



WWW.ALGARVEVIVO.PT

ALGARVEVIVO

ANO XI • N.º 72 • FEV. / MAR. 2017 • 1€



LAGOA

**Humorfest traz
o melhor da comédia**

Noras, uma herança árabe

PORTIMÃO

**Revista do Boa
Esperança 'à venda'**

ALBUFEIRA

**Contra a exploração
de aquacultura**

AMBIENTE

**Pepino-do-mar algarvio
é sucesso na Ásia**

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:



8

MADE IN ALGARVE

Laranja da região possui qualidades únicas



11

LAGOA

Humorfest com o melhor da comédia nacional

20

REPORTAGEM

Sugestões para um Inverno estimulante no Algarve



22

ARTE

Manuel Gamboa – criatividade perdura aos 91 anos

28

AMBIENTE

Pepinos-do-mar algarvios apreciados na Ásia

Regressar e recordar 2007

RUI PIRES SANTOS DIRECTOR



Fevereiro de 2017 marca o regresso da edição em papel da Algarve Vivo. Depois de uma breve interrupção – o último número publicado foi em Junho do ano passado –, voltamos ao contacto com os nossos leitores. Durante esta ausência estivemos sempre ativos com o nosso sítio na Internet (www.algarvevivo.pt), mas o objetivo foi voltar com a edição de papel, preenchendo um vazio no Algarve.

Ao longo deste período, durante o qual tenho estado ligado a outro projeto editorial, foram algumas as pessoas que me iam questionando sobre a revista – em Portimão, Lagoa e mesmo em Albufeira –, procurando saber as razões porque já não a editava. Recordaram-me os temas diferentes que a Algarve Vivo abordava, os eventos que divulgava e a paginação criativa que apresentava, salientando o facto de não existir atualmente nenhuma revista em português em versão impressa no Algarve. Essas pessoas, não foram centenas, foram apenas algumas, deram um 'empurrãozinho' para este regresso. Recordei, então, os primórdios da revista, a motivação e a ambição que em junho de 2007 levaram ao arranque deste projeto. O desejo de ter uma revista diferente, que se distinguisse das restantes que na altura existiam, e na qual pudesse fazer boas reportagens e mostrar o que de melhor o Algarve tem, sempre com uma abordagem distinta. Procurámos desde o primeiro número – e conseguimos-lo – fazer diferente do que já se fazia na região, pois só isso justificaria a nossa chegada, na minha perspetiva. Agora, numa conjuntura e cenário completamente diferente, regressamos pelos nossos leitores, pelo nosso desejo e gosto de fazermos jornalismo, bem como divulgar a nossa região, os eventos e a cultura que cá se faz e desenvolve. Estabelecidos contactos com algumas empresas e entidades, conseguimos assim viabilizar a Algarve Vivo que volta em 2017 à sua periodicidade bimestral.

Agradeço aos leitores, às pessoas que me interpelaram e aos nossos parceiros e anunciantes. Alguns marcam já presença nesta edição, outros o farão a partir da próxima, em abril, enquanto alguns, não querendo ficar de fora, estarão conosco pontualmente, noutros edições do ano. O nosso obrigado pela confiança e esperamos não defraudar as expectativas de ninguém, prometendo, enquanto jornalistas, realizar o nosso trabalho o melhor que sabemos. Certo estou é que teremos sempre conteúdos interessantes e que serão do vosso agrado.



D.R.

DESEMPENHO EXEMPLAR NO ANO PASSADO

Algarve lidera turismo nacional com resultados históricos

●●● Em 2016 o Algarve registou mais de 18 milhões de dormidas na hotelaria, marca nunca antes alcançada por nenhum destino turístico nacional e que hoje foi divulgada pelo Instituto Nacional de Estatística (INE). O Algarve alcançou o primeiro lugar em Por-

tugal não apenas em relação às dormidas de estrangeiros (14,2 milhões, que representam 37,2% de todas as dormidas de estrangeiros no país), como também de residentes (3,9 milhões, ou seja, 25,4% do total das dormidas de residentes em Portugal). Os pro-

veitos totais da hotelaria regional fecharam o ano passado com uma subida acentuada face a 2015, na ordem dos 19,4 por cento, para um valor recorde de 904,6 milhões de euros, e os proveitos de aposento aumentaram 21,1 por cento, para 666,4 milhões de euros.



D.R.

A 30 DE MARÇO

IKEA de Loulé prestes a abrir portas

A loja IKEA Loulé abre portas a 30 de março, tornando-se mais acessíveis às famílias do Algarve produtos de mobiliário e decoração que privilegiam forma, função, qualidade e sustentabilidade a preços baixos. O novo espaço inclui um centro comercial, com abertura prevista para o verão de 2017, e um 'outlet', num investimento total de cerca de 200 milhões de euros. Com aproximadamente 24.000 m², está distribuída por dois pisos.



D.R.

NAS MANHÃS DE SÁBADO

Crianças de Silves brincam ao teatro

A companhia AL Teatro propõe para Silves, a partir de 4 de março, uma oficina de expressão dramática dirigida a crianças entre os 6 e 12 anos, que serão convidadas a vir passar as manhãs de sábado, das 10h30 ao 12h30, explorando os campos da imaginação, sensibilidade e criatividade de uma forma lúdica e divertida. As inscrições para a oficina, a realizar no auditório da FISSUL, encontram-se abertas até 3 de março.

→ Natação adaptada

O FC Ferreiras encontra-se a ministrar aulas de natação a 22 crianças com necessidades educativas especiais, nas Piscinas Municipais de Albufeira. Em breve, o número deverá aumentar para 40, após assinatura de protocolo com o Agrupamento de Escolas Albufeira Poente.

→ Alte recebe passeio-maratona

Estão abertas inscrições para o 19.º Passeio-Maratona BTTAlte Algarve, marcado para 25 de abril na zona envolvente de uma aldeia que já foi considerada uma das mais típicas de Portugal. A prova decorre por entre trilhos e paisagens da serra e barrocal algarvios. Informações em bttalte.pt.

→ Arade é tema de Jornadas

As Jornadas do Arade regressam entre 10 e 12 de março próximo, numa organização da associação Teia D'Impulsos que terá lugar no Museu de Portimão. O evento, subordinado ao tema 'Aradismo', juntará participantes dos concelhos de Lagoa, Monchique, Silves e Portimão.

→ Elite equestre em Vilamoura

Está a decorrer até 2 de abril a edição deste ano do Vilamoura Atlantic Tour, um dos mais prestigiados concursos hípicas do circuito internacional. Ao longo do evento participam mais de mil cavalos de 30 nacionalidades e cerca de 300 cavaleiros oriundos de todo o mundo. O torneio tem um 'prize money' de 800 mil euros.

**1-8
MARÇO
MARCH**

**FIFA
ALGARVE CUP
2017**

**ENTRADA
LIVRE
FREE ENTRANCE**

**Estádio da Bela Vista
1 e 3 de Março**

FIFA



CONTINENTAL

HOTEL

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

algarve

Mais informações / Additional information: fpf.pt

ÚLTIMA EDIÇÃO PUBLICADA FOI EM JUNHO DE 2016



Algarve Vivo de regresso

Edição em papel volta com maior diversidade, algumas novidades e novas secções.

Após cerca de meio ano sem chegar aos leitores na edição de papel, a Algarve Vivo está de regresso em 2017, ano em que voltamos à nossa periodicidade bimestral sem interrupções na publicação.

Ao longo deste período foram vários os incentivos dos leitores para que regressássemos, recordando-nos a qualidade da imagem, os conteúdos diferentes, os textos diretos e acessíveis, qualidades que sempre distinguiram a Algarve Vivo das diferentes publicações, desde o primeiro número, em

junho de 2007.

Reunidos alguns apoios de entidades e empresas – umas começam connosco já nesta edição, outras juntar-se-ão na próxima, em abril –, decidimos avançar e tentar fazer aquilo que já fazíamos antes, mas com algumas inovações, novas temáticas e secções em estreia.

Como sempre foi nosso apanágio, procuraremos mostrar o melhor do Algarve, com ênfase sobre a área dos eventos e espetáculos, mas sem nunca esquecer temas

de interesse para os nossos leitores. A diversidade de temáticas e a abordagem dos mesmos de uma forma construtiva e positiva, simplificando a forma de transmiti-los, continuarão a ser o ADN principal da nossa revista.

É com alegria que voltamos às mãos dos nossos leitores. Esperamos, mais uma vez, estar à altura das vossas exigências e contribuir para bons momentos de leitura. É esta a nossa obrigação, é este o nosso compromisso.



Clínica Particular
de Lagoa

Uma nova geração de cuidados de saúde mais perto de si

A new generation of health care you

ESPECIALIDADES

Cardiologia

Dr. Alberto Felizardo

Dermatologia

Dr.^a Manuela Loureiro

Fisiatria e Medicina de Reabilitação

Dr. Carlos Machado | Dr. Miguel Costa

Dr. Rui Sales

Terapia da Fala

Dr.^a Tânia Francisco

Psiquiatria

Dr.^a Maria José Varanda

Endocrinologia

Dr. Jorge Portugal

Medicina Dentária

Dr.^a Sara Mendes

Medicina Geral e Familiar

Dr. João Gomes | Dr. Luis Neves Sena

Dr. Nelson Santos | Dr. Ponces de Carvalho

Dr.^a Maria Jesus Barradas

Medicina Interna

Dr. António Cabral | Dr. Vanessa Machado

Urologia

Dr. Miguel Rodrigues

Nutrição

Dr.^a Cristina Garrocho

Nutrição Desportiva

Dr. Marco Pereira

Oftalmologia

Dr. Carlos Gião

Ortopedia

Dr. Rui de Sousa

Otorrinolaringologia

Dr. Vitor Rebelo

Pediatria

Dr.^a Regina Moreira

Psicologia

Dr.^a Sandra Diogo

Imunoalergologia

Dr.^a Filipa Ribeiro

Psicoterapia

Dr.^a Jacqueline Blanquine

SERVIÇOS

Enfermagem | Enfermagem ao domicílio | Fisioterapia ao domicílio
Pilates | Yoga para crianças | Classe de mobilidade geral

Rua da Liberdade, nº38

8400-369 Lagoa

T.: 282 342 720 | 916 367 621

geral@clinicaparticulardelagoa.pt

www.clinicaparticulardelagoa.pt



A qualidade dos citrinos do Algarve

Conheça alguns dos benefícios do consumo e as características das laranjas algarvias, consideradas por muitos como as melhores do mundo.

●●● Introduzidos na região pelos mouros, os citrinos do Algarve beneficiam de uma fama que vem de longe. Destacam-se pela sua casca fina, intensamente colorida e brilhante, e pela quantidade de sumo particularmente doce

As características climáticas da região proporcionam uma maior produção em dezembro/janeiro e em junho/julho. Quando se fala em citrinos pensamos de imediato em laranjas, clementinas, tangerinas, toranjas, limões... Sendo esta a época forte dos citrinos, nada como destacar as suas qualidades e possíveis utilizações.

