



WWW.ALGARVEVIVO.PT

ALGARVEVIVO

ANO IX • N.º 77 • DEZ. 2017/ JAN. 2018 • 1€

NATAL

'Estátuas Vivas' são atração em Lagoa

ALBUFEIRA

Concelho celebra festas com famílias

TRADIÇÃO

Artesanato em vime resiste em Monchique

PORTIMÃO

Cidade de Desporto em perspetiva

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:



6

REPORTAGEM

Barbearia 'vintage' no centro de Portimão



8

FIM DE ANO

Albufeira volta a ser protagonista na passagem-de-ano

14

RADICAL

Parede de escalada atrai centenas de praticantes



17

LAGOA

Concertos de Natal marcam quadra

18

REPORTAGEM

Artesanato em vime resiste em Monchique

Natal é festa e recordação

RUI PIRES SANTOS DIRETOR



Há dez anos, por esta altura, publicávamos o sexto número da Algarve Vivo, então revista mensal, e o primeiro alusivo ao Natal. Fui rever essa edição e recordar o que se vivia em dezembro de 2007. O título de capa foi 'Autarquias investem milhões' nas iluminações. Vivia-se, então, um período de euforia, de excessos, de consumismo... Por aquela altura, todas as autarquias gastavam muitos milhares de euros em decorações natalícias, eventos e espetáculos relativos à época, e outras festas, como se não houvessem amanhã. Havia mesmo competição entre algumas câmaras, a tentar ver quem fazia 'maior' ou com mais impacto, sem que houvesse a preocupação do melhor...

Posso mesmo recordar alguns números: grande parte das autarquias do Algarve gastava acima dos 200 mil euros só nas luzes de Natal, sem contar com os espetáculos e concertos. Entre elas estavam, Albufeira, Portimão, Vila Real de Santo António, Loulé e Faro. Hoje, depois da crise, o cenário é bem diferente. Em 2017, após o aperto dos últimos cinco ou seis anos, algumas já voltam a investir mais neste período natalício, mas parece-me que com maior sensatez. Esperemos que, apesar deste período atual mais positivo, ainda que para alguns pouco sólido, o bom-senso se mantenha na gestão das autarquias e das famílias. É que já há quem perspetive um momento de dificuldade 2020 e a nossa – Estado, País e famílias – capacidade de resistência dependerá muito das boas ou más decisões nos próximos dois anos.

Voltando ao Natal, este é período de alegria, de reunião das famílias e de solidariedade. É certo que nesta altura são muitas as ações de proximidade, de ajuda e de preocupação com o próximo, com muita gente a queixar-se que isso apenas acontece agora. Não deixa de ser verdade, mas também o é que, ao longo do ano, existem diferentes iniciativas de apoio às pessoas que vivem em maior dificuldade. Nunca chegam, nunca é suficiente, mas parece-me que são mais do que antes. Deve o Natal servir para partilhar, para olhar para os outros e perceber as dificuldades e diferenças que existem na nossa sociedade. Deve servir também de ponto de partida para apoiar aqueles que querem deixar um estado de escassez e dependência, pois o apoio não se faz só com alimentos ou bens essenciais. Isso é um paliativo, numa sociedade de que tem de ir mais além na solidariedade...

D.R.



GUSTO E VISTA FORAM GALARDOADOS

Restauração mais Michelin

●●● A qualidade da gastronomia algarvia continua em alta, com a atribuição de duas novas estrelas Michelin, uma para o Gusto do chefe Heinz Beck, um dos restaurantes do Hotel Conrad, na Quinta do Lago, e outra para o Restaurante Vista, situado no Hotel Bela Vista, na Praia da Rocha, da responsabilidade de

João Oliveira.

Estas foram as únicas novidades relativas a Portugal na apresentação do mais famoso guia gastronómico, anunciadas no final de novembro em Tenerife.

Com estes galardões, Portugal soma 23 restaurantes distinguidos, oito dos quais no Algarve. O Vila Joya (Albufeira), de Dieter

Koschina, e o Ocean, de Hans Neuner, no Vila Vita (Alporchinhos), mantêm duas estrelas, enquanto o Bon Bon, do chefe Rui Silvestre, em Carvoeiro, Henrique Leis, de Henrique Leis, e São Gabriel, de Leonel Pereira, ambos em Almancil, além do Willie's, de Willie Wurger, em Vilamoura, exibem uma estrela.

D.R.



PELOTÃO TERÁ 175 CICLISTAS

'Algarvia' regressa em fevereiro

De 14 a 18 de fevereiro próximo rolará o pelotão da 44ª Volta ao Algarve em Bicicleta, com um total de 25 equipas e 175 corredores, para disputarem as cinco etapas da prova.

A primeira etapa vai ligar Albufeira a Lagos, no dia 14 de fevereiro, seguindo-se depois a etapa entre Sagres e a Fóia (dia 15). Destaque ainda para o contrarrelógio Lagoa/Lagoa (dia 16), terminando a 'Algarvia' com as ligações Almodôvar-Tavira (dia 17) e Faro-Malhão (dia 18).

CM LAGOA



SEGURANÇA

Lagoa apoia GNR com motociclos

A Câmara Municipal de Lagoa celebrou um protocolo de comodato com a GNR, cedendo a título gratuito dois motociclos Yamaha, modelo Xenter, destinados ao patrulhamento do concelho. A autarquia fica ainda responsável pela manutenção e seguros. Na cerimónia de entrega estiveram presentes o presidente da Câmara, Francisco Martins, e o coronel Joaquim Paulo Crasto, em representação da GNR. Este é um contributo do Município de Lagoa em prol da proteção das populações.

→ Presépios espalhados por Silves

Vários presépios, de tipos diferentes e construídos em diversos materiais, animarão os polos de Educação ao Longo da Vida de Pêra, S. Marcos da Serra e Tunes, numa iniciativa promovida pela Câmara Municipal de Silves em colaboração com os utentes destes espaços.

→ Crianças de Quarteira ouvem dicas

De forma criativa e original, Sónia Araújo dará algumas sugestões às crianças de Quarteira no próximo dia 16 de dezembro (16h00 - Pavilhão Drª Laura Ayres). A conhecida apresentadora incentivará os mais novos a hábitos importantes para o seu bem-estar, relacionados com a alimentação, higiene, reciclagem e segurança, entre muitos outros conselhos divertidos, para ver e ouvir, cantar e aprender.

→ 400 mil micro led iluminam Portimão

São cerca de 400 mil as lâmpadas micro led usadas na iluminação de Natal em 22 espaços do concelho de Portimão. O objetivo desta opção camarária tem a ver com o baixo consumo energético, sendo dominantes as cores branca, azul, prateada e dourada, que estarão acesas até ao Dia de Reis.

ESTÁTUAS VIVAS NO NATAL

LIVING STATUES AT CHRISTMAS

RUA 25 DE ABRIL E LARGO 5 OUTUBRO

LAGOA – ALGARVE

15 DEZEMBRO 15h00 > 18h00

16 DEZEMBRO 10h00 > 13h00



Lagoa DO ALGARVE

ESPAÇO 'VINTAGE' FUNCIONA ATÉ ÀS 23H00

Viagem temporal na cadeira do barbeiro

Já se imaginou a cortar o cabelo ou fazendo a barba, ao mesmo tempo que se sente transportado para uma outra época? Na Barbearia de Portimão é essa a proposta.



O mentor do projeto João Monteiro, acompanhado pelo 'tio' Armando e por Hélder Correia

TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA | FOTOS: EDUARDO JACINTO

Nos últimos anos tem-se assistido a um surto de estabelecimentos de cabeleireiro e afins, ao ponto de funcionarem num perímetro reduzido dezenas de estúdios, ateliês, salões e gabinetes onde se propõe todo o tipo de serviços de estética, quer sejam dirigidos à clientela feminina quer à masculina.

"O meu genro trabalhava numa empresa de segurança, mas a certa altura decidiu

apostar nesta área e tirou formação específica. Como eu já tinha algum espólio que venho adquirindo em feiras de velharias, sobretudo com um cunho 'vintage', arriscámos na montagem de um negócio fora do comum, que trouxesse algo de novo, resgatando ao mesmo tempo o espírito das décadas entre 1920 e 1950", explica à Algarve Vivo o empresário João Monteiro, mentor da Barbearia de Portimão.

A loja, a funcionar desde julho último na Rua Damião Luís Faria de Castro, em pleno centro histórico da cidade, ganhou desde logo notoriedade, sobretudo devido à decoração. "Como tenho um grande interesse por tudo o que diga respeito ao passado da minha terra natal, pensei criar uma barbearia à moda antiga, para que não fosse apenas mais uma. E assim avançámos com o projeto, aproveitando a atual onda dos es-

Visual do Portimonense

A Barbearia de Portimão estabeleceu um protocolo com o Portimonense, dirigido a todos os atletas, desde as camadas mais jovens. “O objetivo é que o estabelecimento contribua para o ‘look’ do clube. Em troca deste serviço gratuito, temos uma tarja promocional no estádio... e a publicidade de boca em boca que, como sabemos, é extremamente eficaz, pois os familiares dos jogadores poderão tornar-se nossos clientes”, confidencia João Monteiro.

tabelecimentos dirigidos ao homem”, refere o empresário, que há cerca de dois anos e meio abriu na mesma artéria a Taberna de Portimão, cuja decoração e ementa se baseiam em elementos tradicionais.

“Junto à Câmara Municipal ainda sobrevive um espaço quase inalterado nas últimas seis décadas, a Barbearia Popular do ‘tio’ Armando, que tem cerca de 80 anos e é um contador de histórias nato. Em conversa, confessou-me já se sentir cansado e com vontade de encerrar o estabelecimento, que funciona desde 1956. Convidei-o a colaborar connosco dentro das suas limitações, para estar entretido sempre que lhe apeteça e, assim, manter a ligação com os seus clientes. Uma vez que, ao fechar a sua barbearia, o alvará se iria perder, combinámos este tipo de cooperação, que tem resultado ‘às mil maravilhas’. Sempre que deseja, vem cá ‘fazer uma perninha’, embora ainda continue com o seu cantinho aberto, sobretudo aos sábados de manhã”, afirma João Monteiro.

