. As conferências durante este fórum serviram de discussão entre os músicos e o público, que englobou também outros profissionais de música e estudantes do sector. Levámos a efeito uma iniciativa, digamos não sectária, que conseguiu atingir os seus objetivos ao colocar toda a gente ligada à música ao mesmo nível a conversar sobre música, sobre os problemas, os



Uma das várias atuações de um evento importante na área da música

aspectos positivos e os menos bons.

Nestes dois dias, as pessoas puderam assistir às conferências, em que falámos sobre os instrumentos que os conferencistas tocam. Mas também abordámos outras questões, as quais têm a ver com a música em si, bem como a interação da música e o que esta significa e como faz parte da vida das pessoas”, afirmou Hugo Alves.

Houve conclusões e o diretor do evento considerou-as “muito interessantes”. E explicou: “Existe imensa preocupação, por exemplo, no ensino da música e não estamos a referir

seja o nível profissional, o articulado e o ensino nas escolas, nomeadamente no superior.

Até porque os conferencistas que participaram, na sua maioria, neste evento são professores desse grau de ensino. Mas tem a ver sobretudo com a forma como as coisas estão a ser feitas, aquilo que os alunos de música deviam fazer mais e fazem menos. Por exemplo, entre todos concluímos que as pessoas ouvem pouca música. Têm pouca paciência para ouvir música. E ao nível dos estudantes, essa situação é ainda mais importante”.

A presença do público no Al-



Hugo Alves

garve Brass Forum foi considerada significativa para Hugo Alves, “mas não deu para encher o auditório”. “Não, não foi devido ao preço dos bilhetes” (12 euros por dia, com acesso aos concertos). Terá havido alguns problemas ao nível da divulgação, os quais nos transcendem enquanto produção do evento.

Esse é um aspeto que terá de ser corrigido”, esclareceu. De qualquer modo, acrescentou, “contámos com a presença de estudantes de música de várias zonas do País, e do Algarve, nomeadamente de Faro”.

FESTIVAL INTERNACIONAL TERMINA A 31 DE OUTUBRO

As últimas guitarradas

Segunda edição do evento tem mantido bom nível e conta com três concertos até final do mês.

A Orquestra Juvenil de Guitarras do Algarve e o Trio Pedro Frias (dia 18), Laurent Boutros (dia 25) e Peter Finger (dia 31) fecham a edição deste ano do Festival Internacional de Guitarra de Lagoa, que desde setembro tem levado a arte deste instrumento a diferentes espaços culturais do concelho, de adegas a salas de espetáculo.

O próximo concerto acontece já dia 18 na Quinta dos Vales, em Estômbar, a partir das 18h00. A Orquestra Juvenil de Guitarras do Algarve e Pedro Frias trio serão os protagonistas desta tarde, num espaço único no concelho que combina a arte do vinho e das esculturas. Segue-se dia 25, no Auditório Municipal de Lagoa (18h00), a atuação do quarteto de Laurent Boutros, um francês que obteve o primeiro prémio de guitarra clássica com apenas 12 anos.

A 31 de outubro, na mesma sala (18h00),

cabe a Peter Finger a honra de encerrar com chave de ouro o Festival de Guitarra de Lagoa. A entrada é livre.

O evento é uma organização conjunta da Câmara Municipal com a Associação de Guitarras do Algarve.

Boa adesão

Não sendo este um evento de massas, a adesão de espetadores tem sido bastante positiva. O público estrangeiro tem marcado forte presença, tal como já se tinha verificado no ano passado. O facto de o festival se ter realizado em espaços que não são propriamente salas de espetáculo, como a Adega Única e a Quinta Cabrita, tem despertado interesse das pessoas, numa receita que tem produzido bons resultados.

ESPÉCIES MEDITERRÂNICAS

Oficina de Bonsai em Estômbar

A Câmara Municipal de Lagoa vai promover a 18 de outubro uma Oficina de Bonsai com espécies mediterrânicas no Sítio das Fontes, em Estômbar, a partir das 9h30. Cada participante receberá uma árvore para trabalhar.

PARA 28 DE NOVEMBRO

António Rosado adiado

Inicialmente agendado para 3 de outubro, o concerto de piano de António Rosado foi adiado, devido a problemas de saúde do músico. O espetáculo será agora realizado a 28 de novembro, mantendo-se no Auditório Municipal de Lagoa (21h30). Evento de grande qualidade, o concerto era aguardado com grande expectativa, não só pelo talento do pianista, mas também pela interpretação das obras do compositor russo Rachmaninoff.

SÍTIO DAS FONTES

'Obrigado Portugal' passou por Lagoa

O Festival 'Obrigado Portugal' decorreu entre 2 e 4 de outubro, no Sítio das Fontes, em Estômbar, num evento de intercâmbio cultural que reuniu pessoas de origens distintas. Helena Madeira, Maya Zuzanna, Carola Legde, Manuel Neto dos Santos, Sarah Yacine, Johnny White, Oliver Ramos -The Lovebears, Anisha Melody, Jackie O'Grady, Alexandre Costa, Luis Reis, Os Compotas, Agents of Eterity, Sons da Fonte, Michèle Frasca e Rita Redshoes foram alguns dos artistas que atuaram no evento ao longo dos três dias.

OS CONCERTOS

18 OUTUBRO - 18H00

Orquestra Juvenil de Guitarras do Algarve e Pedro Frias trio

Quinta dos Vales

25 OUTUBRO - 18H00

Laurent Boutros

Auditório Municipal de Lagoa

31 OUTUBRO - 18H00

Peter Finger

Auditório Municipal de Lagoa



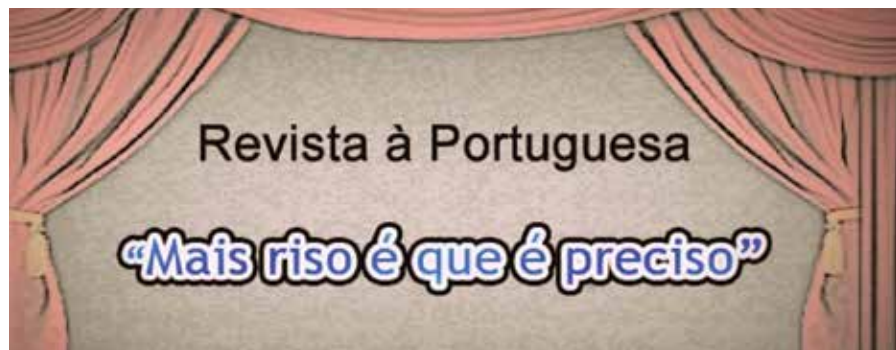
PEDRO FRIAS



PETER FINGER



LAURENT BOUTROS



Festival de teatro em Ferragudo

Quatro peças de humor prometem muita alegria e boa disposição.

●●● A vila de Ferragudo vai ser palco do FesTA - Festival de Teatro que entra em 2015 na 8ª edição. Entre 24 de outubro e 14 de novembro, quatro peças prometem encher a Sala Carlos Paredes, naquela que é já uma iniciativa com tradição e forte impacto na localidade, numa organização da ACD de Ferragudo.

"O FesTA, enquanto evento específico na área teatral, pretende constituir-se como um preponderante cartaz cultural do concelho de Lagoa, numa estratégia bem vencedora para a criação de públicos e para a divulgação do teatro. Na edição deste ano foi feito um grande esforço económico apontado à melhoria qualitativa da sua programação, contando o evento, pela primeira vez, com a participação de grupos oriundos fora do Algarve, sendo dois de Lisboa e os

PROGRAMA

24 outubro - 21h30
'A COISA ESTÁ PRETA'
Grupo de Teatro Amador
Vila Viçosa

30 outubro - 14h30
A BOA SENTENÇA DO SULTÃO
grupo Alma de Arame
(Montemor-o-Novo)

7 novembro - 21h30
NÃO HÁ TRAGÉDIA SEM COMÉDIA
Coompanhia Vidas de A a Z
(Lisboa)

14 novembro - 21h30
MAIS RISO É O QUE É PRECISO
Revista à portuguesa com
António Calvário

restantes de Vila Viçosa e de Montemor-o-Novo", refere a organização.

