

• Groupe Saint-Germain vai construir o maior centro de distribuição da Porsche, em Poissy

• Joaquim Pires lamenta perda do chef e amigo Philippe da Silva

• Em França, a artista portuguesa Nair Pinto destaca-se na pintura e modelagem

grande entrevista

Manuel Alves

Empresário de sucesso em França,
mantém Boalhosa no coração



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...

Les images present ici sont dans un but illustratif



  @PrimlandRomainville
 Contact@PrimlandRomainville.fr
 +33 (0) 1 49 88 06 85



88 Boulevard Edouard Branly, 93230 Romainville



CONCESSIONAIRE/CONCESSIONÁRIA

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

ASSOCIADOS

Armindo Freire
Fernando Amorim
Joaquim Filipe
José Gomes de Sá
Lídia Sales

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

Carlos Gonçalves
Daniel Bastos
Joaquim Alberto
Nuno Cabelreira
Pedro Gomes
Victor Ferreira

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

Multiponto, SA
Rua da Fábrica, 260 - 4585-013 Baltar

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



Língua Portuguesa

crónica da direcção

Celebrou-se recentemente o Dia Mundial da Língua Portuguesa no dia 5 de maio. Esta data foi proclamada na 40ª sessão da Conferência Geral da Unesco em 2019, tendo sido estabelecida pela Comunidade dos Países de Língua Portuguesa. O número de falantes em todo o mundo ultrapassa os 265 milhões, o que levou em 1990 ter sido assinado um Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa por sete países, onde a língua oficial é a portuguesa — Timor Leste foi o oitavo país a aderir ao novo acordo ortográfico.

Em 2016 foi decidido tornar obrigatório as novas regras, desde então eu estou a cometer uma infracção e como leitora compulsiva deixei de comprar tantos livros como antes. Não consigo escrever conforme as novas regras e ler frases, onde por exemplo, à palavra espectador o “C” é retirado, dando na minha opinião um significado diferente, tirou-me a alegria de entrar numa livraria e adquirir livros. Posso ser considerada retrógrada ou até mesmo ignorante, mas não mudo de opinião e continuarei a escrever como sempre fiz.

As férias aproximam-se, 2021 será um verão diferente do de 2020. Em Portugal a imunidade de grupo está prevista para breve, proporcionará os convívios e outras manifestações, voltaremos a sentirmo-nos livres, sempre com cuidado e responsabilidade, mantendo as recomendações de higiene e distanciamento. Os especialistas prevêem um verão com altas temperaturas e mesmo nas praias são aconselhadas várias restrições, entre elas distanciamento e uso de máscara nos acessos e nos serviços de apoio.

As festas e eventos vão ser permitidos, estamos cada vez mais perto da Gala Portugueses de Valor no dia 6 de agosto e da eleição da Miss Portuguesa no dia 19 de agosto no Casino do Estoril.

Uma boa leitura e cuidem-se

Lídia Sales — lidiasales@gmail.com

01 crónica da direcção

04 grande entrevista

Manuel Alves

Empresário de sucesso em França, mantém Boalhosa no coração



14 empresas e empresários

Groupe Saint Germain vai construir o maior centro de distribuição da Porsche, em Poissy



22 entrevista

CCIFP vive momento positivo, com novos serviços para atrair mais associados



36 empresas e empresários

Forcefer, de Sernancelhe, aposta na “força do ferro” e já conquistou mercado francês



60 educação

Universidade Católica Portuguesa tem uma nova licenciatura de Filosofia, Política e Economia para começar no próximo ano lectivo

100 sociedade

Associação CIVICA orgulha-se do crescimento da participação cívica portuguesa



118 sociedade

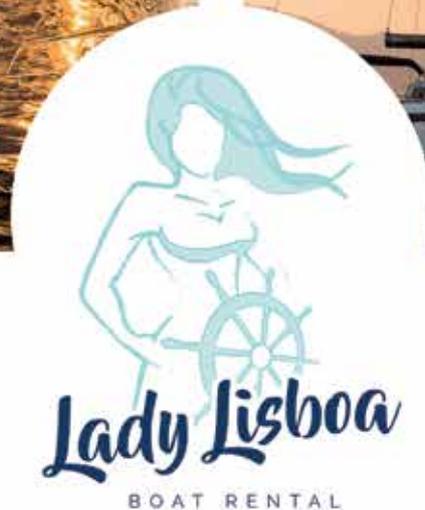
Secretária de Estado das Comunidades destaca aposta no ensino do português no estrangeiro

122 crónica

Pimenta, pimentinha e pimentão



- 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

Empresário de sucesso em França, Manuel Alves mantém Boalhosa no coração



Foi na freguesia de Boalhosa, em Ponte de Lima, que a Lusopress esteve à conversa com Manuel Alves. Pequena em tamanho, esta freguesia ocupa um grande lugar no coração do empresário que está emigrado em França desde 1974.

São, precisamente, 2,14 quilómetros quadrados e cerca de 160 habitantes, segundo os censos realizados em 2011.

É uma freguesia rural com excelentes condições para um contacto mais próximo com a natureza, onde nasce o rio

Trovela, afluente do rio Lima. Lugar tranquilo e revitalizante para Manuel Alves, que aqui vem sempre que pode. É verdade que foi em França que construiu a sua vida, quando trocou o pulmão da aldeia de Ponte de Lima pelo coração da movimentada capital parisiense, mas apesar de ter ficado a milhares de quilómetros da sua terra natal, conseguiu sempre encontrar um núcleo luso, um lugar capaz de o aproximar de casa. A aposta da sua família em França foi acertada, sem dúvida, mas mais de 45 anos depois mantém-se intacta a vontade de regressar de vez à sua terra.

Ainda hoje, Manuel Alves não esquece as lágrimas que deixou na terra batida quando precisou de se despedir da avó, sonhando com um regresso desde essa data.

Da Boalhosa a Paris

Manuel Portela Alves nasceu na pequena aldeia da Boalhosa, em Ponte de Lima, no dia 22 de julho de 1960 e é o mais velho de quatro irmãos. O pai e o avô emigraram para o Brasil, por isso, durante cinco anos foi criado apenas pela mãe que trabalhava na agricultura. “Eu desde muito pequeno que já ia para o campo com a minha mãe e com os meus avós também. Eu gostava muito de andar com os animais, por

INOVA

communication

Inova-communication est un acteur de référence dans la mise en œuvre de solutions, télécom & réseaux ainsi que pour les services qui y sont associés.



Téléphonie



Informatique



Internet



Domotique



Audiovisuel



Copieur

06 59 01 17 14 - 01 64 54 98 99

23 avenue Scotté, 91700 Sainte-Geneviève-des-Bois - France

contact@inova-communication.com

inova-communication.com



isso, guardo boas recordações desse tempo”, diz-nos. Gostava de andar no meio da lavoura, respirando o ar puro mas, às vezes, a vontade de brincar falava mais alto e perdia-se pelo caminho, sobretudo quando vinha das aulas. Apesar de ter trabalho no Brasil, o pai de Manuel Alves não se adaptou à vida do outro lado do Oceano Atlântico e acabou por regressar a Portugal, mas não por muito tempo. Como já tinha passaporte e a documentação estava legal, conseguiu emigrar para França em 1966 sem precisar de fazer a viagem a salto. Em Paris sentiu-se bem, gostou do ambiente e começou a planear a viagem da restante família. Oito anos depois, em 1974, foi a vez de Manuel Alves se despedir da terra e dizer adeus à infância simples, mas “cheia de carinho”. “Eu tinha 14 anos quando vim para França, mas chorei muito porque deixei a minha avó em Portugal. Eu gostava muito dela e ela também gostava muito de mim”, lembra. O primeiro apartamento arranjado pelo pai em Ivry-sur-Seine era um pequeno estúdio que tinha apenas uma divisão, mas dentro daquelas quatro paredes a família era feliz e conseguiu encontrar a estabilidade e união que há muito procurava. Manuel Alves chegou a Paris com 14 anos, numa idade em que era demasiado novo para ir trabalhar, mas também maduro o suficiente para viver e sentir na pele as dificuldades de uma mudança de país. Mais tarde, Manuel ainda seguiu um curso de electricidade, mas não gostou da formação. Era jovem, ambicioso e gostava já de



“Eu tinha 14 anos quando vim para França, mas chorei muito porque deixei a minha avó em Portugal. Eu gostava muito dela e ela também gostava muito de mim”



“Eu comprei um carro, gostava de namorar, por isso, deixei os estudos. Eu não sei se fiz bem ou mal, mas comecei a trabalhar, ganhei um bocadinho de dinheiro e gostei. Quando eu comprei o carro, fiz um crédito e depois precisava de pagá-lo, por isso, a única solução era trabalhar”

fazer os seus investimentos, por isso, decidi ir trabalhar com 17 anos. “Eu comprei um carro, gostava de namorar, por isso, deixei os estudos. Eu não sei se fiz bem ou mal, mas comecei a trabalhar, ganhei um bocadinho de dinheiro e gostei. Quando eu comprei o carro, fiz um crédito e depois precisava de pagá-lo, por isso, a única solução era trabalhar”, afirma. Manuel começou a sentir na balança o equilíbrio entre o sacrifício e a recompensa e até gostou do primeiro trabalho que teve na capital francesa. Inicialmente não seguiu as pisadas de muitos portugueses, não foi parar à construção civil e deu cor e vida a muitos jardins da cidade. “Era algo que eu gostava muito porque fazia-me lembrar a vida que eu tinha ao ar livre em Portugal”. Apesar de passar grande parte do seu tempo em França, entre o trabalho e os encontros com os amigos, foi na aldeia em Portugal que conheceu a rapariga que viria a ser mais tarde a mulher e a mãe dos seus filhos. Rosa nasceu em França, mas os pais também eram naturais de Ponte de Lima. Durante três anos foram ainda “concierges”, porteiros de um prédio em Paris

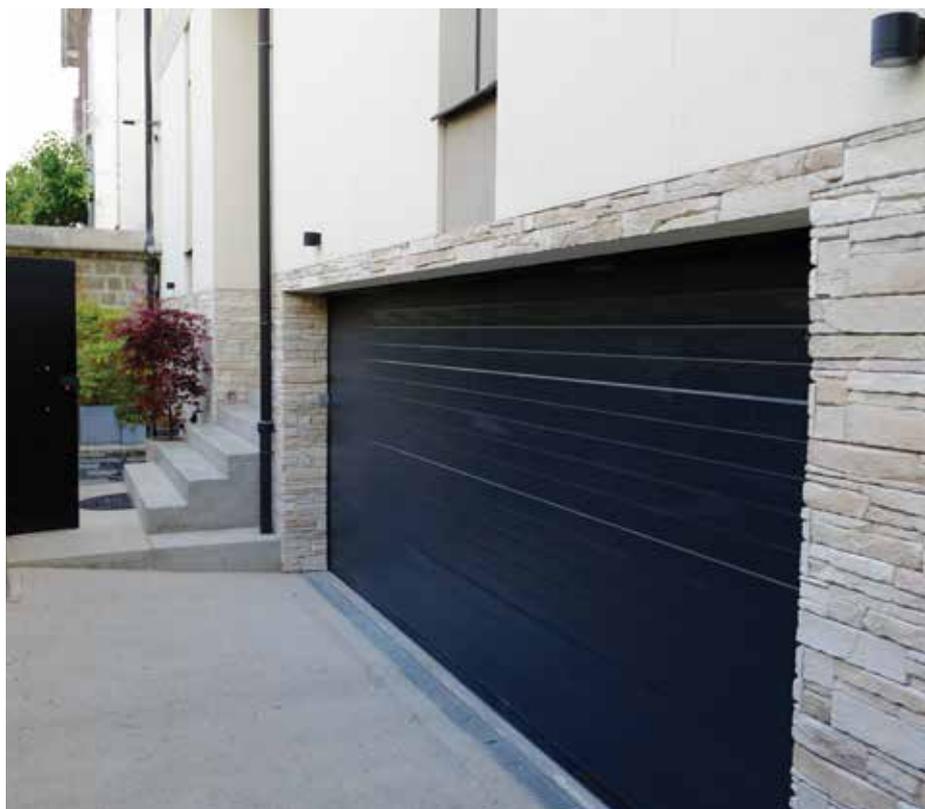


e deram os primeiros passos de uma vida que começou a dois, mas que rapidamente passou a cinco. Em 1987, Manuel Alves decidiu lançar-se por conta própria, seguiu finalmente o caminho da emigração portuguesa e criou uma empresa de construção civil em França.

"Nós pegamos numa casa que está toda velha, partimos tudo e fazemos de novo. Criamos novos espaços porque, às vezes, há uma má gestão da área e depois fazemos tudo de forma diferente"

De artesão a empresário de sucesso

Primeiro começou "devagar", com uma empresa com o seu nome, trabalhando apenas como artesão. Mas à medida que o trabalho foi aumentando, a equipa de Manuel Alves também foi crescendo e, mais tarde, em 1998 sentiu necessidade de criar outra companhia, desta vez chamada MPA. A prova do sucesso e da estabilidade do seu trabalho está bem patente nos funcionários. Manuel começou sozinho, mas agora já soma uma equipa composta por mais de 20 pessoas. Manuel Alves começou a trabalhar com grandes arquitectos franceses e hoje afirma que "felizmente tem feito vários trabalhos conceituados na área do design de interiores. Eu trabalho muito com arquitetos e eles é que nos dão o trabalho. Já nos conhecemos desde há muito tempo e felizmente fazemos obras muito bonitas ao nível do design de interiores. Alguns clientes ficam mesmo muito contentes no final. Nós pegamos numa casa que está toda velha, partimos tudo e fazemos de novo. Criamos novos espaços porque, às vezes, há uma má gestão da área e





01 64 26 11 11



1 avenue de la Trentaine,
77500 Chelles, France.
Appelez-nous au 01 64 26 11 11.

Ambulance Type A et B
Ambulance d'occasion
Véhicule de Police Municipale
Véhicule de particuliers
Taxi - TPMR
VSL - VLM





depois fazemos tudo de forma diferente”, explica. Neste momento, a MPA tem projetos a desenvolver em Boulogne-Billancourt e outras obras em Colombes, Neuilly-sur-Seine e em Paris. Tudo dedicado ao design de interiores de moradias. O sucesso da empresa deve-se, sobretudo, ao profissionalismo com que abraçam cada projeto. “Sabemos fazer bem o trabalho, somos profissionais, temos boa mão-de-obra, usamos bons materiais. Temos dois arquitetos que trabalham connosco, fazem os desenhos, apresentamos e ajustamos ao gosto e desejo do cliente”.

A vontade de regressar

Manuel Alves tem vários apartamentos alugados na zona de Braga e procura apoiar o país sempre que possível. Vem a Portugal todos os meses, e não perde uma ocasião para visitar a sua mãe. Já faltam poucos anos para entrar na reforma, mas sabe que a empresa terá futuro com os seus seguidores que lhe derem continuidade.

Em Paris construiu uma família, encontrou estabilidade, alcançou o sucesso profissional, foi e é feliz. Mas, quando

fala, parece que esta constelação não o satisfaz em tudo e precisa de mais. Manuel Alves até pode estar há mais anos em França, mas não apaga os vestígios duma existência anterior, em Portugal, e sonha com o regresso. Sonha voltar à casa onde nasceu, à casa dos avós e à casa onde reconstruiu as paredes e as suas memórias. “Quando chegar à minha reforma, vou ter um cantinho em França para quando quiser estar cá, mas o meu lugar será em Portugal”, conclui. **L■**



O Grelhador para o seu dia a dia



GRESILVA®

Inovação em
Grelhadores



Grelhar é no Gresilva!

Os Grelhadores GRESILVA® são equipamentos desenvolvidos para uso profissional, contudo, são muitos os particulares, que optam pelo GRESILVA® para o seu ambiente familiar.

São simples e eficientes, ligam-se e estão prontos a grelhar, o fumo é reduzido, a temperatura é regulável e são fáceis de limpar.

*Pela sua saúde, coma grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!*

www.gresilva.pt



Lis@20 20

PORTUGAL 2020



Lisboa

Porto

email

+351 219 628 120

| +351 229 829 947/8

| export@gresilva.pt



VOTRE DISTRIBUTEUR DE MATERIEL ELECTRIQUE

EURELEC

DISTRIBUTION



contact@eurelecdistribution.com



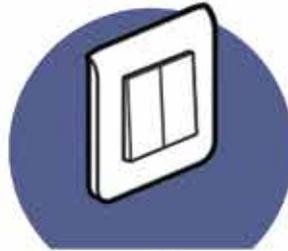
[@EurelecDistribution](https://www.facebook.com/EurelecDistribution)



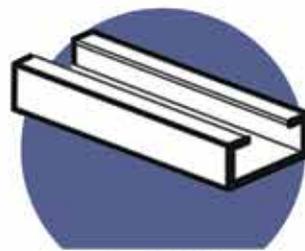
Chauffage



Sécurité & Communication



Appareillages



Conduit & Cheminement



Réseau Informatique & VDI



Eclairage



Fils & Câbles



Appareillages Industriel & Tertiaire

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 Pança
93160 Noisy-le-Grand
Tél : 01 82 38 00 99

St Maur - La Varenne

58 Bvd de la Marnie
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

46Ter 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

Groupe Saint Germain vai construir o maior centro de distribuição da Porsche, em Poissy



Desde 1995 que o Groupe Saint-Germain, com raízes portuguesas, está dedicado à construção e promoção imobiliária. Em Ferrières-en-Brie, onde está sediado, a Lusopress esteve à conversa com Carlos Matos Júnior, a segunda geração da empresa. O mais recente projeto, que o Groupe Saint-Germain está a abraçar, trata-se do novo centro Porsche, em Paris.

O Groupe Saint-Germain está, desde 1995, dedicado à construção e promoção imobiliária. Sediado em Ferrières-en-Brie, o grupo tem raízes portuguesas. A Lusopress esteve à conversa com Carlos Matos Júnior, a segunda geração desta empresa familiar. “É uma aventura que o meu pai iniciou há mais de 30 anos, uma empresa que começou pequena, para fazer dois prédios de cada vez, na zona do 93 e sempre dedicada a fogos de habitações.

Nessa altura, eu era mais pequeno e ainda estava na escola e o meu pai já tinha essa atividade de desenvolver a parte de construção dos prédios para poder vender. Começamos assim, devagar, e depois ele teve um verdadeiro sucesso no desenvolvimento da sua atividade, que ainda continua hoje. Começamos a trabalhar por toda a zona à volta de Paris, e a fazer empreendimentos de 30 a 200 fogos. Pouco a pouco, fomos crescendo a empresa”, começou por contar o



este grupo perdurar no tempo, fazendo de cada passo um passo certo”. Aliado ao profissionalismo, há um fator que, na opinião de Carlos Matos Júnior, faz a diferença. “O importante é colocar-me no papel das pessoas que vão viver nos nossos apartamentos, para conseguir alcançar o bem-estar do consumidor final. A dificuldade deste trabalho é encontrar o produto que esteja adequado ao sítio onde estamos a construir. Mas no Groupe Saint-Germain trabalhamos todos juntos, no mesmo sentido, e só assim vamos para a frente”. Os elevados padrões de qualidade ao longo de todo o processo de trabalho faz do Groupe Saint-Germain um caso de sucesso nas vendas. “Quando colocamos a grua já temos quase tudo vendido e antes de acabar a obra já está tudo vendido. O maior sucesso foi ter essa força de conseguir vender tudo antes de acabar o prédio. É um trabalho de todos os dias, saber se os preços estão certos, se as áreas e os acabamentos estão bem. Tem de haver grande confiança entre nós e os clientes”.



diretor-geral do Groupe Saint-Germain. Carlos Matos Júnior foi desafiado pelo pai, no início da sua atividade profissional, e ingressar na empresa para desenvolver toda a parte de marketing, publicidade e vendas, numa altura em que se davam os primeiros passos na internet e nos conteúdos multimédia. A verdade é que já se passaram 16 anos e, do marketing, Carlos Matos Júnior começou a absorver outros conhecimentos. “Primeiro, nas obras, depois o setor bancário e também toda a parte arquitetónica das construções”. Foi, desta forma, que ganhou experiência e know-how para hoje assumir a direção geral do grupo.

Com quase 30 anos de experiência no mercado, o Groupe Saint-Germain abraça cada projeto com o mesmo entusiasmo e determinação de sempre. “O mais importante na vida é dar continuidade e ter uma ferramenta de trabalho para podermos transmitir aos filhos ou a quem possa dar continuidade ao trabalho que foi feito. Ao fim de 30 anos, eu ainda olho para o Groupe Saint-Germain como uma sociedade que está a começar, que este seja apenas o início. A maior riqueza que podemos ter é a transmissão do saber”. Hoje, a empresa é formada por uma equipa experiente e dedicada, nunca perdendo o seu cariz familiar. “Continuamos a ter uma empresa de escala familiar, temos 10 pessoas. Temos uma vertente em Portugal e outra em França. O principal trabalho é procurar terrenos, arranjar clientes novos e fazer novas construções”.

