



Dominic Fernandes

**o exemplo
da força, vontade
e determinação**

pág 4



**Castelo de São Jorge
ex-líbris de Lisboa**

pág 18

**Lusitanos de Saint- Maur
iniciam época 2020/2021
com uma vitória**

pág 58

**Conheça os nomeados
Portugueses de Valor**

pág 120

La signature de l'excellence



OZOIR-LA-FERRIÈRE

RÉSIDENCE SAINT-ANTOINE

Depuis plus de 25 ans, le Groupe Saint Germain a pour vocation de développer en Ile-de-France des opérations immobilières qui se caractérisent par la sélection de leurs emplacements, le soin apporté à leur architecture ainsi que l'emploi de matériaux nobles vous garantissant un patrimoine de qualité.

01 64 66 05 54
www.groupestgermain.com





CONCESSIONAIRE/CONCESSIONÁRIA

Éxito Régie Publicitaire
19, avenue James de Rothschild
77164 FERRIÈRES EN BRIE
França

PROPRIÉTAIRE/ PROPRIETÁRIO

JOSÉ GOMES DE SÁ
CONT. Nº 128 275 863
Rua do Sino, nº9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE
Portugal

REDACTION / REDAÇÃO

Rua do Sino, nº9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE
Portugal
19, avenue James de Rothschild
77164 FERRIÈRES EN BRIE - França

DIRECTION ÉDITORIALE

DIRECÇÃO EDITORIAL
Lídia Sales | +33 611 853677
lidiasales@lusopress.tv

REDACTION / REDAÇÃO

Isabel Oliveira | +33 699 669 662
isabeloliveira@lusopress.tv
Wilkerson Alves | +33 624191 665
wilkersonalves@lusopress.tv

COLLABORATEURS / COLABORADORES

Daniel Bastos
Pedro Castro Gomes
Pedro Seixas
Pedroso Leal
Nuno Cabeleira
Reitor Nuno Aurélio
Victor Ferreira

FOTOS / PHOTOS

Beatriz Cazenave

DESIGNER ET PAGINATION

João Cazenave
joaocazenave@lusopress.tv

DIRECTION COMMERCIAL

DIRECÇÃO COMERCIAL
José Gomes de Sá | +33 618 447 455
gomesdesa50@gmail.com

SERVICE FINANCIER / SERVIÇO FINANCEIRO

Amparo Conseil

IMPRESSION / IMPRESSÃO

Grafisol
Rua das Maçarocas
Abrunheira Business Center nº03
Abrunheira 2710-056 Sintra

STATUT ÉDITORIAL / ESTATUTO EDITORIAL

www.lusopress.tv/magazine

ISSN: 1968-6366

I.N.P.I. Nº NATIONAL 08/3550245

ERC 126147

lusopress@gmail.com

www.lusopress.tv



crónica da direcção

Verão 2020

As férias de verão de 2020 foram diferentes. As festas das aldeias, vilas e cidades que habitualmente no mês de agosto recebem milhares de portugueses oriundos dos vários países de acolhimento, não se realizaram; foram os monumentos, os caminhos pedestres, as praias fluviais, os restaurantes e esplanadas os escolhidos para quem decidiu, apesar das circunstâncias, rumar a Portugal e foram muitos.

Nesta edição levamos a si alguns dos locais emblemáticos de Portugal, algumas tradições que merecem ser divulgadas; os municípios preocuparam-se, demonstraram trabalho e ainda que alguns tenham sido atingidos pelos incêndios, não baixaram os braços e mantiveram os programas com exposições e outras manifestações culturais.

Agora é hora de voltarmos ao trabalho, os mais novos à vida escolar, com pensamento positivo, mantendo os devidos cuidados, que isto vai passar.

Lídia Sales — lidiasales@gmail.com

01 crónica da direcção

04 grande entrevista

Dominic Fernandes

o exemplo da força, vontade e determinação



12 destaque

Hotel Rural

Casa dos Viscondes da Várzea:

a simbiose entre tranquilidade e tradição



18 desporto, cultura e lazer

Castelo de S. Jorge Fortaleza de Portugal

“Só amamos aquilo que conhecemos”



36 desporto, cultura e lazer

Com 75 metros de altura, a Torre dos Clérigos

é o ex-líbris da cidade do Porto



58 desporto, cultura e lazer

Lusitanos de Saint-Maur

arranca a época com vitória e estádio cheio

66

cultura

Luís Palma Gomes

venceu o primeiro lugar no concurso “Haikai de Toledo – Kenzo Takemori”

72 sociedade

Inauguração de obras e equipamentos em Trancoso

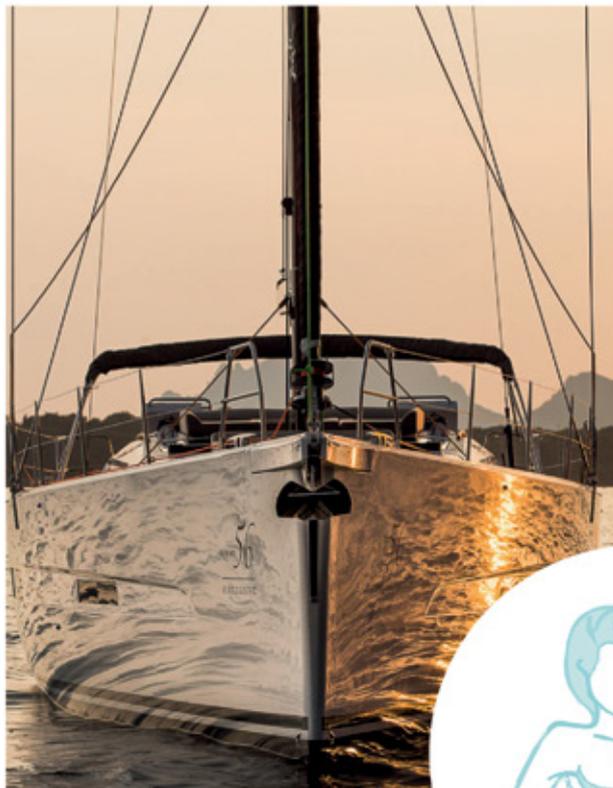
108 sociedade

Padre Aniceto Morgado:

“É pena que seja um vírus a chamar-nos à atenção”



120 Portugueses de Valor 2021



- SAUDADE -
LE PLUS LUXUEUX
ET PERFORMANT VOILIER
DE LISBONNE



VENEZ VIVRE UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE
À BORD DE NOTRE VOILIER DE RÊVE

LOCATION À LISBONNE, CAISCAIS, TROIA, ALGARVE...

Nuit à bord

Journée

Week end

Promenade

Évènements privés

Et plus encore...

NOS BATEAUX MOTEUR AVEC OU SANS SKIPPER

Princess 45



Jeanneau 650



RÉSERVATION

Lady Lisboa

(+33) 6 32 98 28 34

(+351) 926 409 780

contact@lady-lisboa.com



WWW.LADY-LISBOA.COM



Dominic Fernandes

o exemplo da força, vontade e determinação

Dominic Fernandes é o verdadeiro exemplo da força dos portugueses além-fronteiras. Nasceu em França, mas assumiu desde logo a nacionalidade portuguesa, que muito o orgulha. De família humilde, hoje é um verdadeiro empresário de sucesso. Criou a Bluetooth em 2004, empresa dedicada à importação e exportação de telemóveis, chegando a vender para mais de 150 países.

Dominic Silva Fernandes nasceu a 1 Fevereiro de 1976 em Chennevières-sur-Marne, França. Apesar disso, é o sangue português que lhe corre nas veias. O pai era natural de Arouca e a mãe da região de Leiria, mas foi em Paris que construíram uma vida em conjunto e onde nasceu Dominic e o seu irmão. “O meu pai emigrou em 1973, mas foi por acaso. Ele ia para a Austrália ter com os meus tios, mas na escala em França acabou por conhecer a minha mãe e por lá ficou. Ele tinha o curso de enfermeiro em Portugal, mas acabou por dedicar toda a sua vida a pintura”.

A sua infância teve bons momentos, de alegria, brincadeiras e cumplicidade com o seu irmão enquanto os pais trabalhavam. Família de poucas posses, mas sempre com amor no lar. “Foi uma infância pobre, mas não faltava nada. Até sinto que tive a melhor infância que podia ter. Havia mais convívio entre as pessoas, mais brincadeiras, hoje em dia é tudo através de computador”. Faz ainda parte das suas memórias os verões em Portugal, das brincadeiras no milho e da liberdade que não tinha em França. Depois da escola primária e do colégio, Dominic ainda entrou na Universidade, na área da eletrotécnica, mas acabou por não concluir o curso.

Começou a trabalhar com 20 anos a embalar caixas de acessórios de telemóveis, na empresa Excelcom, um grupo grego com filial em França. Ao fim de três meses cansou-se do trabalho e foi convidado pelo presidente da empresa a ser co-



mercial de telemóveis para a zona de Paris. A sua apetência para comercial era nítida. “Comecei em Março de 1996 e três meses depois já era o maior vendedor de acessórios e telemóveis em França. Pouco tempo depois, o meu presidente procurava um director para gerir a empresa no mercado francês e no meio de 200 pessoas fui eu nomeado. Senti-me muito orgulhoso, mas acima de tudo muito capaz. Fui uma pessoa que nunca tive nada e acreditaram em mim”, referiu Dominic. Assumiu funções em 1995 e passou a coordenar toda a actividade da empresa em França. “Moldei a empresa à minha maneira e o grupo de França era o terceiro maior do mundo. Isto mostra que os estudos podem ser importantes, mas a força de vontade da pessoa é que é o mais importante. Eu queria mostrar a toda a gente que não era aquela pessoa que não tinha capacidades. Quis mostrar à minha família que era capaz”. Dominic manteve-se em funções até 2004, ano em que a empresa ganhava 150 mil francos limpos de margem por dia. Números impressionante, mas as circunstâncias da vida levaram-nos a criar a sua própria empresa, sediada em Portugal.

O sucesso da Bluetooth

Dedica-se unicamente à importação e exportação de telemóveis, mas a sua empresa – Bluetooth, é um caso de sucesso em todo o mundo. Na Europa, a Bluetooth tem apenas seis colaboradores, mas atinge números de facturação impressionantes. Para muitos, a actividade da Bluetooth é difícil de compreender, mas para Dominic não há segredos: “importamos telemóveis às próprias marcas e vendemos a distribuidores e operadores no mundo inteiro. Exportamos para vários países no mundo inteiro – cerca de 170 países. O segredo do meu negócio sou eu e a minha convivência com as pessoas. Fui dos primeiros a fazer

“Fui dos primeiros a fazer este tipo de negócio, a fazer o trade de telecomunicações. É tudo virtual, é só números a passar. Tudo começou porque havia muito stock que não era vendido e voltava tudo para trás, para a Coreia ou China”.

este tipo de negócio, a fazer o trade de telecomunicações. É tudo virtual, é só números a passar. Tudo começou porque havia muito stock que não era vendido e voltava tudo para trás, para a Coreia ou China. Antes de devolver, lembrei-me de vender a outros países que não têm stock, porque deontologicamente as marcas não podem vender entre si”. A empresa já conta com 16 anos de actividade e o crescimento foi exponencial. Sinto-me orgulhoso do que fiz até agora, de onde cheguei.

Num futuro próximo, a aposta da empresa passará por parcerias, entre as quais com a Altice, negócio pioneiro que se encontra a ser trabalhado em conjunto”.

O lado solidário

Em criança, sonhava ter uma casa bonita. Hoje, admite que tem os seus sonhos todos concretizados, o que agora gosta de fazer é ajudar quem mais precisa. Dominic mostra que sem ter grandes estudos, com força e querer, as pessoas conseguem chegar onde quiserem. A solidariedade é um dos pontos fortes da sua





vida. Durante a pandemia de Covid-19 ajudou a Câmara Municipal de Arouca, os Bombeiros de Arouca, o Hospital de Santa Maria da Feira, o Hospital de São João, no Porto, várias instituições e hospitais em França também. “Neste mundo se não nos ajudarmos uns aos outros não vamos longe”.

O futebol para si é uma paixão, mas também neste campo ajuda de forma significativa dois clubes, um em França e outro em Portugal. “Patrocino o Lusitanos de Saint-Maur e o FC Arouca, clube da terra do meu pai. Espero voltar a ver o Arouca na Primeira Liga, como já estivemos. Senti um grande orgulho ver os maiores de Portugal nesta aldeia pequena do interior do país que é Arouca, e que passou a ser mais conhecido por causa do futebol e da Liga Europa”. Arouca reconhece-lhe o apoio, pelas palavras de Carlos Pinho, presidente do FC Arouca desde 2006. “Já conheço o Dominic há vários anos. Conhecia-o, mas não tinha muita confiança com ele, porque reside em França. A partir do momento em que começamos a falar e a jantar, vi que o Dominic é uma pessoa incrível. Tenho dito e é a realidade. Ainda é um miúdo, mas tem muita classe e humildade, é um homem sem manias, e só assim, com coração grande porque gosta de ajudar

as pessoas, não só o futebol, chegou ao topo. O Dominic não é uma pessoa qualquer, é uma pessoa que gosta de ajudar, independentemente do Arouca. Tenho muita consideração e vou ter sempre. Ajuda o Arouca em muito, gosta também do Arouca, é um filho da terra, todas as semanas fala connosco e está sempre pronto a ajudar. Os arouquenses têm de ter orgulho na pessoa que ele é, na empresa que ele tem. É amigo de quem é amigo”.

A ligação a Portugal

Orgulha-se de ter aprendido português “na rua”, mas hoje faz questão que os filhos frequentem aulas de português e que interiorizem a cultura portuguesa. Ser português, para si, mais que uma nacionalidade, é um motivo de orgulho. “Os portugueses eram criticados em França, vistos como uma comunidade mais fraca, mas mostramos que somos capazes de trabalhar sem ser nas obras e nas limpezas. Temos capacidade para isso”. Dominic deixa como mensagem aos portugueses que “podemos alcançar todos os sonhos que temos, podemos mostrar a todos que sendo um país pequeno somos uma grande comunidade e grandes pessoas, somos portugueses”. 



**RÉPARATION
TOUTES MARQUES
VÉHICULES DE TOURISME
UTILITAIRES
ET PODS LOURDS**

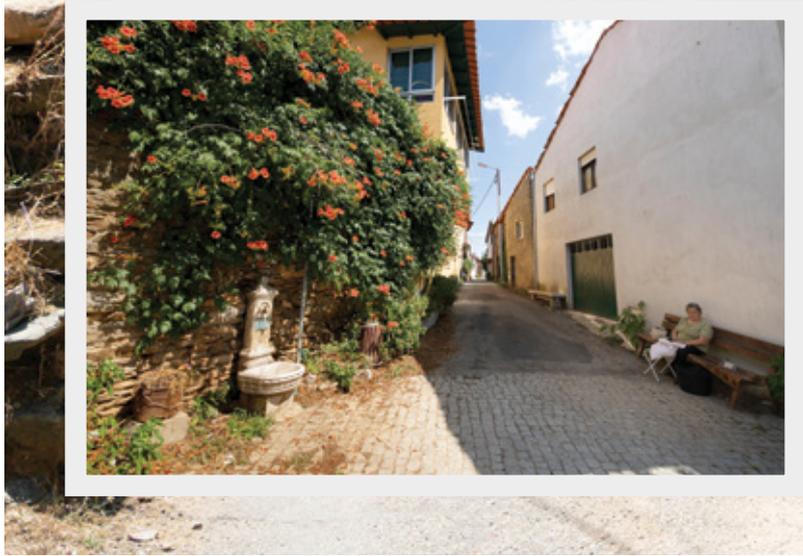
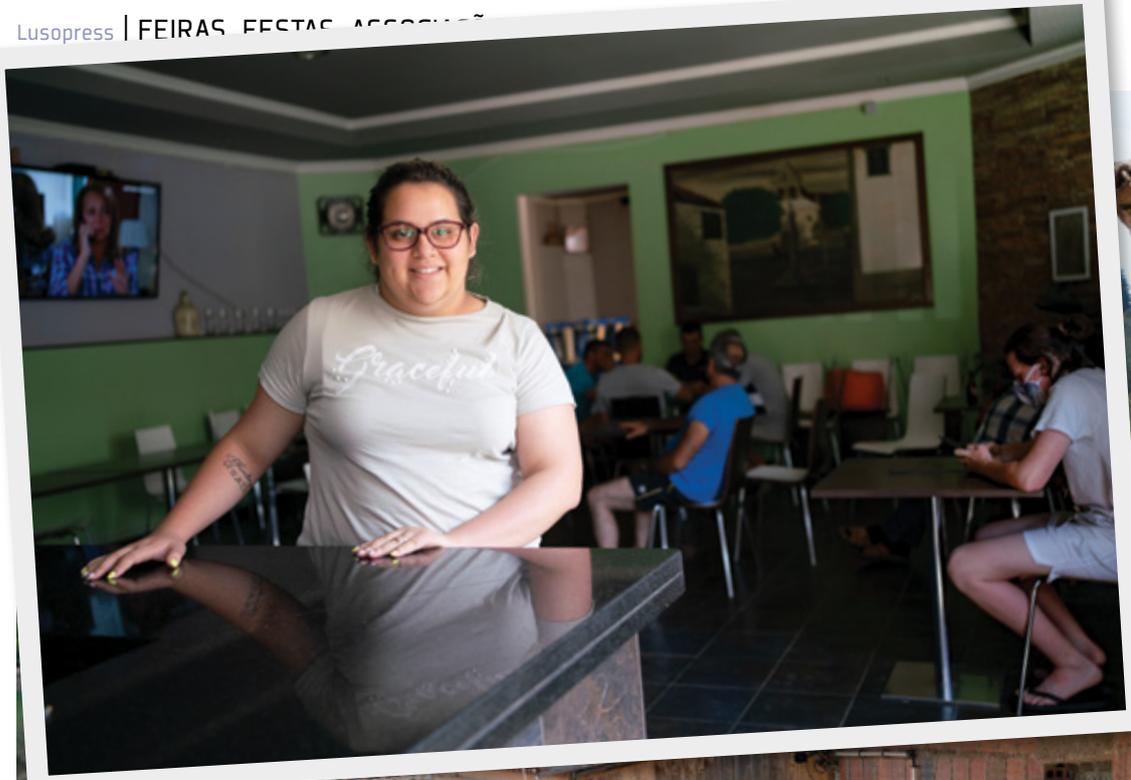
Z.I. de la Poudrette - 128, Av de Rome - 93320 LES PAVILLONS sous BOIS
Tél.: 01 55 89 10 20 - Fax 01 55 89 10 21 - email: pro-diesel@wanadoo.fr



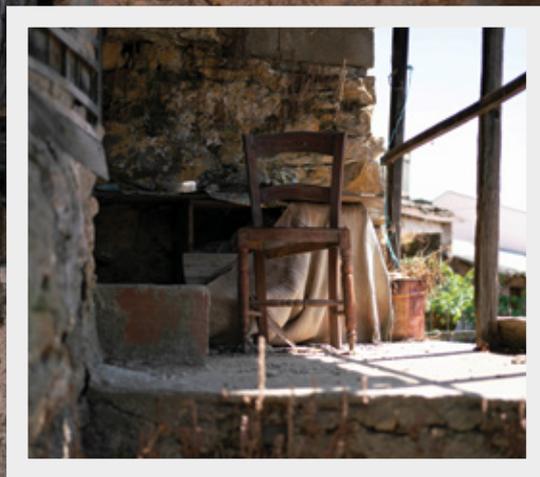
Revendedor Oficial



Gomes de Sá
+33 6 18 44 74 55



**Sem festas
o verão da pandemia
é uma tristeza nas aldeias
transmontanas**



Hotel Rural Casa dos Viscondes da Várzea: a simbiose entre tranquilidade e tradição

O Hotel Rural Casa dos Viscondes da Várzea situa-se em pleno Douro, perto de Lamego, e está inserido numa paisagem artística e variada onde a natureza convive com estilo românico e gótico-manuelino.

Ao atravessarmos os portões brasonados da Quinta da Várzea, sentimos desde logo a magia de um lugar que promete momentos inesquecíveis. Inserido numa propriedade de família com mais de 180 hectares, repartidos por vinha, azeite e árvores de fruto, este solar, a quinta foi adaptada a hotel de charme.



Numa nova viagem da Lusopress, um novo ponto que vale a pena ser visitado. Paramos em Lamego, mais concretamente no Hotel Rural Casa dos Viscondes da Várzea. A Casa dos Viscondes de Várzea fica numa mansão aristocrática do século XVII, rodeada por vinhas, pomares e olivais em plena região do Douro. Com 40 quartos, decorados com mobiliário antigo, o hotel é um exemplo da arquitetura gótico-manuelina. Tem uma capela com um altar barroco, corrimões de pedra e cálices do mesmo período. Lá fora há jardins de buxo, uma piscina de água salgada e um court de ténis. Durante os meses de produção de vinho, os hóspedes podem participar na prensa do vinho e em jantares folclóricos com música de concertina.

A Lusopress esteve à conversa com Maria Manuel Cyrne, a alma da casa. “Nasci nesta casa, assim como o meu pai, avô, bisavô, e há muitas gerações que estamos neste espaço. Foi sempre a minha ideia e sonho ter a minha família e viver aqui. As coisas não correram bem, deu-se o 25 de Abril, e a minha família passou por alguns momentos complicados e tivemos de vender esta propriedade”. Maria Manuel Cyrne viu-se assim obrigada a começar uma vida em Lisboa, onde foi professora de inglês e teve boutiques de moda e decoração. O seu sonho era ser mãe e viver em família na casa que a viu crescer. Por isso, o objectivo

de recuperar a propriedade esteve sempre presente na vida de Maria Manuel Cyrne. “Passado 27 anos, o primeiro sonho estava realizado. Conseguimos comprar as ruínas deste espaço e, mais tarde, dedicamo-nos à remodelação e revolvemos abrir como um espaço de turismo”.

De 14 quartos iniciais, hoje a capacidade do hotel estende-se aos 40 quartos. Apesar do crescimento, é o espírito familiar que reina na unidade hoteleira. “Quem vem gosta, sente-se em casa, percebe que somos uma família que acolhe com o coração, de braços abertos e fazemos tudo para que as pessoas levem experiências diferentes e levem na memória experiências que os faz voltar e a recomendar aos amigos. É esse o espírito e a razão que nos faz mover para prepararmos cada vez mais este espaço para as pessoas poderem vir com as famílias e se sentirem felizes, como nós”.

Situa-se em pleno Douro, inserida numa paisagem artística e variada onde a natureza convive com estilos românico e gótico-manuelino. Ao atravessar os portões brasonados da Quinta da Várzea, sente-se desde logo a magia de um lugar que promete momentos inesquecíveis. “Hoje em dia somos um hotel rural de 4 estrelas inserido em 200 hectares em que grande parte são vinhas. Temos um azeite único e incomparável com muito suces-



so e também muita fruta. A par disso, somos fortes na organização de eventos. Os eventos trazem muita alma a este espaço, que se complementam com o turismo, com o enoturismo e experiências que nós proporcionamos, desde andar a cavalo, participar nas vindimas, colheita da azeitona. Esta quinta está carregada de fruta, é muito verdejante, tem muita água e é um espaço bom para produzir fruta”.

O hotel revela-se uma escolha única onde o contexto natural e a tradicional hospitalidade criam uma mistura mágica para regenerar o corpo, a mente e o espírito. E é nesse sentido que os projetos nunca param. “Vivo cheia de sonhos e projectos. Tenho 68 anos, mas sou imparável. Gostava de deixar isto tudo o máximo organizado possível. O projecto seguinte vai ser abrir e recuperar a nossa azenha, que é um edifício maravilhoso onde vamos fazer o nosso azeite, onde vai existir visitas, provas, vamos cozer pão, e ter degustações. Também vamos recuperar os moinhos, temos um ao fundo da propriedade, temos o rio Varosa com açudes e uma cascata de sonho e por isso os moinhos irão funcionar como ponto não só de visita mas também de “meter a mão na massa”. Um dos pontos altos desta casa são as cooking classes, mais para estrangeiros. Hoje em dia há muito o espírito de food and wine tours e quando vêm para uma quinta procuram esse tipo de actividades. Para além do comboio histórico, de passear de barco no rio Douro, das visitas a inúmeras quintas fantásticas, também há um dia de relax na piscina e aula de culinária”.

Para quem procura um sítio relaxante e tranquilo para ficar, este é o local certo. “Nós somos felizes e sinto que fazemos felizes quem vem junto de nós. Porque se gosta de natureza, de ar puro, de autenticidade, de gastronomia extraordinária, esta é o local que combina esses factores, e que atrai muita gente. Estamos no Douro, é a região mais bonita do mundo, por isso venham conhecer-nos, que tenho a certeza de que não vos vamos desiludir”.

De Lamego, mas de portas abertas ao mundo, o Hotel Rural Casa dos Viscondes da Várzea espera por si. 



0% de
frais d'entrée⁽¹⁾
Sous conditions

L'ASSURANCE-VIE

QUI SÉCURISE MON *avenir*

ASSURANCE-VIE

ÉPARGNE LIBRE FIDELIDADE/CONTRATS EN EUROS⁽²⁾

SÉCURISEZ VOS PROJETS ET VOS PROCHES

- Faites fructifier un capital en toute sécurité
- Concrétisez vos projets sur le long terme
- Optimisez la transmission du capital dans un cadre fiscal avantageux

CHACUN DE NOS CLIENTS MÉRITE
UNE ATTENTION UNIQUE.

CONTACTEZ VOTRE CONSEILLER HABITUEL.
PLUS D'INFOS SUR CGD.FR

Caixa Geral de Depósitos S.A. • Succursale France - Banque • 38, rue de Provence - 75009 PARIS • Téléphone 01 56 02 56 02 • Fax 01 56 02 56 01 • Mandataire d'assurance lié immatriculé au Portugal à l'ASF sous le n° 207186041, notifié à l'ORIAS en tant qu'intermédiaire d'assurance en libre établissement en France • Siren 306 927 393 RCS Paris • APE 6419Z • Ident. Intracommunautaire FR 88 306 927 393 Siège Social: Av. João XXI, 63 - 1000-300 Lisboa, Portugal • Capital Social € 3 844 143 735 [www.cgd.pt] • CRCL et NIPC n.° 500 960 046 • **Fidelidade - Companhia de Seguros, S.A.**, entreprise régie par la législation portugaise, dont la Succursale pour la France est sise au 102 Terrasse Boieldieu - Tour W - 24ème étage - CS 50134 - 92085 Paris La Défense Cedex, immatriculée auprès du Registre du Commerce et des Sociétés de Nanterre 413 175 191 • Crédits photo : iStock by Getty Images™ • Document non contractuel. Publicité.

⁽¹⁾ Sur les versements effectués du 01/09/2020 au 30/11/2020 sur les contrats Épargne Libre Fidelidade (ELF), Épargne Libre Fidelidade 2 (ELF2) et Épargne Libre Plus (ELP). Les 0% de frais d'entrée sont appliqués uniquement sur les fonds externes au réseau CGD et pour tout versement supérieur ou égal à 5.000,00 €, brut de frais (hors versements programmés).

⁽²⁾ Les contrats ELF, ELF2 et ELP sont des contrats d'assurances collectifs sur la vie à adhésion facultative libellés en euros régis par le code des assurances - Branche 20 : vie décès, souscrits par Caixa Geral de Depósitos, S.A. auprès de Fidelidade - Companhia de Seguros, S.A. Ces contrats ELF, ELF2 et ELP prévoient des frais d'entrée, de versement, de sortie et des frais de gestion annuels.



VOTRE DISTRIBUTEUR DE MATERIEL ELECTRIQUE

EURELEC

DISTRIBUTION



contact@eurelecdistribution.com



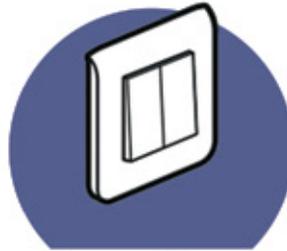
[@EurelecDistribution](https://www.facebook.com/EurelecDistribution)



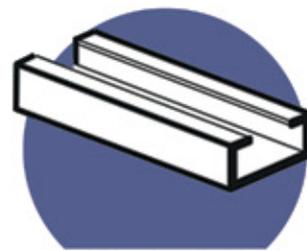
Chauffage



Sécurité & Communication



Appareillages



Conduit & Cheminement



Réseau Informatique & VDI



Eclairage



Fils & Câbles



Appareillages Industriel & Tertiaire



Noirot
EATON



ACOVA
:hager



EFAPEL

legrand

atlantic
CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE ET CHAUFFE-EAU

Schneider Electric

LEDVANCE

Schlemmer
Industry & Building Plans

Electris

Depuis 1997, des partenariats avec les plus grandes marques

NOS AGENCES

Croissy-Beaubourg

9 Rue Ambroise Croizat
77183 Croissy-Beaubourg
Tél: 01 82 35 00 64

Noisy le Grand

3 Rue Sancho Panca
93160 Noisy-le-Grand
Tél: 01 82 38 00 99

St Maur - La Varenne

58 Bvd de la Marne
94210 La Varenne-Saint-Hilaire
Tél: 01 55 97 26 26

Carrières sur Seine

44 Rue Charles François Daubigny
78420 Carrières-sur-Seine
Tél: 01 82 38 00 76

Bondy

203 Avenue Gallieni
93140 Bondy
Tél: 01 82 38 00 93

Plaisir

8 Rue des Frères Lumière
78370 Plaisir
Tél: 01 30 81 65 51

Montesson

46 Ter Avenue Gabriel Péri
78360 Montesson
Tél: 01 34 80 60 84

Viroflay

122 Avenue du Général Leclerc
78220 Viroflay
Tél: 01 30 24 24 00

Paris 14^e

100 Rue de l'Ouest
75014 Paris
Tél: 01 53 90 19 97

Boa Vista - Leiria

Rua Nova 40 IC2 KM 129
2420-399 Boa Vista, Portugal
Tél: +351 244 720 520

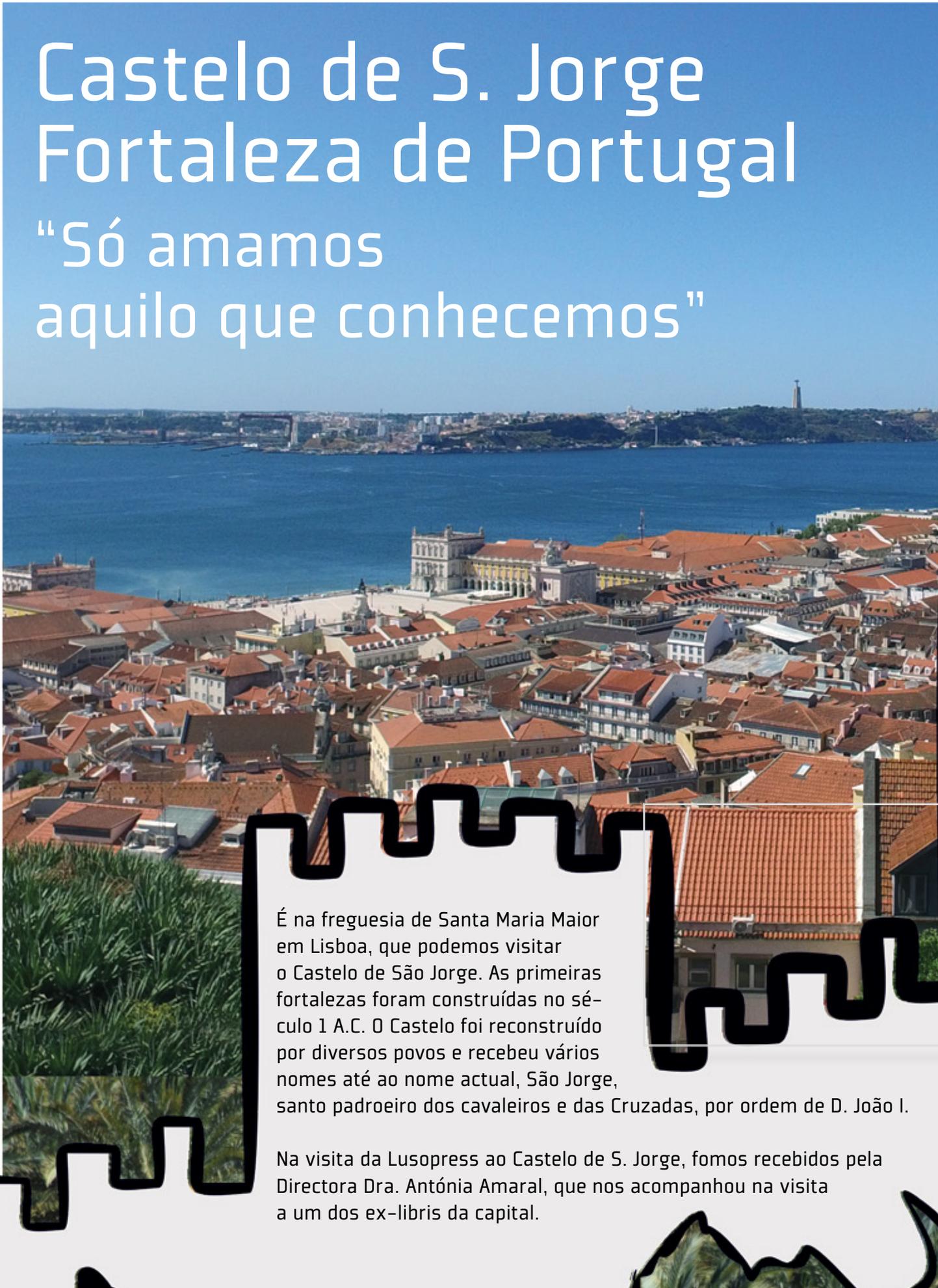


Croissy-Beaubourg

9 Rue Ambroise Croizat
77183 Croissy-Beaubourg
Tél: 01 82 38 00 30

Castelo de S. Jorge Fortaleza de Portugal

“Só amamos
aquilo que conhecemos”



É na freguesia de Santa Maria Maior em Lisboa, que podemos visitar o Castelo de São Jorge. As primeiras fortalezas foram construídas no século 1 A.C. O Castelo foi reconstruído por diversos povos e recebeu vários nomes até ao nome actual, São Jorge, santo padroeiro dos cavaleiros e das Cruzadas, por ordem de D. João I.

Na visita da Lusopress ao Castelo de S. Jorge, fomos recebidos pela Directora Dra. Antónia Amaral, que nos acompanhou na visita a um dos ex-libris da capital.



Pode-nos fazer um resumo da história do Castelo?

É um gosto nosso podermos estar presentes no resto do mundo, junto aqueles que na diáspora, tiveram de abandonar o país e através do vosso meio fazermos dar a conhecer a história do castelo.

É um desafio falar do Castelo de S. Jorge porque este é um local muito complexo, fortificado. Estamos no reduto do castelo, mas dentro do castelo houve várias fortificações ao longo dos tempos, que estão também aqui patentes. Estamos no Castelo que não será o que D. Afonso Henriques conquistou em 1147 à comunidade islâmica que aqui vivia, e ao qual fez algumas reformas. O Castelo foi objecto de reformas consecutivas ao longo dos séculos, uma vez que temos uma longa diacronia de ocupação.

Temos aqui um reduto onde existiu uma torre fortificada, uma chancelaria régia, uma série de poderes militares, políticos, económicos e administrativos ligados ao rei e que foram sofrendo transformações ao longo do tempo.

Onde estamos será o resultado dum grande encontro medieval onde a corte se estabelece com D. Afonso III, depois de abandonar Guimarães e ter passado por Coimbra.

Temos aqui muitas estruturas que não todas da mesma época. O alicerce destas muralhas tem uma fundação islâmica, há sítios que já foram construídos após a época medieval, com construções sucessivas e de melhorias que teve ao longo dos séculos até à actualidade o que lhe dá uma riqueza enorme. Este espaço conta a história de Portugal e também antes de Portugal, o que é muito interessante.





Qual a importância deste património para Portugal?

É um sítio identitário do país, muito simbólico ainda hoje. A Corte viveu aqui, foi um forte militar, um palácio real, um centro de encontro de povos, passou-se aqui grande parte da história de Portugal. Os reis proporcionaram aqui grandes acontecimentos, esteve instalado o poder religioso e no tempo de D. Manuel foi aqui, que Vasco de Gama veio dar a boa nova que tinha descoberto o caminho para a Índia, ou seja a abertura de Portugal para o mundo inteiro. É um local muito importante da cidade de Lisboa de onde aliás, se avistam uma série de monumentos que também fazem parte da história de Portugal. É um sítio muito interessante como miradouro, citando António Mega Ferreira, Lisboa é um miradouro de si própria. O Castelo é um miradouro de si próprio, da cidade e também do rio Tejo, importante também para a instalação da fortificação neste ponto.