“10 mil euros investidos”

“As ideias foram amadurecendo e decidimos optar por uma coisa à moda antiga, pura e dura. Temos nos armários espólio que dá para a criação do ‘museu do barbeiro’, desde assentadores e afiadores, até navalhas, borrifadores, lápis para estancar sangue, queimadores de navalhas, ceras para bigode, óleos, escovas, gel de barba, amaciadores, máquinas de barbear das décadas de 1920 e 1930, pomadas e graxas, algum desse material ainda nas caixas de origem, o que aumenta o seu valor”, refere o colecionador. Também o mobiliário e a decoração envol-

vente obedecem ao mesmo critério, como destaca à nossa reportagem: Fui restaurando algumas peças que tinha em armazém, adquiridas maioritariamente em feiras de velharias, e também exibimos uma caixa com diversos produtos, que era colocada pelos barbeiros ambulantes no suporte das suas bicicletas, assim como uma rampa de lavagem de cabelos, o primeiro modelo de esquentadores da marca ‘Vaillant’, uma cadeira-sanita, máquinas registadoras, e rádios antigos.”

Mas os “maiores tesouros”, como lhes chama, são para João Monteiro as duas cadeiras em que trabalham o genro Hélder Correia, de 30 anos, e Renato Sequeira, jovem barbeiro nas horas vagas, com 24 anos e jogador de futebol no Portimonense. “Aqui têm bom uso as cadeiras do último barbeiro de Montes de Alvor e de um barbeiro de Estômbar, cada qual comprada por cerca de mil euros, sem falar no restauro. Também teremos em breve a cadeira do ‘tio’ Armando, que entretanto nos ofereceu uma série de coisas”, realça.

O investidor defende que “não se pode perder o património memorial destas peças, para o que já investi mais de 10 mil euros, embora não consiga precisar a verba total, pois é impossível atribuir um valor real a cada uma.”

Horários e petiscos

Dois aspetos que marcam a diferença da Barbearia de Portimão para os estabelecimentos concorrenciais têm a ver com o horário praticado e a possibilidade de os clientes petiscarem, conforme reconhece João Monteiro. “Uma lacuna que verificá-

mos desde logo, e que afeta o chamado comércio tradicional, é que a partir das 19h00 está tudo fechado. Assim, o nosso horário adapta-se a quem deseje cortar o cabelo ou fazer a barba depois de sair do seu trabalho e que, até aqui, apenas tinha como opção os centros comerciais. Viemos preencher esse vazio e, sem sombra de dúvidas, trata-se de uma mais-valia”, diz, antes de sublinhar: “Abrimos das 9h00 às 23h00, só fechando aos domingos, mas não raras foram as noites de Verão em que só encerrámos lá para as duas da madrugada.”

“Por outro lado, quem vier à barbearia pode petiscar na Taberna de Portimão, que fica mesmo em frente. Têm ainda a possibilidade de tomar um gin, uma cerveja artesanal, um copo de vinho ou outra bebida. Os estrangeiros, então, adoram isto... todos entram e pedem para tirar fotos. Deve ser a loja mais fotogénica da cidade, inclusive há fregueses que fazem ‘selfies’ quando estão a ser atendidos. Em mais nenhum lado se vê isso”, observa o empresário, para falar da pequena esplanada existente, “na qual os clientes podem confraternizar, entre partidas de dominó, damas ou outro jogo tradicional, enquanto aguardam vez, podendo beber um cafezinho ou uma cervejinha.”

São várias as ideias que João Monteiro acalenta, de entre as quais a colocação de um equipamento de engraxador, que remonta a 1930, à porta do estabelecimento, ou a abertura de um centro de estética para homem. “Aí pode-se arranjar as unhas ou os sobrolhos, fazer depilação, enfim. Quero introduzir um conceito inexistente no Algarve, que complementarà a barbearia”, adianta.



Enquanto são atendidos, os fregueses sentem-se transportados no tempo

MÚSICA, ESPETÁCULOS E DIVERSÃO

Albufeira lidera nos festejos do 'Réveillon'

Aposta forte da autarquia continua a dar frutos e cidade é o maior atrativo no sul do país.

Mais uma vez, a maior animação da passagem-de-ano vai acontecer em Albufeira. Desde agosto que é conhecido o programa do 'Réveillon' no concelho, que oferece um conjunto de atividades não só para os mais entusiastas, como para as famílias. Agir e Xutos & Pontapés vão ter a seu cargo os espetáculos na Praça dos Pescadores, que voltará a ser um dos centros de todas as atenções na cidade, juntando milhares de pessoas.

Às 22h30, Agir entra em ação e promete agitar a noite, que para alguns já deverá estar bastante animada, nomeadamente para um público mais novo, que compõe a grande legião de fãs do artista. À meia-noite tem início o habitual fogo-de-artifício, que vai iluminar os céus da cidade e que é um dos mais espetaculares do Algarve.

Segue-se a atuação dos Xutos & Pontapés, banda que assegurará a presença de um público de outras gerações, sem que antes a entrada no novo ano seja celebrada na Avenida Sá Carneiro, que será percorrida por artistas circenses, os quais prometem surpreender com 'performances' e números de grande impacto visual na 'Star Parade'.

Mas porque esta passagem-de-ano é pensada para as famílias, outros eventos foram preparados no concelho. O Paderne Medieval começa a 29 de dezembro naquela aldeia, prolongando-se até à tarde do dia 1 de janeiro, sendo esperados cerca de dez mil visitantes. O núcleo antigo da localidade transforma-se num mercado medieval com dança, recreações históricas, demonstrações de artes e ofícios, manjares de outros tempos e muita animação.

O festival de humor Solrir

vai trazer muitas gargalhadas, juntando no Palácio de Congressos do Algarve, nos Salgados, os melhores humoristas a nível nacional, sempre às 21h30, entre 29 de dezembro e 2 de janeiro, exceto na noite de passagem-de-ano.

D.A.M.A. em Lagos

A festa de passagem-de-ano em Lagos vai contar com um espetáculo dos D.A.M.A., com a festa a concentrar-se na Praça do Infante. O concerto começa pelas 22h30 do dia 31, seguindo-se o fogo-de-artifício, a partir da meia-noite. Cerca de 15 minutos depois, durante uma hora, a animação ficará a cargo dos Meninos da Vadiagem, um coletivo de djs composto por Santo, Mike e Thomas.

Lagoa com 'Music Fest'

A maior festa 'indoor' de passagem-de-ano vai realizar-se no concelho de Lagoa, mais

propriamente no Centro de Congressos do Arade, no Parchal. Cerca de 400 pessoas vão ter direito a um jantar de gala e música ambiente, antes do espetacular fogo-de-artifício, com vista para o Rio Arade.

A 'Arade Music Fest' segue dentro de portas até altas horas da madrugada, com música dos anos 70, 80 e 90, numa celebração que tem vindo a crescer nos últimos anos. Com lotação esgotada desde meados de novembro, os curiosos poderão sempre assistir ao fogo-de-artifício, com a duração de cerca de 15 minutos.

Lagos, Faro, Quarteira e Monte Gordo serão outros dos locais com concertos na rua, gratuitos, e espetáculos de fogo-de-artifício. Em suma, o Algarve continua a merecer a preferência da maior parte dos portugueses – e de muitos estrangeiros – para a noite de 'Réveillon'.

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**



EMENTAS VARIAM DE REGIÃO PARA REGIÃO

Os diferentes sabores do Natal português

Bacalhau, litão, polvo, galo, galinha, porco, borrego ou cabrito são alguns dos produtos que não podem faltar nas mesas das famílias portuguesas nesta quadra festiva.

TEXTO: JÚLIA LAMEIRAS

●● O bacalhau é, sem dúvida, o 'rei' da cozinha portuguesa e no Natal não é exceção. No entanto, o 'fiel amigo' não é o único protagonista das ementas desta época festiva, como se pode constatar no roteiro gastronómico traçado pela Algarve Vivo nestas páginas.

Partimos do sul de Portugal, mais precisamente da zona da serra algarvia, onde, além de enchidos, presuntos, carne de porco salgada ou fumada e peru recheado assado no forno, come-se um anafado galo, escolhido meses antes (ver receita na caixa).

Nas localidades do litoral, sobretudo em Olhão, as atenções viram-se para o litão. Trata-se de um peixe da família do tubarão, que, para ser transformado numa iguaria do Natal algarvio, deve medir no mínimo um metro de comprimento e pesar pouco mais de um quilo. O litão prepara-se 'escalado', é es-



O bacalhau continua a ser o rei na noite de Natal dos algarvios e dos portugueses

tendido numas canas em forma de papagaio, salgado e posto a secar à soleira da porta de casa durante uma semana, guardando-se depois num local seco.

O bolo de mel é um dos doces que não pode faltar nas mesas dos algarvios durante esta quadra, assim como as filhós, as fatias douradas, os pastéis de batata-doce, as empanadilhas, as rabanadas, as estrelas e os queijos de figo, os bolos de amêndoa e os Dom Rodrigo.

Tudo isto 'regado' com espíritosos vinhos, licores e aguardente de medronho.

Em algumas zonas do Alentejo, o galo também é o manjar eleito para celebrar a Consoada, além do bacalhau cozido com couve. No dia 25 de Dezembro, o prato principal costuma ser peru recheado com carnes e enchidos alentejanos. Na hora da sobremesa, são servidos coscões, carolo e azevias de grão ou batata-doce.

Norte com mesas fartas

Subimos mais um pouco no mapa e chegamos à Estremadura, onde a tradição passa pelo bacalhau acompanhado de batatas e couves cozidas, na Consoada, e pelo cabrito assado com batatinhas, no dia de Natal. Nesta zona do país, as broas feitas à base de batata-doce são presença constante, bem como a aletria, as fatias douradas, as azevias e as filhós.

As mesas de Natal nas

FOTOS: D.R.



A mesa de Natal é diversa e original em algumas regiões do país

Beiras são semelhantes às da Estremadura em quase tudo. A diferença está nas filhós do joelho, que são tendidas no joelho, dando-lhes uma forma única, e no bolo torto, que é confeccionado com a massa das filhós.

Na região do Douro e Minho, o polvo e o bacalhau são servidos juntos com batatas e couve-portuguesa cozidas. No dia de Natal, come-se um prato feito com os restos da Consoada denominado de 'roupa velha' e, ainda, peru assado recheado com creme de castanhas. Os doces mais tradicionais desta época são os mexidos de leite ou vinho, a aletria e as rabanadas servidas com calda de açúcar ou doce de ovos.

A ementa da Consoada de Trás-os-Montes e Alto Douro é idêntica à do Minho. Quanto ao almoço de Natal, esse come-

ça com uma canja de galinha, prossegue com um assado de peru, leitão, borrego ou porco e termina com vários doces, tais como migas doces e filhós de abóbora-menina. Este roteiro fica completo apenas depois de uma visita às ilhas. Nos Açores, os pratos natalícios são a galinha em canja, assada ou guisada, e outras carnes como a de porco e de vaca. As rabanadas, os bolos secos e o arroz doce juntam-se à festa, que vive também de visitas às casas dos vizinhos para provar os licores preparados por cada família.