A sua longevidade permite-lhe ter um portefólio invejável. “Penso que fizemos, ao longo destes anos, cerca de cinco mil apartamentos. A nossa vontade é continuar a fazer coisas que gostamos, prédios que nos orgulhamos. Fazendo entre 200 e 600 por ano, é o suficiente para

Neste momento, há alguns projetos em curso que merecem destaque. O primeiro é uma construção em Ozoir-la-Ferrière. “São 270 fogos de habitação, muito interessantes. Ao nível de arquitetura, esta construção vai ser o ex-libris da cidade. Estamos também a construir uma residencial para pessoas não idosas. Ou seja, destinadas a pessoas a partir dos 55 anos, que já não querem ter uma casa com um grande jardim e, em vez de irem para um lar, têm um apartamento e pagam uma renda normal do mercado”. O mais recente projeto que o Groupe Saint-Germain está a abraçar, trata-se do novo centro Porsche, em Paris. “O meu pai já construiu o centro Porsche, em Ferrières-em-Brie, e dessa construção nasceu uma relação de amizade e confiança. Criou-se esta sinergia, em que o Groupe Saint-Germain vai ser o promotor, construtor e dono de uma das maiores concessões da Porsche em França e na Europa. Este projeto vai ter a nova imagem da Porsche, que está desenvolvida desde o ano passado. Estamos a criar este empreendimento com a nova imagem da Porsche e com os arquitetos da Porsche alemã. Da parte técnica, criação, estética, nós concretizamos um projeto real, com custos que possam ser razoáveis. O projeto vai rondar os 12 milhões de euros de investimento e vai ser um dos primeiros com uma área dedicada aos Porsches elétricos, onde vamos carregar com energia solar, com capacidade de 300 kw/hora”.

Para o futuro, os objetivos estão bem delineados. “O objetivo do grupo é continuar com uma equipa boa, dinâmica, que olha para o futuro sem medo e continuar o caminho devagar, de maneira sustentada e fazer bom trabalho”. ■■

“Olá Portugal”

Produtos portugueses em destaque no Carrefour, em França

A cadeia de hipermercado Carrefour deu destaque a produtos e sabores tradicionais portugueses em mais de uma centena de hipermercados por toda a França. A iniciativa teve o apoio do AICEP. “Olá Portugal” começou a 20 de Abril e prolongou-se até 3 de Maio.

O Carrefour deu destaque aos sabores tradicionais portugueses em mais de uma centena de hipermercados por toda a França. Esta iniciativa conta com o apoio da AICEP - Agência para o Investimento e o Comércio Exterior de Portugal. A operação teve como objetivo dar a conhecer a vasta e rica cultura gastronómica portuguesa. Os produtos alimentares disponíveis estiveram destacados nos corredores centrais em vários hipermercados do país e, no caso do Carrefour em Pontault Combault, o espaço dedicado aos sabores portugueses contou ainda com um stand da empresa Canelas, que visou a promoção do fabrico artesanal português.

Dos doces aos salgados, a Canelas apresentou aos clientes o melhor da gastronomia portuguesa. No stand, destaque para novos produtos, ofertas exclusivas e eventos gastronómicos com o chef Manuel Almeida. Uma novidade apresentada aos clientes foi uma máquina de produção de salgados, com menos gordura, e mais saudáveis. **L**








FRESH BREAD DAILY · SWEET BREAD · CORN BREAD · PASTRIES · CAKE FOR ALL OCCASIONS
CHEESE · MILK · LARGE SELECTION OF PORTUGUESE GROCERIES
 Mon - Sat: 5am - 7:30pm Sunday: 5am - 7pm




















TAUNTON AVENUE BAKERY | 217 TAUNTON AVE | EAST PROVIDENCE, RI 02914 **401-434-3450**
tauntonavenuebakery.com tauntonbakery@hotmail.com Visit us on Facebook: Taunton Avenue Bakery

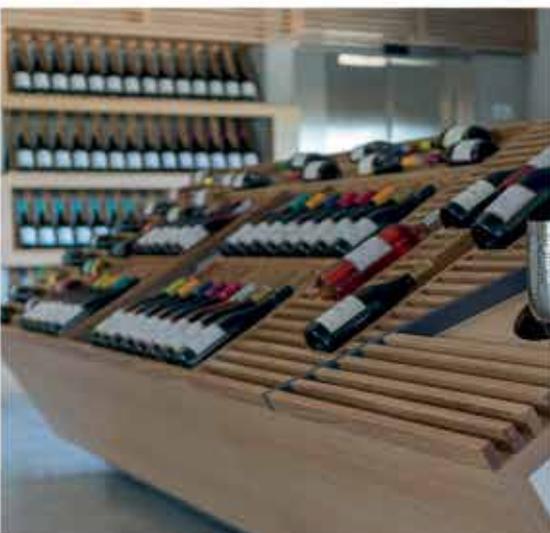


CAMINHOS CRUZADOS

Quinta da Teixuga
Estrada Municipal Algeraz - Carvalhal Redondo
3520-011 Nelas - Portugal

TEL: +351 232 940 195

geral@caminhoscruzados.net



o novo Dão

Situada em pleno coração da Região do Dão, está rodeada por maciços montanhosos, como a Serra da Estrela e Caramulo.

Visitar a Caminhos Cruzados é conhecer a nossa história, os nossos sonhos e o que fazemos de melhor – os nossos vinhos.

A Caminhos Cruzados tem disponíveis vários tipos de experiências: hoje o enólogo sou eu – enologia criativa, festa da vindima, pic-nic, visita e prova de vinhos, eventos particulares e empresariais,...

Consulte em www.caminhoscruzados.net

Situé au cœur de la région du Dão, nous sommes entourés des massifs montagneux, tels que la Serra da Estrela et la Serra de Caramulo.

Visiter Caminhos Cruzados, c'est connaître notre histoire, nos rêves et ce que nous faisons de mieux - nos vins.

A Caminhos Cruzados propose plusieurs types d'expériences: œnologue pour un jour, fête des vendanges, pique-nique dans la vigne, dégustation des vins et visite de la quinta, événements privés et professionnels, ...

Voir www.caminhoscruzados.net



Do Porto para o mundo, os sapatos Catarina Martins são exemplo da excelente produtividade portuguesa

A marca Catarina Martins surge em Setembro de 2003 pelas mãos de Paulo Martins. A filosofia da marca *“Life is too short to take a nap”* encarna a urgência em inovação contínua, atenção aos detalhes e resposta dinâmica a um mercado em constante mudança. A assinatura de Catarina Martins é Vintage mas fresca, contemporânea mas arrojada. É criada uma assinatura de couros tingidos e lavados à mão, dando a Catarina Martins uma identidade reconhecível. Uma homenagem à região e ao povo tradicionalmente trabalhador do Norte de Portugal, cada par de Catarina Martins tem o selo: *“Shoes made in region of Oporto”*.

Paulo Martins tem uma vida dedicada ao setor do calçado. Aos 16 anos ingressou na escola do centro de formação profissional da indústria do calçado. “A primeira relação que eu tive com o calçado foi, essencialmente, ao nível do design. Como era muito jovem, ouvi pessoas mais velhas, e no período de formação acabei por frequentar muito a indústria. Desde praticar e aprender a cravar os sapatos, a cortar, a fazer costura, moldar, acabamentos, em todos os tipos de montagem e de construção de calçado, possíveis”, explicou.

Com o curso de modelista terminado, foi em São João da Madeira que começou a trabalhar no sector. Ao longo dos anos, desenvolveu inúmeras coleções para marcas, e sempre numa base de exportação. O sucesso do seu trabalho garantiu-lhe know-how e experiência e o desejo de ter a sua própria marca. “Eu tinha uma paixão pela minha própria marca e acabou por nascer em 2003, a marca Catarina Martins. Essa marca foi crescendo e eu fui perdendo tempo para fazer as duas coisas ao mesmo tempo, serviços aos outros e ter a minha própria marca no mercado”. Foi desta forma que Paulo Martins começou a trabalhar em exclusivo apenas com a sua marca.

A assinatura de Catarina Martins é vintage mas fresca, contemporânea mas arrojada. É criada uma assinatura de couros tingidos e lavados à mão, dando a Catarina Martins uma identidade reconhecível. “Catarina Martins tem um style que não lhe chamo





SAVEURS[®] DU PORTUGAL

o seu supermercado português!





cowboy, mas chamo um hippie chique. A marca até tem um slogan registado, que é “Life is too short to take a nap”, ou seja, a vida é muito curta para dormir. Realmente, a marca é para pessoas enérgicas, para pessoas que conseguem usar um par de botas do princípio ao fim e que se sintam na moda, se sintam confortáveis. Isso só se consegue obter com excelentes materiais”, disse.

Os fornecedores e parceiros de fabrico da Catarina Martins são escolhidos manualmente pelas décadas de artesanato e atenção aos detalhes. “Eu dei um ID muito vintage aos nossos produtos. Esta indústria que temos à nossa volta é artesanal, então para dar e para ter uma boa qualidade quero manter estes artesãos que sabem trabalhar mais manualmente. Eu não sou apologista de máquinas muito automáticas que façam determinados trabalhos automáticos. Inclusive, as minhas etiquetas costumam dizer

que um par nunca é igual ao outro. Os acabamentos são artesanais, são escovados, tem um toque muito pessoal dado por nós”. A marca está hoje, e cada vez mais, a chegar aos quatro cantos do mundo. “Os nossos produtos estão a chegar quase aos quatro cantos do mundo. Com menos frequência à Ásia, mas a venda online está a crescer e temos clientes da costa este a oeste dos Estados Unidos, temos brasileiros a comprar sapatos, assim como chilenos. A marca, em si, está a chegar a muitos países”.

Paulo Martins não deixa esconder a paixão pelos sapatos, que considera ser um produto tipicamente português. “Muitas vezes fala-se no fado e no galo de Barcelos como símbolos portugueses, mas os sapatos são muito portugueses. O sapato é um produto que se faz bem e se faz há muitos anos em Portugal. É um marco uma bota portuguesa dizer Made in Portugal. Inclusive, eu valorizo

o Made in Portugal, mas não deixo o Porto para trás, porque os nossos artesãos e toda esta indústria se concentra na região norte, na zona do Porto”.

A filosofia da marca “Life is too short to take a nap” encarna a urgência em inovação contínua, atenção aos detalhes e resposta dinâmica a um mercado em constante mudança. Com qualidade garantida, as atenções estão agora apontadas em novas estratégias de comercialização. “Os objetivos futuros já começaram, porque fiz uma parceria com uns holandeses na área comercial. Já os conheço há muitos anos, e eles vão fazer toda a parte comercial e de distribuição da marca. O online não, esse negócio é estabelecido a partir de Portugal. A equipa comercial é que fica agora estabelecida na Holanda, porque considero que os holandeses nos podem dar muitas mais-valias no aspeto comercial a nível mundial”. 



ST GERMAIN
PROMOTEUR IMMOBILIER



**LOGEMENTS
COMMERCES
INDUSTRIES**

**30 ANS A
BATIR
LE FUTUR
ENSEMBLE**

PORTUGAL
DEMATOSC@SGERMAIN.EU

FRANCE
DEMATOS@GROUPESAINTGERMAIN.FR

VOUS VENDEZ VOTRE TERRAIN
CONTACTEZ-NOUS

19 AVENUE JAMES DE ROTHSCHILD
77164 FERRIERES EN BRIE
FRANCE



CCIFP vive momento positivo, com novos serviços para atrair mais associados

A Câmara de Comércio e Indústria Franco-portuguesa foi criada em 2006 com o objetivo de apoiar empreendimentos comerciais entre os dois países: França e Portugal. Hoje, a CCIFP congrega uma rede de mais de 400 membros, parceiros económicos e institucionais, empresas francesas e portuguesas de todos os setores, desde pequenos negócios a multinacionais.

Criada em 2006 sob o impulso e iniciativa de grandes sócios fundadores, a Câmara de Comércio e Indústria Franco Portuguesa continua a apoiar as relações comerciais entre França e Portugal. Hoje, congrega mais de 400 membros, parceiros económicos e institucionais, e empresas de todos os setores, desde pequenos negócios a multinacionais. “Neste momento, e desde o início, que a missão é ajudar e favorecer o comércio entre França e Portugal, no sentido da exportação como das importações. Favorecer os investimentos diretos em Portugal, acompanhar as empresas francesas que se queiram instalar em Portugal e também as portuguesas, que são cada vez mais numerosas, a responder a adjudicações, ganhar os concursos. No fundo, é acompanhá-los porque as regras em França são completamente diferentes das de Portugal. Ajudamos as empresas francesas a evitar perder tempo quando se instalam em Portugal e fazemos a mesma coisa para as empresas portuguesas. Outro ponto importante é de favorecer uma rede entre os sócios da câmara, para poderem uns com os outros trabalharem entre si. Nós criamos os eventos e as oportunidades para eles se encontrarem, e depois fazem o negócio entre eles. Também colocamos os produtos portugueses em destaque, e tentamos mudar a imagem dos portugueses aqui em França, e já foi realizado muito trabalho nesse sentido. Havia uma imagem antiga dos portugueses, e não pensavam que existia um avanço tecnológico tão grande em Portugal. Hoje, as empresas que aqui são criadas já não são das áreas tradicionais, os jovens trouxeram as áreas da informática, de serviços, advocacia, saúde. Isto mudou muito e bem. É uma evolução normal”, explicou Carlos Vinhas Pereira.



Ao longo da sua existência, a preocupação máxima está na promoção de negócios entre os dois países, ajudando as empresas que se dedicam ao comércio bilateral no acesso a serviços, aconselhamento e contactos adequados às suas necessidades. “O fundamental é estar sempre ao corrente de tudo o que se passa, ou seja, explicamos determinadas alterações ou criação de leis novas em Portugal, o que nem sempre é fácil de perceber. Temos, por missão, clarificar e alertar os nossos sócios de que podem aproveitar determinadas medidas no investimento em Portugal,

nos subsídios que possam obter. Prestamos uma informação completa no que passa entre os dois países, o que é importante para as empresas que não têm, por exemplo, um diretor jurídico ou de recursos humanos. Podem ter a informação para estarem sempre em cumprimento com a lei, seja ela laboral, fiscal ou outra. Também organizamos eventos onde os associados podem aproveitar a parte da visibilidade e colocamos a diáspora a trabalhar em conjunto”.

Desde Março de 2019 que a CCIFP garantiu o reconhecimento pelo Governo Português da

Bragança

Naturalmente!



Bragança
Município



sua qualidade de utilidade pública. Este facto, confere-lhe legitimidade para trabalhar mais aprofundadamente no apoio às empresas em cooperação com outras organizações estatais e institucionais portuguesas. “Foi uma luta de dez anos, mas foi muito importante. Passaram vários governos, mas foi efetivamente com a ajuda do antigo Secretário de Estado das Comunidades, José Luís Carneiro, do Ministro dos Negócios Estrangeiros, Augusto Santos Silva, e do Secretário de Estado da Internacionalização, Eurico Brilhante Dias, que conseguimos preencher todos os requisitos e condições. Fomos a primeira a obter essa distinção. Somos uma associação que tem uma utilidade pública portuguesa, não estando em Portugal”.

Um marco da CCIFP foi a criação do Salão do Imobiliário Português, em 2012. O certame é dirigido a quem quer investir, empreender, estudar ou visitar Portugal. O histórico evento já se tornou uma referência incontornável da promoção do imobiliário português em França. “A partir daí conseguimos pôr Portugal em destaque aqui em França, colocamos

Portugal na moda. Hoje estão em Portugal 50 mil franceses, e estão felizes por estar. São pessoas que compraram casa, criaram empregos, compraram carros, dinamizam a economia”. O Salão do Imobiliário Português está previsto realizar em Setembro ou Outubro, consoante a evolução da pandemia. A gala da Câmara da CCIFP vai ser realizada em Portugal, em Fátima, em conjunto com os encontros da diáspora, em Agosto.

As relações entre Portugal e França encontram-se numa fase ascendente, estando neste momento em vigor a Temporada Cruzada Portugal-França, correspondente a um conjunto de programas, projetos e atividades, que visam aprofundar a ligação entre os dois países. “É um cruzamento entre os dois países em matéria económica, social e cultural. Deviam existir vários eventos neste contexto, mas que estão a ser adaptados por causa da pandemia. Mas até 2022 vão existir vários eventos”.

O trabalho da CCIFP tem como objetivo aumentar o número de associados. “O que queremos é continuar a ter cada vez mais sócios, e vamos propor novos serviços. O que é

tendência, e queremos colocar em prática é centralizar as compras para beneficiar as pessoas. A ideia é propor um circuito virtuoso, em que cada membro propõe o seu produto que tem para vender, para um preço específico para os membros da CCIFP e, no meio disto tudo, a câmara também fica a ganhar”. Carlos Vinhas Pereira destaca a ligação contínua entre os portugueses e o seu país. Nos últimos anos, verificou-se um aumento no interesse dos lusodescendentes por Portugal. “Os portugueses sempre se interessaram pelo seu país, e temos de continuar a fazê-lo. Muitos lusodescendentes têm mostrado interesse em criar empresas em Portugal. O país tem segurança e qualidade de vida”.

A viver um período conturbado, por força da pandemia de Covid-19, o presidente da CCIFP apela à união de todos para ultrapassar o momento, deixando como exemplo o slogan a força da aliança. “Este período, que é complicado para todos, tem de nos juntar e seguir o nosso slogan – a força da aliança. Quanto mais formos solidários e trabalharmos em conjunto, mais temos a ganhar”. ■■

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		

Fundo de Investimento Imobiliário Fechado Promovest
 Proc. nº 25280/16.6T8LSB - Trib. Jud. da Comarca de
 Lisboa - Lisboa - Juízo de Com. - Juiz 7

LEILÃO ELETRÓNICO

Início 30-MAR-21 [17h] | Fim 14-MAI-21 [12h]
 Podendo prolongar-se por períodos de 30'



Terrenos e edifício industrial - ALCABIDECHE - CASCAIS



LOTE 1

7.050.371,20€

Terrenos - ALCABIDECHE | ESTORIL - CASCAIS



LOTE 2

4.063.435,20€

Terreno - COIMBRA



VERBA 13

1.419.520€

Terreno - TORRES VEDRAS



VERBA 14

750.000€

INFORMAÇÕES

geral@avaliberica.pt | 707 100 561 | avaliberica.pt

SERIP GROUPE

PROMOTION IMMOBILIERE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Serip Groupe est une holding spécialisée dans la construction et la promotion de villas de luxe dans le Golfe de Saint-Tropez dirigée par Joaquim Pirès depuis 35 ans avec plus de 600 réalisations !



Serip Groupe met tout en œuvre afin de vous offrir ce qu'il se fait de mieux, et de proposer des demeures personnalisées, au travers des couleurs, du mobilier, des aménagements intérieurs ou des jardins paysagés. Villas d'inspiration modernes ou plus classiques, lignes futuristes, tant qu'il y a de l'imagination, les possibilités sont infinies...





C'est en interne, dans le bureau d'étude et dans le cabinet d'architecte intégrés du groupe, que toute la partie conception se passe.

Forte de sa longue expérience professionnelle, Serip Groupe sait associer efficacité et savoir-faire avec créativité et caractère.



Chefs d'entreprise, sportifs de haut niveau, célébrités tous ont fait confiance à Serip Groupe. Tout est conçu dans le respect des règles de l'art et dans le choix de matériaux de grandes qualités.

**INVESTISSEMENT IMMOBILIER AU PORTUGAL
UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**

SERIP GROUPE
Promotion immobilière
Real Estate Development
2, avenue de la Liberté
83120 Sainte-Maxime
+33 4 94 43 89 15
www.seripgroupe.com



Desde 1856, a Confeitaria Peixinho é a mais antiga casa de Ovos Moles de Aveiro

Fundada em 1856, a Confeitaria Peixinho é o epicentro da tradição e originalidade da doçaria regional aveirense e tem o privilégio e a responsabilidade de ser a casa mais antiga de Ovos Moles de Aveiro. Como expressão maior da doçaria conventual portuguesa criada pelas freiras da região, numa receita com mais de cinco séculos, a qualidade e tradição são hoje asseguradas pelo saber fazer de anos de paixão e amor dedicados a esta arte do doce manjar conventual.

Um espaço singular e especial, junto à Ria de Aveiro, para uma experiência única. Assim é a Confeitaria Peixinho, a oferecer à cidade todos os requintes da doçaria conventual. Trata-se da mais antiga casa de ovos moles de Aveiro. A Lusopres esteve à conversa com Catarina Valente, responsável pela Peixinho, que nos explicou que a casa existe desde 1856. “As suas fundadoras tinham como sobrenome Peixinho, daí a origem do nome da confeitaria. O negócio foi passando de família em família até chegar à família de Alberto Gomes, que esteve com o negócio mais de 50 anos em mãos e o tratou sempre com imenso carinho. Há cerca de dois anos e meio, a empresa o Valor do Tempo adquiriu a Peixinho continuando com a receita original dos ovos moles”.

A origem dos ovos moles de Aveiro data do século XVI, muito antes até da criação da cidade. Há várias lendas sobre a sua criação, mas a verdade é que a receita foi passada de boca em boca e manteve-se até hoje graças às mulheres que eram ensinadas pelas freiras dos conventos da região. Uma das lendas diz que foi criado por uma freira do Mosteiro de Jesus, a quem foi imposto jejum como castigo pela Madre Superiora. Cansada de jejuar, a freira começou a pegar





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



nas gemas de ovos e a misturá-las com açúcar. Para não ser apanhada em flagrante, escondia o doce junto das hóstias. Quando o doce foi finalmente descoberto no Convento, alguém gritou “milagre!”, pois um doce tão delicioso só podia ser obra de Deus.

