



WWW.ALGARVEVIVO.PT

ALGARVEVIVO

ANO IX • N.º 70 • ABR. / MAI. 2016 • 1€

FILIPE PERES

"A minha persistência deu frutos"



Perceves

Entre o lucro e a sobrevivência

EVENTO

'Lagoa Wine Show' atrai milhares

OLHÃO

Caviar de caracol é caso de sucesso

YOGA

Aumenta número de praticantes

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

LAGOA WINE SHOW

Evento realiza-se entre 22 e 24 de abril



12

LAGOA

Livro 'De vento em pipa' realça qualidades dos vinhos

16

ENTREVISTA

Mariscador confessa dificuldades no setor



Foto capa: Kátia Viola

23

ARTE

Ilustrador algarvio marca pontos além-fronteiras



28

SAÚDE

Yoga ganha terreno na região

Algarve prepara-se para o Verão

RUI PIRES SANTOS DIRECTOR



O Verão aproxima-se, mas nesta altura no Algarve, mesmo sem temperatura convidativa para a praia e banhos de mar, desde o período da Páscoa já se começa a notar a presença de muitos turistas de várias nacionalidades. Os hoteleiros apontam para "um Verão em grande, dos melhores dos últimos anos", tendo em conta as reservas efetuadas e outras prometidas, com perspectivas de uma enchente. De resto, os dados divulgados pela Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve (AHETA) indicam uma subida no alojamento desde a chamada época baixa, superior à registada em 2015.

Muitos empresários do sector, nestes tempos de recuperação económica, embora lenta, preferem, porém, mostrar-se cautelosos e alertam que é preciso ver para crer e que não podemos continuar a viver com o mal dos países nossos concorrentes.

No que toca às vias de comunicação no Algarve (com destaque para a sempre traumatizante EN 125, há muito tempo em obras de requalificação), muitas das quais paradas e sem sinalização adequada, continuam a representar um risco para qualquer condutor. Congestionamentos são o que se perspectiva na época alta do turismo. A A22 surge como 'remédio' a pagar para evitar males maiores, apesar de alguns políticos da região, mesmo os da cor do Governo, ainda se apresentarem como pretensos defensores de descontos das portagens enquanto duram as obras, sem que o poder político os atenda.

Limpeza urbana e praias asseadas e cuidadas, com segurança em termos de nadadores-salvadores são outras matérias que o Algarve tem de reforçar, sob pena de muitos turistas preferirem não sair das unidades onde estão comodamente alojados e nas quais, de resto, hoje em dia já dispõem de tudo. Animação noturna em bares e discotecas não faltarão, mas também a este nível é preciso controlar excessos, nomeadamente através do reforço, que se espera, por parte das forças de segurança. No capítulo da saúde, só se deseja que nada de extraordinário aconteça por falta de condições clínicas para que os que vêm passar férias ao Algarve e os que aqui vivem não sofram ainda mais nesta altura com as carências nos hospitais públicos e centros de saúde.

Quando se anuncia uma invasão turística, um apelo se deixa: Algarve prepara-te, o Verão está a chegar!



TURISMO

Ocupação hoteleira disparou

●●● O alojamento turístico algarvio teve no mês de março uma subida da taxa de ocupação ao nível dos quartos de 16,2%, segundo a AHETA (Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve), que assinala o efeito Páscoa. De acordo com informações da AHETA relativas a este ano, pela primeira vez o alojamento turístico algarvio, com 56,6% dos quartos ocupados em março, esteve acima da média do mês (55,8%) e para a evolução verificada os mercados que mais contri-

buíram foram o holandês, que subiu 1,8 ponto, o espanhol, com +1,6 ponto, e o britânico, com +1,2 ponto. Este quadro mais favorável da procura tem permitido à hotelaria do Algarve corrigir preços, o que indica que o volume de negócios aumentou 17,9% em março relativamente ao mesmo mês de 2015. Por zonas do Algarve, a AHETA aponta como maiores subidas as ocorridas em Tavira, de 12,1 pontos, Albufeira, principal zona turística do Algarve, em 10,5 pontos, e Carvoeiro - Armação de Pêra, com +8,8 pontos.



DESTINO DE FÉRIAS

Albufeira no topo das preferências

O Yearly Travel Behaviour 2015, um estudo do Trivago sobre o perfil do turista e tendências de viagens, confirmou Albufeira na lista das preferências dos portugueses quando se trata de pesquisar o destino de férias. A cidade foi o 2º destino mais procurado em 2015, logo a seguir a Lisboa, liderando a tabela durante os meses de Verão. A nível global integra o top 10 em todas as estações do ano. O estudo do Trivago revela assim que o turista português continua a colocar Albufeira no topo das suas preferências como destino de férias.



LIVRO

Cultura e património das Caldas de Monchique

O livro 'Realizações e Utopias: o património arquitectónico e artístico das Caldas de Monchique na cenografia da paisagem termal', escrito por Ana Lourenço Pinto, foi apresentado naquela localidade a 9 de abril. Através do estudo do património das Caldas de Monchique, a autora propõe uma estratégia de dinamização do potencial cultural e paisagístico deste destino turístico de saúde e bem-estar. O livro constitui a publicação da tese de mestrado da autora em Arte, Património e Teoria do Restauro, na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

→ Semana Académica entre 28 de abril e 7 de maio

Richie Campbell, Áurea, Capicua, Agir, Iris, DJ Ride, Toy, Putzgrilla e o britânico DJ Fresh são os principais destaques da Semana Académica da Universidade do Algarve, que se realiza entre 28 de abril a 7 de maio, no Complexo Desportivo da Penha, em Faro.



→ Natureza cantada em Vale do Lobo

O grupo Dell'Acqua apresenta o concerto 'Natureza Cantada' a 23 de abril no Auditorium de Vale do Lobo, às 19h30. Esta é uma oportunidade de descobrir a verdadeira celebração da natureza e da música, através do canto, da flauta e do piano. As Dell'Acqua é um conjunto formado pela soprano Carla Pontes, a flautista Grace Borgan e a pianista Cristiana Silva, que interpretam obras de Camille Saint-Saëns, Gabriel Fauré, Alessandro Scarlatti, Claude Debussy e Chopin, entre outros. O preço dos bilhetes é de 15 euros.



→ 'The Happy Prince' em Portimão

O Auditório da Escola Básica e Secundária da Bemposta (Portimão) vai ser palco, a 28 (20h00) e 29 (17h00) de maio, de uma das mais bonitas óperas de Gita Nasta, intitulada 'The Happy Prince' (O Príncipe Feliz), baseada numa fábula de Oscar Wilde. A organização é da associação Ideias do Levante. Os bilhetes custam 10 euros.

30 Aniversário

photos4life

ABRIL VAI SER UM MÊS DE FESTA



De 1 a 10 de Abril. Semana Ternura



Semana Família. De 11 a 17 de Abril.



De 18 a 24 de Abril. Semana Amor



Semana Book. De 25 a 30 de Abril



TODAS AS SEMANAS UMA PRENDA DIFERENTE

DIÁRIO DE BORDO

Rui Neto

“O Verão a comer sardinhas e caracóis no Algarve”

NOME: Rui Neto

PROFISSÃO: Ator

DATA DE NASCIMENTO: 6 de junho de 1979 (Lisboa)

CARREIRA: Ainda jovem, tomou a decisão de se tornar ator. Licenciou-se em Teatro/Formação de Atores, pela Escola Superior de Teatro e Cinema. Mais tarde, completou o Mestrado em Ciências da Comunicação e Artes - pela FCSH da Universidade Nova de Lisboa. Em 1999, estreou-se como ator no espetáculo 'O Achamento', uma encenação de Madalena Wallenstein. Desde então, nunca mais parou, tendo trabalhado, entre outros, com os encenadores João Garcia Miguel, Joaquim Benite, Carlos J. Pessoa, Carlos Gomes, Celso Cleto, Matthew Lenton, Álvaro Correia, João Mota e João Lourenço. No cinema, destaque para a participação no filme 'Mistérios de Lisboa', de Raul Ruiz e na curta-metragem de Inês Oliveira 'O Nome e o N.I.M.'. Desde 2001 tem integrado elencos de novelas e séries para os diversos canais nacionais. 'Saber Amar' (2003); 'Queridas Feras' (2004); 'Vingança' (2007); 'Resistirei' (2009) ou 'Liberdade 21' (2011) foram apenas algumas delas.

É autor do livro 'Luto/Worms' - os seus primeiros textos para teatro, pela editora Caleidoscópio em 2015. Sagrou-se vencedor em 2014 do Prémio Áquila para Melhor Actor Secundário em Televisão com o seu trabalho na novela 'Sol de Inverno' (SIC).

Algarve:

SÍTIO PREFERIDO: Cabanas e Manta Rota. Em Cabanas adoro fazer a travessia nos barcos para chegar à praia. Talvez, por a quantidade de pessoas nunca ser enorme, mesmo em agosto, podemos usufruir de um dia de praia calmo e diferente das típicas enchentes das praias algarvias. Também gosto da Manta Rota, faz parte das minhas memórias da juventude, e guardo o extenso areal e o convívio com amigos, numa época em que se ouvia Guns'n Roses, e íamos ao Pezinhos na Areia, na Praia Verde, ouvir o Mário Mata e as suas canções algarvias.

O QUE MAIS GOSTA NO ALGARVE: Do clima quente e do cheiro a férias. Gosto muito dos parques aquáticos. Os primeiros parques foram construídos por familiares meus e os Verões, quando era miúdo, eram passados nos escorregas aquáticos o dia inteiro.

PRATO TÍPICO PREFERIDO: Sardinhas na brasa. Passaria o Verão todo a comer sardinhas e caracóis.

DOCE TÍPICO DA REGIÃO: Doce Fino e algumas gelatarias com produção própria que fazem gelados magníficos.

PRAIA PREFERIDA: Cabanas



Música:

BANDA PREFERIDA: Amor Electro

O QUE OUVE NO CARRO: um mp3 com 6 ou 7 músicas que oiço em repeat, e que intercalo com rádio ou com o cd do musical Chicago quase gasto.

Livros:

LIVRO PREFERIDO: Não tenho um preferido. Tenho vários que me marcaram em momentos da minha vida. Atualmente leio menos do que gostaria porque a minha profissão obriga-me a ler bastante os materiais de trabalho, sejam peças ou guiões.