Já na Madeira, no dia 24, comem-se espetadas e, no dia de Natal, carne em 'vinha-e-alhos' e canja de galinha. Não faltam, ainda, vários licores e bolos, como o famoso bolo de mel da Madeira e o bolo de noz ou de abóbora.

Como se prepara o guisado de galo?

INGREDIENTES:

- 1 Galo caseiro com 5 quilos aproximadamente
- 3 Kg de batatas
- 750 grs de cebola
- 250 grs de toucinho de porco preto
- 1,5 dl de vinho tinto caseiro
- 10 Cabeças de cravinho inteiro
- 5 Raminhos de salsa
- 3 Colheres de azeite
- 2 Tomates médios
- 2 Cabeças de alho
- 2 Folhas de louro
- 2 Malaguetas
- Noz-moscada q.b.
- Sangue do galo misturado com 3 colheres de água e 3 colheres de vinagre
- Pimentão-doce q.b.
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Corta-se o galo aos bocados e põe-se de conserva no vinho caseiro durante cerca de uma hora. À conserva mistura-se uma cabeça de alho descascada e cortada aos bocados, louro, cominhos, noz-moscada, pimentão-doce, cabeças de cravinho, malaguetas e sal.

Num tacho de barro, frita-se o toucinho, retirando-o depois. Junta-se o azeite, a outra cabeça de alho, a cebola, o pimentão-doce e a salsa. Depois de tudo bem alourado, junta-se o galo e mistura-se muito bem com o preparado. Vai-se adicionando água, aos poucos, até o galo estar cozido.

Quando a carne começar a desligar-se do osso da perna, põem-se as batatas, cobrindo-as com água. Depois de tudo cozido, adiciona-se o sangue do galo, mexendo suavemente.

TERCEIRA EDIÇÃO DO EVENTO

'Estátuas Vivas de Natal'

no centro de Lagoa

Religião, literatura, história, música e natureza serão encarnados por 15 artistas.

As 'Estátuas Vivas de Natal' estão de regresso, a 15 e 16 de dezembro, ao centro da cidade de Lagoa, numa de várias iniciativas da Câmara Municipal para animar esta quadra natalícia. Dezassete artistas, repartidos em 15 quadros artísticos de imobilidade, vão encarnar personagens baseadas em diferentes temáticas (religião, literatura, história, música e natureza), num percurso que engloba a Rua 25 de Abril e o Largo 5 de Outubro.

No primeiro dia, a 15 de dezembro, uma sexta, as estátuas estarão na rua entre as 15h00 e as 18h00, enquanto no dia seguinte o horário para contemplar estas interessantes caracterizações é das 10h00 às 13h00. Este é um evento que pretende divulgar e dignificar a criação artística nesta arte performativa, e simultaneamente animar o centro da cidade, dinamizando o comércio local.

As duas primeiras edições desta iniciativa autárquica geraram um grande interesse na população do concelho, registando igualmente um elevado número de visitantes, até por esta se tratar de um evento diferente dos que por esta altura se realizam um pouco por toda a região algarvia.



FOTOS: CML AGOA

DIA 15
15H00 ÀS 18H00

DIA 16
10H00 ÀS 13H00





Clínica Particular de Lagoa

Uma nova geração, de cuidados de saúde, mais perto de si.

A new generation of health care near you

Somos Especialistas em:

Cardiologia - Cardiology

MGF - Medicina Geral e Familiar - GFM - General Medicine

Nutrição e Nutrição Desportiva - Nutrition and Sports Nutrition

Ortopedia - Orthopedics

Pediatria - Pediatrics

Obesidade Infatil - Childhood Obesity

Fisiatria / MFR (Medicina Física de Reabilitação)

Physiatry/Physical Medicine Rehabilitation (PMR)

Psicologia - Psychology

Psiquiatria - Psychiatry

Otorrinolaringologia - Otorhinolaryngology

Medicina Interna - General Internal Medicine

Consulta de Diabetes - Diabetes

Consulta de Medicina Quântica - Quantum Medicine

Dermatologia - Dermatology

Oftamologia - Ophthalmology

Medicina do Trabalho - Work Medicine

Endocrinologia - Endocrinology

Medicina Dentária - Dental Medicine



*Boas Festas
e Feliz Ano Novo*

Rua da Liberdade, nº38

8400-369 Lagoa

T.: 282 342 720 | 916 367 621

geral@clinicaparticulardelagoa.pt



www.clinicaparticulardelagoa.pt



PAREDE DE ESCALADA É REFERÊNCIA A SUL DO PAÍS

Rocódromo de Estômbar *atrai praticantes de toda a região*

Equipamento municipal está capacitado para acolher provas internacionais.

TEXTO: FERNANDO M. VIEIRA | FOTOS: KÁTIA VIOLA

● O Parque Desportivo Municipal de Estômbar dispõe de uma parede de escalada que, em cerca de dois meses de atividade, já atraiu praticantes de toda a região algarvia. Considerada modelar a nível nacional, a nova estrutura resultou de uma proposta apresentada por Nuno Sacramento no Orçamento Participativo (OP) de Lagoa em 2014.

No ano seguinte, foi aprovada a respetiva ampliação e a criação de meios complementares de apoio, melhorando as condições de operacionali-

dade, num processo concluído no passado dia 11 de setembro, aquando da inauguração oficial.

“Nós já praticávamos desde 2010 escalada no Parchal, na parede existente no pavilhão da Escola Professor Manuel Ferraz. Quando soube do primeiro OP de Lagoa, elaborei com alguns amigos uma proposta tridimensional de parede ‘indoor’. Felizmente, a mesma passou todas as fases e foi aprovada. Não há nada a sul de Lisboa com estas características”, sintetiza o proponente e um dos responsáveis pelo Ver-

tical – Núcleo de Escalada da Associação Desportiva e Recreativa da Quinta de S. Pedro.

Competições oficiais

Dadas as suas características técnicas, o equipamento construído pela Câmara de Lagoa tem o estatuto de Rocódromo. É composto por uma parede artificial de escalada com 4,5 metros de altura e 40 metros entre extremidades, conforme estipulam as normas europeias, o que o torna ideal para a realização de competições. Também dispõe de balneários com duche, sanitários e es-

paço de arrumos, tendo sido construído de raiz um pavilhão junto ao campo de futebol para acolher a nova estrutura.

“O desenho da parede foi concebido de forma a permitir a montagem do máximo possível de blocos, ou desafios, para os praticantes. Quanto aos colchões, são de espuma de alta densidade, para absorverem o impacto das quedas. Pelo menos uma vez por mês, retiramos as presas, limpamos as paredes e desenhamos novos problemas, tendo em linha de conta as pessoas que nos frequentam. Temos, assim, to-



dos os requisitos para receber provas oficiais, nomeadamente devido à altura da parede”, salienta Nuno Sacramento.

A propósito, sublinha: “Já por cá passou o treinador da seleção alemã, um dos mais conceituados técnicos de todo o mundo, que gostou muito das condições existentes. Também nos visitaram responsáveis por rocódromos ingleses e ficaram bastante impressionados.”

Sobre a vertente competitiva, contudo, o panorama português “é algo complicado”, conforme explica Valter Guerreiro, outro dos responsáveis pelo Vertical: “Neste momento existem duas federações, uma apenas reconhecida lá fora e promotora de um circuito realizado em várias localidades do país, e a outra apoiada pelo Estado, através do Instituto Português de Desporto e Juventude, que só este ano começou a organizar um campeonato nacional. Em todo o caso, temos a perspetiva de acolher provas já no próximo ano. A ver vamos...”

Quanto à recetividade obtida nestas semanas de fun-

cionamento, Valter Guerreiro garante à Algarve Vivo que “a aceitação tem sido superior ao esperado, com uma afluência média de 15 pessoas por dia, sempre apoiadas por monitores qualificados.”

Nuno Sacramento reforça: “Isto é o paradigma da escalada no Algarve, desde Sagres a Vila Real de Santo António, ao mesmo tempo que representa uma proposta refrescante em termos desportivos”. O seu colega Valter concorda: “Os que já escalavam dispõem agora de uma grande ajuda, os que desconheciam esta realidade têm aqui algo muito bom. Basta trazerem vontade, roupa confortável e umas sapatilhas. Quem cá vem pela primeira vez não paga nada, inclusivamente facultamos gratuitamente os pés-de-gato, ou seja, os sapatos próprios para escalada, e o magnésio para colocarem nas mãos, de forma a retirarem a humidade da transpiração. Desde os mais pequenos aos idosos, todos são bem-vindos, porque nesta atividade a faixa etária é bastante abrangente.”

“Estão inscritas pessoas de Portimão, Faro, Sagres, S.

Aulas para crianças e adultos

Valter Guerreiro revela que já existem programadas atividades com escolas de Lagoa, Albufeira, Quarteira e Portimão, ao longo do presente ano letivo. “Também foi estabelecida uma parceria com a secção de natação do Lagoa Académico Clube, para que os jovens atletas pratiquem - pelo menos uma vez por mês - este exercício super completo, ao mesmo tempo que os escuteiros expressaram interesse em treinar aqui”, afirma.

No que concerne a planos para o futuro, revela algumas ideias: “Estamos a planear promover aulas de ‘vertikids’ para os mais novos, dos 6 aos 16 anos. Para as crianças, esta atividade é magnífica no desenvolvimento das suas aptidões cognitivas. Queremos igualmente abrir aulas para adultos e realizar ‘workshops’ de iniciação à escalada, iniciativas de grupo, treino personalizado, assim como planos de treino disponíveis para quem desejar aplicar-se um pouco mais.



Os responsáveis e mentores pelo projeto



Praticantes de todas as idades procuram a parede de escalada

Brás de Alportel, Albufeira e Vila Real de Sto. António, além de numerosos estrangeiros, quer residentes na zona quer turistas. Isso demonstra que o Rocódromo tem pernas para andar, pois o facto de in-

vestirem numa assinatura de utilização, entre as várias disponíveis, e de virem cá com regularidade só pode ser sinónimo de que gostam e de que se está a fazer um bom trabalho”, assinala Valter Guerreiro.

ESTÁDIO DA BELA VISTA, NO PARCHAL

Reinaugurado Centro Municipal de Marcha e Corrida

Promoção da atividade física.

●●● A Câmara promoveu a reinauguração do Centro Municipal de Marcha e Corrida, no Estádio Municipal da Bela Vista. A pista de atletismo esteve aberta à população, o que permitiu conhecer e utilizar esta instalação desportiva.