A ACD pretende envolver as escolas no projeto, daí a presença no cartaz de um espetáculo dirigido ao público infantil. O FesTA conta com o apoio do Município de Lagoa, do Ministério da Cultura - Algarve e da Freguesia de Ferragudo.

EM FERRAGUDO

Real Compromisso inaugurado

A inauguração da Real Casa do Compromisso Marítimo de Ferragudo realizou-se a 5 de outubro, naquele que será o principal espaço cultural daquela vila piscatória. O espaço conta desde já com três exposições permanentes, uma do escultor autodidata José Cortes, já falecido, outra sobre a história do Compromisso Marítimo e uma foto exposição multimédia sobre Ferragudo de outrora. A estas junta-se uma mostra patente no piso superior intitulada 'Um Outro Olhar', uma exposição de pintura tripartida de Sylviana Loubatières, Pascale Fey e Di della Pace, artistas francesas residentes no concelho de Lagoa.

Além desta vertente, o presidente da Junta de Freguesia de Ferragudo, Luís Alberto, impulsionador deste projeto, pretende que este espaço seja "um polo de ações quer de formação, quer culturais em prole da população de todo o concelho".

ESCOLA DE ARTES

Crianças pintam mural

A Escola de Artes - Mestre Fernando Rodrigues, em Lagoa, promoveu a 3 de outubro a pintura de mural nas instalações da mesma. O desafio foi lançado a toda a comunidade e de uma forma livre e divertida as crianças participaram, numa ação que contou com a participação das artistas Marta Vieira e Ana Nobre.

PUB

Porque a vida é feita de momentos!
Because life is made of moments!

Serviços: Casamentos • Batizados • Eventos • Moda
Sessões: Amor • Família • Gravidez • Recém-nascidos • Boudoir

Serviços: Weddings • Baptized • Events • Fashion
Sessions: Love • Family • Pregnant • Newborn • Boudoir

Photos4life | Kátia Viola | T. 964 411 294 | m. katiaviola@photos4life.com
f. www.facebook.com/photos4life.porugal | w. www.photos4life.violo



G. GERSHWIN

RAPSODY IN BLUE

SÁBADO 21 DE NOVEMBRO DE 2015 - 21H30

CENTRO DE CONGRESSOS DO ARADE - LAGOA

ORQUESTRA SINFÓNICA DA ESART

PIANO ARMANDO MOTA

MAESTRO JOSÉ EDUARDO GOMES



Lagoa



LAGOA
2015

ARTE SUL

WWW.CM-LAGOA.PT

MUNICIPIO.LAGOA

ESPETÁCULO PARA M/6 | BILHETES: 15€
LOCAIS DE VENDA: CONVENTO DE S. JOSÉ | AUDITÓRIO MUNICIPAL DE LAGOA

RESSURGIMENTO DE TABERNAS E TASCAS ESTIMULA RESTAURAÇÃO LOCAL

Novos 'taberneiros'

invadem ruas de Portimão

Localizados na zona histórica da cidade, muito próximo do antigo cais, onde funcionaram dezenas de humildes estabelecimentos que atendiam os homens do mar antes e depois da faina, as tascas e tabernas voltaram a Portimão com um toque de modernidade e petiscos de crescer água na boca.

TEXTO: MANUEL CABRITA | FOTOS: JOÃO CARLOS FIGUEIRAS E MANUEL CABRITA

●●● Nos últimos tempos têm-se multiplicado na parte antiga de Portimão os projetos de restauração e afins que acompanham uma nova tendência de convívio, aliando conceitos contemporâneos a características tradicionais, quer na decoração, quer - sobretudo - nas ementas, nas quais os petiscos e o vinho regional predominam.

Na sua maioria, representam casos em que a necessidade aguçou o engenho, uma vez que o espectro do desemprego desencadeou sonhos antigos, concretizados na forma desta nova fornada de empreendedores.

Entre diversos denominados comuns, um que funciona como matriz é o facto de os restaurantes se situarem regra geral em ruelas de acesso controlado ao tráfego automóvel, o que facilita a circulação dos peões.

Quanto aos frequentadores, procuram momentos de confraternização com a família e

os amigos em torno de uma boa mesa a preços acessíveis, e as ofertas vão ao encontro a esses critérios, proporcionando nalguns casos música ao vivo e poiso certo para animadas tertúlias, com destaque para os cada vez mais popularizados jogos de quiz.

A Rota do Petisco, realizada neste ano de 4 de setembro a 11 de outubro, funcionou como pretexto para que a esmagadora maioria destes espaços se dessem a conhecer.

Taberna com nome de cidade

De entre os novos investimentos, ressalta A Taberna de Portimão, concretização de um velho projeto de João Monteiro, que de um dia para o outro se viu na condição de desempregado.

"Sempre imaginei algo à volta das tapas e dos petiscos, que têm tudo a ver connosco, portugueses", assume o empresário, que procura "ir às origens das receitas típicas, desde os carapaus alimados ou de escabeche

até às cavalas com orégãos, passando pela salada de ovas de bacalhau, biqueirão ao alho, iscas de cebolada, pipis e moelinhas."

A decoração do restaurante "é composta por antiguidades que reuni, entre rádios, moinhos de pedra, máquina registadora, prensa de rolhas, máquina de café a petróleo... e mesmo a moldura que envolve o televisor de parede é de talha dourada genuína", revela João Monteiro, que faz um balanço "muito positivo" após três meses de portas abertas, "ao ponto de já estarmos a dar almoços, coisa que não fazia parte dos meus planos imediatos, com destaque para o nosso polvo à lagareiro."

"Foi um tiro no escuro, mas penso que acertei em cheio, pois na eventualidade de ficar desempregado decidi arriscar com base na minha experiência enquanto formador na Escola de Hotelaria e Turismo, nomeadamente em cozinha, restaurante, bar e vinhos, tendo sido res-

**A COMIDA DE CONFORTO
DE INSPIRAÇÃO ALGARVIA DOMINA
AS EMENTAS, ASSIM COMO
OS VINHOS REGIONAIS**



João Monteiro confessa-se surpreendido com o sucesso da Taberna de Portimão

ponsável pela preparação dos alunos que iam participar em concursos nacionais. Também sou um dos fundadores da Confraria de Enófilos e Gastronómica do Algarve, possuindo vários contactos que me têm sido úteis quanto ao fornecimento de produtos regionais da melhor qualidade”, sintetiza.

Sob o lema ‘Produto, sabor e aromas’, João Monteiro propõe-se lançar no menu de Inverno o hamburger de papas de milho com petingas, os milhos aferventados à moda de Monchique para acompanhar com diversos pratos, assim como o feijão com couve, “tudo numa perspetiva da



comida de conforto que vá ao encontro à clientela que estamos a criar e que poderia classificar como da categoria média-alta, a qual consome muito bem as marcas de vinhos algarvias, com destaque para os três produtores de Portimão”, divulga à nossa reportagem.

Atualmente com três pessoas na sala, uma na cozinha e outra na copa (“às vezes não conseguimos dar conta do recado”,



Milay Cruz e João Vila Nova
reciclaram materiais
para decorar a TásCá



confessa), o empresário garante que “não tem havido quaisquer problemas ao nível da segurança, até porque a polícia faz rondas noturnas regulares nesta área. Nós fechamos às 02h00, mas se houver clientes podemos ficar aqui até mais tarde.”