Há ainda outra história que conta que era comum na época as pessoas presentear as religiosas com galinhas. As claras dos ovos eram usadas para engomar as roupas e, como não havia uso para as gemas — que tinham um prazo de validade muito curto —, descobriu-se que, ao adicionar-lhes açúcar, o seu prazo de validade aumentava consideravelmente.

Os ovos moles foram a primeira iguaria conventual portuguesa a receber o estatuto de proteção pela Comissão Europeia e também a distinção de Indicação Geográfica Protegida.

Mantendo a receita original dos Ovos Moles de Aveiro, garantindo que o mundo os perceciona enquanto o doce fino que sempre foram, a Confeitaria Peixinho orgulha-se de colocar os Ovos Moles de Aveiro no patamar da excelência, elevação e singularidade que estes merecem. A cidade de Aveiro e a sua tradição piscatória são, desde sempre, o mote para a apresentação dos Ovos Moles. Servidos num invólucro de uma fina hóstia, pela influência conventual que lhe está na origem, a proximidade do mar e a beleza da Ria oferecem a inspiração. Em forma de conchas, búzios ou peixes, os Ovos Moles também se apresentam em forma de barricas, num tributo prestado aos barcos moliceiros, que no passado transportavam em barricas o molíço da Ria.

A conservação

A conservação dos Ovos Moles dispensa o frio. A receita original de ovos moles teria sido, segundo a lenda, criada exatamente para

evitar a deterioração das gemas dos ovos que eram oferecidas às freiras do Convento de Jesus. Como este é um doce que não fermenta, o frio leva à cristalização do açúcar, o que subverte o prazer da prova da massa, que deve ser cremosa e sem grânulos. A Confeitaria Peixinho assegura uma validade de 15 dias, mas recomenda que os ovos moles sejam consumidos num prazo limite de 6 dias, para desfrutar em pleno do seu sabor. Temperatura ambiente e fechados na caixa para não estarem expostos ao ar são as condições ideais para prolongar o prazer do sabor genuíno, enquanto vence a tentação de reduzir a zero o conteúdo da caixa.



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



Outras delícias

Além dos Ovos Moles, os bombons, moliceiros, castanhas, barquinhos, broinhas, cornucópias, glorinhas, ninhos, delícias e os suspiros – cada um deles uma especialidade produzida com Ovos Moles, constituem um delicioso roteiro gastronómico capaz de criar água na boca ainda antes de provar. Mas há outras doces tentações na Confeitaria Peixinho, assentes na arte ancestral da confeção de doces tradicionais portugueses: as finíssimas raivas de Aveiro, que conquistam pelo sabor e pela crocância ou os almendrados com o particular carácter subtil e delicioso da amêndoa, são perfeitos para saborear em casa ou na Confeitaria Peixinho, acompanhados de uma chávena de chá reconfortante ou um café, e uma boa companhia.

Delicie-se em qualquer lugar

Qualquer que seja a ocasião, encontrará sempre um motivo para celebrar e não há melhor argumento para levar consigo um pouco da mais deliciosa tradição aveirense, que na Confeitaria Peixinho é sempre feita com alma e mestria. Ovos Moles, Raivas ou Almendrados são a epítome da doçaria típica de Aveiro, aos quais se junta o tradicional, leve e muito fofo Pão de Ló. E para elevar a fasquia, outras inspirações tentadoras são confeccionadas com ovos moles: bolo com cobertura de chocolate, coco, amêndoa ou ovos moles queimados são perdições tão irresistíveis quanto o bolo encanastrado ou o bolo salpicado.

Épocas festivas

Na Confeitaria Peixinho, a doçaria celebra-se ainda com mais intensidade nas épocas festivas.

No Natal, o Bolo-Rei de tons dourados a simbolizar o ouro, a fruta cristalizada a representar a mirra e o aroma a retratar o incenso, encerra em si o simbolismo dos três presentes que os Reis Magos ofereceram ao Menino Jesus. Mas não há Rei sem a sua Rainha e na Confeitaria Peixinho o Bolo-Rainha surge ricamente coroado de deliciosos frutos secos, a mostrar que a monarca merece igualmente o trono e a coroa. E para glorificar o banquete, a popular e imperdível Lampreia de Ovos, num jogo de cor que culmina numa maravilhosa combinação de sabores à mesa da família, carregada de simbolismo.

Na Páscoa, os doces festivos também estão repletos de memórias e significado. O Folar, que enche o espaço com um aroma irresistível a canela e erva-doce, representa um novo começo e uma nova vida; é a oferta tradicional dos padrinhos para os afilhados, a quem se fazem votos de prosperidade. O Ninho de Ovos, outro símbolo essencial desta época, é um bolo que tipicamente se presenteia aos amigos, com amêndoas de cores variadas a simbolizar a alegria e a amizade. Marcos das nossas memórias, à sua espera em dias e com sabores especiais, na Confeitaria Peixinho. **L**

quem sabe...
...sabe!

O Sr. José Marques do
Restaurante Adega do Zé em Setúbal diz:
Há dez anos que troquei do carvão
para um grelhador Gresilva
e estou muitíssimo satisfeito.



GRESILVA
Inovação em
Grelhadores

www.gresilva.pt

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

f gresilvagrills i gresilva_grills



Toute la générosité et les saveurs du Portugal

Fabrication artisanale
depuis 1982



www.canelas.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 :



GRUPE
DSA
www.groupedsa.fr

Forcefer, de Sernancelhe, aposta na “força do ferro” e já conquistou mercado francês



Detentores de larga experiência no setor da construção civil, os fundadores da Forcefer assumiram o desafio de investirem na engenharia metalomecânica e no fabrico de estruturas metálicas para habitação, agricultura e indústria, colmatando uma lacuna regional e nacional, posicionando-se no mercado como uma referência na qualidade de fabrico, capacidade de executar à medida e desejo do cliente e também na assistência técnica pós-obra. É a partir de Sernancelhe que esta empresa moderna usa as mais recentes técnicas e materiais com vista a responder, de forma eficaz, as atuais exigências do mercado.

A Força do Ferro é a imagem de marca da Forcefer, empresa dedicada à engenharia metalomecânica, que surgiu em 2013, em Sernancelhe. “A Forcefer, como estruturas metálicas, deriva de uma outra empresa que era de construção civil. Em 2009, 2010 passámos por uma crise profunda na construção civil, de betão. Pela idade que tenho, talvez a maior crise pelo que passei. Para ultrapassarmos essa crise, decidimos fazer uma empresa de construção civil, mas que não fosse de betão, que tivesse uma nova variante e nos complementasse na outra empresa”, começou por contar José Carlos Oliveira, administrador da Forcefer.

Mostrando uma extraordinária capacidade de perceber as necessidades do setor, a empresa conseguiu rapidamente afirmar-se e ganhar mercado. “Na outra empresa já tínhamos alguma dinâmica, mas aqui criamos uma dinâmica maior e uma faturação maior”.

É uma empresa moderna, que usa as mais recentes técnicas e materiais com vista a responder, de forma eficaz, às atuais exigências do mercado. A Forcefer projeta, desenvolve, produz e constrói pavilhões inovadores, industriais e agrícolas, salas de exposições, edifícios comerciais e residenciais. Concebe construções pré-fabricadas em aço, com inúmeras possibilidades de personalização. A empresa distingue-se ainda pela elaboração de projetos e desenho técnico em estruturas metálicas, manutenção e acompanhamento de obra, assegurando aos clientes soluções adequadas às suas necessidades. “Ao nível de serviços temos também serralharia para as obras que temos em curso, não fazemos serralharia para o construtor. Temos também engenharia para dimensionar os projetos. Na maioria das obras, o cliente contrata-nos com projeto chave na mão. Depois, temos um gabinete para a preparação da obra e a fábrica onde se faz a preparação dos materiais, a pintura e decapagem”.

Furos de Água

UNIFURO
FUROS  BOMBAS

Água para a vida!

geral@unifuro.pt

232 680 185 | 934 040 440

www.unifuro.pt

Aguiar da Beira



Forcefer

A empresa posiciona-se no mercado como uma referência na qualidade de fabrico, capacidade de executar à medida e desejo do cliente, mas também na assistência técnica pós-obra. A estrutura da Forcefer permite que funcione como um todo, analisando, planeando e executando os mais exigentes e complexos projetos, não descurando o mais ínfimo pormenor. “Muitas empresas destas só têm o fabrico, nós temos a montagem também”.

Os seus atributos permitiram à Forcefer apostar na exportação, nomeadamente para França, onde tem uma sucursal. “Estamos mais direcionados para grandes obras. Em França temos uma equipa de montagem permanente. Também fazemos o fabrico para outras empresas a nível nacional e estrangeiro, porque a nossa capacidade de fabrico é superior à nossa capacidade de montagem”.



Farmácia Albergaria, S.A.
Proc. nº 90/12.3TYLSB - Tribunal Judicial da Comarca
de Lisboa - Juízo de Comércio de Lisboa - Juiz 3

CARTA FECHADA

Receção | Abertura **23-ABR-21 [15h] LISBOA**



BARCARENA - OEIRAS



Alvará n.º 5389, emitido pelo INFARMED



VALOR: **1.857.250€**

Estabelecimento comercial "Farmácia Albergaria":

- Direitos emergentes do Alvará n.º 5389, emitido pelo INFARMED e bens móveis

Imóveis:

- Loja com 13 parqueamentos na cave
700,28m² (246,46m² + 453,82m²)

- Apartamento T2 com garagem e arrecadação
158,34m² (116,11m² + 42,23m²)

- 2 Garagens - Áreas de 41,31m² e 41,03m²

INFORMAÇÕES

geral@avaliberica.pt | 707 100 561 | avaliberica.pt

A sua área de negócio assenta também na construção em light steel framing, tradicionalmente designado de aço leve. “Normalmente as crises criam revoluções, e trazem novos produtos. Na construção civil foi um pouco isso. Houve uma crise e procurou-se novas soluções. O light steel framing não nasce aí, porque já existe nos Estados Unidos há vários anos, mas veio para Portugal nessa altura”.

A Forcefer diferencia-se pela criatividade e pela qualidade, dando sempre uma resposta eficaz às necessidades dos seus clientes e do mercado. “Temos um mercado bem definido, vinculado à nossa empresa. Temos um know-how bastante forte de conhecimento, somos uma empresa das mais avançadas tecnologicamente, todo o equipamento é recente, e temos uma capacidade de produção igual ou superior aos nossos concorrentes. Somos bastante completos no serviço que prestamos”.

De olhos postos no futuro, a Forcefer procura novas soluções e novos materiais que lhe permitam continuar a trilhar um caminho de sucesso. “O nosso material não gera uma mais-valia muito grande. Não é como um produto de cerâmica, em que se acrescenta valor. No ferro, não. Quem está no mercado sabe que o compra a 70 cêntimos e o vende a 1,10€ transformado. Isto quer dizer que não gera uma mais-valia em relação ao produto que temos. Ultimamente estamos a procurar uma mais-valia noutros produtos, e estamos a caminhar para as fachadas de edifícios, com a aplicação de novos materiais”. ■■



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



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

De pequena carpintaria a empresa completa, a **Pais Indústrias** aposta cada vez mais na exportação



A Pais Indústrias dedica-se ao design e fabrico de mobiliário por medida, apostando na qualidade e personalização dos seus serviços e produtos. Embora a empresa se tenha especializado em mobiliário de cozinha, roupeiros, portaros, mobiliário com pedra, quartos, salas e diversos serviços de carpintaria, a Pais Indústrias comercializa igualmente produtos de caixilharia em alumínio e pvc, portas, janelas, portões, automatismos, portadas, estores, monoblocos, grades, tendo já um vasto número de trabalhos realizados em Portugal, França, e Suíça.

Foi em 1982 que nasceu a Pais Indústrias Lda, no concelho de Sernancelhe. Pelas mãos de António Pais e a sua esposa, esta empresa começou por ser uma pequena carpintaria. O casal deu origem à empresa depois de uma experiência na emigração. O regresso à “terra natal” aconteceu e assim nasceu a carpintaria, localizada inicialmente nas traseiras de casa. Só em 1992 é que avançaram para a compra do atual terreno onde a empresa está localizada, na zona industrial do Seixo. Foi o primeiro mote para começar o desenvolvimento da empresa. O segundo mote ocorre em 2000, quando José António Pais, filho do casal, e acabado de se formar em gestão de empresas, agarra o projeto familiar e lhe dá um novo impulso. A empresa inicia-se na carpintaria e produção de cozinhas e, desde cedo, quis marcar a diferença apostando na qualidade, design e atendimento persona-



Surveillez la vie et la santé de votre entreprise en temps réel



BATICLIC

Logiciel Bâtiment

30 Avenue de la Liberté
83120 Sainte Maxime
Tel. : 04 94 95 71 36
Email : support@wbat.fr



Powered by WBAT



lizado. A empresa cresce, moderniza-se e passa a sociedade por quotas com a entrada de José António Pais.

A empresa decidiu especializar-se na produção de cozinhas, roupeiros, portaros, carpintaria em geral, vindo mais tarde a dedicar-se também a caixilharias em alumínio e PVC. “Em 2010, por necessidade do mercado e dos nossos clientes, que estavam descontentes com os fornecedores deles a nível de caixilharia, decidimos avançar para esta vertente. Desde essa altura, para além de carpintaria, cozinhas e mobiliário, começamos a ter caixilharia em alumínio e PVC. O processo acabou por ser fácil. Como já tínhamos clientes de carpintaria e cozinha, foi fácil a integração e dinamização da parte da caixilharia. Foi fácil entrar nesse mercado. Conseguimos manter os clientes, não precisamos de fazer grande publicidade e hoje temos muito dinâmica”, explica José António Pais.

A diversificação da atividade da empresa implementada ao longo dos anos teve sempre como o objetivo complementar a atividade da mesma. “É uma mais-valia para nós, mas essencialmente para os clientes. Desde há uns anos que os clientes preferem um ser-

viço chave na mão para não terem dores de cabeça. Quanto menos intervenientes houver no processo, melhor. Aí ganhamos porque somos completos”.

Estando atenta a toda a envolvente dos setores em que está inserida, a empresa aposta em novas tecnologias, softwares de apoio à gestão, orçamentação, desenho e produção, possuindo equipamentos instalados na sua linha de produção - robot de acabamento, CNC (Centro de Controlo Numérico), máquina de duas cabeças, orladora, seccionadora - bem como uma frota de viaturas com todas as condições necessárias para o transporte do material fabricado. A Pais Indústrias aposta em novos materiais e numa aproximação ao cliente baseada na seriedade, transparência e garantia de produtos que respeitam todas as normas e exigências do mercado onde se encontra a laborar, a nível nacional e internacional. Embora a empresa se tenha especializado

em mobiliário de cozinha, roupeiros, portaros, mobiliário com pedra, quartos, salas e diversos serviços de carpintaria, a Pais Indústrias comercializa igualmente produtos de caixilharia em alumínio e pvc, portas, janelas, portões, automatismos, portadas, estores, monoblocos, grades, tendo já um vasto número de trabalhos realizados em Portugal, França e Suíça. A internacionalização da empresa ocorre cedo, visto estarem instalados numa zona de forte emigração. “São eles, os emigrantes, os nossos divulgadores lá fora. São eles os nossos contactos e que nos permite exportar para França e Suíça. Não estamos lá instalados fisicamente, mas a ideia é alargarmos a nossa rede de parceiros que permitam prestar uma assistência mais eficaz”.

Neste momento, a Pais Indústrias atravessa uma fase de informatização de toda a empresa. “Vamos ter qualquer tipo de informação à distância de dois cliques”. Vou conse-



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.



guir ver se determinado projeto está em produção, em que parte está e quando fica terminado. Haverá melhor e mais correta informação para o cliente. Para além disso, com os mesmos funcionários vamos conseguir produzir o dobro. São duas vantagens”. José António Pais estima que o processo esteja finalizado em Agosto, para no mês de Setembro começar a produzir mais. “O nosso foco está na exportação. Neste momento exportamos 45% do que fazemos, mas o objetivo é ultrapassar os 50%”.

A Pais Indústrias é capaz de responder a nível nacional, mas prefere ter um raio de ação de 40 a 50 km. “Só assim conseguimos ter uma boa assistência ao cliente. Para isso, temos de estar próximos. A nossa prioridade sempre foi os clientes, porque dependemos deles. Preocupamo-nos com um bom atendimento, resolver rápido as questões e ter uma boa relação preço-qualidade”. ■■



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

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

Cabral & Carvalho distingue-se no mercado com materiais e mão-de-obra portuguesa

A marca do bom trabalho português está em todo o lado. A Cabral & Carvalho é mais um exemplo de uma empresa de portugueses que dá cartas no setor da construção civil. Opera a partir de Sainte-Maxime, no sul de França, e tem feito a diferença com a qualidade do seu trabalho.

A Lusopress foi, uma vez mais, até ao sul de França falar com Anabela Cabral, responsável da empresa Cabral & Carvalho. A empresa dedica-se ao setor da construção civil e está vocacionada para obras de grandes dimensões. É a partir de Sainte-Maxime, onde se encontra sediada, que a empresa tem vindo a destacar-se pelos vários anos de experiência neste segmento de mercado. Foi fundada pelo seu pai, em Lisboa, mas hoje é Anabela Cabral uma das sócias e administradora da empresa. “O meu pai já tinha fundado esta empresa há vários anos, mas teve de deixar de trabalhar por problemas de saúde”. Foi nesse preciso momento que Anabela se agarrou ao negócio do pai e lhe deu um futuro promissor. Juntou-se a Jorge Carvalho, hoje sócio e um dos grandes pilares da empresa e responsável pelas obras realizadas. De Lisboa, a empresa deu um salto até França, aproveitando oportunidades de mercado. “Fomos para o sul de França porque havia falta de mão-de-obra especializada nessa região. E nada melhor do que a mão-de-obra portuguesa”.

À Lusopress, Anabela garantiu que a empresa se destaca pela qualidade dos serviços que presta. O crescimento, esse, vai-se construindo dia a dia. “A empresa todos os dias cresce, todos os dias são diferentes. É como um casamento, todos os dias construímos pouco a pouco, mas ainda há muito o que esperar da Cabral & Carvalho”.

Anabela garante, ainda, que o segredo para o sucesso passa pela simpatia e pelo profissionalismo dos seus colaborado-

C & C
CABRAL & CARVALHO
BATIMENT





Quinta Adelaide



Olive Nature
Hotel & Spa Quinta Adelaide



A Quinta Dona Adelaide está localizada em Valpaços, imerso na natureza proporciona-lhe uma estadia calma e relaxada num ambiente campestre moderno, onde a vista se perde no verde dos jardins que o envolvem.

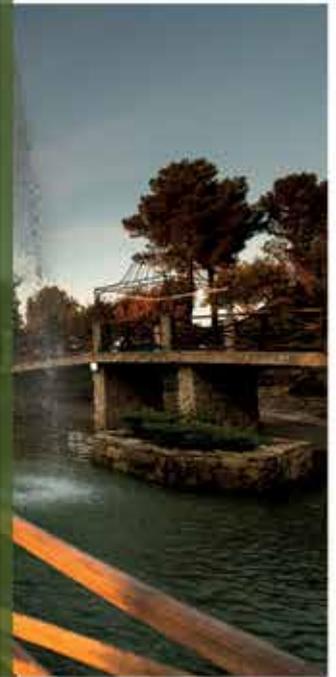
Visite-nos!

- Hotel & Spa Olive Nature (piscina interior e exterior)
- Vários salões de eventos, (casamentos, batizados, reuniões,...)
- Restaurante e fumeiro regional

Quinta Dona Adelaide est situé à Valpaços, immergé dans la nature, vous offrant un séjour calme et détendu dans un cadre champêtre moderne, où la vue se perd dans le vert des jardins qui l'entourent.

Rendez nous visite!

- Hotel & Spa Olive Nature (piscine intérieure et extérieure)
- Diverses salles événementielles, (mariages, baptêmes, réunions, ...)
- Restaurant régional et fumeur.



res. “Acima de tudo destaco a simpatia. Quando as pessoas são simpáticas, leais e trabalham bem, a empresa só tem a ganhar, porque a Cabral & Carvalho é constituída por todos os funcionários que nela trabalham. Aqui todos são maravilhosos e sabem qual é a função de cada um. Todos são profissionais a 100%. O sucesso é também deles, que trabalham por nós”. Aqui, destaque para o facto de todos os funcionários serem portugueses. Mais curioso ainda é que a maioria é proveniente da mesma região de Portugal. Para além dos colaboradores portugueses, também os materiais chegam de Portugal. “Valorizamos o que é nosso, e são materiais de primeira. O que é português tem uma mais-valia”.

Um dos pontos de diferenciação no mercado assenta na qualidade dos serviços prestados. “O trabalho é diferente, e nota-se quando se compara com outras empresas. Vê-se o trabalho, a perfeição, a honestidade, a simpatia, tudo isso está lá”, acrescenta.

Jorge Carvalho é o responsável pelas obras no terreno e já numa entrevista anterior tinha explicado as especialidades da empresa, assim como a importância da mão-de-obra portuguesa, que é mais especializada e produtiva. “Trabalhamos



com clientes particulares, mas fazemos obras grandes e especiais”. A empresa já construiu vários supermercados Lidl e trabalha muito para o Groupe Serip, do português Joaquim Pires.

Se numa primeira fase da pandemia, a empresa foi obrigada a parar a sua atividade, agora Anabela Cabral assume que tem mais trabalho que nunca. “Apesar da

pandemia temos muito trabalho, estamos a crescer muito, e a trabalhar mais que antes”.