Numa parceria do Município com as classes do Projecto Viva+ e a Associação Académica da Bela Vista, realizou-se um dia de atividade física para promoção e divulgação de serviços e instalações desportivas de Lagoa, que teve início numa cerimónia protocolar com a presen-



CMLAGOA

ça dos vereadores Luís Encarnação e Anabela Simão, por parte do Município, e ainda o diretor regional do IPDJ, Custódio Moreno, entre outros. Depois, os 58 participantes tiveram uma manhã ativa promovendo a utilização da pista

de atletismo do Estádio Municipal da Bela Vista através da prática informal de atividade física direcionada a todos como a 'Marcha e Corrida', o 'Brinca ao Atletismo' e os rastreios GAPAAF, avaliando o risco da diabetes.

A 18 DE NOVEMBRO

Torneio de polo aquático juntou 60 atletas

O III Torneio de polo aquático da cidade de Lagoa, organizado pela Câmara Municipal, em parceria com o Lagoa Académico Clube, realizou-se a 18 de novembro nas Piscinas Municipais, contando com 60 atletas em competição. Em prova estiveram jovens dos escalões de sub-14 mistos e sub-18 masculinos, em representação de três clubes: Lagoa Académico Clube, Portinado-Associação de Natação de Portimão e a equipa do Clube Water Polo Cascais.

O evento teve como objetivos proporcionar aos atletas um maior ritmo competitivo na fase inicial da época desportiva e favorecer a promoção e divulgação da modalidade no concelho e na região, ao mesmo tempo que fomentou a prática da atividade física num ambiente de confraternização e partilha de experiências entre os participantes, mobilizando o associativismo desportivo e a participação comunitária.

DE 18 A 22 DE DEZEMBRO

Mini curso de cinema



D.R.

A Ideias do Levante, Associação Cultural de Lagoa, vai

organizar, entre 18 e 22 de dezembro, um mini curso de

Cinema, para jovens dos 8 aos 13 anos, dirigido por Svetlana Martins e Carlos Martins.

A ação vai decorrer no CEFLA (Centro de Estudos e Formação de Lagoa), das 9h00 às 15h00. Os formandos terão a oportunidade de fazer um filme, partindo da ideia até ao produto final, num mini curso prático e interativo, onde ficarão a saber como funciona a produção. Entre o trabalho a desenvolver, os formandos irão escrever o guião, traba-

lhar na realização, atuação e montagem do filme. No final, o filme será apresentado aos familiares e amigos.

As inscrições para esta formação deverão ser obrigatoriamente efetuadas de forma atempada, através de SMS 965017845, com os seguintes dados: nome, idade, e-mail, contacto móvel, formação na qual se inscreve, e local. O valor de inscrição é 150 euros, que já inclui almoço ligeiro de oferta.

CONCERTO DE NATAL

Dell'Acqua no Convento de S. José

Concertos de Natal e teatro infantil
são propostas da associação Ideias do Levante.

A capela do Convento de S. José, em Lagoa, vai ser palco de um concerto de Natal a 17 de dezembro, que terá duas sessões (17h00 e 19h00), numa organização da associação Ideias do Levante em parceria com a Câmara Municipal. O conjunto formado por Carla Pontes (soprano), Grace Borgan (flauta-transversal) e Cristiana Silva (piano) vai interpretar obras de Franz Schubert (1797-1828), Johannes Sebastian Bach (1685-1750) e Pietro Alessandro Yon (1886-1943),

entre outros.

Os bilhetes custam 6 euros e podem ser adquiridos em Ticketline, Worten, FNAC, Auditório Municipal de Lagoa e Convento de S. José. Está disponível um desconto de 20 por cento para portadores do Passaporte Cultural de Lagoa.

Porches recebe coral

A Igreja Matriz de Porches vai receber a 20 de dezembro (21h00) um concerto de Natal, protagonizado pelo grupo coral da Ideias do Levante. O grupo será dirigido pela maestrina

Vera Batista e vai interpretar um repertório alusivo à quadra. A entrada é livre.

Teatro para a pequenada

A Ideias do Levante vai promover também um espetáculo de teatro infantil para os mais pequenos. 'O reino dos grandes animais' realiza-se a 17 de dezembro, pelas 15h30, no auditório do Convento de S. José. Baseada num texto de Esopo, com adaptação e encenação de Andreia Branco, a peça conta com a interpretação dos pequenos-grandes atores do Gru-

po de Teatro Infantil da Ideias do Levante, fruto do trabalho realizado durante o primeiro período letivo.

A peça narra a história de um ratinho muito pequeno mas destemido, que vive no reino dos grandes animais. Neste reino, a comida escasseia e o ratinho parte numa aventura solitária em busca de alimento para aconchegar a barriguinha no grande Inverno gelado. A entrada é gratuita, mas é necessário levantar 'bilhetes-oferta' no Convento de S. José, a partir do dia 5 de dezembro.

EVENTO ENTRE 7 E 10 DE DEZEMBRO

Feira de Natal ilumina Lagoa

O Largo do Auditório Municipal é o cenário de mais uma edição da Feira de Natal de Lagoa, um dos eventos mais marcantes neste período natalício, que este ano se realiza entre 7 e 10 de dezembro.

A 'Aldeia Presépio Vivo', com inúmeras recriações his-

tóricas, música, desfile de pais Natal e bancas com diversos produtos regionais são algumas das atrações do evento

Haverá ainda lugar para encenações, exposição de animais e atividades para a pequenada, em simultâneo com a presença de cerca de 50 expo-

sitores que apresentam alguns dos produtos e atividades do concelho, numa feira que estará de portas abertas entre as 10h00 e as 20h00, sob organização da União das Freguesias de Lagoa e Carvoeiro e da Câmara Municipal de Lagoa.

Um momento sempre

emocionante para as crianças acontecerá a 7 de dezembro, com o desfile de cerca de 600 pequenos pais Natal pelas ruas de Lagoa, com chegada ao recinto da feira.

A iniciativa, como vem sendo tradicional, atrairá muito público.

UM DOS RAROS ARTESÃOS QUE FAZEM TRABALHOS DO GÊNERO

Artesanato em vime resiste pelas mãos de José Inácio Rosa

Cestos, arcas e baús, caixas, canastras, chapéus e garrafas empalhadas são algumas das peças que produz.

TEXTO: MARISA AVELINO | FOTOS: KÁTIA VIOLA



●●● José Inácio Rosa, 67 anos, alentejano de berço e monchiquense de eleição, é um homem dos sete ofícios. Já fez um pouco de tudo nesta vida, foi agricultor, camionista, jardineiro e pedreiro. Hoje, é reformado e dedica parte do seu tempo a

trabalhar o vime e a verga. Das suas mãos ganham vida cestos, dos maiores aos mais pequenos, arcas e baús, caixas, canastras, chapéus, garrafas empalhadas e outros trabalhos muito apreciados na vila de Monchique. Este é quase o único artesão

que faz trabalhos em vime e verga em Monchique. É autodidata. Aprendeu o ofício praticamente sozinho, observando outros artesãos a trabalhar.

O artista monchiquense começou pelos cestos. A cestaria é a base de tudo. “O ces-

to permite-nos começar a ter prática de manobrar a verga, os utensílios. Uma vez que se domina a técnica, pode-se fazer tudo, todo o tipo de trabalho. Não há limite”, explicou José Inácio Rosa em conversa com a Algarve Vivo. O gosto por em-



José Inácio Rosa não deixa morrer esta atividade

palhar garrafas – revesti-las com vime – chegou mais tarde quando, ao ver uma empalhada, sentiu curiosidade em tentar fazer também. Esta forma de trabalhar o vime aprendeu com o ‘tio’ José António Marreiros, que vivia na estrada para o Alferce e que, segundo José Inácio Rosa, “é um verdadeiro mestre nesta arte.”

Fabrico antigo

O vime é uma fibra vegetal resistente, flexível e de grande durabilidade, muito utilizado na cestaria desde há muito tempo. Pode ser usado inteiro para o fabrico de peças maiores (canastras, cestos, baús) ou rachado em varas mais finas (verga) para o artesanato de pequena dimensão que não necessite de grande resistência ou que não esteja sujeito a grande esforço. Antes de ser trabalhado, o vime deve permanecer mergulhado em água durante tempo suficiente para que se torne maleável sem se partir, seja para moldá-lo ou lascá-lo em verga. São precisas várias horas até que absorva bastante água.

O artesão de Monchique utiliza mais a verga porque se

torna mais prática de trabalhar já que não carece ficar de molho tanto tempo. “A água é o segredo”, frisa José Inácio Rosa.

“Ninguém pode viver disto”

O tempo de fabrico de uma peça depende se o material já está preparado ou não. Se estiver, em média, José Inácio Rosa leva cerca de uma hora para fazer um cesto de tamanho médio. Caso contrário, até ficar pronto leva mais tempo. A contar com a preparação do material, para empalhar uma garrafa José chega a levar um dia. Para produzir o seu artesanato, além de comprar, José Inácio Rosa tem vime de produção própria em pequenos terrenos de cultivo que herdou dos seus pais e sogros.

O artesão monchiquense teve “muita força de vontade” em aprender uma arte que, segundo ele, não tem grande futuro, apesar de continuar a resistir ao longo dos tempos. Por se tratar de um ofício meticuloso, pouco rentável e exigir muito tempo, são poucas as pessoas que têm interesse em se dedicar a este tipo de artesanato. “Ninguém pode viver disto. Não resistíamos. Não dá ordenado



Mãos com arte e talento

para uma pessoa passar a vida. É só um part-time, lá de vez em quando vou fazendo umas coisas. Eu quis aprender, tive von-

empalhar as garrafas ele tinha de aprender a fazer o cesto primeiro. Tem de se começar pela base e ele não entendeu isso e

José Inácio Rosa tem vime de produção própria em pequenos terrenos de cultivo

tade”, diz.

“É daquelas determinações que sentimos”, desabafa José Inácio Rosa enquanto empalha minuciosamente uma garrafa que lhe foi encomendada. Há uns anos atrás, o artesão ainda foi procurado por um rapaz que lhe pediu para o ensinar a revestir garrafas em vime, mas a complexidade do ensino fez com que o jovem desistisse. “Para saber

acabou por desistir, pensando que era eu que não o queria ensinar”, partilha.

Jovens com pouco interesse

O artesão tem um casal de filhos e quatro netos ainda pequenos. A filha ainda quis experimentar quando era mais nova, mas com o passar do tempo deixou o artesanato. Aprendeu a arte do pai, porém

não continuou. O filho, emigrante na Inglaterra, nunca quis aprender, nem sequer tentou.

me em vime, com casca e sem casca que lhe proporcionou duas cores, claro e escuro.