ESCRITOR PORTUGUÊS PREFERIDO: Também não tenho um autor de eleição. Mas dou especial atenção aos novos dramaturgos portugueses como a Cláudia Chéu ou o Ricardo Neves-Neves.

Cinema:

ATOR PREFERIDO/ ATRIZ PREFERIDA: Neste momento, Benedict Cumberbatch, Viola Davis e Jessica Lange.

FILME PREFERIDO: Estou mais ligado a séries: 'Sense8', 'Game of Thrones' e 'Sherlock'.

Viagens:

CIDADE PORTUGUESA PREFERIDA PARA VIAJAR: Évora. A família materna é alentejana. Gosto muito de lá ir.

PAÍSES QUE SONHA VIR A CONHECER: Não tenho muitas ânsias de viajar com apenas esse objetivo. Não me importava de viver uma curta temporada no estrangeiro com o objetivo de desenvolver estudos ou trabalhar. Mas viajar por viajar, apenas por turismo, não me entusiasma. Tenho curiosidade com o Brasil, Moçambique, Tóquio e a Madeira que infelizmente ainda não conheço.





22 A 24
DE ABRIL 2016
CENTRO DE CONGRESSOS
DO ARADE | LAGOA



RODRIGO LEÃO
22 DE ABRIL



ANTÓNIO ZAMBUJO
23 DE ABRIL



DEOLINDA
24 DE ABRIL

PROVAS DE VINHO | SABORES REGIONAIS
WINE SESSIONS | PALESTRAS | ANIMAÇÃO



RAQUEL LOUREIRO
24 DE ABRIL

DJ'S
AFTER
HOURS

BILHETES À VENDA | TICKETLINE | CONVENTO DE S. JOSÉ - LAGOA | M/6



LAGOA 12016
Nossa Gente
Nossa Identidade



WWW.CM-LAGOA.PT
MUNICIPIO.LAGOA

CONHEÇA ALGUNS DOS BENEFÍCIOS DO CONSUMO MODERADO

O bem que uma cerveja faz!

Graças ao seu alto teor de flavonoides e antioxidantes, a cerveja pode ajudar as mulheres a evitarem danos ósseos causados pela menopausa.

●●● Uma cerveja gelada parece ser a melhor bebida para saborear o Verão que está aí à porta. Esta bebida, que também está associada a festas e momentos em família, além de ser refrescante, tem efeitos positivos no organismo quando consumida de forma moderada.

Os profissionais em saúde não recomendam o consumo de cerveja, já que os pacientes acreditam que, por ser saudável, podem bebê-la sem medida. Porém, está provado cientificamente que beber uma ou duas cervejas é benéfico, sempre e quando o seu consumo se faça com responsabilidade.

Um aspeto a ter em conta é que uma cerveja pode ter até 220 calorias por porção, dependendo de cada marca, sendo outra das razões porque se deve beber moderadamente.

Além de ajudar a pele, contribuir para a melhoria da memória ou ser boa para uns rins, saiba outros dos benefícios de beber cerveja de forma responsável.

Alguns benefícios

1. Combate a insónia

A cerveja contém dois componentes (ácido nicotínico e lactoflavina) que ajudam no sono. Se depois de beber uma cerveja começar a sentir sono, esta é a razão por trás disso.

2. Relaxa os pés

Depois de um dia exaustivo, os nossos pés sentem-se cansados e podem parecer inflamados. Para relaxá-los, podemos submergi-los num recipiente com cerveja. Graças ao seu efeito efervescente, ela ajuda os pés a relaxar.

3. Reduz o 'stress'

De acordo com um estudo da Clínica Mayo (Estados Unidos da América), o consumo moderado de cerveja pode ajudar a combater o 'stress' e a ansiedade. O consumo máximo para mulheres é de 236 ml por dia e para os homens é de 473 ml.

4. Pele saudável

A cerveja contém vitaminas e antioxidantes que melhoram a saúde da pele, contribuindo para eliminar impurezas e estimular a sua regeneração.

5. Menopausa

O seu alto conteúdo de flavonoides está relacionado ao aumento da calcitonina, que é essencial para evitar danos ósseos associados à menopausa. Além disso, atua como um poderoso antioxidante capaz de prevenir o envelhecimento precoce.

6. Protege o coração

Beber cerveja de forma moderada ajuda a reduzir o risco de sofrer um ataque do coração entre 40% e 60%. A levedura da cerveja ajuda a diminuir o colesterol ruim e, em geral, melhora a saúde cardiovascular.

7. Melhora a memória

Vários estudos determinaram que o teor de silício na cerveja pode ser um fator preventivo de problemas cognitivos e perda de memória.

8. Protege os rins

Beber uma ou duas cervejas por dia ajuda a conservar os rins saudáveis. Numa investigação realizada na Finlândia, foi demonstrado que aqueles que bebem cerveja moderadamente podem reduzir até em 40% o risco de desenvolver cálculos renais.



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

(re)descubra e participe nas actividades
que a associação organiza regularmente

PRODUÇÕES

Dell'Acqua **NATUREZA CANTADA**

23 Abril, 19:30 | Vale do Lobo Auditorium

SEMANA CORAL DE LAGOA

8-15 Maio | Concelho de Lagoa

Ópera "THE HAPPY PRINCE"

28/29 Maio | EBS Bemposta, Portimão

FORMAÇÃO

workshop **Modelagem de Balões**

30 Abril | Espaço Portas do Sol, Portimão

workshop **Origami**

14 Maio | Espaço Portas do Sol, Portimão

workshop **Musicoterapia**

21 Maio | Espaço Portas do Sol, Portimão

ideiasdolevante.net Tel. 967147573 DISPONÍVEL DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA
das 18h00 às 20h00, Excepto feriados



IDEIAS DO LEVANTE
Trv. Dr. João Grade, 24
8400-377 Lagoa, Algarve



FEIRA COMEÇA ÀS 17H00 E PROLONGA-SE ATÉ À MEIA-NOITE

Mais e melhor 'Lagoa Wine Show'

Evento realiza-se entre 22 e 24 de abril. Rodrigo Leão, António Zambujo e Deolinda compõem cartaz musical.

FOTO: C.M.LAGOA



CONCERTOS - 21h30:
Dia 22 Rodrigo Leão
Dia 23 António Zambujo
Dia 24 Deolinda

Uma das principais novidades da edição deste ano tem a ver com o alargamento do horário

RUI PIRES SANTOS

Entre 22 e 24 de abril, Lagoa vai ser a capital do vinho, na sequência da segunda edição do 'Lagoa Wine Show', que decorrerá no Centro de Congressos do Arade, no Parchal. Apresentando mais e novos produtores, com os do Algarve em destaque, e as últimas novidades do mercado de vinhos, a feira conta este ano com um horário diferente.

Começa às 17h00 e termina

à meia-noite, sendo que a partir das 21h30 realiza-se um espetáculo musical. Rodrigo Leão, António Zambujo e Deolinda serão os artistas deste ano.

São esperados milhares de visitantes, num evento que conta ainda com colóquios, palestras e 'workshops', além de apontamentos gastronómicos, onde estarão em destaque queijos, enchidos, azeites e doces regionais.

Combinando vinho, cultura e música, os concertos, que têm início agendado para as 21h30 (ver quadro acima), são um dos complementos do 'Lagoa Wine Show', que promete assumir-se como uma das grandes mostras de vinho a nível nacional.

No último dia da feira, além do concerto dos Deolinda, haverá festa depois da meia-noite, com a atuação da DJ Raquel Loureiro até às três da madrugada.

A entrada na exposição de vinhos é gratuita, mas quem de-seja provar os néctares terá de comprar um copo de provas por 5 euros. Os bilhetes dos concertos estão à venda por 10 euros e podem ser adquiridos no Convento de S. José e em Ticketline.

A organização está a cargo da Câmara Municipal de Lagoa, em parceria com a Associação dos Municípios Produtores de Vinho (AMPV).

LANÇADO NA GALA 'LAGOA – CIDADE DO VINHO 2016'

'De vento em pipa' *retrata realidade vitivinícola*

Obra de investigação e, ao mesmo tempo, ensaio sobre o percurso do vinho e da vinha ao longo da história no concelho, o livro **'De Vento em Pipa – Quando a Vinha e o Homem Inventaram Lagoa'**, assinado por **Susana Neves**, foi apresentado publicamente durante a gala **'Cidade do Vinho 2016'**, promovida pela Câmara Municipal.

FOTOS: C.M.LAGOA



A edição, com capa dura, tem um elevado nível gráfico

MANUEL CABRITA

Uma das melhores edições temáticas publicadas sobre Lagoa, o livro vai muito para além da investigação académica, constituindo uma edição extremamente cuidada, quer no grafismo quer – sobretudo – no conteúdo, visto que a autora assina uma refrescante e apelativa abordagem sobre o panorama vinícola de Lagoa, a qual prende o leitor da primeira à última página, mesmo que este não seja um assumido apreciador do chamado 'néctar dos deuses'.

Com efeito, Susana Neves começa desde

logo por escolher títulos bem sugestivos para os quatro capítulos do volume ('Dai-me vinho para não morrer', 'Deus perdoa o descaminho', 'Um bosque com largas vinhatrias entre os figueirais' e 'As vozes da vinha'), expressões bem na linha do estilo informal adotado, numa prosa ao mesmo tempo pedagógica e envolvente.

Na primeira pessoa

Susana Neves assume que pretendeu adotar "o princípio ptolemaico segundo o qual

um corógrafo tem de ser pintor, e como tal terá de saber congregar a paisagem, a cor, a história natural e a humana". Nesse sentido, a abordagem histórica constitui a base e o fio condutor do trabalho, baseado em fontes documentais, não se esquecendo de acrescentar o elemento humano, através dos testemunhos de vários lagoenses "decisivamente ligados ao vinho e à vinha dos séculos XX e XXI".