Contra ventos e burocracias

Após mais de 20 anos como colegas numa ‘rent-a-car’, também Milay Cruz e João Vila Nova se viram de repente no desemprego: em vez de cruzarem os braços, decidiram aventurar-se na concretização de um ideal antigo... e daí surgiu a TásCá, cujo lema é ‘onde ontem e hoje se encontram no mesmo lugar e à mesma mesa’.

De facto, numa envolvência acolhedora e amiga do ambiente (as mesas, cadeiras e expositores de vinhos são paletes de madeira recicladas, enquanto para os candeeiros foram aproveita-

dos garrações de vidro), a dupla vem dando corpo às suas ideias culinárias, “com o precioso contributo de Maria Preciosa na cozinha, que confecciona verdadeiros pitéus típicos do Algarve, da simples sopa de peixe a mil e um petiscos, com realce para o peixinho à TásCá, servido em tacho de barro”, enfatiza a empresária.

“Para além de todas as burocracias que tivemos de enfrentar, outro desafio de peso está a ser reabilitar uma casa anteriormente mal frequentada”, especifica João Vila Nova, que tem dificuldade em aceitar a forma intransigente como as entidades públicas impõem a aplicação rígida de algumas normas que regem este setor, “mesmo quando na prática está mais que provado que as leis, ou não fazem sentido, ou estão totalmente desatualizadas.”

Apesar disso, Milay Cruz acredita no sucesso do empre-

endimento, “pois somos otimistas por natureza e empenhados, sendo certo que devemos marcar a diferença e tomar a iniciativa. Para além de provas de vinhos, uma das ideias será, por alturas do S. Martinho, ter um assador de castanhas à por-

ta da TásCá, convidando os passantes a entrar e provar os petiscos, não faltando a jeropiga e os vinhos algarvios.” Por falta de espaço físico, ficará para melhor oportunidade a criação de uma mercearia ‘gourmet’.

Com a vinda do tempo frio e



instável, “a ementa vai ser reformulada, por exemplo, com a substituição de saladas frias por pratos como o feijão com couve, as bochechas de porco com camarão frito e batata-doce frita, ou as migas de camarão, entre outros, sendo novidade a

introdução da beterraba frita a acompanhar, tudo fornecido por produtores locais”, divulga Milay Cruz à Algarve Vivo.

No que toca à segurança, ambos não disfarçam uma certa apreensão, tendo em linha de conta a zona da cidade em que se inserem, mas Milay e João reconhecem que “até ao momento não houve quaisquer problemas.”

Para todos os gostos

Depois de uma experiência semelhante no lisboeta Bairro

entre o velho e o novo.

Sempre que tem oportunidade, Carlos Peres não dispensa uma troca de palavras com os clientes, que se sentem bem-vindos, e entre as especialidades, destacam-se as bolinhas de alheira e o choco frito à setubalense, apresentando também uma grande variedade de pratos com petiscos.

Como o fenómeno de reabilitação destes espaços possui ‘nuances’ aparentemente não relacionadas, mas que afinal têm tudo a ver com tabernas e

DEPOIS DE FICAREM DESEMPREGADOS, MUITOS DOS NOVOS EMPRESÁRIOS DECIDIRAM APOSTAR TUDO NESTE GÉNERO DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

Alto, Carlos Peres decidiu há pouco mais de dois anos apostar num pequeno mas acolhedor espaço situado na zona histórica de Portimão e que faz a junção entre duas ruas conhecidas pela tradição das tabernas típicas e das casas-de-pasto de há umas décadas. De resto, o nome (inspirado numa brincadeira com um amigo e ex-sócio) sugere exatamente essa conjugação

tascas, importa incluir nesta listagem a Maria do Mar.

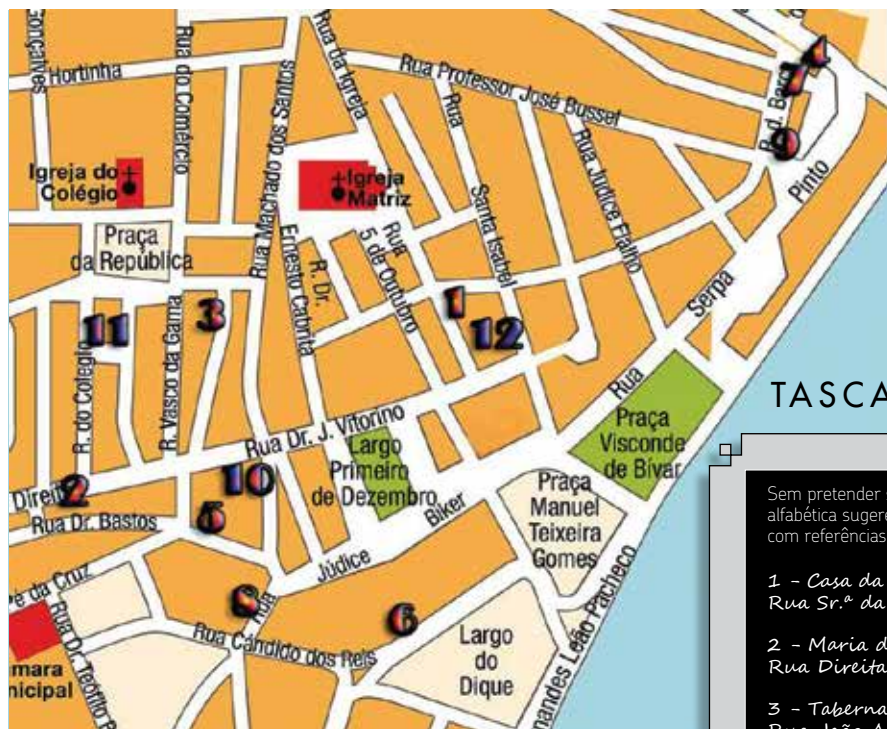
Pequena loja de venda e degustação de conservas de peixe, em que não falta a boa pinga e o pão caseiro, aqui é recuperado o clima e o espírito ‘taberneiro’, ao proporcionar aos clientes a aquisição e - sobretudo - a prova das saborosas conservas que ainda se vão produzindo no país.

Para isso, dispõe de pequenas

OS VETERANOS

Fundada no centro da cidade há quase 20 anos por Luís Coelho, que vem adquirindo velhas habitações vizinhas para ampliar o negócio, a Taberna Porta Velha é ponto de encontro obrigatório para os noctívagos a partir das 22h00, acolhendo tertúlias e grupos de amigos até às 04h00.

No menu não faltam petiscos algarvios, com realce para o berbigão da Ria de Alvor ou o presunto de Monchique, sem esquecer as caldeiradas à pescador, as lulinhas fritas e demais pratos da gastronomia portimonense, tudo regado a preceito com vinhos de boas marcas e uma presença efetiva da produção regional. Nas noites frias, é comum esgotar a ginjinha aromatizada com pau de canela, que aquece a alma, solta a língua e ajuda à confraternização entre amigos e desconhecidos, sob a batuta do seu proprietário, conhecido como ‘o Luís Porta Velha’. Na sequência do sucesso alcançado com a Taberna da Maré, popularizada pela boa comida caseira que se alia à decoração de inspiração mareante, na qual se demarcam algumas dezenas de pequenas molduras com fotografias do tempo em que o cais de Portimão era um autêntico formigueiro de faina marítima, Zeca Pinhota recuperou o andar superior do seu restaurante para criar a Tasca Almareado, mais vocacionada para o convívio e a música ao vivo. As noites de sextas e sábados atraem ao Almareado uma clientela numerosa e animada.