O artesão não tem um espaço de venda e trabalha por encomenda num pequeno 'ateliê' que adaptou de uma garagem

"Tenho quatro netos, contudo não sei se algum deles querará aprender com o avô", afirma o artista com alguma melancolia. José Inácio Rosa não tem um espaço físico de venda. Trabalha por encomenda num pequeno 'ateliê' que adaptou de uma garagem, recebendo todo o tipo de pedidos. Desde empalhar um quadro de uma bicicleta a pedal de adulto até fabricar um sombrero enor-

Presente na FATAcil

Os interessados neste tipo de artesanato ainda podem adquirir trabalhos de José Inácio Rosa nas feiras em que este participa. Durante muitos anos esteve presente na FATAcil, em Lagoa, onde igualmente ensinava quem quisesse aprender ou apenas conhecer o ofício. Em Aljezur também já tem ido. Atualmente, o artesão frequenta as feiras de Monchique, Al-



José Inácio Rosa

Rua de S. José, 3
8500-046 Monchique
Tlf.: 282 911 459
Tlm.: 964 784 839.

São diversos os artigos produzidos em vime

ferce e Marmeleite porque não tem muito tempo para mais. "Nas feiras até se vende bem. A procura por parte das pessoas

tem-se mantido. Elas querem coisas diferentes, têm novas ideias que vou adaptando nos meus trabalhos", conclui.

PUB

BON BON Restaurante

AO SABOR DO REQUINTE E DA ORIGINALIDADE

facebook/bonbonrestaurant

Urb. das Sesmarias

282 341 496

962 441 493





CANDIDATURA BEM ENCAMINHADA

Portimão quer ser Cidade Europeia do Desporto

Até 30 de janeiro próximo, quando se conhecer a decisão final, as expectativas são altas na foz do Rio Arade.

TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA | FOTO: FILIPE DA PALMA-CMP

Os dados estão lançados e, após a visita efetuada recentemente por uma delegação da entidade que tomará a decisão final, resta a Portimão esperar que a sua candidatura seja mais convincente que a de Cascais, a única concorrente nacional à atribuição em 2019 do estatuto de Cidade Europeia do Desporto.

A comitiva da ACES - Associação das Cidades Europeias do Desporto, liderada pelo respetivo presidente, o italiano Gian Francesco Lupattelli, visitou entre 13 e 15 de novembro último os equipamentos desportivos e infraestruturas de apoio existentes no concelho

de Portimão, tendo considerado "formidável" o dossiê da candidatura algarvia e as condições avaliadas 'in loco'.

Em declarações à revista Algarve Vivo, a presidente da autarquia proponente, Isilda Gomes, realçou o papel do associativismo local para a concretização deste ambicioso e abrangente projeto, que não vale tanto pelas grandes infraestruturas que temos, mas mais pelas pessoas a quem se dirige e que uniram as mãos.

Segundo a autarca, "o desporto é uma poderosa ferramenta para educar e construir uma comunidade mais forte, saudável e feliz, daí estarmos

confiantes que a mobilização gerada em torno desta candidatura fará a diferença."

"Instalações únicas"

Isilda Gomes também revelou à Algarve Vivo que os membros da delegação forneceram algumas pistas, "nomeadamente uma maior proximidade do trabalho com os médicos da saúde pública junto dos cidadãos encaminhados para a prática desportiva", adiantando que para o ano será construída uma pista de atletismo, ainda sem local definido, e terminada a obra do pavilhão desportivo da Boa Vista.

Segundo a presidente, "já te-

mos um conjunto de instalações únicas, como são o Autódromo Internacional do Algarve, o Estádio Municipal de Portimão, o Kartódromo Internacional do Algarve, o Aeródromo de Portimão ou o Pavilhão Multiusos - Portimão Arena, não esquecendo os espaços naturais ímpares, com uma costa magnífica para a prática desportiva."

Por seu turno, Gian Francesco Lupattelli disse à Algarve Vivo que "Portimão é uma terra abençoada e tem todas as condições para triunfar, mas em todo o caso já esta participação pode ser considerada uma vitória, pois não está ao alcance de todos os municípios."



Na sala da coletividade foi recriado o ambiente de uma tasca

QUINZENALMENTE ÀS QUARTAS-FEIRAS

Boa Esperança tem alma fadista

Com muito sentimento, amadores de ambos os sexos e de todas as idades atraem apreciadores à sede da popular colectividade, situada no centro histórico de Portimão.

TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA | FOTOS: EDUARDO JACINTO

●●● A chamada ‘canção nacional’ tem conhecido um assinalável impulso nos últimos anos, a que não será alheia a declaração pela Unesco, em 2011, do fado como Património Imaterial da Humanidade.

Disso é exemplo o Boa

Esperança Atlético Clube Portimonense, que criou uma escola de fado e há cerca de 5 anos promove no seu bar noites quinzenais dedicadas aos amadores, às quartas-feiras a partir das 20h00. De tal forma a iniciativa vem cativando um público fiel que os precavidos

têm o cuidado de reservar lugar para a sessão seguinte, não vá a sala esgotar.

Isso mesmo realça à revista Algarve Vivo o diretor do clube, Carlos Pacheco. “A casa está sempre cheia, com muitos estrangeiros na audiência, para escutarem os fadistas

amadores que passam pelo nosso palco, muitos deles com excelentes vozes. Tudo surgiu de uma ideia minha e do Vítor do Carmo, para que os alunos da nossa escola tivessem um primeiro contacto com o público”, refere o dirigente.

“Quem vem ouvir, gosta e

traz os amigos”, destaca Carlos Pacheco, antes de sublinhar o facto de este espaço constar na ‘Rota do Fado’, um livro que reúne cem sugestões a nível nacional. “Há profissionais que passam por aqui, sentem-se

por muito tempo, contribuindo para o surgimento de novos valores, nunca abdicando do espírito ‘amador’, vaticina o responsável, enquanto a assistência trauteia os refrões de um tema interpretado pelo

“A casa está sempre cheia, com muitos estrangeiros na audiência.”

inspirados e cantam de borla”, diz com orgulho.

Espírito de tasca

“Isto já começa a ser pequeno, mas preferimos manter estas características porque é mais acolhedor e tem a ver com o espírito das tascas tradicionais. Além do mais, as pessoas adoram a atmosfera e o ambiente criados”, refere Carlos Pacheco, antes de confessar que os petiscos servidos também contribuem para a boa receptividade: “São muito procurados o lombinho à Castro Marim, os camarões selvagens fritos, o bacalhau no forno com camarão, as tábuas e as tapas, tudo bem regado.”

Na acanhada sala, cujas paredes ostentam guitarras, violas, xailes e citações de Amália Rodrigues e Eça de Queiroz, os apreciadores podem ouvir diversos estilos e gerações. “Espero que este projeto perdure

talentoso Afonso Silva, com apenas oito anos. “Desde que me lembro ouço fados na rádio e decidi que devia aprender a cantar assim. Tenho aulas na escola do Boa Esperança e acho uma experiência gira, porque não se desaproveita nada. O meu sonho é seguir a carreira de fadista e tudo farei para conseguir esse objetivo”, confidencia o pequeno cantor à Algarve Vivo.

No outro extremo da faixa etária encontra-se Gonçálio, com ‘apenas’ 84 anos: “Canto o fado desde os 16, portanto, é só fazer as contas, como diria o outro. Há cada vez mais a gente nova a cantar – e bem – o fado. Digamos que se nota um certo rejuvenescimento. Tem é que haver sentimento e não apenas despejar-se as letras. Vou continuar até Deus me deixar, pois já devo anos à terra. Gostaria de morrer a cantar um fadinho”, antevê.

Opiniões

Numa noite em que atuaram Fernanda, Silvestre, Lurdes Carriçal, Virgolino, Afonso Silva, Generosa, Agostinho, Gonçálio e Ferdinando, acompanhados à viola por Rafael Pacheco e por Manelito na guitarra, Algarve Vivo foi saber a opinião da assistência



“Gostei imenso”

“ Vim pela primeira vez acompanhar o meu esposo, que é um entusiasta do fado, e gostei imenso. Impressionou-me a elevada qualidade de todos estes amadores. Não gosto é muito do fado mais antigo, porque é triste.”

Ana Paula (Portimão)



“Adorei o convívio”

“Sou mãe da Lurdes Carriçal, que tem 18 anos e se estreou neste espaço, bastante agradável. Adorei o convívio e deveremos voltar. Acredito no potencial da minha filha e gostaria que singrasse na canção.”

Roseta Carriçal
(Monchique)

PUB



photos
4life

SERVIÇOS & SESSÕES / Casamentos / Maternidade / Recém-Nascido / Batizado / Smash the Cake / Aniversários / Família / Namorados
Moda / Despedida de Solteira / Eventos / Boudoir

CONTACTOS / Kátia Viola • +351 964 411 294 • katia.viola@hotmail.com • www.photos4life.info



CORPORAÇÃO SOPROU 91 VELAS

Estátua evoca papel dos 'soldados da paz'

TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA

A Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Portimão celebrou mais um aniversário e foi alvo de justa homenagem por parte da comunidade local.

●●● O Município de Portimão prestou justo tributo aos seus Bombeiros Voluntários e, por ocasião do 91º aniversário da corporação, foi inaugurada uma estátua em pleno centro da cidade.

O monumento em bronze,

encomendado pela Câmara de Portimão aos artistas plásticos Paula Hespanha e Manuel Pedro Ferreira Chaves, fica localizado na rotunda próxima ao Mercado Municipal, no entroncamento entre as avenidas Dr. Francisco Sá Carneiro e S. João de Deus, a poucas dezenas de metros do quartel dos 'soldados da paz' portimonenses.

A escultura foi inaugurada oficialmente no passado dia 18 de novembro, perante representantes da sociedade local, data que serviu para assinalar mais um ano de inestimável serviço comunitário da



Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Portimão, cujas origens remontam a 1926.

Na ocasião, foi anunciado para breve o início das obras de ampliação do respetivo quartel, num investimento que ascende a meio milhão de euros, 85 por cento dos quais a suportar por fundos comunitários, enquanto o restante dinheiro será disponibilizado

pela Câmara de Portimão.

As atuais instalações já têm três décadas e são consideradas insuficientes, pelo que o projeto de remodelação contempla a ampliação do parque de veículos de combate a fogos florestais, assim como a construção de novas camaratas e balneários, devendo os trabalhos arrancar no próximo ano, com um prazo de execução estimado em nove meses.