A laranja é uma das frutas com maior quantidade de vitamina C, que é indispensável para o nosso organismo e que nos ajuda a aumentar as defesas, tão necessárias nos meses de frio. Os principais benefícios do seu consumo são a redução do colesterol alto, manutenção de uma pele saudável e prevenção do envelhecimento precoce e fortalecimento do sistema imunitário. Além disso, previne ainda a arteriosclerose e protege o coração

Limão e clementina

O limão é outro cítrico que abunda no Inverno. É característico pelo seu sabor ácido e refrescante. Os limões também têm vitamina C, assim como muitas outras vitaminas e minerais. Embora não seja uma fruta para comer na sua forma natural, pode ser utilizado numa infinidade de pratos, sobremesas e bebidas.



Aproveite as frutas da época, são mais ricas nutricionalmente

A clementina, que não deve ser confundida com a laranja, é a mais pequena da família dos citrinos. Caracteriza-se por um aroma e sabor requintado e também nos ajuda a proteger contra as constipações. No que respeita à utilização dos citrinos nos cozinhados, nada como umas simples rodela

de citrinos frescos - laranja, lima, limão ou toranja - num estufado ou assado de carnes para realçar os sabores e dar frescura a um prato mais pesado. Basta colocar as rodela na travessa antes de ir para a mesa. Boa refeição!

Colaboração 'Amêndoa Doce'

Benefícios da laranja

- Reduz o colesterol alto
- Mantém a pele saudável e previne o envelhecimento precoce
- Fortalece o sistema imunitário
- Previne a arteriosclerose e protege o coração

Limonada

Esprema os limões e coe, até ficar com 375ml de sumo de limão. Junte 200g de açúcar e mexa bem. Adicione a raspa de 1 limão, 3 garrafas de água com gás (cerca de 75cl), cubos de gelo e, se gostar, algumas folhas de hortelã.

Variedades de Laranja

D. JOÃO

junho a agosto
Sub-variedade da Valencia Late.

LANELATE

fevereiro a abril
Casca: fina
Tamanho médio a grande, embora ligeiramente menor que a variedade Newhall.

NAVELINA

outubro a fevereiro
Cor: laranja intenso
Casca: delgada

NEWHALL

outubro a fevereiro
Cor: laranja intenso
Casca: delgada

ANA TERESA GONÇALVES, BIÓLOGA PORTUGUESA

“O peixe de aquacultura é bom e recomenda-se”

Investigadora estuda no Chile formas de melhorar a saúde dos animais em aquacultura.

Pode descrever de forma sucinta, para os, leigos, o que faz profissionalmente?

Sou bióloga marinha e pescueira, especializei-me em saúde animal em aquacultura e atualmente sou investigadora em nutrigenómica de salmões na Universidade de Concepción, no Chile. O meu trabalho é investigar o potencial de suplementos funcionais, como os pré ou probióticos introduzidos na dieta de salmões em cultivo. A ideia é desenvolver estratégias nutricionais alternativas, livres de químicos e drogas, que aumentem o bem-estar animal e a resistência dos peixes ao stress do cultivo intensivo.

Para reduzir a utilização de químicos?

O objetivo é produzir peixes mais saudáveis e resistentes a doenças e a fatores stressantes e, desse modo, não só reduzir a necessidade da utilização de drogas terapêuticas como os antibióticos, mas também o aumento da sustentabilidade do sector aquícola, não só no Chile mas a nível mundial.

O que há de particularmente

entusiasmante na sua área de trabalho?

Hoje tenho a sorte de ainda ter acesso a peixe selvagem que foi pescado e que não sofreu qualquer intervenção humana no seu percurso de vida, mas infelizmente não sei se a próxima geração vai ter a mesma sorte. Mas tenho a certeza que vamos querer continuar a comer peixe, quanto mais não seja pela qualidade proteica que representa. Assim sendo, a aquacultura é sem qualquer dúvida a alternativa. Então, gosto de pensar que, se temos de produzir peixe, dedico-me a fazer os possíveis para que esse peixe seja de qualidade e tenha uma vida o mais saudável possível.

O peixe de aquacultura é bom?

A ideia de base é utilizar produtos de origem natural e tentar dar à natureza o que a natureza nos dá. Do mesmo modo que os iogurtes são benéficos para nós, regulando a nossa microbiota intestinal, os probióticos neles presentes são igualmente benéficos para os peixes porque protegem o intestino, que é um dos órgãos mais importantes nos vertebrados. Acho fascinante poder fazer algo tão simples como alimentar peixes com uma dieta suplementada com uma bactéria de iogurte ou uma simples levedura de pão, e conseguir que estes peixes tenham um sistema imunitário muito mais activo e funcional



D.R.

e um intestino saudável. Infelizmente o sector aquícola não tem ainda a confiança do consumidor que deveria ter, mas através do meu trabalho, quando me perguntam, posso dizer que sim: o peixe de aquacultura é bom e recomenda-se!

Por que motivos decidiu emigrar?

Em 2005, eu fiz o meu estágio de licenciatura em Biologia Marinha e Pescas da Universidade do Algarve numa piscicultura industrial intensiva. Portugal era uma opção pela qualidade de programas de mestrado, mas não pela parte de financiamento. Idealizei um potencial projeto para mestrado e con-

corri a uma bolsa de estudo no Japão. O governo nipónico teve interesse na minha proposta e recebi bolsa de mestrado e de doutoramento na Universidade de Ciências Marinhas e Tecnologia de Tóquio. Durante esses anos pude aprender bastante e construí um caminho que me levou até ao Chile em 2013. Chegada lá, encontrei um país com um enorme potencial a nível científico, e tive a sorte de integrar um grupo de trabalho jovem e dinâmico com um nível científico de ponta, difícil de encontrar onde quer seja no mundo.

Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva



Lagoa dedica ano ao património

Dezenas de eventos preparados e associados à temática.

MIGUEL SANTOS

Tal como em 2016, Lagoa volta a atribuir um tema para o ano para destacar um aspeto da sua cultura e identidade e promover eventos associados ao mesmo. O património foi a temática escolhida pela autarquia em 2017, período em que irão decorrer dezenas de ações.

Além dos eventos de maior monta e já habituais, a Câmara vai organizar inúmeras iniciativas culturais, de música à arte, em diferentes monumentos e sítios do concelho, como forma de os dar a conhecer e de os valorizar. Por exemplo, entre março e setembro vai realizar-se o projeto 'Percursos do Património', que vai mostrar diversos

locais com história.

O ciclo Guitarra e Património, no Convento de S. José, a 8

Entre março e setembro vai realizar-se o evento 'Percursos do Património'

de abril, é outro de vários eventos dedicados ao ano temático. "Esta é uma ocasião para destacar a importância da cultura e da história locais, permitindo ao concelho dar-se a conhecer nesta vertente ao seu povo e a quem o visita. É uma oportunidade de mostrarmos o que so-

mos capazes de fazer em prol da salvaguarda, valorização e promoção dos sítios e monumentos da nossa terra", salienta Francisco Martins, presidente da Câmara de Lagoa.

Certo é que este será mais um ano de muita cultura em Lagoa, num 'casamento' quase perfeito com os principais monumentos e sítios do concelho, que assim receberão diferentes espetáculos musicais e revelar-se-ão ao público.

OS ANOS TEMÁTICOS

2014 O MAR
2015 O VINHO
2016 A NOSSA
GENTE, A NOSSA
IDENTIDADE
2017 O PATRIMÓNIO



ATÉ 31 DE AGOSTO

Prémio Santos Stockler avança para segunda edição

A Câmara Municipal de Lagoa volta a promover este ano o prémio literário Santos Stockler, que homenageia o poeta, romancista e jornalista lagoense, numa iniciativa que pretende divulgar e defender a identidade e diversidade socioculturais do concelho, ao mesmo tempo que incentiva a criação literária e o gosto pela leitura.

Até 31 de agosto próximo, todos os interessados, nacionais ou estrangeiros, poderão enviar os seus trabalhos inéditos no género conto, subordinados ao tema 'Património: Olhar o Passado Rumo ao Futuro no Concelho de Lagoa'.

O prémio a atribuir será unitário e constará do valor pecuniário de dez mil euros, além da publicação da obra por editora a escolher pela Câmara Municipal de Lagoa.

Os pedidos de informação serão dirigidos à Biblioteca de Lagoa através do telefone 282 380 436 ou email: biblioteca@cm-lagoa.pt.

EVENTO ASSEGURA EM MARÇO O MELHOR DO TEATRO DE COMÉDIA

Humorfest promete muito riso

Bruno Nogueira, Nilton, Joaquim Monchique, Ana Bola e Dário Guerreiro sobem ao palco.

D.R.



RUI PIRES SANTOS

●●● O Auditório Municipal vai receber ao longo do mês de março algumas das melhores peças do teatro de comédia a nível nacional, na sequência do Humorfest, Festival de Humor de Lagoa. As noites de 10, 11, 18, 24 e 25 de março, sempre a partir das 21h30, serão de muitas gargalhadas e boa disposição.

O evento tem início no dia 10 com o espetáculo de 'stand-up comedy' de Bruno Nogueira. Com o seu humor típico e apreciado por muitos fãs, esta será seguramente uma noite animada. No dia seguinte, Joaquim Monchique apresenta 'God', numa comédia que aborda as questões que têm atormentado os homens desde a criação do planeta. 'God' anuncia como vão as coisas pela terra e, ao constatar que não estão assim tão bem, vê-se obrigado a intervir no rumo da humanidade, de forma a tornar a vida mais aprazível. Para isso, conta com a ajuda dos

seus arcanjos, Miguel e Gabriel, personagens interpretadas pelos atores Diogo Mesquita e Rui Andrade.

Na semana seguinte, a 18 de março, Ana Bola surge 'Sem Filtro', um monólogo que, de uma forma ligeira e bem-disposta, funciona como uma crítica direta e sem papas na língua a uma realidade gritante: a total falta de respeito pela arte, pelos artistas e pelo trabalho sério, que é substituído por atentados ao talento e à experiência.

A 24 de março, é a vez do algarvio Dário Guerreiro, mais conhecido como Môce dum Cabréste, apresentar o espetáculo 'O Lendário', num serão muito animado com pronúncia carregada e sem papas na língua.

A edição de 2017 do Humorfest 'fecha' no dia 25 com Nilton, o mais votado pelo público na edição do ano passado, razão pela qual regressa ao festival. Ao seu estilo, o humorista é garantia de mais uma noite de

gargalhada.

Os bilhetes custam 10 euros e estão à venda no Convento de S. José (282 380 434), em ticketline e no Auditório Municipal de Lagoa na noite do espetáculo.

PROGRAMA

Dia 10 BRUNO NOGUEIRA

Dia 11 'GOD',
Joaquim Monchique

Dia 18 'SEM FILTRO',
Ana Bola

Dia 24 'LENDÁRIO', MÔCE
DUM CABRÊSTE
Dário Guerreiro

Dia 25 NILTON

EVENTO JUNTA AS MELHORES VOZES APÓS TRÊS ELIMINATÓRIAS

Raquel Tavares é a estrela na final dos 'Sons do Fado'

RUI PIRES SANTOS

Final realiza-se a 4 de março no Centro de Congressos do Arade.

E É um dos mais antigos festivais de fado amador da região e tem revelado algumas das vozes que são hoje uma referência no Algarve. Os 'Sons do Fado' têm a final marcada para 4 de março, no Centro de Congressos do Arade, no Parchal, contando com a atuação da conhecida fadista Raquel Tavares.