No ano de 2019 as visitas ao Castelo ultrapassaram os 2 milhões, na sua maioria estrangeiros. Os portugueses visitam menos os nossos monumentos?

É uma tendência nacional, os portugueses não se interessam tanto pelos nossos monumentos como os estrangeiros que nos visitam. Não temos essa educação, o que não acontece noutros países da Europa que desde pequenos são habituados a visitar museus e monumentos no seu próprio país. Os estrangeiros vêm por si, fascinados pela localização e toda a magia que encerra os castelos e a sua história. Em 2 milhões temos 4 ou 5% de portugueses, o que já é muita



Dra Antónia Amaral



GROUPE
ARTHUR BRAS
BÂTISSEUR D'EXCELLENCE



De retour à Vémars, le **Groupe Arthur Bras** vous propose de découvrir son nouveau concept de **Résidences et Maisons de GRAND STANDING**.

D'un aspect architectural résolument contemporain, cet ensemble immobilier s'intègre parfaitement dans un environnement agréable et préservé. Bordé de forêts et de champs, tout en ayant accès à moins de 5 mn à l'A1 pour **PARIS** et l'aéroport **CDG**. Cette situation géographique de premier choix assure un avantage certain à ces logements pour y vivre à proximité de son travail ou pour répondre à la **forte demande locative** du secteur.

« **Les Villas** » représente **35 MAISONS** parfaitement intégrés dans un ensemble harmonieux où plusieurs résidences de petite taille sont construites par le Groupe Arthur Bras, Promoteur/Constructeur.

Vous aurez le choix entre 4 modèles de 86 à 106 m² habitables plus garage

Ces maisons seront livrées clé en mains avec les prestations haut de gamme.

Pour les résidences, vous pourrez découvrir **nos STUDIO, F2 et F3** agrémentés pour certains de Jardins, balcons ou terrasses avec vue sur le parc.

L'accès sécurisé, l'ascenseur et les parkings en sous sol font parties des nombreuses prestations que nous vous proposons de découvrir en contactant notre service commercial.

D'autres programmes en cours de commercialisation.

Groupe Arthur BRAS

3 avenue Albert 1er – 60 300 SENLIS

Tél : 03 44 57 70 15 / Fax : 03 44 57 56 86 / Mail : arthur.bras@wanadoo.fr / Site : www.arthur-bras.com

INFO/VENTE

06.87.83.77.79 et 06.81.02.68.96

gente. Temo-nos esforçado um pouco para captar esse público que têm menos atracção pelo monumento, com actividades que os chamem ao Castelo. No entanto verificamos, um fenómeno depois do confinamento. O habitante de Lisboa e não só, tem procurado muito o Castelo, tem um óptimo espaço ao ar livre, os espaços fechados são poucos, a visita efectua-se com segurança e confiança, tal como o momento actual exige.

É a altura dos portugueses saírem para conhecer o que é nosso, nós só amamos o que conhecemos, o que não conhecemos é-nos indiferente.

Quase 50 % dos visitantes têm menos de 25 anos, o sexo feminino é quem mais se interessa pelo castelo, estamo-nos a adaptar a este novo público e por isso estamos a criar vivências para que não se esqueçam e possam transmitir aos filhos.

Os visitantes ao atravessar os portões do Castelo vêm encontrar essas emoções?

Com certeza, temos uma programação muito interessante virada para a música e dança, que é uma linguagem universal. Também temos teatro para o visitante nacional, com temáticas que possam interessar ao visitante internacional de âmbito cultural, que tendem ir ao encontro da origem do grupo visitante; tentamos investigar episódios que relacionem esses países com o castelo, para lhes criar uma experiência e uma emoção relativamente à sua origem.





Fale-nos do núcleo arqueológico do castelo

O núcleo arqueológico nasce de um projecto em 1996 para a construção de um parque na zona do Castelo. Temos o Castelo e uma muralha que o circunda, a Alcáçova e ainda uma cintura mais larga de muralhas onde se construiu o Paço Real. Mais tarde pretendeu-se construir o parque de estacionamento. Esse projecto levou a uma campanha de arqueologia muito ampla que levou alguns anos e onde se encontraram muitos vestígios onde os mais antigos remontam à idade do ferro. Encontraram-se vestígios da época romana e fortíssimos vestígios de uma zona residencial islâmica, com casas, que nos reporta para uma história anterior ao castelo que é muito interessante conhecer.

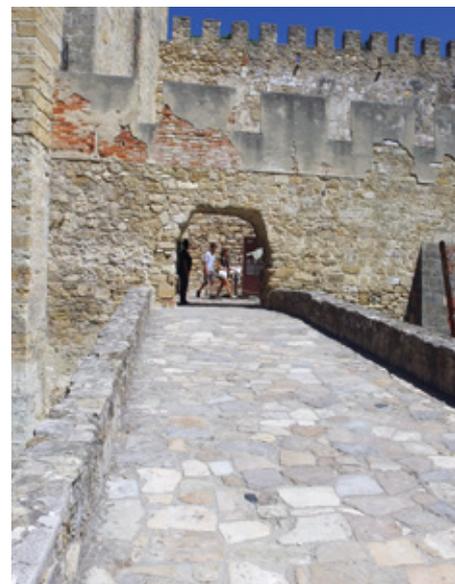
Como está a direcção do Castelo a lidar com a situação de diminuição de turistas?

Houve uma diminuição drástica de visitantes, mas temos assistido a um aumento gradual de visitantes desde a abertura em junho. Começou com cerca de 100 visitantes dia e neste momento já temos cerca de 2000 visitantes

diários. Estamos tranquilos a observar esta evolução, a aproveitar pois temos menos pressão sobre os anexos técnicos e assim poderemos dedicar-nos à investigação para criar mais actividades. Continuamos a trabalhar com o mesmo entusiasmo, agora temos só que a guardar a evolução do contexto mundial

Que novidades para o futuro do Castelo?

Estamos muito empenhados em valorizar este monumento, que exige muito conservação e restauros contínuos, ir ao encontro das necessidades dos visitantes e uma programação a acompanhar essas visitas. Convido todos a virem visitar o Castelo de São Jorge, a encontrar vivências que por vezes terão uma relação com a sua terra de origem, a conhecer a história de Portugal, de Lisboa e do mundo, serão todos bem-vindos. Tragam os amigos dos países onde habitam, estamos preparados para diversas línguas, é um monumento histórico de aprendizagem e também de natureza desfrutando duma vista deslumbrante sobre a cidade, com um pôr de sol inesquecível. **L**



pela sua **saúde** e pela **saúde** dos seus clientes
grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!



GRESILVA

Inovação em Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120
Porto - 229 829 947/8



COMPANHIA DOS
CABAZES®



CABAZ CANDEIRO

CABAZES
DE NATAL



CABAZ FADO



CABAZ GALO

Sabores
de
Portugal



CABAZ HALLAL



CABAZ SARDINHA



CABAZ AZEVINHO





Conheça a Ribeira do Porto, o coração da cidade Invicta

A Ribeira do Porto é um dos locais mais antigos, procurados e típicos da cidade. Aqui há história, tradição e uma paisagem única, fruto do aglomerado de casas coloridas e das ruas estreitas que olham para o rio Douro. Seja pelo turismo ou pelos habitantes anciãos que aqui habitam, a Ribeira é um marco da cidade.

Parte integrante do centro histórico da cidade do Porto, declarado Património da Humanidade em 1991, a Ribeira é um dos lugares mais disputados pelos turistas na cidade. Natural que seja assim. Não por acaso, a Ribeira consta na lista de atrações turísticas mais populares da Europa, elaborada pela revista Condé Nast Traveller, ao lado de ícones como o Coliseu (Roma), a Sagrada Família (Barcelona), o Palácio de Buckingham (Londres), a Acrópole (Atenas) e a Torre Eiffel (Paris). A Ribeira é um dos locais mais antigos e típicos da cidade Porto. Localizada na freguesia de São Nicolau, junto ao rio Douro, faz parte do centro histórico do Porto, Património Mundial da UNESCO. É, actualmente, uma zona muito frequentada por turistas e local de concentração de bares e restaurantes. Na Ribeira merecem destaque a Praça da Ribeira, popularmente também conhecida por praça do cubo; a Rua da Fonte Taurina, uma das mais antigas



da cidade; o Muro dos Bacalhoeiros e a Casa do Infante, onde se crê que tenha nascido o Infante D. Henrique, em 1394. Foi nesta zona do Porto que viveu uma das figuras mais carismáticas da cidade, o chamado Duque da Ribeira, conhecido por ter salvo várias pessoas de morrer afogadas.

Das origens à muralha Fernandina

Não se sabe quando começou a ser habitada a actual zona da Ribeira. Sabe-se que o núcleo original do Porto se desenvolveu no cimo da Pena Ventosa, o actual Morro da Sé, mas que cedo se desenvolveu também um aglomerado ribeirinho, nas imediações da confluência do pequeno rio da Vila com o rio Douro. Vestígios arqueológicos documentam que, no período da romanização, se criaram instalações portuárias perto do local onde mais tarde se ergueu a Casa do Infante, cujos mosaicos romanos datam do século IV. Numa altura em que a zona alta já estava protegida pela Cerca Velha.

Passado o período conturbado das invasões muçulmanas e da reconquista, em 1120 D. Teresa fez a doação do Couto de Portucale a D. Hugo, bispo do Porto. A imprecisão dos limites do couto a poente (Rio da Vila ou Rio Frio) alimentaram numerosos conflitos entre o rei e o bispo, só resolvidos em 1406 quando o senhorio da cidade passou definitivamente da igreja para a coroa. O século XIII representou um período de expansão



em que o Porto cresceu, incluindo o sopé da escarpa da Pena Ventosa, próximo da margem ribeirinha. Desenvolveu-se casario, ruas, escadas e vielas, como por exemplo a Rua da Lada. Na margem direita do Rio da Vila o povoado cresceu pela beira-rio de São Nicolau, pela Rua da Reboleira e pela Rua dos Banhos, acabando por atingir o “arrabalde” de Miragaia. Assim, foram surgindo dois pólos de povoamento—um na zona alta, no morro da Pena Ventosa, em redor da Sé, e outro na zona baixa, na Ribeira, ao longo da margem do

Douro—ligados por uma malha urbana que se foi adensando.

O eixo mais antigo que ligava os dois aglomerados seguia pela Rua de D. Hugo, pela Porta das Verdades (da Cerca Velha) e pelas Escadas do Barredo, seguindo o caminho mais curto, mas de declive muito acentuado. Mais tarde, desenvolveu-se outro eixo de melhor acessibilidade constituído pelas Ruas dos Mercadores, Bainharia e Escura, ligando à Porta de São Sebastião.

Ao longo do século XIV o Porto teve uma grande expansão do povoamento ao longo



da margem ribeirinha do Douro, reflectindo a crescente importância das actividades comerciais e marítimas. A cidade sentiu, assim, necessidade de um espaço amuralhado mais vasto que o da Cerca Velha que só protegia o quarteirão da Sé. Constrói-se uma nova cerca, correntemente designada por Muralha Fernandina porque, apesar de iniciada com D. Afonso IV, o seu grande impulsionador, só ficou concluída no reinado de D. Fernando.

Da rua Nova à do Mouzinho

Na última década do século XIV, e por iniciativa de D. João I, começou a ser aberta a Rua Nova, uma rua que contrastava com o labiríntico Porto medieval. De traçado rectilíneo, considerada na época comprida e larga, foi local de prestígio que atraiu a construção de edifícios de luxo para habitação da elite burguesa e do clero e centralizou a vida e os negócios dos mercadores. A Rua Nova (hoje Rua do Infante D. Henrique) levou cerca de cem anos a ser concluída. Como ligava a Rua dos Mercadores ao Convento de São Francisco, constituiu um importante eixo de circulação paralelo à margem ribeirinha.

No início do século XV a Ribeira fervilhava de gentes ligadas às múltiplas actividades do rio e do mar, domínio dos mercadores e geradora de burgueses, com o centro na Praça da Ribeira e em expansão para a Rua Nova. Em 1491, um violento incêndio consumiu grande parte das casas da Praça da Ribeira



e das zonas circunvizinhas. A partir de 1521, por iniciativa do rei, começou a ser aberta, através das hortas do bispo e do cabido e em terrenos da Misericórdia, a Rua de Santa Catarina das Flores, actual Rua das Flores, facilitando o acesso da Praça da Ribeira à Porta de Carros (das Muralhas Fernandinas), junto ao Convento de São Bento da Avé-Maria, saída norte da cidade.

Dois séculos mais tarde, João de Almada e Melo foi responsável por um plano urbanístico para a cidade do Porto—um dos primeiros planos de conjunto na Europa. A Praça

da Ribeira foi alterada, foi aberta a Rua de São João, melhorando o acesso da Ribeira à zona mais alta da cidade que, até aí, se fazia principalmente pela Rua dos Mercadores.

A segunda metade do século XVIII foi também a época da construção de grandes edifícios representativos da arquitectura neoclássica de influência inglesa, que se prolongaria ainda pelo século XIX. São exemplos, na zona da Ribeira, o Palácio da Bolsa, a Casa da Feitoria Inglesa, os edifícios do lado poente da Praça da Ribeira, a Igreja dos Terceiros de São Francisco e os arcos abertos

BLUETOOTH

**Importers - Exporters of Mobile Phones,
accessories and open market distributors
Europe**

**Smart Phones, Tablets, Game consoles,
Audio accessories from all relevant manufacturers**

Best pricing and availability

Perfect logistics performance

Cordiality, reliability and professionalism

More than 20 years of EMEA market expertise

FRANCE

Bluetooth EURL: N° 6, avenue de la Resistance, 94430 - Chennevieres-sur-Marne - France
Tel: +33 145 93 44 43 Fax: +33 145 93 45 09 Email: contact@bluetoothlda.com

PORTUGAL

Bluetooth Lda: Rua Ville de Langon, n°. 60, 1°. Dt. Frt. 4410-234 Canelas - Portugal
Email : info@bluetoothlda.com

REG OFFICE: Rua dos Penedos - Varzea, 4540-730 Arouca - Portugal
Tel : +351 227 126 331 Fax : +351 227 141 145

no “Muro da Ribeira”, para facilitar o acesso ao rio. Esta arcaria foi inspirada nas galerias Adelphi, antigos armazéns da zona portuária de Londres que acabaram por ser demolidos para dar lugar ao Victoria Embankment. Apesar de todas as transformações que o Porto, no seu todo, atravessou nos finais do século XVIII, a cidade manteve-se virada para o Douro, vivendo em função do rio, com o centro económico e social nas suas proximidades – Praça da Ribeira, Rua Nova dos Ingleses, Rua de São João e Largo de São Domingos. As imagens da época, representando o rio coberto de navios, sugerem a importância do intenso tráfego comercial. O século XIX portuense ficou marcado, logo no início, por situações de instabilidade política como as invasões francesas. Em 1809, ocorreu na Ribeira a tragédia da Ponte das Barcas, lembrada pelas Alminhas da Ponte, com um baixo-relevo da autoria de Teixeira Lopes, pai, colocadas no Cais da Ribeira. Na década de 1830, foram as guerras liberais, que culminaram com o Cerco do Porto, em 1832-1833, que provocaram destruições na cidade antiga, sobretudo na parte baixa ribeirinha e nas encostas circundantes.

Mas a segunda metade deste século apresentou épocas de grande dinamismo. Em 1885 abriu-se a Praça do Infante e construiu-se o Mercado Ferreira Borges. Esta intensa fase de expansão urbana surge inserida num contexto de forte crescimento demográfico, de atracção de populações do mundo rural e de transformações económicas, nomeadamente da crescente importância das actividades industriais. A pressão demográfica na Ribeira continuou a aumentar sem cessar. A reorganização da estrutura urbana portuense no século XIX foi também muito condicionada pela revolução das infra-estruturas de circulação. Para a travessia do rio Douro, ao longo deste século, sucederam-se a Ponte das Barcas inaugurada em 1806; uma ponte pênsil, a Ponte Pênsil D. Maria II, em 1843; e, em 1886, a Ponte Luís I, com a novidade de ter um segundo tabuleiro à cota alta, dispensando a passagem obrigatória pela Ribeira ao trânsito vindo de sul. No núcleo antigo, na segunda metade de oitocentos, dá-se uma importante reorgani-



zação das vias de trânsito com a abertura de novas ruas, nomeadamente a Rua de Mouzinho da Silveira (1872), novo eixo mais largo e rectilíneo ligando a Rua Nova dos Ingleses (Rua do Infante D. Henrique) ao Convento de São Bento da Avé-Maria.

Da decadência à recuperação

As profundas mudanças da vida portuense durante o século XIX provocaram a deslocação progressiva do centro da vida social, política e de negócios da cidade da área da Ribeira e São Domingos para a Praça Nova e suas imediações, que adquiriram crescente importância. Como consequência, as sedes de empresas, seguros e bancos, ligados à burguesia mercantil e financeira, procuram também instalar-se junto dos novos arruamentos de melhor acessibilidade (Rua Nova da Alfândega, Rua de Ferreira Borges, Rua de Mouzinho da Silveira) ao centro emergente. Do ponto de vista social e demográfico, assiste-se à gradual transferência das famílias ricas para locais mais amplos e aprazíveis; e à sobre-ocupação habitacional, acelerada pelo crescente afluxo de gentes do campo atraídas pelo despontar da industrialização, verificando-se uma acelerada degradação das condições higiénicas e de salubridade na Ribeira, designadamente nos bairros da

“Foi na Ribeira que viveu [...] o Duque da Ribeira. Conhecido, até hoje, por ter salvo várias pessoas de morrer afogadas. [...] o mítico Duque da Ribeira é um dos heróis desconhecidos do país. [...]. Com 11 anos, salvou das frias águas do Douro um rapaz mais velho que ele. E nunca mais parou. Até à sua morte, em 1996. Tinha 94 anos.”

Lada e do Barredo. Por fim, a construção de um porto artificial em Leixões em 1895, que vai sendo ampliado ao longo do século XX, acabou por marginalizar definitivamente esta zona histórica, conduzindo-a a uma gradual decadência e degradação.

No entanto, a partir de meados da década de 1970, em grande parte graças às iniciativas desenvolvidas pelo Comissariado para a Renovação Urbana da Área de Ribeira/Barredo (CRUARB), pôs-se em prática um ambicioso plano de recuperação e revitalização da Ribeira do Porto. A actividade desenvolvida pelo CRUARB foi também decisiva para a apresentação da candidatura do Centro Histórico do Porto à UNESCO para classificação como Património Cultural da Humanidade, em 1991. Enquadrado neste renascimento da Ribeira, abriram-se numerosos bares e restaurantes, tornando-a num ponto de encontro para a animação nocturna.

Por ocasião do Porto 2001 - Capital Europeia da Cultura, foram remodelados o pavimento e o mobiliário urbano entre a Ponte D. Luís e o Cais da Estiva, segundo uma intervenção projectada pelo arquitecto Manuel Fernandes de Sá. A Ribeira é hoje o postal ilustrado do Porto e uma das zonas mais visitadas da cidade.

MEUBLES **Elmo**
L'ART DU BEAU
MOBILIER DESIGN
Depuis 1987

Créateur de Mobilier Design depuis 1987

PARKING
GRATUIT

164 Av Gallieni
93140 BONDY
Sur N3 Face à Bricorama
Tél: 01 46 07 30 03
Accès: Arrêt BUS:
Pasteur Hôpital Jean Verdier
Ligne N41-N45-147-334-347-146

14 rue Fernand Léger D14
95480 Patte d'Oie d'Herblay
à Pierrelaye
Tél: 01 47 99 21 98
A15 Sortie N°5.1-SNCF
Montigny Beauchamp



Os novos projectos Groupe Saint Germain em PORTUGAL

QNT. BRAAMCAMP - BARREIRO - LISBOA



EMPREENDIMENTO VASCO DA GAMA MONTE GORDO - ALGARVE





Duque da Ribeira

Foi na Ribeira que viveu umas das personalidades mais marcantes e carismáticas da cidade: o Duque da Ribeira. Conhecido, até hoje, por ter salvo várias pessoas de morrer afogadas. Conhecido no Porto mas desconhecido no resto de Portugal, o mítico Duque da Ribeira é um dos heróis desconhecidos do país. Baptizado Diocleciano Monteiro, em 24 de Março de 1902, foi a própria mãe que lhe abreviou o nome para Duque. Com 11 anos, o “Duque da Ribeira”, como ficou conheci-

do, salvou das frias águas do Douro um rapaz mais velho que ele. E nunca mais parou. Até à sua morte, em 1996. Tinha 94 anos. A sua profissão, barqueiro, levava-o a passar a maior parte do tempo no rio e forjou-lhe a fama. Quem caísse ao rio o Duque ia buscar. “Alguns já mortos, mas lá no fundo é que não ficavam”, afirmou uma vez.

A sua forte ligação ao rio, que lhe valeu medalhas, honrarias e condecorações, ficou estampada no nome do seu primeiro caïque, “Capitão Cobb”. Um herói, como explicou

mais tarde o Duque, que, quando morreu, quis que as suas cinzas fossem espalhadas pelo rio Douro. Elevado ao estatuto de figura pública, o Duque da Ribeira conviveu com diversas personalidades portuguesas e estrangeiras e no seu livro de autógrafos constavam as assinaturas da rainha Isabel II, de Inglaterra, dos presidentes portugueses Ramalho Eanes e Mário Soares e do presidente de Moçambique Samora Machel, entre muitos outros. O Duque da Ribeira foi uma das mais típicas figuras que velha cidade gerou nos últimos anos. **L**

Transports Tony Subtil



71, avenue de Valenton 94450 LIMEIL BREVANNES

Tél : 01 45 69 33 46 - Fax : 01 45 69 36 24 · tony@tsubtil.fr



SARL DIAS MIRANDA

Maçonnerie Général et Menuiserie



41 rue Emy les Près
95240 Corneilles-en-Parisis
Tel: **06 61 18 45 28**
sarl.dias.miranda@hotmail.fr



**GROUPE
DSA**

NOTRE MÉTIER : VOTRE FAÇADE



Leader sur les marchés de l'**ENTRETIEN** et de l'**HABILLAGE** de **FAÇADES**, le Groupe DSA est le résultat d'un développement constant au fil des projets qu'il s'est vu confier et le fruit de son adaptabilité aux besoins sans cesse renouvelés de ses clients et partenaires.



**NOS VALEURS ET NOTRE CULTURE D'ENTREPRISE :
L'HUMAIN AVANT TOUT**



NOS ENTITES et nos agences satellites

AC Ravalement
4, Rue du Pérou
91300 Massy
01 69 75 16 30

DSA
4, Rue du Pérou
91300 Massy
01 69 75 18 70

Agence Satellite Rouvroy
505, Rue Claude Bernard
62320 ROUVROY
01 69 75 16 30

DSA AQUITAINE - Isomar
14, Rue Pierre Gauthier
33320 Eysines
05 56 38 38 38

DSA MEDITERRANEE
ZA Plaine du Caire IV
183, Rue des Safranés
13830 Roquefort-la-Bédoule
04 42 01 65 50

DSA MIDI-PYRENEES
10, Rue Jean Damoyssel
31100 Toulouse
05 61 16 35 85

Agence Satellite Castries
246, Rue de la Bandido
34160 CASTRIES
04 42 01 65 50

NOS ACTIVITES :



Bardage



Couverture



Isolation



Parement



Ravalement



Rénovation



Serrurerie

PROXIMITE ET SAVOIR-FAIRE

Bardage, couverture, isolation, parement, ravalement, rénovation, serrurerie : autant de domaines qui permettent au Groupe DSA d'offrir une vraie valeur ajoutée et des solutions adaptées aux attentes de chacun de ses clients, « **PROFESSIONNELS** » comme « **PARTICULIERS** ».

LA SATISFACTION CLIENT,
NOTRE ENJEU MAJEUR



Arlindo DOS SANTOS
Président du Groupe DSA

Retrouvez-nous sur :

WWW.GROUPEDSA.FR

Mais aussi sur :



GROUPE
DSA
www.groupedsa.fr

Com 75 metros de altura, a Torre dos Clérigos é o ex-líbris da cidade do Porto

Com os seus 75 metros de altura, a Torre dos Clérigos é considerada o ex-libris por excelência da cidade do Porto. As suas características únicas distinguem-na e perpetuam-na na memória de quem visita a Invicta.



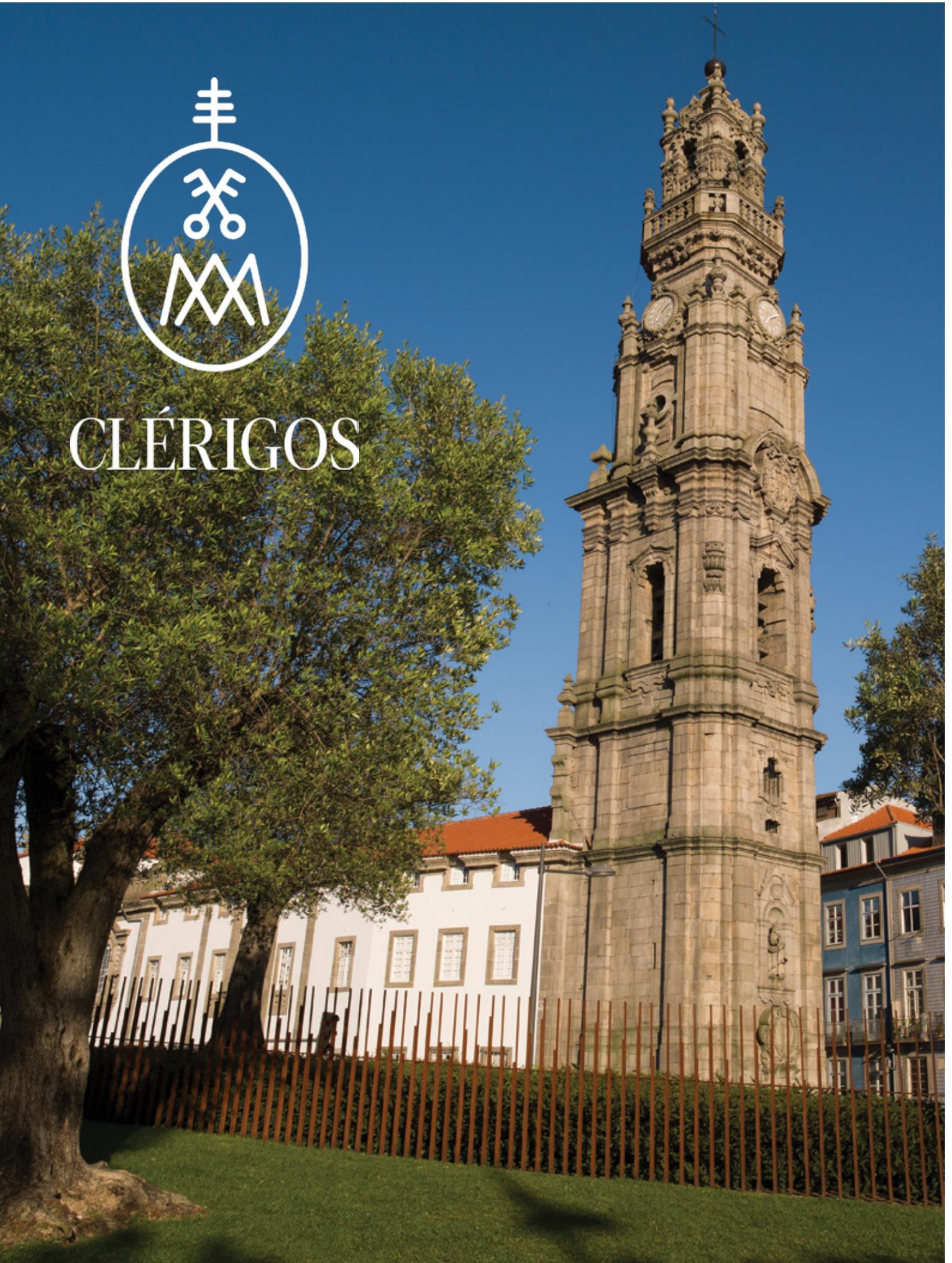
O conjunto arquitetónico Clérigos, classificado Monumento Nacional desde 1910, é pela sua Igreja e pela sua Torre, um dos principais pontos de interesse, e local de visita obrigatória para todos os que visitam a cidade do Porto. A Igreja e a Torre integram uma edificação do século XVIII, de inspiração barroca, que marcou a configuração urbana da cidade, localizada numa rua desnivelada, mas genialmente aproveitada por Nicolau Nasoni, que conseguiu criar um edifício de referência. A Igreja e a Torre estão unidas pela Casa da Irmandade, que desde 2014, após a sua musealização, está aberta ao público.

A Torre

No ano de 1753, a pedido da Irmandade dos Clérigos, o arquitecto italiano Nicolau Nasoni apresentou o projecto para uma torre sineira, e em 1754 arrancariam as obras daquela que viria a ser a mais bela e altaneira Torre, dominando toda a paisagem urbana do Porto. Em julho de 1763, com a colocação da cruz de ferro no topo, e a imagem de São Paulo no nicho sobre a porta, deu-se por finalizada a sua construção. As características barrocas que a definem são a expressão máxima da espectacularidade do barroco, onde os motivos típicos deste estilo, dão à torre movimento e beleza. A mais de 75 metros de altura, depois de subir 225 degraus e chegar ao topo da torre, a vista sobre a cidade deslumbra. Numa perspectiva a 360°, o visitante frui de um momento único, quer de dia ou de noite, quando em épocas especiais, a torre abre as suas portas até às 23h00. A Torre dos Clérigos, é incontestavelmente o ex-libris da cidade, e um excelente miradouro sobre esta.



CLÉRIGOS





O Museu

O percurso pela Casa da Irmandade (1754-1758), onde se localiza o Museu propicia um regresso ao passado, a experiência de percorrer espaços, que em tempos, foram privados e destinados ao quotidiano da Irmandade dos Clérigos. Percorrendo a Casa do Despacho, a Sala do Cofre, o Cartório, e a antiga enfermaria, percebe-se que o Museu possui um acervo constituído por bens culturais de valor artístico considerável, do século XIII até ao século XX, que se espalha nas colecções de escultura, pintura, mobiliário e ourivesaria. Esses bens são mensageiros de um património histórico e cultural, cuja função perdida na passagem do tempo, deu lugar à sua musealização.

A enfermaria da Irmandade dos Clérigos que funcionou até finais do século XIX dedicada ao tratamento dos clérigos doentes, foi convertida num espaço expositivo, e acolhe atualmente a colecção Christus. Esta exposição, concebida a partir da doação de uma colecção por parte de um colecionador particular, desvela a paixão pelo colecionismo, e conta uma história complementada com objectos, outrora de devoção, considerados hoje legados culturais de interesse. São peças de escultura de vulto, pintura e ourivesaria que enaltecem o encontro da arte com a fé. A exposição, distribuída por três salas – Núcleo da Paixão, Viagem das Formas e Imagens de Cristo – convida a uma viagem pelo tempo e pelo espaço, pela imagem e pela devoção. O Museu da Irmandade dos Clérigos, integra a Rede Portuguesa de Museus, desde 28 de agosto de 2018.

A Igreja

A doação de um terreno, localizado no Campo do Olival, à época o maior terreiro português, permitiu à Irmandade dos Clérigos construir igreja própria. O projecto da Igreja dos Clérigos, de autoria de Nicolau Nasoni, foi aprovado na reunião da Irmandade dos Clérigos, em dezembro de 1731. As obras arrancaram em abril de 1732, com a abertura dos alicerces, iniciando-se assim a construção daquela que viria a ser a primeira igreja em Portugal com planta em forma de elipse. E não só. A galeria que circunda toda a nave, possibilitando observar a igreja no seu todo, é também uma característica singular deste templo. As várias janelas existentes permi-



Armazenagem e Cross-Docking
Meios de descarga e carga de 1500 kg até 10 T

Entregas ou recolhas na Região de Paris
Departamentos: 45-60-75-77-78-91 a 95

Parqueamento curta duração
para Pesados e ligeiros
A menos de 30 kms de Paris
e a 25 min do aeroporto de Orly

Aluguer curta duração de:
- Reboques e Semi-Reboques
com teto elevatório
- Porta Maquinas 25 T
e 3 m de largura
- Porta-Contentores 20' - 40' e 45'

TRANSNATE – TRANSPORTES INTERNACIONAIS, S.A.

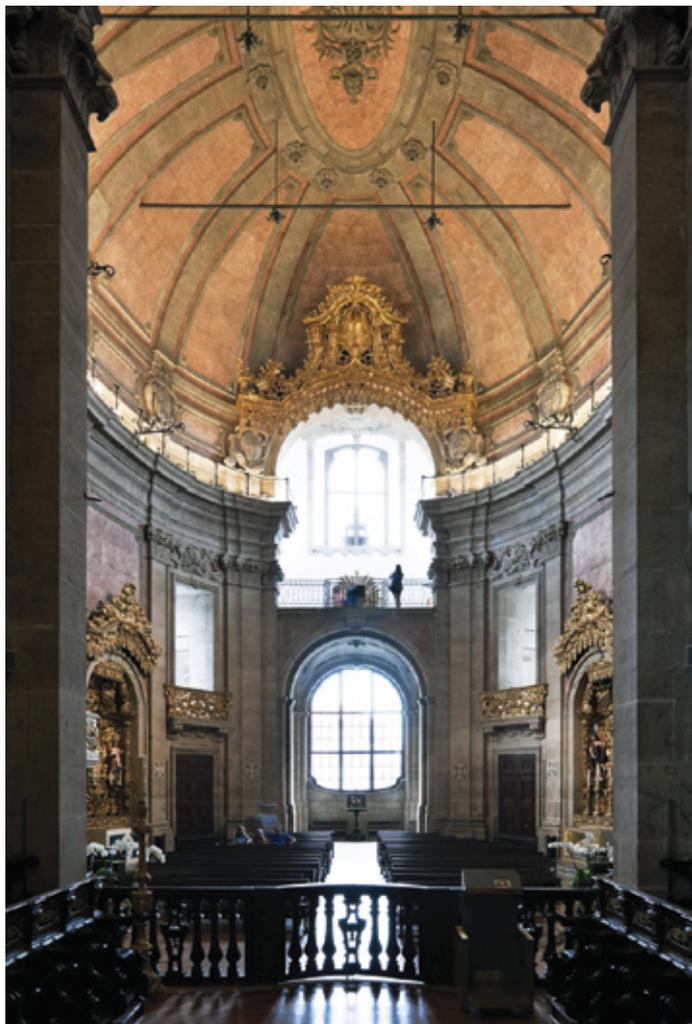
Nó Rodoviário da Ratoeira | 6360-140 Ratoeira – Celorico da Beira

Telefs: +351 271 881 266 / +351 271 881 212 · Fax: +351 271 881 268 · transnate@mail.telepac.pt

+351 915 600 430 / +33 (0) 6 02 18 28 72 - antonio.rodrigues@transnate.com

+351 915 600 428 - natalia.rodrigues@transnate.com

+351 915 210 397 / +351 271 881 212 - fernando.oliveira@transnate.com



tem a entrada de luz, que realça o esplendor da talha dourada, presente na igreja, criando um belo jogo de cores com o mármore. A cúpula ostenta o brasão de armas da Irmandade dos Clérigos, em granito fingido, e assenta sobre seis pilastras, destacando-se dois púlpitos e duas grades, os exemplares mais antigos de talha dourada na igreja, e se abrem quatro altares laterais: o do Santíssimo Sacramento, Nossa Senhora das Dores, Santo André Avelino e São Bento.

Dezassete anos depois, em 1749, a edificação da igreja era dada como concluída, mas o seu apetrechamento, e mais tarde, a ampliação da capela prolongariam por mais uns anos as obras na igreja. Ao fundo, a espaçosa capela-mor de forma rectangular oblonga (mais comprida que larga), é embelezada com um altar de mármore e um retábulo de inspiração rococó, com risco de Manuel dos Santos Porto, no qual predomina um trono coroado pela imagem da padroeira, Nossa Senhora da Assunção. Nos flancos do retábulo, destacam-se os co-padroeiros da Irmandade dos Clérigos, São Pedro da Vincula e S. Filipe Néri, duas esculturas de madeira pintadas. A capela-mor é ladeada pelo cadeiral e pelos dois órgãos de tubos ibéricos ou “à portuguesa”, cuja construção iniciou em simultâneo, decorria o ano de 1774. O cadeiral terminaria em 1777 e os órgãos apenas dois anos depois.