Segundo a investigadora, "provavelmente quase desde os primórdios, há uma ca-



Muitos interessados assistiram ao lançamento do livro

racterística notável, pois o vinho do Algarve, e sobretudo o de Lagoa (cuja graduação alcoólica sobrelevava a de todos os outros vinhos nacionais), foi feito para satisfazer o gosto dos algarvios, um privilégio que constituiu ao mesmo tempo uma limitação a nível das apetências do mercado de exportação". Mas ressalva: "Embora em 1900 Lagoa entre com ainda maior visibilidade na cena internacional, sendo mencionada no catálogo que Portugal leva à Exposição Internacional de Paris, enquanto zona de vastas plantações e região vinícola, só no início do século XXI se começa a concretizar a alteração do paradigma vitivinícola vigente ao longo dos tempos."

Vinhos de alta qualidade

A propósito dos méritos da produção local, Susana Neves destaca que em Lagoa "não só se produzem vinhos de alta qualidade, concorrenciais a nível de mercado, com aposta num leque diversificado de castas e novos equipamentos tecnológicos, como ao mesmo tempo se procura manter e reforçar a tradição da biodiversidade nos sítios onde a vinha está plantada e reaproveitar o potencial da casta autóctone, a Negra Mole, cuja singularidade regional lhe poderá dar renome internacional."

Em jeito de conclusão, entende que, "porque a par da sobrevivência de algumas quintas antigas com vocação vinícola (Vale de Deus) e da renovação de outras (Quinta Monte de Salicos) vão surgindo outras novas (Quinta dos Vales), a atual conjuntura dinâmica leva-me a prever que no barlavento algarvio, ao qual Lagoa pertence, os ventos poderão soprar de tal modo que do vinho se poderá dizer que vai de vento em popa ou, melhor dizendo, de vento em pipa."

Esta edição bilingue, em português e inglês, tem mais de 160 páginas, capa cartonada e é profusamente ilustrada com fotografias inéditas e gravuras de diferentes séculos, pertencentes ao espólio da Biblioteca Nacional, podendo ser solicitada aos serviços da Biblioteca Municipal de Lagoa.

Retrato da autora

Formada na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Susana Neves tem diversos livros publicados, é pintora, fotógrafa, jornalista de cultura e investigadora de etnobotânica, trabalhando atualmente para o Jardim Botânico de Coimbra. Dirige um projeto de educação artística e ambiental, cuja primeira edição deu origem ao e-book 'As Árvores que Comiam Papel – Fotografia e etnobotânica com crianças do Douro', expondo regularmente desenho e fotografia em Portugal e no estrangeiro.



"Em Lagoa procura-se manter e reforçar a tradição da biodiversidade nos sítios onde a vinha está plantada e reaproveitar o potencial da casta autóctone, a Negra Mole."

LAGOA APOSTA NOS MERCADOS ESPANHOL, FRANCÊS E ALEMÃO

Potencial turístico **promove-se na Europa**

A Câmara Municipal de Lagoa tem marcado presença efetiva em diversas feiras temáticas no estrangeiro, visando afirmar este destino turístico como uma opção de excelência, com uma oferta diversificada ao longo de todo o ano.

FOTOS: C.M.LAGOA



Lagoa tem marcada presença em diversas feiras turísticas europeias

MANUEL CABRITA

●●● A estratégia definida para 2016, em termos de promoção externa, implica a participação em grandes certames europeus, para promover a realidade do concelho e o seu potencial, no que toca ao produto sol e mar, mas também do golfe, dos desportos náuticos, do turismo natureza, dos grandes eventos, da gastronomia e dos vinhos, junto dos mercados considerados prioritários.

Nesse sentido, e no primeiro trimestre do ano, Lagoa fez-se representar em quatro grandes certames, nomeadamente a FITUR de Madrid, realizada entre 20 e 24 de janeiro, o 17º Salon International du Tourisme de Nantes (26 a 28 fevereiro), a Bolsa de Turismo de Lisboa (2 a 6 de março) e a 50ª ITB –

Internationale Tourismus Börse de Berlim (9 a 13 de março).

De referir que este último evento é considerado a maior feira internacional de turismo da Europa, na qual participaram cerca de dez mil expositores, em representação de 187 países, tendo recebido mais de 175 mil visitantes. Na ocasião, foram feitos contatos com operadores e agências de comunicação, no sentido da divulgação promocional do destino Lagoa junto do mercado alemão.

Seguem-se Barcelona, Paris e Londres

Um dos maiores investimentos promocionais tem a ver com o programa relativo à distinção atribuída a Lagoa, “Cidade do Vi-

nho 2016”, afirmando a garantia de que este é um ano de referência para quem visitar o concelho.

Também a nova marca “Lagoa do Algarve – Mergulhe à sua descoberta” está a merecer uma especial atenção aquando das representações do turismo lagoense em eventos de âmbito turístico.

Para o ano em curso também estão programadas presenças com espaços próprios na Feira de Turismo de Barcelona B-Travel (15 a 17 de abril), onde estarão presentes mais de 50 países e regiões do mundo, no Salão Imobiliário e de Turismo de Paris (20 a 22 maio) e na Feira de Turismo de Londres (7 a 9 de novembro).

ORGANIZAÇÃO DA CÂMARA MUNICIPAL E DA ASSOCIAÇÃO IDEIAS DO LEVANTE

Semana Coral de Lagoa é destaque em maio

O evento canoro realiza-se de 8 a 15 de maio, com a participação do Coro Atlântico Juvenil, de Sines.

FOTO: IDEIAS DO LEVANTE



Música coral de grande qualidade vai percorrer o concelho de Lagoa

RUI PIRES SANTOS

●●● O Grupo Coral Tavira, o Grupo Coral de Quarteira, o Grupo Coral Adágio (Portimão) e o Grupo Coral Ideias do Levante (Lagoa) participam na 18ª edição da Semana Coral de Lagoa, a qual levará a música a percorrer o concelho, reunindo as vozes em diferentes locais, numa harmoniosa festa de melodias e sentimentos.

A Semana Coral do Concelho

de Lagoa é já uma referência no panorama dos festivais de Canto Coral do Algarve.

O concerto de abertura terá lugar na Igreja Matriz de Ferragudo, a 8 de maio (17h00), com a participação do Coro Atlântico Juvenil (Sines). No mesmo dia e no mesmo espaço, será realizado um 'workshop' de canto coral para crianças e jovens, maiores de 6 anos, orientado

por Fernando Malão, às 15h00. No dia 11, o Coral Ideias do Levante (Lagoa) vai realizar um ensaio aberto no Centro de Estudos e Formação de Lagoa (CEFLA), pelas 20h30. Finalmente, no domingo, 15 de maio, caberá ao Grupo Coral Tavira, Grupo Coral de Quarteira, Grupo Coral Adágio, e ao Grupo Coral Ideias do Levante encerrar a Semana Coral de La-

goa, no Auditório Municipal, pelas 17h00. O fim do espetáculo contará com uma interpretação, em conjunto, dos quatro coros. Todos os concertos (e workshop) estão limitados à lotação existente, e têm entrada gratuita. Mais informações sobre o evento em www.semanacoral.net ou pelo número 282380434 (Convento de S. José, Lagoa).

PUB

FUTO EDUARDO
FOTOGRAFIA E VÍDEO PROFISSIONAL

961 933 775 | 917 239 877 | eduardo.reportagem@gmail.com

MARISQUEIRO TROCOU ESTUDOS PELA APANHA DE PERCEVES

“Não arriscaríamos tanto se houvesse regulamentação”

Quando era criança, Paulo Barata foi na companhia do pai apanhar perceves na zona do Castelejo e ganhou algumas centenas de escudos, com os quais comprou um par de botas de marca. A partir de então, nunca mais parou. Hoje, com 47 anos e presidente da direção da Associação dos Marisqueiros da Vila do Bispo, conta à *Algarve Vivo* como funciona a atividade e o que é preciso mudar para disciplinar o sector.

TEXTO: JOSÉ MANUEL OLIVEIRA | FOTOS: KÁTIA VIOLA

Aos nove anos, por iniciativa do pai, iniciou-se na apanha e venda de perceves. “Sou o único descendente dos marisqueiros de quatro gerações que eu conheça, desde bisavô, avô, pai a filho”, diz, com visível orgulho, Paulo Barata, notando que “só faço vida disto, a tempo inteiro, não tenho outro emprego”.

É recorda como tudo começou: “Frequentava a escola em Vila do Bispo, de onde sou natural e residente, e num fim-de-semana o meu pai disse-me: ‘põe lá umas botas velhas e uns calções, que vais comigo ao Castelejo. Se apanhares dois quilos de perceves, ganhas o dia. Dá para comprares um par de ténis de marca. Não sabes apanhar, mas o pai ensina-te’. Naquele tempo, os perceves valiam, se calhar, mais dinheiro do que agora. E então fui. Nesse dia, ganhei talvez uns 700 ou 800 escudos e fiquei maravilhado. Já deu para comprar as botas. Não tive receio de andar nas rochas, porque desde muito novo, fui habituado a percorrer a Praia do Castelejo. O meu pai aproveitava as marés para apanhar marisco e a minha mãe ficávamos naquela zona do mar bravo, nas ondas. O mar para mim merece-me respeito, não sinto medo.”

“Poderia ser enfermeiro”

Aos fins-de-semana, e na companhia do progenitor, Paulo Barata passou a dedicar-se à apanha do percebe: “Comecei a ganhar uns dinheiritos e tornou-se complicado o estudo, numa altura em que andava em Lagos, na antiga Escola Comercial e Industrial. Nas aulas, já não estava bem, só pensava nos perceves, no mar e no dinheiro. Acabei por ir

para esta atividade a sério com 13/14 anos, altura em que já era mesmo marisqueiro. Comecei a ver dinheiro, a habituar-me, já ia para sítios mais difíceis com o meu pai e chegava a apanhar 10 a 13 quilos de perceves por dia. Ganhei muito dinheiro. Depois, ia para a apanha do percebe a mergulho com um senhor de nome Melitão, de quem ninguém se pode esquecer, tendo sido um dos mais conceituados marisqueiros do concelho de Vila do Bispo. E andei durante muitos anos no limo com compressor”, destaca, no seu rol de memórias.

Se não fossem os perceves, poderia ter seguido um curso superior e enveredado pela carreira de enfermagem. “Gostaria de ter sido enfermeiro. Fui bombeiro durante muitos anos. Na tropa, obtive o curso dos primeiros socorros, do INEM (Instituto Nacional de Emergência Médica) e de enfermagem em Elvas”, garante.