Como habitualmente, após a atuação dos concorrentes e anúncio do vencedor, terá lugar o espetáculo com Raquel Tavares, numa plateia em que são esperadas cerca de 900 pessoas. Depois de três eliminatórias, foram selecionadas as melhores vozes que vão tentar convencer o júri da final. Peran-



Raquel Tavares vai abrilhantar grande final do certame

te uma sala esgotada – assim tem sido nas últimas quatro edições –, os finalistas terão a oportunidade de interpretar dois fados, procurando a vitória no concurso e assim dar mais um passo para uma carreira no fado.

Os bilhetes estão à venda e podem ser adquiridos no Convento de S. José (282 380 434)

ou em Ticketline. Custam oito euros e há descontos disponíveis para os portadores do passaporte cultural.

Casa cheia garantida

À imagem de anos anteriores, os cerca de 900 lugares do Centro de Congressos do Arade vão estar cheios. Não só por familiares dos concorrentes

que participam na final do concurso, mas também por muitos apreciadores de fado e dezenas e dezenas de estrangeiros. Aliás nas últimas edições tem sido notória a adesão cada vez maior do público estrangeiro residente a este evento, também ele já um assumido fã incondicional de fado.

A 30 DE JANEIRO

Escolas de Lagoa assinalaram Dia Escolar da Não-Violência

A 30 de janeiro passado comemorou-se o Dia Escolar da Paz e da Não-Violência, com diversas atividades nas escolas do concelho de Lagoa, com o apoio da Câmara Municipal, no âmbito do Projeto 'Portal B* – Uma escola feliz é o que se quer'.

A iniciativa serviu para valori-

zar a cultura da paz, da partilha e da solidariedade. Foram criados grupos de voluntários/ativistas sociais (jovens estudantes que se ofereceram para ajudar os outros) que desenvolverão atividades nas escolas, apelando à visão de partilha, equidade e cidadania ativa.

O acompanhamento técnico

deste projeto é da responsabilidade do PortalBullying.com.pt, plataforma de referência na área da prevenção do 'bullying' e da violência em meio escolar.

O Projeto 'Portal B – Uma escola feliz é o que se quer' é uma parceria entre a Câmara Municipal, a Associação de Pais APELA

XXI e os Agrupamentos de Escolas ESPAMOL e Rio Arade, com o objetivo de preparar a comunidade educativa para agir na promoção de comportamentos saudáveis e na prevenção da violência em meio escolar, um problema cada vez mais premente na atual sociedade.

Monumentos e sítios de interesse vão ser identificados

Património edificado de Lagoa vai ter legendas de identificação e pequeno historial.

JOSÉ MANUEL OLIVEIRA

Os principais monumentos e sítio de interesse do concelho de Lagoa vão passar a ter ainda este ano uma legenda identificativa do edifício ou local, com um pequeno texto explicativo. Esta é uma medida da Câmara Municipal para turistas e para uma identificação de uma rota turística no Algarve.

Em ano de 'Património' em Lagoa, depois das temáticas 'O Mar', 'O Vinho', 'A Nossa Gente, a Nossa Identidade', o presidente da Câmara Municipal, Francisco Martins, antecipa um pouco daquilo que será a ação do município nesse âmbito.

"Alguma coisa nos distingue de outros concelhos. Somos todos portugueses, algarvios, mas também somos lagoenses. Da mesma forma que outro concelho tem os seus monumentos e o seu património, nós temos o nosso e temos vindo a preservá-lo. É mérito de quem esteve antes de mim, ao longo dos anos, este concelho tem uma harmonia em termos de património muito grande. Temos três edifícios classificados - o Promontório da Senhora da Rocha, a Igreja Matriz de Estômbar e o Forte do Arade. Além disso, contamos com uma série de ca-

sas senhoriais, as nossas traças, as vilas de Porches e de Estômbar. É isso que vamos potenciar", salienta.

Nesse sentido, ainda este ano os monumentos do concelho passarão a estar devidamente identificados e legen-

dados. "Vamos passar Lagoa do passado para o futuro, que é o sub-lema do ano de 2017. O ano temático é a valorização do património e demonstrar às pessoas que há que preservá-lo, melhorá-lo, conservá-lo. Recentemente a Câmara adjudicou a

colocação dos identificativos nos nossos monumentos e sítios de interesse. É que em Lagoa nenhum edifício tem uma legenda à entrada para que os turistas saibam o que é aquilo. É uma identificação para uma rota turística no Algarve."

D.R.



CMLAGOA

CMLAGOA

CMLAGOA



LAGOA RECEBE PELO MENOS DOIS JOGOS DA COMPETIÇÃO

Relvados algarvios voltam a receber as craques da bola

Algumas das melhores seleções vão discutir a Algarve Cup 2017, o mais famoso torneio de futebol feminino.

FERNANDO MANUEL VIEIRA

Já é conhecido o calendário de jogos da edição 2017 da Algarve Cup, que este ano servirá de ensaio geral para o Campeonato da Europa, a disputar em julho e agosto em terras holandesas e no qual Portugal participará pela primeira vez.

A 24ª edição do popularmente conhecido Mundialito Feminino colocou Portugal no Grupo 1, juntamente com as seleções de Rússia, Dinamarca e Canadá, medalha de bronze nos Jogos Olímpicos Rio 2016. Participam ainda as seleções de Espanha, Japão, Noruega, Islândia, Austrália, China, Holanda e Suécia, tendo todos os jogos entrada livre.

Rússia apadrinha Portugal

Os encontros da primeira fase terão lugar em Lagos, Albufeira, Vila Real de Santo António, Bela Vista/Parchal e no Estádio do Algarve, entre Loulé e Faro, com o seguinte alinhamento:

1 DE MARÇO: Japão-Espanha (14h45-Parchal); Holanda-China (15h00-Albufeira); Portugal-Rússia (15h00-Lagos); Austrália-Suécia (18h30-Albufeira); Noruega-Islândia (18h30-Parchal); Dinamarca-Canadá (18h30-Lagos);

3 DE MARÇO: Japão-Islândia (14h45-Parchal); Austrália-

Holanda (15h00-VRS António); Rússia-Canadá (15h00-Estádio Algarve); China-Suécia (18h30-VRS António); Espanha-Noruega (18h30-Estádio Algarve); Portugal-Dinamarca (19h00-Parchal);

6 DE MARÇO: Islândia-Espanha (14h45-VRS António); Noruega-Japão (14h45-Estádio Algarve); China-Austrália (15h00-

-Albufeira); Suécia-Holanda (15h00-Lagos); Canadá-Portugal (19h00-Estádio Algarve); Rússia-Dinamarca (19h00-VRS António).

A Federação Portuguesa de Futebol, organizadora da prestigiada competição internacional, ainda não definiu os locais e horários das partidas referentes à fase decisiva, estando apenas

FOTOS: CM LAGOA



assegurado que as mesmas terão lugar em Albufeira, na Bela Vista/Parchal e no Estádio do Algarve, onde se disputará a final, marcada para 8 de março.

24

Depois da estreia em 1994, a Algarve Cup cumpre este ano a 24ª edição, sem nenhum interregno

12

Uma dúzia de seleções participam no popular Mundialito Feminino

5

São cinco os relvados onde a prova se disputará, de barlavento a sotavento

4

Quatro das equipas participantes integram atualmente o 'top10' mundial - Canadá (4ª), Austrália (6ª), Japão (7ª) e Suécia (8ª).

Inter**marchê**



**A MELHOR QUALIDADE
OS MELHORES PREÇOS**

**TEMOS OS MELHORES
FRESCOS!**



Lagoa (Carvoeiro) - Estrada de Carvoeiro
Alporchinhos - Estrada de Armação de Pêra
Lagoa - Junto aos Bombeiros
Monchique · Messines



ASSUNTOS SÉRIOS ABORDADOS DE FORMA DIVERTIDA

Revista à portuguesa 'comprada' por chineses

Dão-se os retoques finais na revista à portuguesa "Thô xaringado e mal pague", cuja estreia está marcada para 24 de fevereiro no palco do Boa Esperança Atlético Clube Portimonense.

TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA | FOTOS: CÁTIA RODRIGUES



O elenco do Boa Esperança promete arrancar muitas gargalhadas ao público da revista

Fiel a uma tradição com meio século, o grupo liderado pelo ator, autor e encenador Carlos Pacheco promete elevar a fasquia e, aproveitando como ponto de partida uma expressão tipicamente algarvia, propõe muito humor e garante boa disposição.

Em exclusivo à Algarve Vivo,

revela os pontos altos do espetáculo: "O título e a imagem, com recurso a caracteres e símbolos chineses, refletem os primeiros dez minutos de ação, onde satirizaremos a venda de empresas nacionais e a invasão do comércio asiático. Na verdade, também a revista à portuguesa do Boa Esperança não escapou

a esse surto. O público vai ficar espantado, mas nos primeiros dez minutos só irão ouvir chinês, e fluente...!"

Convidados de luxo

"A partir daí, convidaremos algumas personalidades e só esperamos que elas aceitem o desafio, desde Donald Trump a Maria

Leal (que se complementam na perfeição...), passando por Toni Carteira e outros. Haverá ainda rábulas sobre os dadores de sangue da Clínica Da Dor, sobre uma 'operação stop' à caça dos pontos da carta de condução, sobre o fado (atualmente a cair numa certa banalidade), apresentando em alternativa

uma tasca onde se canta em inglês,... Enfim, são muitos os motivos para o público passar um bom momento connosco”, sublinha o responsável.

Pontos altos da revista não faltarão: “Teremos ainda a Angela Merkel a pedir à rainha de Inglaterra para regressar à União Europeia, com a ajuda de uma diplomata-emigrante portuguesa que faz limpezas no Palácio de Buckingham. O que se passa nos dias de hoje na cama entre casais novos ou mais veteranos é outro dos temas que irão divertir o auditório, que por certo se irá rever nas situações criadas. Também haverá um quadro com alentejanas que pela primeira vez vão à praia, esquecendo a devida depilação, além de grandes momentos musicais a cargo do jovem fadista João Leote, nomeadamente a apoteose, com recurso a muito brilho, seguindo as atuais tendências da revista à portuguesa”, sublinha Carlos Pacheco.

Espetáculo que na génese se centrava na realidade de Portimão, as últimas realizações têm-se afastado do quotidiano local. “Optámos por não focar tanto a nossa cidade, para que toda a gente entenda os temas abordados, pois a revista tornou-se cada vez mais regional, com reflexos nacionais e até internacionais. Não fazia sentido estarmos a falar de temas demasiado localizados, não entendidos por quem seja de fora”, explica o autor.

Visual do melhor

Para além da representação, o enquadramento estético constitui outro aspeto que caracteriza a revista do Boa Esperança. “Neste ano teremos imensos adereços, talvez seja a edição recordista, em termos de entradas e saldas de cena, ao mesmo tempo que contaremos com uma ótima vertente de luzes LED e uma sonorização exce-



Preparam-se os últimos detalhes do próximo espetáculo

lente, ao nível do melhor que se faz lá por fora”, garante Carlos Pacheco, para quem “não é necessário ir-se a Lisboa para ver um visual tão fantástico.”