O arquitecto dos Clérigos – Nicolau Nasoni

Nicolau Nasoni nasceu em San Giovanni Valdarno a 2 de junho de 1691. Passou a sua adolescência na cidade natal, onde o seu amigo e mestre Vincenzo Ferrati lhe descobre grande potencialidade como desenhador. Decidiu levá-lo para Siena e ofereceu-lhe a oportunidade de trabalhar como aprendiz, o que lhe permitiu evoluir a nível artístico e social.

Em 1722, Nasoni parte para Malta onde realizou os frescos do salão nobre da Cancellaria do Sobrano Ordem de Malta (actual Instituto

Carrosserie du Marché



Réparation toutes marques
Agréé aux assurances
Préparation tuning



Tél.: 01 48 32 18 66 - Fax: 01 48 31 79 46
 18 rue Raymond Bertout - 93700 Drancy



ALVEIRÃO é o nome da adega biológica fundada pela família Faria Vieira, no seu local de origem, na última década do século passado. Na aldeia do Chícharo, onde o Tejo se despede das Beiras e transita para

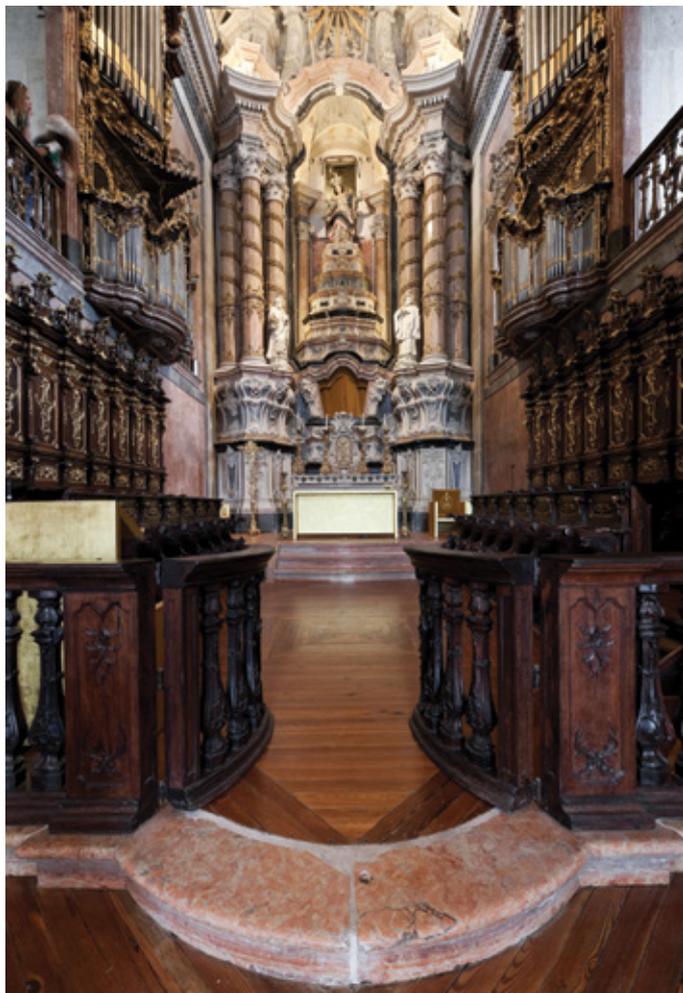


a lezíria, são produzidos o Encostas do Vale Godinho e o Maximo'S. As encostas íngremes e calcárias das vinhas e a proximidade das Serras D'Aire e Candeeiros marcam os nossos vinhos e *terroir*.



www.alveirao.com
Tm. +351 912 016 319
alveiraobio@alveirao.com

Rua da Olaia, n.º 14
Chícharo
2350-156 Olaia
Portugal



Italiano da Cultura) e pintou a abóbada no albergue da Ordem dos Cavaleiros (actual Museu Arqueológico Nacional de La Valletta), bem como os frescos da Catedral de São João Baptista. Deste período, destaca-se o enorme ciclo pictórico das galerias do Palácio do Grão-Mestre de Malta, à época, ocupado pelo português Dom António Manuel de Vilhena. Nasoni chegou a Portugal, em setembro de 1725, como responsável pela renovação estética da sacristia e da capela-mor da Sé do Porto. Nesta obra, o pintor

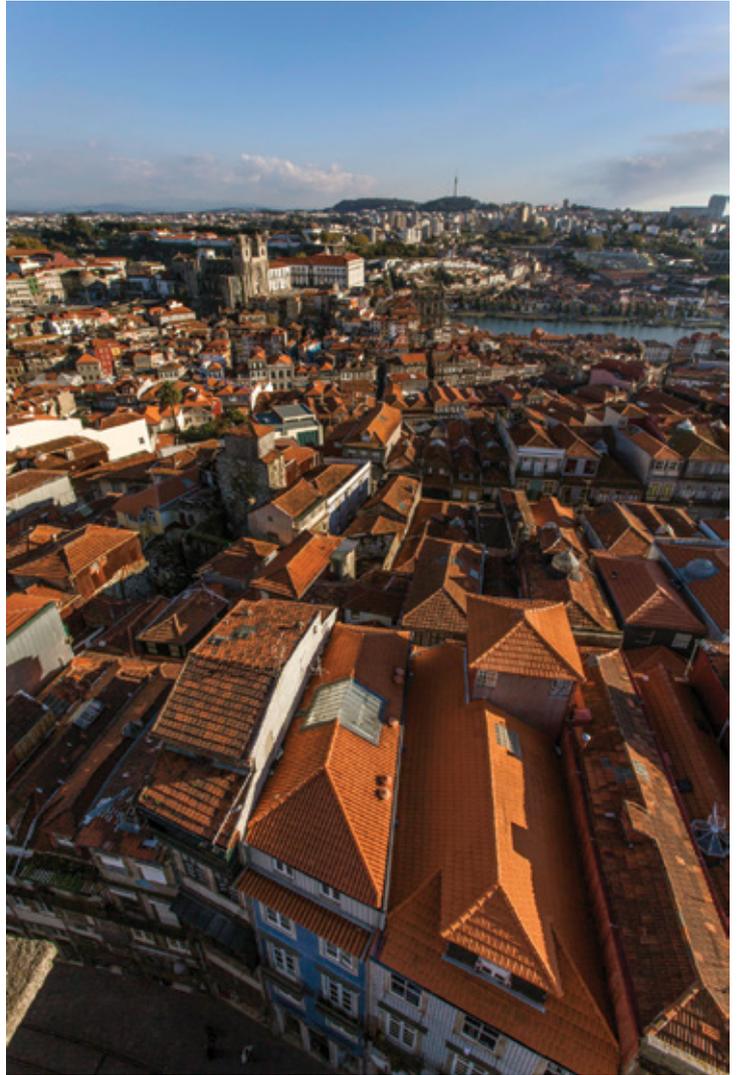
que trouxe para Portugal a novidade da quadratura, demonstra com mestria a técnica da pintura em perspectiva ilusionista. A partir de 1731, com o projecto para a igreja e torre dos Clérigos, a figura de Nasoni pintor dá lugar, definitivamente, à figura de Nasoni arquitecto e projetista. Nicolau Nasoni superou-se em duas grandes artes: a arquitectónica e a pictórica. No norte de Portugal, e principalmente no Porto, projectou inúmeros edifícios religiosos e civis, que ainda hoje marcam o panorama arquitectónico da cidade. Morreu a 30 de agosto de 1773, tendo sido sepultado na Igreja dos Clérigos.

A reabilitação de 2014

Os Clérigos, Monumento Nacional desde 1910, “renasceu”, depois do projecto de reabilitação e valorização do edifício, levado a cabo em 2014, lhe ter devolvido todo o esplendor e beleza criados por Nicolau Nasoni no século XVIII. Um projecto que propiciou as condições adequadas para a recepção de visitantes e a musealização dos seus espaços, e ainda, suprir necessidades estruturais e de acessibilidade, criando-se para isso infraestruturas. Entre estas, um elevador, que não permitindo o acesso à torre, leva o visitante a conhecer o Museu da Irmandade bem como a Sala A+, localizada no último piso do edifício. É uma sala inclusiva onde foi colocado um



posto de percepção multissensorial que simula a visita ao topo da Torre em tempo real. Na torre, após o projecto de valorização, é possível realizar um percurso interpretativo pelas salas temáticas – Fundação da Irmandade; Nicolau Nasoni - vida e percurso artístico (1691-1773); Nasoni e a Arquitetura Barroca do Grande Porto – e conhecer a história da Irmandade, a biografia de Nicolau Nasoni e a sua obra. ■





Museu do Caramulo

O Museu do Caramulo situa-se na Vila com o mesmo nome, que por iniciativa dos irmãos Abel e João e aproveitando o edifício da maior estância senatorial do país, criado pelo pai, decidiram transformar as estruturas existentes num polo de atracção turística e cultural.

Tiago Patrício Gouveia, Director do Museu do Caramulo relatou-nos a origem e a evolução que o Museu tem sofrido desde a abertura até aos nossos dias.

“O Museu começou em 1953 como Museu de Arte, em 1959 inaugura este edifício, o segundo em Portugal para ser um museu e o primeiro privado, com exposição de arte onde todas as obras de arte são doadas, na altura não tínhamos tantas mas actualmente são cerca de 500. As primeiras obras tiveram o cunho do nosso fundador e coleccionador Abel de Lacerda que as escolheu, junto de antiquários ou dos próprios autores.

As obras estão sempre associadas aos seus doadores, independentemente do valor ou quantidade de obras doadas, passa a ser dono da Fundação Abel e João de Lacerda. Com a morte do irmão Abel, João de Lacerda um dos percursos do colecionismo



TRANSNOBRE



PORTUGAL/SUIÇA
SUIÇA/PORTUGAL

25 ANOS AO SERVIÇO
DA COMUNIDADE
PORTUGUESA

Prestamos um serviço de transportes de temperatura controlada (Carga Completa e Grupagem) de produtos alimentares, operando principalmente para a Suíça. Serviço de Transportes em reboque de Lonas. Serviços feitos por motoristas profissionais com vasta experiência no ramo da logística e dos transportes, garantindo aos nossos clientes que a sua carga chegará ao destino em perfeitas condições.

OS MELHORES PREÇOS

☎ 00351 932 375 672 - 0041 762 567 834

📍 Lugar de Sto. Antão, Lezíria - Souto de Aguiar da Beira

🌐 transnobre@hotmail.com | www.transnobre.pt





automóvel, começa a coleção de veículos históricos, o que dá origem à construção do segundo edifício em 1970.

No início de 2000 junta-se a coleção de brinquedos antigos, reunindo assim três coleções, a de Arte, de Automóveis antigos e por fim a de Brinquedos Antigos “afirmou” Tiago Patrício Gouveia.

A coleção de arte é eclética. Reúne vários tipos de obras e de épocas diferentes desde o período Han e Tang até Salvador Dali e Picasso aos contemporâneos. Os próprios artistas doaram as obras após exposições organizadas no museu.

Na coleção automóvel é patente a tentativa de retratar os exemplares históricos, bicicleta, motos e automóveis, onde se destaca o exemplar mais antigo, um Peugeot de 1899, entre outros do início do século, nomeados Os Veteranos. A exposição conta com exemplares até ao final dos anos 90. Uma das características desta exposição é que as marcas mais importantes estão presentes, Bugatti, Rolls Royce, Mercedes, Lamborghini, Porsche, Ferrari, esta última marca tem em exposição o primeiro Ferrari que entrou em Portugal.

O Museu do Caramulo detém três veículos comprados para Salazar, o Cadillac 75 era utilizado todos os dias, e dois carros blindados adquiridos após o atentado que sofreu, um Chrysler e um Mercedes, este último nunca utilizado por Salazar. No entanto o Chrysler serviu para a fuga da prisão de Caxias de alguns membros do partido comunista, presos políticos na altura. Muitos dos automóveis expostos, são ver-



MEUBLES Elmo L'ART DU BEAU MOBILIER DESIGN
Depuis 1987
Créateur de Mobilier Design depuis 1987

PARKING GRATUIT

164 Av Gallieni
93140 BONDY
Sur N3 Face à Bricorama
Tél: 01 46 07 30 03
Accès: Arrêt BUS:
Pasteur Hôpital Jean Verdier
Ligne N41-N45-147-334-347-146

14 rue Fernand Léger D14
95480 Patte d'Oie d'Herblay
à Pierrelaye
Tél: 01 47 99 21 98
A15 Sortie N°5.1-SNCF
Montigny Beauchamp

CONCEPTION & FABRICATION Vente en détaxe à l'exportation



meubles-elmo.fr



NorthCoast

RUGGED | VERSATILE | PERFORMANCE



NORTHCOASTBOATS.COM

75 BALLOU BLVD. BRISTOL, RHODE ISLAND 02809

888-802-2132

dadeiras relíquias, alguns encontrados em sucatas, outros em garagens, mais tarde recuperados guardando cada um deles uma história.

O Museu do Caramulo está situado numa zona privilegiada, numa serra, não fustigado pela pandemia proporcionando visitas em segurança, com espaços abertos a reunião de todas estas características, provocou um grande número de visitas que está longe de atingir os cerca de 40 000 visitantes no ano de 2019 mas que surpreendeu o director Tiago Patrício Gouveia, “a maior percentagem é nacional havendo no entanto alguma de estrangeiros. Se vierem fora de Portugal, e dirijo-me sobretudo às comunidades que vêm de França e de outra parte do mundo, visitem o nosso país. Sempre que viajo valorizo o que temos em Portugal o clima boa gastronomia, boas paisagens e simpatia. Aproveitem para conhecer o Museu do Caramulo, e aproveito para anunciar dois dos eventos organizados por nós o próximo será de 2 a 4 de outubro de 2020 e no próximo ano em Lisboa organizamos também um evento na FIL previsto para Março 2021” concluiu. **L**



Tel: 020 3865 6061

www.portcleanss.com | enquiries@portcleanss.com

581 Wandsworth Road
London SW8 3JD

Celebrating more than 10 years with Carillion Plc

Proud supporters of Carillion, Construction, Rail, Skanska, Prater, Mantifer and Devas creating opportunities for local children and supporting local charity Trinity Hospice who cares for the elderly and the terminally ill.

Our services

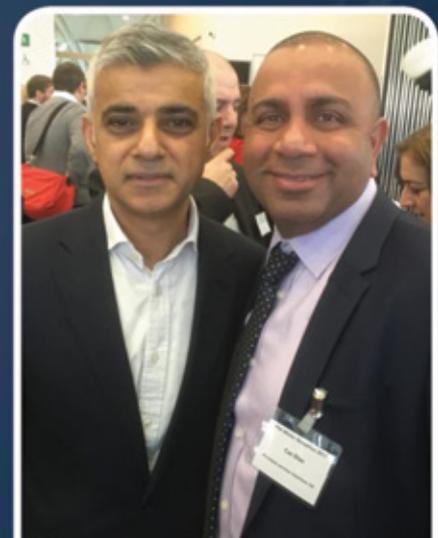
- > PortaCabin Cleaning
- > Builders Office Cleaning
- > Builders Window Cleaning
- > Carpet Cleaning
- > Canteen Services



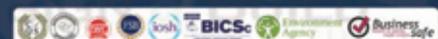
I am recommending the services of Portclean, they do an outstanding job, diligent, reliable excellent value for money.
(Collin Hale - Senior Manager Carillion Rail - OCCPA Project)

Portclean have the skill and ability to deliver and surpass the expectations on future jobs to come. I worked closely with the Director who showed excellent qualities such as problem solving and keen to help when issues occurred. Portclean are driven self-confident and are always willing to help.
(Carillion Plc -Battersea Power Station- Christopher Macaulay Quantity Surveyor)

They are a local company and have carried out their duties to a high standard, always willing to go the mile and taking pride in the work that they do.
(Ines Banton Office Manager Carillion Phase 1 Team Battersea Power Station)
CHMS - Big Clean.



Cas Dias Managing Director of Portclean with Sadiq Khan Mayor of London supporting local Businesses



GRESILVA®

Inovação em
Grelhadores



Tecnologia Inovadora, Patenteada, amiga do Ambiente e da sua Saúde



Grelhados na brasa sem chama e sem carvão!



Inventos Patenteados
e Marca Registada



www.gresilva.pt

Marcação
de Qualidade
em ES, GB, IE, IT,
LU, FR, NL e DE



Lisboa
+351 219 628 120

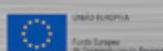
Porto
+351 229 829 947/8

mail

gresilva@gresilva.pt

Lisb@20²⁰

PORTUGAL
2020



continuamos
consigo

Livres pensamentos

Comendador António Nuno Cabeleira



Há uns anos atrás, ao ter conhecimento do que aconteceu em séculos anteriores no que respeita a peste negra, a cólera morbus, a febre amarela, a gripe espanhola do século passado, que dizimou milhões de pessoas, não imaginaria que teríamos de enfrentar algo de parecido, a presente pandemia.

1. A crise provocada pelo Coronavírus produziu efeitos nefastos a vários níveis, na economia, no trabalho, no social, na educação e mesmo na saúde sector onde muitas pessoas tiveram que enfrentar com grande dificuldade a doença e outras não lhes foi possível evitar a morte. Os transportes quase que paralisaram e a economias dos países sofreram um rude golpe com uma grande recessão. Segundo os entendidos nesta matéria, esta terá sido de 8% a 10% do PIB, tendo deixado muitas empresas de rasto e outras em estado de falência provocando um aumento significativo do desemprego.

As condições de trabalho degradaram-se grandemente e, felizmente, que as novas tecnologias permitem a muitos empregados continuar o seu trabalho em casa através de esquemas remotos de teletrabalho.

O turismo foi um dos sectores que também sofreu com esta crise pois os transportes estiveram paralisados durante três meses com muitos aviões estacionados nos aeroportos, impedindo assim a deslocação das pessoas que habitualmente viajam para férias, para lazer ou para fazer negócios.

É de assinalar que, por melhores condições sanitárias que mostrem ter os aviões foi este meio de transporte que mais contribuiu para a disseminação do novo Coronavirus permitindo o seu transporte de país em país e contaminar todo o mundo.

Na saúde o pessoal da linha da frente, em actividade nos hospitais e clínicas, e todo aquele ligado à assistência urgente das pessoas, portou-se durante todo o período da crise sanitária com a dedicação e a abnegação de que sempre deram provas. As suas rotinas de trabalho foram ainda mais alteradas com horas extraordinárias em demasia e muitos houve que prescindiram e suspenderam mesmo do gozo de férias. Mostraram assim um alto grau de profissionalismo e amor à profissão pela acção corajosa que tiveram na luta contra esta pandemia. A saúde destes profissionais ficou bastante abalada em razão do nível de exigência e de esgotamento físico e emocional que lhes foi imposto. Este pessoal que tem como missão cuidar da saúde das pessoas em geral merece todo o nosso carinho e gratidão. Na educação para travar a disseminação da pandemia as escolas e liceus estiveram também fechados tendo no entanto os cursos continuado com o ensino à distancia, modalidade que foi possível concretizar através da utilização dos ecrãs (tv e computador).

No social os efeitos do Coronavírus também se fizeram sentir com o congelamento de reajustes salariais protelados para uns anos mais tarde. Isto veio agravar as condições de vida de uma parte importante da população que tem vindo a enfrentar dificuldades pois os seus salários e reformas já se encontram congelados há mais de dez anos.

Ao que parece vamos ter de viver com o presente Coronavírus durante algum tempo e com a expectativa de vir a surgir uma segunda vaga que poderá ser mais grave e talvez pior.

2. No que respeita a Democracia verificaram-se, muito embora de natureza temporária, sérias restrições à liberdade e algumas consequências na própria actividade democrática no funcionamento da Assembleia da República. Também os direitos adquiridos, tão caros aos trabalhadores, viram sérios impedimentos à organização de reuniões, de manifestações e até de greves, por vezes, necessárias para arrancar negociações para resolução de situações de precariedade e de abandono a que geralmente estão votadas as populações que vivem com mais dificuldades.

Em França as eleições municipais realizadas este ano decorreram num clima de crise sanitária sem precedentes o que provocou uma grande abstenção. Aqui as novas tecnologias poderiam ter tido um papel importante desde que, a tempo, tivesse sido adoptado o voto eletrónico. As pessoas que participaram nesta eleição foram às mesas de voto com receio de se contaminarem, apesar de todas as medidas sanitárias tomadas para evitar possíveis contaminações.

As novas tecnologias com as novas aplicações e o desenvolvimento das redes sociais têm desferido alguns ataques à própria Democracia que deve ser defendida a todo o custo. Compete aos Governos encontrar o equilíbrio sério e justo de modo a garantir que a tecnologia não fragilize a Democracia, os direitos humanos e o Estado de direito, mas devem sim encontrar forma de os reforçar.

A este problema se referiu, muito recentemente, a comissária do Conselho da Europa para os Direitos Humanos, que disse e muito bem: «a tecnologia pode virar-se contra nós quando se imiscui na nossa vida privada e limita a nossa capacidade de participar na sociedade».

3. A tecnologia avança mas, por vezes, de forma escandalosa visto que a sua utilização serve para traçar o perfil de cada pessoa com o argumento de mais segurança ou de se assegurar a saúde das populações. Bill Gates, o multimilionário da Microsoft, dá-se ao luxo de exigir uma vacinação global contra a Covid-19, com marca de certificado digital de imunidade que visa criar um sistema global de identificação digital para todas as pessoas na Terra. Esta aplicação vai atribuir um número de identificação individual, uma espécie de rastreio, que facilita completar e organizar o perfil de cada indivíduo, mas que vai certamente pôr em perigo a privacidade e a própria intimidade de cada pessoa em particular.

A breve prazo passamos a ser telecomandados através de aplicações instaladas nos smartphones. Tais procedimentos já se verificam na China, permitindo mais segurança mas acarretando sérios entraves à liberdade individual e verdadeiros ataques no interior da esfera privada das pessoas.

LTDTP

DEMOLITION – TERRASSEMENT



UN SERVICE ET SUIVI DE QUALITE DEPUIS PLUS DE 20 ANS
PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS



LOCATION D'ENGIN – RECYCLAGE MATERIAUX



2 RUE DES ENTREPRENEURS – 77270 VILLEPARISIS
TEL : 01 64 27 20 20 - FAX : 01 64 27 20 24

[HTTPS://LTDTP.FR](https://ltdtp.fr)
CONTACT@LTDTP.FR

A privacidade é um direito importante que deve ser a todo o custo protegido. As pessoas começam a dar-se conta que na sua vida pessoal, na sua intimidade, nas suas coisas pessoais, que só a elas dizem respeito, há intromissões alheias permitidas pelas novas tecnologias presentes nas redes sociais, nomeadamente na Google e no Facebook e em certas aplicações e que são inaceitáveis.

Há uns tempos para cá verificamos uma proliferação de novas aplicações que nos pedem para instalar nos smartphones. Um verdadeiro horror, porque um destes dias são tantas as aplicações, cada uma com o seu código confidencial, que se perde o fio à meada de tudo isto.

Esta crise sanitária é uma ameaça real e merece por parte dos Governos uma resposta eficaz mas, todas as medidas de vigilância, de prevenção e de segurança que passam por cima dos Direitos Humanos e do Estado de Direito não são, de maneira nenhuma, uma solução democrática.

4. No meu entender esta crise trouxe-nos pelo menos uma coisa que pode ser considerada de boa. No sector do trabalho obrigou as empresas e as pessoas a desenvolverem o teletrabalho provando que as tarefas até agora feitas nos escritórios podem ser feitas em casa. Para além deste modo de trabalho significar menos tráfego rodoviário, menos gastos em carburante, menos despesa com viaturas e menos poluição.

Com o teletrabalho todos ganham. Os trabalhadores, as empresas e o próprio Estado porque tal modalidade implica menos movimento nos transportes, menos despesa em carburante, menos

poluição, menos encargos para as próprias empresas que veem os custos de funcionamento reduzidos na electricidade, no consumo de água e também na despesa relacionada com a mobilidade dos trabalhadores.

Durante o confinamento os parques dos automóveis de muitas empresas que trabalham essencialmente com informática estavam vazios o que significa que o trabalho era feito através dos computadores em casa. Aqui coloca-se a questão : qual é a necessidade de fazer o trajecto de casa para o trabalho e vice-versa quando o mesmo trabalho pode ser feito a partir de casa ?

A presente pandemia, que já causou a morte a mais de 500.000 pessoas em todo o mundo até início de Julho, mudou os hábitos das populações e, ao que parece, agravará a crise económica que disfarçadamente já existia, tornando-a pior do que a de 2008. Crise económica essa que, como todas as crises, demorará muitos anos a reparar.

Tudo isto nos interpela e nos faz questionar sobre o futuro que os cientistas prepararam para as gerações vindouras. Sendo assim, é importante voltar a repetir que compete aos Governos encontrar um equilíbrio sério e justo de forma a que a tecnologia não fragilize a Democracia, os direitos humanos e a própria dignidade das pessoas.

Sejamos também vigilantes para não deixarmos que estes procedimentos tecnológicos venham a desembocar numa nova forma de escravatura ou de autoritarismo, com um grande e grave retrocesso da sociedade. A esperança é a última coisa a morrer, mas estejamos atentos! 



COUVERTURE · PLOMBERIE · CHAUFFAGE · MAÇONNERIE · ELECTRICITE · DEPANNAGE

Société familiale créée en 1988 spécialisée dans les travaux de réhabilitation et d'entretien du patrimoine pour les plus importants bailleurs sociaux.

Lauréat du Prix MONITEUR National et Région IDF de la construction « Catégorie second œuvre »

Président : Christine FERNANDES DUCROT

Directeur Général : David FERNANDES

Directrice du pôle entretien : Sandra ALVES



CLAYE-SOUILLY

Seine-et-Marne (77)

Résidence Cloiff

Proche de la nature

Au cœur des espaces verts, entre champs et forêt, Claye-Souilly profite de la quiétude d'un environnement préservé. Deux parcs sont à la disposition des Clayois, le parc « Buffon » et le parc « Papillon de la Prée ». Quant aux berges du canal de l'Ourcq, très fréquentées, elles sont devenues le rendez-vous quotidien privilégié des promeneurs. La commune consacre d'ailleurs chaque année une part importante de son budget à son embellissement et à l'entretien de ses espaces paysagers.



Centre-ville de Claye-Souilly

Une résidence en cœur de ville



- 30 km de Paris
- 17 km de Meaux
- 15 km de Roissy-Charles-de-Gaulle
- 11 km de Chelles

Claye-Souilly bénéficie d'un riche réseau de transports en commun :

- Bus Transdev lignes 8, 9, 12, 15, 18, 19, 20, E
- Transilien ligne K : gare Mitry-Claye
- RER B : gare Mitry-Claye

inova PROMOTION

Renseignements et vente :

01 79 95 12 92

Museu do Côa

O encontro com a arte paleolítica

Corria o ano de 1991, quando durante o início da construção de uma barragem no Côa, foram descobertas gravuras atribuídas ao período paleolítico. Foi uma novidade porque até então pensava-se que as gravuras só seriam encontradas nas grutas e aqui deparam-se com gravuras ao ar livre. Chegou-se assim à conclusão, que as pessoas do período paleolítico não gravavam e pintavam apenas nas grutas, mas também ao ar livre.



Foi preciso repensar a construção da barragem, decisão essa tomada em 1995, pelo então Primeiro-ministro António Guterres, de não construir a barragem e conservar essas gravuras.

Thierry Aubry, Responsável Técnico Científico explicou à Lusopress que «para isso foi necessária investigação, para poder explicar aos visitantes quem foram os artistas, como conseguimos datar e como as pessoas viviam. E assim foi criado o Museu do Côa, inaugurado em 2010, projectado por Camilo Rebelo e Tiago Pimentel, é o maior ao ar livre e integrado na paisagem. O verdadeiro museu está fora, este museu é um centro de interpretação, onde podemos ver a arte do paleolítico. Decidimos não por réplicas ou poucas, fizemos uma renovação digital onde fazemos uma projecção, explicamos como viviam, mostramos a vida quotidiana. Este é um museu moderno com tecnologia moderna.

Temos a sorte de ter dois patrimónios — a arte paleolítica e o vale do Douro e tudo a que está associado, nomeadamente a produção do vinho».

Para quem pretender visitar o Museu do Côa terá de fazer uma reserva, o acesso é feito num jipe acompanhado por um guia, em situação normal com 18 pessoas. Na



Thierry Aubry, Responsável Técnico Científico



Experiência comprovada ao serviço da restauração portuguesa



Capacidade 180 pessoas



06 26 35 61 08
34, rue Benoit Franchon 94500 Champigny sur Marne

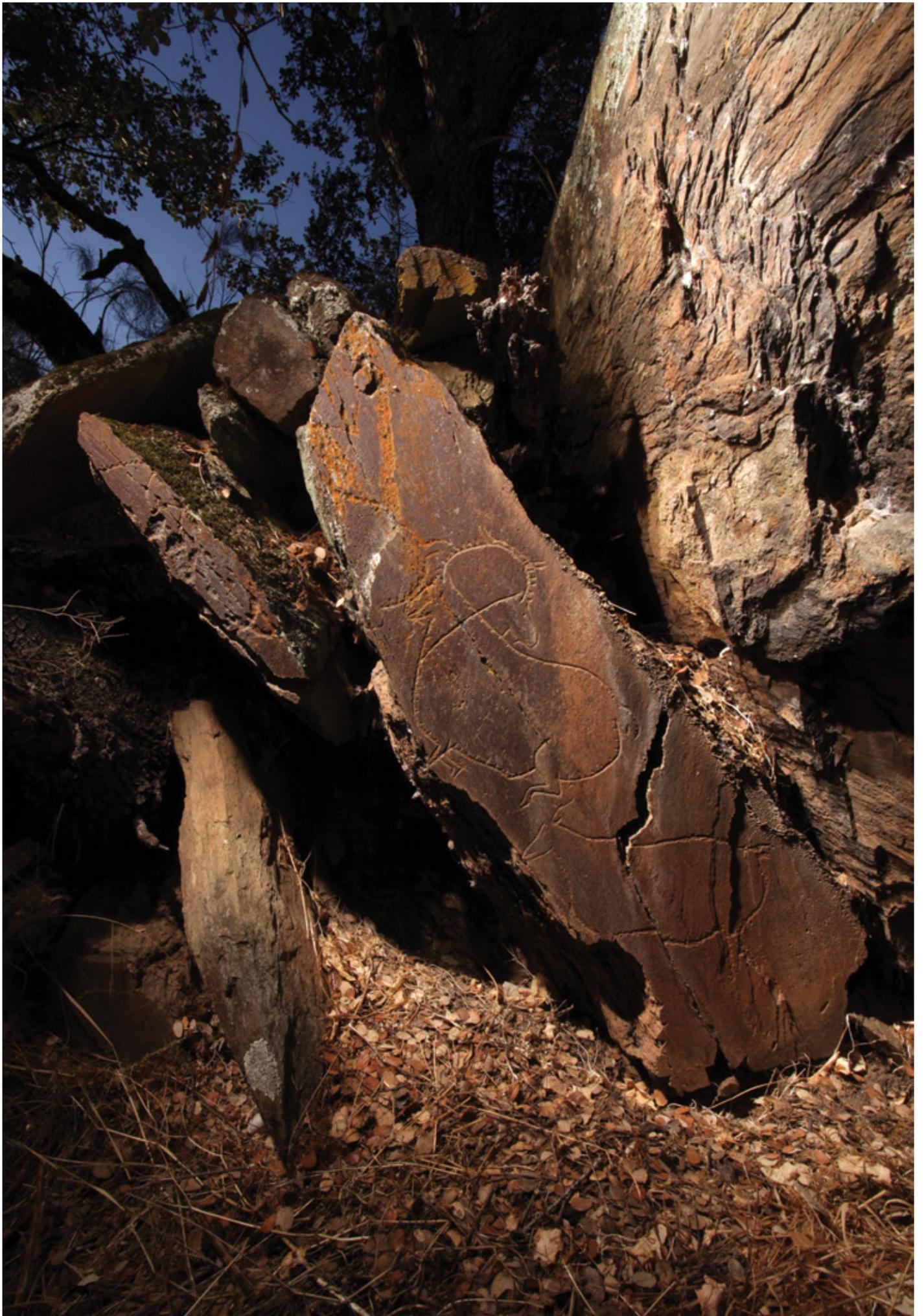


actual situação só com 6 e durante o período de 2 horas.

A vertente de conservação requer trabalho de técnicos especializados, havendo algumas gravuras às quais o público não tem acesso. No início de 2020 foi encontrada uma nova gravura.

O Museu do Côa é renovado a nível de investigação, e apesar de ter só 10 anos, é dinâmico, aproveitando e explorando as novas tecnologias.

Recentemente visitado pelo Secretário-geral das Nações Unidas, António Guterres que tomou na altura, a difícil decisão de interromper a construção da barragem, e assim proporcionar uma visita ao passado. ■■





Lusitanos de Saint-Maur arranca a época com vitória e estádio cheio

Grande vitória do Lusitanos de Saint-Maur por 4-1 sobre o Reims B, na estreia da temporada 2020-2021. O jogo decorreu no Estádio Cheron, em Saint-Maur, e contou com casa cheia. Com esta vitória a equipa orientada por Adérito Moreira estabeleceu-se nos primeiros lugares do seu grupo.

O Presidente do Lusitanos de Saint-Maur, Mapril Baptista saiu contente com a vitória da equipa.

O primeiro golo do jogo aconteceu ao minuto 22 e foi marcado pelo camisa 18 do Lusitanos, Kadded, o segundo dos Lusitanos foi marcado por Beziouen ao minuto 33, o terceiro golo aconteceu já no segundo tempo e veio dos pés do camisa 7 dos Lusitanos, Mahamat, o primeiro golo do Reims foi ao minuto 72, reduzindo através do camisa 8 da equipa, o Lusitanos de Saint-Maur fechou o placard através do camisola 12 Etshimi, com um golo de penalti aos 86 minutos.

No final da partida, o presidente do Lusitanos de Saint-Maur, Mapril Baptista mostrou-se contente pela vitória da equipa e pela grande presença dos adeptos nas bancadas do estádio de Cheron.

O Deputado pelo círculo da Europa, Carlos Gonçalves marcou presença no estádio e salientou que este primeiro jogo do Lusitanos é um sinal positivo de que a equipa irá fazer uma grande época. 





Deputado Carlos Gonçalves

A jovem equipa RCP de Fontainebleau U16 a assistir ao jogo Lysitanos / Reims. Estarão aqui futuros atletas dos Lusitanos de Saint Maur?



Vítor Rodrigues venceu a Portugal 281 Ultramaratona, na Beira Baixa



Foi em 2019 que a Lusopress conheceu Vitor Rodrigues, aquando da sua participação na prova mais difícil do mundo: a Badwater 135. É militar da GNR, mas desde 2013 que se apaixonou pela Ultramaratona. Até então, embora a corrida se tenha sempre mostrado presente na sua vida, nunca tinha feito uma distância superior a 42km (maratona). No final do mês de Julho, Vitor Rodrigues foi o vencedor da edição de 2020 da Portugal 281 Ultramaratona. O atleta vitoriano percorreu os 281 km da prova na Beira Baixa em pouco mais de 39 horas.

Já antes mencionado pela Lusopress, Vitor Rodrigues continua a levantar bem alto a bandeira portuguesa. Depois da histórica participação na Badwater 135, em 2019, agora foi o vencedor da Portugal 281 Ultramaratona. Mas quem é afinal o atleta que percorreu 281 quilómetros em pouco mais de 39 horas? Vitor Rodrigues nasceu em 1984 em Guimarães. Desde muito cedo o desporto faz parte da sua vida. Inicialmente de uma forma mais recreativa e sem regra, como o futebol de rua, nadar no rio da aldeia, corrida de estafetas com os amigos entre outras actividades, em que o objectivo era participar em algo que pusesse o corpo e a mente activos. Durante o seu percurso escolar sempre adorou a disciplina de Educação Física, onde aprendeu muito sobre as várias modalidades do mundo do desporto, e foi também durante esse percurso que adquiriu e desenvolveu bases que hoje se revelam de extrema importância. Aos 19 anos de idade enveredou pela carreira militar, concorrendo e concluindo com êxito o Curso de Operações Especiais do Exército Português, permanecendo nessa força de elite durante cerca de quatro anos. Nos grupos operacionais dessa força, a exigência física e mental é máxima, constante e essa foi, sem dúvida alguma, a etapa da sua vida onde desenvolveu capacidades que jamais pensava ter. Moldou-o muito enquanto atleta, mas sobretudo enquanto ser. Com 23 anos concorreu à Guarda Nacional Republicana e, após concluir o curso de formação e estágio com aproveitamento, decidiu especializar-se em Manutenção de Ordem Pública onde, após frequentar e concluir o curso com aproveitamento, incorporou o Grupo de Intervenção em Ordem Pública, força de elite da Guarda Nacional Republicana.