TASCAS, TABERNAS E AFINS

Sem pretender ser uma relação exhaustiva de tascas e tabernas, esta lista alfabética sugere alguns dos espaços recentemente abertos, em conjunto com referências incontornáveis de Portimão:

- 1 - Casa da Tocha (18h00-22h00 - fecha ao domingo)
Rua Sr.ª da Tocha, 24
- 2 - Maria do Mar (11h00-21h00 - fecha ao domingo)
Rua Direita, 89
- 3 - Taberna Cool 33 (apenas às 4as. ao fim de tarde)
Rua João Anes, 33
- 4 - Taberna da Maré (13h00-15h00;
19h00-23h00 - fecha à 2ª)
Travessa da Barca, 9
- 5 - Taberna de Portimão (12h00-02h00)
Rua Damião Faria e Castro, 6
- 6 - Tapa Latina (12h00-22h00 - fecha à 4ª)
Largo do Dique, 16
- 7 - Tasca Almareado (20h00-02h00 - fecha à 2ª)
Travessa da Barca, 18
- 8 - TazCá (12h00-01h00)
Rua Júdice Biker, 24
- 9 - Tasca Chic Dona Benta (12h00-24h00)
Rua da Barca, 1
- 10 - Tasc'alado (16h00-01h00 - fecha à 2ª)
Rua Dr. José Joaquim Nunes, 13
- 11 - Tasca Porta Velha (22h00-04h00 - fecha ao domingo)
Trav. Manuel Dias Barão, 3
- 12 - Velocity Café (18h00-24h00 - fecha à 2ª)
Rua Stª Isabel, 5

mesas quadradas, com tampo de pedra, rodeadas por banquinhos de madeira, sendo os fregueses atendidos ao balcão, num revivalismo bem-sucedido das ambiências tão comuns às tabernas e casas-de-pasto.

Com um primeiro estabelecimento criado em Lagos há cerca de três anos, a empresária Ana Franco apostou no centro da cidade de Portimão, implantando o conceito de tasca, ao mesmo tempo que resgata a memória coletiva da indústria conserveira que marcou a comunidade local entre o fim do século XIX e a década de 1970.

Chama-se sugestivamente Tasc'alado e assume-se como bar e restaurante de tapas - em poucos meses, os seus pianinhos com salada algarvia passaram a andar de boca em boca, assim como as lulinhas fritas, as batatas salteadas ou a tijela de sopa da massinha com marisco.

À frente do leme, José Calado faz questão que os pratos primem pela frescura e qualidade

da confeção. Com base nestes ingredientes, e tendo em linha de conta a boa recetividade alcançada, o estabelecimento prepara-se para também abrir aos almoços, mal termine a Rota do Petisco.

Lufadas de ar fresco

Dos locais acabados de abrir, referência ainda para a Casa da Tocha, cuja decoração se inspira claramente nas tascas e tabernas de outrora, dos ladrilhos do chão até ao majestoso arco da parede principal, ricamente decorado com uma importante coleção de vinhos. Também aqui o novo e o clássico andam de mãos dadas, sendo que em breve este local fará parte de um hostel presentemente em fase de acabamentos.

Na onda dos 'desalinhados', merecem alusão duas casas com menos de dois anos de funcionamento e idênticas nos cenários alternativos: por um lado, a espaçosa Tapa Latina, que se distingue pelas suas paredes

em pedra crua e, por outro, o Velocity Café, onde os bancos e as mesas fazem as delícias dos amantes das bicicletas e outros velocípedes que tais. Ambos têm em comum o facto de serem locais de tertúlia por excelência, regularmente animados por músicos amadores.

Por fim, não podia faltar nesta

relação a Taberna Cool 33 que, após uma pausa de alguns meses, reabriu portas há poucas semanas, mas apenas ao entardecer das quartas-feiras, explorando o conceito de 'after-work' e propondo música ao vivo com artistas locais, entre uns copos de bom vinho.



A Casa da Tocha distingue-se por um ambiente cosmopolita



Na Maria do Mar dominam as conservas e o vinho regional



Estudantes universitários no exterior da Tasc'Alado

CONVÍVIO E BOA COMIDA

Depois de almoçar com a família, Pedro Flores não escondia a sua satisfação à saída de um destes novos estabelecimentos de restauração: "Para quatro pessoas – eu, a minha mulher e as nossas filhas – não acho exagerada uma despesa de 38 euros, com tudo incluído. O serviço foi eficiente, a comida muito boa e havemos de voltar. Andamos a visitar estes novos sítios e gostamos da ambiência. Fazia falta algo assim em Portimão."

"Estes locais que estão a aparecer são uma lufada de ar fresco, porque oferecem comida caseira a preços aceitáveis e isso poderá contribuir para dar vida a uma zona da cidade muito esvaziada de pessoas", observa Maria Cândida, bancária,

enquanto vê a ementa exposta à entrada de uma das tabernas e troca ideias com duas amigas. O casal de noivos João Carlos Nobre e Cristina Almeida é exemplo do tipo de clientela que se está a formar na cidade: "Raro é o sábado à noite em que não nos juntamos ao pessoal e vamos ouvir uns músicos amigos", refere o jovem, técnico de informática.

Já a namorada, assistente operacional numa cadeia de supermercados, prefere o fator surpresa: "Há sítios onde nunca se sabe o que nos pode esperar. Ou podemos viver uma noite bem animada até às tantas, ou voltamos para casa mais cedo, porque não havia ambiente. Gosto muito desta altura do ano em que começa a

estar frio e apetece ficar de roda de uns copos a conversar. São sempre boas experiências, pois podemos conhecer pessoas muito interessantes."

Pensamento semelhante tem o estudante universitário Rui Silva, a tirar a licenciatura em Economia, Gestão e Turismo no polo local da Universidade do Algarve, para quem "estas casas são fixas para a gente desanuviar um pouco a pressão dos estudos e conviver. Pena é haver poucos lugares abertos até mais tarde. Prefiro ficar por Portimão, perto de casa, do que ir para a Praia da Rocha, onde costuma haver 'estriho' a mais", confessa, perante a concordância de alguns colegas.

MUSEU DE CERA EM LAGOS

Até à Era dos Descobrimentos

Localizado na Marina de Lagos, a 10 minutos a pé da estação de comboios, o Museu de Cera dos Descobrimentos oferece uma 'viagem no tempo' a quem aqui entra. O poeta Luís Vaz de Camões, o navegador Vasco da Gama ou a padeira de Aljubarrota são algumas das figuras que poderá encontrar...

IRINA LOPES

●●● Os amantes, ou curiosos, por história têm um novo motivo para passear na cidade de Lagos. Inaugurado em outubro do ano passado, o Museu de Cera dos Descobrimentos de Lagos oferece a pequenos e graúdos a possibilidade de viverem uma experiência única: reencontrar e conhecer os principais heróis da História de Portugal.

De uma forma didática, a História dos Descobrimentos é contada ao pormenor neste museu. Através de um espetáculo temático, composto por luzes e música, quem aqui entra fica a conhecer (ou recorda) como se deu a batalha de Aljubarrota, o casamento de D. João I e Filipa de Lencastre, a conquista de Ceuta, o descobrimento do Brasil, a chegada de Vasco da Gama à Índia, entre outros momentos que marcaram a história de Portugal.

"A ideia de criar o museu nasceu há algum tempo, diria há já alguns anos que vínhamos pensando no assunto. Foi complicado...mas lá foram surgindo patrocínios e apoios de empresas de Lagos mas não só, do Porto. Foi um projeto que

nasceu também graças à ajuda de escultores que conheço. A parte da escultura é feita por um escultor amigo meu...Portanto, reuniram-se aqui vários amigos e profissionais de várias áreas e isso foi algo que possibilitou o projeto", começa por explicar Nestor Guerreiro, o

mentor do projeto.