Ter instinto ao ver o mar

Na apanha do percebe, “diariamente, sem fins-de-semana, nem feriados, com sol, frio, chuva ou até vendaval, nunca se trabalha menos de seis, sete horas. Isto, desde que o marisqueiro se levanta, chega ao mar, apanha e escolhe, até à venda.” “As melhores marés são sempre de manhã. Um mariscador levanta-se antes do sol nascer, por volta das 5h30. Tem de ir ver o mar, saber para onde vai, e nesse sentido, o instinto também é muito importante”, refere.

“A força interior que sentimos para ir muitas vezes à maré também depende da situação económica de cada um. Se houvesse uma regulamentação ao nível dos perceves

que permitisse à nossa associação gerir isto, não arriscaríamos tanto. Teríamos este marisco para apanhar mesmo em seco ou com o mar bravo. Agora, assim, toda a gente anda nesta atividade e nós para conseguirmos ganhar a vida pois temos de arriscar a ir lá para a frente mesmo com maresias, o que é perigosíssimo”, alerta Paulo Barata, de 47 anos e desde 2005 presidente da direção da Associação dos Marisqueiros da Vila do Bispo.

As zonas de maior risco

À questão sobre as zonas de maior risco, responde: “Temos o Castelejo para sul, ou seja, em direção a Vila do Bispo e Sagres, junto à Fortaleza e ao Farol do Cabo de São Vicente, as arribas do Rabo de Gala, da Grotta e outras, onde os marisqueiros utilizam cordas, tendo de estar suspensos na descida até junto do mar. Já a Carrapateira, no concelho de Aljezur, não é tão perigosa porque as falésias são mais baixas e normalmente os marisqueiros, ao descenderem, utilizam pranchas. Chego a ir até 60 metros. Aflição? Não, porque estou habituado. Carrego sacos às costas e também com os dentes”, exemplifica.

Em relação a equipamentos, “usamos fato próprio para apanhar marisco, arrilhadas (utensílio em madeira e ferro para capturar marisco nas rochas n. d. r.), burnel (uma rede em volta da cintura para colocar os perceves) e luvas. Depois, temos de pôr os paus e as cordas quando descemos nas arribas. Agora, estamos a utilizar uma nova técnica com pranchas de bodyboard com cordas para atar os sacos, as barbatanas e os fatos.

A man in a black jacket is holding a large orange crate filled with mussels. In the background, a diver is visible walking away from the camera towards a rocky coastline. The scene is set outdoors, likely near a beach or harbor.

“A força interior que sentimos para ir muitas vezes à maré também depende da situação económica de cada um.”



Marisqueiros de Vila do Bispo escolhem os melhores perceves para venda, após a sua captura

Arriscamos mais, vamos mais vezes à maré pela questão monetária. Antigamente, usávamos camisolas de lã e fatos de ganga.”

Sobre a melhor época para a apanha, considera ser entre março e abril: “Agora, desde que as águas estão mais quentes, também há mais perceves”. Lembra-se de ir com uma lapeira (tipo faca de marisco para capturar várias espécies nas rochas -n. d. r.) para a zona do Farol, no Cabo de São Vicente, em Sagres, para apanhar dois quilos. “Hoje, se quiser, em cinco ou dez minutos apanho perceves, é certo, mais fracos, mas que dão para encher um saco”, afirma.

Venda em restaurantes e hotéis

Na venda dos perceves, os marisqueiros, além dos contactos que têm com proprietários de restaurantes, vão para o terreno à procura de compradores desde o Algarve até Lisboa. “Temos de andar de terra em terra. Há vários restaurantes fixos no concelho de Vila do Bispo que nos comprem, mas às vezes não é possível garantir encomendas. Contudo, no Verão a Vila do Bispo nunca pode ficar sem perceves, devido aos muitos turistas que nos visitam. Depois, é a tal imagem da Capital do Perceve, além de ser muito importante para a economia local. Nesta altura, aqui muitos restaurantes estão fechados. Neste momento, no Algarve estamos a vender o dobro do que conseguimos em Lisboa. São, sobretudo, restaurantes e

também já há hotéis a aderir cada vez mais ao nosso produto. Contudo, na prática acabamos por fazer vida disto só durante seis meses. É uma atividade sazonal, mas queremos torná-la profissional.”

Nesse sentido, e numa altura em que a Associação dos Marisqueiros possui 70 por cento das licenças do Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, permitindo, por dia, em média, a cada um dos vinte elementos que se dedicam à atividade a tempo inteiro apanhar dez quilos de perceves (no total são 200/300 quilos. diariamente), o presidente da direção defende que, após a rotulagem, agora é preciso a certificação do produto. “Já conseguimos a rotulagem na sequência da respetiva candidatura. Agora, temos de partir para a certificação, o que passa pelo Estado, com o apoio da Câmara de Vila do Bispo, pois só assim talvez possamos ficar com uma concessão da Costa Vicentina para esta associação gerir, o que seria uma mais-valia para toda a gente. Seria o nosso ‘ex-libris’. Um produto certificado obrigaria a ter medidas adequadas. Não seriam os marisqueiros lúdicos, nem outros que andam por aí, que teriam perceves com a qualidade que se impõe. Só os da nossa associação”, preconiza.

Vila do Bispo - a Capital do Perceve

Paulo Barata considera que, “se uma zona estiver encerrada à apanha, abra-se outra.” E

diz onde se encontram os melhores: “O Parque Natural dividiu isto em doze zonas, de Sines a Sagres. Para mim, as melhores são as da chamada Pedra Galé, na Carrapateira, para sul. É ali onde existem os melhores perceves do mundo. Depois, temos os Arrifos, também da Carrapateira, e mais para sul, a Calheta, a Ponta Ruiva, o Gigante, as Tábuas, entre outras. Há uma costa muito rica em perceves bons.”

Sítios considerados secretos para os marisqueiros, é o que também não falta. “Sim, é claro que há, mas não os revelo”, reage, com uma gargalhada. “E também existem pedras com três ou quatro qualidades de perceves. Uma pedra com 20 ou 30 metros quadrados pode ter várias qualidades. Uns são melhores, outros piores. O perceve dá-se muito bem na água mais quente. Por isso, cresce mais no Verão do que no Inverno. É de uma maré para a outra. Dois centímetros de comprimento na diagonal, desde a unha, é o tamanho ideal.”

“Um produto certificado obrigaria a ter medidas adequadas.”

A atividade de mariscador deve ser considerada profissão

“Existem 80 licenças do Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, 60 das quais a tempo parcial. Só as restantes 40 são a tempo inteiro, o que não dá para nada. Há 20 pessoas que só vivem disto, enquanto as restantes têm os seus empregos, além de se dedicarem também a esta atividade, o que, em nossa opinião, não está correto”, lamenta o presidente da direção da Associação dos Marisqueiros da Vila do Bispo. Acusa os lúdicos de apanharem “perceves sem medidas regulamentares” e nem terem em conta os pesos, pelo que pagam uma multa de 100 euros, enquanto a sanção para os profissionais ascende a 500.

“Há uma lacuna na lei, que é preciso mudar. A atividade de mariscador tem de ser considerada uma profissão”, alerta, enquanto justifica os motivos da sua pretensão: “Embora haja alguma fiscalização por parte da GNR e da Polícia Marítima, esta ação às vezes incide mais sobre os profissionais, com a agravante de a legislação nos tirar pontos e cancelar a respetiva licença, o que também tem de ser alterado. Outra lacuna: não estamos referenciados na apanha comercial como se impunha. É preciso frisar que há uma pequena comunidade em Vila do Bispo, constituída por 12 marisqueiros, ao passo que em Aljezur são três, a que se juntam dois em Odeceixe e outros três em Odemira. Estas pessoas têm de ser protegidas. Um defeso de três meses, de 15 de setembro a 15 de dezembro, condiciona as suas vidas, pois durante esse período nada ganham. Acho que o defeso é demasiado, devia ser reduzido para dois meses - novembro e maio.”

O perfil de um bom marisqueiro

Segundo Paulo Barata, “um bom marisqueiro é como um cão de caça. Se estiver muito gordo, não consegue fazer seja o que for. Portanto, não pode pesar mais de 90 quilos. É preciso saúde, audácia e um grande respeito pelo mar. Morre gente na Costa Vicente, mas não são os verdadeiros marisqueiros. São os lúdicos que vão à pesca e apanham perceves. Um bom marisqueiro tem de ter uma grande resistência e um imenso instinto de sobrevivência quando se encontra entre o mar e as rochas. Todos os sentidos têm de estar apurados. Um primeiro descuido poderá ser a morte do artista.”



Nas rochas da Costa Vicentina, marisqueiros tomam o pulso ao mar para ganhar o dia



O risco é uma constante nesta actividade sem regulamentação

“Fui salvo em ondas com cerca de 30 metros”

O marisqueiro Paulo Barata recorda alguns sustos sofridos: “Apanhei o maior vendaval de vento sueste, a 2 de março de 1988, que ocorreu nesta zona da costa algarvia, com ondas de 30 metros. O mar voltou-se de repente junto ao Forte do Beliche. Quando o pequeno barco que nos socorreu veio ao meu encontro e de mais dois colegas, fui salvo a cerca de 30 metros de altura. Eu tinha 18 ou 19 anos na altura.”

Lembra outra situação: “Estava a mergulhar a uns 12 ou 13 metros de profundidade com um compressor, na zona do Farol do Cabo de São Vicente, sem condições materiais e a trabalhar durante três ou quatro horas com bastante intensidade. A certa altura, as mangueiras do bote rebentaram, fiquei sem ar e para sair do local do mergulho com redes e chumbos ainda demorei algum tempo. Nesse dia, apanhei uma bela quantidade de perceves de boa qualidade. Lembro-me de uma sensação muito boa que tive quando consegui chegar à superfície e só via os raios do sol a brilhar. Nunca tive uma sensação tão boa e se calhar estive à beira da morte...”

CAVIAR DE CARACOL COMEÇA A FAZER SUCESSO

O 'ouro branco' produzido em Olhão

Feito a partir de ovas de caracol, o caviar branco tem identidade algarvia. Produzido na cidade de Olhão, o produto pode ser degustado em restaurantes de todo o país e já nem os grandes chefes portugueses lhe resistem...