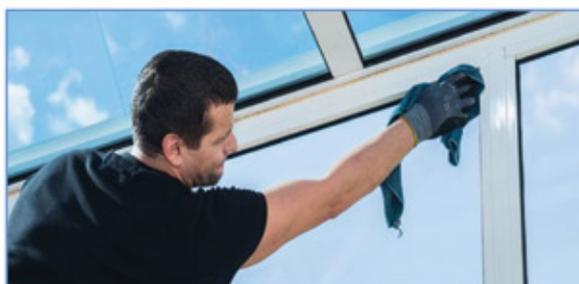
Embora estivesse bem preparado e com base técnica adequada, apenas em 2013 percorreu uma distância superior à maratona (42.195) km. O que o leva a competir numa ultramaratona é a busca pela essência e o constante desafio da superação. São esses os elementos que





BBN – LNIR – MHP

- Nettoyage tous locaux
(Tertiaires, habitat social, syndic...)
- Débarras et remise en état
- Dératisation, désinsectisation, désinfection
- Ventes sacs plastiques et produits d'entretien



- Ecoute
- Réactivité
- Proximité
- Qualité
- Services



Des professionnels au service
de la Propreté

9 rue des Sablons – 91540 ECHARCON
Tél. : 01 76 62 26 30 – Fax 01 72 92 98 54
Mail : exploitation@puissance5.fr

o fazem querer competir nestas distâncias. Por isso, a superação é o principal ponto da carreira de Vitor, que conta também com apoios importantes ao seu crescimento enquanto atleta. “Tenho várias entidades que me apoiam, nomeadamente o Vitória Sport Club, que apesar de todas as limitações tem feito um esforço muito grande para me ajudar. Tenho também os meus sponsors como a THE BOX, Fenando Amorim, muitas outras pessoas. Na altura da Badwater criei um crowdfunding em que muitas pessoas me ajudaram, a nível pessoal e colectivo”.



São apoios importantes ao seu desempenho, mas onde a sua preparação diária é crucial. “Estar preparado para enfrentar estes desafios é muito difícil. Enquanto ultramaratonista tenho de ser exímio a minimizar riscos. Tenho de colocar em prática todo o conhecimento adquirido ao longo do meu percurso militar e atlético e é imperativo planear tudo ao pormenor para ter mais probabilidades de ser bem-sucedido. Como me ensinaram algures: falhar a planear é planear para falhar. Treino físico e mental, logística (alimentação, equipamento, primeiros socorros...), reconhecimento e estudo do terreno, altimetria, clima, entre outras coisas, fazem parte do planeamento e da preparação. Contudo, o mais importante é estar preparado para o imprevisto, saber agir perante o obstáculo não calculado e tomar decisões eficientes e eficazes. Ser paciente na adversidade, permanecer lúcido e sereno perante contextos complexos que podem determinar o desfecho da prova. Estar preparado para sofrer e aceitar a dor. A dor é a companheira sempre presente, com quem sempre podemos contar, que nos acompanha em grande parte da viagem e insistentemente nos lembra que devemos desistir. Não tem sido bem-sucedida”.

Durante a ultramaratona são muitas as dificuldades, mas começam até antes da prova acontecer. “Para além das muitas necessidades logísticas, todo o processo de preparação exige o melhor de ti e não dá espaço para falhas, fraqueza ou descanso. Falamos, portanto, de meses em que o foco total é a prova e em que a dor, sacrifício, abnegação, foco, resiliência e superação, são palavras de ordem”. Limite é palavra que não entra na cabeça de Vitor. “Gostava de ficar ligado como sendo um dos melhores de sempre da modalidade”.

Para quem pretende iniciar-se na modalidade, Vitor Rodrigues deixa um conselho: “façam as coisas com calma, de forma estruturada. Não queiram passar do 8 para o 80 sem passar pelo 20/40/60. Procurem ser acompanhados por profissionais da área, nomeadamente, quando começam a entrar em patamares de maior exigência. Yannis Kouros disse outrora: sem paciência nunca vais conquistar o endurance. Muita paciência é necessária”.

A PT281+ Ultramarathon

Inspirada na prova estadunidense Badwater e na brasileira BR135+ nasce em Portugal uma das maiores distâncias do mundo em corrida pedestre. O nome da prova avança já a distância percorrida, são mais de 281 km de trilhos pedestres na Beira Baixa.

A PT281+ Portugal tem nos descobrimentos portugueses muita da sua inspiração enquanto desenho de prova. Como Pedro Álvares Cabral, também partiram de Belmonte, sua cidade Natal, em busca de aventura e superação, numa epopeia única feita na medida dos tempos modernos. É nessas viagens, no desenvolvimento e invenção de novos caminhos e ferramentas, na coragem, espírito de conquista e capacidade de superação que se fundamentam os princípios do projeto Portugal 281+ Ultramarathon Portugal.



Os resultados do atleta português Carlos Sá na Badwater, serviu de inspiração a desenvolver uma prova em condições climáticas similares. Em alguns locais da prova, Idanha-a-Nova por exemplo, as temperaturas sobem muito facilmente acima dos 40°. É, no entanto, em todos aqueles que gostam de se superar que vem a maior das inspirações.

Cada ultramaratona tem a sua história, os seus momentos, e em todas elas Vitor passa por momentos bons e por dificuldades. Todas elas lhe deram experiência e conhecimento que é o melhor que pode extrair de cada prova. A PT281+ Ultramarathon tem um significado muito especial para si. A história começou em Julho de 2016 quando cedeu a escassos 5 quilómetros do final (vinha a sofrer nos últimos 150km) e terminou no passado dia 25 julho de 2020, com a vitória na prova. Se valeu a pena o esforço? “Quando falamos de ir além do que alguém define como limites do corpo humano vale sempre a pena. Fora da zona de conforto é onde as coisas boas acontecem e conseguimos crescer. Uma delas é-me muito familiar e da qual gosto muito: superação”.

Próximos desafios

“Agora quero desfrutar um pouco desta última prova, recuperar bem para em breve voltar a trabalhar com a mesma força e determinação e foco de quem leva o Rei ao peito. Existem várias possibilidades e em breve anunciarei as ultramaratonas que vou preparar”.

Sonho para cumprir? Se me colocassem essa questão no ano passado, tinha respondido BADWATER135 ULTRAMARATHON. Neste momento tenho vários sonhos, o maior deles, ficar na história da modalidade como sendo um dos melhores de sempre.

Ligação ao Vitória Sport Clube

Vitor é sócio atleta do Vitória Sport Clube e faz parte da secção de atletismo onde há extraordinários atletas e um ambiente fantástico. “Apesar de nem sempre estar com o grupo, sinto-me acarinhado por todos os elementos e a forma como me apoiam é gratificante. A camisola do Vitória Sport Clube é muito pesada, representa mais que um clube, representa um povo, uma nação e uma história repleta de conquistas. Quando vestimos a camisola e envergamos o Rei no peito, estamos a assumir um compromisso e responsabilidade perante todo esse legado. Para isso, temos de ter a sublime qualidade dos que jamais desistem e que, até nos podem vencer várias vezes, mas para nos derrotar, é preciso muito mais”.

O apoio dos portugueses

O apoio dos portugueses é grande, seja em Portugal ou no estrangeiro. “A comunidade portuguesa no mundo inteiro sente de forma diferente e mais intensa do que quem se encontra cá. Por estarem distantes das suas origens sentem de forma mais intensa. A todos eles deixo a minha palavra de agradecimento e tudo farei para que se sintam orgulhosos”. 

*"Da simpatia do anfitrião,
da comodidade do apartamento"*

*"Limpo e arrumado. Bom espaço.
Jardim encantador para comer.
Estacionamento fácil"*

Gîtes des Sablons

Champagne - Marne



Gîtes des Sablons

4 rue des Sablons
51700 Chatillon sur Marne

06.76.63.48.35
<http://sarlpjm.wixsite.com/sablons>



Daniel Bastos



Carlos de Matos, um empresário português da Diáspora

Uma das marcas mais características das Comunidades Portuguesas espalhadas pelos quatro cantos do mundo é indubitavelmente a sua dimensão empreendedora, como corroboram as trajetórias de diversos compatriotas que criam empresas de sucesso e desempenham funções de relevo a nível cultural, social, económico e político.

Nos vários exemplos de empresários portugueses da Diáspora, cada vez mais percecionados como um ativo estratégico na promoção e reconhecimento internacional do país, destaca-se o percurso inspirador e de sucesso do empresário Carlos de Matos. Originário da freguesia de Carvide, no concelho de Leiria, Carlos de Matos emigrou “a salto” para França em 1969, então com 18 anos, após uma transição entre a infância e a idade adulta marcada por experiências como moço de recados e operário numa fábrica de vidro. Como grande parte dos portugueses que vivenciaram a epopeia da emigração para França nos anos 60, o leiriense chegou à região parisiense com uma mão à frente e outra atrás, conseguindo o seu primeiro trabalho como electricista e a sua primeira solução de habitação no bidonville (bairro de lata) de Champigny.

As dificuldades de adaptação e o desejo de conhecer África, trouxeram ainda em 1972 Carlos de Matos ao torrão natal para fazer a tropa, da qual tinha fugido, e ser mandado para a guerra colonial em Moçambique. Após o 25 de Abril e depois de uma curta experiência ao volante de um dos táxis do pai em Leiria, voltou para França onde foi electricista por uns anos, até se tornar no alvorecer dos anos 80 dono da sua primeira empresa, que batizou de ERA, especializada em reboco, e que através da sua vontade de



vencer e dedicação ao trabalho se tornaria a maior empresa do ramo no território gaulês. As vicissitudes da vida levaram o empresário e empreendedor luso nos anos 90 a criar o Grupo Saint Germain, direcionado para o ramo imobiliário, que em pleno séc. XXI viria a ser o responsável pelo gigantesco centro de negócios “Paris-Ásia Center”, junto ao aeroporto Charles de Gaulle, nos arredores de Paris, destinado a promover trocas comerciais e profissionais entre a França, a Europa e a China.

Nunca abdicando da coragem, frontalidade e audácia de pensar, dizer e fazer, Carlos de Matos tem ao longo dos últimos anos contribuído igualmente para o impulso da economia nacional, revelando a importância e

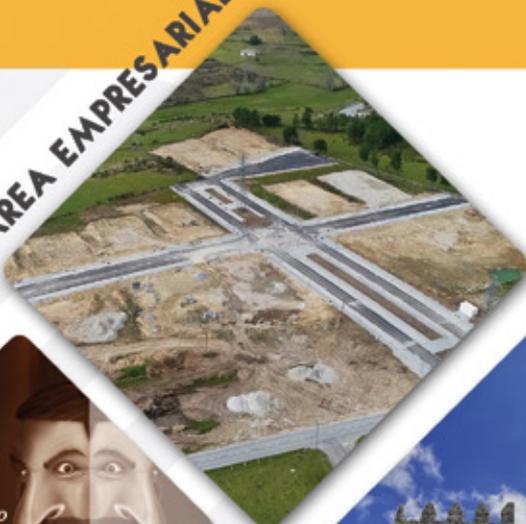
potencialidade dos empresários das Comunidades Portuguesas no desenvolvimento do país.

Presentemente, o empresário luso-francês que parece seguir o lema do célebre magnata Jean Paul Getty: “O empresário verdadeiramente bem-sucedido é essencialmente um dissidente, um rebelde que raramente ou nunca está satisfeito com o status quo”, prepara-se para levar a cabo dois relevantes projetos imobiliários em Portugal, num investimento global que ronda dos 90 milhões de euros. Um é no concelho do Barreiro, onde o Grupo Saint Germain vai reabilitar a Quinta Braamcamp, o outro é em Monte Gordo, no Algarve, um dos melhores destinos de férias da Europa. **LI**

INVESTE EM TRANCOSO

WWW.CM-TRANCOSO.PT

ÁREA EMPRESARIAL



CENTRO HISTÓRICO



casa do
Bandarra

PARQUE MUNICIPAL



ISAAC
CARDOSO
centro de interpretação

COMBOIO
VILA FRANCA DAS NAVES



GR 22

Grande Rota das Aldeias
Históricas

GRANDE ROTA 22
ALDEIAS HISTÓRICAS DE PORTUGAL



HISTÓRIA · CULTURA · PATRIMÓNIO

Luís Palma Gomes

venceu o primeiro lugar no concurso “Haicai de Toledo – Kenzo Takemori”

Estivemos à conversa com o escritor português, Luís Palma Gomes, que arrecadou recentemente o primeiro lugar no concurso literário brasileiro “Haicai de Toledo – Kenzo Takemori”.

Texto: Pedro Castro Gomes – Fotos: Beatriz Cazenave



Luís Palma Gomes recebeu-nos na sua casa de braços abertos para conversarmos sobre literatura, língua portuguesa e o seu percurso enquanto escritor. O engenheiro informático de 52 anos recebeu há uns dias o 1º lugar no concurso brasileiro de Haicai de Toledo – Kenzo Takemori na categoria Internacional. Segundo o próprio, estes tipos de galardões são importantes, sobretudo porque representam um «reconhecimento e uma motivação acrescida» para continuar a escrever. Para si, a escrita é uma ferramenta essencial para o seu bem-estar interior, funcionando como uma catarse das ansiedades e complicações do dia-a-dia. «Para mim escrever é como respirar, pois, é aquilo que tenho de fazer para sentir-me bem», confidenciou-nos o autor.

Nesta conversa, o autor aborda ainda a influência da língua portuguesa pelos quatro cantos do mundo; explica-nos o que é um «Haicai» e dá a sua opinião sobre as oportunidades que os escritores lusos podem ter nos mercados de língua portuguesa, mais concretamente, no Brasil. Contemplámos ainda os seus manuscritos – blocos de notas que o acompanham para todo lado de forma a registar rapidamente uma ideia, um pensamento ou simplesmente um verso que surja a pairar na sua mente.

De conversa fácil e verbo rápido, ficámos a conhecer este escritor, que apesar de já ter um percurso na literatura, quer continuar a expressar-se na língua de camões por muitos mais anos.

Tendo um percurso profissional e académico na área da Engenharia Informática, que motivações o levaram a escrever?

Eu comecei a escrever porque a profissão dá-nos suporte financeiro e económico, mas a escrita é como respirar. É algo que eu tenho de fazer para continuar a viver, para expressar-me e sentir-me bem.

Falando dos seus primeiros passos na literatura, qual foi o seu percurso, desde jovem até aos dias hoje, no mundo literário?

Nos anos 90 havia um suplemento literário no Diário de Notícias que se chamava “DN Jovem”, onde iniciaram-se muitos autores, que hoje são conceituados, tais como: Pedro Mexia, Alexandre Andrade, o Cardeal José Tolentino de Mendonça e José Eduardo Águas, entre muitos outros que ainda poderia referir. Eu tive a oportunidade de fazer parte dessa geração, de conhecê-los e de competir com os mesmos para poder ser publicado no suplemento. Foi assim que me integrei neste mundo da literatura. Depois, mais tarde,



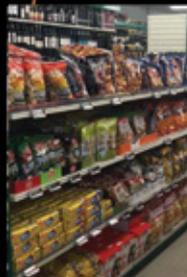
fui sempre um “outsider”. Comecei a fazer a minha carreira literária pelo lado do teatro, apaixonei-me por esta arte, segui esse caminho e foi neste campo que fui evoluindo. Ao mesmo tempo, continuei sempre a escrever poesia. Os poemas sempre acompanharam a minha vida. A poesia acompanhou-me como se fosse um «amigo confidente», atravessando várias fases da minha vida: o meu casamento, o nascimento do meu filho, as minhas derrotas e vitórias. A poesia foi sempre uma forma de eu confidenciar-me,



SAVEURS DU MONDE

O' Fado market

Epicerie - Produits d'ailleurs - Rôtisserie - Plats à emporter



Spécialités portugaises, italiennes, asiatiques, brésiliennes, espagnoles...

04 94 45 54 30

244, route du Plan de la Tour - 83120 Sainte Maxime

ofado83@gmail.com -  O Fado Epicerie



funcionando quase como um bloco de notas que eu mostrava, às vezes, a alguém. Depois, mais tarde, fui convidado para escrever teatro e prosa. Entretanto, fiz parte do grupo de dez autores, que gravitava à volta do “DN Jovem”, que foi publicado numa antologia intitulada “Dez” que reuniu os melhores poemas e textos destes escritores. A seguir fui publicando e escrevendo, fazendo sempre isto, ao mesmo tempo, que seguia com a minha profissão de Engenheiro informático. Mas como disse Álvaro de Campos “sou um técnico, mas tenho técnica só dentro da técnica. Fora disso sou doido, com todo o direito a sê-lo”. Para um engenheiro escrever é um pouco um ato de loucura, porque são dois pensamentos algo antagónicos, enquanto o pensamento de engenharia é muito lógico e racional, já o outro é mais onírico e fantasioso, mas de certa forma, acabo por me complementar.

O seu género literário preferido é a poesia. Pensa agora experimentar outros géneros? Sim, o meu género preferido é a poesia. Desde novo que escrevo, e diria até que é a forma mais intuitiva que tenho para expressar-me. Contudo, não fecho a porta a outros géneros literários. Aliás, estou mesmo a pensar em avançar para outros formatos.

Recebeu o primeiro lugar no concurso literário brasileiro de “Haikai de Toledo – Kenzo Takemori”. Acha que este prémio vem confirmar que os autores portugueses têm uma «porta aberta» no Brasil?

Penso que sim. A minha intuição diz que existe uma grande curiosidade e uma imensa afeição cultural de ambas as partes. Os povos estão sempre em transformação. A sociedade brasileira, as editoras e as academias literárias do Brasil perceberam que existem novos escritores em Portugal e há novas ideias. Hoje é dada muita atenção aos escritores portugueses, por parte do mercado literário brasileiro, das Academias de Letras e, obviamente, dos leitores, sendo estes os mais importantes, porque, no fundo, são eles que alimentam toda esta estrutura.

Acha que a língua portuguesa, por ser uma das mais faladas do mundo, pode funcionar como uma rampa de lançamento além-fronteiras para os autores lusos?

Eu acho que sim. Eu penso que nós, muitas das vezes, não temos uma noção lúcida do valor da língua portuguesa e da sua dimensão cultural e económica. Mesmo fora dos países lusófonos, existe muito interesse na nossa língua porque ela é importante, pois possui muitos falantes, tem uma história muito longa e uma economia associada.

[...] fiz parte do grupo de dez autores, que gravitava à volta do “DN Jovem”, que foi publicado numa antologia intitulada “Dez” e que reuniu os melhores poemas e textos destes escritores”.

Os escritores portugueses estão a aproveitar os concursos literários no Brasil?

Apenas comecei a concorrer este ano, mas pelo que me apercebi existem já alguns escritores a concorrer com sucesso a estes concursos. Devido à dimensão daquele país, bastantes organizações promovem estes eventos, com regularidade e coletivos de avaliação prestigiados. Nota-se também uma atenção dos leitores brasileiros pelo que se vai escrevendo e publicando em Portugal. Penso que em termos gerais, Portugal cresceu bastante em número de pessoas que se dedicam à escrita, acompanhando o crescimento da literacia, dos anos de escolaridade e do número de pessoas que terminam os seus cursos superiores. A globalização digital disponibiliza meios de informação e para a submissão das obras que no passado não existiam — o que também favorece o aumento da participação e, conseqüentemente, a qualidade.

A UNESCO decidiu este ano assinalar o dia Mundial da Língua Portuguesa que passará agora a ser celebrado no dia 5 de maio. Acha que este facto é revelador de um interesse crescente na comunidade internacional pelo idioma português?

A língua portuguesa já é falada muito tempo e marcou períodos da história de Portugal e do Mundo que foram importantes, como foi o período dos Descobrimentos, o próprio Modernismo, no caso de Fernando Pessoa, o Romantismo, do Almeida Garret, o Realismo de Eça de Queiroz e só estou a falar de alguns. O Padre António Vieira no Barroco também é marcante e faz uma ligação muito grande entre Portugal e o Brasil. Acho que não é somente o facto de ter muitos falantes e ser uma língua economicamente importante, mas é também esta perspetiva histórica que faz que haja tanto interesse de uma entidade como a UNESCO a assinalar o Dia Mundial da Língua Portuguesa.

Bragança

Naturalmente!



Bragança
Município



O prémio que arrecadou recentemente foi num tipo de poesia importada do Japão, o Haiku – estilo caracterizado por poemas muito curtos, compostos apenas por dezassete sílabas. Como nasceu o interesse por este tipo de poesia, algo “exótica” para um autor português?

Os Haikus enquadravam-se bem no meu estilo de escrita poética porque sempre escrevi poemas muito pequenos. Muitas vezes andava o dia todo a pensar num poema e no final do dia tinha cerca de quatro ou cinco versos. Sempre fui muito criterioso, trabalhando palavra a palavra. O Haiku, a nível de extensão como género literário, tem dezassete sílabas. Portanto, é muito pequeno em tamanho e também é um exercício de repentismo, um retrato, uma fotografia instantânea a uma realidade natural, como tanto os japoneses gostam. Este estilo é um conjunto de três pensamentos que te vem à cabeça quando estás a contemplar a natureza. Para resumir, pode-se dizer que este estilo é uma



fotografia poética à natureza enquanto se está a contemplá-la. Este tipo de poesia é extremamente “fotográfica”, no sentido em que não existe aquela construção subordinada das frases como normalmente acontece quando se escreve. Nos Haikus as frases são quase independentes umas das outras, deixando espaço para interpretação do leitor.

Vai lançar daqui a algumas semanas o seu primeiro conto, “Os Mergulhadores”, que relata a história de um grupo de amigos adolescentes cabo-verdianos. Será publicado e comercializado exclusivamente numa plataforma digital. Porquê essa escolha?

Este projeto nasceu durante a quarentena e conta com a colaboração de um artista cabo-verdiano, Claidir Rendall, que ilustrou o conto, e com a participação de Beatriz Cazenave que paginou e fez a edição gráfica. Decidi publicar através da Amazon, porque permite chegar a todos aqueles que se encontram espalhados pelo mundo através da web. Espero que gostem e que chegue a todos. É uma história bonita que fala sobre a simplicidade e a humildade, que são valores muito importantes na sociedade e cultura cabo-verdiana e africana.

Em 2014, publicou uma peça teatral, com o título “A Moura”, que foi levada a cena pelo Grupo “Teatro Passagem de Nível”. Preten-

de seguir o trilho da dramaturgia e da escrita para teatro?

Sim. Na verdade, os vários géneros literários acabam por cruzar-se entre si. Tudo tem poesia, tudo tem teatralidade e também tudo tem também um pouco de narrativa. Portanto, é nesta encruzilhada que nasce qualquer coisa que eu gosto, que é essa poesia que eu levo para teatro e a teatralidade que levo para a prosa. Posso afirmar que vou aprendendo com os vários géneros.

Terminou de escrever a sua última peça, “O último Castro Antes de Roma”. Fale-nos um pouco sobre ela.

Esta peça tem um bocadinho a ver com o tempo que vivemos, em que se advinha uma mudança de paradigma. Então eu escrevi uma peça sobre um processo de mudança muito importante na história de Portugal que foi o fim da civilização celta, mais concretamente de um povo chamado Lusitanos, e o início da civilização romana que ainda hoje tem um peso muito grande na cultura portuguesa, na nossa língua, no nosso direito e na nossa organização política. Escrevi um texto que faz entrar em conflito estes dois mundos (civilização celta e romana). Também me convidaram para encenar este espetáculo, o que representa um enorme desafio para mim e significa o concretizar de um sonho antigo – encenar uma peça da minha autoria. **L■**

EVA Lighting

Depuis 2007

La Marque d'éclairage Led pour tous vos besoins
domicile, bureaux, Boutiques, entrepôts...



Show-room en région parisienne chez notre partenaire Eurelec Distribution, pour autre distributeurs France & Portugal nous contacter.



01 57 10 03 40



01 75 43 91 62



contact@eva-lighting.fr

www.eva-lighting.fr

Inauguração de obras e equipamentos em Trancoso



O Presidente da Câmara de Trancoso, Amílcar Salvador, convidou a comunicação social a estar presente para a inauguração de Obras e Equipamentos em Trancoso, onde também marcou presença a Ministra do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social, Ana Mendes Godinho

“**E**sta é uma inauguração feita de forma cautelosa e simples, de qualquer forma estes equipamentos e obras justificavam que se fizesse uma inauguração, pois são importantes para o melhoramento da qualidade de vida dos trancosenses.

Demorou bastante tempo, provocou alguns contratemplos mas este troço de estrada permite circular em boas condições” disse o Presidente .

Revelou também considerar a inauguração do Centro de Recolha Oficial de Animais importante, pois permite uma melhoria significativa para a vida dos animais, que circulavam por Trancoso, abandonados, proporcionando-lhes conforto, alimentação e cuidados veterinários.

O Centro de Inovação e Desenvolvimento Social será um centro de dia para as pes-



No centenário do nascimento de Amália, a Delta Cafés celebra intensamente o mais emotivo dos símbolos portugueses. Conheça o outro lado de Amália na exposição "Bem-Vinda Sejas, Amália" que percorrerá intensamente, ao longo de 2020, Portugal.

INTENSA

Amália e Delta, duas marcas que despertam Portugal para a humanidade das emoções, para a verdade dos momentos, para a pressa do futuro, e para a intensidade de fazermos com paixão tudo o que o mundo espera de nós. Porque é disso que a vida precisa.

A vida precisa de intensidade.

INTENSAMENTE

Amália



**PATROCINADOR OFICIAL DA EXPOSIÇÃO
"BEM-VINDA SEJAS, AMÁLIA"**

Saiba onde em amaliarodrigues.pt/

DELTA
CAFÉS

soas passem uns momentos com acompanhamento, pretendendo promover a autonomia das pessoas nas suas casas.

“Em termos de turismo, durante o ano de 2019 visitaram o Castelo 32000 pessoas, a recuperação está a ser lenta, neste momento são cerca de 5000 as visitas. Os últimos tempos foram terríveis para a restauração, hotelaria, cafés e outras actividades, mas acredito que iremos ultrapassar.

As inaugurações e a requalificação da rotunda, importante para o embelezamento, são um sinal que a Câmara Municipal cá está para atrair cada vez mais visitantes, para percorrerem as nossas ruas, o nosso centro histórico, os campos de feira, o castelo, a Casa de Bandarra. Aproveito a ocasião para prestar a nossa homenagem a Gonçalo Vasques Coutinho, que foi uma das figuras mais importantes de Trancoso. Estas quatro obras que hoje apresentamos tornam a cidade muito mais atractiva. A obra custou 200 000 euros e tivemos um financiamento de 160 000, a Câmara Municipal tem sabido aproveitar os fundos comunitários“ terminou Amílcar Salvador. Visite Trancoso, boas estruturas, boa gastronomia e o acolhimento dos beirões, vai valer a pena. 



MCT

Matériaux de Construction

PROFESSIONNELS DU BATIMENT

Négoce Indépendant fondé en 1992 membre
Fondateur Réseau StarMat



- // Spécialiste Gros Oeuvre et Rénovation
- // Enlèvement au Dépôt ou Livraison sur vos chantiers IDF
- // Commandes produits spécifiques et sur mesure
- // Conseils et Préconisations pour vos projets
- // Stocks Permanents
- // Partenaire des références nationales (Weber, Imerys, KP1, Soprema, Sika, Placo, Fassa Bartolo, Knauf,...)

201-203, rue Aristide Briand - 94430 Chennevières-sur-Marne
Tél. : 01 47 06 03 26 - Fax : 01 45 16 38 48
E-mail : contact@mct-materiaux.fr | www.mct-materiaux.fr

MCT
Matériaux de Construction



Texto e fotos: LUSA

Emigrantes recebidos com conselhos na fronteira de Vilar Formoso

Os emigrantes que entraram no primeiro dia de Agosto em Portugal pela fronteira de Vilar Formoso, no concelho de Almeida, Guarda, foram recebidos com conselhos sobre cuidados a ter para evitar incêndios, acidentes rodoviários e contágio por covid-19.

Um atrás do outro. Foi assim durante a primeira manhã do mês de Agosto. Na fronteira de Vilar Formoso, o movimento de entrada de viaturas de matrícula estrangeira em Portugal foi intenso, sendo superior ao verificado no mês de Julho. Os emigrantes que entraram em Portugal pela fronteira de Vilar Formoso, no concelho de Almeida, foram recebidos com conselhos sobre cuidados a ter para evitar incêndios, acidentes rodoviários e contágio por Covid-19. A iniciativa realizada na principal fronteira terrestre de Portugal contou com a participação da secretária de Estado da Administração Interna, Patrícia Gaspar, da secretária de Estado das Comunidades Por-





sabores
tradicionais
SABORES
únicos



geral@saboresbemreceber.com
www.saboresbemreceber.com

Cofinanciado por:





tugasas, Berta Nunes, e do secretário de Estado da Juventude e do Desporto, João Paulo Rebelo, entre outros responsáveis. Os governantes deram as boas vindas aos emigrantes e apelaram aos cuidados que devem ter durante a sua estadia no país. “Estamos aqui, numa campanha muito rápida, só para vos pedir três coisas”, disse a secretária de Estado da Proteção Civil na abordagem a uma família de emigrantes. E acrescentou: “Terem muito cuidado com tudo o que diz respeito aos incêndios rurais; manterem sempre um comportamento adequado quando estão nas zonas de floresta; muita atenção na estrada, respeitar tudo aquilo que são as regras da circulação, os períodos de descanso, o normal; e, como sabem, estamos ainda na pandemia do covid-19 e é fundamental manter também a observação desses cuidados”.

Patrícia Gaspar exortou ainda os emigrantes a passarem a mensagem aos familiares e amigos.

“Fizeram boa viagem?” - perguntou, por sua vez, a secretária de Estado das Comunidades Portuguesas, Berta Nunes, a uma família de Manteigas que está emigrada em França. A governante questionou se a família sempre pensou em deslocar-se a Portugal de férias ou se teve dúvidas, devido à pandemia, mas obteve como resposta que a decisão pela viagem foi tomada porque “é o país que chama”. Por sua vez, o secretário de Estado da Juventude e do Desporto, João Paulo Rebelo, apelou aos emigrantes que hoje chegaram a Portugal pela fronteira de Vilar Formoso para que, em tempos de pandemia, tenham um comportamento “sanitariamente aconselhado” durante a permanência no país. O movimento de entrada de viaturas de matrícula estrangeira em Portugal pela fronteira de Vilar Formoso foi intenso durante a manhã, sendo superior ao verificado no mês de julho. Segundo o coronel Cunha Rasteiro, comandante do Comando Território



rial da GNR da Guarda, em anos anteriores, costumavam entrar em Portugal entre 25 a 30 mil veículos e, este ano, pelos indicadores disponíveis, esse cenário “não vai fugir muito à normalidade”.

O mês de Agosto é, por norma, a altura em que Portugal se enche de emigrantes que dão cor e vida a muitas regiões. Este ano, nem mesmo a pandemia de Covid-19 travou o regresso à terra. No rosto de cada um, a entrada em Portugal é vivida de forma intensa. Resta os votos de boas férias, sempre em segurança. ■■

**CONSTRUCTION
et RENOVATION**

**ENTREPRISE
DA SILVA CASALINHO**

Port. 06 07 02 31 70
Tél: 01 45 90 39 80
dasilvacasalinho@orange.fr

94500 CHAMPIGNY

Contact: Mr DA SILVA Armindo



Mariano

Aux caves du Portugal



**Charcuterie, Viande, Fromage,
Fruits et légumes,... Et des milliers d'articles**



**Nous sommes heureux
de vous accueillir dans nos magasins**

DEUX MAGASINS

16 avenue de la République
78330 FONTENAY-LE-FLEURY
Tél. : 01 30 23 99 51

3 bis, rue Gay Lussac
94430 CHENNEVIERES/MARNE
Tél. : 01 56 31 33 40
Fax : 01 56 31 33 41

Processamento de vistos nacionais retomado e disponível no portal e-Visa

O Ministério dos Negócios Estrangeiros informou que o processamento de todas as tipologias de vistos nacionais foi retomado e está disponível no portal e-Visa.

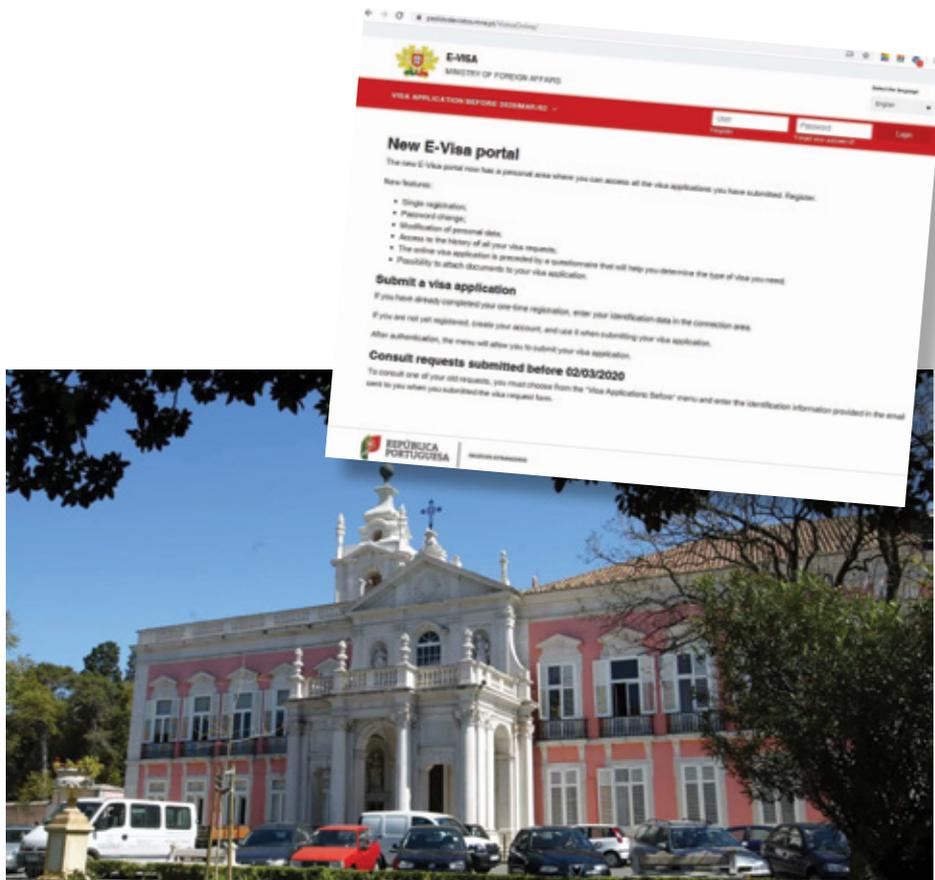
Encontravam-se suspensos os vistos nacionais de residência para trabalho subordinado, para reformados, religiosos e pessoas que vivam de rendimentos, vistos de estada temporária para atividade profissional independente, estada temporária para atividade desportiva amadora, estada temporária para trabalho sazonal e frequência de curso em estabelecimento de ensino ou de formação profissional.

A partir de agora, o portal e-Visa está totalmente disponível para pedidos de visto nacionais, que podem ser feitos nas línguas portuguesa, inglesa, francesa, russa e ucraniana. O portal e-visa disponibiliza as seguintes novas funcionalidades: registo único, alteração da password, edição dos dados pessoais, consulta de todos os pedidos efetuados, pedido de visto com questionário para determinar tipo de visto adequado, possibilidade de anexar documentos ao pedido.

No que respeita a nacionais de países terceiros, a emissão de vistos Schengen – destinados a estadas de curta duração até 90 dias em cada período de 180 dias – ocorre apenas para viagens essenciais.

Por viagens essenciais entende-se:

- i) Viagens de motivos profissionais que abrangem: realização de negócios; participação em reuniões de trabalho ou de delegações de empresas multinacionais em território nacional; delegações empresariais; atletas de alta competição; estágios desportivos; profissionais de saúde, investigadores no domínio da



saúde e profissionais de cuidados a idosos; pessoal dos transportes; diplomatas, pessoal de organizações internacionais e convidados de organizações internacionais cuja presença física seja necessária para o bom funcionamento de tais organizações, pessoal militar e trabalhadores de ajuda humanitária e pessoal da proteção civil no exercício das suas funções; marítimos.

- ii) Viagens por razões humanitárias, para

apoio familiar inadiável e de apoio a outros cidadãos residentes em Portugal em dificuldade, ou que se reconheça necessitarem de proteção internacional.