Profissionalmente ligado a esta área, não hesitou em apostar no universo das figuras emblemáticas e que em diferentes épocas marcaram o país. "Sou uma pessoa que profissionalmente sempre estive ligada aos parques. Cresci e trabalhei

durante muitos anos em Lisboa, trabalhei 10 anos no Museu de Lagos, no Aquashow, e também passei por alguns parques no Alentejo. Sou uma pessoa da área temática e daí que nasceu esta ideia. Senti necessidade de que existisse um parque ligado aos Descobrimentos.



Não havia nenhum projeto ligado a este assunto, em que o turista nacional e estrangeiro tivesse acesso”, pormenoriza o responsável.

22 figuras de cera

No Museu de Cera dos Descobrimentos, cada visitante tem a oportunidade de ver 22 figuras, construídas à escala real. “Todas as figuras estão distribuídas por 16 cenários diferentes”, explica.

À Algarve Vivo, Nestor Guerreiro revelou parte do processo de construção das estátuas. “As cabeças foram produzidas em Inglaterra. Quem as fez foi o escultor português Jorge Gameiro, uma pessoa que já conhecia há muitos anos e que já foi responsável por projetos de grande destaque como o primeiro museu em Fátima e o Museu Itinerante sobre a História de Portugal”, avança. E adiantou pormenores sobre o tempo de construção: “As cabeças demoram cerca de dois meses a serem produzidas, mas depende bastante da sua complexidade”.

Também os cenários e os trajes de cada uma das figuras históricas foram concebidos com total cuidado e rigor. “A cenografia foi feita por um escultor de Portimão, que é o Paulo Quaresma. Ele também costuma trabalhar no FIESA, Festival de Esculturas na Areia. Entre outras coisas, o Paulo fez a parte das muralhas, uma janela manuelina, os cenários da chegada à Índia, o Adamastor. Os trajes foram confeccionados após rigorosa investigação e produzidos em Portugal”.

Toda a visita do Museu de Cera desenvolve-se com uma dinâmica e ritmo muito especial. “Para além dos cenários, há textos que foram feitos para serem acessíveis para todos. Aquilo que fazemos é contar a história dos Descobrimentos, e isso vai desde a Batalha de Aljubarrota, a Luís Vaz de Camões e D. Sebastião. Todos



têm toda uma linguagem concisa e simples. Neste sentido, a visita pode durar 15 minutos ou apenas uma hora, sobretudo, porque é de fácil leitura”, explica.

Infante D. Henrique é destaque

O responsável revela que há figuras histórias que despertam maior curiosidade junto dos visitantes, que vão desde crianças a seniores. “Diria que à cabeça está o Infante Dom Henrique mas também o Dom Sebastião, o Camões. Mas há outros como Vasco da Gama, Bartolomeu Dias, as pessoas também gostam muito do Dom João II, que foi considerado um dos melhores monarcas”.

O Museu de Cera dos Descobrimentos de Lagos, defende Nestor Guerreiro, “veio aproximar os portugueses da história do país”. “O projeto abriu em outubro... Mas é bem visível que as pessoas ficam agradadas e apaixonadas pelo museu. Refiro-me a visitantes nacionais e estrangeiros. O museu é importantíssimo porque quem vem de fora não conhece a história do país nem dos descobrimentos. O nosso maior orgulho é ouvir o feedback que as pessoas”.

O museu pode igualmente ser visitado por grupos de estudantes. “Aqui, os professores dão uma aula ao vivo dentro do

“PARA ALÉM DOS CENÁRIOS, HÁ TEXTOS QUE FORAM FEITOS PARA SEREM ACESSÍVEIS PARA TODOS. O QUE FAZEMOS É CONTAR A HISTÓRIA DOS DESCOBRIMENTOS E ISSO VAI DESDE A BATALHA DE ALJUBARROTA, A LUÍS VAZ DE CAMÕES E D. SEBASTIÃO.”

“O INFANTE DOM HENRIQUE É DOS QUE DESPERTA MAIOR INTERESSE, MAS TAMBÉM O D. SEBASTIÃO E O CAMÕES. (...) AS PESSOAS TAMBÉM GOSTAM MUITO DO D. JOÃO II, QUE FOI CONSIDERADO UM DOS MELHORES MONARCAS”.

museu. Abordam matérias que já deram ou, em outros casos, ainda vão dar”, frisa. “E mesmo os portugueses seniores ficam extasiados com o museu, porque podem recordar matérias de história que aprenderam já há muito tempo na escola”.

O mentor deste projeto não esconde que espera ver o museu crescer no futuro. “É claro que temos intenção de apresentar mais e novas figuras históricas ao público. Mas vai depender dos apoios que con-

seguirmos. Temos já o espaço, temos também ‘merchandising’ à venda. O objetivo é ter mais figuras, mais cenários mais ricos mas vamos ver. O projeto nasceu agora, é preciso dar tempo ao tempo. As coisas não estão fáceis. Mas o caminho faz-se caminhando, mas, como é óbvio, esperamos que seja para expandir”.

Para mais informações sobre preçário e horários, consultar: <http://www.museuceraedescobrimentos.com>



QUINTA DOS AVÓS NO ALGOZ

O paraíso colorido da doçaria do Algarve

De portas abertas desde 1997, a 'Quinta dos Avós' é uma casa de chá onde é possível degustar doçaria regional e conventual do Algarve. Há de tudo um pouco: dos Dom-rodriço, beijinhos de freira, morgados de figo ao licor de alfarroba. À Algarve Vivo, a doceira Maria Encarnação, de 67 anos, conta como nasceu o negócio que faz até as delícias de um cliente especial: o Presidente da República, Aníbal Cavaco Silva.

TEXTO: IRINA LOPES | FOTOS: EDUARDO JACINTO

●●● “O que me dá mais prazer no meu trabalho? É moldar. Gosto mesmo muito de moldar as figuras”, solta entusiasmada Maria Encarnação. Aos 67 anos é ela quem dá cor e forma à doçaria regional e conventual possível de provar (e comprar) na Quinta dos Avós, uma casa de chá a funcionar desde 1997 no Algoz, concelho de Silves.

“Tudo isto começou porque houve uma altura da minha vida em que precisei de fazer qualquer coisa para ganhar dinheiro. Foi, então, que comecei a fazer

e a vender estes bolos. Mais tarde, restaurei uma casa velha que a minha sogra tinha e que é hoje a 'Quinta dos Avós', recorda a experiente doceira, que se dedica ao fabrico de doçaria há 26 anos.

Nesta casa há elaborados doces de massapão, amêndoa, gila e ovos moles para todos os gostos. “Aqui, as pessoas podem encontrar doçaria de regional e conventual, feita de amêndoa, ovos e também de Alfarroba”, começa por enumerar a principal responsável

pelo negócio. “Um cesto de seis figuras de frutos custa 2.40 euros. Cada unidade são 0.40 cêntimos. Tenho sempre várias figuras pequenas aqui, estou sempre a fazê-las. Se a pessoa quiser uma dose grande, aí, sim, é preciso encomendar”. A amêndoa, ingrediente base de muitos dos doces à venda, essa é produzida na região.

E a oferta da Quinta dos Avós não se fica por aqui. “Temos também os Dom Rodrigos e vários produtos de alfarroba que são muito procurados. E

também vendemos uma grande variedade de licores como por exemplo de alfarroba, figo, poejo”, enumera a doceira da casa que tem ainda disponível uma variedade de chás.