É a partir de Sainte-Maxime que a Cabral & Carvalho continuará a marcar a sua diferença, nunca esquecendo as suas raízes portuguesas. “Venham visitar esta região, temos bom clima e boas praias e, se quiserem, podem enviar currículos para a nossa empresa”. 

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



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

Arquiteto Marcelo Moledo cria empresa em nome próprio no sul de França

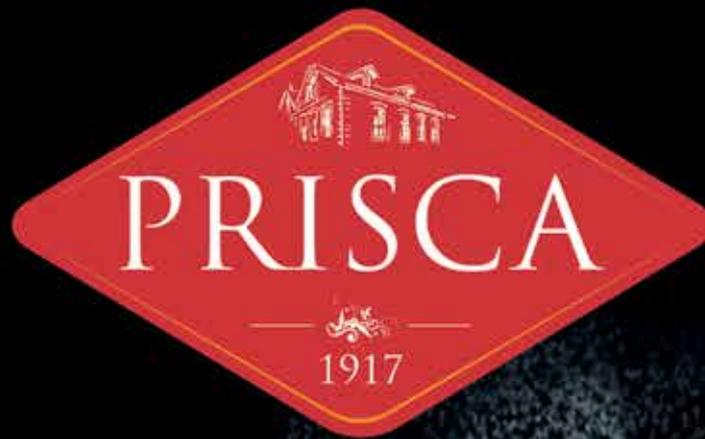
Em França desde 2015, o arquiteto Marcelo Moledo decidiu no início de 2021 avançar para a sua própria empresa: Cabinet d'Architecture Marcelo Moledo. Ao mesmo tempo, completa com serviço de engenharia através da empresa MBET - Cabinet D'Ingénierie.



Marcelo Moledo, natural de Viana do Castelo e arquiteto de formação, está em França desde 2015. Já depois de uma experiência pela Argélia, e perante a falta de oportunidades profissionais em Portugal, decidiu arregaçar as mangas e partir para nova aventura. “Não existia muito trabalho em Portugal e vim à procura de uma nova vida, de um salário maior. Já tinha estado na Argélia e decidi então procurar um emprego fora de Portugal. Procurei em França porque já falava e entendia um pouco de francês. Depois, escolhi a zona sul porque é mais parecida com Portugal, pelas praias, natureza e clima”.

Em França, Marcelo Moledo começou a trabalhar com o empresário Joaquim Pires. “Ele é conhecido pelas empresas que tem e pelo trabalho que faz. Para mim, foi





Felicidade
em Ser Prisca



geral@saboresebemreceber.com
www.saboresebemreceber.com

Co-financiado por:





como um pai aqui em França. Apoiou-me e fez-me ser quem sou hoje. Formou-me a nível do tipo de trabalho que se faz aqui, e agradeço por isso”.

No início de 2021, Marcelo Modelo criou o seu próprio projeto, com as empresas Cabinet d'Architecture Marcelo Moledo e MBET - Cabinet D'Ingénierie. “É uma nova etapa da vida”, conta. Entre desenhadores e arquitetos, já conta sete pessoas na estrutura da empresa. Ao mesmo tempo, tem um gabinete de arquitetura em Viana do Castelo, de onde é natural.

Com quatro meses decorridos do início de atividade, Marcelo assume que está a correr melhor que as expectativas. “Estamos a ter bastantes clientes, que nos ligam à procura de terrenos para comprar”.

Com as duas empresas, Marcelo Moledo responde aos clientes com serviços de arquitetura e engenharia. Para além de construção de moradias unifamiliares, está agora a abraçar um projeto de salas de cinema na Martinica.

O setor da construção civil no sul de França tem particularidades interessantes, na visão de Marcelo. “Temos o privilégio de estar no sul, onde o mercado é completamente diferente. A procura de casas é muito maior do que nas outras zonas. Os clientes, quando chegam, têm outra quantidade monetária para gastar a nível do projeto. São clientes diferentes. É um



mercado mais alto”. Tem, na carteira de clientes, personalidades bastante conhecidas, que procuram a região essencialmente pelo clima e paisagens.

A experiência corre de forma positiva. “Desde sempre que tentei dar o meu melhor, dar-me bem com toda a gente. Os planos, para já, são muito bons. Nos pri-

meiros quatro meses de trabalho fui obrigado a contratar mais pessoas porque fizemos mais trabalho do que estava pensado para o ano inteiro. Por isso, espero que continue assim. Estamos a criar uma empresa jovem, sólida, que responde a toda esta procura dos clientes, com boa execução de obra”.



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

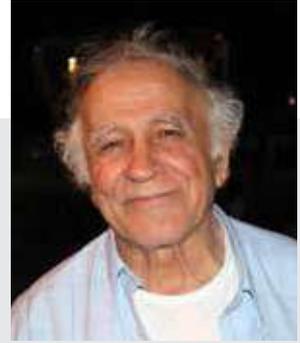
Tel. : 03 26 58 85 05

Port. : 06 76 63 48 35

17 rue de L'eglise

51700 Baslieux-Sous-Châtillon





Justiça, tribunais, prisões

Neste segundo ano de pandemia, um juiz português resolveu ler, neste mês de Abril de 2021, 47 anos depois do ano glorioso, para todos aqueles que o quiseram ouvir e escutar, as conclusões do seu trabalho de mais de dois anos. A leitura demorou algumas horas. Se ele se tivesse limitado a aceitar as acusações que outros juízes tinham feito antes e assinasse as mesmas acusações sem fazer mais nada, isto é, se ele não pensasse pela sua cabeça mas apenas repetisse as afirmações feitas anteriormente por outros, talvez agora fosse considerado um herói nacional por muitos daqueles que têm acesso à televisão, à radio e aos jornais. Mas como ele fez o seu trabalho, fez uma redacção e não uma cópia, estudou o processo durante alguns anos e chegou a conclusões diferentes, é considerado como um bandido por muitos dos portugueses que exprimem a sua opinião publicamente. A mim, fez-me pensar na minha experiência com a justiça, com os tribunais, com as prisões.

A primeira vez que tive problemas com a polícia fui preso. Foi em Julho de 1969. Quem deu a ordem de prisão foi o polícia chefe que se considerava ofendido. Estive preso durante 24 horas no Governo Civil de Lisboa. Era domingo, por isso só no dia seguinte fui interrogado pelo juiz de instrução na sede da Polícia Judiciária. No fim do interrogatório o juiz mandou-me pôr em liberdade até ao dia do julgamento, sendo eu acusado de “insultos à autoridade”. Como eu não comia nem bebia nada há mais de 30 horas, fui a um café-restaurant na praça José Fontana em Lisboa comer um bitoque, que o dinheiro não dava para mais. A televisão estava acesa e eu ouvi o locutor, Pedro Moutinho, dizer no noticiário das 20 horas que eu estava preso. Faz este verão 52 anos que isso aconteceu e, até agora, nunca ninguém desmentiu esta notícia falsa.

Quase um ano depois fui julgado no tribunal da Boa Hora. Fui condenado a 2 meses de prisão, remíveis a 20 escudos por dia, mas “como você é pobre” (disse o juiz), pode sair sem pagar nada. No dia seguinte tive direito a mais de uma página nos jornais com grandes títulos a dizer que eu tinha sido “condenado a dois meses de prisão por injú-

rias à autoridade”. Até hoje, nunca deram o resto da notícia, talvez por falta de espaço. Alguns anos depois fui preso em Espanha. Estava preso quando foi o 25 de Abril de 1974. Estava mesmo na cela de castigo, por tentativa falhada de fuga da prisão. Como o 25 de Abril alterou tudo em Portugal, os espanhóis puseram-me num carro e levaram-me, com mais 3 companheiros, à fronteira de Vila Formoso. Devolveram-me tudo o que eu tinha quando fui preso, menos o dinheiro. O dinheiro que eu tinha quando fui preso ficou para eles. Valeu-me um amigo que eu tinha em Vilar Formoso que me emprestou dinheiro suficiente para os bilhetes de comboio dos 4 e ainda sobrou para comermos alguma coisa. Infelizmente só eu estou vivo, os outros 4 (os 3 que estavam na prisão comigo e o amigo que emprestou o dinheiro) já morreram.

O problema é que alguns dias depois o nosso advogado espanhol enviou-me uma carta com uma notícia publicada num jornal espanhol dizendo que tínhamos fugido da prisão. Fui a Espanha falar com o advogado, ele foi falar com o juiz (que era militar, porque em Espanha os problemas políticos eram resolvidos pelos tribunais militares), e a resposta do juiz foi que “se ele for apanhado em Espanha volta a ser preso”. Sem mais explicações.

Estas são as minhas tristes experiências com tribunais, com juízes e com prisões.

Por isso, eu fui, sou e serei sempre contra a prisão preventiva para investigar os factos. Prender para investigar usa-se em ditadura, não se usa em democracia.

Em Portugal já passaram 47 anos desde aquele “dia glorioso e limpo” e muita coisa aconteceu entretanto.

Nestes 47 anos, apenas dois homens mereceram maioria absoluta por parte dos eleitores portugueses. O Sr. Cavaco Silva por duas vezes e o Sr. José Sócrates por uma vez.

O Sr. Cavaco Silva não se livra da fama de ter sido informador da PIDE com cartão passado e tudo, mas mesmo assim mereceu a confiança da maioria dos eleitores duas vezes de seguida. E mais tarde foi Presidente da República durante dois mandatos, apesar de haver suspeitas de alguma desonestidade.

O Sr. José Sócrates foi preso preventivamente para ser investigado sobre corrupção e outros crimes que, segundo a acusação, foram cometidos enquanto exercia o cargo de primeiro-ministro.

Foi posto em liberdade porque, agora, não se pode estar preso em Portugal toda a vida sem julgamento. Felizmente. Mas o segredo de justiça foi coisa que nunca preocupou quem estava encarregado do processo. E as provas necessárias, felizmente, para enviar alguém a julgamento, parece que também não foram encontradas até agora. Fizeram um processo com muitos milhares de páginas, dezenas de acusados e centenas de crimes. E depois entregaram esse processo a um juiz que devia decidir quem vai a julgamento e quais os crimes de que é acusado. E pela primeira vez desde a prisão de José Sócrates, o segredo foi guardado até à leitura final do texto na televisão. Demorou algumas horas a ler.

Dou os parabéns ao juiz porque, ao menos desta vez, ninguém falou antes de tempo.

Dos 189 crimes que estavam na acusação, apenas 17 têm condições para ser apresentados a julgamento e dos quase 30 acusados, apenas 5 serão julgados mas em processos separados.

Infelizmente, em vez de tentarem reflectir sobre todas estas diferenças, as pessoas que têm acesso aos jornais, à radio e à televisão, começaram imediatamente a condenar o juiz que entende que “justiça sem regras, não é justiça”.

Uma das condições para julgar um crime em tribunal é que o acusador tem que apresentar provas do que afirma. Felizmente, digo eu. Mas uma vez que há em Portugal tantos milhares de pessoas que “sabem” o que aconteceu, não compreendo por que razão essas pessoas não se apresentam como testemunhas. Tudo ficaria esclarecido e o tribunal poderia condenar os culpados.

Em Democracia, ninguém pode ir a tribunal nem pode ser condenado apenas porque o juiz e algumas (ou muitas) pessoas pensam que ele é culpado. São precisas provas. Felizmente.

Em Democracia, é preferível ter um criminoso à solta do que ter um inocente na prisão. ■



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



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

Universidade Católica Portuguesa tem uma nova licenciatura de Filosofia, Política e Economia para começar no próximo ano lectivo

A Universidade Católica Portuguesa vai estrear no próximo ano lectivo a nova licenciatura de Filosofia, Política e Economia. Esta licenciatura inovadora em Portugal, a única nestes moldes no país, foi apresentada pelo Director da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, o Professor Nélson Costa Ribeiro.

Aproveitamos ainda para estender a conversa com o Professor para a actualidade, passando pelo crescimento dos movimentos populistas na política global até à pouca visibilidade dada às comunidades portuguesas espalhadas pelo mundo na sociedade portuguesa.

Estivemos à conversa com o Professor Nélson Ribeiro, Director da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Católica Portuguesa, sobre o novo curso «Filosofia, Política e Economia». A licenciatura deve arrancar já no próximo ano lectivo 2021/2020 e pretende «ser mais do que a soma das três partes», potenciando aos alunos uma capacidade de reflectir para depois passar acção, sempre alicerçada na diversidade de conhecimentos proveniente das três áreas. «O Curso terá a duração de três anos, durante os quais terão disciplinas destas três áreas (Economia, Filosofia e Política) exactamente para cultivar esse diálogo de saberes. Ao invés de dedicar um ano a cada área, optámos por promover a interdisciplinaridade, permitindo que em cada ano haja disciplinas das três áreas. Será ainda possível escolher cadeiras opcionais de outras áreas de conhecimento que não estas», explicou o Professor.

O Director da Faculdade Ciências Sociais e Humanas sublinhou a dificuldade que é em desagregar estas áreas de estudo, reforçando que para um político dos nossos dias é essencial conhecer o funcionamento do sistema económico. “Como é que hoje em dia se pode estar na política, sem se conhecer o funcionamento dos agentes económicos? Como é que podemos estar na política sem uma reflexão profundamente ética sobre o bem comum e a forma como devemos estar na sociedade? Vivemos num clima de incerteza, no qual se torna difícil prever o dia de amanhã. Considero que a sociedade terá sempre de saber lidar com problemas complexos. Estes desafios podem apenas ser abordados através de um ângulo e de uma visão holística da realidade. Às vezes, falasse da economia, até no discurso público, como se não dependesse de decisões políticas e factores sociais. Os próprios políticos falam de Economia como se não tivessem nada a ver com





UNIVERSIDADE
CATÓLICA
PORTUGUESA



ela. No entanto, considero que os agentes económicos já são mais conscientes dos impactos que as medidas políticas têm no seu dia-a-dia. Na base de tudo isto, deveria estar uma sólida reflexão filosófica. Se não pensarmos naquilo que estamos a fazer, corremos o risco de, tanto os agentes políticos como os económicos, ficarem apenas centrados em resolver os pequenos problemas do dia-a-dia, em vez de levar a sociedade portuguesa para projectos mobilizadores e que trazem bem-estar à comunidade. A política precisa de reflexão, daí a filosofia, e depois é preciso ainda saber passar à acção. Tendo tudo isto em conta, estas três áreas são essenciais para formar os líderes do futuro. A política deve estar sempre ao serviço das pessoas e não ao contrário”.

Sendo esta licenciatura inovadora em Portugal, a primeira com esta abrangência curricular, o Professor Nelson Costa Ribeiro sublinhou que este curso superior nasce com a vontade de trazer algo que fazia falta no panorama da Universidade portuguesa.

“Ao criar este curso quisemos criar espaços onde os alunos possam romper com estas áreas muito estanques, que a ciência e a Academia foram promovendo. Basta pensar que há algumas décadas, o Ensino Superior não era tão especializado quanto é hoje em dia. Temos vivido uma tendência de hiper-especialização. Também não me parece que essa hiper-especialização não faça sentido, sobretudo quando pensamos a nível de mestrado e doutoramento. Mas em termos de licenciatura, acho muito importante formarmos pessoas que tenham competências

mais abrangentes na forma como analisam a realidade e os seus fenómenos sociais. Esta licenciatura tem uma longa reputação na América do Norte e na Europa do Norte. A primeira licenciatura deste género foi criada em 1920, na Universidade de Oxford”.

Quando questionado se a pandemia teria sido um “acelerador” para a criação desta licenciatura, o Director da Faculdade de Ciências Sociais da UCP afirma que o curso já vinha a ser pensado desde 2016 numa parceria entre a Faculdade de Ciências Sociais e Humanas e a Faculdade de Ciência Económicas. Contudo, defende que a situação pandémica alertou a sociedade para a necessidade de uma licenciatura deste género.

“A Pandemia trouxe ao de cima o quão evidente é existir um interesse por esta nova



“Aquilo que procuramos com este curso é formar cidadãos mais conscientes sobre o que é o fenómeno político e os objectivos últimos da política. Ao mesmo tempo, queremos criar uma consciência para os desafios que as democracias atravessaram no futuro”.

licenciatura. Esta crise mundial, revelou a importância da problematização da relação entre a política e a económica, levando mesmo esta discussão para a ordem do dia. Para resolver os desafios de amanhã, terá de existir uma aposta numa formação mais abrangente.

Tendo em conta os populismos emergentes nas sociedades ocidentais, o Professor gostaria que este curso fosse um “antídoto” contra estes ideais, porém não sabe se será. O Director da FCH aponta ainda que muito deste discurso populista, assente no ataque a minorias étnicas, nasce no seio das sociedades modernas devido a um desfasamento da realidade e a uma superficialidade na análise dos vários aspectos socio-económicos. “Aquilo que procuramos com este curso é formar cidadãos mais conscientes sobre o que é o fenómeno político e os objectivos úl-

timos da política. Ao mesmo tempo, queremos criar uma consciência para os desafios que as democracias atravessaram no futuro. Nós não temos noção do quão frágil é a democracia, porque nunca vivemos noutro regime, sobretudo os mais jovens. Partimos sempre do pressuposto que a Democracia é algo adquirido, por isso, é fundamental questionar se será mesmo assim. Esta nova vaga de movimentos populista — que emergiram principalmente na última década — vieram trazer a questão: Até onde as democracias resistem até ceder a outros regimes mais autocráticos? O populismo vive sobretudo de um estilo de discurso muito atractivo e focado no imediato, naquilo que as pessoas querem ouvir agora, sem pensar no melhor para o futuro e para o bem-estar geral da sociedade. O desafio para a classe política do futuro é difícil, pois será necessário concorrer contra esses discursos, que

são mais fáceis de serem abraçados pelas pessoas, trazendo ideias que consigam mobilizar as pessoas para projectos que ambicionam construir uma sociedade melhor, mais justa e igualitária. É sempre mais fácil culpabilizar as minorias e os mais frágeis pelos problemas sociais. Por exemplo, no caso dos trabalhadores estrangeiros das explorações agrícolas de Odemira, o argumento de que «os estrangeiros vêm roubar os nossos trabalhos» perde qualquer sentido, porque quantos portugueses estariam dispostos a trabalhar por aquelas condições? É preciso saber trazer seriedade para estas discussões. Porém, muitas vezes, a discussão é só feita por ideias-chave, sem grande noção da realidade”.

As comunidades portuguesas no estrangeiro sentem-se muitas vezes esquecidas, ou pelo menos, pouco escutadas na sociedade

Três espaços
para o acolher
ao serviço
da gastronomia
portuguesa



Restaurant

La Résidence



32, Rue de Valenton
94000 CRÉTEIL
01 48 89 86 74



139, Rue Jean-Jaurés
Route Nationale 6
94700 MAISONS-ALFORT
01 43 75 29 38



92, Avenue Gambetta
Maisons-Alfort



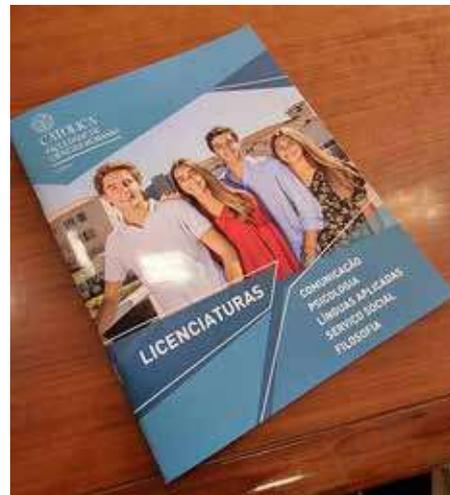
civil portuguesa. Sobre isto, Néelson Costa Ribeiro acredita que com o aparecimento de novas tecnologias de comunicação passam a existir mais possibilidades de dar voz a quem estava inaudível na comunidade imigrante portuguesa.

“Julgo que o aparecimento de novas tecnologias de comunicação vão dar mais voz à diáspora. Acho extraordinários os vários projectos de comunicação organizados pela diáspora portuguesa em vários países, até como meios de comunicação intra-comunidades. Considera que essas vozes têm potencial para ser ouvida em Portugal. O facto de termos uma comunidade portuguesa já com uma dimensão assinalável. Além disso tem hoje em dia uma composição bastante heterogênea, com gentes de diferentes gerações, com vários tipos de profissões. Por vezes fala-se como se a comunidade portuguesa espalhada pelo mundo fosse muito homogênea, mas há muita diferença, tanto quanto na própria sociedade portuguesa. Infelizmente, há ainda um certo desconhecimento daquilo que se passa nas nossas comunidades. Digo infelizmente porque a nossa diáspora é algo de que Portugal se pode orgulhar, por ter pessoas com a ousadia de ir para outros países para melhorar as suas condições de vida. A diáspora é a ilustração de um certo espírito empreendedor do povo português que deveria ser mais reconhecido em Portugal”.

A moldura humana da Faculdade de Ciências Sociais tem vindo a tornar-se mais internacional nos últimos anos, com a chegada de alunos de vários pontos do globo. Para o Di-

rector da instituição, estes alunos acrescentam uma visão diferente, fazendo-se sentir principalmente nas discussões na sala de aula, onde as suas abordagens e visões diferentes, influenciadas por outros contextos culturais, acrescentam riqueza aos debates.