Bombeiros em números

Os Bombeiros Voluntários de Portimão têm no presente 120 elementos, 30 por cento dos quais são mulheres. Em média, acodem a cerca de 13 mil solicitações por ano, sendo que, em 2016, verificaram-se 4799 ocorrências de emergência pré-hospitalar, 200 acidentes rodoviários e 79 incêndios urbanos, números que demonstram a atividade e abrangência da corporação, quer ao nível da prevenção e combate a incêndios, quer no que toca à proteção civil.

Imagem versátil

A nova estátua permite diversas interpretações, segundo os autores, que pretenderam sugerir várias imagens, desde asas e chamas, até uma árvore ou duas mãos que se entrelaçam. O monumento apela à tranquilidade, à paz e à missão e valores que definem os bombeiros portimonenses.

COMITIVA INTEGROU SENADORES E DEPUTADOS

Autarcas franceses visitaram concelho

Potencial turístico da região mereceu elogios.

CMALBUFEIRA



O potencial turístico de Albufeira, mas também de outras áreas económicas, foi mostrado aos autarcas e políticos franceses

●●● A Cívica, associação que reúne em França cerca de dois mil autarcas e dirigentes políticos de origem portuguesa e luso-descendentes, promoveu recentemente uma visita a Albufeira.

Tomaram parte na deslocação autarcas, senadores e deputados à Assembleia Nacional, que em Albufeira participaram num conjunto de iniciativas promovidas pela edilidade local.

Liderada pelo presidente da Cívica, Paulo Marques, a comitiva, composta por cerca de 50 elementos, teve oportunidade para ver alguns dos pontos mais importantes do concelho de Albufeira. O convite para esta visita surgiu no âmbito da

presença no Salon de Maires D'Ile de France, que decorreu no passado mês de maio, e onde Albufeira foi o primeiro concelho português a participar.

Segundo o presidente da autarquia albufeirense, Carlos Silva e Sousa, "França é atualmente o quinto mercado na região em termos turísticos e existe um grande potencial de crescimento, não só porque temos uma história comum, mas também porque a língua, neste caso com a comunidade portuguesa e luso-descendente, é uma grande vantagem para cultivarmos uma relação bilateral profícua." No âmbito desta visita, ficaram definidas novas iniciativas para 2018, nomeada-

mente a participação de Albufeira no referido certame, bem como o acolhimento de uma exposição apresentada pela Cívica, sobre a presença dos portugueses em França aquando da I Grande Guerra.

Paulo Marques é também presidente do Município de Aulnay-sous-Bois, o terceiro do distrito de Seine-Saint-Denis e o sétimo da Grande Paris em termos populacionais, com 83 mil habitantes, entre os quais se incluem cerca de 10 mil cidadãos de origem portuguesa. O autarca lusodescendente costuma passar férias em Albufeira e, por conhecer bem a zona, defende que "a cidade e a região têm todas as condições para

acolher mais turistas vindos de França, sendo importante esta aproximação junto dos portugueses e luso-descendentes que se identificam com o nosso país e que têm uma palavra a dizer no aprofundamento das relações económico-sociais com outras comunidades".

No final da deslocação, o dirigente referiu que "esta visita proporciona ao concelho de Albufeira uma maior divulgação do seu território e das condições que esta região oferece, para que possa ser considerada uma possível vencedora enquanto destino turístico de França e assim acolher os diversos programas organizados pelas autarquias francesas".

PROPOSTAS PARA TODOS OS GOSTOS

Albufeira comemora NATAL com famílias

Autarquia organiza um vasto e diversificado programa de atividades culturais, lúdicas e desportivas.

●●● A Câmara Municipal de Albufeira preparou um conjunto de atividades para um Natal de sonho para os mais pequenos, com muitas iniciativas um pouco por todo o concelho.

O Mercado de Natal na Guia decorrerá na Rua General Humberto Delgado, das 14h00 às 20h00 e prolonga-se até 6 de janeiro. A iniciativa irá contar com a presença de artesãos locais e das tradicionais barraquinhas de comes e bebes onde os visitantes podem degustar a gastronomia típica da época, preparada pelas associações da freguesia.

Nesta localidade, poderá ainda visitar o Presépio de Rua, patente entre a Ermida de Nossa Senhora da Guia e a Igreja Matriz. Trata-se de um conjunto de 30 figuras, da autoria da escultora britânica Toin Adams, que dão a conhecer a história da

natividade, numa iniciativa que se realiza pelo terceiro ano consecutivo atraindo centenas de pessoas àquela freguesia.

'Neve' no centro da cidade

Este ano, a 'Snowland' promete 'neve' na Praça do Município, em frente à Câmara Municipal, entre 8 de dezembro e 7 de janeiro, nos dias úteis entre as 15h00 e as 20h00 e nos fins-de-semana e feriados das 10h00 às 20h00.

Miúdos e graúdos têm à disposição uma pista de gelo, onde podem ensaiar divertidas brincadeiras ou algumas coreografias no caso dos mais experientes. Há também um globo de neve, a casa dos duendes, um parque de neve, espaço kids com insufláveis e piscina de bolas, contos, teatro e muita animação.

De 8 a 10 de dezembro, o EMA – Espaço Multiusos de

Albufeira acolhe o tradicional Mercado de Natal, onde o melhor da doçaria e outras iguarias da época, os licores, as velas, as decorações natalícias, várias opções de presentes para familiares e amigos, cânticos, oficinas, espetáculos e algumas surpresas fazem deste espaço um local obrigatório de visita.

No dia 9 de dezembro, pelas 15h30, realiza-se no Auditório Municipal de Albufeira o musical infantil 'A Missão de Natal'. Na sexta-feira 15 de dezembro, pelas 21h30, realiza-se o Concerto de Natal pela Orquestra Clássica do Sul. O espetáculo, que é de entrada livre, vai ser conduzido pelo maestro titular Rui Pinheiro.

A 17 de dezembro a Marcha/Corrida do Pai Natal volta a ser um evento desportivo que todos os anos junta centenas de participantes, que enchem de alegria e de cor as principais



ruas da cidade. A iniciativa tem início marcado para as 10h00, junto ao Mercado Municipal dos Calços. Após receberem um kit/oferta com água, fruta, t-shirt e um gorro do Pai Natal, os desportistas têm à disposição dois percursos, de 5 ou 9 Km de distância, que poderão ser feitos a correr ou a caminhar.

No dia 30, irá realizar-se, na Rua 5 de Outubro, a partir das 15h00, o evento designado 'Bolo Rei Solidário'. O doce terá 250 metros de comprimento, sendo que a receita da iniciativa irá reverter a favor da Associação dos Bombeiros Voluntários de Albufeira.

PUB

8 de Dezembro '17 a 7 de Janeiro '18

SnowLand Albufeira

PRAÇA DO MUNICÍPIO

Nesta Quadra, vai nevar em Albufeira!
Visita-nos e aproveita as várias diversões.

Empréstimos para recuperação de casas degradadas

Município de Lagos presta atendimento de apoio a projetos no centro antigo da cidade.

●●● Estão abertas as candidaturas ao financiamento de projetos no âmbito do IFRRU 2020 - Instrumento Financeiro para a Reabilitação e Revitalização Urbanas, que incidam nas Áreas de Reabilitação Urbana (ARU) de Lagos. Os apoios a conceder correspondem a empréstimos com condições mais vantajosas para os promotores face às atualmente existentes no mercado, para a reabilitação integral de edifícios, destinados a habitação ou a outras atividades, incluindo as soluções integradas de eficiência energética mais adequadas no âmbito da reabilitação, com um investimento total, por operação, até 20 milhões de euros.

Estes empréstimos estão disponíveis para todo o tipo de

beneficiários, sejam pessoas singulares ou coletivas, públicas ou privadas. Para os projetos que não disponham de garantia bastante, o IFRRU 2020 disponibiliza ainda, alternativamente, uma garantia através do Sistema Português de Garantia Mútua, esta apenas acessível a empresas.

Sem limite de pedidos

Os pedidos de financiamento são apresentados no momento que o investidor considerar mais oportuno para o seu investimento, não havendo, em cada ano, fases pré-determinadas para a apresentação e decisão sobre as candidaturas, nem limites ao número de pedidos de financiamento.

Este instrumento procura disponibilizar meios que permitam revitalizar a cidade de Lagos,



O centro de Lagos vai ser intervencionado

contribuindo, para a criação de habitação, atração de novos residentes e criação de emprego, estimulando a atividade económica local. Mais informação sobre como preparar o pedido de financiamento ao IFRRU 2020 está disponível em: <http://www.por->

[taldahabitacao.pt/pt/portal/reabilitacao/ifrru/02XCandidaturas.html](http://www.por-taldahabitacao.pt/pt/portal/reabilitacao/ifrru/02XCandidaturas.html). Quanto à ARU lacobrigense, pode ser consultada em: <https://www.cm-lagos.pt/areas-de-atuacao/urbanismo/reabilitacao-urbana/planta-area-reabilitacao-urbana>.

PARA 2018

Redução das taxas de IRS e IMI

A Câmara de Lagos aprovou reduzir as taxas de IRS e IMI para 2018 e lançar uma derrama a cobrar no próximo ano económico. O objetivo é apoiar os lacobrigenses, libertando-os de uma maior carga fiscal e do sacrifício económico a que foram sujeitos nos últimos anos. No caso da derrama, foi aprovada a taxa de 1% sobre o lucro tributável às empresas

com volume de negócio superior a 150 mil euros e que sejam isentas de derrama todas as empresas com volume de negócio igual ou inferior a essa verba.

O IMI terá taxas de 0,8% e 0,35%, respetivamente, para prédios rústicos e prédios urbanos, ao passo que a taxa de IRS, foi aprovada a aplicação da taxa de 4,5%.

CENTRO CULTURAL

Medicina natural em congresso

O 3º Congresso de Medicina Natural do Algarve vai ter lugar no Centro Cultural de Lagos nos dias 3 e 4 de fevereiro de 2018, em ambos os dias entre as 9h30 e as 18h00. Nesta edição, os principais temas em foco serão a diabetes e as doenças metabólicas, estando aberto até 15 de janeiro próximo o prazo para entrega de propostas de comunicações

temáticas exclusivas, devendo os candidatos a orador ou expositor contactar a organização, a cargo da ESMET - Escola de Medicina Tradicionais, através das seguintes coordenadas: telemóvel - 967 017 836; endereço eletrónico - info@esmet.pt. A entrada no congresso será feita após entrega de um bem alimentar, destinado a apoio social.

CONTAR HISTÓRIAS ATRAVÉS DA BELEZA DAS IMAGENS

Fotoliterando, união entre a escrita e a fotografia

TEXTO: MARISA AVELINO

Em junho de 2016 foi iniciado um ciclo de exposições que se mantém regular.