Maria da Encarnação é mais do que uma doceira. É, na verdade, uma artista. É ela quem dá cor e forma a verdadeiras réplicas de frutos, ouriços, cestos de frutas sortidas ou pratos de comida como cataplana de marisco ou ervilhas com ovos escalados que de tão perfeitas que são dão pena comer-se. “Essas



figuras maiores só são feitas por encomenda, não as tenho sempre. Quando alguém pede, faço. Não faço qualquer forma porque a amêndoa é pesada...”, explica. Presentemente, o quilo de uma figura grande trabalhada em amêndoa “custa 32 euros”.

O morgado de Silves, um dos doces regionais algarvios mais populares do Algarve, é, segundo refere Maria da Encarnação, o doce “que mais se vende”. Apaixonada pela doçaria e por aquilo que faz há 25 anos, Maria Encarnação recusa-se a enumerar preferências. “Todos os bolos e doces me dão prazer fazer. Bom, admito, que a figura que menos gozo me dá fazer é o livro e que, por acaso, é muito pedida por muita gente”, diz a rir-se.

Prémios e distinções

Os doces da Quinta da Avó fazem crescer água na boca a qualquer um e a prova disso foi

a distinção que Maria da Encarnação recebeu em 2007. Um júri de um congresso de gastronomia, na ilha de Corfu, na Grécia, que lhe atribuiu o prémio de melhor artesã alimentar tradicional da Europa. “Senti muita alegria por poder levar as cores e sabores do Algarve mais longe. Nessa vez, achei interessante ganhar porque havia lá pessoas de todos os países. As pessoas estavam doidas com os meus bolos e eu, como estava habituada a tudo isto, não achava nada de especial... Os franceses queriam comprar tudo, foi divertido de ver!”, re-

corda.

A doceira algarvia já arrecadou mais de nove dezenas de prémios em Portugal. “No outro dia o meu filho esteve a fazer as contas e, entre taças e medalhas, encontrou 96. Mas agora já não penso ir a concursos. Estou cansada, acho que já chega.”

À Quinta dos Avós chegam portugueses de todo o país interessados nos doces regionais do Algarve. “Somos muito procurados por portugueses”. Maria da Encarnação chegou inclusive a receber um convidado especial na Quinta dos Avós:

Aníbal Cavaco Silva, Presidente da República. “Já fiz bolinhos para o batizado de um dos netos dele, mas já não me lembro para qual foi... Depois de se tornar presidente, o Cavaco Silva esteve cá só uma vez, mas antes disso vinha cá mais vezes”, conta à Algarve Vivo.

Quem visita este espaço, pode ainda viver uma experiência diferente. “Temos um museu, onde as pessoas podem entrar e encontrar carroças e alfaías agrícolas. Dá para conhecer um pouco mais sobre a cultura do Algarve”, frisa Maria da Encarnação.

A Quinta dos Avós, que funciona de quarta a domingo, das 14h00 às 19h00, tem ainda para venda cerveja artesanal. “A nossa cerveja chama-se Marafada, é o meu filho que a produz em parceria com um amigo. Cada garrafa custa três euros”, refere.

**“O MORGADO DE SILVES, UM DOS
DOCES REGIONAIS ALGARVIOS
MAIS POPULARES DO ALGARVE,
É O DOCE QUE MAIS SE VENDE”**



EVENTO CONTA COM ARTISTAS DE SEIS PAÍSES EUROPEUS

Música Antiga em Loulé

Até 25 de outubro, diversos espaços culturais recebem o XVII Encontro de Música Antiga.

RUI PIRES SANTOS

●●● O Encontro de Música Antiga de Loulé começou no passado dia 2 de outubro e, passados 17 anos, continua a apresentar uma programação de excelência que traz ao Algarve os melhores solistas e grupos que pretendem divulgar repertório situado entre a Idade Média e finais do século XVIII.

Importantes grupos de Portugal, Espanha, Itália, França, Bélgica e Holanda, aliando um programa complementar de atividades pedagógicas com um 'workshop' de dança barroca, duas 'masterclasses' (uma de canto e outra de flauta) vão fazer deste mais um evento de grande qualidade. Três espetáculos já tiveram lugar, mas outros

estão ainda por realizar.

O próximo, a 17 de outubro, junta os jovens do Ensemble de Flautas de Loulé – agrupamento que tem participado em todas as edições do Encontro –, num concerto com o Trio de Violas da Gamba do Porto, num programa de música instrumental do Renascimento e do Período Barroco. O espetáculo decorre na Igreja de Nossa Senhora da Assunção, em Querença (21h30).

A 24 de outubro, pelas 21h30, na Igreja de S. Sebastião, em Boliqueime, a programação de Bart Coen com o Ensemble Per Flauto vai remeter os espetadores para a Inglaterra da 1ª metade do séc. XVIII, num



espetáculo que incluirá peças de compositores de várias regiões da Europa, ativos na velha Albion nesse período.

No concerto de encerramento deste Encontro, a 25 de outubro, pelas 21h30, na Igreja de Nossa Senhora da Assunção, em Alte, o quinteto de sopros Thalia Ensemble transmitir-nos-á um conjunto de peças do período clássico (2ª metade do séc. XVIII) interpretadas com cópias de instrumentos da época. Todos os espetáculos têm entrada livre.

Concertos que marcam

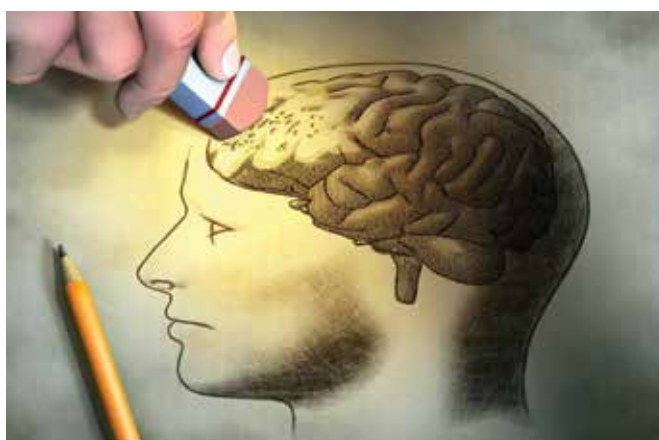
A abertura do Encontro de Música Antiga, a 2 de outubro, permitiu ao público apreciar vários concertos de Antonio Vivaldi pela flautista italiana Maria Giovanna Fiorentino, acompanhada pelo Ensemble I Fiori Musicali, na Igreja de Nossa Senhora da Conceição, em Quarteira. A Igreja de S. Lourenço, em Almancil, recebeu, a 3 de outubro, peças dos cancioneiros espanhóis do princípio do séc. XVI, num repertório do grupo Armonia Concertada.

Um dos destaques foi, no dia 10, na Igreja Matriz de Loulé, o Ensemble Discantus que transportou a assistência até à corte medieval de Afonso X de Castela, com um programa inteiramente constituído por Cantigas de Sª Maria.

PODERÃO ALERTAR PRECOCEMENTE PARA O SURGIMENTO DA DOENÇA

Identificados novos 'sinalizadores' de Alzheimer

Uma equipa de investigadores do Centro de Neurociências e Biologia Celular (CNC) e da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra (FMUC) descobriu 'sinalizadores' biológicos sem células sanguíneas.



Antes do aparecimento da doença de Alzheimer ocorre a formação de radicais livres, moléculas que poderão conduzir à morte dos neurónios nesta doença. A investigação realizada mostra que os radicais livres ativam um 'sinalizador' biológico - uma proteína, designada Nrf2, que tem como função proteger as células dos radicais livres.

"A sinalização da proteína é mais evidente quando surgem as primeiras queixas de memória, numa etapa inicial da doença de Alzheimer. Para além disso, nesta fase aumenta a sinalização de 'moléculas de stresse' no 'retículo endoplasmático', um organelo celular com várias funções, nomeadamente na síntese de novas proteínas e nos processos de

destoxificação celular", explica Ana Cristina Rego, coordenadora do estudo já publicado na revista *Biochimica et Biophysica Acta (BBA) - Molecular Basis of Disease*.