“O facto de termos uma comunidade escolar cada vez mais internacional traz-nos desafios nos quais não tínhamos pensado até há 10 ou 15 anos atrás. As pessoas que vêm de outros contextos culturais colocam outras questões, fazem-nos, às vezes, pensar em detalhes que não tínhamos colocado em cima da mesa. Contudo, trazem um enorme contributo para as discussões na sala de aula. Apesar da pandemia e dos respectivos transtornos provocados nas viagens internacionais, temos neste momento a estudar connosco alunos de 42 nacionalidades diferentes. Hoje temos programas curriculares, sobretudo a nível de mestrados e doutoramentos, quase exclusivamente frequentados por alunos estrangeiros. Os alunos internacionais valorizam dois aspectos do nosso ensino. Um deles prende-se com a proximidade do debate e troca de ideias na sala de aula, entre alunos e professores, que nem sempre é uma realidade em todo o mundo. O outro aspecto é o clima português, ficando normalmente apaixonados pelo nosso sol e luz. Temos muitos alunos europeus do centro e norte da Europa, mas temos também alunos de África, Estados Unidos da América e até da Austrália. Portanto relacionamo-nos com diferentes realidades e visões. Isto é muito benéfico também para os alunos portugueses, como uma forma de conhecerem



outras ideias. Eu acho que não podemos só formar alunos para Portugal, mas devemos construir profissionais para o mundo. Com a globalização, temos de formar pessoas com a capacidade de se adaptar a diferentes contextos.”

O Director da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas deixou uma mensagem para a comunidade lusa que vive no estrangeiro, enaltecendo o seu valor e deixa ainda um convite: “A diáspora portuguesa é de uma riqueza enorme e constituída por uma multiplicidade de pessoas com ocupações tão diferentes e com a qual nós em Portugal temos muito a aprender. Deixo aqui o convite para que venham conhecer a Faculdade de Ciências Humanas. Nós orgulhamo-nos muito de ter a estudar connosco muitos alunos provenientes da comunidade imigrante. Provavelmente vão regressar aos países de origem mas é algo que a instituição está muito aberta. Quando recebemos alunos de origem portuguesa, mas que nunca estiveram em Portugal, representa uma enorme riqueza para todos, porque esses alunos fazem uma certa descoberta das suas raízes. Nós ganhamos muito porque eles destapam muito daquilo que existe na diáspora portuguesa e que desconhecemos. Num mundo globalizado, faz sempre falta voltarmos às nossas raízes, permitindo conhecer melhor quem somos, independentemente do rumo que queremos seguir com a nossa vida. Quero dizer que estamos muito receptivos a receber alunos das comunidades portuguesas, uma vez que também precisamos deles para sermos melhores”. ■■

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



Pela excelência do enoturismo, a Quinta da Pacheca é cada vez mais uma referência internacional

A Quinta da Pacheca é uma das mais prestigiadas e reconhecidas propriedades da Região Demarcada do Douro. A história da vinha nesta propriedade remonta ao século XVI, mas um novo ciclo começou em 2012, quando as famílias dinâmicas de Paulo Pereira e Maria do Céu Gonçalves, parceiros com uma longa e bem sucedida trajetória na distribuição internacional alimentar, assumiram a posse do projeto. A eles juntou-se a vasta experiência hoteleira de Álvaro Lopes, e juntos fizeram da Pacheca um ícone duriense.



Entre os vales do rio Douro, junto à margem esquerda, na freguesia de Cambres, concelho de Lamego, em pleno coração da primeira demarcação pombalina da Região, encontra-se a Quinta da Pacheca, uma das mais prestigiadas e reconhecidas propriedades do Douro Região Demarcada. A história da vinha nesta propriedade remonta ao século XVI, altura em que era uma colecção de vinhas pertencentes aos Mosteiros de Salzedas e de S. João de Tarouca, conforme referido num documento de 1551. A propriedade é mencionada pela primeira vez em um documento datado de abril de 1738 onde é referido como “Pacheca”, uma forma feminina do sobrenome Pacheco por ser propriedade de uma senhora, D^ª. Mariana Pacheco Pereira, uma mulher imponente que cuidava sozinha do imóvel. Um dos marcos pombalinos remanescentes que foi utilizado pela primeira vez em 1758 para delinear esta primeira Região Demarcada de Vinho no mundo pelo Marquês de Pombal, ainda se conserva no interior da Quinta da Pacheca, mesmo na entrada principal dos tradicionais tanques de pedra. Essas marcas de pedra granítica foram declaradas propriedade de interesse nacional na década de 1940. Foi em 1903 que D. José Freire de Serpa Pimentel comprou a propriedade e deu início às obras de modernização da vinha e das estruturas entre as quais se encontram oito tanques de pedra de granito onde ainda se vinificam os vinhos tintos da Pacheca, resultando em limitadas produções anuais de categorias Vinhos DOC Douro e Vinhos do Porto.

Com cerca de 75 hectares de vinhas próprias plantadas no Património Mundial da Humanidade, classificado pela UNESCO em 2001, a Quinta da Pacheca sempre es-



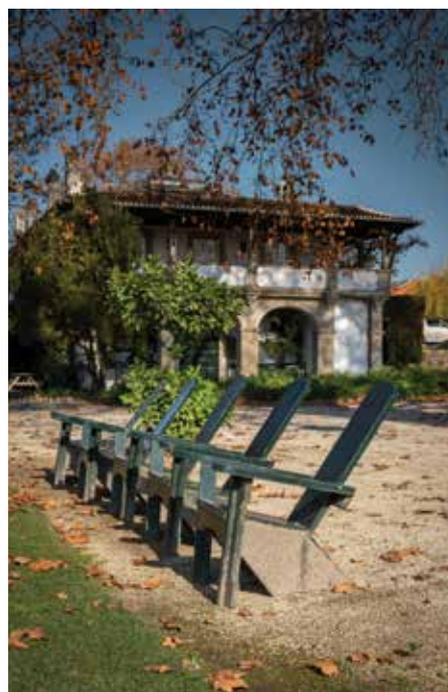


teve focada na produção de vinhos DOC do Douro e do Porto de qualidade e foi uma das primeiras na região a engarrafar Vinhos DOC sob marca própria. Foi em 1977 que se iniciou a comercialização de vinhos DOC com as marcas Quinta da Pacheca e Quinta de Vale Abraão, vinhas que ainda hoje pertencem à Quinta da Pacheca, sob a liderança do pioneiro D. Eduardo Mendia Freire de Serpa Pimentel que foi o primeiro em Portugal a produzir vinhos brancos de Sauvignon Blanc, Riesling e Gewurztraminer. Em 1995 a Quinta da Pacheca iniciou oficialmente o seu projecto de enoturismo abrindo as portas para visitas guiadas à propriedade e venda dos seus vinhos na loja da Quinta. O conceito foi desenvolvido ao longo dos anos com outras actividades de relevante interesse enoturístico e resultou na inauguração do The Wine House Hotel Quinta da Pacheca em 2009, explorando assim mais uma forma de negócio e contribuindo para alargar a oferta turística de uma forma Região cada vez mais procurada e reconhecida como destino de excelência.

Um novo ciclo começou em 2012, quando as famílias dinâmicas de Paulo Pereira e Maria do Céu Gonçalves, parceiros com uma longa e bem sucedida trajetória na distribuição internacional de comida e vinho, assumiram a posse do projeto. A eles juntou-se a vasta experiência hoteleira de Álvaro Lopes, e juntos fizeram da Pacheca um ícone duriense. “Nós já eramos distribuidores dos vinhos da Pacheca em França, já vendíamos lá desde 2008 e quando apareceu esta oportunidade de podermos comprar a quinta, foi mesmo uma oportunidade de negócio”, começou por contar Maria do Céu Gonçalves.



O foco foi claro, valorizar a qualidade dos vinhos e dinamizar o enoturismo. Com a sua singularidade ímpar, a Quinta da Pacheca tornou-se numa das quintas mais visitadas da Região Demarcada do Douro e tem sido consecutivamente premiada no enoturismo, exemplo disso é a prestigiada distinção de Best of Wine Tourism* nas várias modalidades, e nos seus famosos vinhos que vêm recebendo os mais distintos prémios. “Quisemos implementar um conceito de enoturismo. Já havia um hotel pequeno, com 15 quartos, mas não estava aberto ao público todos os dias, era apenas sob reserva e funcionava só a partir de Abril até às vindimas. Nós optamos por um projeto de enoturismo à séria, estando sempre abertos, tendo



clientes todo o ano e criarmos uma equipa profissional, abrindo restaurante wine shop, tendo pessoas a falar várias línguas para podermos acolher clientes de todo o mundo”.

O projeto da Quinta da Pacheca tem sido alvo de uma expansão considerável. Foi duplicada a capacidade com a inauguração de um edifício com capacidade para mais 24 quartos, um SPA com circuito de águas, piscinas interior e exterior e uma nova wine shop. Apesar dos sucessivos restauros, a quinta continua a respeitar a arquitetura e características originais. “Vimos aqui uma pérola que precisava de brilhar. Então fomos procurar profissionalismo porque a hotelaria é um mundo à parte, não é a mesma coisa que os vinhos.



Mariano^MV

Aux caves du Portugal
GROUPE



SEMOY

1, rue de l'Orme-Gâteau
45400 SEMOY
Tél.: 02 38 22 12 22



ST PIERRE DES CORPS

30, rue Pierre
37700 ST PIERRE DES CORPS
Tél.: 02 47 46 28 94



CHENNEVIERES SUR MARN

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



FONTENAY LE FLEURY

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



RILLIEUX LA PAPE

807, Z.I. Les Mercières
69140 RILLIEUX LA PAPE
Tél.: 04 78 88 06 66



LYON

28, rue de la Tête d'Or
69006 LYON
Tél.: 04 78 93 29 08



LA TRINITE

BAT 4B - ZI Impasse Anatole
France2
6340 LA TRINITE
Tél.: 02 38 22 12 22



ST PRIEST

73, rue des Etats Unis
69800 ST PRIEST
Tél.: 04 74 72 44 36



BORDEAUX

2, rue Edmond Besse
33000 BORDEAUX
Tél.: 05 57 19 29 88



MORTEAU

36, Grande Rue
25500 MORTEAU
Tél.: 03 81 67 37 08



PONT DE CHERUY

17, rue de la République
38230 PONT DE CHERUY
Tél.: 09 62 64 20 88



VIC LA GARDIOLE

47, Route de Montpellier
34110 VIC LA GARDIOLE
Tél.: 04 67 38 42 54



CLERMONT-FERRAND

1, rue D'Herbert
63000 CLERMONT-FERRAND
Tél.: 04 73 75 93 90



MOUGINS

1999, av. du Marechal Juin
62500 MOUGINS
Tél.: 04 93 45 77 72



MENTON

13 bis, Route de Sospel
6500 MENTON
Tél.: 04 93 96 65 90



MENTON

39, av des Accacias
6500 MENTON
Tél.: 04 89 03 42 11



BEAUSOLEIL

16, av de la République
6240 BEAUSOLEIL
Tél.: 02 38 22 12 22



NICE

139, BD Gambetta
6000 NICE
Tél.: 04 93 51 81 30



NICE

139, BD Gambetta
6000 NICE
Tél.: 04 93 88 01 14



GIVORS

1, Place Pasteur
69700 GIVORS
Tél.: 02 38 22 12 22



ARBENT

31, Route de Dortan
1100 ARBENT
Tél.: 04 74 73 04 45



TROYES

37, rue de Bas Trevoirs
10000 TROYES
Tél.: 03 25 73 13 12



Luxemburgo

RODANGE
28-30 Route de Longwy
L 4830 RODANGE
Tél.: 0035 2 265 039 20



Luxemburgo

DUDELANGE
28, Gd Charlotte
L 3440 DUDELANGE
Tél.: 0035 2 352 511 677



Portugal

ÍLHAVO

Zona Ind. da Mota, rua 8
3830 Gafanha da Encarnação
Tél.: 00 351 234 327 543



Siege - ETS MARIANO

AUX CAVES DU PORTUGAL 33

1, rue de L'Orme Gateau
45400 SEMOY





Fomos buscar profissionais de hotelaria e parceiros de negócios, como agências tanto nacionais como internacionais”. O Douro, por si só, já é uma das melhores regiões para descansar, mas nos 57 hectares da Quinta da Pacheca o que não faltam são atrativos para a visitar. Dos Wine Barrels, ao Atelier D’OR, não esquecendo as experiências nas vinhas e as provas de vinhos, a oferta é variada e proporciona uma experiência completa, entre vindima e descanso. “Nós aqui podemos vir dormir, comer, experienciar os nossos quartos em forma de barril que tem sido um sucesso mundial, foi um projeto muito inovador e orgulhamo-nos muito disso. Com este projeto também damos a conhecer a Quinta da Pacheca e os nossos vinhos. Temos também muitos eventos, essencialmente casamentos, desde a Índia, Brasil, a Estados Unidos. Vêm porque

somos conhecidos como profissionais de casamentos na quinta e é isso que as pessoas procuram: natureza. Diferente do que encontrariam num hotel de cidade”. A base do negócio desta quinta secular é a produção vinícola, com produção de vinhos do Porto, licorosos e de mesa. As suas produções resultam em famosos vinhos que vêm recebendo os mais distintos prémios do setor. “Os nossos vinhos são de qualidade. É um mercado médio alto, não se trata de primeiro preço, mas foi sempre isso que nós procuramos. Para se fazer bons vinhos é preciso ter boas uvas, então trabalhamos muito a terra com os nossos engenheiros para poder depois no ato da vindima colher boas uvas, que são depois selecionadas e encaminhamos para os diferentes tipos de vinhos que temos”. Pela altura das vindimas, é ainda possível





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



experienciar esta tradição portuguesa, desde a colheita ao pisar das uvas. “Chamamos a Festa da Vindima, em que os nossos clientes participam connosco. Vão para o meio da vinha colher as uvas e no final do dia pisam as uvas e vivem esta experiência como nós. É uma experiência fantástica, fabulosa, e temos clientes que todos os anos vêm à nossa vindima”.

A Quinta da Pacheca há muito que ultrapassou fronteiras e se tornou numa referência internacional. “O nosso principal mercado em 2020 e 2021 foi o português. Mas até 2020 o nosso maior mercado foi o Brasil, desde há muito tempo, até antes de eu chegar. Desde sempre que se fizeram muitos casamentos de brasileiros na Quinta da Pacheca. Segue-se os Estados Unidos, porque são muito conhecedores de vinhos, mas também França porque é um país que tem cultura de vinho, e também Inglaterra”.

Os sócios da Quinta da Pacheca dividem o tempo entre os vários negócios e projetos em França e Portugal. “Essa gestão faz-se com pessoas muito profissionais, muito responsáveis, que vivem este projeto como eu. Quando nós não estamos cá, o projeto continua a desenvolver-se, a ser gerido como se estivéssemos cá”.

Com um cenário idílico e extensos terrenos com vinhas, a Pacheca está, cada vez mais, na boca do mundo. ■



torres novas

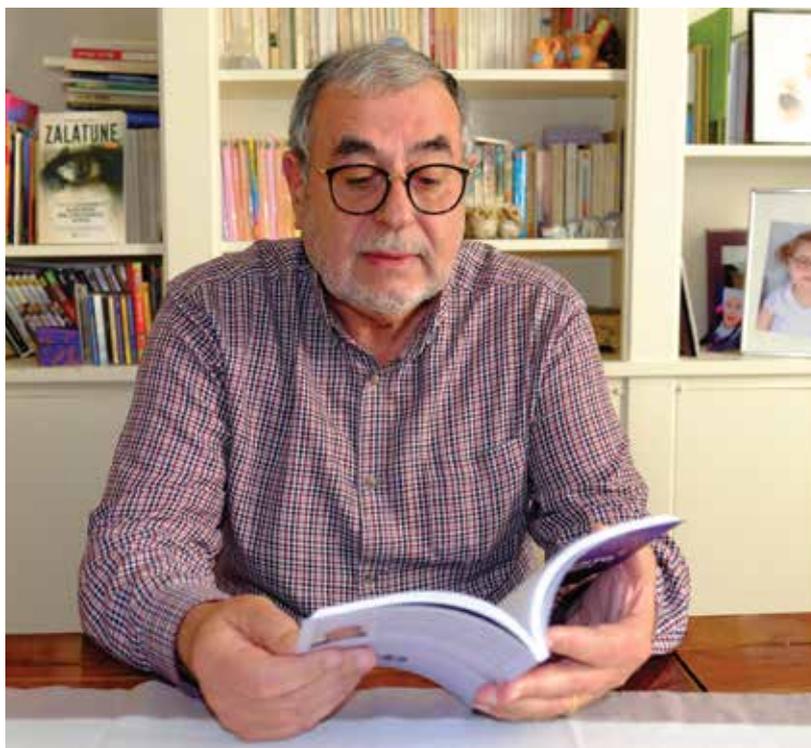
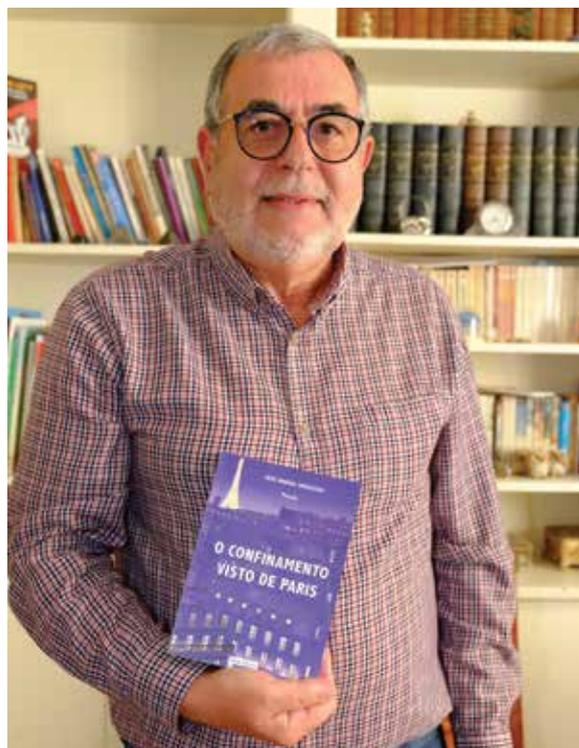


Um concelho
empreendedor,
com qualidade de vida,
atractivo, solidário
e sustentável.


torresnovas
município


35 anos de
cidade

www.cm-torresnovas.pt



José Roussado escreveu o livro "O Confinamento visto de Paris"

José Roussado era funcionário da sucursal de França da Caixa Geral de Depósitos e é uma personalidade conhecida da comunidade portuguesa em Paris. Conhecido por ser dirigente sindical, militante comunista, militante associativo e cofundador da associação ARCOP de Nanterre e até conhecido por ser membro do Conselho das Comunidades Portuguesas. Agora, surpreendeu ao lançar o livro "O Confinamento visto de Paris". A sua veia poética veio ao de cima durante o confinamento. O livro foi editado pela Oxalá Editora.

A pandemia de Covid-19 que afetou a população a nível mundial trouxe regras sanitárias a serem seguidas no dia-a-dia, e uma delas foi o confinamento. Estar fechado em casa foi, para muitas pessoas, um momento de isolamento mas também a descoberta de novas vocações. Foi o caso de José Roussado. Com 66 anos, ex-gerente bancário e antigo conselheiro das comunidades portuguesas, logo no primeiro confinamento começou a escrever poemas. Um ano depois nasceu o livro "O Confinamento visto de Paris".

A Lusopress esteve à conversa com José Roussado, onde explicou que a ideia foi espontânea e que vários amigos o aconselharam a continuar a escrever os poemas. "Foi uma ideia espontânea, estava em casa e lembrei-me de começar a escrever. Comecei por escrever umas quadras, e atrás

de umas vieram outras e quando dei por mim já tinha uma quantidade razoável. Decidi mandar para dois amigos meus o que já tinha feito, e surpreendi alguns, que me incentivaram a continuar. Daí comecei a organizar temas e depois do livro estar feito, os meus amigos apoiaram para que eu o editasse. Não tinha escrito com essa intenção, mas assim o fiz. Foi editado e aqueles que já o leram, gostaram imenso", começou por contar.

O conteúdo dos poemas relata o confinamento nas suas várias etapas. José Roussado viveu o primeiro confinamento em Neuilly-sur-Seine, e em Janeiro passado viveu o pior momento da pandemia em Portugal. O autor não deixou de referenciar ilustres, como Amália Rodrigues e Eça de Queiroz. "Quando comecei, falava da primeira fase do confinamento, que era o que estávamos

a viver. Entretanto, as coisas foram avançando e surgiu o desconfinamento. Todos os temas que tive a ideia de pôr dentro do livro estiveram sempre dentro do confinamento. Faço também referência a figuras que aprecio, e que todas elas também têm ligações a França, como a Amália Rodrigues, o Eça de Queiroz, Luís de Camões e Álvaro Cunhal".

No livro, já editado pela Oxalá Editora, o autor faz também uma homenagem à sua mãe, com umas linhas e fotografias a si dedicadas. "Fiz questão de colocar duas fotografias da terra da minha mãe".

O silêncio, a sorte e o tempo. Para além de três simples palavras, são os temas preferidos de José Roussado no seu livro. O ambiente é outro tema que surge no livro, onde José Roussado salienta que o meio ambiente melhorou com o confinamento. 