O preço do Caviar Blanc chega a atingir os mil e quinhentos euros por quilo

IRINA LOPES

●●● Produto ainda pouco conhecido dos portugueses, o caviar branco tem alma lusa ou, diga-se antes, algarvia. A ideia de produzi-lo nasceu há 30 anos, em França. “O maior mentor do conceito e do produto é, sem dúvida, o meu pai Heliodoro Joaquim, pois a vontade de se criar este produto inovador é apenas umas das suas imensas ideias”, começa por recordar Altair Joaquim, ges-

tor de projeto de Caviar Blanc. “Tudo começou há cerca de 30 anos quando o meu pai teve a ideia de criar um método que ajuda a potenciar o sabor final do ovo do escargot, mantendo-o natural e sem qualquer alteração. Algo que veio a conseguir quando ainda estávamos em França. Assim, há cerca de cinco anos (2011), esta mesma ideia voltou a ser falada entre nós. Ele apresentou-me um ma-

nuscrito que revelava tanto os métodos de produção do Caviar de Escargot bem como este ‘segredo’ de enaltecer o seu sabor”, recorda o responsável.

À venda desde finais de 2014, o Caviar Blanc resulta da aplicação da “mesma técnica produtiva nas ovas de esturjão, conhecido como caviar e replicamo-las nos ovos do caracol, adicionando o tal ‘segredo’ e assim obtendo o nosso Caviar de Es-

cargot – Caviar Blanc”, explica.

Os caracóis são produzidos nas instalações da empresa, situada na cidade de Olhão, sendo, posteriormente, escolhidas as ovas com total rigor e cuidado, antes de serem devidamente processadas. “Controlamos todas as etapas do processo produtivo. Temos a nossa criação de caracóis, *Helix Aspersa Maxima*, que desenvolvemos com uma alimentação muito na-

Devido à enorme pureza e ao grau de dificuldade de processamento, o preço do caviar branco atinge os 1.500€ por quilo.

tural e estudada; depois de se tornarem reprodutores, são transferidos para a nossa maternidade onde aí se reproduzem e fazem as suas posturas. É aqui que recolhemos os ovos e efetuamos uma primeira triagem. Ainda no mesmo local, as ovas passam para o nosso laboratório, onde são alvo de diversos processos de lavagem, de seleção e de verificação individual (ova a ova) para que apenas as melhores sejam então tratadas com o nosso “segredo”, explica o responsável da marca.

Pureza distingue

De forma a assegurar uma maior qualidade deste “ouro branco”, são tidos em conta múltiplos cuidados durante todo o processo de produção. “A espécie *Helix Aspersa Maxima* é uma espécie comum. Contudo, são animais muito sensíveis e com elevados níveis de mortandade, pelo que, todos os cuidados são tidos em consideração. Nós procuramos que os nossos animais sejam o mais saudáveis possível e, por isso, evitamos os processos de engorda que o normal helicultor realiza, já que o que pretendemos é que o animal se reproduza muito e não que ganhe o máximo de peso no mais curto espaço de tempo possível. Depois de vários testes com inúmeros tipos de caracol entendemos que esta espécie é a que gera a melhor ova e o que melhor sabor consegue libertar”, esclarece o profissional.

Segundo Altair Joaquim, aquilo que mais distingue o Caviar Blanc de outros produtos é a sua



É na maternidade que se recolhem os ovos e se efetua uma primeira triagem



“Mantemos o produto puro, não recorrendo a processos de pasteurização ou outros que alterem o seu estado natural.”



Para Altair Joaquim, o que mais distingue o Caviar Blanc é a sua pureza

pureza. “Mantemos o produto puro, não recorrendo a processos de pasteurização ou outros que alterem o seu estado natural. O nosso segredo é sem dúvida o fator mais diferenciador, as ovas desta espécie são todas iguais, mas o processo de tratamento é distinto e único, é como uma receita.”

É precisamente devido à sua enorme pureza e, consequentemente, ao grau de dificuldade de processamento que faz com que a base do preço deste “ouro branco” ultrapasse os mil euros por quilo. “O preço do nosso Caviar Blanc é de aproximadamente 1500€ o quilo e deve-se ao difícil processo de recolha e tratamento das ovas que sofrem ainda uma significativa perda na seleção”, frisa Altair Joaquim.

O caviar branco é já procurado pelos ‘chefs’ de alta cozinha. “São o nosso primeiro ‘target’, por ser totalmente inovador, diferente e pela sua versatilidade de utilização. Contudo, hoje em dia po-

demos dizer que, devido ao reconhecimento da nossa marca e ao aumento dos pontos de venda, os consumidores finais são cada vez mais adeptos do produto. É uma iguaria e, como tal, é mais procurada pelos amantes de novos sabores, texturas e experiência ‘gourmet’. É aí que nós somos fortes pois conseguimos oferecer as três de forma garantida”, conta.

A iguaria pode também ser usada em doçaria. “O Caviar Blanc é muito versátil, é apenas uma questão de imaginação. Desde entradas, ‘amuse’, apontamentos num prato de carne ou peixe, em sushi, e ainda surpreendentes sobremesas, tudo se consegue fazer com Caviar Blanc. Temos ‘chefs’ que trabalham o produto como uma brincadeira nos sentidos do nosso palato em ‘amuse bouches’ e outros que criam uma ótima mouse de chocolate com Caviar Blanc a fazer de tempero, que fica surreal. Muita gente que já aprecia o produto acaba mesmo é por come-lo

de forma natural, à colher, juntando apenas um crocante para ajudar a eclodir as ovas mais esquivas”, refere ainda o responsável, visivelmente orgulhoso.

Quem reside ou visita o Algarve pode degustar o caviar branco “no Alquimia do Epic Sana Algarve, com o ‘chef’ Luis Mourão ou, então, passar pelo Mêm em Loulé, com o ‘chef’ Samuel Silva que lhe proporciona uma alta qualidade com momentos memoráveis e uma sobremesa que faz inveja”. Refira-se ainda que o Caviar Blanc encontra-se disponível em lojas gourmet como é disso caso o Apolónia de Almancil, Lagoa e Galé.

A nível nacional é possível adquirir o produto no “Club del Gourmet” do El Corte Inglés de Lisboa e Gaia e ainda no Super-cor, do Porto. “Podem ainda enviar-nos um pedido diretamente pelo nosso ‘site’ www.caviarblanc.pt que enviamos o produto diretamente a cada pessoa em menos de 24 horas”.

ILUSTRADOR ALGARVIO NÃO TEM MÃOS A MEDIR

Imaginação sem limites

Num versátil percurso que já o levou à banda desenhada e aos jogos de computador e de tabuleiro, Luís Peres dedica-se à ilustração infanto-juvenil, tem trabalhos espalhados pelo mundo e assume que a paisagem algarvia é uma das suas fontes de inspiração.



Luís Peres desenhou uma dedicatória para os leitores da Algarve Vivo

TEXTO E FOTOS: MANUEL CABRITA

Para chegar ao atual patamar e ao crescente reconhecimento internacional, o artista admite que nem tudo foram rosas e que a persistência desempenhou um papel relevante na sua carreira: “O meu primeiro emprego de ilustração foi na Portidata, empresa de Portimão, onde fiz parte da equipa

que criou o jogo “Gamby’s”, que teve boa aceitação. Infelizmente, esse trabalho foi programado para o sistema operativo DOS, justamente na altura em que o Windows apareceu em força e não tivemos capacidade para o reconverter...! Esse processo decorreu entre 1992 e 1995, quando a Portidata

mudou de nome para Profitus e apostou no ‘software’ de gestão, o que me ocupou os anos seguintes em termos de ‘design’, até ao fecho da firma, na sequência da crise financeira de 2008.”

Nesta encruzilhada da vida, desempregado e chefe de família, Luís Peres apostou tudo na

criatividade gráfica, que vinha aperfeiçoando desde criança. “Tudo começou quando tinha quatro anos e o meu pai ensinou a desenhar a três dimensões um poço cisterna, existente na casa onde nasci. No 2º Ciclo, ao contrário dos miúdos da minha idade, já ‘dominava’ o 3D, pois tive dois professores de Educa-



“Conto com dois tipos de clientes, as empresas e os particulares pelo sistema ‘print-on-demand’, ainda muito mal visto entre nós.”

ção Visual (José Gameiro e Luís Silva) que me deram valiosas noções sobre sombras e volumetria, sem nunca se aperceberem da importância que representaram para a minha evolução técnica”, recorda.

No início da década de 1990 experimentava bêdê, tendo participado num concurso promovido pela Câmara de Loulé com um trabalho que mereceu prémio especial e foi publicado no jornal “Barlavento” e no “Bedelho Fanzine”, uma edição do IPJ de Faro.

Conforme lembra, “foi o nascimento do personagem Ziph, cujas aventuras se passam num mundo fantástico, e que defino como estando na linha do humor do Astérix, da dupla Goscinny/Uderzo. Também bebi inspiração gráfica de outros heróis como o Valerian, do Mézières, o Jeff Hawk, do Sydney Jordan, ou o Ric Hochet, do Tibet, além dos trabalhos do Moebius e do Druillet, entre muitas outras fontes. Contudo, a falta de tempo impediu-me de avançar mais nessa vertente artística... Até que há cerca de dez anos decidi criar

um portfólio com bêdês e retomei o meu personagem no álbum “As Aventuras do Príncipe Ziph – Em busca do livro perdido” e que pode ser descarregado em <http://icreateworlds.net/download-comics-1>, tendo entretanto aprendido a pintar em aguarela.”

Água mole em pedra dura...

“Por essa altura, e além de enviar portfólios para agências, usei muito a internet e recorri a ‘sites’ de trabalho ‘freelancer’, onde qualquer pessoa pode começar. Através desse material, dei-me a conhecer, com rejeições sistemáticas ao longo de dois anos, embora recebendo críticas construtivas. Numa fase posterior, fui aceitando encomendas pequenas de várias editoras, sobretudo estrangeiras, que inicialmente me haviam fechado a porta... Creio que a minha persistência e profissionalismo deram frutos, pois demonstrava alguma evolução em cada nova tentativa junto dos potenciais clientes”, refere o artista.