O período que antecede a doença de Alzheimer trabalha neste estudo, designado por Défice Cognitivo Ligeiro (DCL), situa-se entre os indivíduos cognitivamente saudáveis e

os doentes com Alzheimer provável. Cerca de 10 a 20% das pessoas acima dos 65 anos de idade encontram-se nesta fase intermédia de DCL, e aproximadamente 15% irão progredir para um estado de demência anualmente.

Ana Cristina Rego salienta que "as alterações que ocorrem em indivíduos com DCL podem ser cruciais para se compreender o início dos processos de disfunção celular e morte neuronal na doença de Alzheimer, e auxiliar no desenvolvimento de novas estratégias terapêuticas capazes de impedir a progressão da doença".

Rita Campos
Ciência na Imprensa
Regional - Ciência Viva

INTRODUZIDO EM PORTUGAL

Novo radiofármaco para deteção do cancro da próstata

Uma nova molécula para a deteção do cancro da próstata, produzida por uma equipa de cientistas do Instituto de Ciências Nucleares Aplicadas à Saúde (ICNAS), da Universidade de Coimbra (UC), acaba de ser introduzida na prática clínica em Portugal.

O primeiro exame de Tomografia por Emissão de Positrões (PET/CT) com PS-

MA-Ga68, designação da nova molécula, já foi realizado em Coimbra.

A introdução deste radiofármaco no campo assistencial resulta do trabalho que vem sendo desenvolvido no ICNAS por uma equipa multidisciplinar desde há cerca de quatro anos, e "constitui um avanço significativo na avaliação desta doença ao possibilitar uma

deteção mais precoce do cancro da próstata, sobretudo em situações de recidiva", afirma Miguel Castelo Branco, diretor do ICNAS.

Além de permitir uma avaliação do cancro da próstata muito mais eficaz, a utilização da nova molécula não terá um custo superior ao do atual radiofármaco disponível no mercado - a Fluorcolina - 18F.

O coordenador para a área clínica do ICNAS, João Pedroso de Lima, acredita que

este novo exame reúne todas as condições para "substituir o uso da Fluorcolina - 18F em Portugal. A molécula produzida no ICNAS, já utilizada em alguns países europeus, é muito mais sensível, permitindo avaliar parâmetros impossíveis de identificar por outros métodos de diagnóstico e fornece informações essenciais para detetar precocemente, e localizar, o reaparecimento do tumor e a sua metastização".

SÃO EXTREMAMENTE POPULARES NA CULINÁRIA ASIÁTICA

Insetos no prato dão saúde

Uma barata na sopa causaria repulsa a qualquer português, mas seria encarada como parte da refeição na Tailândia. Os insetos são consumidos por mais de dois mil milhões de pessoas em todo o mundo e podem ser a chave para o nosso futuro.

RICARDO TELLO

De acordo com as últimas estatísticas, existem atualmente 7.000 milhões de seres humanos no planeta, que serão perto de 9.000 milhões em 2050. Estes números são astronómicos e dá que pensar como vamos alimentar todas estas pessoas.

Preocupada com esta realidade, a FAO (Organização para a Agricultura e Alimentação das Nações Unidas) alerta

para a necessidade de encontrarmos rapidamente alternativas aos nossos padrões de alimentação, nomeadamente às tradicionais fontes de proteína animal (carne e peixe). Segundo esta entidade, o consumo de insetos (entomofagia) é uma das mais promissoras, tanto do ponto de vista da saúde pública como do ambiente.

De facto, os insetos são nutritivos, com altos níveis de

proteínas, gordura e minerais, e apresentam um baixo risco de transmissão de doenças de origem animal, como a gripe das aves ou a doença das vacas loucas. Para além de serem consumidos inteiros, podem também ser transformados em farinha e incorporados em outros alimentos para consumo humano ou em rações para a alimentação animal.

Os benefícios

Entre as vantagens ambientais, a FAO salienta a eficiência dos insetos a converter alimentos em massa corporal - convertem dois quilos de alimentos em um de massa corporal, enquanto o gado precisa de oito quilos de alimentos para produzir um de carne. Também consomem menos água, produzem menos gases com efeito estufa e podem alimentar-se de resíduos orgânicos.

Atualmente, esta alimentação é rara no mundo ocidental, mas os insetos são já uma comida popular na América latina, África e Ásia, onde mais de 2.000 milhões de pessoas os consomem regularmente, não só pela sua disponibilidade e valor nutricional mas também pelo seu gosto peculiar.

Suíça avança

No entanto este panorama está progressivamente a ser alterado. As autoridades suíças acabam de dar luz verde à venda de gafanhotos, grilos e minhocas nos supermercados do país já a partir do próximo ano. Também a França, Holan-



A escassez de alimentos face ao aumento da população mundial poderá abrir caminho ao consumo de insetos

da e Bélgica têm dado passos lentos mas seguros nesse sentido. Do outro lado do Atlântico, nos Estados Unidos, foi inaugurada no ano passado a primeira quinta de produção de insetos para consumo humano, que fatura mais de 100 mil dólares por mês.

Será que vai abrir a época de caça às tão típicas cigarras algarvias?

Comércio global

Na Tailândia existem mais de 20.000 quintas que produzem

7.000 toneladas de insectos para alimentação humana, maioritariamente grilos e gafanhotos. Muitas delas já exportam para a Europa.



Consumimos 2.000 espécies de insetos

Há registos do consumo humano de perto de 2.000 espécies de insetos, estando no topo da lista os escaravelhos (31%), seguidos das lagartas (18%) e das abelhas, vespas e formigas (14%). Gafanhotos, cigarras, moscas ou mesmo aranhas e escorpiões são outras das espécies consumidas.

1.ª Conferência Internacional

A FAO organizou no ano passado a primeira conferência internacional sobre o consumo de insetos, que reuniu 450 participantes de 45 países. Este evento, que teve lugar na Holanda, constituiu um importante marco para o reconhecimento desta indústria e procurou transmitir uma importante mensagem: os insetos são uma solução viável para o problema mundial de carência de fontes de proteínas.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



VESTÍGIOS DE ÁGUA EM MARTE

A ciência é feita de pequenos passos, através de conhecimento acumulado gradualmente. Um pouco como pequenas peças que se vão unindo, uma a uma, até termos uma imagem geral do puzzle.

Foi no final do mês de setembro que a NASA divulgou uma nova peça que nos ajudará a compreender melhor a estrutura geológica de Marte.

Uma equipa internacional de cientistas, que juntou investigadores da NASA e de instituições dos EUA e França, publicou um artigo na revista científica 'Nature Geoscience' em que relatou a descoberta de indícios de água em solo marciano. Os dados foram recolhidos através de um satélite que orbita o planeta vermelho desde 2006, o 'Mars Reconnaissance Orbiter', que analisou quatro locais de estudo, que possuem linhas de escorrência recorrentes.

Os resultados revelaram a existência de saís com moléculas de água (saís hidratados) nessas escorrências.

Os saís têm algumas particularidades: evitam que a água se evapore, diminuem a temperatura de congelamento da água, e possibilitam a retenção de água na superfície do planeta marciano.

Ainda não foi encontrada água em estado líquido em Marte, mas ao gelo que já foi encontrado nos polos juntou-se agora este novo dado que nos indica a existência de saís hidratados na zona equatorial. Esta informação é importante por dois motivos: esclarece-nos que o solo marciano não é tão árido como durante muito tempo se pensou e indica-nos locais estratégicos para começar a procurar vida em Marte em futuras missões.

Peça a peça, haveremos de completar este puzzle.