O elenco de “Thô xaringado e mal pague” inclui cinco bailarinas, três delas caras novas, entre as quais a coreógrafa Sara Pina, e cinco atores, dos quais se destaca a estreia de Nicole Gonçalves. A propósito, Carlos Pacheco destaca: “A Nicole tem grande tarimba e é uma excelente aquisição. Ela mudou-se recentemente de Lisboa para Armação de Pera e ofereceu-nos os seus préstimos, na sequência da projeção que o nosso espetáculo vai tendo. Claro que a aceitámos de braços abertos.” No total, são cerca de 30 pessoas envolvidas, entre atores, bailarinas, técnicos de luz e som, elementos de bastidor e aderecistas.

Sem apoios oficiais

A escassos dias da estreia, “e, portanto, sem conseguir ainda contabilizar os dinheiros envolvidos”, o responsável estima que já tenham sido despendidos “mais de 30 mil euros em preparativos, faltando ainda quantificar uma série de despesas, todas elas a honrar com verba própria e que poderá triplicar

esse número. Isto é um espetáculo que sai caro, não contamos com nenhuns apoios oficiais, e é por isso que não existem muitas coisas similares por aí...!”

Para além de duas dezenas de empresas algarvias que contribuem com donativos para esta coletividade de utilidade pública, destinados a colocar de pé a revista do Boa Esperança, “raros são os outros apoios recebidos”, reconhece Carlos Pacheco, que garante: “Neste momento já não precisamos de bater à porta dos empresários, pois eles reconhecem o valor do espetáculo, que lhes permitirá depois alguma visibilidade.”

Ainda nesta temática, o encenador destaca “o apoio da Câmara Municipal, apenas de âmbito promocional nas redes sociais e na cedência de uns quantos espaços públicos para promovermos a revista, publicidade essa paga por nós. Depois, há um protocolo celebrado com a Junta de Freguesia de Portimão, que nos cede uma verba de apoio institucional em troca de bilhetes, a distribuir por carenciados e idosos. De resto, há bastante tempo que já não nos damos ao trabalho de pedir quaisquer ajudas a entidades oficiais, pois não vale a pena o tempo perdido.”

As coordenadas

O cartaz artístico de “Thô xaringado e mal pague” inclui os atores Flávio Vicente, Telma Brazona, Sandra Rodrigues e Nicole Gonçalves, liderados por Carlos Pacheco. O jovem fadista portimonense João Leote abrilhantará os momentos musicais, sendo o corpo de baile composto por Filipa, Lara, Rafaela, Sara e Vânia. A revista à portuguesa estará em cena na sala do Boa Esperança, com capacidade para 250 espetadores, até meados de maio próximo, seguindo-se a habitual digressão pelo Algarve, a agendar oportunamente. As sessões terão lugar às 21h30 nas sextas-feiras e sábados, enquanto aos domingos haverá espetáculos às 14h30 e às 17h30. A reserva de bilhetes pode ser feita aos dias úteis, entre as 15h00 e as 21h00, pelos seguintes números: 282 422 976 / 967 188 290 / 910 418 476.

ENTRE 24 E 28 DE FEVEREIRO

Portimão recebe **6º Festival Internacional de Percussão**

Evento reúne muitos músicos estrangeiros e inclui 3º EncontróBaixo.

MIGUEL SANTOS

A Academia de Música de Lagos realiza entre os dias 24 e 28 de fevereiro o 6º Festival Internacional de Percussão de Portimão, que este ano tem o Carnaval como pano de fundo.

O evento, que conta com o apoio do Conservatório de Portimão Joly Braga Santos, reunirá prestigiados músicos de renome nacional e internacional, contando com a participação de Vincent Houdijk (Holanda), Nuno Aroso (Portugal), Vicky Marques (Portugal), André Silva (Portugal), Dave Boyd (Frame Drums Atlantic, Irlanda), Rui Silva (Frame Drums Atlantic, Portugal), Sérgio Almeida (Rhakkatta, Portugal) e Miguel Ralha (MISSOM, Portugal) respetivamente no vibrafone, marimba, bateria, bodhrán, adufe, percussão africana e ateliê didáticos.

Junta-se à iniciativa, mais uma vez, o já icónico EncontróBaixo, que na sua terceira edição levará a Portimão o aclamado grupo de jazz português Carlos Barretto Lokomotiv, além de Marc Ramirez (Metropolitana de Lisboa / EUA), Hugo Santos (Portugal), Luísa Marcelino (Portugal), Jean-Christian Houde (Orquestra Clássica do Sul / Canadá) e Gabor Bolba



Cidade de Portimão volta ser invadida por percussionista de renome

(Orquestra Clássica da Madeira / Hungria).

Por toda a cidade

Do programa fazem parte a realização de mais de 15 'workshops'/masterclasses' e seis concertos, que se distribuirão por alguns dos espaços mais emblemáticos da cidade, como o Teatro Municipal, o auditório do Museu de Portimão, a Casa Manuel Teixeira Gomes, o coreto na zona ribeirinha, o Largo da Mó, a Alameda da República e a antiga lota.

Neste ano, sob o mote do

Carnaval, realizar-se-á o desfile de abertura com o grupo Bomboémia da Universidade do Minho e a participação dos alunos das escolas do Ensino Básico de Portimão, agendado para 24 de fevereiro, pelas 10h30, a partir da Alameda da República de Portimão rumo à Praça 1º de Maio. Quanto ao grande desfile de encerramento, terá lugar na Terça-feira Gorda, a partir das 14h30.

A iniciativa tem a parceria institucional da Câmara Municipal de Portimão e o apoio da Junta de Freguesia local, entre

outros, estando disponíveis informações complementares e o programa detalhado em: www.academiamusicalagos.pt/.

15

'workshops'/masterclasses'

7

Espços públicos

6

Concertos

Grupo Victor Picardo inaugura Academia

Investimento indireto na ordem dos 250 mil euros visa criar condições que garantam a empregabilidade de todos os formandos.

CAMILLE LEON



Uma equipa de jovens e talentosos cabeleireiros acompanha Victor Picardo neste ambicioso projeto

FERNANDO MANUEL VIEIRA

■ ■ ■ No ano em que o Grupo Victor Picardo assinala duas décadas e meia de existência, abre na cidade de Portimão uma academia vocacionada para a formação de uma nova geração de cabeleireiros, devidamente sintonizada com as tendências internacionais.

O espaço, situado na Rotunda Salgueiro Maia, possui características únicas e aposta no curso profissional de cabeleireiro unisexo. Segundo Victor Picardo, “as expectativas de adesão são excelentes, tanto mais que os nossos alunos podem contar com uma empregabilidade

de na ordem dos 90 por cento. E isto porque lhes abriremos portas junto de empresas do ramo, as quais reconhecem o nosso valor”. O curso terá a duração de 18 meses, com 4 horas diárias de aulas teóricas e práticas, agregado a um estágio de nove meses, fora ou dentro do grupo.

A realização de workshops, destinados a apoiar o cabeleireiro profissional na base das atualizações, também constituirá uma das vertentes. “A nossa equipa de formadores viaja muito para extrair as novas tendências do mercado, pois queremos estar sempre à frente”, especifica o fundador da Academia, devidamente validada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional.

Além disso, o espaço está equipado para proporcionar sessões fotográficas. “Os cabeleireiros poderão assim valorizar o seu próprio trabalho, tirando fotos dos clientes para promoverem o que são capazes de produzir, evitando o recurso a posters ou cartazes estereotipados, onde imperam os modelos de agência”, elucida o responsável.

“Eventos artísticos e sessões fotográficas são completamente inovadores no meio, aqui na região, e complementam-se. O artístico demora muito tempo a preparar, dois a três dias por evento, para que tudo saia perfeito no momento da apresentação pública. Depois, há que tirar fotos para efeitos

de arquivo ou portfólio. São duas ferramentas que consideramos fundamentais”, defende Victor Picardo.

Criatividade sem limites

“Depois de Lagos e Lagoa, este é o meu maior investimento até à data, na ordem dos 100 mil euros diretos, mas que poderá atingir os 250 mil globais”, revela o empresário, para quem “a única maneira de fazer com que esta indústria cresça é partilhá-la e passar ensinamentos para a próxima geração, seja ela nossa concorrente direta ou não... Partilhar é o meu lema.”

O novo espaço, com cerca de 300 m², surge em Portimão pela dinâmica e centralismo da cidade. Inclui ainda a VP Hair Shop, loja destinada aos profissionais da área e público em geral, disponibilizando aos alunos todos os materiais necessários inerentes à formação.

Segundo o investidor, “queremos ser uma academia inspiradora, pelo ambiente acolhedor. Pretendi criar um palco perfeito para que a criatividade não tenha limites. Agorsa, só desejo que todos os que entrem aqui sintam um clima cosmopolita e internacional, estando em Portimão, mas sentindo-se transportar para Londres, Paris, Madrid ou Milão.”

TOME NOTA DE SUGESTÕES QUE PODERÃO TORNAR OS SEUS DIAS BEM MAIS 'QUENTES'

Inverno estimulante no Algarve

Eventos culturais, parques temáticos, turismo rural, uma simples caminhada pela praia ou um dia de spa, são ideias para umas miniférias diferentes nesta estação do ano.

RUI PIRES SANTOS

D.R.



Não faltam paisagens bonitas e sugestivas na região, quer no litoral quer na natureza

Há quem considere o Algarve uma chatice no Inverno. Ficar em casa no sofá, sentar-se longas horas no café ou passear-se pelos centros comerciais são as únicas alternativas que restam aos algarvios durante a época mais fria do ano. Mas a rea-

lidade pode - e deve - ser bem diferente. Basta combater o comodismo, a inércia e apelar à imaginação para se viverem e experienciarem agradáveis momentos de lazer na região.

Por isso, e para combater mentalidades,

a Algarve Vivo apresenta algumas dicas para um dia ou um fim-de-semana diferente, dirigidas a todos os gostos e idades, mas sempre agradáveis, ativas e, quem sabe, surpreendentes. Combata o sedentarismo e vá à descoberta da sua região.

1. Vaguear pela praia

Com mais ou menos sol, num dia ameno ou um pouco mais frio, um passeio numa praia algarvia e sentir o cheiro da maresia, é sempre algo retemperador. Sentir o cheiro do sal e do iodo do mar é ótimo para a saúde e pode ser um bom tónico para a mente. Opções não faltam e há sempre uma esplanada onde poderá desfrutar do sol e até, se estiver a necessitar, de uma bebida quente.



2. Passeios a cavalo

Como num filme de 'cowboys', quem é que nunca se imaginou a cavalgar em cima de um garboso cavalo em direção ao horizonte? Se já lhe passou essa imagem pela ideia, então agora é o momento de a pôr em prática num dos centros hípicos existentes. Um exemplo disso, é o Real Picadeiro, em Pêra. Saiba mais aqui: <http://www.equisport.pt/> <http://www.realpicadeiro.com/>

3. 'Bowling'

Descalce os sapatos do dia-a-dia e calce antes uns sapatinhos de sola lisa cedidos pelo local que lhe vamos indicar. E do que é que se faz acompanhar sempre este tipo de sapatos? De uma bola pesada, colorida e com três buracos, que se atira com toda a pujança, a fim de fazer cair os pinos no fundo da pista. Já sabe do que estamos a falar? 'Bowling'! Telefone aos seus amigos dirija-se a um dos salões existentes no Algarve: Faro, Alvor ou Albufeira.