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



Quinta dona Adelaide tem nova dinâmica com hotel e spa dedicado ao azeite

O Olive Nature, na Quinta Dona Adelaide, fica em Valpaços e inclui também um restaurante onde os fumeiros são estrelas. A nova unidade hoteleira dispõe de 29 quartos e de um spa com tratamentos à base de azeite. A Quinta Dona Adelaide foi adquirida em 2015 pelos proprietários da Quinta da Pacheca, situada em Lamego, em pleno Douro vinhateiro, que decidiram criar na cidade transmontana um novo hotel que se complementa com um restaurante e um spa.



Em Valpaços, está uma quinta que tem ganho uma nova dinâmica: a Quinta D. Adelaide. A propriedade foi comprada em 2015 por Maria do Céu Gonçalves e Álvaro Lopes. O casal, que também é dono da Quinta da Pacheca, avançou até Trás-os-Montes para desenvolver um conceito diferenciado.

“Nós já procurávamos um espaço dentro deste conceito do interior, neste caso, transmontano, em que queríamos um projeto alavancado no azeite. Nós já tínhamos um projeto de vinho, e gostaríamos de diversificar para o azeite. Como a Maria do Céu tinha esta raiz transmontana, nós queríamos mesmo ter algo dentro do nosso património que fosse buscar as nossas raízes. Aqui a Quinta Dona



Adelaide veio preencher esse nosso prazer de pegar e fazer evoluir um projeto em que as raízes fossem transmontanas. A partir daí foi uma questão de estratégia, de perceber que tipo de conceito traríamos para a quinta. Tínhamos já uma vertente de eventos – casamentos, batizados, comunhões, corporativos, congressos – muito forte, e como a quinta é dividida em duas áreas, quisemos dinamizar a ala direita em que abrimos um restaurante regional gourmet, com pratos típicos da região transmontana, e construir uma unidade hoteleira. Já tínhamos um alojamento local com cerca de oito unidades, que lhe demos uma lavagem, decoração e reestruturação mais atual. Aqui viemos com um projeto de investimento para unidade com 29 quartos mais dois apartamentos, porque achamos que faziam lógica para algumas famílias. Assim capitalizamos mais a vertente dos eventos, e valorizamos a rota dos produtos regionais e transmontanos e fazemos com que Valpaços ficasse no mapa destas rotas do destino transmontano”, explicou Álvaro Lopes.

O projeto ganhou qualidade com o Hotel Olive Nature, que proporciona uma estadia calma e relaxada num ambiente campestre moderno, onde a vista se perde no verde dos jardins que o envolvem. Ao mesmo tempo, é valorizada a tradição, com os produtos da região. “Fomos investindo mais na parte hoteleira, para termos a parte da dinâmica da estadia e, ao mesmo tempo, alavancar com os produtos regionais. Temos uma loja de promoção dos produtos regionais – amêndoas, fruto secos, mel, vinho – e também construímos um fumeiro. Neste momento somos produtores de fumeiro regional e fazemos muitos workshops de fumeiros com clientes. A nossa equipa presta esse tipo de serviço. Estamos num bom caminho para dar um



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



serviço consistente, de qualidade e diferenciado, muito alavancado em experiências transmontanas, que é essa a nossa raiz”.

É neste ambiente rural e convidativo que poderá relaxar na piscina, fazer passeios a pé ou de bicicleta, e tirar o máximo partido da natureza e das paisagens únicas. “O nosso público quer paz, tranquilidade, sossego, qualidade de estadia e gastronomia típica.

A essência da Quinta Dona Adelaide assenta na preparação de eventos. Este lugar tão especial foi projectado com esta finalidade: tornar sonhos em realidade. “Queremos capitalizar cada vez mais essa vertente. Com esta unidade hoteleira passamos a ter mais um local onde

os clientes podem ficar no final dos eventos. Conseguimos que o cliente se sinta super confortável aqui e que consiga usufruir do todo”.

Não faltam motivos para visitar a Quinta dona Adelaide, e daqui levar emocionantes recordações. “Os clientes começam a notar que há qualidade em Trás-os-Montes. Somos um equipamento muito recente aqui na região de Valpaços, estamos muito perto das linhas das principais autoestradas. O cliente tem de vir, tem de experimentar, temos restaurante aberto, gastronomia de qualidade, quartos lindos. Deixo o convite para conhecerem a natureza que está dentro desta quinta e usufruírem dos nossos serviços especiais”. ■■

PROSPORT
GARAGE

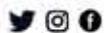
MÉCANIQUE · CARROSSERIE · PEINTURE

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



IDF 98.6 FM
DAB+ PARIS LILLE LYON ESTRASBURGO

WWW.RADIOALFA.NET



Conheça cinco cientistas portugueses reconhecidos e premiados internacionalmente

São milhares os portugueses reconhecidos pelo sucesso que nas mais diversas áreas, desde o desporto, política, empreendedorismo e música. A ciência não é exceção e, por todo o mundo, há cientistas e investigadores que põem Portugal no mapa e que enchem o país de orgulho.

São milhares os portugueses reconhecidos lá fora pelo sucesso que têm nas mais variadas áreas, desde o desporto, política, empreendedorismo e música. A ciência não é exceção e, por todo o mundo, há cientistas e investigadores que põem Portugal no mapa e que enchem o país de orgulho. Conheça cinco cientistas portugueses altamente premiados e reconhecidos lá fora.



Raquel Oliveira, Bioquímica

Raquel Oliveira é licenciada em Bioquímica pela Universidade do Porto e Doutorada em Biologia e Biomedicina Experimental pela Universidade de Coimbra. Distinguiu-se pelo seu trabalho sobre a influência da morfologia dos cromossomas na divisão das células e já passou pelo Instituto de Biologia Molecular e Celular, Porto, Universidade de Bayreuth, Alemanha, e Universidade de Oxford, Reino Unido.

Regressou de Inglaterra em 2012 para se juntar ao Instituto Gulbenkian de Ciência e criar uma equipa de investigação em Dinâmica dos Cromossomas. O seu talento não tem passado despercebido e já ganhou vários prémios: Prémio de Instalação pela Organização Europeia de Biologia Molecular (EMBO), o Prémio Revelação D. Antónia Adelaide Ferreira e ERC Starting Grant.

No fim do ano passado, o grupo de investigação de Raquel Oliveira, o ChromoSilence, recebeu uma bolsa do Conselho Europeu de Investigação (ERC – European Research Council) no valor de 2 milhões de euros, que vai permitir estudar a razão pela qual a leitura da informação genética é desligada durante o processo de mitose.



Henrique Veiga-Fernandes, Neuroimunologia

Henrique Veiga-Fernandes é formado em Medicina Veterinária pela Universidade de Lisboa. Mais tarde, rumou até Paris e, em 2002, doutorou-se em imunologia, onde estudou o funcionamento dos linfócitos.

Continuou a estudar as células do sistema imunitário, desta vez em Londres, onde fez um pós-doutoramento. Foi aí que, pela primeira vez, se apercebeu da existência de moléculas específicas de neurónios nas células do sistema imunitário.

Ganhou uma bolsa do ERC, mas isso não o fez parar. Em 2009, regressou a Portugal e foi para o IMM (Instituto de Medicina Molecular), onde fez uma grande descoberta: a de que há um diálogo permanente entre as células do sistema nervoso e as do sistema imunitário. Esta conquista valeu-lhe o prémio Allen Distinguished Investigator, no valor de 1,5 milhões de euros para três anos. Além disso, já ganhou quatro bolsas do ERC e o prémio Pfizer 2020, o prémio mais antigo na área da investigação biomédica em Portugal.



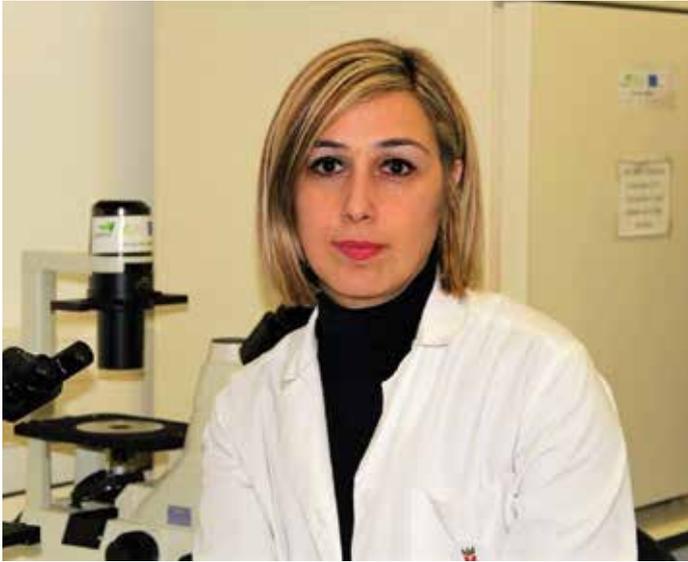
Experiência comprovada ao serviço da restauração portuguesa



Capacidade 180 pessoas



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



Isabel Ferreira, Química e Bioquímica

Isabel Ferreira é doutorada em Química e dedica-se à descoberta de novas moléculas nos cogumelos e plantas da região de Bragança. O seu trabalho no interior é tão reconhecido que, em 2019, assumiu funções como Secretária de Estado da Valorização do Interior.

O currículo é vasto, assim como a lista de prémios e distinções:

Prémio Gulbenkian de Estímulo à Investigação Científica (2001); Prémio Food I&DT (2011); Reconhecimento pela divulgação da ciência Portuguesa no Mundo e pela Agência Nacional Programa ao Longo da Vida pela coordenação do ERASMUS Intensive Program «Chemistry of Natural Products» (2013); Distinção pela COTNH, na modalidade de cooperação internacional (2014); Mencionada pela Ciência Viva - Agência Nacional para a Cultura Científica e Tecnológica, no livro Mulheres na Ciência (2016); Recebeu a medalha de mérito do município de Bragança (2017); Mencionada nas publicações do Programa IACOBUS (2018, 2019); Recebeu da Comissão Europeia o prémio Europeu de Inovação Social (2019).

Isabel Ferreira é considerada uma das investigadoras portuguesas mais influentes, e mais citadas, a nível mundial e já foi distinguida no índice Essential Science Indicators, um dos mais prestigiados indicadores da qualidade de investigação. A sua obra inclui 4 livros internacionais, 60 capítulos de livro, mais de 700 artigos científicos publicados e várias patentes nacionais e europeias.



Nuno Peres, Física

Nuno Peres é, atualmente, professor catedrático e vice-presidente da Escola de Ciências da UMinho. É também o primeiro físico português a dedicar-se à investigação do grafeno. Doutorado em Física, na Universidade de Évora, já passou pelos EUA, Alemanha, Finlândia e Singapura como professor visitante.

Desde 2004 que o cientista investiga as propriedades electrónicas e ópticas de materiais 2D. O seu currículo conta com os prémios Gulbenkian Ciência, Seeds of Science e de Mérito à Investigação da Universidade do Minho. É membro da Academia das Ciências de Lisboa e da Sociedade Portuguesa de Física.

Em 2017, as publicações científicas de Nuno Peres foram as mais citadas em todo o mundo, segundo a lista 2017 Highly Cited Researchers da Clarivate Analytics.



Caetano Reis e Sousa, Imunologia

Caetano Reis e Sousa nasceu em 1968 em Lisboa. 16 anos mais tarde mudou-se para o Reino Unido, onde terminou o secundário, estudou Biologia no Imperial College, em Londres, e fez o doutoramento em Imunologia, em Oxford. Mais tarde, voltou ao Reino Unido, onde liderou o grupo de investigação que estuda a forma como o sistema imunitário responde à presença de uma infeção ou ao desenvolvimento de um tumor.

O cientista português já recebeu diversos prémios e distinções, incluindo a Ordem de Sant'Iago da Espada, tendo sido um dos dois investigadores europeus distinguidos com o prémio Louis-Jeantet de Medicina 2017.

Caetano Reis e Sousa é também o primeiro português a ser eleito membro da Royal Society britânica, tornando-se o primeiro em 200 anos a entrar como 'fellow' na academia de ciências britânica e a mais antiga do mundo.

Compra exclusiva na
PRIM LAND
Romainville



ÚNICO

Blend de Tempo



Seleccção de Vinhos Brancos

Contacts : 01 60 55 47 43 • 06 78 84 99 51 • Info@lusocampos.com

www.lusocampos.com



Representante em França

LUSOCAMPOS
Wines & Spirits

Em França, a artista portuguesa Nair Pinto destaca-se na pintura e modelagem

Nair Pinto é o exemplo de que nunca é tarde para seguir sonhos.

Nasceu com a paixão da arte, mas só há cerca de 15 anos é que começou a dedicar-se mais a sério à pintura e modelagem.



Nair Pinto nasceu em Portugal, mais concretamente no concelho de Bragança. Foi para França ainda criança, e aí despoletou o seu interesse pelo desenho e a paixão pela arte. Mas, só mais tarde, resolveu dedicar-se à pintura e à modelagem. Hoje, tem o seu atelier em Ozoir-la-Ferrière, nos arredores de Paris, onde dedica uma parte do tempo às suas obras. A

Lusopress foi conhecer um pouco da história desta artista plástica. Da forma de pintar e modelar à paixão pela arte que começou pela sua mãe, Nair Pinto revelou ainda de onde surge a inspiração. “Para mim, a pintura, funciona como uma terapia. Passo muito tempo no meu atelier e sinto-me bem aqui, a fazer as minhas obras”. A sua mãe já era artista, embora de forma dife-

rente, por isso o ‘bichinho’ pela arte esteve sempre presente na vida de Nair Pinto. “Já nasci com esta paixão. Até na escola eu já demonstrava o meu jeito, era muito boa a desenhar e na pintura. A professora guardava todos os meus trabalhos, porque gostava muito deles”. Quando chegou a França, não havia a possibilidade de pintar, por isso só há cerca de

LTDP

DEMOLITION – TERRASSEMENT



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



LOCATION D'ENGINS – RECYCLAGE MATERIAUX



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

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



15 anos é que se dedicou mais a sério a esta paixão. Sempre foi autodidata, mas acabou por se inscrever numa associação em Ozoir-la-Ferrière que tinha um professor que ensinava algumas bases importantes. “Inscri-me para poder ir mais longe”. Para além da

pintura, Nair Pinto também domina a modelagem em argila e faz desenhos. Para além do jeito para a arte, Nair orgulha-se de ter boa memória fotográfica, o que a ajuda para determinados quadros que faz.

A artista falou ainda dos quadros que mais

se destacaram para si, mencionando um de Edith Piaf e todos os que retratam a sua família, por representarem sentimento.

Nair Pinto já realizou várias exposições, onde aproveita para vender algumas das suas obras. ■■

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 !**

CASTANHA DE TRANCOSO

EM NÚMEROS:

PROJETO TRANCASTNUT

Protocolo celebrado entre o Município de Trancoso e a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, a vigorar entre 2019 e 2024.

● PRESSUPOSTOS

Explorar o potencial produtivo máximo da castanha, melhorando a qualidade e aumentando o plantio.

● AÇÕES

- . Análise de solos;
- . Fitossanidade dos Castanheiros (combate às pragas);
- . Criação de Souto com coleção de porta-enxertos e seleção de Martaínha;
- . Souto Experimental;
- . Jornadas técnicas: "Dias abertos" sobre técnica de cultura do castanheiro;
- . Confeção de receitas culinárias com castanha (em parceria com a Escola de Hotelaria e Turismo do Douro);
- . Visitas técnicas a empresas do setor;
- . Workshops.

● Participantes: **367** produtores

● DADOS ESTATÍSTICOS

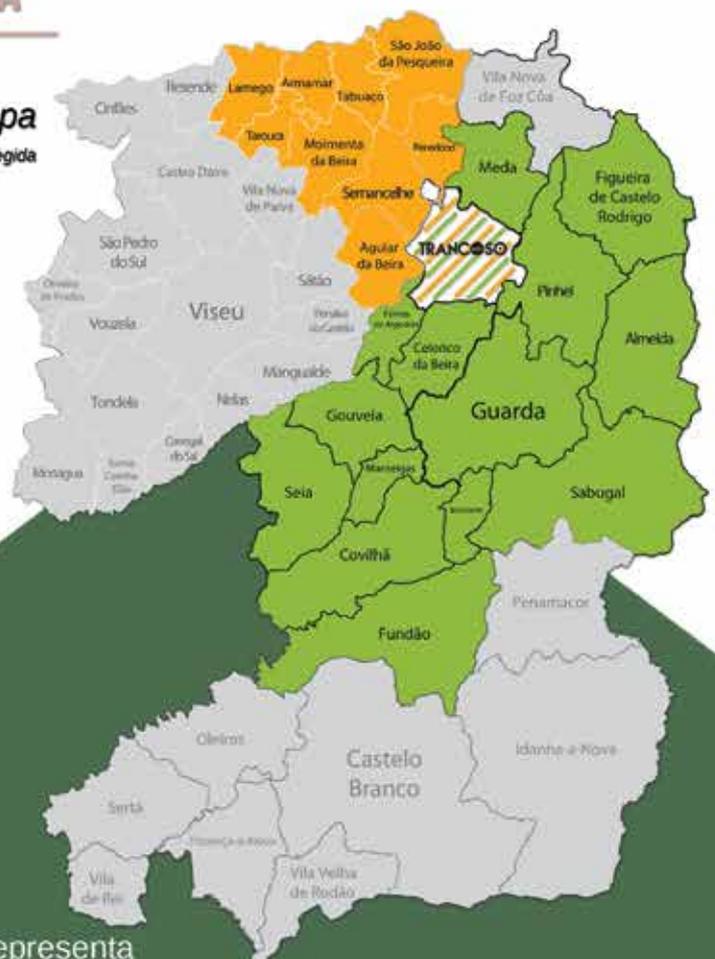
- . Área de Cultivo: **1.400** hectares
- . Nº de Soutos: **1.300**
- . Nº de Castanheiros: **140.000**
- . Produção: **2.500 a 3.000** toneladas/ano
- . Produtores: **900** (aprox.)
- . Faturação: **5 a 6 milhões** euros/ano

DOP - CASTANHA DOS SOUTOS DA LAPA

TRANCOSO é o único concelho da CIMBSE que integra a DOP* - Castanha dos Soutos da Lapa

* Denominação de Origem Protegida

-  Municípios Associados da CIMBSE
-  DOP - Castanha dos Soutos da Lapa



A Castanha de Trancoso representa **30%** da produção da DOP - Castanha dos Soutos da Lapa e **5%** da produção nacional.



Ildeberto Medina

– um exemplo de conquista do sonho americano

A comunidade lusa nos Estados Unidos da América (EUA), cuja presença no território se adensou entre o primeiro quartel do séc. XIX e o último quartel do séc. XX, período em que se estima que tenham emigrado cerca de meio milhão de portugueses essencialmente oriundos dos Arquipélagos dos Açores e da Madeira, destaca-se hoje pela sua perfeita integração, inegável empreendedorismo e relevante papel económico e sociopolítico na principal potência mundial.

Atualmente, segundo dados dos últimos censos americanos, residem nos EUA mais de um milhão de portugueses e luso-americanos, principalmente concentrados na Califórnia, Massachusetts, Rhode Island e Nova Jérquia. A grande maioria da população luso-americana trabalha por conta de outrem, na indústria, mas são já muitos os que trabalham nos serviços ou se destacam na área científica, no ensino, nas artes, nas profissões liberais e nas atividades políticas. No seio da numerosa comunidade lusa nos EUA, onde proliferam centenas de associações recreativas e culturais, clubes desportivos e sociais, fundações para a educação, bibliotecas, grupos de teatro, bandas filarmónicas, ranchos folclóricos, casas regionais e sociedades de beneficência e religiosas, destacam-se percursos de vida de vários compatriotas que alcançaram o sonho americano ("the American dream").

Entre as várias trajetórias de portugueses que começaram do nada na América e ascenderam na escala social graças ao trabalho, ao mérito e ao empenho, destaca-se o percurso inspirador e de sucesso de Ildeberto Medina, uma das figuras mais gradas da numerosa comunidade luso-americana de Providence, estado norte-americano de Rhode Island.

Natural da ilha Graciosa, arquipélago dos Açores, Ildeberto Medina emigrou para a



América em 1977, com apenas 15 anos, na companhia dos pais e do irmão, repetindo as pisadas da avó paterna, que no ocaso do séc. XIX tinha partido para a Costa Leste dos Estados Unidos num barco baleeiro em demanda de melhores condições de vida.

A chegada a Boston, capital e cidade mais populosa do estado norte-americano de Massachusetts, numa fase de incremento da emigração açoriana para o território americano, não correu como planeado devido à inadaptação dos pais à nova realidade, contexto que motivou a família a retornar ao torrão natal.

Nunca esmorecendo na ambição de alcançar o sonho americano, Ildeberto e o irmão

mais novo, desta vez sozinhos, cruzaria pouco tempo depois novamente o Oceano Atlântico. Em 1979, a partir de Providence, realizaria o seu primeiro trabalho por conta própria, começando aí um percurso de autêntico "self-made man" que o catapultou a empresário do ramo da construção civil com a fundação da empresa "Medina Construction" em 1985.

Ao longo dos últimos 40 anos, o trabalho incansável, a resiliência inabalável e a constante dedicação à família, elevaram o graciosense, que logrou inclusive acabar o liceu e ingressar no ensino universitário norte-americano onde se formou em Línguas, a um empreendedor de reconhecidos méritos na comunidade luso-americana, como revelam as inúmeras distinções que tem alcançado.