A emissão de vistos Schengen pode também ocorrer para viagens destinadas a fins turísticos ou similares, mas apenas a nacionais ou residentes de países em viagem para Portugal e que careçam de visto, que constam da lista anexa ao Despacho n.º 7595-A/2020. 



Z.I. de la Poudrette · 128, Av de Rome - 93320 LES PAVILLONS sous BOIS
Tél.: 01 55 89 10 20 · Fax 01 55 89 10 21

MÉCANIQUE · CARROSSERIE · PEINTURE










ACTION MONTAGE & PILOTAGE

MONTAGE DEMONTAGE LOCATION DE GRUES À TOUR & CAMIONS GRUE



350 rue Nicolas Joseph Cugnot + Z.A. Les Cailloux de Sailleville * 60290 LAIGNEVILLE
TEL.: 01 43 01 00 46 * FAX : 01 43 01 25 20 * amp.general@gmail.com

Madeira cria Rede Regional de Apoio ao Investimento da Diáspora

O Conselho do Governo Regional da Madeira vai criar a Rede Regional de Apoio ao Investimento da Diáspora (RRAID) para apoiar o investimento dos emigrantes madeirenses na região, foi anunciado.

Fonte: LUSA

Esta rede, segundo o Governo Regional, “tem por missão assegurar a coordenação dos diversos departamentos da Administração Regional Autónoma que façam a gestão de instrumentos de apoio ao investimento, direcionados especificamente, ou não, a indivíduos provenientes da emigração madeirense”.

A este organismo estarão associados, na qualidade de convidados, representantes de entidades da Administração Central, parceiros sociais, ou outros, que “permitam concertar, facilitar e agilizar todas as tramitações associadas aos diferentes veículos de investimento”.

A RRAID funcionará junto da Direção Regional das Comunidades e Cooperação Externa (DRCEE).

O Governo aprovou também alterações na orgânica do Instituto de Administração da Saúde (IP-RAM) e autorizou a celebração de um contrato-programa entre o Instituto das Florestas e Conservação da Natureza e a Associação de Criadores de Gado das Serras do Poiso.

Este contrato-programa tem como objeto a concessão de uma comparticipação financeira, no montante máximo de 60.000,00 euros, no âmbito das ações de proteção, conservação e gestão florestal e dos recursos silvo-pastoris prosseguidas por aquela associação no Perímetro Florestal das Serras do Poiso.

O Governo Regional autorizou ainda a celebração de acordos de cooperação com várias entidades da região. **LI**



Câmara de Lobos (foto: Turismo da Madeira)



pela sua **saúde** e pela **saúde** dos seus clientes
grelhados na brasa
sem chama
e sem carvão!



GRESILVA

Inovação em Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120

Porto - 229 829 947/8



ACA FRANCE

GÉNIE ET CONSTRUCTION

**O FUTURO É AGORA.
ESTAMOS A CONSTRUI-LO!
L'AVENIR C'EST MAINTENANT.
NOUS LE CONSTRUISONS!**

OBRA / CHANTIER
MARSEILLE ILOT 3BB

108 Rue Denis Roy
95100 Argenteuil
FRANCE

T. +33 (0) 171 681 066
F. +33 (0) 171 681 065

aca@grupo-aca.com
grupo-aca.com

ACA
GRUPO

PROGRAMMES IMMOBILIERS NEUFS



LES ISSAMBRES

La Résidence du Port

Résidence haut de gamme
aux prestations raffinées

*Luxurious apartments in a upscale
residency*

« Située en plein cœur des Issambres,
la Résidence du Port offrira un accès facile
aux plages et aux commerces. »

SERIP-GROUPE
PIRES - holding

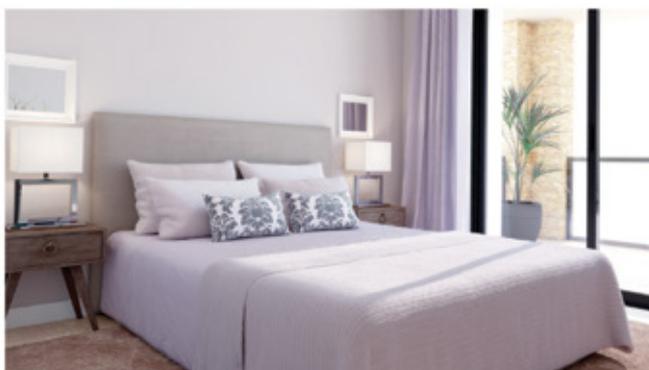
STIL
immobilier

STIL IMMOBILIER
14, rue Pierre Curie - 83120 Sainte-Maxime
Tél. 04 94 97 56 18 / 06 23 01 17 16



Coup de cœur pour la Résidence du Port

La Résidence du Port, composée de 21 appartements du T2 au T4, et de deux magnifiques villas sur le toit, a de quoi séduire. Idéalement située face au port, en plein cœur des Issambres, elle offre non seulement une vue panoramique sur la Méditerranée, mais également un accès facile aux plages et aux commerces. « En quelques minutes à pied, on accède au bord de mer comme au petit centre-ville, explique Anthony Rossi. Cette résidence, tout en pierres apparentes, offrira de très belles prestations telles que cuisine haut de gamme, sols en pierre ou douches italiennes... » Parmi les 21 appartements de la résidence, 7 sont en rez-de-jardin. « Quant aux deux villas sur le toit, elles jouissent d'atouts exceptionnels, poursuit Anthony Rossi. D'une surface de 190 m² environ, ces deux appartements de luxe bénéficieront chacun d'une très belle terrasse de 120 m². » Avec des prix au mètre carré à partir de 7 800 euros, cette résidence unique, qui sera livrée pour la saison printemps-été 2017, est à découvrir absolument !



A crush on the Résidence du Port

The Résidence du Port, 21 one to three bedroom apartments, and two magnificent penthouses, is highly seductive. Ideally located opposite the harbour, at the heart of Issambres, it offers panoramic views of the Mediterranean and also easy access to the beaches and shops. «The sea-front and the little town centre are just a few minutes' walk away», explains Anthony Rossi. "This complex, built in stone, offers excellent features, such as high-end kitchens, stone floors and Italian showers..." Of the 21 apartments in the complex, 7 are at garden level. «The penthouses also offer exceptional qualities», Rossi continues. "With a surface area of about 190 m², these two luxury apartments each have a lovely 120 m² terrace». With prices from 7,800 euros per m², this unique complex to be delivered for spring-summer 2017, absolutely must be visited!

Portugal e Cabo Verde abrem corredor aéreo para voos essenciais

Portugal e Cabo Verde abriram um corredor aéreo para voos essenciais, a 01 de agosto, com a condição de realização de testes de virologia à covid-19 nos dois sentidos, anunciaram os dois países.

O anúncio foi feito em conferência de imprensa, na cidade da Praia, pelo ministro dos Negócios Estrangeiros e Comunidades cabo-verdiano, Luís Filipe Tavares, e pelo embaixador de Portugal em Cabo Verde, António Albuquerque Moniz, que indicaram que os voos serão operados por companhias dos dois países, nomeadamente a TAP, a SATA e a Cabo Verde Airlines (CVA).

Depois de 15 voos de repatriamento nos últimos meses, que incluíam turistas retidos, os dois países abrem agora a abrangência das ligações, com ligações essenciais, por motivos de doença, negócios, estudos, profissionais, oficiais e familiares. “Há um número muito significativo de situações que é necessário resolver, nomeadamente a situação dos doentes que são evacuados”, afirmou o embaixador, indicando que nos últimos quatro meses já foram transferidos mais de 100 doentes de Cabo Verde para Portugal.

“À medida que o tempo passa são várias outras situações de carácter humanitário, de carácter profissional, de compromissos que não podem ficar por cumprir, de razões familiares muito fortes, que nós temos procurado responder de forma positiva”, sustentou António Moniz.

Apesar da interdição do espaço aéreo de Cabo Verde para voos comerciais e as recomendações da União Europeia, o diplomata disse que Portugal “abriu uma exceção” para voos dos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP) e alguns dos Estados Unidos. “Eu não sei quando é que Cabo Verde vai abrir o seu espaço aéreo, mas pelo menos enquanto não o faz nós iremos continuar a realizar esses voos, para atender essas situações todas, nomeadamente de carácter humanitário e muito urgentes que é necessário resolver”, previu.

Por sua vez, o ministro dos Negócios Estrangeiros e Comunidades de Cabo Verde, Luís Filipe Tavares, disse que o pedido foi feito por Portugal, tendo como condição exigida pelo Governo português a realização de testes de virologia (PCR) nos dois sentidos. “Vamos continuar a trabalhar para que tudo seja feito nas melhores condições sanitárias”, perspetivou o chefe da diplomacia cabo-verdiana, salientando que a operação será organizada ainda no quadro da Parceira Especial que Cabo Verde tem com a União Europeia.

“Para quando viermos a abrir as nossas fronteiras, possamos dar continuidade a operações do tipo com os demais países, com os quais nós temos relações e, sobretudo, voos internacionais”, disse o ministro de Cabo Verde, país que adiou de julho para agosto a reabertura das suas fronteiras, mas ainda não precisou o dia no próximo mês. “Estamos a trabalhar para reabrir as nos-



sas fronteiras o mais rápido possível. A promessa é abriremos em agosto, vamos continuar a trabalhar para que assim seja nos próximos dias, de acordo com a programação que nós tínhamos feito”, prosseguiu o ministro, para quem isso vai depender das condições sanitárias.

Na primeira fase, serão realizados pelo menos oito voos semanais, com origem e destino no aeroporto de Lisboa e nos aeroportos da Praia (Santiago) e Mindelo (São Vicente), segundo Luís Filipe Tavares. “São voos com carácter humanitário muito forte e que permitirão que Cabo Verde e Portugal continuem ligados económica e socialmente, o que é extremamente importante”, salientou o ministro, explicando que os dois países vão analisar a possibilidade de posteriormente realizar ligações de outros aeroportos de Cabo Verde, nomeadamente da ilha do Sal.

No caso, por exemplo, de famílias e estudantes que já tinham adquirido bilhetes de passagem para Cabo Verde em outras companhias não incluídas no corredor, o embaixador de Portugal explicou que a TAP “não terá privilégios” e que os pedidos de outras empresas serão atendidos “caso a caso”.

Por sua vez, o ministro afirmou que “há mecanismos” entre as companhias aéreas para resolver esses casos, garantindo que “por aí não haverá nenhuma dificuldade”, apontando o facto de, até agora, centenas de estudantes terem regressado ao país africano. 



M-P-A



SOMOS ESPECIALISTAS NA RENOVAÇÃO
EXPERIÊNCIA COMPROVADA DESDE 1987
CONCRETIZAMOS O SEU SONHO...

76 Avenue Sadi Carnot 94290 VILLENEUVE LE ROI
tel 01 43 91 98 36 - fax 01 43 91 98 48 - Email : mpa5@orange.fr

Fátima volta a receber peregrinos, mas em menor escala

Peregrinos participam na Procissão das Velas durante a passagem da Imagem de Nossa Senhora durante a peregrinação Internacional ao Santuário de Fátima de 12 e 13 de agosto, marcada pela quebra de 90% de turistas em Fátima.

Fonte: LUSA





BATIPOSE

TAILLE - RETAILLE
RESTAURATION - CREATION

www.batipose.com

*La pierre,
un art,
un métier...*



■ *Joaquim BARROS - Président D. G.*

■ *José BRANCO - Directeur Travaux* ■ *Victor de MELO - Directeur technique*

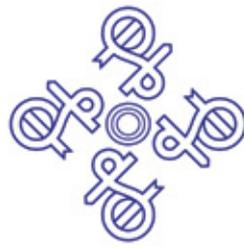
Agence commerciale : 36, rue Lamirault Bat gauche C4 - 77090 COLLÉGIEN

Tél. 01 40 43 43 40 - Fax 01 40 43 43 49 - contact@batipose.com









OPORTO

airport & business hotel

Conforto, modernidade
e qualidade do serviço



Hotel 4 estrelas superior, situado na cidade da Maia

Rua Casimiro Albano Monteiro, 35
4470-428 Moreira da Maia, Maia, Portugal

RESERVAS

info@oportoirporthotel.com

+351 224 963 455

+351 934 725 318



www.oportoairportbusinesshotel.com

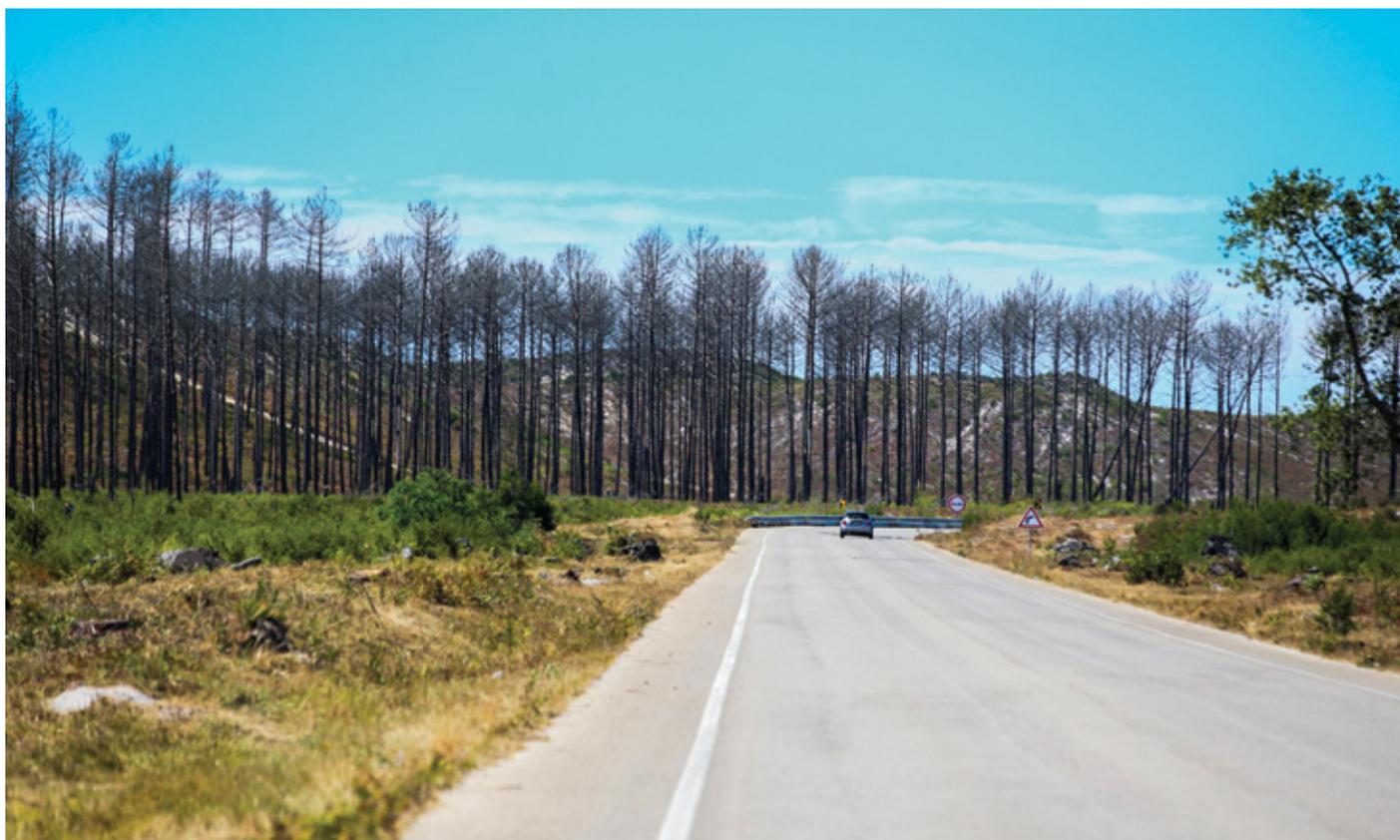
Árvores crescem no Pinhal de Leiria mas no terreno lamenta-se a falta de meios e demoras

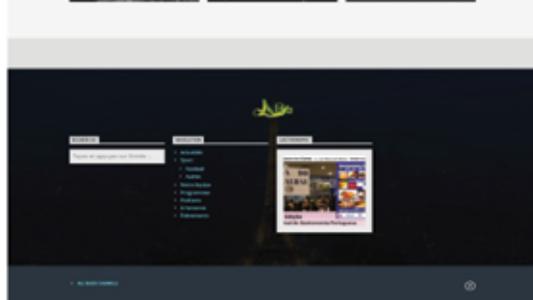
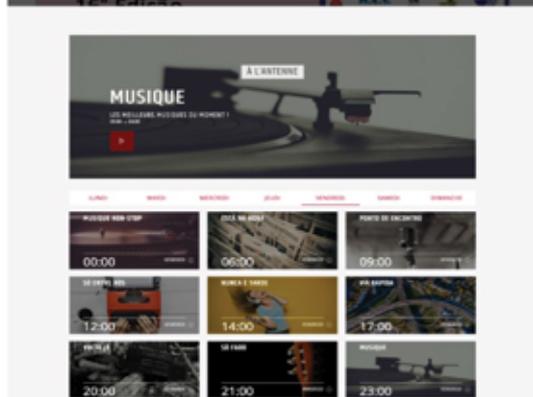
Há milhares de pinheiros a crescer na Mata Nacional de Leiria, três anos após o incêndio que destruiu 86% da floresta da Marinha Grande. O Estado fala numa elevada taxa de regeneração, mas no terreno há críticas, pedindo-se mais meios.



Fonte: LUSA

Muitas estão escondidas entre outra vegetação, alguma autóctone e também invasora, mas há já novas árvores que dão pelo joelho. É, finalmente, um sinal de esperança para a recuperação da floresta conhecida como Pinhal de Leiria ou Pinhal do Rei, propriedade do Estado. Em outubro de 2017, o fogo consumiu 9 400 dos seus 11.000 hectares, cerca de 86% da área arborizada. O Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF) diz que a execução do Plano de Investimentos Matas Públicas do Centro e Litoral, que inclui a Mata Nacional de Leiria, vai permitir até 2022 a arborização de 2.400 hectares desta





Rádio Alfa: novo site, nova imagem, a mesma qualidade mais perto de si www.radioalfa.net

A Rádio Alfa festejou 30 anos em 2017. Incondicionalmente ao serviço das culturas do mundo lusófono, percorreu um longo caminho durante todos estes anos.

A qualidade da nossa informação e a variedade dos nossos programas, bem como a renovação, fizeram sempre parte das nossas prioridades.

Para estarmos mais perto de si, modernizámos a nossa imagem na internet para lhe permitir ouvir a Alfa, em direto e com mais facilidade, esteja onde estiver.

O novo site permite navegar com mais simplicidade e conforto, designadamente para ler artigos e reportagens bem como ouvir noticiários, entrevistas e muitos dos programas que não conseguiu seguir em direto. Poderá também partilhar nas redes sociais tudo o que lhe interessa.

Modernidade, rigor, qualidade e vivacidade são as marcas da nossa nova plataforma digital.

2018 é o ano da inovação na Alfa: além das mudanças de fundo na

internet vamos também alargar a rede de difusão às cidades francesas de Lille, Lyon e Estrasburgo através da rádio digital (sistema DAB+).

Seja através da FM (98.6, na região de Paris), da net ou de DAB+ queremos estar cada vez mais perto de si.

A Rádio Alfa muda com o mundo e com as comunidades a que se dirige em prioridade sempre com um objetivo de grande exigência do qual nunca nos desviaremos: sermos cada dia que passa uma emissora de qualidade em todos os domínios, da informação à música e à cultura em geral, passando pelo desporto, a economia e a divulgação das atividades do mundo associativo.

Queremos que tudo o que de mais relevante acontece esteja ao seu dispor. Somos uma emissora privada, mas fazemos com profissionalismo e o maior prazer um autêntico serviço público de rádio.

Visite-nos e acompanhe tudo em www.radioalfa.net.

Web rádios



A voz Lusófona em França

DAB+ rádios





área e o acompanhamento da regeneração natural de 6 400 hectares.

Segundo o vogal do Conselho Diretivo do ICNF Nuno Sequeira, as taxas de sucesso “na generalidade das áreas arborizadas [em regeneração] são superiores a 80%”, o que “é animador e permite ver algumas zonas com lançamentos de crescimento muito relevantes”.

“Se formos ver algumas áreas onde foram plantadas folhosas, naturalmente a taxa de

sucesso é inferior; se calhar teremos taxas de sucesso de 30%. Na generalidade da área, em termos globais, seguramente que a taxa de sucesso que estamos a ter nestas rearborezações andar, e muitas vezes ultrapassa, os 80%”.

Mas, em pelo menos 1 000 hectares - 15% dos 6.400 hectares em que se espera a recuperação natural - será necessário um esforço suplementar “com reforço de arborização”. A Quercus, que com diversos parceiros plan-

tou cerca de 60 mil árvores em 60 hectares do Pinhal de Leiria, também identifica sinais positivos: “Vejo as forças políticas e a sociedade mais focadas nisto. Vejo com bons olhos a recuperação do Pinhal de Leiria, mas temos de estar atentos”, diz a presidente da associação ambientalista.

Num dos quatro talhões apadrinhados pela Quercus, Paula Nunes Silva fica feliz ao encontrar pinheiros juvenis, a crescer num modelo semelhante ao defendido pelo ICNF.

SPAP

DEPUIS 1954

Industriel au service des professionnels
du bâtiment et travaux publics

Fabricant produits en béton

Blocs, Hourdis

Poutrelles, poutres, prédalles

Bureau d' Études Intégré



51 Route de l'île st-julien,
94380 Bonneuil-sur-Marne, France

T: +33 1 43 77 06 06 | F: +33 1 43 77 89 51
spapbet@gmail.com | plateformespap@gmail.com



O seu sucesso é a nossa missão.



Ofertas completas em soluções de telecomunicações,
serviço de qualidade em telefonia VoIP para o servidor de telecomunicações IPBX.



Tão simples e prático para o uso diário,
centralize toda a sua telefonia, internet, serviços móveis ... em uma única fatura.



Gerenciamento diário de seus parques de TI,
fornece uma gestão completa do seu sistema informático.

Costa - Cprt - Criar

- Mais de 30 anos de experiência
- Mais de 200 empresas clientes na França
- Presença nacional
- Suporte comercial e técnico local



 costa@costa.fr

 www.costa.fr

 +33 1.48.30.14.14

“A regeneração natural é importantíssima, é a forma mais segura de sabermos que os pinheiros estão bem adaptados e a crescer. Temos de esperar. A natureza tem os seus tempos”, refere, explicando que “a semente no solo pode demorar até cinco anos a nascer”.

No que se refere à plantação de árvores, de há três anos para cá apenas se reflorestaram 1.000 hectares, ou seja, cerca de 10%. São suficientes?

“Tendo em conta que podemos aproveitar a regeneração natural e devemos esperar estes dois, três anos, é um bom método. Foi o possível, suficiente não é”, diz a presidente da Quercus.

É por isso que a presidente da Câmara da Marinha Grande reclama mais meios. O Pinhal de Leiria “tem uma regeneração própria e já se veem muitos pinheirinhos a nascer, mas, sublinha, a parte da reflorestação “está a ser demasiado lenta”.

É com tristeza, acrescenta, que se olha para o pinhal e não se vê o que se desejava nesta altura. No final de junho, a autarca eleita pelo PS viu o seu partido chumbar no parlamento a proposta de outras forças partidárias para reforço de meios do ICNF no pinhal. “O que pedimos - e que, acredito, também o PS peça - é que haja meios, haja pessoas, haja um maior investimento, haja um maior financiamento e haja também alocado, do



Orçamento do Estado, uma verba que seja considerada necessária para que essa reflorestação e esse trabalho seja feito”, afirma. Mais crítico é o Observatório do Pinhal do Rei, que junta especialistas de diversas áreas. O geógrafo José Nunes André é um deles e considera mesmo que o ICNF deveria ser substituído.

“As entidades competentes, neste caso o Governo, têm de pensar em arranjar outra entidade que superintenda o Pinhal de Leiria e as matas litorais, porque o ICNF ou não

tem pessoal ou não tem verbas ou não tem competência”, considera.

O ponto da situação do trabalho no Pinhal de Leiria, lamenta, “não será nulo, mas é muito pouco”.

Nuno Sequeira, do ICNF, avisa que é preciso esperar o resultado dos trabalhos: “Temos intervenções previstas e já em execução na área ardida e na área não ardida. Temos até 2022 cerca de cinco milhões de euros já realizados e contratualizados, seja em reabilitação, seja em intervenções de controlo



MÉCANIQUE · CARROSSERIE · PEINTURE

Z.I. de la Poudrette · 128, Av de Rome - 93320 LES PAVILLONS sous BOIS
Tél.: 01 55 89 10 20 · Fax 01 55 89 10 21

SLCR

Construction / Réhabilitation



CONSTRUCTION

EXTENSION

SURELEVATION

RENOVATION

REAMENAGEMENT

REHABILITATION

BUREAUX

COPROPRIETE

Siège Sociale

4bis rue Antoine Bourdelle 75015 PARIS – 01.45.48.70.15 – contact@slcrbtp.com

Entrepôt – Livraison

4 Allée des Acacias 93430 VILLETANEUSE – contact@slcrbtp.com

de invasoras lenhosas ou até em mosaicos de parcelas de gestão de combustível, e até 2024 teremos mais 2,5 milhões de euros de intervenção planeada”.

A autarca da Marinha Grande sonha com um Pinhal de Leiria “com árvores frondosas, árvores bonitas, com os cursos de água na mesma a passarem por entre ele”. Porém, Cidália Ferreira terá de dar tempo ao tempo, diz o representante do ICNF.

É possível ver a natureza a recuperar, lembra, apesar de ainda não se ter um povoamento adulto e de não ser este o pinhal que se deseja e ambiciona.

“Mas uma coisa é segura: quando houve a arborização destas matas [...], quem as plantou na altura também tinha a certeza e a convicção de que só os filhos é que veriam as árvores com a dimensão que nós desejamos e a que estávamos habituados”, diz Nuno Sequeira.

A presidente do município entende ainda que deve haver da parte do ICNF “mais cuidado na manutenção”. “É importante que os nichos que ficaram no nosso Pinhal do Rei possam ter uma atenção especial. Se as árvores vão levar tantos anos a crescer, há que criar também outras zonas que possam ser aprazíveis”, afirma.

A nível climático, José Nunes André identifica, como impacto do grande incêndio de 2017 e o abate das árvores, “ventos fortes nas zonas limítrofes do pinhal”. Também teme o efeito na erosão das dunas: “O cor-



dão dunar frontal está a desaparecer. Já estava com a erosão marinha e, agora, com a erosão eólica, pela falta do pinhal, mais ainda”, alerta.

A perda de biodiversidade, nomeadamente no ribeiro de S. Pedro de Moel, é também é criticada pelo Observatório do Pinhal do Rei. José Nunes André aponta que “os eucalip-

tos centenários que estavam lá, ao arderem, expandiram as sementes para as zonas envolventes”, sem que o ICNF tenha agido.

O representante do ICNF admite que “em tudo se pode sempre dizer que havia aspetos que podiam ser feitos da maneira A, B ou C”, mas em última análise, diz, quem gere tem de tomar uma decisão. **L■**

BAZZI
Maison Fondée en 1927

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE PEINTURE

Qualibat 6112

Tél.: 01 64 26 65 10
Fax: 01 64 26 65 11

Z.A.E. DES TUILERIES
11, RUE DES NONETTES
77500 CHELLES



ALPHA T.P.

TRAVAUX PUBLICS
ECLAIRAGE PUBLIC

9/11 rue du Coq Galois
77170 BRIE COMTE ROBERT

Tél.: 01 64 05 29 66

Télécopie: 01 64 05 82 01

f.dacunha@alphatp.com

alpha.tp@alphatp.com

Azibo ganhou novos veraneantes e encoraja investimento em tempos de pandemia

As praias fluviais do Azibo, em Macedo de Cavaleiros, ganharam novos veraneantes e continuam a encorajar investimento turístico em tempos de pandemia.

Fonte: LUSA

As entradas nas praias têm agora controlo e um limite de 3.300 pessoas, mas os areais continuam a encher, nomeadamente com estreates que trocam férias no estrangeiro pelo interior mais interior de Portugal e a procura turística impulsiona novas apostas empresariais no local de veraneio que continua a ser o mais procurado do Nordeste Transmontano.

Às várias atrações disponíveis para desfrutar da água e da envolvente da Paisagem Protegida do Azibo, junta-se este ano a oferta de trotinetas elétricas, uma aposta de jovens irmãos do concelho de Macedo de Cavaleiros que acreditam que agora mais do que nunca as pessoas vão refugiar-se no interior.

César Vila Franca tem 35 anos, é o promotor do projeto que alia alojamento local e turismo de natureza, uma ideia que começou a ganhar forma antes da pandemia com o início do restauro de uma das quatro casas antigas da família na aldeia de Lamas.

A localidade fica no epicentro da cidade de Macedo de Cavaleiros, dos Caretos de Podence Património da Humanidade, do Azibo e do Geopark Terras de Cavaleiros, mais um selo da UNESCO que o concelho ostenta.

César é solicitador em Macedo de Cavaleiros e o irmão arquiteto vai mudar-se do Porto para Trás-os-Montes para se dedicarem inteiramente ao turismo.

Já está pronta e com reservas para o mês de agosto a primeira casa que restaura-



ram na aldeia com 60 mil euros sem recurso a financiamento que incluem também o custo das nove trotinetas com autonomia para dar mais de três voltas ao Azibo. “Neste cenário de pandemia, é normal que fiquemos um pouco assustados, mas eu acho que o interior vai ter uma procura

grande”, acredita César. A família Vieira, um casal e duas filhas de Matosinhos, trocou as férias que fazia há 20 anos em Baiona, no norte de Espanha, pelo interior, e instalou-se duas semanas no Azibo, com alojamento nas casas de madeira próximo das praias.





C&C

CABRAL & CARVALHO BATIMENT

**. Nous faisons
tous les types
de logements
. Clé en main**

C&C
CABRAL & CARVALHO
BATIMENT

16, Rue du Commerce
ZA Camp. Ferrat · 83120 Sainte Maxime
06 21 48 11 90 | 04 83 09 09 61
cabralcarvalho01@gmail.com



Foi a filha Joana que tratou do programa pela Internet e escolheu o Azibo porque, como contou à Lusa, estavam “à procura de um local assim, longe da confusão devido à pandemia e uma zona mais recatada”. O calor próximo dos 40 graus por estes dias “é um bocadinho abafado”, confessou o pai Joaquim, mas ainda assim, “comparado com o Porto”, este lugar “é bastante mais calmo”.

A família espera que a temperatura baixe um pouco para sair debaixo do guarda-sol e “dar uma volta” pela região.

Da zona de Lamego chegaram cinco da família Cardoso, que a Lusa encontrou no cais à espera de um dos dois barcos que desde o verão passado faz passeios na albufeira. O dia é de festa e é a navegar que comemoram os 10.º aniversário da pequena Margarida.

A mãe, Ana, conta que se instalaram num alojamento rural e decidiram aventurar-se



nesta experiência do barco, que chega da primeira viagem da tarde com outro grupo de jovens emigrantes encantados com a viagem, em que “há tempo para tudo” até para dar um mergulho.

Alberto Teixeira é “o capitão”, proprietário, desde barco movido a energia solar que se queixa deste verão “inconstante” porque há procura, mas não é regular.

“Os dias da semana, às vezes, são melhores que os fins de semana”, observou. O



empresário, que abriu também um alojamento rural, nota que há menos gente, no entanto “há gente de outros sítios de Portugal, a clientela é toda nacional”.

“O público este ano é ligeiramente diferente”, corroborou à Lusa o presidente da câmara, Benjamim Rodrigues, especificando que há menos emigrantes, mas “uma procura acrescida por parte dos veraneantes nacionais e um acréscimo dos autocaravanistas”.

SOS BOITES MOTEURS

L'EXPERIENCE A VOTRE SERVICE

Le spécialiste
de la boîte de vitesse
manuelle et automatique
reconditionnée

La référence
du moteur et de
la boîte d'occasion
sur toute la France



6, rue Emile SEHET
ZA des Chataigniers
95150 TAVERNY
Fax.: 01 30 40 93 57

Tel.: 01 30 40 93 50
Port1: 06 75 18 15 27
Port2: 06 89 66 67 48



www.sosboitesmoteurs.com

Sernancelhe

Terra da Castanha

Natureza

Cultura

Gastronomia



VISITE-NOS: www.cm-sernancelhe.pt

“o meu pátio (...)
é acolhedor,
aconchegante
e aberto
a quem vem”

in Geografia Sentimental, Aquilino Ribeiro





A oferta do concelho não chega às mil camas e o alojamento local “está preenchidíssimo”, segundo o autarca que garante que “tem havido também alguma repercussão” nos concelhos vizinhos dos cerca de 300 mil veraneantes que anualmente passam pelo Azibo.

O autarca quer criar num edifício antigo

que existe na zona um “WelcomeCenter”, um centro de receção para turistas para melhorar o acolhimento e divulgar a oferta turística que existe em toda a região, não só no concelho.

“Permitir que se tenha aqui uma noção de tudo quanto a região pode oferecer, seja em termos culturais, gastronómi-

cos, religiosos, todo o tipo de turismo que a região tiver de excelência”, concretizou.

A candidatura foi entregue em mão à secretária de Estado do Turismo, mas mesmo que não consiga financiamento, o presidente promete avançar com este equipamento. **L■**



• A • P • S •

Tout type d'objets marqués aux couleurs de votre entreprise.

Equipements de sport, coupes et trophées. Fanions et Echarpes pour les clubs.

Objets de marque pour vos cadeaux de fin d'année.

contact@aps-objetpub.fr

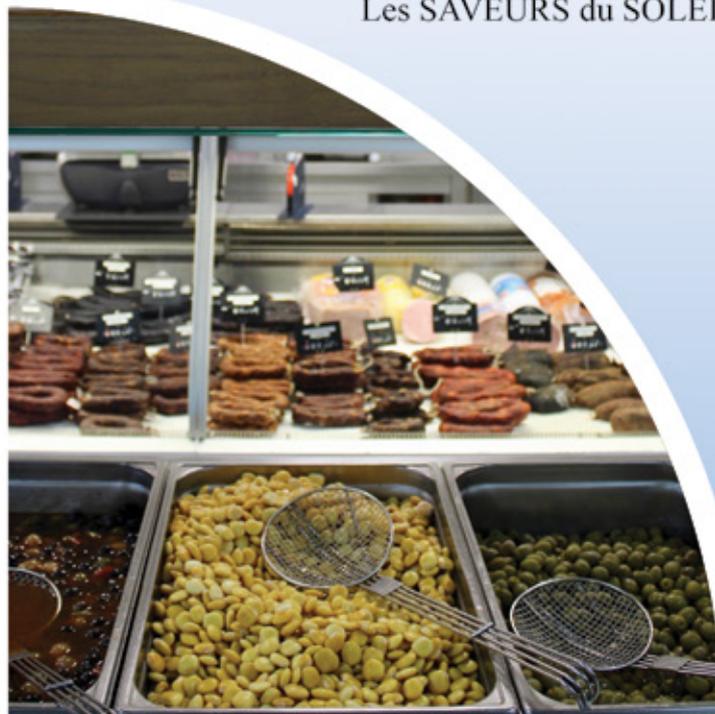
11, Rue des Rougeriots - 77600 Chanteloup en Brie • tél : 01 60 07 36 70 - fax : 01 60 06 21 22

www.aps-objetpub.fr

VENHA DESCOBRIR O SEU NOVO SUPERMERCADO
INTEIRAMENTE RENOVADO
MAIS ESCOLHA A PREÇOS SEMPRE BAIXOS



Les SAVEURS du SOLEIL



7, rue des Grives - ZAC La Fosse aux Loups
95100 ARGENTEUIL

Aberto de terça feira a sexta feira
das 09H00 às 13H00 e das 15H00 às 19H30
sábado das 08H30 às 19H30 sem interrupção
domingo das 08H00 às 13H30 e das 15H30 às 19H30
ENCERRA À SEGUNDA FEIRA

Padre Aniceto Morgado: “É pena que seja um vírus a chamar-nos à atenção”

Aniceto Morgado é padre há mais de 30 anos. Sentiu vocação em criança e cumpre, até hoje, o chamamento de Deus. Depois de experiências e missões no Algarve e em Paris, junto da comunidade portuguesa, é agora o pároco das paróquias de Arnas, Cunha, Tabosa do Carregal e Ponte do Abade, em Sernancelhe. Foi a partir do Santuário da Lapa, onde reside habitualmente, que conversou com a Lusopress. Uma conversa sobre a fé, a Igreja e o mundo que o rodeia.



Como é que decide ingressar pelo caminho do sacerdócio?