5. Yoga



Umás casas no cimo de um monte, com uns caminhos pedestres e muitas árvores. É assim que nos é apresentada a Quinta da Calma, em São Lourenço, à saída de Almonacid. Trata-se de um espaço holístico onde se pode praticar yoga ou simplesmente passear pela mata. Aí pode passar um fim-de-semana relaxante, alugando uma das casinhas disponíveis, tendo a possibilidade de assistir a palestras ou fazer uma leitura da aura. <http://www.quinta-da-calma.com>

8. Ar puro

Se não receia o frio ou a chuva e gosta de fazer caminhadas ou passeios de BTT em trilhos por entre árvores e moitas, montes e arbustos, nada melhor que percorrer a Via Algarviana. Junte os amigos ou a família e parta à descoberta sem o receio de se poder perder, porque todos os caminhos encontram-se devidamente sinalizados e têm manutenções periódicas, ao nível dos equipamentos fixos instalados, da sinalização e da própria viabilidade do percurso em pontos específicos. Aqui respira-se o ar puro, limpa-se os pulmões, eleva-se o espírito e lava-se a alma.

4. Música clássica e outros eventos

Ainda na senda da cultura, poderá sempre assistir a um dos espetáculos da Orquestra Clássica do Sul, que realiza inúmeros eventos na região ao longo do ano. É uma das melhores orquestras do país e o público estrangeiro residente na região já se rendeu por completo ao talento destes músicos. Mas ao longo do ano o que não faltam no Algarve são eventos culturais. Loulé, Lagoa, Lagos e Faro dispõem de salas de qualidade com espetáculos quase todos os fins-de-semana,



desde de concertos, teatro ou dança.

6. Observação de aves

Nicho de turismo com um peso cada vez maior, o 'birdwatching' (observação de aves) é algo que muitos algarvios, e mesmo turistas portugueses, ainda não descobriram. Ver de perto ou fotografar diferentes espécies de aves, muitas delas raras que apenas passam pelo Algarve em períodos específicos (durante as migrações), pode ser muito agradável para adultos e crianças. A Lagoa dos Salgados, em Albufeira, é um dos principais locais de observação, assim como a Ria Formosa, a Península de Sagres, a Mata da Conceição de Tavira, a Ria de Alvor ou a Reserva Natural do Sapal de Castro Marim.

9. Mercados

Se existe algo que faz parte do nosso imaginário de infância, é o grito das vendedoras de peixe, de fruta ou de roupa. Então porque não tirar a manhã para ir até ao mercado municipal mais perto de si, sentindo o perfume da fruta fresca e ouvindo os pregões das

7. Chás e docinhos

Numa tarde fria ou cinzenta, porque não experimentar algo bem típico da nossa região, nomeadamente ao nível da doçaria. A 'Quinta dos Avós', no Algoz, e a 'Casa da Isabel', em Portimão, são dois espaços bem acolhedores, de decoração rústica, com o melhor da doçaria regional. Além de uma grande diversidade de chás, poderá encontrar os mais típicos e deliciosos doces tradicionais. Duas propostas muito agradáveis para uma tarde bem passada na companhia da família ou de amigos. Visite e experiente.

vendedoras do peixe. Existem mercados municipais em Portimão, Loulé, Lagoa, São Brás de Alportel, Lagos, Faro e Olhão. Passe por lá e vai descobrir muita qualidade e produtos regionais que não encontra noutros espaços comerciais.

10. Tacadas no 'stress'



O golfe atrai cada vez mais praticantes aos diversos 'greens' de excelente qualidade que salpicam a paisagem algarvia. Não é por acaso que, nos últimos anos, o Algarve foi eleito mais do que uma vez como o melhor destino golfístico do mundo. A conferir em 'greens' como os do Parque da Floresta (Vila do Bispo), Penina (Portimão), Gramacho (Lagoa), Amendoeiras (Silves), entre outros.

ARTISTA ALGARVIO MANTÉM-SE ATIVO AOS 91 ANOS

“Pintar é escrever poesia numa tela”

Apesar da avançada idade, Manuel Gamboa continua a produzir madrugada fora.



TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA | FOTOS: KÁTIA VIOLA

Algures nos campos de Vale d'El-Rei, concelho de Lagoa, o artista plástico algarvio Manuel Gamboa dá asas à criatividade, na plenitude dos seus 91 anos. Num estúdio onde o conforto é mínimo, distribuem-se dezenas de telas pintadas a óleo, com diferentes formatos.

Noctívago assumido e avesso a rotinas, Gamboa reconhece: “Trabalho quase sempre de

noite, porque a madrugada é algo maravilhoso e inspirador e a pintura não passa de um sonho. Nos meus quadros não preciso de modelos, porque eles saem de mim. Basta-me pensar em algo, por vezes ao ouvir sons que nem imaginava existirem.”

“Nunca me dou por satisfeito”
Sobre o papel que o Algarve representa no seu processo

criador, o artista afirma: “A inspiração da minha terra natal vem das paisagens, que admiro para mim mesmo, porque não as reproduzo. No entanto, é claro que toda a beleza algarvia, nomeadamente esta luz única, acaba por me influenciar.”

Autodidata, não se revê em nenhuma corrente artística: “Se me perguntarem porque fiz determinado quadro, sou inca-

paz de explicar, pois limitei-me a senti-lo e a passá-lo para a tela. Depois, nunca me dou por satisfeito. O mesmo sucederá ao poeta, que muda constantemente as palavras. Isto é uma atividade solitária, uma necessidade interior, em que não antecipamos nada.”

“No meu ponto de vista, a pintura e a poesia têm uma semelhança extraordinária” subli-

“Os meus quadros e gravuras vão saindo para fora, porque preciso de algum dinheiro para subsistir.”

“Quanto a mim, a pintura e a poesia têm uma semelhança extraordinária.”

nha, antes de confessar: “O branco mete-me muito medo... Por isso, primeiro começo a sentir o que poderei fazer, antes de usar as cores.”

Turismo cultural

“Na existência de uma pessoa faltará sempre qualquer coisa, porque ninguém é dono de si ou da própria vida. A minha filosofia é – portanto – viver um dia de cada vez, se possível de forma intensa”, considera o artista. Não obstante os seus 91 anos, Manuel Gamboa continua a acreditar no futuro, sob reservas: “Há tempos, um crítico de arte escreveu num jornal alemão que o Algarve deve orgulhar-se de eu aqui ter nascido. Também defendeu que as minhas obras apenas deviam sair de Portugal por empréstimo. Será importante que alguém com responsabilidades reconheça que o turismo cultural ganha cada vez maior terreno e que esse poderá ser um interessante polo atrativo para os que nos visitam à procura de algo mais do que sol e praia.”

Talvez o mais idoso artista algarvio ainda em atividade, Gamboa não esconde o seu desencanto: “Enquanto isso não acontece, os meus quadros e gravuras vão saindo para fora, porque preciso de algum dinheiro para subsistir. Salvo a devida modéstia, é um património da região e do próprio país que se está a perder.”

Quem é Manuel Gamboa

Orgulhoso filho de uma peixeira que vendia no Mercado Municipal de Lagoa, Manuel Rosário Gamboa das Neves nasceu a 24 de maio de 1925. Pertence à geração de pintores neo-realistas que na década de 1950 tiveram de abandonar Portugal para prosseguir a sua veia criativa, regressando ao Algarve em 1987. É há muito uma referência mundial na pintura e está representado em várias coleções públicas e privadas, por todos os continentes. O seu nome foi atribuído a uma sala de exposições do Convento de S. José, em Lagoa, municí-

pio que o distinguiu muito recentemente pelo conjunto da sua obra.



O artista na blogosfera

Apreciador confesso do artista e da sua vasta obra, ‘João de Lagoa’ criou na blogosfera uma página sobre Manuel Gamboa: <http://mgamboa.blogspot.pt/>. Segundo este admirador, Gamboa “cultiva predominantemente a pintura, o desenho e a escultura, mas experimenta e, pontualmente, ensaia ou realiza trabalhos em quase todas

as modalidades plásticas e visuais: cerâmica, tapeçaria, arte pública e monumental.

A sua produção gráfica é particularmente apreciável, quer no desenho, quer na gravura (linóleo, serigrafia), na monotipia e no batik (pintando sobre tecidos, em modelos originais de vestuário).”



A interação com o público está sempre presente

Da tela para os livros

Existem diversos livros que citam, de forma mais ou menos desenvolvida, o nonagenário artista e o percurso artístico do pintor algarvio. Dois foram inteiramente consagrados ao seu trabalho, a saber: ‘Manuel Gamboa – A arte por vida’, de Joaquim Saial e editado em 1998, e ‘Gamboa – Cântico à Vida’, de José-Luís Ferreira e lançado em 2005, ambos com o selo da Câmara de Lagoa.

Neste momento, a escritora e linguista Maria Helena do Carmo está em fase de conclusão de uma biografia sobre o pintor, a ser editada nos próximos meses, a qual se encontra em fase de revisão pelo próprio Manuel Gamboa.

'Calinadas' de português altamente comprometedoras



A forma como escrevemos tem um impacto fundamental em termos de credibilidade, sobretudo quando o fazemos em nome da nossa empresa.

Receber um email ou um orçamento com erros leva-nos a questionar, mesmo que inconscientemente, a competência de quem está do outro lado. Quando há calinadas ortográficas no site ou nas publicações partilhadas nas redes sociais por uma determinada empresa, é a boa imagem da mesma que fica em causa.

Dos muitos erros com que tropeçamos diariamente, uns bem mais embaraçosos que outros, a Algarve Vivo selecionou nove perfeitamente evitáveis, à consideração dos leitores:

1. Há / à

A confusão entre o há com "h", presente do verbo haver, e o à, sem "h", que é a contração da preposição "a" com o artigo definido no feminino singular "a", atrapalham muita gente. Uma dica que pode ajudar: se for possível substituir a expressão pelo verbo "existir" (sinónimo de haver) ou a frase implicar tempo, devemos usar "há".

2. Ir de encontro / ir ao encontro de

Aparece muitas vezes este erro

em propostas para clientes e emails que se pretendem mais formais, momentos em que não convém mesmo escrever com erros. Quando escrevemos "ir de encontro" para indicar que estamos em sintonia com a outra parte, afirmamos precisamente o contrário, pois isso significará colisão entre as partes. A expressão correta a usar é "ir ao encontro de".