●●● Uma fotografia, um texto. Um texto, uma fotografia, inúmeras histórias e outras tantas emoções que despoletam no imaginário do público, envolvendo-o de tal forma que o transporta, muitas vezes, para a narrativa que se pretende contar.

Este é o mote para o Fotoliterando, um projeto da autoria de Fábio Eusébio, 31 anos, rececionista, e Helena Lourenço, 37, professora, cujo propósito é “contar histórias através da beleza das imagens” e que encerrou, em setembro passado, o seu primeiro ciclo de exposi-

ções com um balanço positivo.

No portfólio destacam-se os temas alusivos à cultura, pessoas e natureza. “O feedback é muito bom. Temos tido a oportunidade de expor em diferentes pontos do país. Curiosamente, é na capital que surgem mais solicitações e no Algarve também porque somos de cá”, conta Helena Lourenço em declarações à Algarve Vivo.

O gosto de Helena pela escrita aliado à paixão do Fábio pela fotografia resultou em dezenas de trabalhos que culminaram na concretização de um projeto que combina as duas formas de arte numa perfeição quase poética. Amigos desde 2010, os mentores do Fotoliterando foram amadurecendo a ideia e, aos poucos, foram selecionando algumas fotos,

fazendo a triagem daquelas através das quais Helena iria criar as respetivas histórias. O Fotoliterando tornou-se público em 2014, altura em que começaram a surgir as primeiras publicações dos trabalhos através da sua página do Facebook, “porque as redes sociais acabam por ter um certo impacto na promoção e divulgação de novos projetos”, considera a cofundadora do projeto. Não demorou muito até que a qualidade dos trabalhos impusesse que se expandissem através de mostras.

“O Fotoliterando existe, essencialmente, para estar exposto. Nós consideramos, a dado momento, até pelo feedback que íamos recebendo, que os trabalhos mereciam estar em exposição”, sublinha Helena

Lourenço.

Assim, em junho de 2016 iniciaram um ciclo de exposições que se mantém regular. A primeira exposição teve lugar na galeria LAR do Laboratório de Atividades Criativas – LAC, em Lagos, quando o Fotoliterando já contava com um acervo de cerca de 90 textos, material em quantidade suficiente para a possibilidade da edição de um livro, tendo “como principal objetivo acompanhar as exposições”. O que acabou por acontecer em dezembro desse ano.

Livro editado

Na escolha dos trabalhos a publicar, Fábio e Helena tiveram o cuidado de evitar os textos longos, a fim de não haver “ruído” entre a fotografia e a escrita. A receção do livro foi boa. “Aper-

cebemo-nos de que quem compra são as pessoas que, normalmente, vão às inaugurações das exposições. Em vez de adquirirem as fotografias, acabam por ficar com muito mais do que é o nosso trabalho”, refere Helena Lourenço.

A obra já vendeu cerca de 200 exemplares e reúne imagens e textos realizados entre 2014 e 2016. No horizonte está a possibilidade de ser editado outro livro com novos trabalhos. “Com o passar do tempo, temos vindo a aperfeiçoar a nossa maneira de trabalhar em conjunto. Provavelmente, um segundo livro até teria ainda mais qualidade que o primeiro”, destaca Fábio Eusébio.

Livro-Objeto

A par da primeira exposição, o Fotoliterando também lançou o Livro-Objeto, intitulado ‘Mar de Imagens’, resultado de um concurso lançado pela editora Chiado, em que Fábio e Helena foram os artistas selecionados a editar num formato peculiar que consiste em reunir seis fotos e textos dentro de um pequeno frasco de vidro.

Outro dos momentos altos que os autores tiveram durante o seu, ainda recente, percurso foi apresentar o Fotoliterando no Centro de Língua Portuguesa de Cáceres, em Espanha, no âmbito de promover o ensino e a aprendizagem da língua portuguesa, através de um convite feito pelo Instituto Camões do Centro de Cáceres.

Apesar de terem encerrado o ciclo de exposições de 2017,



Os dois criadores da Fotoliterando têm muitas ideias para o futuro

Fábio Eusébio e Helena Lourenço continuam a trabalhar na divulgação e publicação de novos trabalhos na Internet, mantendo a atividade de uma forma regular. No futuro pretendem “continuar a dar a conhecer o projeto de norte a sul”, tendo já

algumas exposições agendadas para 2018.

“O próximo passo é concretizar alguns projetos que temos em mente, que ainda não queremos desvendar. Mas existem novas ideias como dar uma nova imagem ao Fotoliterando, apos-

tando também no ‘merchandising’ alusivo à marca, remata Helena Lourenço.

Para ver o livro em <https://www.chiadoeditora.com/livraria/fotoliterando> e o site em <http://fotoliterando13.wix.com/fotoliterando>.

JORGE AZEVEDO, VICE-PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS NADADORES SALVADORES DO CONCELHO DE ALBUFEIRA

Nadadores salvadores

preparam “exigente” época balnear de 2018

Será montado um dispositivo de segurança para a operação de final do ano, tendo cuidados redobrados essencialmente com a forte rebentação das ondas junto da linha de água na orla marítima.

FOTOS: D.R.



TEXTO: JOSÉ MANUEL OLIVEIRA

●●● A Associação dos Nadadores Salvadores de Albufeira (ANSA) já está a preparar a época balnear de 2018, de abril a outubro, com a necessária formação, numa altura em que perspetiva o próximo ano como exigente e aponta, de novo, para cerca de uma centena o total de profissionais deste sector em

serviço nas praias e piscinas de hotéis e aldeamentos turísticos do concelho.

“2018 será exigente, uma vez que se prevê que o crescimento do turismo registado nos últimos anos se possa manter. Em termos gerais, o número de nadadores deverá ser o mesmo, face ao de concessionários

existentes, e na sua maioria portugueses. Os jovens estudantes são uma realidade incontornável e cabe também às associações saber integrá-los dentro de uma dinâmica própria das atividades a que são chamados a desenvolver e sempre mantendo a dignidade da função”, diz à Algarve Vivo Jorge Azevedo,

vice-presidente da direção da ANSA.

Nesse sentido, o 4º. Congresso Nacional de Salvamento Aquático e Prevenção de Afogamento, no salão nobre da Câmara Municipal de Albufeira, a 1 de dezembro e organizado por aquela associação (depois desta entrevista), teve como princi-



pal objetivo fomentar a troca de informação e de experiências a esse nível e apresentação dos resultados do observatório. Por outro lado, Jorge Azevedo realça “todo o dispositivo de segurança que será montado para a operação de final do ano, tendo cuidados redobrados essencialmente com a forte rebencação das ondas junto da linha de água” na orla marítima de Albufeira. Em princípio, estarão envolvidos cinco ou seis nadadores salvadores coordenados por aquela associação.

Ainda há banhistas

Numa altura em que o bom tempo continua a sentir-se no Algarve, há “ainda alguns nadadores salvadores em algumas praias” do concelho de Albufeira, refere, aproveitando para deixar avisos: “Existem ainda muitos banhistas a aproveitarem o bom tempo que se faz notar e são das mais diversas nacionalidades e de todas as idades. Dado o facto de a maioria das praias ter ficado sem vigilância com o fim da época balnear, não existindo sinalética relativa ao estado do mar e mantendo-se o bom tempo com temperaturas elevadas, importa lembrar o aconselhamento da Autoridade Marítima Nacional para todos aqueles que ainda pretendam

frequentar as praias a adotar uma cultura de segurança e prevenção redobrando os cuidados junto à linha de água.”

Formação

O afogamento surge como a terceira causa de morte por lesão não intencional, a seguir aos acidentes rodoviários e quedas, segundo a Organização Mundial de Saúde. Por iniciativa da ANSA realizou-se em Albufeira, de 13 a 21 de novembro, o primeiro Curso de Preparação para Nadadores Salvadores a reciclar e sua admissão ao Exame Específico Aptidão Técnica (EEAT), o qual contou com a presença recorde de 36 elementos. A equipa de formadores foi constituída por Carlos Vieira, Jorge Pancha e José Ilídio.

“Culminou no dia 22 de novembro com a presença dos examinadores do Instituto de Socorros a Náufragos, após provas de extrema exigência durante todo o dia (escritas e práticas), nas quais se registou uma taxa de sucesso de aproximadamente 95%, o que nos orgulha e incentiva para procurar fazer cada vez mais e melhor em estreita colaboração com o ISN”, sublinha Jorge Azevedo.

Vigilância todo o ano

Ao mesmo tempo, a Associação

Meninos vítimas em piscinas e tanques

Segundo registos do Instituto Nacional de Socorros a Náufragos, Instituto Nacional de Estatística, da Associação para a Promoção da Segurança Infantil e da comunicação social, “a maioria dos afogamentos em Portugal ocorre em crianças do sexo masculino e em piscinas e tanques.” As maiores ocorrências em adolescentes verificam-se em praias e também em piscinas e tanques, de acordo com a informação oficial.

434 salvamentos até 14 de setembro

“O afogamento não tem tido consequências mais graves em virtude quer da boa preparação dos nadadores salvadores, os quais garantem uma boa prevenção, assim como da sua garantia através de uma eficaz intervenção em que muitas das vezes colocam a sua vida em perigo para evitar males maiores. Segundo dados da Autoridade Marítima Nacional, até 14 de setembro de 2017, já estavam registados 434 salvamentos. Registaram-se 640 primeiros socorros e ocorreram buscas por crianças 44 vezes”, afirma Jorge Teixeira.

Rios e barragens ‘escondem’ riscos

“Em termos de praias fluviais, onde estão inseridos os rios, barragens, etc., apresentam perigos e riscos sob uma superfície aparentemente estável e calma”, alerta o nadador salvador. E acrescenta: “É que nos rios a água corre ininterruptamente, influenciando os leitos, as configurações, o estreitamento das margens e caudais. Há por isso a formação de ondas, remoinhos, retornos, rápidos e contracorrentes.”

dos Nadadores Salvadores de Albufeira considera fundamental garantir a presença destes elementos em zonas de afluência de banhistas fora da época balnear. Por isso, “já estão projetos pilotos no terreno (Praia da Nazaré e praia do Norte - protocolo de colaboração entre o Município e a associação) e existe uma forte vontade po-

lítica para criar condições para que no curto prazo, o mais tardar início de fevereiro de 2018, possamos não falar em épocas delimitadas no tempo, mas sim numa época coincidente com o ano civil”, revela Jorge Azevedo.

Para tal, o Município de Albufeira estabeleceu um protocolo com nadadores daquela associação.

COMERCIALIZAÇÃO COMEÇOU EM 1908

logurte, um contributo bacteriano para a saúde

Para além das suas propriedades nutricionais benéficas, o seu consumo promove o fortalecimento do sistema imunitário.