Em Portugal, Luís Peres gosta de trabalhar com a Areal, subsidiária da Porto Editora, e com a Eudáctica, que lhe tem encomendando alguns jogos didáticos, enquanto para o mercado exterior assina o grafismo de jogos para telemóveis e ilustrações para livros infantis, nomeadamente pelo sistema ‘print-on-demand’, com trabalhos editados na Austrália, Inglaterra, Estados Unidos da América, Índia, etc.

Desde há uns anos, produz para uma editora portimonense o projeto “O Afonsozinho Explica”, com temas infantis, onde se ensinam matérias como o Português e a Informática. “Também estou a criar ‘websites’ com um conceito visual diferente, na sequência da empresa Social Media, que fundei com um grupo de amigos há pouco mais de um mês. A nossa aposta é continuarmos a acompanhar os clientes, publicitando as empresas ‘on-line’ na respetiva personalização, com bonecos que sejam as suas mascotes, entre outros aspetos graficamente diferenciadores: nós temos



os programadores... e temos o ilustrador, que sou eu”, sublinha humorado.

O fenómeno 'print-on-demand'

“Conto com dois tipos de clientes, as empresas e os particulares pelo sistema 'print-on-demand', ainda muito mal visto no nosso país, e que resultou do meu investimento promocional na internet. De há uns dez anos, o 'print-on-demand' fez para os livros o que o MP3 fez para a música, ou seja, de repente um artista deixou de precisar de uma editora para se lançar, ao mesmo tempo que caíram todas as barreiras geográficas”, esclarece Luís Peres. Um dos exemplos que utiliza para enfatizar esta nova realidade é o filme “The Martian”, realizado por Ridley Scott, “baseado numa novela escrita por alguém no seu quartinho há uns dois anos, mas que a publicou num 'site' de 'print-on-demand' e obteve tamanha projeção mediática que até foi cinematografada.”

Na sua ótica, o mercado editorial português “é muito limitado, há que reconhe-

cê-lo, ao passo que a nível internacional leva-se muito tempo a produzir para as editoras, cujos diretores de arte estão constantemente a pedir alterações sobre alterações, o que prolonga o período em que os trabalhos são concluídos. Esta é mais uma das razões que me levam a preferir um pequeno cliente 'on-demand', contra as agências de ilustração. Felizmente, já há empresas de renome atentas a este fenómeno, como a Amazon, que no último ano abriu uma firma de 'print-on-demand'”. “No meu caso, e apesar de ganhar relativamente menos do que se produzisse para uma editora, não quero outra coisa, pois criativamente sinto-me muito mais livre e, afinal, lido com pessoas de carne e osso, em vez de me sujeitar a interesses eminentemente comerciais. E esses meus clientes encomendam-me trabalhos com regularidade”, garante o criativo algarvio.

E exemplifica: “Chegou-me agora às mãos uma primeira encomenda (de uma série de dez) sobre uma história de fadas, para uma cliente inglesa. No Natal pas-

sado, fui sondado por uma outra senhora britânica, que há dois anos fez um livro para oferecer à família e que agora deseja editar algo específico para os netos. Para breve, tenho na calha uma série, também de dez livros, para um senhor norte-americano, que deseja criar a sua própria editora, concretizando assim um sonho antigo.”

No âmbito nacional, revela à Algarve Vivo querer ilustrar a história infantil de ambiente medieval do escritor Jorge Magalhães, “pois é mesmo o meu estilo e irá ser algo que farei com ele de certeza, al-gures durante este ano. O livro chama-se “Bem-vindo o menino que queria ver o mar” e, além de se bastante original na ideia, a trama adapta-se aos meus universos visuais.”

Portimão em bêdê

Na sequência de algumas ideias que vem 'cozinhando', como uma aventura estilo Astérix passada no castelo de Silves com muçulmanos e cristãos, um livro ilustrado sobre lendas algarvias ou a adapta-



O autor cria diretamente no monitor

ção para bêdê do romance de Michael Ende “História Interminável”, Luís Peres mantém na gaveta o desejo de passar para os quadrinhos a ficção histórica “Massacre em Alvor – 1189”, do editor e argumentista Nuno Inácio, com quem lançou recentemente o livro ilustrado “A Batalha do Arade”, sob chancela editorial da Arandis, o qual poderá em breve ser editado na Arábia Saudita. Este trabalho representou a sua transição para o digital, tendo para o efeito adquirido um monitor especial que permite desenhar na superfície, com recurso aos programas Mischief (esboços), Artrage (pintura) e Photoshop (arte final).

Com o mesmo argumentista, lançou em dezembro de 2015 o álbum ilustrado “História de Portimão”, também editado pela Arandis. Não obstante “apreciar muito a parceria, que é para continuar, isto não é propriamente o que mais goste de fazer, porque preciso de me basear quase exclusivamente na realidade e a imaginação fica arredada do processo”, confessa o ilustrador.

**“Creio que a
minha persistência
deu frutos.”**

Influências mil

Luís Peres não tem quaisquer problemas em reconhecer um vasto leque de influências no campo da ficção científica, de onde distingue a série televisiva “Espaço 1999”, o álbum de bêdê “Eternus 9”, do português Vítor Mesquita, a revista “Mundo de Aventuras”, a série de quadrinhos Blake & Mortimer, o romance “História Interminável”, ou os filmes “Dune”, “Blade Runner”, “The Big Blue”, “Never Ending Story” e “Star Wars”, “que teve uma fabulosa imitação italiana chamada “Starcash”, pouco divulgada”, faz notar.

“Quanto à fantasia, cuja literatura do género absorvi, recomendo o livro “O Feiticeiro de Terramar”, de Ursula Le Guin, onde Joanne Rowling claramente se inspirou para criar o “Harry Potter”, embora haja quem ache o contrário, por mera ignorância”, adverte o artista. Cinéfilo assumido, confessa que os filmes “Casablanca” (“pelos contrastes claro-escuro”) e “Música no Coração” (“devido aos soberbos enquadramentos e à rica cromática”), contribuíram em muito para o seu estilo gráfico.

Alô Martel!

“Sempre me interessei por tudo o que é misterioso e paranormal e há bastantes anos que acompanho o tema da vida (ou não) em Marte. Com toda a documentação oficial existente, e perante a desmistificação e encobrimento em torno do assunto protagonizados pela comunicação social, dei comigo a alimentar o site www.o-enigma-de-marte.info, repleto de dados recolhidos, até com entrevistas que fiz, sobre a eventualidade de haver água no planeta vermelho aos estranhos céus azuis marcianos, passando pela famosa ‘cara’ que se vislumbra na superfície”, refere o artista.

Os gostos de Luís Peres

Nascido em Portimão a 3 de janeiro de 1970, quando está a criar Luís Peres gosta de se sentir acompanhado de som, mas raramente escuta música, exceto Tom Waits, Bruce Springsteen, o heavy metal nórdico dos Nightwish e o português Zeca Medeiros, assim como temas clássicos, canções sertanejas ou jazz suave, preferindo ouvir estações americanas de talk-radio, em particular as emissões “Art Bell” e “Midnight in the Desert”, sem esquecer vários audiobooks.

Na literatura, é fã do japonês Haruki Murakami, recomendando as obras “Em busca do Carneiro Selvagem” e “Kafka à beira-mar”, “porque tem uma componente de fantasia e imaginário que ele nunca assume, mas que perpassa por todos os seus livros”. Com pouca paciência para a televisão, sempre que pode vê filmes asiáticos, que encomenda com regularidade na própria origem, ao ponto de ter criado em 2008 o blog “Cinema ao Sol Nascente” (<https://cinemasiatico.wordpress.com/>), já com mais de 355 mil visitas.

Antes de iniciar qualquer processo criativo, o artista passeia na praia ou pelas falésias, munido de máquina fotográfica e, pontualmente, de um livro. Os percursos mais recorrentes são a zona entre Ferragudo e Carvoeiro, ou então a serra de Monchique e a Costa Vicentina.

Descubra o universo artístico de Luís Peres em www.icreateworlds.net

SONORIDADES QUENTES MARCAM PROGRAMAÇÃO PARA 2016

Festival MED com muitas estreias absolutas em Portugal

Mbongwana Star, Danakil, Moh! Kouyaté, Blick Bassy e Chico Correa estão confirmados no cartaz do 13º Festival MED e serão estreia absoluta em Portugal, reforçando a aposta deste evento musical louletano nas novas sonoridades e nos projetos originais.



A banda francesa Danakil



Chico Correa vai estreiar-se em Loulé

●●● A banda Mbongwana Star, recém-formada por Coco Ngambali e Theo Nzonga, ex-fundadores do mítico grupo Staff Benda Bilili, é constituída por sete elementos da República Democrática do Congo. O seu primeiro disco, editado pela conceituada World Circuit Records, saiu no mercado em junho de 2015 e foi aclamado mundialmente.

Danakil é um fenómeno do reggae francês, fundado em 2000, ano em que lançou a sua primeira demo que viria a atingir 1 milhão de vendas. Só em 2006 é lançado o seu primeiro álbum. A sua sonoridade é fortemente influenciada por nomes como Mighty Diamonds, Israel Vibration, Third World, Don Carlos, Steel Pulse e Brahim. Ao longo da sua carreira re-

ceberam já diversos prémios, entre os quais, Best French Reggae Award, nos Web Reggae Awards 2008, Best French Reggae Album Award, nos 2012 Reggae Victory Awards e Best French Reggae Album para Echos du Dub e Best Live Album para Live on Air a la Cigale, nos 2013 Reggae Victory Awards.

Som multicultural

Quem também irá pisar os palcos portugueses pela primeira vez é Moh! Kouyaté, natural da Guiné-Conakri, que combina o género do Mandingo tradicional e o Afro Beat ou Funky, em Soussou, Malinka, Djahanké, Pulaar e Francês.

Blick Bassy, cantor/compositor, nasceu na República dos Camarões em 1974 e cresceu

na capital, Yaoundé. Lançou, com os Macase, os álbuns Etam (1999) e Doulou (2003). Deixa os Macase em 2005 e muda-se para Paris, onde faz trabalhos com Manu Dibango, Cheick Tidiane Seck, Lokua Kanza e Etienne Mbappe antes de lançar o seu álbum de estreia, Léman (Espelho), como artista a solo, a 19 de maio de 2009.