3. Na minha opinião pessoal

Basta escrever "Em minha opinião" ou "Na minha opinião". Afinal, todas as opiniões são pessoais. As frases ficam mais simples, mais curtas e são entendidas mais facilmente;

4. Ciclo vicioso

Esta é mais uma daquelas expressões que se usa em relatórios e documentos quando se quer impressionar. O problema é que a expressão "ciclo vicioso" está errada. A forma correta é "círculo vicioso";

5. Tivesse / estivesse

A confusão entre o "tivesse" e "estivesse" está no chat do Facebook quando falamos com os

nossos amigos, mas infelizmente está também nas publicações que muitas marcas fazem na mesma rede. As duas formas estão corretas, mas enquanto "tivesse" deriva do verbo ter, "estivesse" é uma conjugação do verbo estar. Uma e outra forma nunca levam "s" no final na segunda pessoa do singular. As palavras "estivestes" ou "tivestes" são formas da segunda pessoa do plural;

6. ás / às

É comum sermos informados que o melhor horário para a reunião é das 14h "ás" 15h00 ou vemos num site de um restaurante que está aberto das 19h00 "ás" 23h00. "Ás" com acento agudo está relacionado com o universo do jogo (ás de espadas, por exemplo) ou pode ser usado para designar alguém que é muito bom em determinada atividade. Quando nos referimos a espaço ou tempo, o acento deve ser grave (às);

7. Contatos / Contactos

Em Portugal, apesar do acordo ortográfico, contactos mantém o "c", dado que pronunciamos

essa consoante. De resto, esta regra aplica-se a todas as outras situações semelhantes, como "de facto";

8. Fãn

Este erro tornou-se muito comum com as redes sociais. As páginas têm "fãs" e cada um pode ser "fã" de alguém ou de alguma coisa. As palavras fãn e fâns não existem. "Fan" e "fans" (sem acento) são palavras em inglês;

9. Fala-se / Falasse

Por fim, eis mais um erro que povoa os chats nas redes sociais, mas infelizmente salta para sites, emails e publicações de marcas. "Fala-se" é uma forma do presente do indicativo e refere-se a uma ação real. "Falasse" é uma forma do imperfeito do conjuntivo e designa uma ação provável. Um truque dos professores de português para não errar - construir a frase na negativa: "Hoje não se fala muito de política. Gostava que não se falasse de economia". Se o "se" muda de lugar, então significa que é separado por hífen.

Câmara contesta aquacultura em mar aberto

São várias as vozes que se levantam contra o projeto a instalar ao largo da cidade.

MIGUEL SANTOS

●●● A Câmara Municipal de Albufeira voltou a deliberar por unanimidade, em reunião do executivo do passado dia 7 de fevereiro, contestar o pedido de instalação de uma exploração de aquacultura em mar aberto, ao largo do porto de abrigo da cidade, destinada à produção de ostras e vieiras.

A autarquia qualifica a iniciativa contrária ao interesse público, considerando que o pedido deverá ser indeferido.

O projeto, que é de natureza privada, esteve em fase de consulta pública até ao passado dia 17 de fevereiro, tendo a autarquia transmitido o teor da referida deliberação a várias entidades, nomeadamente à Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, ao Ministério do



CM ALBUFEIRA

Mar, ao Ministério do Ambiente, ao comandante do Porto de Portimão, à Direção-Geral de Recursos Naturais, Segurança e Serviços Marítimos, à Agência Portuguesa do Ambiente, à AMAL, a todos os municípios da região e à Assembleia Municipal. O propósito é tentar inviabilizar a exploração de bivalves ao largo da costa, a 7,3 km a sudoeste do porto de abrigo de

Albufeira.

“Contraria interesse público”

Já no passado mês de agosto a edilidade havia manifestado publicamente a sua clara oposição à exploração de bivalves em Albufeira, razão que levou o executivo liderado por Carlos Silva e Sousa a reiterar a deliberação tomada nessa altura, onde se refere que “tal estabelecimen-

to contraria manifestamente o interesse público beneficiando, em exclusivo, interesses particulares”. O Município local reforça agora a sua posição, referindo que a instalação “tem consequências graves no ecossistema, uma vez que a estrutura em causa incide sobre uma zona de maternidade de diversas espécies e moluscos”.

RESPONSÁVEIS LOCAIS RECONHECEM VANTAGENS DA MEDIDA

Época balnear alargada é para repetir

A medida foi decidida na sequência de uma recente reunião entre responsáveis autárquicos e os concessionários dos apoios balneares e recreativos, na qual também marcaram presença

representantes da Agência Portuguesa do Ambiente, Autoridade Marítima, GNR, Associação de Nadadores Salvadores de Albufeira, Serviço Municipal de Proteção Civil e Bombeiros Vo-

luntários locais. O encontro serviu para fazer o balanço do ano anterior e definir as estratégias para 2017, tendo o presidente da Câmara, Carlos Silva e Sousa, lembrado que Albufeira tem

vindo a optar por uma época balnear alargada desde 2009. No seu entender, “a experiência tem-se revelado bastante positiva, uma vez que garante a segurança dos veraneantes”.



Loulé volta a ser o centro das atenções do Carnaval algarvio

SÃO ESPERADOS LARGOS MILHARES DE FOLIÕES

Descobrimientos e 'geringonça' inspiram Carnaval

Nos dias 25, 26 e 28 de fevereiro, a Avenida José da Costa Mealha (conhecida como o 'sambódromo') recebe a edição de 2017 do mais antigo corso do país.

MIGUEL SANTOS

A época de ouro da história de Portugal será recriada em tom de paródia na edição deste ano do Carnaval de Loulé, juntando nos desfiles agendados para três dias de festa rija - sempre a partir das 15h00 - das figuras dos navegadores e monarcas responsáveis pelas conquistas marítimas aos heróis da atualidade, personalidades bem conhecidas do desporto ou da política. Mas

o contexto internacional também não será esquecido e, mais uma vez, os principais líderes do mundo vão estar em Loulé, através de uma sátira acutilante.

Também a 'geringonça', considerada a palavra de 2016 em Portugal após votação nacional, marcará presença através da fantasia e imaginação da equipa responsável pela conceção do corso.

100.000

São esperados nos três dias de festejos cerca de 100 mil foliões

15

Subordinados a outras tantas temáticas, são 15 os carros alegóricos em desfile

Passado e presente

O público que acorrer a Loulé será transportado à época em que se destacaram a descoberta do caminho marítimo para a Índia por Vasco da Gama, ou para o Brasil por Pedro Álvares Cabral. Esse espírito vitorioso transitará para os dias de hoje, em que os heróis são a seleção nacional de futebol que triunfou no Euro 2016 comandada por 'D. Fernando Santos, o Conquistador'. Num período de monarcas, destacar-se-á ainda a mediática figura de 'D. Marcelo', que irá espalhar muitos beijinhos e abraços pelos espetadores do corso louletano, ao comando da 'Nau Presidencial'.

A autarquia local porá à disposição do público o aluguer de fatos e adereços de Carnaval, possibilitando que todas as pessoas possam entrar na folia vestidos a rigor. Uma das novidades será a exposição deste espólio, produzido ao longo dos anos pelo Município de Loulé, nas monstras das lojas do comércio da Praça da República.

Os bilhetes têm um preço de 2 euros e as receitas arrecadadas irão reverter a favor de instituições de solidariedade social do concelho.

Desfile de escolas

Para além do corso, a Câmara de Loulé promove uma série de iniciativas inseridas no Carnaval. Logo no arranque dos festejos, na sexta-feira, 24 de fevereiro, pelas 10h00, cerca de três mil alunos do 1º Ciclo e jardins-de-infância das escolas públicas e privadas da cidade participam no Carnaval Infantil, iniciativa que tem por objetivo envolver a comunidade escolar nesta tradição louletana.

Haverá também um vasto programa desportivo, sem esquecer os outros desfiles carnavalescos do concelho, em Alte e em Quarteira.

As noras, um testemunho do nosso passado agrícola

São uma herança dos mouros e têm lugar de destaque na história da agricultura algarvia. Sem elas provavelmente não teríamos os nossos famosos citrinos. Já foram sinal de riqueza e 'status', mas hoje em dia a maioria está degradada e abandonada.

NUNO COUTINHO

Atualmente, cerca de 98% da população algarvia tem acesso a água canalizada! É um excelente indicador de qualidade de vida, mas pode por vezes fazer-nos esquecer que nem sempre as coisas foram assim tão fáceis e que os nossos antepassados tiveram que ser bastante engenhosos para obterem este líquido tão precioso.

Durante séculos viveram no Algarve diversos povos, mas foram os 500 anos de presença muçulmana que mais marcaram a região a diversos níveis, como na arquitetura das casas, nas artes de pesca e no nome das povoações (e do próprio Algarve, que deriva da palavra 'Al Garb' que significa 'a ocidente').

Também devemos aos mouros diversas inovações agrícolas, como a introdução no nosso país de culturas que hoje associamos sem dúvida ao Algarve, tais como as laranjeiras, os limoeiros, as amendoeiras, as figueiras e as alfarrobeiras.

Mas para que os seus pomares e hortas prosperassem na Península Ibérica, os árabes tiveram de desenvolver engenhos de rega, misturando e aperfeiçoando as técnicas deixadas

pelos romanos e visigodos com as suas próprias, trazidas do oriente. Assim, ao longo dos rios construíram moinhos e azenhas, cisternas, levadas e canais de irrigação, bem como mecanismos que permitiam tirar a água dos poços, de entre os quais se destacam as noras (também chamadas de mentes).

As noras são compostas por uma roda que faz mover a corda a que estão presos alcatruzes (baldes que transportam a água). Os alcatruzes descem com a boca para baixo e ao subirem trazem água, que despejam para um tabuleiro ligado a tanques. A partir daí, a água sai por gravidade e é encaminhada através de regos para os campos. Todo este mecanismo era acionado por mulas, burros, ou machos que se deslocavam de olhos vendados num movimento circular.

As noras existentes no Algarve têm quase todas funcionamento idêntico, mas apresentam modelos diversos consoante as zonas. No barlavento predominam as noras de alcatruzes, com engenhos montados em poços e círculos para o animal caminhar. Já a nora de

elevação, com mina, para tirar água a balde pelo interior, é típica do sotavento.

Símbolo de poder

As noras chegaram a ter tanta importância que se tornaram num símbolo de poder económico. Contudo, com o aparecimento dos motores de rega em meados do século passado, este sistema foi sendo progres-

sivamente abandonado e atualmente a maior parte delas está degradada.

É óbvio que não podemos exigir que os nossos agricultores voltem a utilizar um método de rega ultrapassado, mas devemos ser capazes de encontrar formas de preservar este símbolo do nosso passado e um património cultural tão importante.

D.R.



É URGENTE PRESERVAR A ESPÉCIE

Pepinos-do-mar algarvios

uma iguaria apreciada no Oriente

Nunca lhes demos grande atenção, mas o preço que podem atingir nos mercados asiáticos faz dos pepinos-do-mar a mais recente coqueluche dos mares algarvios. Contudo, a sobrepesca já os dizimou em outras partes do mundo, pelo que temos de preservar o que é nosso.

NUNO COUTINHO

FOTOS: D.R.



O pepino-do-mar é considerado um petisco nos países asiáticos

Polícia apreende

No início deste ano a Polícia Marítima de Faro apreendeu 35 kg de pepinos-do-mar. Em junho do ano passado deu-se a maior apreensão de sempre, num total de 160 kg, quando o máximo previsto na legislação nacional é de 2 kg por pessoa. Na região já foi identificada uma rede clandestina dedicada à captura e exportação de pepinos-do-mar para os mercados asiáticos, onde chegam a valer 200 euros por quilo.