A vocação é algo difícil de compreender. Eu senti este chamamento com dez anos. Saí da escola primária, também influenciado por um rapaz da minha terra que andava no seminário e com quem eu conversava muitas vezes, falava muito bem do que lá faziam, e isso entusiasmei-me bastante. Falei com os meus pais e o meu pároco e eles trataram de tudo. Fui para o Seminário de Resende com dez anos, estive lá cinco anos, depois passei para o Seminário Maior de Lamego e concluí os estudos na Universidade Católica do Porto.

Nunca pensou noutra caminho?

Durante o percurso vocacional há dúvidas, interrogações, pensa-se se há outro caminho, mas de certa forma o meu estava traçado. Aqui no interior temos o problema da desertificação, da falta de população. É uma população bastante idosa, não há crianças nem jovens. Os que existem já emigraram, só vêm no verão, é uma pastoral da 3ª idade, complicada porque não se consegue fazer muitas coisas.

Já leva mais de 30 anos de missão. Como foram vividos estes anos?

Tem sido uma experiência rica, com altos e baixos, com problemas, dificuldades, cada paróquia é diferente. Como estive em vários lugares, enfrentei dificuldades adversas, mas também conheci pessoas incríveis, maravilhosas, com quem ainda hoje me relaciono e contacto. Sinto-me próximo dessas pessoas afectivamente, mesmo estando à distância fisicamente.

Como foi a experiência em Paris?

Ia para fazer estudos, mas depois o meu papel era colaborar na paróquia porque havia uma grande comunidade de portugueses. Mas durante a semana quase não via nenhum português, ia às aulas e era uma vida que não me realizava. Só aos fins-de-semana é que estava com portugueses, nas celebrações e catequese, mas durante a semana sentia-me sozinho, acrescia o problema da língua, foi difícil.

Qual acha que foi a maior mudança da Igreja Católica nos últimos anos?

Houve muitas mudanças. Sobretudo este Papa Francisco tem introduzido uma mudança bastante radical. Pretende uma Igreja mais pobre, mais simples, mais humilde, mais próxima das pessoas, mais acolhedora, com abertura aos problemas da sociedade. Tem sido um Papa inovador.

Quais são as maiores diferenças que nota desde os primeiros tempos enquanto padre e os tempos de hoje?

Antes valia muito a tradição. Recordo a minha aldeia, que é perto de Lamego, lá quase toda a gente ia à missa ao domingo, havia duas ou três pessoas que não iam e eram até mal vistas. Mas muitos dos que iam era pela rotina. Hoje quem vai, é com mais fé. Mesmo aqueles que não praticam tanto têm e vivem a sua fé, de outra maneira. Não é tanto a tradição, mas convicção.

Sente que agora os jovens não são tão devotos?

Têm a sua forma própria de viver a fé. A sociedade também nãoaju-



Fumeiros
Casa de
Lamego
Enchidos Regionais

Queijos
Quinta do Granjão



www.varofumeiro.pt

PONTE NOVA, S/N | 3610-054 MONDIM DA BEIRA | Portugal
Tel. 254 679 407 | Email. geral@varofumeiro.pt





da muito. Noto que até aos 17, 18 anos, pela experiência nas aldeias, os jovens são assíduos às celebrações, mas depois de irem para a universidade parece que há uma lavagem do cérebro. Talvez se convencem que não precisam de Deus e já sabem tudo, que a religião é só para ignorantes, tenho essa sensação, porque se afastam. Tenho pena porque a religião não é para ignorantes, é para inteligentes.

Qual será o futuro da Igreja?

Vai haver uma grande mudança, até porque agora com a questão da pandemia já nada será como antes. Tem de haver uma mudança radical de paradigma a todos os níveis: económico, social, político, religioso. Agora saiu um documento do Vaticano sobre a forma de viver a fé nas paróquias, como deve ser, a forma de fazer catequese hoje em dia, com paróquias mais missionárias, evangelizadoras, pessoas mais preparadas, mais esclarecidas, uma proximidade maior entre os paroquianos, é isso que se pretende.

Acha que está a faltar o passar a palavra e o dar a conhecer?

Deve haver um pouco de receio, como vivemos num mundo plural e há aquele que acredita e não acredita, há um receio de não sermos aceites como crentes e, se calhar, as pessoas até vivem a fé, mas para si, não a partilham, por medo e receio. Temos de avançar, sermos mais audazes, apresentar a nossa experiência de fé.

Qual foi o impacto da pandemia na Igreja e nas comunidades?

Teve muito impacto, para já porque as Igrejas foram fechadas durante algum tempo, não se podia celebrar o sacramento, as pessoas sentiam-se abandonadas, faltava-lhes o conforto, a fé, a reunião dominical em que conviviam e falavam antes da Eucaristia. Passaram a ficar confinadas em casa e isso foi triste. Por outro lado, acho que isto foi uma oportunidade que nos foi dada para que a fé se viva de outra maneira, porque no início da Igreja a fé era vivida nas casas, não havia igrejas. Se a fé hoje voltasse à família era maravilhoso. Se as famílias se reunissem, partilhassem uma leitura da Bíblia, uma oração, isso era fundamental, aquilo que chamamos a Igreja doméstica. Porque passou o tempo dos ritualismos exteriores, tem de ser uma igreja mais pobre, mais humilde, mas mais vivencial. Uma igreja mais pura com atenção aos outros, mais valor à família.

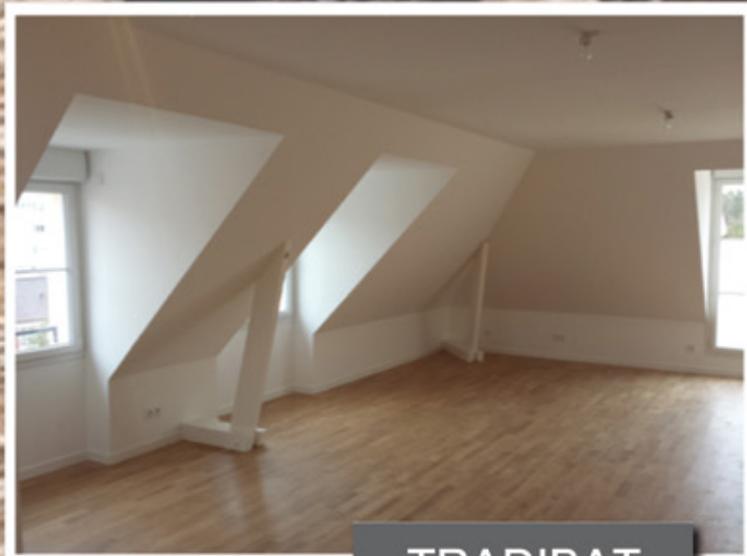
Acredito que fomos colocados à prova quanto à humanidade?

Sim. É pena que seja um vírus a chamar-nos à atenção das coisas. Podíamos ser nós a perceber que estávamos a ir por um caminho errado. Não valorizamos o ambiente, as coisas simples. Hoje percebemos que podemos viver melhor com menos coisas. Valorizar mais os afectos.

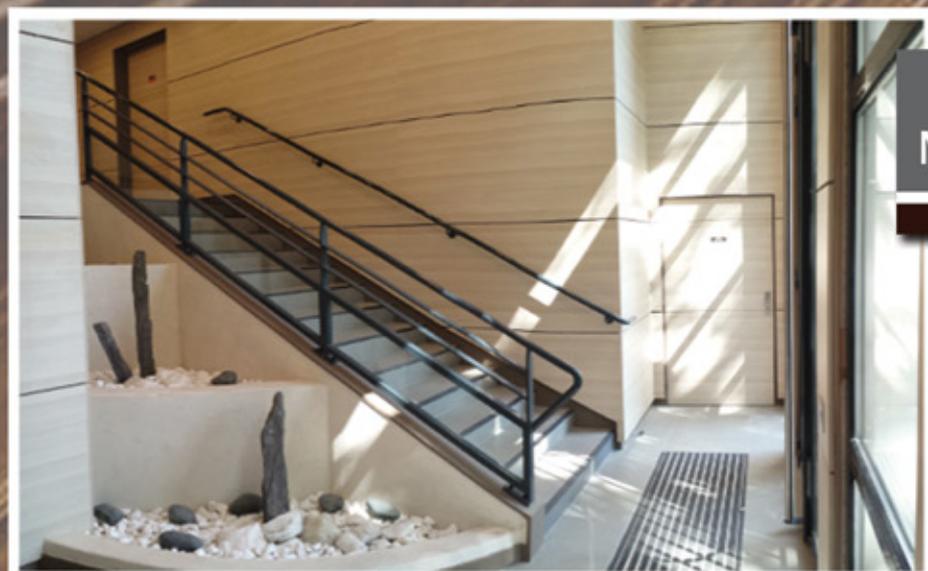
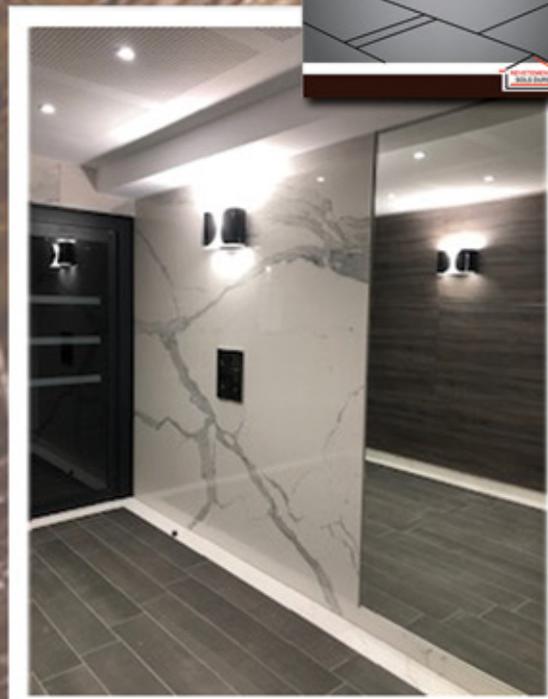
Este ano as celebrações religiosas das festas são diferentes. Custa?

Custa, porque nesta altura do ano havia tanta festa nas paróquias, cheia de emigrantes. Era uma alegria conviver, ficávamos

R.S.D



TRADIBAT
CLOISONS



TRADIBAT
MENUISERIE



241 rue des Roses
77170 SERVON



a conhecer melhor as pessoas. Era uma forma de viver a fé, com mais entusiasmo e alegria. Agora não é possível, praticamente é só missa e pouco mais. Não pode haver juntamentos.

Em que momento se sente mais realizado?

Quando faço um baptizado, porque é mais uma criança que se torna filha de Deus. Quando abençoo um matrimónio, uma comunhão, um Crisma, quando partilho das alegrias das pessoas, dos paroquianos, sinto-me também feliz.

Um padre perde a fé em alguns momentos?

Perder a fé não digo, mas muitas vezes é posta à prova. Há situações em que a gente se interroga, faz parte. A fé tem de ser provada, experimentada para ser mais robusta, mais forte. Uma pessoa se não tiver dificuldades na vida não cresce, não amadurece e também a nível da fé temos de amadurecer. Quando desejava ser padre imaginava outra coisa. Hoje já não vejo da mesma forma, a fé foi amadurecendo, vamo-nos ajustando tentando responder à vontade de Deus em cada momento.

O que acha que leva alguém a não acreditar em Deus?

A questão mais difícil para nós que acreditamos é a questão do mal, do sofrimento, sobretudo porque sofrem os inocentes. Eles não têm culpa, mas também não é de Deus, que não quer o mal. Mesmo nessa situação, devemos acreditar que Deus pode transformar o mal em bem. As Crises também são oportunidades de crescimento e para vermos as coisas de outra maneira. Mas o mal é algo que nos interroga.

Quer deixar uma mensagem final aos emigrantes que nesta altura costumavam encher as aldeias?

Aos emigrantes agradeço o seu testemunho de fé porque sei que muitos estão muito empenhados nas comunidades onde vivem. Aprendi muito com os emigrantes e é sempre uma alegria recebê-los quando vêm no Verão porque dão vida às aldeias. Continuem unidos à família em Portugal, não esqueçam as raízes, e acreditem que a trabalhar, com esperança e alegria que dias melhores virão. 

PRO.FIL
SARL

Démolition - VRD - Espaces Verts

01 64 05 16 77
contact@profil77.fr

Une expérience de plus de 35 ans
à votre service !



SAVEURS[®] DU PORTUGAL

o seu supermercado português!





Salinas renascem em Castro Marim com tradição a manter-se através de gerações

O aparecimento dos mercados 'gourmet' e biológico fez renascer a produção de sal marinho tradicional no concelho raiano de Castro Marim, no Algarve, onde a tradição salinera passa através de gerações, com um papel central na economia da vila.

Fonte: LUSA

Com a falência da pesca e da indústria conserveira, na década de 1980, a produção de sal quase desapareceu, mas foi reativada já no início do século XXI: das duas salinas que resistiam em 2000 somam-se mais 15, havendo agora 17 em funcionamento, de um total de 70 salinas instaladas no concelho.

Na família de Luís Horta Correia, as salinas já vêm do tempo do seu avô, mas na família da mulher a tradição recua mais uma geração. A indústria salinera cruzou as suas famílias muito antes de imaginarem que se iam casar: o seu avô era proprietário de uma salina cujo produtor era o bisavô da mulher.

GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE



REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr



“Castro Marim é sal, sempre foi. Quase toda a gente que vive na vila tem, ou trabalha, ou conhece alguém que trabalhe numa salina. Está tudo relacionado com o sal. As crianças nasceram e cresceram a andar e a brincar nos sapais”, conta o produtor da Água Mãe, empresa fundada em 2008.

Além de os romanos já ali se terem dedicado a esta atividade, o foral da vila, datado de 1253, já estabelecia que a principal atividade era o sal e a produção – que se concentra na reserva natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António - floresceu até às décadas de 1970 e 1980.

“Quando as pescas e a indústria conserveira, que eram os maiores clientes, e também as carnes, começaram a decair, a falir e a fechar, a indústria do sal foi abaixo”, relata, sublinhando que entre 1980 e 2000 praticamente não houve produção de sal tradicional, não só em Castro Marim, como no resto do país.

Porém, no início deste século a produção foi reativada - mas quase exclusivamente no Algarve, que concentra 90% da produção de sal nacional -, muito em parte devido ao facto de se ter conseguido manter o ‘know how’ desta técnica ancestral, acredita Luís Horta Correia.

“Mais do que o mercado ‘gourmet’, o nosso mercado é o biológico. Quando esses mercados começaram a ativar, o sal voltou a ser negócio, mas isso só foi possível porque não se perdeu conhecimento e sabiam-se todas as regras e técnicas antigas”, notou.

No Algarve, a produção de sal concentra-se, na sua maioria, em Castro Marim, Olhão e Tavira, embora nestas duas últimas cidades a produção tenha um cariz mais individual, enquanto em Castro Marim os produtores estão agregados numa cooperativa, frisou.

Nas suas salinas, a média de idades dos trabalhadores ronda os 30 a 40 anos, mas à medida que as produções vão reabrindo em Castro Marim vai-se começando a sentir dificuldade em encontrar pessoas para trabalhar.

O trabalho nas salinas é duro: coincide com a época quente e o calor



nos ‘talhos’ - pequenas ‘piscinas’ geometricamente escavadas na argila de onde a flor de sal e o sal são colhidos – é quase insuportável, pois é uma zona baixa, onde praticamente não corre vento. Fisicamente é uma atividade muito exigente, pois o sal e a flor de sal são recolhidos à mão, sem a intervenção de máquinas, o que faz com que praticamente só haja homens na safra. Com um físico imponente, Mitica Lupu, de 37 anos, trabalha na produção de sal desde que chegou a Portugal, aos 14, e é mestre de águas, ou seja, é o encarregado da produção, cabendo-lhe a responsabilidade de ‘governar’ e garantir a boa gestão das águas. “Tem algumas dificuldades [o trabalho], além das horas ao sol, mas eu gosto, por isso não acho assim muita dificuldade. Acho um trabalho normal”, diz o romeno, que cumpre agora a sua temporada nesta salina. A gestão das salinas é um trabalho complexo e dinâmico, pois resulta da conjugação do trabalho do salineiro com a ação das marés, do



30 Anos

RODRIGUES ANTONIO

A R

*Ravalement projeté
 Maçonnerie - Coverture
 Plomberie - Electricité
 Peinture - Carrelage*

55, rue Henri Barbusse - 92000 NANTERRE | 01 40 99 12 29 • 06 07 32 92 84 | antonio.rodrigues17@wanadoo.fr

SOLUTIONS FONCIERES

ESTIMATION

VIAGER

PHOTOGRAPHE
PROFESSIONNEL *

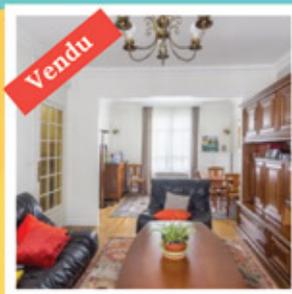
*VALABLE POUR DES BIENS D'EXCEPTION

DISPONIBILITÉ
7J/7

DIAGNOSTICS
OFFERTS
EN CAS DE VENTE
PAR NOS SOINS



Bondy



Romainville



Noisy le sec

“Nos Clients parlent de nous”



Christophe Momos recommande Solutions foncieres.
24 janvier, 18:38 · 🌐

Je recommande vivement cette charmante personne.
Très efficace et dynamique.
Vos projets seront sa priorité.
Merci Sonia pour toutes vos petites attentions
Et à bientôt.



Samy Samy recommande Solutions foncieres.
14 juillet 2019 · 🌐

Agent immobilier très compétente, à l'écoute. Je la recommande sans aucune hésitation.



Kervine Vidal recommande Solutions foncieres.
2 août 2019 · 🌐

Sofia est très réactive, très attentionnée, et surtout à l'écoute des demandes de ces clients, je la recommande vivement !!



Christophe da Silva recommande Solutions foncieres.
23 janvier, 18:57 · 🌐

Réactivité, efficacité, personne très agréable et la gentillesse même.
Je recommande fortement Sonia car elle est non seulement compétente, très impliquée mais elle est à l'écoute de vos besoins et donne à son travail un visage humain.



On ne se connaît pas.
C'est l'occasion
Sonia Palas
Gérante



SOLUTIONS FONCIÈRES

www.solutions-foncieres.com

06 12 66 45 34

solutionsfoncieres@hotmail.com

sol e dos ventos, o que faz com que todos os dias “seja uma descoberta”, revela.

“Cada temporada é diferente da outra, as salinas nunca trabalham por igual. Nunca há um plano de produção, é conforme. A natureza também manda muito”, refere Mitica, confessando ter orgulho no trabalho que faz.

Luís Correia, de 34 anos, nascido em Castro Marim, também começou ainda adolescente a trabalhar nas salinas e vai dizendo que com

a idade já lhe vai custando mais, mas a “força de vontade” tudo resolve.

“Ao pessoal com mais idade custa mais. A mim já me vai custando mais”, desabafa, confirmando que é cada vez mais difícil encontrar pessoas para trabalhar no setor. “Aqui há uns anos estive quase tudo parado, agora está a arrancar outra vez, mas para encontrar pessoal para aqui... os moços novos fogem logo disto, é muito duro, não ligam muito a isto”, lamenta. 



A.P.S.

EQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE











Une gamme complète de vêtement de travail sur stock et fabrication spéciale, marqués aux couleurs de votre entreprise.

contact@aps-objetpub.fr

11, Rue des Rougeriots
77600 Chanteloup en Brie
tél : 01 60 07 36 70 - fax : 01 60 06 21 22

www.aps-objetpub.fr


Membre de la Chambre du Commerce et de l'Industrie Franco Portugaise

Membre du syndicat International des Professionnels Du Cadeau d'Entreprise et de l'Objet Publicitaire

John Medeiros™
Jewelry Collections



Made in America. Handcrafted in Rhode Island.

www.JOHNMEDEIROS.com

All Rights Reserved © Copyright 2018 Tahoe Jewelry, Inc.



Portugueses
de **valor**

20**21**

NOVA DATA

BRAGANÇA

**28, 29, 30 e 31
de maio de 2021**

O Jurí é constituído por:

- Armindo Freire,
- Fernando Lopes,
- Ildeberto Medina,
- Joaquim Barros,
- Nuno Cabeleira



OS 100 NOMEADOS 2021

ABÍLIO LOURENÇO.....	FR	JOÃO DANTAS.....	FR
ADÉRITO GONÇALVES.....	PT	JOÃO LUIS.....	GB
ADÉRITO MARTINS.....	FR	JOÃO MEDEIROS.....	US
ADRIANO FERNANDES.....	US	JOÃO PINHEIRO.....	US
ADRIANO PORTELA.....	FR	JOAQUIM MACHADO.....	FR
AGOSTINHO FONSECA SANTOS.....	PT	JOE CERQUEIRA.....	US
AIRES MENDES DE ABREU.....	FR	JORGE GOMES.....	FR
ALBERTO MOTA BORGES.....	PT	JORGE MENDES.....	FR
ALBINO GONÇALVES.....	FR	JOSÉ AMADO.....	PT
ALBINO MIRANDA.....	PT	JOSÉ DA PONTE.....	US
ALEXANDRE DA CUNHA.....	FR	JOSÉ FERNANDES.....	PT
ALEXANDRE VAZ.....	PT	JOSÉ FERNANDES.....	FR
ANA PEIXOTO.....	FR	JOSÉ LOPES.....	FR
ANABELA CABRAL.....	FR	JOSÉ MANUEL FERNANDES.....	PT
ANTÓNIO BAPTISTA.....	US	JOSÉ PASCOAL.....	PT
ANTÓNIO CAMELO.....	PT	JOSÉ ROUSSADO.....	FR
ANTÓNIO FARIA DE CASTRO.....	FR	JOSÉ VENTURA.....	FR
ANTÓNIO JOAQUIM LOPES.....	PT	JULIETA ALVES.....	PT
ANTÓNIO MORAIS.....	PT	LINO VINHAS.....	FR
AQUILINO CARREIRA.....	PT	LUIS CARREIRA.....	PT
ARLINDO DOS SANTOS.....	FR	LUIS NETO FERREIRA.....	FR
ARMANDINO PEREIRA.....	FR	LUIS SILVÉRIO.....	PT
ARMINDO CASALINHO.....	FR	MANUEL ALVES.....	FR
ARTUR BRÁS.....	FR	MANUEL PEDROSO.....	US
CARLA FERNANDES.....	FR	MANUEL SILVA REIS.....	PT
CARLA MARTINS.....	FR	MANUEL SOARES.....	FR
CARLOS BAPTISTA.....	FR	MARCELINO RIBEIRO.....	FR
CARLOS FERNANDES.....	FR	MARIA OLIVEIRA.....	FR
CIDÁLIA LOURENÇO.....	FR	MÁRIO JORGE.....	FR
CLEMENTINA JORGE.....	PT	MICHAEL TAVARES.....	US
CRISTINA SOARES.....	FR	NAIR PINTO.....	FR
DANIEL BASTOS.....	PT	NATÁLIA RODRIGUES.....	PT
DUARTE CARREIRO.....	US	OLÍVIA CARVALHO.....	FR
DANIEL PEIXOTO.....	FR	PASCAL PEREIRA.....	FR
DANIEL RIBEIRO.....	FR	PAULA DA SILVA.....	FR
DANIEL TAVARES.....	FR	PAULO MARQUES.....	FR
DAVID FERNANDES.....	FR	PEDRO SEIXAS.....	PT
DEOLINDA OLIVEIRA.....	PT	PEDRO SILVA.....	PT
DOMINIC FERNANDES.....	FR	RICARDO MACIEIRINHA.....	PT
FÁTIMA LOPES.....	PT	RUI GAMEIRO.....	FR
FERNANDA MARTINS.....	FR	RUI GOMES PEDRO.....	FR
FERNANDO LEÇA.....	FR	RUI LAFAYETTE.....	FR
FERNANDO MARTINS.....	FR	RUI PEDRO MOREIRA.....	PT
FERNANDO MENDES.....	PT	SALOMÉ DIAS.....	GB
FRANCISCO DA CUNHA.....	FR	TERESA COELHO.....	PT
FRANCISCO RAMOS.....	PT	VÍTOR MARTINS.....	PT
FRANCISCO TEIXEIRA.....	FR	VÍCTOR MARIANO.....	FR
HELDER MARTINS.....	FR	VÍCTOR RORIZ.....	PT
HORÁCIO MIRANDA.....	FR	VIRGÍLIO SANTOS.....	FR
HUGO MORGADO.....	FR	ZITA MORGADO.....	FR

Na minha opinião!!!

por *Melita*

A Indústria do fogo e os interesses financeiros dos intervenientes



Durante muitos anos, todos nós falávamos que o madeireiro tinha interesse que houvessem incêndios para poder comprar a madeira queimada mais barata.

A psicose do madeireiro incendiário ou mandatário atingiu pontos altos o que levou os portugueses a considerar que era uma realidade e talvez a única razão porque Portugal ardia todos os anos.

A Árvore que esconde a Floresta

Não pretendo afirmar, de maneira nenhuma, que não haja algum madeireiro que nunca participou em acções incendiárias e muito menos que não sejam os responsáveis ao deixar na floresta os resíduos, depois do corte das árvores, que servem de combustível para alimentar os fogos.

Tudo bem, mas os últimos escândalos ligados aos vários intervenientes no que se pode chamar a Indústria do Fogo deve nos levar a reflectir se não há muito mais gente em Portugal interessada em que o país esteja a arder...

O Exemplo vem de cima, o Político, substituiu o madeireiro, na psicose do incendiário

Até há poucos anos ardiam:

Florestas, matas, casas abandonadas, barracas e currais de animais, concentrando-se deste modo o interesse financeiro nos meios de intervenção com contratos exorbitantes em meios aéreos e logísticos, comunicações que nem sempre funcionaram bem como durante o sinistro incêndio de Pedrogão e do Pinhal de Leiria.

A situação tem vindo a evoluir ao longo dos anos, mas infelizmente no mau sentido, hoje o incêndio destrói casas de primeira habitação e causa mortos, deixa famílias em situações precárias, na miséria ou em grande dificuldade.

Então a questão é, quem ganha com isto?

Muitos mais do que parece!!!

Porque há Fogo que arde, mas sem se ver”

Vejam, não vou abordar o que é de conhecimento público:

- O desaparecimento de dinheiros que tinham sido colectados para ajudar as vítimas dos incêndios.
- As reconstruções de casas de férias com dinheiro que era destinado às habitações principais.
- As alfaias, tractores e outros veículos agrícolas que estavam fora de serviço e cujos proprietários declaram em bom estado de funcionamento para receberem, com a cumplicidade dos autarcas ou inquiridores, as respectivas indemnizações.

Também não me vou alongar sobre:

- As verbas que foram abusivamente utilizadas noutras coisas e algumas mesmo nem utilizadas foram, dormem em contas desconhecidas e tudo o resto que já foi denunciado.

O objectivo do meu propósito é denunciar a situação actual:

Dois ou três anos depois, não é de acompanhamento psicológico que as vítimas dos incêndios têm necessidade, mas de uma casa para viver decentemente.



ÉPOCA BALNEAR EM VILA DE REI!

ATREVA-SE A DESFRUTAR...



PRAIA FLUVIAL DO BOSTELIM

. BANDEIRA AZUL . BANDEIRA «PRAIA ACESSÍVEL»



PRAIA FLUVIAL DAS FERNANDAIRES

. PRAIA «QUALIDADE DE OURO»



PRAIA FLUVIAL DO PENEDO FURADO

. FINALISTA DO CONCURSO «7 MARAVILHAS - PRAIAS DE PORTUGAL»



ZONA BALNEAR DA ZABOEIRA

. PRAIA «QUALIDADE DE OURO» . PRAIA «ZERO POLUIÇÃO»



PISCINA DESCOBERTA MUNICIPAL



PRAIA FLUVIAL DO PEGO DAS CANCELAS

A minha principal preocupação, é muito mais realista e baseada no que vejo e oiço quando viajo pelo país!!!

Há regiões que só dois anos depois do incêndio é que foram entregues as primeiras casas às vítimas, actualmente onde houve casas destruídas pelo fogo em muitas delas ainda nem sequer começaram os trabalhos de reconstrução.

O Pinhal de Leiria, ao abandono



O Pinhal de Leiria, três anos depois do incêndio (outubro 2017), ainda mostra uma visão devastadora:

- não foram retiradas as árvores queimadas.
- os resíduos não foram limpos e algumas espécies invadiram o pinhal.



A situação é insuportável e mesmo escandalosa, quando se sabe que o dinheiro existe para o financiamento dos trabalhos, mas dizem que alguns estudos que permitem a atribuição das verbas ainda não foram terminados.

Sempre houve corrupção, mas agora sabe-se!

As notícias diárias nos canais televisivos cada vez mais alarmantes são o pão nosso de cada dia”:

Autarcas, Militares, Ministros e gente de todos os sectores de actividade são acusados de suposta corrupção.

O tribunal de contas falou de 23 milhões de euros que foram gastos indevidamente em despesas de carácter pessoal por administradores e funcionários dos hospitais.

A lista é longa; para completar e apimentar mais a situação, o ano passado houve o escândalo das famosas Golas anti-fumo.

- Um Ministro demissionário por ter assinado contrato sem concurso público e com empresa ligada à família para a obtenção de kits de sobrevivência.

- Inquéritos e mais inquéritos, sem fim, com 7 a 18 arguidos.



A palavra mágica é Urgência Imperiosa

A Protecção Civil é suspeita de ter criado um instrumento infalível e bem orquestrado:

O poder de comprar sem concurso, quer dizer, o chamado, ajustes diretos.

Ao abrigo da suposta urgência podem comprar o material necessário urgente, mas não só, 85% das compras realizadas até 2019 foram efectuadas sem concurso, não tendo algumas delas nenhum carácter de urgência.

Um boné e uma esferográfica, uma urgência vital para o combate ao fogo?

O ridículo da situação foi atingido quando até para comprar bonés ou esferográficas foi utilizada a tal urgência imperiosa”, o que leva a

GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE
REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr





PEIXOTO FRERES

ACHAT - VENTE MATÉRIEL TP



Siège social : 75, avenue de Paris
91790 BOSSY-SOUS-SAINT-YON

tel 01 60 81 10 78

fax 01 64 58 51 87

e-mail : peixoto-freres@wanadoo.fr
site : <http://www.peixoto-freres.fr>

pensar que nalguns casos esta disposição legal era e supostamente ainda é, utilizada para contornar o concurso público e favorecer as empresas dos amigos ou familiares?

Não é um problema de Partidos, mas de pessoas, no qual, ainda bem, a mulher está pouco representada

Curiosamente, nestes escândalos nacionais ligados aos incêndios, onde tudo leva a crer que houve uma suposta corrupção, tenho constatado que nós as mulheres chamado abusivamente, sexo-fraco, estamos muito pouco representadas. Será que isto quer dizer que as mulheres são fracas”, mas mais honestas, se assim é, então seria bom para a democracia e para o interesse geral que em próximas eleições se vote massivamente nas Mulheres.

Objectivamente, não creio que esta situação de suposta corrupção passiva de certos Autarcas ou Ministros tenha a ver com o Partido de que são Membros, geralmente é um mau serviço que lhe prestam:

- 1) provocam a desmobilização de muitos aderentes, cada vez mais as pessoas se afastam da política e não votam.
- 2) provocam o descrédito da classe política, levam o povo a perder confiança nos partidos e a confundir democracia com revelia ou indisciplina.
- 3) alimentam a imprensa com os escândalos

Em Portugal sempre houve corruptos e continuaram certamente a existir. **A questão é?**

Quando são apanhados com a mão no saco têm que ser denunciados e julgados como um cidadão normal, sobretudo deveriam ser corridos dos partidos e perderem a sua ilegitimidade.

7 a 18 Arguidos, mas ainda nenhuma condenação

No caso das Golas anti-fumo o Ministério Público fala de 18 arguidos dos quais 7 são acusados de suposta corrupção, mas não há data para o julgamento e o povo já começa a dizer; tudo vai ficar em águas de bacalhau.

Uma Imprensa a velocidade variável

Dos Médias em Portugal, também há muita coisa a dizer, particularmente de alguns jornalistas para quem o “Deixa arder que o meu pai é Bombeiro”, tem a sua razão de ser!!!

São os incêndios que alimentam as redacções, estas só comentam o que lhes interessa e manipulam a informação como lhes convém, comportando-se em muitos casos como mirones do desespero, da dor e da miséria humana.

Para este pseudo jornalismo, vale tudo, menos tirar olhos como diz o adágio popular: fotos escandalosas de cadáveres que jazem



no solo ou de famílias no desespero, mas passados os momentos dramáticos do incêndio que alimentam as crónicas e fazem notícia, mostram muito pouco interesse pelas suas consequências e da situação das vítimas dos mesmos.

Soldados do Fogo por um dia

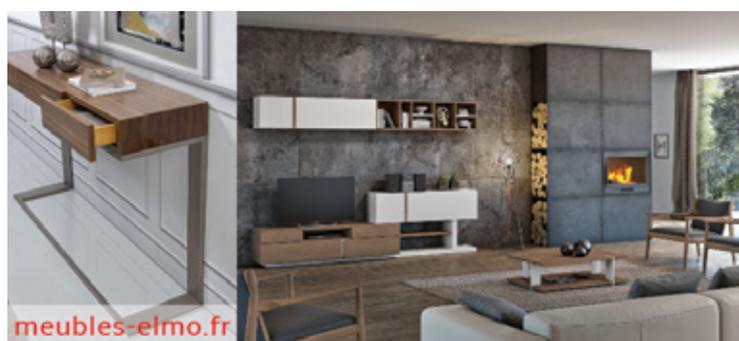
Para Imprensa portuguesa, os Bombeiros só existem quando o país está a arder, a sua acção diária na protecção e apoio à população durante o ano, não merece o seu interesse nem a divulgação porque:

Não há sensacionalismo, nem fotos choque por isso não há notícia!

Cada um é livre de pensar e fazer como bem lhe parece eu penso assim!!!

Sejam felizes e cuidem de vós! até à próxima.

Melita



MEUBLES L'ART DU BEAU
Elmo
MOBILIER DESIGN
depuis 1987
Créateur de Mobilier Design depuis 1987

PARKING
GRATUIT

164 Av Gallieni
93140 BONDY
Sur N3 Face à Bricorama
Tél: 01 46 07 30 03
Accès: Arrêt BUS:
Pasteur Hôpital Jean Verdier
Ligne N41-N45-147-334-347-146

14 rue Fernand Léger D14
95480 Patte d'Oie d'Herblay
à Pierrelaye
Tél: 01 47 99 21 98
A15 Sortie N°5.1-SNCF
Montigny Beauchamp

COPIADORA

LOCATION - VENTE - MAINTENANCE

Copieurs - Imprimantes - Multifonctions - Scanners - Fax
Intégrateur de solutions d'impression et de gestion documentaire
Solutions d'Archivage - Consommables



**Une équipe professionnelle à l'écoute de vos besoins et qui vous accompagne
dans la nouvelle ère «zéro papier»**

Copiadora, l'expert bureautique à votre image



7 Maravilhas Doces de Portugal: Prémio deu nova vida às Roscas de Monção



Não há festa ou romaria que não tenha mesa farta, recheada de deliciosos manjares e sobremesas difíceis de resistir. Muitos destes carregados de tradições e história e sempre acompanhados pelo mui nobre Alvarinho. As roscas de Monção são o doce que melhor se harmoniza com os aromas do Alvarinho produzido na sub-região de Monção Melgaço, umas das mais antigas sub-regiões vitivinícolas de Portugal. Feito por poucas doceiras de Monção, não raro é vê-las a venderem esta iguaria nos dias de feira ou de festa, requer mestria a juntar a farinha e os ovos com o funcho e mais ainda a colocar o açúcar no ponto para cobrir as argolas, cozidas em forno de lenha, já frias que se unem em grupos de seis.

Monção é o Berço do Alvarinho, vinho personalizado que se distingue dos demais pelo seu equilíbrio, cor citrina, paladar leve e aroma frutado. Pela sua originalidade, há quem afirme ser um dos melhores vinhos do mundo. O Alvarinho é uma das imagens de marca de Monção, mas não ... esta reportagem não é sobre o vinho Alvarinho, mas sim sobre as Roscas de Monção. Talvez sejam menos conhecidas, mas as roscas fazem parte do património gastronómico local. Desde 2019, com a vitória no concurso 7 Maravilhas Doces de Portugal, as Roscas de Monção ganharam uma nova vida.