O guitarrista brasileiro Chico Correa é também um ativo produtor, dj e artista ao vivo. Os seus temas são influenciados pelos ritmos da música popular brasileira, como o Coco, o Samba e o Baião, misturando o som do nordeste brasileiro com o eletrónico. No Festival MED sobe ao palco na sua qualidade de dj, onde promete levar a multiculturalidade do Brasil para as novas vagas da eletrónica.

Estes nomes vão juntar-se a Dubioza Kolektiv (Bósnia e Herzegovina), Tinariwen (Mali), Emicida (Brasil), Hindi Zahra (Marrocos/França), Alo Wala (Dinamarca/Noruega/Estados Unidos), Ana Tijoux (Chile) e os portugueses António Zambujo, Capicua, Aldina Duarte e Isaura, para um imperdível evento, que decorrerá nos dias 30 de junho e 1, 2 e 3 de julho, na zona histórica de Loulé, sob organização da câmara local.

Os bilhetes estão disponíveis online em diversos pontos de venda, através da parceria com a BOL – Bilheteira Online, com os seguintes preços: bilhete diário – 10 euros, bilhete Festival (acesso a todos os dias) – 25 euros e bilhete diário Família (dois adultos e duas crianças até 16 anos) – 25 euros.

NÚMERO DE PRATICANTES TEM VINDO A CRESCER

Yoga à conquista do Algarve

O Yoga é uma prática que tem vindo a conquistar o seu espaço no Algarve. Mais do que uma moda, é uma filosofia de vida que muitos optam por seguir, de forma mais ou menos rigorosa, ainda que o número de praticantes na região se mantenha aquém em relação a outras zonas do país. A professora Paula Farinha revela os principais benefícios de uma prática que a apaixonou há mais de 20 anos.

TEXTO: MARISA AVELINO | FOTOS: EDUARDO JACINTO

●●● “Yoga é como a música. O ritmo do corpo, a melodia da mente e a harmonia da alma criam a sinfonia da vida.” Assim é descrita a prática nas palavras de B. K. S. Iyengar, aquele que foi um dos mais conhecidos e respeitados professores de Yoga no mundo. Paula Farinha, praticante há 21 anos e professora da disciplina há cinco, no ginásio Village Fitness e recentemente nas Piscinas Municipais de Portimão, pela Portinada, acrescenta que “é a prática mais prática que há, passe a redundância, porque acontece dentro de nós. Yoga é a união do ser (físico, energético, mental e espiritual) de uma forma absoluta e equilibrada.”

Bem-estar, saúde integral e equilíbrio é o que define a prática do Yoga. “Quando a mente não está bem, o corpo não está bem e vice-versa. É essa harmonia entre a mente e o corpo que o Yoga proporciona”, frisa Paula Farinha, em entrevista à Algarve Vivo.

O Yoga é uma filosofia de vida que busca “o equilíbrio de todas as camadas do corpo” recorrendo a uma série de práticas (ver caixa). As mais conhecidas e usadas são as posturas (ásanas), as respirações (prá-

náyamas), a concentração sem perturbações (dharana) e a meditação (dharana).

Uma prática milenar

Palavra que deriva do sânscrito (língua clássica indiana), Yoga significa “união”. A prática é ancestral e, apesar de não ser possível apontar com exatidão como surgiu e quem a criou, teve origem na Índia há cerca de, aproximadamente, quatro mil anos, tendo sido transmitida oralmente até meados do ano de 400 a.C. A partir daí, Patanjali codificou o conhecimento existente, organizando-o nos Yoga-Sutras (texto clássico sobre a teoria e prática do Yoga tradicional), divididos em quatro livros, o que originou várias escolas com filosofias diferentes.

Inúmeros benefícios

A prática regular do Yoga traz inúmeros benefícios. Fisicamente, aumenta a flexibilidade, desenvolve a força muscular, tonifica o corpo, contribui para a diminuição gradual de diversos tipos de dores, proporciona uma respiração correta, reforça os sistemas imunitário e digestivo e regula a pressão sanguínea. Ao nível da mente, a práti-

ca reduz o stress e a ansiedade, estimula o equilíbrio mental e a estabilidade emocional, promove a integração social e a paz interior e proporciona uma atitude positiva face à vida.

Contra sintomas de depressão e apatia, o Yoga também é bastante eficaz. “Tem o mesmo efeito que os fármacos no combate ao estado de ansiedade e depressão”, esclarece a professora.

Os resultados mais rápidos e visíveis são o relaxamento e o estado de tranquilidade com que os praticantes terminam uma aula. “Na prática de relaxamento, as pessoas ficam de tal forma relaxadas que é comum no final deixarem-se dormir e começarem a risonar”, confidencia, em tom de brincadeira, Paula Farinha. No entanto, para se conseguir bons resultados é necessário uma prática regular e seguir a regra do “não à violência”.

Cada pessoa tem o seu ritmo e os próprios limites, que são importantes respeitar a fim de se promover o bem-estar. Durante cada aula, Paula Farinha tem sempre o cuidado em adaptar a prática às limitações de cada um, apresentando vários níveis (iniciado, intermédio

e avançado) de cada postura.

Toda a gente pode praticar o Yoga com as devidas adequações. “As pessoas procuram muito esta prática quando têm dores físicas, pouca flexibilidade, mas também quando precisam relaxar, por exemplo, para conseguir dormir bem à noite ou porque sofrem de depressão, ansiedade ou têm uma vida agitada”, reconhece.

Mais do que uma moda, a procura do Yoga revela-se na abertura da consciência das pessoas para a saúde, física e mental. Numa sociedade cada vez mais opressiva, exigente e competitiva, “o Yoga torna-se num escape para o bem-estar”, considera.

Algarve ainda reticente

A região algarvia tem assistido a um aumento gradual na procura do Yoga. No entanto, “ainda há gente desconfiada”, por isso é necessário ter em atenção na escolha do instrutor ou professor/yogaterapeuta para que se possa desfrutar do Yoga na sua plenitude. “Há diferenças entre os facilitadores da prática, quer ao nível da formação quer na forma como trabalham. O acompanhamento também é muito importante e vai influen-

Várias posturas

O Yoga tem cerca de 30 ásanas (posturas) base. Destas, existem aproximadamente 3.500 que são as chamadas ásanas variantes.

Disciplinas técnicas do Yoga:

Ásana

posturas utilizadas;

Yoganidrá

técnicas de relaxamento físico, emocional e mental;

Mudrá

Gestos reflexológicos e energéticos feitos com as mãos;

Kriyá

Tonificação e limpeza orgânica;

Mantra

Domínio dos sons, da vibração e da harmonia;

Bandha

Dinamizações musculares e neuro-endócrinas;

Yama/Nyama

Estimulam a auto-exigência e fraternidade e o trabalho anti-ego deformado, mantendo com clareza os propósitos do yoga, e do praticante, sem desvios nefastos;

Pránáyáma

Exercícios respiratórios de influência energética e neurovegetativa, e Dhyána – meditação, o cume do Yoga.

ciar a qualidade do apoio prestado, determinando a procura”, alerta Paula Farinha.

O Yoga ajusta-se às necessidades de cada pessoa porque tem práticas específicas; para grávidas, seniores e crianças e, ainda, a yogaterapia, uma prática individualizada “feita por medida”, uma vez que se orienta pelas necessidades específicas do praticante/paciente. De facto, o Yoga dirige-se a todos, até aos doentes com cancro, pois possibilita baixar os níveis de ansiedade e dor, o que vai permitir que os tratamentos sejam mais rápidos e eficazes. Nestes casos, “se a pessoa se sentir bem, a sua disponibilidade para a cura é maior”, explica a professora de Yoga.

É ainda de referir que, apesar de haver mais mulheres a praticar o Yoga, os homens, quando a experimentam, são bastante dedicados. “Quando descobrem esta disciplina, por vezes, entregam-se mais que as mulheres”, conclui Paula Farinha.



Paula Farinha considera que o Yoga ajusta-se às necessidades de cada pessoa.



ESPÉCIE AMEAÇADA DE EXTINÇÃO

Britango, eleita a ave do ano 2016

Provavelmente nunca ouviu falar deste pequeno abutre ameaçado de extinção, mas a Sociedade Portuguesa Para o Estudo das Aves (SPEA) acaba de eleger o britango como a ave do ano 2016, para destacar as suas características únicas e a sua importância para os ecossistemas.

RICARDO TELLO

●●● Muitas pessoas desconhecem que existem abutres em Portugal, mas na realidade há três espécies destas aves peculiares, os grifos, os pretos e os britangos. Estes últimos são os mais pequenos e também são conhecidos por abutres-do-Egito porque eram considerados sagrados pelos antigos faraós.

Pode geralmente ser visto no nosso país a partir de finais de fevereiro, permanecendo nas zonas de nidificação de março a setembro. Durante o outono migra para sul, passando o inverno na África sub-saariana.

Em Portugal encontra-se sobretudo em Trás-os-Montes, no Douro Internacional, onde existem 116 casais. Ocasionalmente

ocorre noutras zonas do país, mas na altura da migração é possível observar centenas em Sagres.

Como os restantes abutres, o britango tem um papel essencial na conservação dos ecossistemas, porque ao alimentarem-se de carcaças de animais mortos evitam a propagação de pragas e doenças, tais como a raiva, a febre bubónica, a tuberculose, o botulismo e a brucelose.

Nos últimos 30 anos viu a sua população diminuir 30% em Portugal e Espanha, encontrando-se atualmente em perigo de extinção. Esta diminuição deveu-se a fatores associados

à qualidade do habitat, ao envenenamento e à diminuição do alimento disponível - na sequência da crise da doença das vacas loucas foi aprovada legislação europeia que proíbe o abandono de carcaças no campo, obrigando à sua recolha e incineração, o que fez diminuir drasticamente as populações de abutres.



O britango tem um porte muito vistoso

AS ESPÉCIES

O britango é o mais pequeno abutre existentes em Portugal e também o mais vistoso, possuindo uma bela plumagem branca e preta e a face amarela. Tem a curiosidade de acasalar para toda a vida e pode atingir os 30 anos de idade. Trata-se de uma das raras espécies de aves que utiliza "ferramentas" para se alimentar: pega em pedras com o bico e usa-as para quebrar a casca de ovos duros, como os das avestruzes.