●●● O Algarve é a região do país com mais restaurantes com estrelas Michelin, mas não consta que algum deles tenha no seu menu pratos confeccionados com pepinos-do-mar. Sim, leu bem, pepinos-do-mar!

Trata-se de um animal marinho da família das estrelas-do-

-mar e deve o nome à sua semelhança com o legume das nossas hortas. Embora não entre na nossa culinária, é muito apreciado no oriente, em países como a China, a Coreia e a Malásia, pela sua riqueza em proteínas, vitaminas e minerais.

Há alguns anos, ninguém

ligava aos pepinos-do-mar, que eram abundantes nas nossas costas desde o Algarve até Peniche. Porém, tudo mudou desde que a sobrepesca destes animais provocou a sua extinção em muitas áreas do Índico e do Pacífico, o que levou os pescadores a virarem agora a sua

atenção para o Mediterrâneo e a costa europeia.

Começou então a pesca em várias regiões da nossa costa, motivada pelos cerca de 200 euros por quilo que o pepino-do-mar atinge nos mercados asiáticos. Obviamente, os mariscadores portugueses rapida-

Apreciado pelos povos orientais

Os pepinos-do-mar são muito apreciados pelos povos orientais, que os consomem em sopas ou pratos refinados. A medicina tradicional chinesa também utiliza o seu pó no tratamento da artrite, das lesões dos tendões e articulações, para a hipertensão e como anti-inflamatório.

De centímetros a metros

Os pepinos-do-mar podem ser encontrados desde a zona de marés até às profundezas de todos os oceanos do mundo. Alimentam-se principalmente da matéria orgânica que se encontra em suspensão na água ou depositada no solo. O seu tamanho varia entre uns poucos centímetros e alguns metros. Deslocam-se lentamente, com movimentos muito semelhantes aos das lagartas.



mente perceberam que a sua apanha é muito mais rentável que a das tradicionais conchas ou amêijoas, e pouco tardou para que os abusos ocorressem.

De acordo com os investigadores do Centro das Ciências do Mar da Universidade do Algarve (CCMAR), este interesse repentino levou a que em apenas dois anos desaparecesse 75% da população de pepinos-do-mar em vários locais da Ria Formosa, como as ilhas da Armona e da Culatra.

Esta situação tem alterado significativamente o nosso ecossistema marinho, porque os pepinos-do-mar garantem a limpeza dos sedimentos depo-

sitados no fundo e é deles que depende uma parte importante da cadeia alimentar. Em países como a Turquia, onde três espécies de pepinos-do-mar desapareceram por completo, começaram por morrer as algas, depois os peixes pequenos e os peixes maiores já começaram a ser afetados.

Para impedir esta desolação, foi publicada legislação que penaliza com uma multa que pode atingir os 2.000 euros a pesca de mais de dois quilos de pepino-do-mar por pessoa. No entanto, o crime compensa e têm-se sucedido ultimamente as violações detetadas pelas autoridades marítimas.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



O processo científico no meio de uma Guerra de Tronos

'The night is dark and full of terrors' - relembra-nos a famosa obra de George R. R. Martin, 'A Guerra dos Tronos', traduzida para português pelo algarvio Jorge Candeias. Olhando para a política internacional - com o Brexit do Reino Unido e com a eleição de Donald Trump nos E.U.A. - esta expressão nunca foi tão atual. Adivinham-se tempos difíceis para as populações desses países e para o funcionamento das instituições. No meio deste processo, a Ciência já está a sair penalizada.

A prática científica deve ser aberta e universal. A abertura da ciência verifica-se através de dois aspetos: abertura ao público a quem são dados a conhecer os resultados da investigação e abertura à inclusão da diversidade de membros que compõem a comunidade científica. Atualmente, a comunidade científica organiza-se através de uma rede internacional, havendo parcerias e sinergias entre grupos de diferentes países e culturas, que partilham entre si as mesmas regras, metodologias e procedimentos, sendo por isso reconhecida como uma prática universal. Historicamente, esta diversidade multicultural, através do intercâmbio de diferentes ideias e de saber-fazer, tem sido vantajosa para a produção de conhecimento e para a inovação. Isto deve-se não apenas ao desejo dos cientistas partilharem resultados com os seus colegas de quaisquer países, mas também a uma vontade política de internacionalização da ciência que traz mais-valias aos Estados.

No entanto, o último ano tem revelado um retrocesso nessa vontade política de internacionalização do conhecimento, com já, pelo menos, dois países a fecharem-se sobre si mesmos, o R.U. e os E.U.A., limitando a entrada de estrangeiros e ameaçando com a expulsão de residentes de origem internacional. As consequências serão uma "fuga de cérebros", uma gigantesca perda de capital humano altamente qualificado, o declínio na capacidade de inovação e subsequentes perdas económicas que serão avultadas - já para não mencionar a atitude desumana que é o não acolhimento de refugiados e a expulsão de residentes de origem internacional.

O caso dos E.U.A. consegue ser o mais drástico devido às políticas anti-científicas do seu presidente. Trump tem nomeado para os mais diversos cargos políticos negacionistas das alterações climáticas, negacionistas do efeito benéfico das vacinas e criacionistas, revelando um total desprezo pelo conhecimento e pelo consenso da comunidade científica.

Por detrás destas decisões políticas estão jogos de bastidores para conquistar o poder a todo o custo, através de mentiras, manipulação de factos e do populismo - uma autêntica 'Guerra dos Tronos'. E isto ainda vai piorar, por isso preparemo-nos. 'Winter is coming'.

*jmonteiro@comcept.org

O Ferro e a vida

Este é o elemento mais abundante no planeta Terra e é essencial para a produção de energia e bom estado de saúde nos seres humanos.

●●● “A influência do elemento Ferro, agora, e mesmo antes de haver vida, é pelo menos tão importante como o ADN na história da própria vida”. Quem o afirmou foi o químico inglês Robert Williams num artigo publicado na revista Nature em 1990.

De facto, o Ferro é elemento essencial para a produção de energia e bom estado de saúde, por exemplo, nos seres humanos. Todos sabemos que o Ferro presente na hemoglobina, existente nos glóbulos vermelhos, é essencial para o transporte de oxigénio a todas as células do nosso corpo.

A propósito, e numa outra perspetiva, diga-se que o uso do Ferro também influenciou a história da Humanidade. Mas a importância do ferro para a vida é muito anterior ao aparecimento desta no planeta Terra. Começamos por identificar a origem dos átomos de ferro no Universo.

A mais consensual teoria sobre a origem do Universo diz-nos que o Big Bang terá ocorrido há cerca de 13,8 mil milhões de anos. Os primeiros elementos atômicos a serem formados, algumas centenas de milhares de anos depois, foram o Hidrogénio (maioritariamente), o Hélio e algum Lítio. Muito depois, formaram-se as estrelas e a sua evolução levou à nucleossíntese de elementos mais pesados como o Carbono

e o Oxigénio. Estima-se que 200 milhões de anos depois do Big Bang, o Universo terá entrado na ‘Era do Ferro’: as estrelas, atingindo um determinado estado nas suas ‘vidas’, começam a produzir ferro. Com o fim da vida destas estrelas, explodindo em supernovas, o Ferro, assim como muitos outros elementos, ter-se-ão espalhado pelo Universo em nebulosas. Algumas destas nebulosas terão dado origem a sistemas planetários.

Há cerca de 4,6 mil milhões de anos, ter-se-á formado o nosso Sistema Solar a partir de uma dessas nebulosas. E o Ferro terá sido fundamental para a formação planetária. No caso que nos interessa agora, refira-se que o Ferro é o elemento mais abundante no planeta Terra: é elemento maioritário dos núcleos internos e externos do centro da Terra, e é o quarto elemento mais abundante da crosta terrestre.

As propriedades magnéticas do Ferro estão na origem do campo magnético terrestre. Este campo é fundamental para proteger a Terra das partículas energéticas presentes no vento solar, assim como de outras radiações que, caso chegassem à superfície do planeta o tornariam muito pouco adequado para hospedar a vida tal qual a conhecemos. Podemos, assim e com alguma certeza, afirmar



D.R.

que sem a presença de Ferro não haveria vida na Terra.

Tanto quanto podemos saber hoje, as primeiras formas de vida na Terra, com vestígios fósseis conhecidos, já existiam há 3,6 mil milhões de anos. Nesta altura, a atmosfera terrestre era praticamente desprovida de Oxigénio.

Curiosamente, esta atmosfera pobre em Oxigénio, associada a temperaturas de cerca de 100 graus Celsius e uma pressão inferior à atual, poderá ter permitido, segundo alguns autores, determinados ciclos de reações químicas que produziram energia utilizável para a síntese de substâncias hoje ditas orgânicas.

De acordo com o químico alemão Günter Wächtershäuser (1938 -) e a sua teoria hipotética do ‘Mundo de Ferro-Enxofre’, esta química à volta de pirites de ferro, num ambiente consis-

tido por chaminés hidrotermais nos fundos marinhos, terá estado na origem da primeira química da vida.

Esta hipótese postula que uma primitiva forma de metabolismo antecedeu o aparecimento da genética na história da evolução das primeiras formas de vida unicelular.

Muito milhões de anos após, com o aumento de oxigénio devido à atividade fotossintética de células conhecidas por cianobactérias, o Ferro, reagindo com o Oxigénio, tornou-se muito menos solúvel em água e óxidos de Ferro precipitaram-se nos fundos de lagos e mares. Isto teve um impacto na evolução da vida e na geologia do planeta. Mas estes são aspetos a desenvolver numa próxima crónica.

António Piedade
Ciência na Imprensa
Regional – Ciência Viva

'HOUSE' É O GÉNERO DE ELEIÇÃO.

O fiscal DJ que dá música aos algarvios

Alexandre Ramos é já um 'habitué' da noite algarvia e anima vários espaços noturnos na região.

RUI PIRES SANTOS

●●● O gosto pela música começou cedo, ainda nos tempos de liceu. Tocava nas festas que a associação de estudantes organizava e na rádio que a mesma dinamizava na Escola Padre António Martins de Oliveira, em Lagoa.

"Nessa altura quando os amigos faziam festas de garagem e aniversários, lá ia eu 'animar o pessoal'. Mais tarde, pela mão de um grande amigo meu, Paulo Fura, iniciei a atividade de 'Light Jockey', numa grande discoteca da época. Posteriormente ao lado de outro grande amigo e DJ, o Nilton, toquei pela primeira vez nessa mesma discoteca, a 'Hora H'. Desde aí, de DJ residente a freelancer, tenho tentado não deixar 'morrer' o gosto por pôr música", conta à Algarve Vivo.

É normal encontrá-lo em alguns bares de Portimão, mas não só. "Como Dj freelancer há já alguns anos que não tenho um espaço onde toque habitualmente. Contudo, no período do Verão, há já alguns anos que toco com maior frequência na Praia dos Caneiros (Ferragudo) e no Largo de Carvoeiro", refere. Fã da 'house music' tem muitos

seguidores nos locais onde passa música. Sobre a preferência do público algarvio, diz ser difícil definir. "Não se pode de uma forma generalizada especificar o tipo de música e estilo preferido dos algarvios. O público é diversificado, mas julgo que a 'kizomba' está na preferência de muitas pessoas. Eu foco-me no 'house', 'deep house' e 'soulful house' e as pessoas que gostam de me ouvir acompanham-me para onde vá", salienta.