●●● O iogurte é um alimento originário dos Balcãs e, tal como outros produtos derivados do leite fermentado, remonta a milhares de anos atrás. O leite era transportado por animais, em sacos feitos de pele de outros animais. O contacto com o corpo do animal mantinha o leite a uma temperatura que promovia a transformação do leite – soube-se mais tarde que o processo era mediado por bactérias. É dos processos biotecnológicos mais antigos, mas apenas em 1908 tem início a comercialização do iogurte, graças ao médico Ilya Ilyich Mechnikov, prémio Nobel da Medicina.

A transformação, do leite em iogurte, deve-se a um processo de fermentação, mediado por dois tipos de bactérias: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Como é que ocorre esta transformação?

Idealmente os iogurtes devem conter quantidades aproxima-

damente iguais destas bactérias.

Estes microrganismos bacterianos utilizam a lactose, açúcar do leite, como fonte de carbono e de energia através de um processo de fermentação láctica. Esta transformação resulta na produção de ácido láctico, responsável pelo carácter ácido deste alimento. Este processo ocorre quando o valor de temperatura do leite ronda os 40°C. Estas bactérias lácticas, assim designadas, estimulam-se mutuamente, complementando o crescimento uma da outra. No início da fermentação, o valor de pH do leite favorece o desenvolvimento de *Streptococcus thermophilus* e, com o aumento do teor de ácido láctico *Lactobacillus bulgaricus*. O equilíbrio das bactérias é necessário para que, o produto permaneça suficientemente ácido e aromático. A acidez e armazenamento a valores de temperatura que rondam os 4-5°C, torna os iogurtes alimentos relativamente está-



veis, porque inibe o crescimento de outras bactérias prejudiciais para a saúde.

O tempo de prateleira, tempo durante o qual o iogurte é comercializado, é de cerca de um mês. Após este período deixa de haver “alimento” disponível para manter as bactérias vivas, ocorre produção de ácido em excesso e o iogurte azeda.

Durante a fermentação, a proteína, a gordura e a lactose do leite sofrem hidrólise parcial, tornando o produto facilmente digerível, sendo considerado um agente regulador das funções digestivas. A acidez estimula as enzimas intervenientes no processo digestivo, pelas glândulas salivares.

Torna-se um alimento de

extrema importância para pessoas que manifestam sintomas de intolerância à lactose, ou seja, têm dificuldades em digerir este açúcar em formas mais simples que o organismo possa assimilar.

Para além das suas propriedades nutricionais benéficas, o seu consumo promove o fortalecimento do sistema imunitário, sendo também uma importante fonte de cálcio. Devido aos seus benefícios desde cedo o seu consumo regular foi associado à longevidade.

Natural, com aromas ou pedaços, é um alimento completo ‘vivo’.

Margarida Viera
Ciência Viva na
imprensa regional

NO ÂMBITO DA INICIATIVA PLANTAR PORTUGAL

Faro tem 50 novas amendoeiras

Espécie está perfeitamente adaptada à região.

●●● A União das Freguesias de Faro (Sé e São Pedro) aderiu à iniciativa cívica 'Plantar Portugal' e assinalou a 8ª edição da Semana da Reflorestação Nacional com uma ação de plantação de meia centena de árvores na freguesia, a 24 e 25 de novembro.

A União das Freguesias de Faro vai promover esta iniciativa, a que se juntarão várias associações, escolas e cidadãos, dando o seu contributo em prol da defesa da biodiversidade e

da sustentabilidade urbana.

De acordo com Bruno Lage, presidente da União das Freguesias de Faro, decidiu-se pela plantação de amendoeiras por ser uma árvore sem grandes exigências hídricas, perfeitamente adaptada ao clima e aos solos da região e por ser um dos grandes símbolos do Algarve, mas que infelizmente são cada vez mais raras, considerando de especial importância preservar e restabelecer em Faro esta marca identitária.

CAMPANHA DO ZOOMARINE

'Montanha Verde' plantou árvores

Loulé associou-se à segunda edição da Operação Montanha Verde, desenvolvida pelo Zoomarine no passado dia 9 de novembro, data em que foram plantadas cinco mil árvores no concelho. A ação decorreu na Lagoa de Monprolé, freguesia de S. Sebastião, e juntou algumas dezenas de voluntários. Este ano, a 'Together We Protect' do Zoomarine duplicou o número de árvores e os locais

de plantio, pois a iniciativa estendeu-se também a Silves, totalizando nos dois municípios a plantação de 10 mil árvores.

Para além do pequeno contributo para ajudar a reflorestar Portugal depois dos violentos incêndios que devastaram o país, a iniciativa visou a sensibilização para a importância do património ambiental, determinante para a sustentabilidade do futuro coletivo.

Cantinho da Ciência

JOÃO LOURENÇO MONTEIRO BIÓLOGO



Religião nas aulas de Ciências?

A 23 de outubro deste ano, deveria ter ocorrido uma conferência sobre o "Design Inteligente" na Universidade do Algarve, promovida pelo Núcleo de Alunos Brasileiros daquela universidade. No entanto, a conferência foi cancelada e a organização deslocou-se para a Faculdade de Letras da Universidade do Porto. No entanto, também aí acabou por ser cancelada, acabando por realizar-se em Leon, Espanha. Devo dizer que os responsáveis por estas duas universidades portuguesas estiveram muito bem ao impedir que aquela conferência tivesse lugar naqueles espaços de conhecimento, uma vez que impediram a propagação de ideias contrárias ao conhecimento científico no meio académico. Essa era uma conferência de propaganda religiosa mascarada de debate científico, que pretendia dar palco aos oradores para que pudessem ostentar um certificado que comprovasse que as suas ideias têm sido acolhidas no meio universitário. Ou seja, trata-se de um estratagema para obter legitimação académica.

O "Design Inteligente" não é mais do que o "Criacionismo" misturado com conceitos científicos. O "Criacionismo" é a ideia de que a vida foi criada tal como descrita na Bíblia e de que os seres vivos não evoluíram ao longo do tempo. Isto é algo que nem a Igreja Católica defende, tendo mesmo o teólogo Joaquim Carreira das Neves escrito que quem defende essa ideia revela ignorância bíblica, uma vez que o que está descrito no Génesis é um mito da criação, como outras culturas têm outros mitos (ver livro "Evolução a duas vozes", da Bertrand Editora). Mas se estas ideias não colhem apoio no Catolicismo, são muito fortes junto de Igrejas Evangélicas que fazem uma interpretação literal, em vez de simbólica, da Bíblia.

Esta pressão religiosa tentou, nos EUA, durante o século XX, que o "Criacionismo" fosse ensinado nas aulas de Ciências, tendo o caso chegado aos tribunais. O veredito ditou que tal ideia fosse rejeitada, podendo ser ensinada nas aulas de religião, mas nunca nas de ciências, pois o criacionismo é uma crença e não um facto. Para contrariar essa decisão, os criacionistas criaram uma nova disciplina, o "Design Inteligente", e formaram 'jovens cientistas' para comprovarem esta hipótese, que tem sido sistematicamente refutada pela Ciência. Mas se dúvidas houvesse de que o "Design Inteligente" é religião e não ciência, veja-se quem patrocinou a organização: Discovery Institute (criacionista), Universidade Presbiteriana MacKenzie, Centro Universitário Unievangélica e o Centro Universitário Adventista de São Paulo.

- Para contrariar estas ideias obscurantistas e substituí-las pelo uso da razão e do pensamento crítico, deixo aqui três sugestões de livros para o Natal:

- "Não se deixe enganar", editora Contraponto
- "A Ciência e os seus inimigos", editora Gradiva
- "Os portugueses descobriram a Austrália?", editora Esfera dos Livros

jmonteiro@concept.org



GENTES E LUGARES DE OUTROS TEMPOS

'Algarve 63' convida a nostálgica viagem

Para os saudosos do que era esta região antes do 'boom' turístico, mas também para aqueles que não a conheceram nessa época, há uma obra imperdível.



TEXTO: FERNANDO MANUEL VIEIRA

Desde o Verão passado, encontra-se disponível nas livrarias de referência uma edição fotográfica de grande interesse etnográfico, reunindo 63 instantâneos captados pelo fotógrafo irlandês Timothy Motion nas décadas de 1960 e 1970 um pouco por todo o Algarve, de barlavento a sotavento, da serra ao litoral. Editado no âmbito dos Enfolia - Encontros de Fotogra-

fia de Lagoa 2017, 'Algarve 63' reúne imagens de uma espontaneidade e humanismo tocantes, só passíveis de serem registadas por quem estava muito próximo das pessoas. Trata-se de um 'photobook' singular, com um olhar distinto e quase neo-realista.

Para além das imagens, todas a preto e branco, podem ler-se textos de Francisco

Martins, atual presidente da Câmara Municipal de Lagoa, de Nuno de Santos Loureiro, coordenador e curador da obra, de Miguel Reimão Costa, arquiteto e professor na Universidade do Algarve, e do próprio fotógrafo, que vivia na zona de Carvoeiro na altura em que se aventurou à descoberta do extremo sul de Portugal. A sua objetiva captou a simplicidade das gentes, na

transição entre a ditadura salazarista e a democracia dos cravos, entre as atividades dos sectores primários da pesca e da agricultura e a pujante explosão do turismo. Meio século depois, e dada a escassez de registos fotogénicos dessa época, esse trabalho despretenso reveste-se de um importante cunho histórico, enriquecido pela sua sensibilidade de artista.

PUB

**FOTU
EDUARDO**
FOTOGRAFIA E VÍDEO PROFISSIONAL

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

Paderne Medieval

29 DEZEMBRO
A 1 JANEIRO | ALDEIA DE
PADERNE

Solrir

29 DEZEMBRO
A 2 JANEIRO
(excepto dia 31)

PALÁCIO DE
CONGRESSOS
DO ALGARVE

albufeira.pt

★ **STAR
PARADE**

31 DEZEMBRO
AVENIDA SÁ
CARNEIRO

ALBUFEIRA
**FIM
de ANO**
2017/18

**Fogo de
Artifício**

31 DEZEMBRO
PRAIA DOS
PESCADORES
24h00



AGIR

31 DEZEMBRO
PRAÇA DOS
PESCADORES
22h30



**XUTOS
& PONTAPÉS**

31 DEZEMBRO
PRAÇA DOS
PESCADORES
24h00

apal 
Albufeira promotion bureau


Albufeira
MUNICÍPIO
www.cm-albufeira.pt



Lagoa DO
ALGARVE

**Mergulhe
à sua descoberta.**

**Hold your breath
and dive in.**

www.cm-lagoa.pt