OBJETIVO É FECHAR 2016 COM 20 ANIMAIS A NA NATUREZA

Mais três lincs libertados



Aumenta gradualmente o número de lincs em liberdade

●●● Iniciou-se em janeiro o segundo ano do projeto de conservação do lince-ibérico (Life Iberlince), com a libertação de mais três exemplares no concelho de Mértola, as fêmeas Myrtilis (nascida no centro de criação de Silves) e Mirandilla e o macho Monfragüe (nascidos em Espanha), a que se juntaram mais seis animais em março. O ano passado foi bastante agitado a este nível, dado que foram libertados pela primeira vez 10 exemplares, dos quais 9 continuam de boa saúde (a fêmea Kayakweru morreu envenenada).

Segundo o Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF), os lincs libertados em território nacional encontram-se bem e perfeitamente adaptados à região do vale do Guadiana, pelo que está previsto continuar a soltar en-

tre oito a dez lincs por ano.

Paralelamente, em Espanha serão também libertados 39 lincs em regiões próximas da nossa fronteira, como Badajoz, Toledo e Donhiana. Esta situação promove o intercâmbio das populações, como comprova o facto de no ano passado terem entrado livremente no nosso país mais três lincs vindos de Espanha, um dos quais viria a morrer atropelado na zona de Santarém, depois de ter estado perto de Vila Nova de Mil Fontes, no Sudoeste Alentejano.

O lince-ibérico (*Lynx pardinus*) é uma espécie considerada "Em Perigo" pela União Internacional de Conservação da Natureza (UICN), mas que tem vindo lentamente a recuperar. Em 2002 apenas existiam 52 lincs-ibéricos adultos, mas hoje já ultrapassam os 350.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



A descoberta dos Raios X

A ciência física foi alvo de uma profunda transformação na transição do século XIX para o século XX.

Neste período, os instrumentos laboratoriais tornaram-se maiores e mais complexos, o processo de profissionalização acelerou-se, o conceito de éter foi abandonado e as teorias da relatividade e da mecânica quântica originaram novas técnicas matemáticas e novas perspectivas filosóficas.

É neste contexto de intensas alterações que encontramos cientistas que pretendiam compreender a estrutura básica da matéria e testar os modelos da teoria atômica. Foi no final do século XIX, no decurso de experiências com raios catódicos, que Joseph J. Thomson identifica as partículas que hoje reconhecemos como eletrões, e em que outros cientistas davam os primeiros passos no estudo da radiação.

O físico alemão Wilhelm Conrad Röntgen (1845-1923) possuía um laboratório bem equipado resultado da ligação entre as ciências e as novas indústrias. Numa das suas experiências com os raios catódicos, apercebeu-se de um cintilar ténue no ecrã após pressionar o interruptor. Reparou que esse cintilar permanecia mesmo depois de colocar objetos de diferentes espessuras.

Ao passar a sua mão pelo instrumento assustou-se porque viu um esqueleto da mão, pelo que gravou a imagem em chapas fotográficas. Durante os dias seguintes trabalhou fervorosamente para tentar compreender o fenómeno, registá-lo e publicá-lo. Num dia em que a sua mulher o visita no laboratório, preocupada com o estado do marido, ele mostra-lhe as experiências e aproveita para replicar a experiência com a mão dela. Esta famosa imagem do esqueleto de uma mão com um anel, gravada em placa fotográfica, viria a ser divulgada junto da comunidade científica a par das cópias do artigo publicado no final de dezembro de 1895.

Em janeiro de 1896, outros laboratórios replicaram a experiência e pouco depois a notícia estava nos principais jornais de Viena. Röntgen e os Raios-X ficaram famosos e rapidamente foram apropriados pela Indústria, pela Medicina e por outras áreas da investigação que permitiram estudar a matéria em escalas reduzidas.

*jmonteiro@comcept.org

FASE LARVAR DURA CERCA DE 24 DIAS, ATÉ À FORMAÇÃO DO CASULO

Os bichos-da-seda

Com o avançar da Primavera a natureza eclode em toda a sua pujança.

●●● O aumento da temperatura ambiente faz com que as centenas de pequenos ovos acinzentados, com um tamanho de cerca de 1 mm, guardados naquela caixa de sapatos desde o ano anterior, saiam do período de latência e eclodam. O período de latência pode durar entre 7 a 21 dias, até que uma pequena lagarta com um tamanho de entre 1 a 3 mm saia do ovo. Começa assim a fase larvar deste inseto da espécie '*Bombyx mori*', oriunda do norte da China, hoje disseminada por todo o mundo.

A fase larvar dura cerca de 24 dias, até à formação do casulo.

As pequenas lagartas estão esfomeadas e só comem um tipo de folha: as folhas da amoreira. E começa a procura e recolha de folhas para alimentar as vorazes lagartas. A observação do ciclo de vida deste inseto, semelhante ao de muitos outros, é de todo muito educativo para todos. É a possibilidade de observarmos as diferentes etapas de um ser vivo em transformação ao longo de um ciclo de vida relativamente curto. Um contacto com a biodiversidade em transformação.

Com a disponibilidade de alimento assegurada, a lagarta cresce muito e necessita de trocar o seu exoesqueleto quitinoso, a sua pele, para poder continuar a crescer. Esta troca é designada por muda. Na fase larvar ocorrem 4 mudas de pele, nas quais a lagarta não se alimenta. O espaço de tempo entre cada muda de pele é de-



As pequenas e esfomeadas lagartas adoram as folhas de amoreira

nominado por idade ou instar. Desde a eclosão até à formação do casulo a lagarta passa assim por cinco idades.

A lagarta na 5ª idade tem cerca de 7 cm de comprimento. É neste último instar que a lagarta inicia a construção do casulo. Nesta fase o seu órgão mais desenvolvido é a glândula sericígena, responsável pela produção do fio de seda. Este fio de seda, de grande valor económico, é constituído principalmente pelas proteínas fibroína e sericina, que são produzidas em diferentes partes da glândula e expelidas pela boca.

O casulo pode apresentar-se com diferentes cores e tamanhos que dependem da raça. A branca é relativa às raças chinesas e europeias, a amarela às raças europeias e a esverdeada às raças indianas. A forma arredondada é característica das raças chinesas, a ovalada das raças europeias, e em forma de amendoim das raças japonesas.

No interior do casulo o cor-

A lagarta na 5ª idade tem cerca de 7 cm de comprimento. É neste último instar que a lagarta inicia a construção do casulo.

po da lagarta transforma-se. Forma-se a pupa ou crisálida, e o processo de transformação continua, durante cerca de 10 dias, até à formação do indivíduo adulto, a borboleta.

A borboleta liberta um líquido alcalino que corrói as proteínas de uma das extremidades do casulo, abrindo uma abertura para a sua saída. A borboleta não se alimenta e dedica-se à reprodução da espécie, num período de tempo até cerca de 15 dias. Depois do acasalamento a fêmea faz a postura de 200 a 500 ovos e, tal como o macho, morre.

Os ovos fecundados reiniciam, logo que as condições climáticas os permitam, um novo ciclo de vida do bicho-da-seda.

Este inseto tem uma grande importância económica, já que os seus casulos são utilizados no fabrico da seda. Cerca de 95% da seda produzida no mundo provém desta espécie. Os quatro maiores produtores mundiais de seda são a China, o Japão, o Brasil e a Índia.

António Piedade
Ciência na Imprensa Regional
- Ciência Viva

THE ART OF WINE

BEBERARTE

ARTS & VINS



TODAS AS QUINTAS FEIRAS:

VINHO, ARTE
POESIA
E MÚSICA

EVERY THURSDAY:

WINE, ART
POETRY
& MUSIC

CHAQUE JEUDI:

VIN, ART
POÉSIE ET
MUSIQUE



GALERIA DE ARTE
PINTOR SAMORA BARROS
CENTRO DE ALBUFEIRA
(MAIN SQUARE)
09:30H - 17:30H

**ENTRADA
GRATIS!**

FREE ENTRY!
ENTRÉE LIBRE

EXPOSIÇÃO

ALBUFEIRA • 2 ABRIL - 7 MAIO 2016

BMW X5 XDRIVE40E, A NOVA PROPOSTA HÍBRIDA

Novo SUV Plug-In-Hybrid

Potente e poupado

Os automóveis do futuro terão de ser, necessariamente, mais 'amigos' do ambiente e, no imediato, a tecnologia híbrida apresenta-se como a fórmula mais adequada aos propósitos da sustentabilidade e da mobilidade urbana.



Este modelo de tração às quatro rodas tem mais de duas toneladas de peso bruto

CELSO MATOS

Com uma potência máxima combinada de 313 cv, esta nova versão do modelo da marca alemã surpreende não apenas pelas baixas emissões de CO₂, de 77 g/km, como também pelos consumos médios anunciados, da ordem dos 3,3 litros/100 km, o que não deixa de ser surpreendente tendo em atenção tratar-se de um SUV de tração permanente às quatro rodas e com mais de duas toneladas de peso bruto.

Sendo um híbrido, o BMW X5

xDrive40e combina um motor de combustão interna com outro elétrico.

No primeiro caso trata-se um biturbo a gasolina de 2.0 litros, com 245 cv de potência, sendo que o elétrico, de 83 kw (113 cv), está integrado na caixa automática Steptronic de oito velocidades. Mas há ainda a salientar o facto de ser uma versão 'plug in', isto é, poder ligar-se à corrente para carregar as baterias, o que poderá ser feito através da Wallbox forne-

cida pela própria BMW, da rede elétrica de abastecimento ou nos postos de carregamento público.

Em termos de condução, são três os modos de funcionamento propostos: Auto eDrive, Max eDrive e Save Battery. A mais usual será, por certo, a primeira delas, em que os motores elétrico e térmico trabalham em conjunto a fim de tornarem a condução o mais eficiente possível, sobrepondo-se o modo elétrico sempre que se circule

a velocidades baixas. Já o MAX eDrive é 100% elétrico, mas a autonomia teórica fica-se pelos 31 km com as baterias totalmente carregadas, podendo no entanto atingir-se velocidades até 120 km/hora. O Save Battery permite conservar a carga mínima das baterias ou fazer a regeneração, aproveitando a travagem ou a desaceleração.

O grande senão deste novo BMW X5 xDrive40e está mesmo no seu custo, visto que o seu preço base é €79.300.

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
Neto Lagoa (Junto aos Bombeiros)

Conheça a nossa loja em Monchique