*jmonteiro@concept.org

BON BON Restaurante

AO SABOR DO REQUINTE E DA ORIGINALIDADE

facebook/bonbonrestaurant

Urb. das Sesmarias

282 341 496

962 441 493



restaurante

**PIMENTA
PRETA**

HARMONIA DE SABORES



PESTANA PALM GARDENS

VALE CENTEANES

PRAIA DO CARVOEIRO

FACEBOOK/PIMENTAPRETA

TEL: 282 250 281 | 962 441 493

MERCEDES-BENZ GLC

Evolução da espécie

À venda no mercado nacional por 55.450 euros.



●●● O Mercedes-Benz GLC, o mais novo membro da 'família' da marca da estrela, distingue-se do seu antecessor, o GLK, em praticamente todos os aspetos, numa evolução da espécie que lhe traz outros argumentos mais consentâneos com o que oferece a concorrência, pois não só adotou outra sigla como abandonou as formas quadradas que deram lugar a linhas mais suaves e arredonda-

das, conferindo-lhe um ar mais moderno e apelativo.

Também o interior, de grande requinte, oferece um maior nível de conforto, com mais espaço sobretudo nos lugares traseiros, graças ao facto desta nova geração ser maior do que a anterior, já que cresceu 12 cm no comprimento e na largura aumentou 5 cm, o que por outro lado permitiu ampliar em 80 litros a capacidade da baga-

geira. Apesar de ser maior em dimensões, é mais leve do que o modelo anterior em cerca de 80 kg, por via da utilização de materiais mais leves de alta resistência, com reflexos nos consumos, com uma redução média da ordem dos 19%.

O novo Mercedes-Benz GLC está disponível em três motorizações distintas, sendo uma a gasolina e duas a gasóleo. Porém, no mercado português

será comercializada, para já, a versão GLC 350 d 4MATIC, equipada com o motor turbodiesel de 2.1 litros, de 204 cv, associado à nova caixa automática 9G-Tronic, de nove velocidades. Para o final do ano está prevista a chegada da versão híbrida, a GLC 350 e 4MATIC, de 320 cv. Já à venda no mercado nacional, o preço da versão comercializada é de 55.450 euros.



OUTUBRO

CARNEIRO

A Temperança



Muita paciência será exigida a todos os nativos de Carneiro. Tente acalmar-se e não tomar decisões precipitadas. É difícil para si, mas saber esperar é um dom. Se está a pensar fazer grandes mudanças na sua vida, que seja de uma forma lenta e principalmente organizada. Este é o momento que lhe pede mais contemplação do que ação.

TOURO

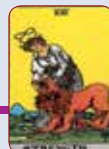
O Carro



Saia do sofá. É tempo de agir! Deixe-se levar pela energia do Carro e atreva-se a fazer coisas diferentes, deixe a monotonia e parta rumo a descoberta de novos locais e novas experiências. É só você dar o primeiro passo, esta energia é muito positiva, portanto, se quer começar um novo negócio, novo emprego ou uma relação está tudo a seu favor.

GÉMEOS

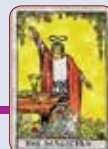
A Força



Você poderá sentir que tem força, capacidade e conhecimento para resolver tudo! Mas não se esqueça que nem todas as pessoas conseguem andar a mil como você. Tenha calma, não tente forçar as situações, nem de dominar, pois os obstáculos serão fáceis de ultrapassar para si neste período. Tente envolver-se em atividades gratificantes.

CARANGUEJO

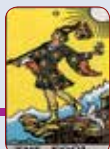
O Mago



Chegou o momento de mostrar todo o seu potencial. Você tem tudo para resolver seus problemas. Não duvide na hora de tomar a iniciativa e ir atrás do que realmente quer. Expanda seus horizontes, sem medos. Está no momento certo para começar novos projetos e dar um novo rumo a sua vida. O sucesso está à sua espera.

LEÃO

O Louco



Deixe a rotina e atreva-se a viver um dia de cada vez! Sem preocupações, sem obrigações, só para si. Esqueça a agenda e tente ser espontâneo e aproveitar cada momento como único. Fique aberto a novas experiências, seja mais descontraído e não leve as coisas do dia-a-dia tão a sério.

VIRGEM

A Papisa



Não é tempo para agir, mas sim para parar, deixar fluir e ir vendo o que acontece. Você tem um dom especial, é um bom observador, deixe a sua intuição falar mais alto e de certeza que não falhará, quando chegar a hora de tomar as atitudes ou decisões necessárias. Mantenha os seus projetos em segredo.

BALANÇA

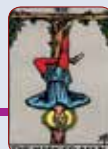
A Imperatriz



Você tem projetos a longo prazo, consegue ver mais além do que as outras pessoas. Já semeou, já imaginou o como, o quando e onde, e agora? Do que está à espera? As coisas não se fazem sozinhas. Não é por ter ideias brilhantes que elas se concretizam. Tem que por se a trabalhar nos seus sonhos e já! A energia da imperatriz traz sucesso.

ESCORPIÃO

O Dependurado



Responsabilização vai ser o tema neste mês de outubro. É tempo de esperar e ver o que dá. Este tempo não tem que ser de tudo assim tão negativo. Não se revolte, pode estar a pensar que todos estão contra si, mas não! Abra seu coração e os seus pensamentos. Deixe a vida fluir e acredite que é capaz e tudo se resolverá.

SAGITÁRIO

Os Enamorados



Que confusão, dúvidas e dúvidas, não sabe se deve ir ou ficar? Se deve continuar ou parar... Não é o melhor momento para tomar decisões, mas se é necessário o que o pode ajudar neste momento será não pensar tanto e seguir mais a voz de seu coração. Esta energia também traz amor, harmonia e boa comunicação com seus entes queridos.

CAPRICÓRNI

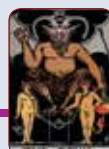
O Sol



Sucesso, harmonia e felicidade para todos os nativos de Capricórnio. Aproveite esta energia positiva e deixe-a entrar, abra seu coração e a sua mente e deixe-se envolver por o calor do sol e do calor humano principalmente, aproveite estes dias para passar mais tempo de qualidade com a família e amigos.

AQUÁRIO

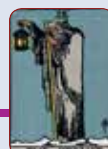
O Diabo



Não deixe que as amarguras do passado o assombrem, não estrague seus dias pensando nos momentos menos bons que já viveu. Apenas concentre-se no que quer, no que lhe dá prazer e viva para si, em vez de estar sempre a pensar nos outros. Não tenha medo de ser chamado de egoísta, pois tem que ter mais amor-próprio.

PEIXES

O Eremita



Dedique tempo para si: para ler, meditar ou estar a sós consigo. Assim encontrará a resposta a todas as suas perguntas. Conseguirá encontrar a solução dos seus problemas, nos momentos de recolha, falando a sós consigo próprio ou contemplando a natureza. Este é um momento de reflexão necessário, antes de uma grande mudança de vida.

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
Lagoa (Junto aos Bombeiros)

Conheça a nossa loja em Monchique



LAGOA EMPREENDEDORA, CONCELHO SUSTENTÁVEL

O Concelho de Lagoa tem uma dinâmica particular, o pensamento na satisfação da sua população é uma constante. Aqui novos e idosos encontram o seu espaço sempre em evolução. Agora é um novo centro sénior no **Carvoeiro**. Um espaço do cidadão, e nova sede de Junta de Freguesia em **Porches**, uma casa do real compromisso marítimo em **Ferragudo**, e em **Estômbar** o melhoramento do parque Desportivo Municipal com um novo piso sintético. Vamos trabalhando, garantindo o progresso.

O Presidente
Francisco Martins

CARVOEIRO



PORCHES



FERRAGUDO



ESTÔMBAR