Uma paixão sem limites

"Há paixões que não se explicam, que não se conseguem expressar através de palavras. É assim a minha ligação com a música. É algo que me ultrapassa, algo que me preenche naquele momento e quando estou de fones colocados e de dedos nos botões. Não consigo explicar a sensação de estar a pôr música (especialmente "House Music" - a que mais gosto), e ver que todas aquelas pessoas que ali estão se divertem e que naquele momento não existe mais nada e não ser aquele instante, aquela música...", explica, com entusiasmo, Alexandre Ramos. Esta é uma paixão que, apesar de in-

tensa, não é possível efetivar-se a tempo inteiro. "Infelizmente o Algarve trabalha de forma sazonal e isso dificulta bastante tomar uma decisão de ser DJ a tempo inteiro. No entanto, com muito investimento pessoal e uma boa parceria, no momento certo e na hora certa, tudo pode acontecer", afirma.

Quanto ao facto de ter de compatibilizar duas atividades profissionais (fiscal e DJ), Alexandre Ramos garante que é possível, desde que se goste do que se faz. "Compatibilizar profissões sejam elas quais

forem, só é possível quando se gosta do que se faz. Isso é essencial. Exige um esforço enorme e um investimento adicional de ti e das pessoas que te rodeiam, como a família, que tem de compreender e estar a teu lado", sublinha.

Em relação ao ano de 2017, a ambição é muita, mas Alexandre Ramos espera que seja "tão bom como em 2016". "Já tenho algumas datas agendadas, mas perspetivo que este também seja um ano com muito e bom trabalho", revela.

FOTOS: D.R.



Trio Marafado visita 'O Serol'

Num final de tarde chuvoso de janeiro pelos nossos Algarves, apesar de ser sábado, encontrámos inúmeros restaurantes encerrados. Acabámos num estabelecimento com uma bela vista para a praia.

●●● Apresentamos nesta página o 'Trio Marafado', uma equipa que pretende dar a conhecer locais que proporcionem bem-estar pela sua beleza natural e sugestões de experiências gastronómicas em sítios e restaurantes que merecem uma visita.

Este primeiro artigo é sobre um final de tarde chuvoso, num dia de janeiro, que passámos na zona dos Salgados – Galé (Praia Grande). Foi um privilégio observarmos um pôr-do-sol sobre a vila de Armação de Pera, ao mesmo tempo que ouvíamos os últimos cantos das centenas de aves que se abrigam na linda Lagoa dos Salgados. Aqui pode-se desfrutar de uma tranquila caminhada ao longo dos passadiços de madeira que bordejam a lagoa. São estes momentos únicos que nos fazem ganhar a energia de que tanto precisamos para enfrentar os dias e semanas de trabalho.

Nesta altura do ano, o Algarve fica irreconhecível. Há muito poucas pessoas na rua e grande parte dos restaurantes e pastelarias estão fechados ou têm horário reduzido. Por esta razão decidimos rumar a um histórico da zona, que sabíamos que não nos deixaria ficar mal.

Fomos até à bela marginal de Armação (ficou linda, depois das obras que sofreu há cerca de meia dúzia de anos), onde se encontra o restaurante 'O Serol', com uma localização privilegia-



da sobre a praia.

Conhecido pelo peixe fresco de qualidade, este restaurante tradicional conduzido pela mesma família já há três gerações, com ambiente informal e acolhedor, deu-nos mais uma vez a possibilidade de saborear uma boa refeição. Deixámo-nos tentar pela montra de peixe fresco, com uma diversidade apreciável para a altura do ano, de onde escolhemos um bife de atum e lombinhos de peixe-galo.

O primeiro foi servido grelhado no ponto, com batatas cozidas. Já os filetes vieram com ameijoas à bulhão pato, uma combinação pouco usual que não defraudou as expectativas. Para acompanhar comemos uma excelente salada à moda algarvia (tomate, pimento e pepino). Não nos deixámos tentar pela



carta de sobremesas, onde pontuam os tradicionais pudim flan, arroz doce, tarte algarvia e outros que tais. Não espere ser surpreendido a este nível.

O serviço foi atencioso, embora um pouco distraído. Os preços são aceitáveis, com especialidades do dia entre os 8,50€ e 10,50€ a dose (também

Avaliação

QUALIDADE DAS IGUARIAS	6
GARRAFEIRA	5
SERVIÇO	6
SIMPATIA	6
DECORAÇÃO	4
PREÇO	7
APRECIÇÃO GLOBAL	6

servem meias doses).

Em conclusão, este restaurante mantém os padrões de qualidade a que nos habituou ao longo dos tempos, embora talvez pudesse beneficiar de algumas modernizações ao nível da decoração e mobiliário.

Trio Marafado

LISTA NACIONAL INCLUI UNIDADES DE BARLAVENTO E SOTAVENTO

Algarve em estilo nos melhores boutique hotéis de Portugal

São três as unidades algarvias que integram o 'top' dez dos melhores boutique hotéis do país, recentemente coligidos pelo 'site' Room5, da Trivago.

FOTOS: D.R.

MANUEL CABRITA

●●● No levantamento feito por esta conceituada plataforma global de pesquisa de unidades hoteleiras, é reunida uma dezena de empreendimentos turísticos cujos denominadores comuns são as decorações charmosas, um projeto arquitetónico diferenciado ou a instalação em edifício histórico. Todos eles constituem espaços exclusivos com grande carácter e individualidade, sendo pautados pelo luxo.

Na lista de melhores boutique hotéis de Portugal, 30 por cento encontram-se na região algarvia, a começar pelo Casca-de Wellness & Lifestyle Resort, empoleirado em cima de um rochedo, perto de Lagos, e oferecendo "uma experiência cinco estrelas, elegante e sofisticada", segundo aquele 'site'.

O hotel apresenta o Caskiddy Kids Club, com piscina com fundo de areia e diversas áreas de lazer para crianças. O Casca-de está dividido em quatro alas, particularmente decoradas para refletir as expedições dos navegadores portugueses por todos os continentes. Assim, dependendo da ala em que o cliente ficar, poderá acabar por



ser inspirado por um ambiente africano, europeu, asiático ou sul-americano.

Boa comida e muito charme

Outra sugestão é o Praia Verde Boutique Hotel, situado em Altura (Castro Marim) e vocacionado para os fãs incondicionais da boa mesa, pois segundo a Trivago "a comida é um modo de vida e nenhuma estadia está completa sem uma visita ao Terra, o restaurante do hotel!"

Quando não estiver ocupado a apreciar as iguarias locais, o turista poderá aproveitar para

fazer um safari ou um passeio na Ria Formosa ou no Guadiana, 'birdwatching' ou ainda conhecer os parques temáticos da zona. O hotel tem 40 suites, decoradas em tons neutros.

Por fim, é destacado o Hotel Bela Vista, na Praia da Rocha, muito próximo de Portimão e situado num edifício histórico do século XIX, constituindo para o Room5 "a combinação perfeita entre luxo e praia."

Os interiores elegantes fazem referências subtis ao design tradicional português, mantendo uma decoração moderna

e o máximo de comodidades. Cada quarto está equipado com Wi-Fi, televisão LCD e docking station para o iPhone.

Os outros

A listagem é composta ainda pelo Hotel da Vila, na Ponta Do Sol (Madeira), pelo Tivoli Hotel de Lisboa, pelo Areias do Seixo, na Póvoa de Penafirme (Santa Cruz), pelo Farol Design Hotel, em Cascais, pela Fortaleza do Guincho, pelo 1872 River House, no Porto, e finalmente pelo LX Boutique Hotel, também localizado em Lisboa.



AUTOR LANÇOU 70 LIVROS EM SEIS DÉCADAS

Poesia de Casimiro de Brito

em exposição itinerante

Com vasta produção literária, traduzida em dezenas de línguas, o poeta algarvio Casimiro de Brito, de 80 anos, tem em itinerância pela região uma mostra sobre a sua obra.

MANUEL CABRITA

Depois da estreia na Fundação Manuel Viegas Guerreiro, localizada em Querença, a mostra 'Entre Mil Águas: Vida Literária de Casimiro de Brito' transitou para o Arquivo Histórico de Albufeira, antes de prosseguir um périplo por diversos espaços de cultura do Algarve.

Esta versão itinerante da inspiração poética do autor, atualmente patente na Biblioteca Municipal de Loulé, apresenta uma seleção de textos impressos e manuscritos que conduzem através da vasta tapeçaria literária que o poeta tem construído ao longo 60 anos e sete dezenas de títulos.

Nascido em Loulé em 1937, o autor assume que decidiu enveredar muito novo pela poesia, quando na taberna de seu pai assistia à forma como António Aleixo vertia de forma espontânea as suas quadras. Traduzido para árabe, hebreu, holandês, sueco, polaco, esloveno, servo-croata, grego, romeno, búlgaro, húngaro, russo, chinês ou japonês, o percurso universalista de Casimiro de Brito valeu-lhe a nomeação para Embaixador Mundial da Paz, em 2006.

A exposição 'Entre Mil Águas: Vida Literária de Casimiro de Brito' tem os apoios da Direção Regional de Cultura do



Poemas de Casimiro de Brito percorrem região

Algarve, Câmara Municipal de Loulé e Associação Portuguesa de Bibliotecários, Arquivistas e Documentalistas, e percorrerá nos próximos meses bibliotecas e espaços públicos de todo o Algarve, estando previstas visitas de estudo pelos alunos

dos concelhos por onde passar, num elogio à leitura de poesia.

Este projeto pode ser acolhido por escolas ou associações culturais, bastando que os interessados se manifestem através do 'site' da Fundação Manuel Viegas Guerreiro.



Estética

SÉRGIO PERDIZEIRO STYLE/ART DIRECTOR NO VICTOR PICARDO HAIRSTYLING GROUP

A imagem e os cabelos

Nos dias que correm vivemos numa sociedade demasiado preocupada com a imagem. Assim, a pele, o aspeto, as formas do corpo, bem como o cabelo tornam-se prioridades.

Todos nós queremos ter

um cabelo melhor, mais brilhante, mais suave, com uma coloração fresca e mais tratado. Hoje em dia é fácil atingir esse fim, pois temos ao nosso dispor vários produtos/ tratamentos e diferentes ferramentas de forma

a conseguir bons resultados.

Assim temos de ter em atenção, o nosso tipo de cabelo, que produtos a utilizar na lavagem/ tratamento, quando devemos cortá-lo, o que utilizar a fim de obter o 'styling' desejado.

Existem três tipos de cabelo: fino, médio e grosso e conforme a especificidade de cada um, deve-

mos tratá-lo de forma diferente, tendo em conta, também as diferentes texturas: liso, ondulado, frisado e crespo. Cada um requer um cuidado específico.

Deve sempre informar-se e ser aconselhado por um profissional da área. Na próxima edição iremos aprofundar um pouco mais esta temática.

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





Lagoa DO ALGARVE

**Mergulhe
à sua descoberta.**

**Hold your breath
and dive in.**



LAGOA | 2017

Património

Olhar o passado, rumo ao futuro.

www.cm-lagoa.pt