A mais recente foi atribuída este mês pelo Mayor Roberto Silva, autarca lusodescendente de East Providence, que distinguiu Ildeberto Medina com proclamação oficial no âmbito dos 40 anos de empreendedorismo do proprietário da "Medina Painting & Remodeling" e sócio de várias empresas. Nos fundamentos da atribuição da distinção sobressai o trajeto singular do empresário luso-americano: "Através de contínuos esforços, árduo trabalho, em sistema de part-time, ao mesmo tempo que frequentava a escola, desde a sua chegada aos EUA, empenhou-se na conquista do êxito da sua iniciativa empresarial. E como tal a cidade de East Providence reconhece a sua bravura e sacrifício concluído no êxito empresarial".

Apoiante constante do associativismo luso-americano, e uma das figuras mais gradas da comunidade de East Providence, o exemplo de vida de Ildeberto Medina, empresário de sucesso que nunca olvida as suas raízes portuguesas, inspira-nos a máxima do historiador italiano Cesare Cantú: "O mais saboroso pão e a mais agradável comodidade são os que conquistamos com o nosso suor". 



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



Sandiego leva-nos à natureza, na Arriba Fóssil da Costa da Caparica



O Clube Jovem da Lusopress, esteve agora nas mãos de Sandiego Carvalheira, que nos levou até à natureza. Foi a partir da Arriba Fóssil, na Costa da Caparica, que Sandiego apresentou a fauna, a flora e as atividades que se podem fazer ao ar livre. A vegetação da Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa da Caparica, na qual se incluem alguns endemismos botânicos lusitanos e ibéricos, é muito diversificada. Este coberto vegetal assume uma importância acrescida, pela inserção desta área protegida numa zona de forte pressão urbanística.

A área florestal da Mata dos Medos, situada no topo da arriba, terá sido mandada instalar pelo rei D. João V com o objetivo de evitar o avanço das areias, das dunas ou "medos" (lê-se médos), para os terrenos agrícolas interiores. Com dominância de pinheiro-manso *Pinus pinea* no estrato arbóreo, tem ainda exemplares isolados de pinheiro-bravo *Pinus pinaster* e de pinheiro-de-alepo *Pinus halepensis*, também conhecido por pinheiro-egoísta, dado ficar

com as pinhas sempre agarradas aos ramos. O estrato arbustivo é rico, com destaque para a sabina-das-praias *Juniperus turbinata*, o carrasco *Quercus coccifera* (uma espécie de carvalho), a aroeira *Pistacia lentiscus*, o medronheiro *Arbutus unedo*, o espinheiro-preto *Rhamnus lycioides* subsp. *oleoides* e a aromática murta *Myrtus communis*. Num estrato mais baixo surgem o rosmaninho *Lavandula luisieri* e duas estevas - o sanganho-mouro *Cistus salvifolius* e a roselha-pequena *Cistus crispus*. Apesar das dimensões relativamente pequenas da área, foram identificadas na Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa da Caparica, 169 espécies de fauna terrestre, incluindo: 119 de aves; 23 de mamíferos; 16 de répteis; e 11 de anfíbios.

A paisagem da Paisagem Protegida da Arriba Fóssil da Costa da Caparica é, no geral, o resultado de uma profunda humanização, apesar de ser também relativamente diversificada, como resultado das características e da resposta que os recursos naturais foram dando ao longo deste ancestral processo de

transformação. Atualmente apresenta diferentes estados de conservação, se considerarmos como referência um equilíbrio necessário entre as componentes ambientais e as humanas.

Praia da Mata, na Costa da Caparica

O Clube Jovem da Lusopress esteve, uma vez mais, nas mãos de Sandiego Carvalheira, que nos levou até à praia da Mata, na Costa da Caparica. Desde a fauna, a flora e as atividades que se podem fazer aqui, Sandiego falou das maravilhas desta praia.

A Praia da Mata, também apelidada de Piedense, é sobretudo frequentada por jovens e famílias, dona de extensos areais e bonitas paisagens naturais. As praias da Costa da Caparica estendem-se ao longo dos 15 quilómetros. A maioria das praias é vigiada durante o Verão, possuem estacionamento e restaurantes/bares de apoio. O comboio, a funcionar, unicamente nos meses de Verão passeia os veraneantes ao longo das praias. Boas Condições para a prática do Surf/Bodyboard. 



ACTION MONTAGE & PILOTAGE

MONTAGE DEMONTAGE LOCATION DE GRUES À TOUR & CAMIONS CRUE



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

Carlos Gonçalves
Deputado do PSD eleito pelas Comunidades



Um Governo que não compreende o papel relevantíssimo do movimento associativo da diáspora

Todos aqueles que conhecem a realidade das comunidades portuguesas sabem da importância de que se reveste para as nossas gentes da emigração o trabalho desenvolvido pela rede associativa no estrangeiro.

As associações de portugueses foram importantes no período de instalação das nossas comunidades nos diferentes países que os acolheram e, ainda hoje, são importantes no processo de integração e, sobretudo, no papel que assumem na divulgação da nossa língua e cultura.

Infelizmente, a pandemia da COVID-19 está a ter um impacto muito forte no mundo associativo da diáspora estando em causa a sustentabilidade financeira de muitas associações culturais e recreativas como consequência da anulação de eventos e a suspensão de diversas actividades.

Face a esta situação interpelei várias vezes o Governo na Assembleia da República sobre as medidas que entendo serem necessárias para apoiar um sector fundamental para as nossas comunidades e para a afirmação de Portugal no mundo.

Assim, considerando a excepcionalidade do momento que vivemos devido à pandemia da COVID-19, entendi sugerir a criação de um quadro de apoios excepcional para rede associativa no estrangeiro e a alteração do actual regulamento de atribuição dos apoios ao movimento associativo que não está, minimamente, adequado à situação actual.

Infelizmente, o Governo não foi sensível aos diferentes apelos que foram feitos na Assembleia da República. A resposta do executivo até foi no mínimo surpreendente pois, após ter concedido em 2019

cerca de 630.000 euros em subsídios às associações de portugueses no estrangeiro, em 2020 a verba para estes apoios baixou para 507.000 euros (números do Governo).

Ou seja, em ano de pandemia o Governo consegue poupar com o movimento associativo da diáspora 150.000 euros. Dá que pensar.

A verba para 2020 foi até uma das mais baixas dos últimos anos. Quando questionada na Assembleia da República sobre a política de apoios ao movimento associativo a Secretária de Estado das Comunidades Portuguesa para justificar a verba executada em 2020 foi obrigada a recorrer ao exemplo do Orçamento de Estado de 2007 para afirmar que já houve valores mais baixos. Todos ficámos incrédulos.

Para 2021 está anunciado um apoio aproximadamente de 750.000 euros o que nem sequer permite recuperar a perda de 2020. Ou seja, não há qualquer medida excepcional dirigida à área das Comunidades Portuguesas.

Esta crise coloca em vias de extinção inúmeras instituições associativas com o risco do abandono das actividades de âmbito cultural, lúdico e desportivo que são essenciais para as nossas comunidades e para a sua relação com Portugal.

O associativismo da diáspora desempenha funções de âmbito social e cultural relevantíssima e merece ser considerado nas diferentes medidas tomadas pelo Governo nomeadamente no Plano de Recuperação e Resiliência.

Um Governo que não compreende o papel do movimento associativo da diáspora é também um Governo que não entende a verdadeira realidade de Portugal pois somos um país repartido pelo mundo. ■

quem sabe...
...sabe!

O Sr. Leandro Mota do Restaurante Canastra do Fidalgo disse:
"O Gresilva é o grelhador mais prático e versátil do mercado. Não suja. E a qualquer hora está pronto a trabalhar e com qualidade."

GRESILVA
Inovação em Grelhadores

www.gresilva.pt

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

[f gresilvagrills](#) [g gresilva_grills](#)

DEUIL LA BARRE



VENDE-SE

Lote com 612m² | 2 andares

Rés-do-Chão amplo com 260m², wc e cozinha.
Acesso a jardim com diversas árvores de fruta.

1º andar com 260m², 5 quartos, closet,
2 casas de banho com wc,
ampla sala de estar / jantar com cozinha
americana equipada



29 rue Georges Dessailly - 95170 Deuil La Barre
Trindade Fernando 06 07 62 62 53

Portugueses
de **valor**



NOVA DATA

BRAGANÇA

**5, 6 e 7
de agosto
de 2021**

20**21**

O Jurí é constituído por:

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



OS 100 NOMEADOS 2021

ABÍLIO LOURENÇO.....	FR	JAIME SANTOS.....	PT
ADELINO GONÇALVES.....	PT	JOÃO CARDOSO.....	PT
ADÉRITO GONÇALVES.....	PT	JOÃO DANTAS.....	FR
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 ABEL DE ANDRADE.....	PT
ALBINO MIRANDA.....	PT	JOSÉ DA PONTE.....	US
ALEXANDRE DA CUNHA.....	FR	JOSÉ DE SOUSA.....	PT
ANA PEIXOTO.....	FR	JOSÉ FERNANDES.....	PT
ANABELA CABRAL.....	FR	JOSÉ LOPES.....	FR
ANGELO DA SILVA.....	FR	JOSÉ MANUEL FERNANDES.....	PT
ANTÓNIO BAPTISTA.....	US	JOSÉ MONTEIRO.....	FR
ANTÓNIO CAMELO.....	PT	JOSÉ PASCOAL.....	PT
ANTÓNIO FARIA DE CASTRO.....	FR	JOSÉ ROUSSADO.....	FR
ANTÓNIO JOAQUIM LOPES.....	PT	JOSÉ VENTURA.....	FR
ARLINDO DOS SANTOS.....	FR	JULIETA ALVES.....	PT
ARMANDINO PEREIRA.....	FR	LUDOVIC FERNANDES.....	FR
ARMINDO CASALINHO.....	FR	LUIS CARREIRA.....	PT
ARTUR BRÁS.....	FR	LUIS NETO FERREIRA.....	FR
AUGUSTO PEREIRA.....	FR	LUIS SILVÉRIO.....	PT
CARLA FERNANDES.....	FR	MANUEL ALVES.....	FR
CARLA MARTINS.....	FR	MANUEL PEDROSO.....	US
CARLOS BAPTISTA.....	FR	MANUEL RIBEIRO.....	PT
CARLOS FERNANDES.....	FR	MANUEL SOARES.....	FR
CIDÁLIA LOURENÇO.....	FR	MARCELINO RIBEIRO.....	FR
CLEMENTINA JORGE.....	PT	MARGARIDA MANO.....	PT
CRISTINA SOARES.....	FR	MARIA DA SILVA.....	FR
DANIEL BASTOS.....	PT	MARIA OLIVEIRA.....	FR
DANIEL PEIXOTO.....	FR	MICHAEL TAVARES.....	US
DANIEL RIBEIRO.....	FR	NAIR PINTO.....	FR
DANIEL TAVARES.....	FR	NATÁLIA RODRIGUES.....	PT
DAVID FERNANDES.....	FR	OLIVIA CARVALHO.....	FR
DEOLINDA OLIVEIRA.....	PT	PASCAL PEREIRA.....	FR
DIOGO MATEUS.....	PT	PAULA DA SILVA.....	FR
DOMINIC FERNANDES.....	FR	PAULO MARQUES.....	FR
DUARTE CARREIRO.....	US	PEDRO SEIXAS.....	PT
FERNANDO ANDRADE.....	FR	RICARDO MACIEIRINHA.....	PT
FERNANDO MARTINS.....	FR	RUI GOMES PEDRO.....	FR
FERNANDO MENDES.....	PT	RUI LAFAYETTE.....	FR
FERNANDO TRINDADE.....	FR	RUI PEDRO MOREIRA.....	PT
FRANCISCO DA CUNHA.....	FR	SALOMÉ DIAS.....	GB
FRANCISCO TEIXEIRA.....	FR	TERESA COELHO.....	PT
FRANK NOVAIS.....	FR	VICTOR MARIANO.....	FR
HELDER MARTINS.....	FR	VICTOR RORIZ.....	PT
HORÁCIO MIRANDA.....	FR	VITOR MARTINS.....	PT
HUGO MORGADO.....	FR	ZITA MORGADO.....	FR



Portugueses

de

valor

2021



Programa

5 de agosto

Apresentação no hotel São Lázaro

09h30 Visita às aldeias Rio de Onor [Casa do Touro] e Montesinho

13H00 Almoço na Quinta D. Adelaide
Regresso a Bragança

20h00 Jantar no restaurante "O Javali"

6 de agosto

09H30 Saída do Hotel

10h00 Recepção na Câmara Municipal de Bragança
Entrega de medalhas

11h30 Visita ao Castelo de Bragança [Dómus]

13h00 Almoço restaurante D. Roberto
com animação [Caretos]

15h00 Visita aos museus:
Centro de Fotografia Georges Dussaud
Centro de Interpretação Sefardita
Centro de Arte Contemporânea

18h00 Jantar "Geadas"

20h30 Início da Gala organizada pela Lusopress,
com o apoio da Câmara Municipal,
no Teatro Municipal de Bragança

7 de agosto

09H30 Partida para Sernancelhe

Recepção na Câmara Municipal

Visita ao Santuário da Lapa

Almoço

Este programa pode sofrer alteração
por motivos imprevistos.

apoio

organização

LUSOPRESS
UNINDO OS PORTUGUESES



Associação CIVICA orgulha-se do crescimento da participação cívica portuguesa

A CIVICA é uma Associação de Autarcas de Origem Portuguesa em França e possui uma rede estruturada de cidadãos que trabalham, essencialmente em eixos educacionais para a cidadania.



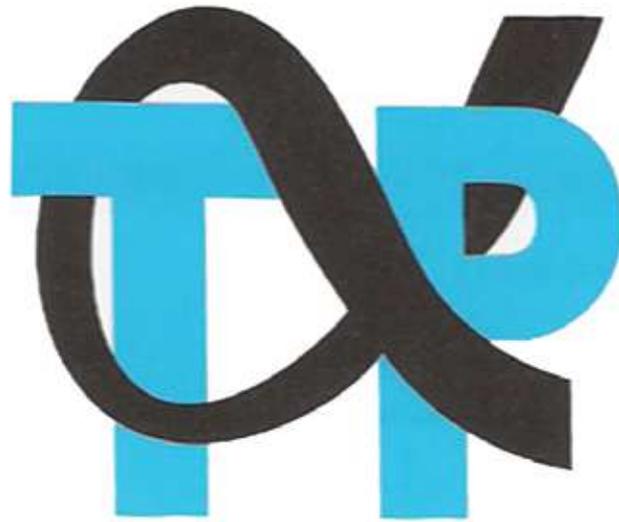
A Lusopress esteve à conversa com o presidente e fundador da associação, Paulo Marques. Nasceu em 1970n em Champigny-sur-Marne e, para além de dirigir a CIVICA, é Maire adjoint em Aulnay-sous-Bois, tendo a seu cargo o pelouro do associativismo e Europa, é conselheiro

do território Paris, Terres d’Envol e presidente da comissão das adjudicações públicas do território. É ainda conselheiro das comunidades portuguesas e membro do conselho permanente, do conselho económico e social e do conselho de opinião da RTP.

“A associação CIVICA foi criada a 5 de feve-

reiro de 2000, com um objetivo: reunião que eu organizei no senado francês para mobilizar a comunidade portuguesa nas questões da participação cívica e política nas autárquicas de 2001. Tal foi feito, cumprimos o objetivo de informação e formação porque, pela primeira vez, os portugueses tinham possibilidade de serem eleitos nas suas autarquias, mesmo sem nacionalidade francesa”, começou por explicar. Essa foi a nova vertente da participação cívica política de todos os europeus sem nacionalidade francesa. Através deste percurso, a CIVICA festejou, em ano de pandemia, em 2020, os seus 20 anos e foi um percurso sempre ascendente, tendo várias iniciativas. “Inicialmente as iniciativas começaram com a promoção, divulgação e a informação da participação cívica e política dos portugueses nos seus municípios através das eleições municípios e europeias. Eram os dois escrutínios onde os portugueses, sem nacionalidade francesa, podiam participar ativamente, elegendo os seus deputados ou representantes em França. Depois a vertente foi-se alargando pelo facto de haver várias embaixadas de países da União Europeia a solicitar que a campa-





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

nha que tinha sido feito, também fosse alargada a outros europeus”.

Hoje, a CIVICA também intervém sobre as questões de educação cidadã, que começa nas crianças através de várias bandas desenhadas e com material para os professores sobre aceitação de si e as diferenças, com uma BD distribuída gratuitamente nas escolas. “A base de estrutura dos autarcas de origem portuguesa permite desenvolver várias ações de educação cidadã, mas também permite informação e formação nas várias delegações da CIVICA espalhadas pelo território francês, e isso tem vindo a acelerar”.

A CIVICA está organizada em delegações ativas e cada uma delas tem o seu percurso. Percurso esse que permite localmente criar ligações entre vários autarcas. “Passamos de quatro mil autarcas no último mandato, a mais de 7500, e estamos atualmente a atingir os oito mil. Duplicámos o número de autarcas e nossa vontade é de criar essas delegações com mais energia, tentando reagrupar o máximo de autarcas possíveis para fazer viver essas delegações, nomeadamente através dos encontros. Os encontros são fundamentais na nossa vida de autarcas de origem portuguesa em França, pois permite criar ligações fortes nas nossas funções”.

Atualmente, a associação já contactou perto de 1900 autarcas, do último mandato, mas não esquece os que não se recandidataram ou os que perderam. “A CIVICA tem sempre uma atenção particular para quem não conseguiu ser eleito ou reeleito. Permitimos que esses candidatos possam usufruir também de algumas atividades da associação”. Agora, o trabalho passa por contactar os mais de 7500 autarcas para os poderem integrar na associação. “Temos 220 autarcas que têm as suas quotas em dia e esperamos favorecer outros. A primeira vertente é podermos contactar o máximo de autarcas de origem portuguesa e podermos trabalhar juntos”.

A entrar no 21º ano de atividade, Paulo Marques faz um balanço muito positivo do trabalho realizado até agora. “Conseguimos rapidamente ter ligações com vários autarcas. Muitos membros dizem que somos uma família, e é verdade porque pomos de lado as nossas ideologias políticas, e pomos de lado o nosso regionalismo, seja francês ou



português. Através do fórum CIVICA, que é uma deslocação da associação a vários congressos de presidentes de câmara, permite uma visibilidade e mostrar aos autarcas franceses a dinâmica e o potencial eleitoral dos portugueses residentes em França”.

Para 2021, apesar de ainda se viver um tempo de pandemia, estão previstas várias ações.

“Temos a edição de uma matéria para os professores trabalharem sobre a diversidade, trabalhamos com as assembleias municipais das crianças, temos o Fórum CIVICA, que vai ser em Villepinte, Temos as ações locais transversais e são apenas das algumas das iniciativas que temos”.

A participação cívica dos portugueses está a aumentar, e a prova disso é o aumento dos eleitos. “Passamos, em 2001, de cerca de 300 autarcas a mais de 7500 agora nesta eleição passada de 2020. Deve-se a dois parâmetros. O primeiro é a pertença da comunidade portuguesa cada vez mais ao seu território. A comunidade portuguesa está envolvida nas questões dos seus municípios, do seu território. Isso é uma fase normal de

participação cívica, nomeadamente da nova geração. Depois, foi pela multiplicação de informação sobre a participação cívica e política, através de inúmeras ações que a CIVICA teve, nomeadamente em congressos de presidentes de câmaras”.

O relacionamento da CIVICA com a Embaixada de Portugal em França é constante.

“Temos um bom relacionamento com a Embaixada de Portugal, nomeadamente através de relações sobre coletividades territoriais e empreendedorismo. É importante que as empresas que cá chegam tenham os códigos legais, porque não são os mesmos que em Portugal, e que possam ter um melhor conhecimento. O senhor Embaixador segue as nossas iniciativas, está presente e isso permite ter essa boa relação. O facto de membros da CIVICA serem conselheiros das comunidades portuguesas, também facilita essa relação”.

Para terminar, Paulo Marques apelou para que “todos os autarcas se possam juntar a nós nas próximas iniciativas, sejam elas presencialmente ou online”. ■■

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

TRANSNATE

TRANSPORTES INTERNACIONAIS, S.A.

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

Joaquim Pires lamenta perda do *chef* e amigo Philippe da Silva

Philippe da Silva foi o primeiro chef português a receber uma estrela Michelin em França e um dos chefs de cozinha mais emblemáticos da cozinha francesa.

Faleceu há cerca de um mês, com 67 anos, depois de dois meses de hospitalização por complicações da Covid -19.



Faleceu o chef Philippe da Silva, depois de dois meses de hospitalização por causa da Covid-19. Foi o primeiro chef “estrelado” português em França, dono do restaurante “Les Gorges de Pennafort”, em Callas (83), no sul da França. Philippe da Silva nasceu no Algarve e desde os seus 14 anos que cozinhava. Veio para França com os pais, quando tinha apenas cinco anos de idade e estudou numa escola hoteleira em Toulon, mas passava as férias de verão com a avó, que acabou por lhe transmitir a vocação. Tinha, assim, as bases para ser um bom cozinheiro. Trabalhou em restaurantes reputados em França, tendo começado pelo Le Nôtre, em Paris e passou 20 anos no Le Chiberta, 15 dos quais como chef, onde conquistou duas estrelas Michelin e por onde passaram as personalidades mais conhecidas dos franceses. O cozinheiro português acabou por abrir o seu próprio hotel e restaurante no sul de França, o Hostellerie Les Gorges de Pennafort, visitado por várias figuras de renome nacional e internacional. Quase de seguida, recebeu a primeira prestigiosa estrela no Guia Michelin.