A sua confecção tem passado de geração em geração, estando, desde sempre, associada à celebração de romarias e a ambientes festivos. A Lusopress foi conhecer a história e a receita das tradicionais das Roscas de Monção. Tradição em risco de extinção, Sónia Machado é uma das rosqueiras responsáveis por dar continuidade à produção das roscas em Monção. O prémio 7 Maravilhas deixou um sabor adocicado em todos os monçanenses e sinalizou uma homenagem merecida a gerações de “rosqueiras” que, durante décadas, confeccionaram e venderam o doce mais típico de Monção na feira semanal, em festas e romarias.



Distinção 7 Maravilhas

As Roscas de Monção é um dos doces premiados no concurso “7 Maravilhas Doces de Portugal”. A finalíssima realizou-se em Montemor-o-Velho, a 7 de Setembro de 2019, com apresentação de José Carlos Malato e Catarina Furtado.

Com esta distinção, Monção passou a ser o único concelho do país com a mesa toda premiada (sopa, vinho, prato principal e sobremesa) no concurso de âmbito nacional. Em





ILDEBERTO MEDINA

PROPRIETÁRIO DAS FIRMAS



&

MEDINA RENTAL PROPERTIES



SEDE EM PROVIDENCE, RI



EMPREITEIRO GERAL PARA TODO O TIPO DE TRABALHO

RESIDENCIAL & COMERCIAL

CONTACTOS:

📞 ESCRITORIO: 401-438-8771

@ E-MAIL: MEDINAGROUP@HOTMAIL.COM



2011, no concurso “7 Maravilhas da Gastronomia”, numa candidatura que englobou vários municípios da região, a votação popular elegeu o caldo verde como um dos vencedores. A 16 de Setembro de 2018, na final realizada na Praia dos Pescadores, em Albufeira, a Mesa de Monção, envolvendo o Cordeiro à Moda de Monção, a “Foda”, e o vinho Alvarinho, Monção foi um dos sete municípios distinguidos no concurso “7 Maravilhas à Mesa”.

Além de completar a mesa, este prémio conquistado em Montemor-o-Velho deixou um sabor adocicado em todos os monçanenses e sinalizou uma homenagem merecida a gerações de “rosqueiras” que, durante décadas, confeccionaram e venderam o doce mais típico de Monção na feira semanal, festas e romarias.

O concurso “7 Maravilhas Doces de Portugal” recebeu 907

40 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA BOA GASTRONOMIA



A BOA GASTRONOMIA PORTUGUESA VARIEDADES TODOS OS SÁBADOS

LE MIDI et LE SOIR : DU MARDI AU DIMANCHE
BANQUETS - ANNIVERSAIRES - COMMUNIONS - BAPTÊMES



Voie Georges Pompidou - RN 19
94450 - Limeil-Brévannes

Tél: 01 43 86 87 44 - 06 75 12 68 46
www.restaurant-lamontagne.com

candidaturas, tendo um painel de especialistas votado, por duas vezes, nos melhores doces do país, reduzindo a listagem para 140. Um total de sete doces por distrito e regiões autónomas que avançaram para votação do público. Durante os meses de Julho e Agosto, realizaram-se 20 programas de daytime, um em cada distrito com emissão em directo pela RTP, tendo sido seleccionado um pré-finalista por distrito. As Roscas de Monção participaram na eliminatória de Viana do Castelo, ficando em segundo lugar. Esta posição permitiu ao doce a presença numa gala de apuramento dos segundos classificados, em Miranda do Corvo. Entre 14 concorrentes, ficou nos sete primeiros, ganhando lugar na semifinal realizada em Arcos de Valdevez. Na localidade vizinha, conseguiu a passagem à final, em Montemor-o-Velho, onde foi um dos 7 doces vencedores. António Barbosa, presidente do Município esclareceu que “este prémio é motivo de grande alegria e orgulho para todos os monçanenses, demonstrando a qualidade dos nossos produtos endógenos, o bairrismo da nossa gente e a vontade de afirmação de Monção no território nacional. Reflete também uma justa homenagem às rosqueiras, de hoje e ontem, do nosso concelho”.

Confeção das Roscas de Monção

Preparada a massa com farinha triga e água, ao qual se junta manteiga, açúcar, fermento, sal e açúcar, fica a levedar durante duas horas. Depois, as mãos das doceiras moldam as rosas que são colocadas em tabuleiros e polvilhadas de farinha triga para não “apegar”.

Posteriormente, vai ao forno de lenha, com porta sempre aberta, até apresentar um aspecto alourado, sendo “adornadas” com açúcar refinado. Com sabor inconfundível e textura única, é o doce perfeito para acompanhar um Alvarinho elegante e aromático.

A confeção das Roscas de Monção, parte integrante do rico património gastronómico local, tem passado de geração em geração, estando, desde sempre, associada à celebração de romarias e a ambientes festivos, realizados no concelho de Monção.

Nos últimos tempos, fruto da grande procura deste doce característico de Monção, as Roscas, como os papudos, têm sido preparados para serem comercializados na feira semanal da localidade, todas as quintas-feiras. As “Rosqueiras” apresentam esta doçaria sobre belos panos de linho, em grandes cestos de vime, vendendo-a à unidade ou em grupos de meia ou uma dúzia. ■■



MEUBLES Elmo L'ART DU BEAU
MOBILIER DESIGN
Depuis 1987

Créateur de Mobilier Design depuis 1987

PARKING
GRATUIT

164 Av Gallieni
93140 BONDY
Sur N3 Face à Bricorama
Tél: 01 46 07 30 03
Accès: Arrêt BUS:
Pasteur Hôpital Jean Verdier
Ligne N41-N45-147-334-347-146

14 rue Fernand Léger D14
95480 Patte d'Oie d'Herblay
à Pierrelaye
Tél: 01 47 99 21 98
A15 Sortie N°5.1-SNCF
Montigny Beauchamp

Ne laissez pas les autres parler de vous quand vous pouvez avoir mieux

Salons - Séjours - Chambres - Banquettes clic clac
Cuisines équipées - Rangements déco



meubles-elmo.fr

❖ ANata da Canelas

100% artesanal
100% portuguesa
Receita exclusiva



“Há quem se derreta pela nata com chocolate...”



30 anos a consolar gulosos



Conheça a alheira: produto endógeno e principal símbolo de Mirandela

Existe em Mirandela um vasto património que justifica conhecer. As suas paisagens naturais chamam à atenção mas, quem aqui reina, é a Alheira. Este produto endógeno representa a identidade do povo, tornando-se no símbolo local, pela sua reputação, tradição e sabor. É a principal referência gastronómica do concelho. Surgiu nos finais do século XV e é o enchido regional mais consumido e conhecido no país. Em 2011, a Alheira de Mirandela foi considerada uma das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa e, em 2016, foi classificada pela Comissão Europeia como um produto de indicação geográfica protegida.

A Lusopress fez-se ao caminho para perceber o fascínio que existe por este enchido. Quando se fala em Mirandela, fala-se indissociavelmente de alheira, Alheira de Mirandela – IGP, pela sua notoriedade e reputação, tradição e sabor. A Alheira de Mirandela é a principal referência gastronómica do concelho, está sempre presente na restauração local e nacional, bem como em diversos eventos gastronómicos. Sendo hoje, na categoria dos enchidos, o mais representativo ao nível nacional, foi distinguida em 2011 como

vencedora das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal e classificada pela Comissão Europeia a 2 de março de 2016 como um produto de indicação geográfica protegida (IGP).

A Alheira de Mirandela associa um importante sector económico do concelho quer pelas indústrias agroalimentares, quer pela dinâmica que impulsiona no turismo, na restauração e lojas de produtos regionais que atraem milhares de turistas ao longo das margens comerciais do Rio Tua.

pela sua **saúde** e pela
saúde dos seus clientes
*grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!*



GRESILVA

Inovação em
Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120
Porto - 229 829 947/8

LUSOCAMPOS
Wines & Spirits

Tintos de Prazer

DOURO



06 78 84 99 51 | 01 60 55 47 43

www.lusocampos.com



O concelho de Mirandela

O Concelho de Mirandela pertence ao distrito de Bragança na região do Nordeste Transmontano e está integrada na CIM (Comunidade Intermunicipal) das Terras de Trás-os-Montes. É limitado a Norte por Vinhais, a Este por Macedo de Cavaleiros, a Sul por Vila Flor, a Oeste por Murça e a Noroeste por Valpaços. O concelho de Mirandela é constituído por 30 freguesias, onde se distribuem 23 497 habitantes (censos de 2011).

No concelho de Mirandela, a dinâmica empresarial traduz-se com a evidência dos números oficiais: 2463 empresas, 5018 trabalhadores e um volume de negócios de 259 187 milhares de euros.

Mirandela situa-se na Terra Quente Transmontana. As condições climáticas e a fertilidade do solo permitem a produção de variados produtos agrícolas nomeadamente a produção de azeite, vinhos e frutos secos e criação de gado ovino e caprino. A área agrícola é de 24 834 hectares com um valor de produção por hectare de 581,70 euros. Sendo um sector económico de grande expressão no concelho de Mirandela, continua a atrair investimentos em diversas áreas, potenciando a instalação de novas explorações agrícolas e desenvolver iniciativas empresariais em sectores reconhecidos e valorizados pela União Europeia na cadeia de géneros alimentícios como: Azeite de Trás-os-Montes (DOP), Mel da Terra Quente (DOP), Queijo Terrincho (DOP), Queijo de Cabra Transmontano (DOP), Cabrito Transmontano (DOP), Borrego Terrincho (DOP), Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo (DOP), Vinho de Trás-os-Montes (DOP), Alheira de Mirandela (IGP). O sector da agro-indústria, nomeadamente a fileira da Alheira de Mirandela, tem uma forte representatividade empresarial no concelho.

20 empresas “guardiães” de saberes ancestrais mas com competências inovadoras e competitivas que são responsáveis por um volume de facturação directo e indirecto superior a 30 milhões de euros. Pela sua notoriedade e reputação, tradição e sabor, a Alheira de Mirandela é a principal referência gastronómica do concelho e está sempre presente na restauração local e nacional bem como em diversos eventos gastronómicos, sejam concursos, feiras e exposições de produtos alimentares, sendo vencedoras da 7 Maravilhas da Gastronomia, na categoria de Entradas em 2011.



Alheira – A história

A Alheira de Mirandela, qualificada pela EU como Produto Tradicional – IGP, desde 2016, está desde dos tempos longínquos ligada à Expulsão dos judeus em Portugal mas hoje é reconhecida como o enchido mais afamado de Portugal e está indissociavelmente ligada a Mirandela. D. Manuel I iniciou o seu reinado com grande tolerância religiosa, libertando mesmo os judeus que haviam fugido

**RÉPARATION
TOUTES MARQUES
VÉHICULES DE TOURISME
UTILITAIRES
ET PODS LOURDS**

Z.I. de la Poudrette - 128, Av de Rome - 93320 LES PAVILLONS sous BOIS
Tél.: 01 55 89 10 20 · Fax 01 55 89 10 21 · email: pro-diesel@wanadoo.fr

M.R.T.I.

Votre solution transports

ZI de la Poudrette
93220 Les Pavillons-Sous-Bois
01 41 55 17 00

RAIL

ROUTE

MARITIME



Agence de Valenton
Tél. 01 41 94 12 06
Fax 01 43 99 51 78

Agence de Porto
Tél. (351) 22 71 515 50
Fax (351) 22 71 515 59

Agence de Lyon
Tél. 04 37 25 16 30
Fax 04 37 25 16 31



mrti.fr



das perseguições em Castela e estavam em situação de escravatura. Esta tolerância era também justificada pela necessidade do capital financeiro e intelectual das comunidades hebraicas, essencial para a sua política expansionista. No entanto, a sua ambição de unir os reinos ibéricos, levaram-no a ceder às exigências dos reis católicos, numa das cláusulas do seu contrato de casamento com a herdeira de Espanha, Isabel de Aragão, assinado em 30 de novembro de 1496, para que fossem expulsos os infiéis (mourous e judeus). Cedendo a idênticas pressões castelhanas, D. Manuel I solicitou em 1515 do papa Leão X, através do seu embaixador em Roma, a introdução em Portugal de um tribunal da Inquisição. Não paravam, no entanto, os esbirros da Inquisição que infiltrando-se nos quais pequenos e distantes lugarejos transmontanos, secretamente procuravam saber quem não trabalhava ao sábado, quem não comia peixe sem escama nem carne de porco. Muitos Judeus houve que descobriram no fabrico das alheiras uma forma de enganar os perseguidores. Começaram a aparecer no cimo das confortantes braseiras que amenizavam o rigor das invernias daquelas frígidas terras, uns doirados e roliços enchidos, parecendo ressumar farta gordura de cervo recentemente abatido, que, por entre ténues cortinas de fumaça se enfileiravam em ar de abundância. Mas os tempos passaram. E a alheira foi-se metamorfoseando. E venceu o porco. A verdade é que com o decorrer dos tempos foi este animal quem melhor sabor começou a fornecer a este alimento. Assim, hoje a alheira é um enchido essencialmente confeccionado com carne de cevado. O costume alastrou por toda a região e a fama das alheiras tornou-se conhecida em todo o país, e os pedidos deste produto passaram a ser muitos. As populações transmontanas, para os satisfazerem, traziam as alheiras à estação do comboio mais próxima, que era Mirandela. Deste modo, as alheiras que chegavam a todo o país tornaram-se famosas e passaram a ser

conhecidas como Alheira de Mirandela. O espírito empreendedor das gentes de Mirandela levou a que o fabrico e a comercialização da alheira se desenvolvessem em toda a sua cidade, mantendo reservado o seu saber fazer local.

Entre 1957 e 1995, o espírito empreendedor das gentes de Mirandela transportado em caixa de madeiras lacradas e pelo comboio do Tua ao Porto, fez com que o reconhecimento da Alheira de Mirandela fosse aclamado, e muito noticiado na imprensa regional e nacional. Em 1996, com a adesão de Portugal à CEE, e numa Política Comunitária de Valorização e Protecção aos Produtos Tradicionais, ao abrigo do Regulamento (CEE) N.º 2081/92 do Conselho de 14 de Julho de 1992, em 1996 foi reconhecida a protecção de Especialidade Tradicional Garantida (ETG) – Registo Provisório, ao abrigo do pedido da Associação Comercial e Industrial de Mirandela, sendo a mesma reconhecida como Entidade Gestora desde 1996. Em 1999 é organizada a primeira edição da Feira da Alheira de Mirandela. Perante uma importante conquista, a Associação Comercial e Industrial de Mirandela, na qualidade de Entidade Gestora da Alheira de Mirandela organizou a primeira edição da Feira da Alheira de Mirandela na Rua Afonso III de forma a projectar a etapa seguinte que seria o reconhecimento da Alheira de Mirandela – IGP (Indicação Geográfica Protegida), cuja produção ficaria confinada ao concelho de Mirandela, aspiração essa reivindicada há muito tempo dos empresários do sector. Desde então, a estratégia de negócios assentou essencialmente na defesa do nome e da identidade (certificação), na força e foco dos empresários locais, na industrialização para ganhar economia de escala local, em regras de segurança alimentar legalmente exigidas e num alinhamento estratégico das entidades público-privadas associadas à fileira, como forte estratégia de comunicação com promoção de ventos e participação em concursos nacionais.

A FRESCURA VEM DO MAR

LA FRAÎCHEUR VIENT DE LA MER



NAZARÉ \ PENICHE \ LISBOA

Visite-nos e saiba mais em / Visitez-nous et apprenez-en plus sur
www.lsf-sa.pt



**LUIS SILVERIO
& FILHOS**

NAZARÉ • DESDE 1987



Produção

A empresa Eurofumeiro – Sociedade Industrial de Transformação de Carnes, Lda., foi constituída em 1993 e iniciou a sua actividade um ano mais tarde, em 1994, depois de estar operacional. A empresa de cariz familiar abriu-nos as suas portas e explicou o processo de produção. Desde o dia da sua abertura, a empresa preza muito a qualidade dos seus produtos, tendo, com isso, obtido sucesso no mercado, melhorando as vendas e conquistando novos mercados. A Alheira de Mirandela é um enchido tradicional fumado, sendo os principais ingredientes a carne e gordura de porco, a carne de aves (galinha e/ou peru), pão de trigo, o azeite e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e/ou picante. Podem ainda ser usados como ingredientes a carne de animais de caça, a carne de vaca e o salpicão e/ou o presunto envelhecidos. É um enchido com formato de ferradura, cilíndrico, sendo o interior constituído por uma pasta fina na qual se notam pedaços de carne desfiadas e cujo invólucro é constituído por tripa natural, de vaca ou de porco.

Modo de confeccionar: carne de porco, galinha, coelho, vitela, pão de trigo, azeite, alho, colorau, piri-piri, salsa e sal grosso, tripa seca de vitela ou porco. Fazer a cozedura das carnes, temperar a gosto com sal grosso e azeite. Depois de cozidas cortar parte da carne em pedaços e desfiar a restante. Para um alguidar, miga-se o pão e rega-se com o caldo das carnes. A seguir junta-se o alho bem moídos estrugidos em azeite, a salsa picada, o colorau e o piri-piri, amassa-se até o pão estar bem batido. Acrescentam-se por fim as carnes e enche-se a tripa.

A Alheira de Mirandela representa um marco importante no sector económico do concelho, quer pelas indústrias agroalimentares, quer pela dinâmica que impulsiona no turismo, na restauração e lojas de produtos regionais que atraem milhares de turistas ao longo das margens comerciais do Rio Tua. A Casa Tradicional do Fumeiro é uma das mais antigas de Mirandela e deixou o convite para conhecer Mirandela e provar uma alheira. 



Salle Martins



Profitez d'un lieu de réception exceptionnel, nous serons à votre disposition pour que vous puissiez passer un moment inoubliable avec tous vos convives.

A votre disposition, une grande salle pouvant accueillir confortablement 220 personnes en repas assis. L'espace est modulable et aménageable selon vos désirs pour convenir au mieux à vos attentes grâce à l'installation de tables rondes et d'un espace piste de danse.

Sur place 10 chambres climatisées, un appartement et un studio vous attendent afin que vos convives puissent dormir sur place et profiter du calme des lieux.

Accessible PMR



Facebook @sallemartins

Tel. : 03 26 58 85 05

Port. : 06 76 63 48 35

17 rue de L'eglise

51700 Baslieux-Sous-Châtillon



Se uma casa é portuguesa, não falta caldo verde a fumegar sobre a mesa

Se uma casa é portuguesa, com certeza não há-de faltar um caldo verde a fumegar sobre a mesa. Assim é o sabor de Valença, o sabor do Minho e o sabor de Portugal. De origem Minhota, mas adoptado por todas as regiões, a receita foi escrita em verso. Escritores e poetas referem-no: Camilo, Eça, Júlio Dinis, Ramalho Ortigão. Correia de Oliveira define-o: “Que núpcias de sustento e de sabor”.

Pessoa foi devoto desta simbiose de caldo de batata e couve-galega. O poeta Arnaldo Ferreira descreve o caldo verde num poema que Amália cantou e imortalizou tornando-se no segundo Hino Nacional, “Uma Casa Portuguesa”:

“basta pouco, pouquinho p’ra alegrar,
uma existência singela... É só amor, pão e vinho,
e um caldo verde, verdinho a fumegar na tigela”.

Como ingredientes tem couve-galega, batata, azeite, alho, cebola, água, chouriço e sal, sendo preparado num tradicional pote de ferro com a ajuda de uma colher de pau, até estar pronto a servir nas famosas tigelas de barro portuguesas. A 10 de Setembro de 2012, na gala da declaração oficial das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa, o caldo verde subiu ao pódio e foi consagrado um dos vencedores.



A Lusopress fez-se à estrada e só parou em Valença, cidade que guarda o galardão das 7 Maravilhas da Gastronomia. Foi com João Guterres que estivemos à conversa. De quem se trata? De “um inquieto colecionador de aromas e sabores”, como o próprio se define.

Mal terminada a escola primária, João Guterres começou a trabalhar na área alimentar numa empresa de Valença, que além de mercearia, armazém de mercearias e bacalhau, tinha torrefação de café, cevada e cacau, assim como uma fábrica de chocolates, o que a tornava na realidade uma das maiores dessa área em todo o distrito. Dois anos antes do serviço militar, é convidado para ser encarregado noutra empresa da parte social, refeitório e supermercado. Vai para a tropa e é mobilizado para Angola. Pouco depois de regressar, estabeleceu-se com a Estalagem “Monte de Faro”, junto ao famoso Santuário de Valença, que durante esses anos foi um restaurante de grande prestígio no Norte do país. A carta do restaurante timbrava por ser



Le marbre par excellence

Real Marbre spécialiste des revêtements minéraux, se positionne sur le marché spécifique de haut de gamme et des projets les plus prestigieux, boutiques de luxe, hôtellerie, résidences privées et immeubles de haut standing.



9 rue Saint Florentin – 75008 Paris
www.realmarbre.com



fruto da sua investigação dos produtos endógenos e da cozinha tradicional portuguesa. Já então se manifestava esta sua permanente “inquietação” sobre “o porquê” dos “nossos” produtos e hábitos alimentares, a fim de recuperar receitas e salvar produtos que se viam perdendo ao longo do tempo.

Chegou a ser apelidado pela crítica como “antropólogo” da cozinha regional portuguesa e mais recentemente como “alquimista”. Ao longo destes anos, colaborou em várias publicações de âmbito regional, no campo da gastronomia. Com a Adriminho, foi então vencedor das “7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa”, com o Caldo Verde. E da 1ª edição do concurso a “Mesa dos Portugueses” com o “Anho no forno de Valença”. É júri de campeonatos internacionais de sommelier. Faz provas para a revista Hotelaria Galega & Turismo. Colabora com escolas profissionais da área da hotelaria. Tem participado em inúmeros showcookings em eventos e programas de televisão. Colabora com um canal de televisão galego na produção de um documentário sobre gastronomia portuguesa. Tem colaborado com a Alto Minho TV. É confrade das Confrarias do Vinho do Porto, do Vinho Alvarinho, das Tripas à Moda do Porto e um dos fundadores da Confraria da Lampreia do Rio Minho, tendo desempenhado funções de Grão-Mestre até 2017.

Em abril de 2015, e fruto do conhecimento que lhe propiciou esta sua “teimosa” investigação, nasceu das suas mãos o primeiro Gin Tinto do Mundo. Graças a uma selecção de plantas e frutos de Valença que se estavam a perder e que deram origem a esta bebida de excelência. Precisamente um ano depois, inspirado nos sabores de Portugal dá início a uma colecção que já conta com dez licores distintos, cada um com a sua receita única inspirada em produtos endógenos portugueses.

Mas o verdadeiro sonho da sua infatigável vida é esta “Carta Gastronómica de Valença”, que agora dá à estampa, como corolário da sua infatigável peregrinação pela história da gastronomia. Diz: “em cada licor pretendo reflectir um pouco da sua história dos sabores de Portugal. Marcam o início de uma nova época de expansão na conquista de novos mercados...”. Para além de criar as receitas,

Ingredientes

2 litros de água
1dl de azeite
750g de batatas
3 dentes de alho
1 couve-galega de bom viço
1 chouriço
Sal q.b.

Preparação

Deitar a água numa panela com um pouco de azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola em cubos e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e esmaga-se tudo muito bem com um garfo, ou passar pelo passe-vite, levar ao lume para apurar. Corta-se a couve-galega o mais fina possível, lava-se para que o caldo não fique esverdeado e deita-se na panela uns quinze minutos antes de servir; deixar ferver com a panela destapada e cinco minutos antes juntar o chouriço praticamente cozido, para que dê um suave sabor sem marcar muito. Servir o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela de chouriço, umas gotas de fino azeite e um naco de broa.



STIL IMMOBILIER, l'agence Haut de gamme pour des biens de prestige

Spécialiste en transaction et location d'immobilier de luxe sur Sainte-Maxime et ses environs, Les Issambres, Saint-Tropez, Plan de la Tour, Gassin et Grimaud. STIL immobilier propose une large sélection de biens de prestige, à la vente ou à la location. Dotée d'un professionnalisme et d'un relationnel particulièrement soigné, l'agence STIL accompagne pas à pas ses clients dans la réalisation de leurs projets. Quotidiennement mis à jour, le site web propose une large sélection de biens à vendre ou à louer, classés selon différents critères d'achat.

A specialist in luxury property sales and rentals in the Sainte-Maxime area, Les Issambres, Saint Tropez, Plan de la Tour, Gassin and Grimaud, Stil real estate offers a wide selection of prestige properties, for sale or to rent. The Stil agency has a highly professional team that prioritises customer relations by supporting them every step of the way in carrying out their plans. The website is updated daily and offers a wide selection of properties for sale or to rent, classified according to different purchase criteria.

STIL IMMOBILIER
14, rue Pierre Curie - 83120 Sainte-Maxime
Tél. +33 (0)4 94 97 56 18
www.stilimmobilier.com

João faz uma nota de prova que exprime a sensação do sabor do licor, onde termina com a palavra “Portugal”. Compara estas novas criações – Gin Tinto e Cantares de Portugal – à cozinha. Onde o uso das ervas aromáticas e outros componentes são usados na cozinha como ingredientes e tempero, na criação de bebidas é quase a mesma coisa, só que usamos como base o álcool. Assim se têm vindo a criar bebidas singulares.

O Caldo Verde

Teve a sua origem no Minho, mas foi adoptado por todas as províncias do país, escritores e poetas referenciam-no nas suas obras, tendo a receita sido até escrita em verso. Eça de Queiroz, Júlio Dinis, Ramalho Ortigão, são alguns dos escritores cujas obras fazem descrição e comentários ao Caldo Verde. Camilo Castelo Branco, que era avesso a descrições gastronómicas, não resistiu em descrevê-lo, pondo-o nos altares. António Correia de Oliveira define-o da seguinte forma: “que núpcias de sustento e de sabor”. O poeta Reinaldo Ferreira descreve o Caldo Verde num poema que Amália Rodrigues cantou e imortalizou tornando-se no segundo Hino Nacional: “uma Casa Portuguesa” – “basta pouco, pouquinho p’ra alegrar, uma existência singela ... é só amor, pão e vinho, e um caldo verde, verdinho a fumegar na tigela”. Alfredo Margarido escreveu: “A cozinha preocupava Fernando Pessoa: davam-lhe caldo verde em casa, mas em Durban não havia caldo verde, porque as couves não queriam nada com essa costa inóspita”.

Fernando Pessoa foi devoto consumidor desta simbiose. Caldo de batata e couve-galega cegada bem fina, que seja em abundância, e sal quanto baste, com um subtil aroma a cebola e alho, para ajudar à substância, com seus olhos de fino azeite desperto à superfície, e sua tora de chouriço, afirmando-se como persigo, tudo na tigela fumegante, com a fatia de broa fazendo-lhe companhia, pronto para matança, foi em tempos de menos abundância prato principal para os menos abastados. Sempre ali junto ao fogo da lareira, naquela panela de ferro pronto para a partilha. Servir em tijela de barro como manda a tradição.

Foi em Março de 2010 que no jornal Valencianos, edição nº 1283, João Guterres escreveu este texto onde fazia a observação que em Valença o caldo verde andava esquecido nos cardápios da maior parte dos restaurantes, embora isso se alargasse a todo o Vale do Minho. Apelava para a sua incorporação, até porque existia em várias publicações uma receita de “Caldo Verde de Valença” ... razão mais que suficiente para que constasse da oferta gastronómica local.

Em 2011 foi lançado o concurso “As 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa”, que surge na sequência da promoção do património histórico e natural de Portugal, através do programa das 7 Maravilhas, com o fim de divulgar e promover o património gastronómico nacional. “Como o concurso estava aberto também a privados, depois de ler o regulamento decidi que tinha condições para concorrer, assim preparei as minhas candidaturas e no Jornal Valenciano, edição de Abril nº 1308, publiquei que já tinha preparadas três receitas: lampreia afumada recheada, arroz de lampreia e caldo verde. Só que a Adriminho – Associação de Desenvolvimento Rural Integrado do Vale do Minho, convocou-me para uma reunião onde me propôs ceder as minhas candidaturas a essa associação, que compreende os municípios de Melgaço, Monção, Valença, Vila Nova de Cerveira, Paredes de Coura e Caminha. Mas que teria que alterar os textos para que as receitas pudessem ir a concurso de forma transversal. Aceitei, afinal estava a contribuir para a divulgação gastronómica do território do Vale de Minho. Assim, o Caldo Verde e o Arroz de Lampreia foram levados a concurso pela Adriminho de forma transversal em conjunto com outras receitas por ela propostas, a representar os municípios que compõem o Vale do Minho, num total de 29 candidaturas”, explicou.



com a Adriminho e alguns municípios, empreendeu uma luta pela conquista do título. Depois de uma primeira triagem, entre 433 receitas de todo o país foram selecionadas 70 pré-finalistas. Entre elas, o arroz de lampreia e o caldo verde ficaram apuradas para a 2ª fase. Foi a 7 de Maio que o júri seleccionou as 21 finalistas. “O Caldo Verde constava dessa selecção, foi com grande entusiasmo que recebemos a notícia, estávamos cada vez mais perto da grande final. A 10 de Setembro de 2012, gala da declaração oficial, o Caldo Verde subiu ao pódio e foi consagrado uma das 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa. ■■



Maison Prisme a su développer un savoir-faire dans la construction de maisons individuelles depuis plus de 30 ans. Société familiale à votre service et votre écoute.

« Maison Prisme un constructeur à votre écoute »



Maison Prisme vous propose une sélection étoffée et personnalisable de modèles. Notre seul objectif est de donner perspectives et volumes à votre projet.

Style traditionnel ou contemporain, nous sommes à même de répondre à toutes vos envies.

L'équipe vous accompagne dans vos choix durant toute la réalisation de votre projet et vous conseille les meilleurs matériaux pour gagner en confort et économiser l'énergie.

Construisons votre rêve ... Ensemble

En tant que constructeur de maisons individuelles, Maison Prisme s'engage par un contrat légal (loi de 90) contenant :

- La Garantie de Livraison nous engageant à vous livrer votre maison au prix convenu et dans les délais convenus. Cette garantie financière est nécessaire aux organismes bancaires
- La Garantie Décennale qui couvre les dommages qui compromettent la solidité de l'ouvrage.
- L'Assurance Dommage Ouvrage qui couvre les dommages prévus dans la garantie décennale.

Avec ce contrat réglementé vous êtes assuré à 100% et un garant solide vous protège.



WWW.MAISONPRISME.COM



1A Boulevard Victor Hugo
77000 MELUN
Tél : 01.60.66.31.10

139 Avenue Gabriel Péri
91700 STE GENEVIEVE DES BOIS
Tél : 01.60.66.61.61



BRIE—COMTE— ROBERT
RUE GUSTAVE EIFFEL, 2/4
FIX / FAX: 01 64 88 92 20
MEUBLESCARLA@GMAIL.COM

www.meublescarla.com



*Todo o tipo
de móveis,
cozinhas e sofás
à sua medida!!!*





Entrega e montagens grátis.

França, Suíça, Luxemburgo e Portugal

Recriação de doce tradicional de Aveiro é sucesso no Canadá

Aposta de um restaurante português em Toronto para combater os efeitos causados pelo novo coronavírus, a reinvenção da famosa 'Tripa de Aveiro', está a causar furor na maior cidade canadiana.

“**E** stávamos num beco sem saída devido à pandemia. Comecei a ver muitos estabelecimentos a recriarem, a apresentarem uma nova identidade, uma nova reinvenção dos seus produtos. Decidi que tínhamos de fazer o mesmo, pois se não resultasse, o ano e meio que estivemos abertos, não valia de nada”, contou Carlos Oliveira, de 46 anos, proprietário do restaurante Mercado Negro.

São centenas os clientes que alinham na fila do estabelecimento localizado na St. Clair Avenue West, para degustarem o doce tradicional português, que habitualmente é ali confeccionado às sextas-feiras e aos sábados, das 17:00 às 22:00. Devido à covid-19, o Mercado Negro fechou as suas portas no dia 15 de março, algo que o empresário caracteriza de uma altura complicada em que ficaram “sem direção” e com o futuro em “suspensão”.

No entanto, com a reabertura dos restaurantes para serviço de take-out, no dia 02 de junho, o estabelecimento voltou a abrir as portas ao público e decidiu inovar com a apresentação de uma nova variante do doce típico da região de Aveiro. “Desde que sou mais novo, sempre disse que as tripas tinham de estar em Toronto. Decidimos to-



dos, lançar a tripa à nossa maneira”, afirmou Guilherme Oliveira, de 21 anos, filho do empresário, confessando ser “um sonho que vem dos tempos de criança”.

Com algumas receitas na sua posse e após algumas consultas, com a modificação devido aos ingredientes, aproximaram-se do doce típico, chegando ao produto final, hoje procurado por centenas de clientes, das várias regiões de Portugal, mas não só, de

outras comunidades. “Hoje podemos observar várias nacionalidades que passam por cá, para provarem ao que chamam de crepe português, ou tentam mesmo utilizar o nome em português, a tripa de Aveiro, com alguma dificuldade lá conseguem pronunciar”, ressaltou Carlos Oliveira.

Para o empresário, além da vertente de recuperação financeira, esta foi uma prova de que “existem sempre soluções”, quando numa altura estavam a perder um pouco da “esperança na sua identidade”, as tripas mostraram que “é possível ultrapassar os momentos menos positivos”. Orgulhoso nas suas raízes e na cultura portuguesa, Carlos Oliveira destacou ainda qualidade de outros produtos portugueses, enaltecendo a marca Portugal pois “o que é nacional é bom”.

As tripas à moda de Aveiro, confeccionadas às sextas-feiras e sábados, no restaurante Mercado Negro, têm o custo de entre quatro a seis dólares canadianos (2,55 a 3,83 euros), dependentemente do tipo, simples, com chocolate ou com ovos-moles. A aposta de doces tradicionais não fica por aqui, a partir de agosto, aos domingos, entre as 17:00 e as 20:30, o empresário vai organizar uma matiné do imigrante, onde poderão ser degustados doces típicos como as bolas de Berlim, os pasteis de Tentúgal ou as farturas. **L**





Dépannage Entretien Installation

Partenaire

des plus grands fabricants :



Chaudière



Chauffe-eau
Gaz/Electricité



Radiateur



Ventilation



Coordonnées

1 Rue George Sand à Créteil
Tél. 01 46 81 30 36



www.vbgaz.fr

Padre Nuno Aurélio
Reitor do Santuário de Nossa Senhora de Fátima
Paris



Um contágio diferente

Vivemos ainda na incerteza. Muitas questões não tiveram ainda resposta completa e rigorosa: até quando a pandemia nos afectará, que mais consequências terá na economia, qual será a dimensão da crise no trabalho e no emprego, que organização (nova?) daí resultará? Quais as consequências a curto prazo no funcionamento da escola, a todos os níveis, e nos cuidados de saúde que não foram prestados a doentes afectados gravemente por outras patologias? Que doenças ficaram por diagnosticar pela suspensão de consultas e exames em muitas especialidades? O que será de muitos sectores de actividade que ainda estão parados ou a funcionar em mínimos quase insustentáveis? Que futuro para as pequenas e médias empresas, quando as grandes empresas estão profundamente afectadas, com despedimentos anunciados em larga escala? Virá ou não uma segunda vaga, que dimensão terá e que resposta será possível dar? Os governantes de muitos países já anunciaram que será impossível um novo confinamento.

Em Portugal, como em França e em toda a parte, a incerteza continua. E associado a ela, o medo e o desespero de muitos cidadãos, contrastando com a visível despreocupação de outros.

E a Igreja, na diversidade das suas comunidades e situações, que poderá fazer? Depende. Se alguém considerar que a Igreja são apenas alguns (papa, bispos, presbíteros, diáconos, religiosos e religiosas nas diversas ordens e congregações e alguns fiéis leigos mais empenhados), ela não poderá fazer muito.

Mas se considerarmos que a Igreja é constituída por todos os baptizados, então ela poderá fazer muito e ser muito mais.

Em primeiro lugar, a Igreja que é também Cristo, poderá ser, de facto, luz do mundo e sal da terra, fermento de paz, de esperança e caridade para colaborar na construção de um mundo solidário e justo, sobretudo com as dificuldades que se anunciam.

Em segundo lugar, ela é portadora da vida do próprio Cristo, vivo e glorioso, como nós nem conseguimos imaginar e compreender totalmente, mas que podemos experimentar e partilhar. Como o recordava o Santo Padre, o Papa Francisco, na mensagem e bênção 'Urbi et Orbi' ('à Cidade [de Roma] e ao Mundo') no Domingo de Páscoa: «Hoje ecoa em todo o mundo o anúncio da Igreja: «Jesus Cristo ressuscitou»; «ressuscitou ver-

dadeiramente»! Como uma nova chama, acendeu-se esta Boa Nova na noite: a noite dum mundo já a braços com desafios do momento e agora oprimido pela pandemia, que coloca a dura prova a nossa grande família humana. Nesta noite, ressoou a voz da Igreja: «Cristo, minha esperança, ressuscitou!» (Sequência da Páscoa). É um «contágio» diferente, que se transmite de coração a coração, porque todo o coração humano aguarda esta Boa Nova. É o contágio da esperança: «Cristo, minha esperança, ressuscitou!» Não se trata duma fórmula mágica, que faça desaparecer os problemas. Não! A ressurreição de Cristo não é isso. Mas é a vitória do amor sobre a raiz do mal, uma vitória que não «salta» por cima do sofrimento e da morte, mas atravessa-os abrindo uma estrada no abismo, transformando o mal em bem: marca exclusiva do poder de Deus».

A Igreja, como sempre, está na linha da frente de todos os combates pelo bem do homem. Se ficou privada de celebrar a missa e outros sacramentos com a participação do povo, não deixou de celebrar e rezar por todos. E permaneceu ao lado dos doentes e dos pobres e daqueles que se viram privados de rendimentos: casais, famílias e jovens, juntaram-se à multidão já «habitual» na distribuição de alimentos e outros recursos.

**FRANCE
PARE-BRISE**
Une marque de Saint-Gobain

0 800 400 200 Service à votre écoute gratuitement

INTERVENTION SUR TOUS TYPES DE VÉHICULES

AGRÉÉ ASSURANCES

FRANCE PARE-BRISE
144 bis, avenue de la République
94120 FONTENAY-SOUS-BOIS
Tel. 01 48 77 38 38
Fax 01 48 77 61 24
fontenaysousbois@reseau-franceparebrise.fr

Mas agora, é a Igreja que precisa de todos, mesmo daqueles que sendo parte dela, se crêem de fora ou afastados. Mesmo não sendo praticantes regulares e assíduos à vida sacramental, em diversas ocasiões já todos precisaram da Igreja: no baptismo de um filho ou neto, na catequese e festas a ela associadas, num casamento, na celebração de um funeral, no acompanhamento de familiares sozinhos e doentes. Para si mesmo e para outros, familiares e amigos, a Igreja foi e é a comunidade, a Mãe e a família que nos acompanha. Por vezes, pode haver incompreensões e falhas naqueles que a compõem e a representam, mas desde o padre ao sacristão, passando pelos catequistas e tantos outros servidores das nossas comunidades, é o próprio Jesus que se manifesta, como Ele mesmo o promete: «Quem vos ouve é a Mim que ouve, e quem vos rejeita é a Mim que rejeita; mas, quem Me rejeita, rejeita Aquele que Me enviou.» (Lc 10, 6); «Permaneçei em mim, que Eu permaneço em vós. Tal como o ramo não pode dar fruto por si mesmo, mas só permanecendo na videira, assim também acontecerá convosco, se não permanecerdes em Mim.» (Jo 15, 4); «Se guardardes os meus mandamentos, permaneceréis no meu amor, assim como Eu, que tenho guardado os mandamentos do meu Pai, também permaneço no seu amor.» (Jo 15, 10); e, finalmente, «tudo o que fizerdes a um destes meus irmãos mais pequeninos, a mim mesmo o fizestes.» (Mt 25, 40)

Muitas comunidades não viram regressar a maior parte dos fiéis de Cristo. Estamos, em Portugal como em França, a menos de 1/3 da frequência normal. Isto quer dizer que as actividades – da liturgia à catequese, dos jovens ao acompanhamento dos doentes, passando pelo serviço dos pobres estão a gravemente afectadas.

E porque a Igreja, como qualquer família ou pessoa sozinha, não vive do ar nem apenas « d'amour et eau fraîche » mas tem de assegurar despesas materiais correntes (salários, água, luz, telefone, obras e reparações, etc.) – sobretudo nas comunidades maiores – precisamos da presença, da ajuda e da partilha de cada um.

O confinamento e redução de praticantes põe em risco a sobrevivência pastoral e económica das comunidades cristãs.

A ideia de que a Igreja é materialmente rica é um mito e uma mentira. Se há comunidades mais abastadas, outras há que são pobres ou então é «chapa ganha, chapa gasta» quer dizer, não há folga, e vivem no limite. Uma paróquia ou um santuário também podem falir.

E a segurança ou o medo? Um cristão é cumpridor e prudente, mas não pode viver com medo. A Ressurreição de Jesus venceu o medo. Não há vida sem riscos: nunca houve e quem pensa que hoje poderá ser assim, vive enganado! O cristão

confia. E respeita as normas de segurança sanitárias. Se todos as seguirem, no dia-a-dia e quando vão à casa da Igreja, tenho a certeza que cada igreja será um lugar muito seguro.

Precisamos de si, neste santuário de Nossa Senhora em Paris, casa sua e nossa, ou na paróquia de cada leitor em Portugal ou França. Igreja esteve convosco quando dela precisou e estará quando dela precisar. Agora, é ela — ou seja, todos nós os baptizados — que precisamos uns dos outros, para que ela possa funcionar e cumprir a sua missão.

Ela já fez e faz tanto por si. Agora, faça algo por ela. A Igreja, que somos, precisa deste contágio de amor, confiança, esperança e de partilha material e espiritual. Como o Papa Francisco o recordava no domingo de Páscoa: «Palavras como indiferença, egoísmo, divisão, esquecimento não são as que queremos ouvir neste tempo. Mais, queremos bani-las de todos os tempos! Aquelas parecem prevalecer quando em nós vencem o medo e a morte, isto é, quando não deixamos o Senhor Jesus vencer no nosso coração e na nossa vida. Ele, que já derrotou a morte abrindo-nos a senda da salvação eterna, dissipe as trevas da nossa pobre humanidade e introduza-nos no seu dia glorioso, que não conhece ocaso». Contamos consigo, para que possa contar connosco. Precisamos de si, porque precisam de nós.

Assim seja. **L■**

fique em casa
rester à la maison
stay at home

LUSOPRESS



António Manuel Pedroso Leal

*Solicitador e Agente de Execução,
Mestrado em Solicitoria e Prof. Especialista Ensino Superior*



Ser informado é um direito! Compreender a informação é necessário!

A sociedade “moderna” em que vivemos, titulada também de sociedade da informação, aporta ao quotidiano das nossas vidas o conhecimento global do mundo envolvente, noticiando factos, muitas vezes objeto de manipulação.

Os órgãos de informação geridos, estatais e particulares, são os veículos da informação, ausência de informação e desinformação que aportam ao ávido consumo da população em geral, gerando na opinião pública os movimentos cíclicos da sociedade em que vivemos.

Acresce a este movimento centrífugo da informação ou a ausência desta, ainda o acesso às redes sociais livres e disponíveis para todos os info incluídos, servindo estas os múltiplos fins que se lhes possam atribuir e explorar.

Não esqueçamos, bem o sabemos, que as novas tecnologias da informação, on line e ao momento, são já objeto de efetivo controle, análise e classificação de conteúdos, atingindo os atores em presença.

As falsas notícias (fake news) são outro exemplo, inclusive como meio utilizado para poluir e desinformar a opinião pública, vítima deste tipo de informação, para a qual o conhecimento é o saber necessário e único, que sempre há-de saber separar o trigo do joio.

Mais que estar informado sobre o que nos rodeia, é absolutamente necessário participar na construção de uma sociedade rica no conhecimento, capacitando os cidadãos para que pos-

sam analisar, compreender e “digerir” a informação e desinformação que nos chega em catadupla.

Muitos analistas, com razão, classificam de “teoria da conspiração” muito do produto jornalístico que nos inunda e que assume particular intensidade, em redor da notícia e em especiais momentos, fazendo tombar os fracos e até vacilar os mais resistentes.

Sómente com uma verdadeira cultura do conhecimento, assente na formação qualificada e exigente, poderá construir-se uma sociedade ética e mais justa onde resida uma maior consciência de que a cidadania é o primado da nossa atuação solidária, assim se exigindo a nossa envolvimento individual.

Esta é simultaneamente um direito e um dever, sendo que a nossa participação ativa, mas consciente, contribuirá para a consciencialização generalizada de que a busca da excelência, desde tenra idade, é um dever universal de cidadania, essencial para que a sociedade prossiga a natureza dos seus desígnios de **humanidade e humanização**, sem os quais, muitos de nós seremos as próximas vítimas.

A desinformação, sempre preocupará os cidadãos conscientes, muitos haverá, estes serão ainda mais responsáveis, pelo que fizerem, não fizerem e não deixarem que seja feito. 

O que me preocupa não é o grito dos maus, é o silêncio dos bons.

“Martin Luther King Jr.”

Anastácios
queijaria tradicional
Tradição familiar desde 1948

Queijaria Anastácios - Seia - Portugal
Quinta do Seixal - Catraia da Assamaça
Telefone: +351 238 390 335 - Email: geral@anastacios.pt

O melhor queijo de Portugal

Temos mesmo o melhor queijo de Portugal. E não somos nós que o dizemos, é a ANIL (Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios), que nos elegeu o melhor queijo curado de ovelha em todo o país. Para nós, este é o reconhecimento pelo saber e sabor preservados por gerações na nossa família.

Os segredos do nosso queijo



O processo artesanal para fazer o nosso queijo



Resultado final



QUEIJO "ANASTÁCIOS"

Somos representantes da marca em França

Queijaria
Anastácios
Seia - Serra da Estrela

LUSOCAMPOS
Wines & Spirits

Vendemos - Restaurantes, Empresas, Particulares
0678849951 | 0160554743
info@lusocampos.com - www.lusocampos.com

“A nossa boa e rica cozinha portuguesa”



Crónica de Victor Ferreira

Para continuar a nossa longa viagem ao reino das especiarias, condimentos e plantas aromáticas, hoje vou-vos falar da Échalote (Chalota) conhecida geralmente como “prima” da cebola.



Um pouco de história

L'échalote, nome científico *Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don, pertence à família das *Amaryllidaceias*, é geralmente considerada uma espécie à parte, mas por vezes, abusivamente, como uma simples variedade de cebola.

Certos autores comparam L'échalote cinzenta a uma espécie diferente: *Allium oschaninii* O. Fedtsch, espécie originária da Ásia Central (Afganistão e Irão).

O antigo nome da L'échalote deriva do latim *ascalonia* (cepa) cebola de Ascalon. Ascalon era uma cidade situada no país dos Philistins (Palestina) no território da actual Israel e cujo nome actualmente é Ashkelon. A lenda diz que, os Francos, teriam trazido a Échalote para o Ocidente depois do cerco de Ascalon (no final da Primeira Cruzada). O que parece muito tarde e pouco provável, pois ela era já muito utilizada em Itália desde o primeiro século como um dos ingredientes comuns, segundo o livro de receitas de Marcus Gavius Apicus. A planta, também fazia parte das recomendadas por Charle Magne para ser cultivada nas plantações do Condado no fim do século VIII e princípio do século IX. Há 2.000 anos já os Persas e os Egípcios consideravam L'échalote como uma planta sagrada.



O seu a seu dono — é aos franceses que devemos a sua comercialização e a introdução na gastronomia

Foi na Idade Média que ela entrou na culinária francesa e nos jardins familiares.

As primeiras plantações para exploração comercial datam do século XII e XIII, mas é no século XVII que a sua cultura se desenvolve em França nas terras da Bretagne e Val de Loire.

A técnica de cultura que foi adaptada há séculos, continua sem nenhuma modificação até aos nossos dias, mais adiante falarei sobre o outro tipo de cultura da L'échalote de sementeira que a União Europeia autorizou a que lhe dessem a mesma apelação.

Como conhecer as duas principais variedades de Échalotes de plantação

Elas distinguem-se essencialmente pela forma e cor:

- a Griselle : casca de cor cinzenta, mas o miolo é rosa, de sabor fino e delicado, ela é cultivada particularmente no Sul-Este da França e aparece entre julho e outubro.



Griselle

- A Jersey: casca encarnada/cobre, é uma espécie de forma alongada que se apresenta redonda, longa ou meia-longa, o miolo é branco/rose, é produzida no Oeste francês (Bretagne e Val de Loire).



Jersey

A colheita intervém mais ou menos entre cinco e nove meses depois da plantação (julho).

Os bolbos (cebolo) podem ser conservados num local fresco durante muitos meses.

L'échalote, é uma planta vivaz que se assemelha à da cebola, forma

AGÊNCIA FUNERÁRIA FERNANDO ALVES



Nós temos sido escolhidos por famílias que têm morado cá durante gerações, pessoas como você que têm vindo a conhecer e a confiar em nós ao longo dos últimos 40 anos.

As nossas raízes continuam aqui na comunidade e nós continuaremos a ser ...

« a nossa família a tomar conta da sua ».

✦ **Especialistas em Transladações de defuntos para PORTUGAL e para todo o mundo.**

✦ Funerais em Paris, arredores e província .

✦ Tratamento da documentação.

✦ Atendimento 24h/24h

Entreprise Funéraire Générale
18, rue Belgrand – 75020 Paris
Contacto: Elodie Andrade Alves

Tél: 01.46.36.39.31
06.07.78.72.78
06.81.07.95.52
alves7@wanadoo.fr
www.alvesefg.com





uma tufa alta (20 a 30 cm) com folhas cilíndricas. O bolbo (cebolo) comporta vários pontos vegetativos que depois de plantado dão nasção a novos rebentos.

Existem uma vintena de variedades obtidas pela multiplicação vegetativa que são comercializadas e inscritas no catálogo oficial fran-

cês das espécies.

“A chamada Guerra da L'échalote”

Em França, a antiga regulamentação que data de 1990 e que ainda está em aplicação, reservava à L'échalote, dita de plantação, o direito de ser comercializada com o nome de (L'échalote).

Ora, as experiências agronómicas (particularmente na Holanda) desenvolveram cruzamentos feitos entre a Cebola e L'échalote,

mas apesar de pertencerem à mesma espécie (*Allium cepa*) a L'échalote de plantação pertence ao grupo “*Aggregatum*” cujo bolbo tem a capacidade de se dividir e multiplicar depois de plantado o que não é o caso da cebola.

Este novo tipo de produção activa que à partida não tinha o direito de ter a mesma apelação, porque obtida pelo método de sementeira, provocou a explosão da espécie e inundou o mercado europeu. Ao mesmo tempo criou uma situação conflituosa com os produtores franceses levando a União Europeia a modificar a legislação existente e a classificar também a espécie obtida a partir de sementes como “L'échalote”.

Apesar dos muitos protestos dos produtores franceses que exigiam

junto do Conselho de Estado que fosse interdita a sua comercialização em França, mas em virtude do direito de livre circulação de bens e produtos no interior da União Europeia foi aceite a sua venda.

Virtudes medicinais da L'échalote

Tem uma acção benéfica sobre o sistema cardio-vascular melhorando a fluidez do sangue e dando-lhe uma quantidade de açúcar, moderada. As suas substâncias têm virtudes anti-alérgicas e anti-microbianas.

Ela constitui igualmente uma muito boa fonte nutritiva: teor de vitamina C e B interessante e um leque de minerais, oligo-elementos que contribuem eficazmente às necessidades: potássio, cálcio, magnésio, ferro e zinco.

Este pequeno legume favoriza também as funções de eliminação e é ligeiramente diurética, e é sobretudo digestiva.

Efectivamente abre o apetite e estimula a secreção da bílis, como é muito rica em fibras torna-a um pouco laxativa.

L'échalote na gastronomia francesa

Pessoalmente sempre considerei L'échalote como um legume/condimento de origem francesa, historicamente, foi em França, na Bretagne, que ela foi pela primeira vez cultivada para ser comercializada, deve-se aos franceses a sua introdução na alimentação mundial e foram os Chefs de Cozinha que a tornaram célebre e imprescindível à Arte de Cozinhar, ela está presente em todas as cozinhas profissionais e substitui a cebola em muitas receitas tradicionais.

Confitada, crua ou cozinhada, L'échalote, entra na composição de famosos molhos e nas preparações de peixes e carnes.

IDEAL

AMBULANCES

☎ 01 45 09 15 15 ☎

UMA EQUIPA PORTUGUESA
AO SEU SERVIÇO

TOUTES DISTANCES



URGENCES

24 heures sur 24



Fax 01 43 30 97 34

CONSULTATIONS • HOSPITALISATIONS • DIALYSES • RAYONS

SÓ VILLAS

Agence 91 : 89, route de Corbeil, 91390 MORSANG-sur-ORGE



CONCEPTION ET RÉALISATION

Tél.: 01 69 51 17 21
Fax: 01 69 51 17 54

Este mês, para os leitores da Lusopress Magazine, pensei elaborar uma receita de carne com molho de Échalotes, chalota, confitadas em Vinho Tinto (CHICHARO) da Adega do Alveirão.



Receita do mês

Tornedó de Novilho Roti com Cogumelos recheados de puré de batata e molho de Échalote

Para 4 pessoas.

800 gr de carne (4 tornedós)
10 Échalotes (chalota)
Dois copos de vinho tinto
20 cl de creme líquido (natas)
1 dente de Alho
500 gramas de cogumelos grandes (tipo Paris)
10 batatas para puré
2 dl de azeite
1 ovo
40 gramas de açúcar ou três colheres de mel.
Sal e pimenta

Preparação:

Corte 6 Échalotes em rodelas finas

Coloque uma pequena caçarola em lume brando com o vinho tinto, junte as échalotes, cortadas e as outras quatro inteiras com casca, o açúcar ou o mel e deixe confitar (macerar) até obter um molho compacto. Aumente o lume, junte as natas e deixe ferver, retire do lume tempere de sal e pimenta e reserve em Banho-Maria.

Por numa caçarola com água e sal, um fio de azeite o dente d'alho esmagado e as batatas sem casca.

Deixe-as cozer bem, retire e esmague com um garfo as batatas até obter o puré.

Junte o ovo inteiro, uma colher de natas, misture bem, tempere de sal e pimenta e reserve em Banho-Maria.

Lave bem os Cogumelos e retire o pé, ponha um fio de azeite no interior e recheie com o puré.

Os Tornedós pode comprar já prontos à para assar, mas se quiser prepará-los compre a carne e as fatias de toucinho, enrole-as na carne e segure-as com o fio de cozinha.

Ponha um fio de azeite num pequeno tabuleiro, coloque dentro os Tornedós, tempere de sal e pimenta, junte os cogumelos recheados e leve ao forno/ gril durante 25/ 30 minutos até o puré estar tostado e os tornedós bem dourados.

Com uma colher ponha o molho no fundo do prato (ver foto) e coloque o Tornedó no meio sobre o molho.

Faça um triângulo com os três cogumelos recheados.(cortados em dois ou inteiros)

Apresentação: (ver foto)

Decore com uma Échalote confite (inteira cortada ao meio (ver foto) e bagos de uvas tintas.

No momento de servir ponha alguns grãos sal rosa do Himalaya sobre a carne.

Acompanhe com:

o vinho Tinto (CHICHRO) que utilizou para o molho.

Bom apetite e até à próxima.

Victor Ferreira



Sarafauto
in motion

MUCH MORE THAN A RENTAL

MUITO MAIS QUE UM ALUGUER

Car Rental in Portugal

Aluguer de Viaturas em Portugal

**Pick-Up and Drop-Off
(Lisbon and Oporto
Airports)**

*Entregas e Devoluções nos
Aeroportos*

Best Service Guaranteed

O Melhor Serviço Garantido

Meet and Greet

Assistência nos Aeroportos

www.sarafauto.pt

FRANCELINA ANTÓNIO
Representante/Representative

fantonio@sarafauto.pt
US/Canada 1-800-480-4517
Portugal (+351) 966 122 029



Portugal na Alma a França no Coração!!!

"Não é português, aquele que só é português"
Fernando Pessoa

"POEMA DE UMA VIDA"

I
Querida França, terra de aventura encontrada,
que tantas e boas alegrias me destes.
Sei te triste, por em minha Pátria amada,
haver recebido o título do Homem que tu fizeste.

II
De ciúmes não sofras, da Terra onde nasci,
tu bela e rica França do meu coração.
Sem o carinho e o amor que tanto de ti recebi,
Não teria vivido no teu seio com tanta paixão .

III
Lindo troféu, este de Português de Valor,
que a ti, também o devo França dos franceses.
Nunca esquecerei, o grande e caloroso amor,
como acolhestes no teu solo, milhares de portugueses.

IV
O milagre tardou fugindo, mas aconteceu,
ouvidas, que foram as minhas preces.
Homes, Mulheres, gente boa, que me escolheu,
no Reino incontornável do paraíso Lusopress.

V
Grato te serei e eternamente reconhecido,
Por Pátria minha, eu te ter desejado.
No teu antro, lutei, sofri para ter conseguido,
Ser alguém de bem e de sucesso alcançado.

VI
Nascer em Portugal e morrer na terra inteira,
dos meus singelos sonhos realizados.
Nada sonhado e desejado terá ficado pela beira,
dos caminhos traçados pelo destino, sem ser alcançado.

VII
Obrigado outra Pátria Mãe por mim amada,
por tudo o que recebi no calor do teu regaço.
Amor, felicidade e riqueza encontrada,
em ti, no teu peito e na ternura do teu abraço.

VIII
Não há lamentos nem ais, mas coragem e valor,
lutar, trabalhar, ir cada vez mais longe.
Aprender, ensinar e conquistar com ardor,
ser português, representar Portugal onde se vive tão longe.

IX
Contigo aprendi a ler a pintura e a amar a poesia,
saber escolher entre o bom ou o menos pior.
A viver, a amar, a partilhar, caminhando com alegria,
procurando alcançar o que existe de, e em ti, de melhor.

X
Já estou na reta final de uma vida, plena de amor,
pronto para a partida da última e longa viagem.
Aqui, ou ali, ou talvez acolá neste mundo seja onde for.
Te levarei comigo no coração, França a tua imagem.

XI
Sentado à mesa de Deus de ti recordarei,
a felicidade e o carinho que tanto recebi.
Em paz e sossego para a eternidade ficarei,
No amor sagrado de Deus e no que por, e para ti senti.

Victor Ferreira

Gala da Lusopress, eleição Português de Valor dia 6
de maio de 2018, na Figueira da Foz.

"Português de Valor"

***São todos os portugueses que dentro e
fora do país participam na construção de
Portugal"***

***Marcelo Rebelo de Sousa
Presidente da República Portuguesa***



egressar à Praia do Pedrógão com Segurança

ÉPOCA BALNEAR

20 JUNHO A 15 SETEMBRO 2020



Câmara Municipal de Leiria
www.cm-leiria.pt

VISITE
LEIRIA^o.pt

**CARNEIRO (21/3 a 20/4)**

Para o nativo de Áries, este mês será cheio de emoções. Poderá ter de lidar com algumas situações de dualidade, entre a razão e a emoção.

Alguns reencontros poderão trazer algumas lembranças da sua infância. Chegou a hora de ter de adotar uma postura mais calma e, sobretudo, tudo aprender a perdoar. Esquecer o passado, vai ser a melhor forma de olhar para o futuro!

**LEÃO (21/7 a 22/8)**

Este mês servirá para traçar metas, assim como para iniciar alguns projetos que tem vindo a adiar. Embora ande um pouco ansioso, é importante que não queira tudo para ontem. A sua necessidade de conseguir chegar onde pretende, poderá levar os outros a pensar que tem uma ambição desmedida e deverá ter cuidado com as suas atitudes. Caso contrário poderá espelhar esta imagem, o que não será de todo conveniente.

**SAGITÁRIO (22/11 a 21/12)**

Esta carta simboliza a forte união conjugal ou profissional. Para os nativos de Sagitário, este mês aconselha-se a que tenha alguma prudência e não se deixe levar por opiniões de terceiros. O seu lado autoritário fará com que queira tomar as rédeas de todas as situações o que pode pôr em risco a sua integridade como pessoa, pois se o fizer algumas pessoas poderão achar que quer mandar ou até comandar as suas vidas.

**TOURO (21/4 a 20/5)**

Este mês será cheio de mudanças e também de novidades. É provável que sinta a necessidade de iniciar coisas novas, como fazer algum curso ou montar o seu próprio negócio. Algumas decisões importantes terão de ser tomadas, pois este é o momento chave para o fazer. Esta é também a hora ideal para adquirir um novo bem, pois a sua parte financeira vai permitir que faça essa extravagância. Aprenda a acreditar mais em si e assim conseguirá chegar longe!

**VIRGEM (23/8 a 22/9)**

Para o nativo de Virgem, setembro será um mês de indefinição e também de alguma melancolia. Poderá sentir que não está a ser compreendido pelas pessoas que o rodeiam. No entanto, é importante que faça uma auto-análise de si mesmo e se pergunte se tem agido bem. O seu lado impulsivo poderá ser prejudicial e deve evitar tomar decisões de cabeça quente.

**CAPRICÓRNIO (22/12 a 20/1)**

Vai querer encontrar respostas para algumas dúvidas existenciais, bem como analisar todas as pessoas que estão à sua volta, a fim de tentar entender o que estas pretendem e pensam de você. A sua necessidade de alargar conhecimentos vai fazer com que sinta vontade de iniciar novas atividades, muitas delas ligadas ao lado espiritual.

**GÊMEOS (21/5 a 20/6)**

Para o nativo de Gêmeos, este mês será crucial para tomar decisões que tem vindo a adiar. Criar situações de dualidade não é bom nem para si, nem para os outros. Terá de ter muita capacidade para conseguir enfrentar algumas questões que lhe poderão tirar o sono. Poderá sentir que o mundo está contra si, mas nesta hora é importante que se pergunte o que originou à presente situação e conseguirá obter as respostas que procura.

**BALANÇA (23/9 a 22/10)**

Para o nativo de Libra, em setembro, será dono de uma grande força interior o que fará com que consiga ultrapassar todos os obstáculos com destreza e muita confiança. O seu lar será o seu grande ponto de equilíbrio durante esta fase. Estará mais virado para as tarefas domésticas, assim como para a organização das mesmas. Este mês é também ideal para resolver alguns assuntos que estão pendentes. Terá força suficiente e terminará esta tarefa de uma maneira bem sucedida.

**AQUÁRIO (21/1 a 19/2)**

O mês de setembro será muito dedicado à família e sobretudo aos sentimentos. O reencontro com pessoas da infância vai trazer algumas lembranças e um misto de sentimentos entre a tristeza e a alegria. Durante este mês não vai querer estar parado e terá muita vontade de organizar saídas quer em família, quer com os amigos mais próximos. É provável que algumas pessoas necessitem da sua ajuda para tomar decisões importantes e deverá ajudar em tudo o que puder. No entanto, tenha cuidado para que estas não criem dependência em relação a si. Saiba manter a distância!

**CARANGUEJO (21/6 a 20/7)**

Durante o mês de setembro viverá algumas situações que serão marcantes. O seu magnetismo estará bem vincado durante todo o mês, o que levará a que nenhum pedido seu lhe seja negado. Aproveite esta altura para fazer aquela viagem que tanto ambicionou, pois estão favorecidas todas as movimentações. O seu lado mais paciente também jogará bastante a seu favor e não deixará indiferente que procurar a sua ajuda. Novas amizades serão uma constante. Contudo, também deve aproveitar para reforçar laços antigos.

**ESCORPIÃO (23/10 a 21/11)**

Para os nativos de Escorpião, o mês será marcado pela diversão e também pelo otimismo. Embora esteja a passar por uma fase de alguma instabilidade, o convívio para com os amigos irá tornar essa fase mais calma e menos preocupante. Alguns assuntos pendentes, assim como algumas decisões, poderão ver agora a resolução esperada. Vai sentir que precisa de libertar-se definitivamente do passado e que, para isso, é importante que dê novas oportunidades a si mesmo.

**PEIXES (20/2 a 20/3)**

Para os nativos de Peixes, durante este mês vai querer experienciar situações novas. Uma viagem pode ser de grande ajuda para chegar a conclusões mais certas. O ambiente familiar será de grande importância, assim como o convívio e a partilha com os que mais ama. Estará mais paciente para ouvir as pessoas mais velhas. Há uma forte probabilidade de se interessar por causas humanitárias. Viverá, em pleno, esta fase que lhe trará uma aprendizagem para o futuro.

CASAMENTOS · BATIZADOS · SERVIÇOS À CARTA · GRUPOS · FESTAS DE EMPRESA · SALA DE REUNIÕES



Os Severianos

Estrada Nacional 8.2 T. Vedras - Lourinhã

Tel.: 261 982 130 - www.severianos.com - geral@severianos.com - facebook/restaurante os severianos



FRANCE <-> PORTUGAL

La solution pour vos transports...
A solução para os seus transportes...

Transports journaliers, France / Portugal
Deux sites (au Nord et au Sud de Paris),
espaces de stockage sécurisés
Des solutions logistiques pour vos
transports.



SERVIÇO ESPECIAL EMIGRANTES

A PARTIR DE 10€

Carros • Malas • Cartões • Garrações



FRANCE

65 Avenue de Valenton
94 450 Limeil Brévannes
Téléphone : 01.45.98.91.68
Fax: 01.45.98.21.25
E-mail: exploit@europe-express.fr



PORTUGAL

Rua Cabo das Casas
2150-028 Azinhaga - Golegã
Tel. 249 957 085
Fax 249 957 062
E-mail: geral@europe-express.pt

Disponibile 24h/24h et 7j/7j ■ 24 horas por dia, 365 dias por ano.



Medidas de âmbito Laboral

Programa de Estabilização Económica e Social

A pandemia causada pelo Covid-19 ditou numa primeira fase que fossem adoptadas medidas de emergência, quer no plano sanitário, quer no âmbito económico e social.

Não obstante estas primeiras medidas, as consequências económicas e sociais derivadas da referida pandemia, implicam a adopção de novas medidas em duas fases subsequentes: uma segunda fase de estabilização, até ao final do presente ano, e uma 3.ª fase de recuperação económica pós-Covid.

É precisamente nesta segunda fase que se estabeleceu na Resolução de Conselho de Ministros de 6 de Junho um Programa de Estabilização Económica e Social em torno de 4 grandes eixos:

- (i) Apoios aos rendimentos das pessoas;
- (ii) Apoio à manutenção do emprego e retoma progressiva da actividade económica;
- (iii) Apoio às Empresas;
- (iv) Apoio Institucional.

Este artigo pretende salientar as três grandes medidas adoptadas no âmbito do apoio à manutenção do emprego e retoma progressiva da actividade económica.

Assim, uma primeira medida diz respeito às empresas que se mantêm encerradas por determinação do Governo, em relação às quais foi determinada a prorrogação do regime do lay-off simplificado até ao final do mês de Julho de 2020.

A segunda medida denominada de Apoio à Retoma Progressiva, está delimitada temporalmente entre Agosto e Dezembro

de 2020 pese embora este período se subdivide em dois períodos distintos: o primeiro compreendendo os meses de Agosto e Setembro de 2020 e o segundo compreendendo os meses de Outubro a Dezembro de 2020.

Aplica-se às empresas que foram beneficiárias do regime de lay-off simplificado e que tenham quebras na facturação maiores ou iguais a 40%, tendo por condicionalismo o facto de quer durante a aplicação da medida quer nos 60 dias subsequentes estar proibido o despedimento por causas objectivas (isto é o despedimento colectivo, o despedimento por extinção do posto de trabalho e o despedimento por inadaptação), à semelhança do que já vigorava aquando da aplicação do regime do lay-off simplificado, e estar ainda proibida a distribuição de dividendos durante o período de aplicação da medida.

No primeiro período entre Agosto e Setembro de 2020 serão elegíveis as empresas que tenham quebras na facturação superiores ou iguais a 40%, sendo que:

- Caso a quebra na facturação se situe entre 40 e 59%, os horários dos trabalhadores podem ser reduzidos até 50%, sendo que as horas efectivamente trabalhadas são pagas a 100% pela entidade patronal e as horas não trabalhadas serão pagas a 66%, dos quais 70% a cargo da Segurança Social e os restantes 30% a cargo da empresa, garantindo-se que no computo geral o trabalhador auferirá pelo menos 83% da sua remuneração;
- Caso a quebra na facturação seja de 60% ou mais, a redução no horário de trabalho poderá ir até aos 70%, aplicando-se o acima exposto quanto ao pagamento das horas trabalhadas

Miss Portuguesa 2021
França



Descobre o que há em ti!

Inscribe-te

através do email: missportuguesafrance@gmail.com



Programa de Estabilização Económica e Social

e não trabalhadas e garantindo-se que o trabalhador auferirá pelo menos 77% da sua remuneração global.

Neste período note-se que as grandes empresas terão uma redução de 50% nas contribuições para a segurança social e as restantes (micro, pequenas e médias empresas) ficarão isentas das referidas contribuições.

No segundo período de aplicação desta medida, entre Outubro e Dezembro de 2020, caso a quebra de facturação seja entre 40 e 59% ou maior ou igual a 60% permite-se, respectivamente, a redução do horário de trabalho até 40% ou até 60%, sendo que quanto às horas não trabalhadas serão as mesmas pagas já não a 66% mas a 80% (70% a cargo da segurança social e os restantes 30% a cargo da entidade patronal), visando-se assegurar que o trabalhador aufera, respectivamente, pelo menos 92% ou 88% da sua remuneração habitual.

Note-se que durante este período e no que diz respeito às contribuições para a segurança social existirá apenas uma redução de 50% para as micro, pequenas e médias empresas.

A terceira medida de âmbito laboral, não cumulável com a medida anteriormente referida, diz respeito ao Incentivo Extraordinário à Normalização da Actividade Empresarial aplicando-se às empresas que beneficiaram do regime de lay-off simplificado, ou do plano extraordinário de formação, e tendo como condicionamentos quer a proibição de despedimentos nos termos acima explicitados, quer o dever de manutenção do nível de emprego.

Esta medida prende-se com a normalização da actividade, daí que neste caso os trabalhadores deverão prestar a sua actividade de acordo com aquele que é o seu horário de trabalho, não havendo lugar à sua redução, e auferindo a sua retribuição a 100% suportada pela entidade patronal.

As empresas, no que concerne a este inventivo, poderão optar entre duas modalidades:

(i) Apoio one-off, recebendo o valor de 1 SMN por posto de trabalho que tenha estado abrangido pelo regime de lay-off simplificado;

ou

(ii) Apoio ao longo de 6 meses, caso em que receberão o montante de 2 SMN por trabalhador (presume-se que abrangendo todos os trabalhadores) pago em duas ou três tranches ao longo do período de 6 meses.

Neste segundo caso existirá uma redução de 50% nas contribuições para a segurança social nos primeiros três meses de aplicação da medida. Poderá ainda, caso haja criação líquida de emprego face aos 3 meses homólogos, existir uma isenção de contribuições para a segurança social durante um período de 2 meses após a aplicação da medida, na proporção do ganho de emprego existente, mas apenas esse ganho se mantenha por um período de 6 meses.

Este Programa de Estabilização Económica e Social no domínio laboral e do apoio ao emprego, parece então encerrar medidas diferentes consoante se trate de empresas que se mantenham encerradas, de empresas que retomem a sua actividade com quebras na facturação e com a redução do horário dos trabalhadores e de empresas que retomem a sua actividade a 100%. Quanto a este último caso, parece-nos que a escolha entre o apoio one-off e o apoio ao longo de seis meses terá que ser realizada tendo em conta o circunstancialismo concreto da estrutura empresarial na medida em que se por um lado na primeira opção se tem o pagamento de um determinado valor de uma vez só e num momento temporal mais próximo, por outro lado na secundamodalidade o incentivo financeiro será superior acrescentando ainda a redução das contribuições para a segurança social durante um período de 3 meses, mas o pagamento do apoio é deferido no tempo, sendo pago em 2 ou 3 tranches ao longo de 6 meses.



CAVALheiro & ASSOCIADOS
SOCIÉTAR DE ADVOGADOS L.

Porto | Vila Real | Viseu* | Lisboa* | Paris*
Rua Pedro Homem de Mello, 55, 6.º andar,
Edif. Aviz 4, 4150-599 Porto, Portugal

T [+351] 220 945 361
F [+351] 220 933 794

www.cavaleiroadvogados.pt
geral@cavaleiroadvogados.pt





Au service du BTP

Nous mettons à votre disposition notre savoir-faire et notre expérience pour vous équiper en véhicules.



Plusieurs marques :



 Appelez-nous

01 64 26 11 11

infos@lesdauphins.fr



PRIM LAND

Depuis 1988

Primeur, Traiteur, Boucherie, Epicerie, charcuterie et Cremerie



Prim'Land, empresa de renome desde 1988 continua a evolir, venha descobrir as nossas novas instalações.
Brevemente...



  @PrimlandRomainville

 Contact@PrimlandRomainville.fr

 +33 (0) 1 49 88 06 85



88 Boulevard Edouard Branly, 93230 Romainville