PAÇO *dos* INFANTES

UMA MARCA COM HISTÓRIA



HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Distribuído por
DÓ SALTO

HERDADEDALISBOA.PT

Pelo seu restaurante passaram muitas personalidades de renome, desde chefes de Estado estrangeiros como Barack Obama ou o Príncipe Alberto do Mónaco, vários Presidentes da República Francesa, como Jacques Chirac ou François Hollande, entre governantes, deputados e diplomatas portugueses. Philippe da Silva mantinha ligação a Portugal, deslocando-se todos os anos para visitar a família no Algarve, era um homem simples, generoso, e solidário, que se comprazia com a felicidade que proporcionava aos outros com a sua paixão pela cozinha.

“Les Gorges de Pannafort” emprega cerca de 40 pessoas, na cozinha, na sala, no jardim e nos quartos que, entretanto, abriu. Philippe da Silva dizia que o segredo do sucesso da casa estava no “amor”, na paixão com que trabalhava. Levantava-se todos os dias às 5h00 da manhã para ir à procura de produtos de excelência na região. Todos os anos ia de férias a Portugal, não apenas para visitar a família algarvia, mas também para mostrar o país à mulher.

Amizade de Joaquim Pires

A Lusopress foi até ao sul de França e conversou com Joaquim Pires, empresário, cônsul honorário de Portugal em Nice e amigo de Philippe da Silva. Além da amizade, Joaquim Pires era especial admirador das suas criações gastronómicas. Em entrevista, recordou algumas histórias vividas com o chef Philippe da Silva, entre as quais a forma como conheceu Barack Obama, ex-presidente dos Estados Unidos. “Conheci o chef Philippe Silva há cerca de 20 anos atrás, quando fui ao restaurante dele, e aí começou uma grande amizade. Mas a verdade é que, em conversa, viemos a descobrir que quando éramos crianças vivemos na mesma rua e os nossos pais conheciam-se. Depois dessa altura, a amizade tornou-se ainda maior. Ele recordava-se de mim como a criança que estava sempre a pensar”, começou por recordar Joaquim Pires.

O empresário partilhou com a Lusopress uma das histórias curiosa do chef com Barack Obama. Ainda antes de ser presidente dos Estados Unidos, esteve em Paris, no Le Chiberta, onde conheceu Philippe da Silva, com quem passou um pequeno momento agradável num fim de tarde. “Anos mais tarde, o presidente Obama veio a Paris e fez questão de repetir a experiência no Le Chiberta, com a condição de voltar a encontrar o chef Silva. A questão é que, nessa altura, ele já estava a trabalhar no sul de França. A direção do restaurante conseguiu convencer o Philippe a deslo-



Philippe da Silva foi o primeiro chef português em França a receber a prestigiada estrela Michelin

car-se até lá, explicando a história. A verdade é que ele estava longe de imaginar que tinha partilhado um momento antigo com Barack Obama, na altura apenas era um advogado. Como esta, ele tinha muitas outras histórias, porque passaram pelos seus restaurantes muitas pessoas importantes”. Joaquim Pires lembrou que o chef Philippe da Silva era uma pessoa apaixonada pela que fazia, um homem simples e generoso e que ajudava muitas associações, como a do ex-jogador francês Zinedine Zidane. “Ele era um homem de coração enorme, partilhávamos muitos valores neste mundo”.

A Assembleia da República aprovou, por unanimidade, um voto de pesar pela morte de Philippe da Silva, uma homenagem pela sua carreira profissional e por ser um orgulho para Portugal e para os portugueses da diáspora. Foi um símbolo da presença dos portugueses no mundo. “Várias pes-

soas me ligaram a dar as condolências, e em especial à família, pessoas que tiveram o privilégio de privar com ele”. Várias personalidades ligadas à política portuguesa conheceram o chef Silva, impulsionado pela organização das galas da CCIFP-PACA no seu restaurante.

O chef demonstrava paixão e arte na sua profissão. “Ele não encarava cozinha como uma profissão, era a sua paixão”.

O funeral contou com a presença de, aproximadamente, 800 pessoas, dos quais 56 eram chefs que prestaram homenagem.

Joaquim Pires fez questão de salientar que, logo que possível, irá com outros amigos do chef Philippe Da Silva prestar uma homenagem. O restaurante vai voltar a abrir portas no mês de Junho, com a missão de continuar o sonho de Philippe da Silva. **L■**



RECRUTA-SE

PARA LIMPEZA DE CONDOMINIOS EM PARIS

Empresa especializada há mais de 30 anos na limpeza de condomínios e na saída de "caixotes do lixo" em Paris e arredores.

A sociedade COMME NEUF é líder neste mercado e efectua a limpeza de mais de 1900 prédios por semana. Procuramos colaboradores com carta de condução obrigatória e oferecemos contratos de trabalho.

REQUISITOS :

- Carta de condução obrigatória
- Adaptação rápida à cidade
- Pontualidade e assiduidade
- Responsabilidade e profissionalismo
- Simpatia

OFERECEMOS :

- Contrato de trabalho CDI
- Continuidade na empresa
- Formação
- Remuneração adequada com prémios
- Apoio para todos os assuntos administrativos
- Carro de empresa fornecido
- Gasolina paga

Podem contactar-nos por telefone 01 40 40 41 90

– A atenção de Joao Manuel ou Fernando

Ou por mail : contact@comm9.fr

Para conhecer-nos melhor mais informações :

www.commeneuf-nettoyage.fr



Sede : 14 Quai de la Marne 75019 Paris - França

Tel : +33 (0) 140 404 190



Filipe José MEALHA DA SILVA, natural do Algarve, nasceu na freguesia de Paderne, em Albufeira, a 5 de Abril de 1954. Era uma jovem criança de 6 anos quando veio viver para França com a sua família, para uma pequena cidade no golfo de Saint Tropez, chamada Cogolin.

Homenagem a *Filipe José MEALHA DA SILVA,* dit le chef étoilé français *Philippe DA SILVA*

O Filipe era muito ligado à família e no seu dia-a-dia aquilo que mais gostava de fazer era passar o tempo com a mãe e avó à volta da cozinha a explorar as cores, as texturas e sabores que lá existiam. Aos 14 anos mudou-se para uma cidade vizinha, Port Grimaud, onde iniciou a sua aprendizagem em cozinha e restauração, formalizando a sua paixão e competências na escola de hotelaria de Toulon (capital do Departamento do Var), onde passou com distinção no exame final.

Após este período, iniciou uma formação em Saint Tropez com o Chef Claude Girard, considerando-o o seu mentor e «mestre», dizia ele. Aos 20 anos arrancou para a grande aventura de conquistar a capital francesa e começa por trabalhar num emblemático restaurante de Paris, Julius a Gennevilliers,



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, 1º. 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

onde conhece Jean Michel Bedier. Existe um reconhecimento de ambas as partes e uma grande vontade de crescer. Foi então que juntos foram para o Palácio de Chiberta, em Paris, onde conquistaram duas estrelas Michelin, em 1987. É durante esses anos que Filipe conhece Martina, sua mulher, que mesmo sem experiência em restauração, deixa a sua formação para trás e segue Filipe para um regresso ao sul de França, onde se inicia na arte da gastronomia com ele.

Em 1995, fizeram da Hostellerie des Gorges de Penafort um local extraordinário, imediatamente reconhecido com uma estrela Michelin (logo no primeiro ano). Nos anos que se seguiram a qualidade e a distinção são notórias e durante 26 anos é-lhes atribuído a mesma estrela, como maior sinal de reconhecimento de valor. Filipe e Martina tornaram este restaurante no mais conhecido de toda a região sul, sob direção de ambos. Ele referia sempre a importância do trabalho em equipa, que sozinho não se alcança nada, e que foi o facto de ter o apoio da sua esposa e de todo o trabalho conjunto que lhe permitiu alcançar todo o sucesso e tornar tudo possível.

O Filipe era um homem fantástico, exemplar, que nunca se cansava de trabalhar. Para ele, como o disse várias vezes, aquilo que fazia não era um trabalho, era um prazer que tinha diariamente, cada dia que se levantava sentia a mesma paixão pelo que fazia! Apesar da gastronomia ser a paixão pela qual foi mais conhecido, ele tinha outras paixões, como o futebol (clube de Marselha) e o desporto motorizado. Adorava conduzir e conduziu inúmeras vezes ao lado do Romain Grosjean e do Sebastien Loeb.

O Chefe Filipe era um homem muito conhecido e reconhecido, era muito querido por muita gente. Recebia muitas pessoas do mundo desportivo e do mundo artístico (cantores, músicos, escultores) que o procuravam a si e aos seus dotes e que passaram pela sua mesa. É de salientar nomes como Barack Obama, o príncipe do Mónaco, Albert do Mónaco, bem como vários presidentes da República Francesa, como Jacques Chirac e François Holland, embaixadores, deputados, secretários de Estado, ministros, e vários representantes de Portugal. Com o mesmo empenho e carinho nos recebia a nós, “pequenos”, com a mesma paixão, com a mesma dedicação, para nos proporcionar os melhores momentos, que hoje nos trazem as melhores recordações.

O Filipe sempre se manteve um homem simples, honesto e generoso, não havia distinção entre as pessoas e a sua amizade não se limitava por classes sociais, etnologias, idade ou género. Dizia que o que gostava era dar prazer às pessoas!

Ajudava todas as pessoas que estavam à sua volta e estava envolvido em ações humanitárias e associações de ajuda a pessoas em dificuldades.

O nosso Filipe adorava o Algarve e adorava Portugal! Tinha um grande respeito e defendia os valores de França, o país que tão bem recebeu os seus pais! É com muito orgulho e carinho que digo que o Filipe era como um verdadeiro irmão para mim, e a vida não será a mesma coisa.

Estas palavras são dedicadas a Lucinda, sua mãe, a Martina, sua esposa, seu filho Alexandre e seus três netos.

O nosso querido Filipe deixou-nos às 20:30h da noite de sábado, dia 24 de Abril, sendo mais uma vítima do Covid-19.

Joaquim Pires,

Cônsul honorário de Portugal em Nice





M-P-A



SOMOS ESPECIALISTAS NA RENOVACÃO
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

Portugal é o 6º país que mais exporta treinadores de futebol

A maior competitividade do mercado de trabalho lá fora faz com que muitos portugueses se vejam obrigados a emigrar e a procurar melhores condições de vida. Os treinadores de futebol não são exceção e, na verdade, Portugal é o sexto país que mais exporta treinadores de futebol.

A conclusão é do estudo divulgado pelo Observatório do Futebol do Centro Internacional de Estudos do Desporto (CIES). Analisadas 1.646 equipas de 110 campeonatos de 79 países, percebeu-se que existiam 25 treinadores portugueses a trabalhar fora do país, o que colocava Portugal no sexto lugar do ranking.

Nos três primeiros lugares, encontramos a Argentina com 68 treinadores, seguida da Espanha com 41 e a Sérvia com 34 treinadores a trabalhar fora do seu país. Seguem-se a Itália e a Alemanha que, até à data do estudo (1 de junho de 2020) tinham 27 treinadores emigrados.

Conhece os treinadores portugueses que estão fora do país?

Alguns nomes de treinadores portugueses conhecidos que estão fora de Portugal são José Mourinho, que treinou o Tottenham na presente edição da Premier League, Nuno Espírito Santo, treinador do Wolves na Premier League e Paulo Fonseca, treinador do AS Roma na Serie A.



Desporto

www.lusopress.tv

Portugal é o 6º país que mais exporta treinadores de futebol



DOSOL
supermercados

*Les saveurs,
les prix...
le service en plus !*



TOUTES LES SAVEURS DU PORTUGAL



Retrouvez dans nos 6 magasins une sélection de produits portugais

Soisy sous Montmorency

14, avenue Voltaire
Tel : 01 39 89 12 63

Le Kremlin Bicêtre

34, avenue de Fontainebleau
Tel : 01 46 71 72 84

Dammarie les lys

ZAC des Chamlys - avenue Ampère
Tel : 01 64 79 13 87

Morangis

33, rue Ferdinand De Lesseps
Tel : 01 69 09 89 66

Rosny sous-bois

14, avenue du Président Kennedy
Tel : 01 45 28 65 92

Pontault Combault

6, route de Paris
Tel : 01 60 29 09 04

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Confira mais alguns nomes:

Luís Castro, treinador do Shakhtar D. na Premier Liga (Ucrânia)
 José Peseiro, treinador da Seleção Nacional da Venezuela (Venezuela)
 Pedro Martins, treinador do Olympiacos na Super League 1 (Grécia)
 Ricardo Sá Pinto treinador Gaziantep FK na Süper Lig (Turquia)

Geralmente, o treinador de futebol português é homem com pouco menos de 50 anos, sendo que mais de 50% das vezes são ex-jogadores que atuavam em posições mais defensivas do terreno.

Jogadores de futebol que colocam Portugal no mapa

Fora os treinadores, o futebol é um dos meios mais mediáticos para colocar Portugal no mapa. Há já muitos anos que a performance dos jogadores de futebol portugueses tem colocado o nosso país no mapa: Eusébio, Fernando Peyroteo, Fernando Chalana, Paulo Futre, Deco e Luís Figo são apenas alguns exemplos. Ainda assim, os mais atentos afirmam que, neste momento, estamos a viver uma época verdadeiramente dourada no que à internacionalização de jogadores diz respeito. Falar de futebol português é falar de Cristiano Ronaldo, mas também de nomes como

Bruno Fernandes, Bernardo Silva, João Félix, Diogo Jota, Rui Patrício, Rúben Dias, Raphael Guerreiro, entre outros. A lista seria interminável. Um estudo de 2019, também levado a cabo pela CIES, revelou que Portugal contabilizava 292 jogadores a jogar no estrangeiro. O principal país de destino era a Inglaterra, com 25 jogadores, seguida da Espanha e da Grécia, com 29 e 25 jogadores, respetivamente.

Reconhece estes nomes? Há alguma equipa internacional que tenha começado a seguir graças a um treinador ou jogador de futebol?

30 Anos

RODRIGUES ANTONIO

AR

*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

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

Inscrição consular única já está disponível em toda a rede consular

O novo Sistema Integrado de Gestão Consular (e-SGC), que introduz a ficha única de inscrição consular por cidadão ou utilizador, independentemente do local da sua abertura ou utilização, encontra-se já em funcionamento em toda a rede consular portuguesa.

Integrado no Novo Modelo de Gestão Consular (NMGC), o e-SGC põe fim às duplicações de inscrições consulares, uma vez que, usando como base o número do cartão de cidadão do utente, permite que a mudança de inscrição para qualquer outro posto da rede consular portuguesa se faça mediante uma mera atualização. Desde o início da entrada em funcionamento do e-SGC registaram-se já 20 mil inscrições consulares únicas transferidas entre diferentes postos consulares.

Este sistema constitui igualmente a base para o desenvolvimento de novas aplicações e funcionalidades previstas no NMGC que permitirão a prática direta de atos consulares por via eletrónica através do Portal das Comunidades ou de uma aplicação para telemóvel ou tablet, assim como o pagamento eletrónico, por via da futura plataforma e-Cônsul.

O e-SGC está disponível em 69 secções consulares, 38 consulados-gerais, dois consulados, oito vice-consulados, quatro escritórios consulares e 23 consulados honorários, bem como no Centro Comum de Vistos da Praia e na Representação Diplomática de Portugal em Ramallah. **L**



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



ADN DIGITAL SOLUTION

EMAIL • apedro@adndigital-solution.com
www.adndigital-solution.com

TEL • 07.49.04.89.46



ÉCRAN CONNÉCTÉ

Écran connecté au logiciel d'affichage dynamique. Parfait en point de vente pour communiquer les promotions ou en entreprise pour la communication interne des collaborateurs.

PACK CLÉ EN MAIN

TOTEM CONÉCTÉ

Totem vitrine connecté au logiciel d'affichage dynamique. Parfait en point de vente pour communiquer les promotions, les offres, toutes les informations dédiées à la clientèle. MADE IN FRANCE

PACK CLÉ EN MAIN



MOBILIER TACTILE

Nous proposons toute une gamme de mobiliers tactiles destinés à répondre à vos problématiques digitales et métiers et à améliorer la satisfaction client ou la collaboration dans votre entreprise.

MENU DIGITAL ET QR CODE MENU



Finis le menu papier dans les restaurant, ou les traiteurs. Pour limiter les risques de contamination, de plus en plus de professionnels proposent à leurs clients, de consulter la carte, sur leur smartphone ou sur un pupitre ou une borne tactile.

VOTRE PARTENAIRE EN EQUIPEMENT ET COMMUNICATION DIGITAL

FINANCEMENT & ACCOMPAGNEMENT

Spécialisé dans la communication de Publicité sur le Lieu de Vente (PLV) et l'affichage dynamique interactif d'intérieur, l'équipe ADN Digital Solution accompagne, conseille et épaula ses clients dans le développement digital de leur établissements. Nous proposons aussi bien des solutions pour partager de l'information auprès de vos clients que pour la communication au sein de votre entreprise.

Nos solutions sont à la fois dynamiques, flexibles, personnalisables et adaptées à vos besoins.

Nos solution sur-mesure permettent d'optimiser l'expérience de vos collaborateurs pour que vous puissiez gagner en efficacité.



Livraison & installation dans toute la France

TOUT SECTEUR D'ACTIVITÉ



ÉPICERIE SUPERMARCHÉ RESTAURATION



AGENCE IMMOBILIERE



OPTICIEN PHARMACIEN



ENTREPRISE ENTREPOT



POINT DE VENTE

Secretária de Estado das Comunidades destaca aposta no ensino do português no estrangeiro

A secretária de Estado das Comunidades Portuguesas, Berta Nunes, destacou a aposta no ensino do português no estrangeiro, iniciativa que este ano está presente em 18 países, envolvendo 978 professores.



Numa mensagem vídeo projetada em Guimarães, cidade que acolheu as comemorações do Dia Mundial da Língua Portuguesa, a governante sublinhou ainda que o ensino do português no estrangeiro abrange 1.445 escolas e 66 mil alunos do ensino pré-escolar, básico e secundário. “Outrora, a relação com a língua portuguesa constituía, por vezes, na história da emigração portuguesa, algo que os portugueses e os lusodescendentes procuravam esconder, temendo que a sua associação a Portugal os prejudicasse na sua integração nos países de acolhimento ou na aprendizagem da língua desses países. Felizmente, essa não é hoje a realidade que conhecemos”, afirmou Berta Nunes, para vincar “a dimensão” atual do ensino do português no estrangeiro. Apontando a língua como “uma das ligações mais importantes da diáspora com Portugal”, a secretária de Estado enfatizou o facto de o português já ser falado por 260 milhões de pessoas, número que ainda este século poderá atingir os 500 milhões. Também através uma mensagem vídeo, o secretário executivo da Comunidade dos Países de Língua Portuguesa (CPLP), Francisco Ribeiro Telles, sublinhou a importância da contínua difusão do português além das fronteiras da organização.

Como prioridades, Ribeiro Telles elencou o ensino do português como língua estrangeira, a integração do português nos currículos oficiais de outros países e a adoção do português como língua oficial e de trabalho em cada vez mais organizações internacionais, especialmente no âmbito das Nações Unidas. “São objetivos de concretização



gradual e exigente, que obrigam a consideráveis esforços conjuntos, desde logo diplomáticos e financeiros”, admitiu. Em 2019, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) proclamou 05 de maio como Dia Mundial da Língua Portuguesa. O português é falado por mais de 260 milhões de pessoas em

cinco continentes e, segundo estimativas das Nações Unidas, esse número irá crescer para quase 400 milhões em 2050 e para mais de 500 milhões em 2100. Atualmente, o português é a quinta língua mais falada no planeta e a primeira no hemisfério sul, sendo ainda a terceira língua europeia mais usada a nível global. 



QUINTA DA
PACHECA



DOURO VALLEY

Quinta da Pacheca | Cambres 5100-424 Lamego | Portugal

Tel.: +351 254 331 229

enoturismo@quintadapacheca.com



ENTRE OS VALES DO RIO DOURO, JUNTO À MARGEM ESQUERDA, NA FREGUESIA DE CAMBRES, CONCELHO DE LAMEGO, ENCONTRA-SE A QUINTA DA PACHECA, UMA DAS MAIS PRESTIGIADAS E RECONHECIDAS PROPRIEDADES DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO.

- VINDIMAS, LAGARADAS, VISITAS E PROVAS, WINESHOP, ENOTURISMO



ENTRE LES VALLÉES DU FLEUVE DOURO, PRÈS DE LA RIVE GAUCHE, DANS LA PAROISSE DE CAMBRES, MUNICIPALITÉ DE LAMEGO, SE TROUVE QUINTA DA PACHECA, L'UNE DES PROPRIÉTÉS LES PLUS PRESTIGIEUSES ET RECONNUES DE LA RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO.

- VENDANGES, PRESSOIRS, VISITES ET DÉGUSTATIONS, WINESHOP, OENOTOURISME

Um quarto dos boletins dos emigrantes nas legislativas devolvido por morada errada

Mais de um quarto dos boletins de voto enviados por correio para os emigrantes portugueses votarem nas legislativas de 2019 foram devolvidos por terem a morada errada, revelou um dirigente do movimento “Também somos portugueses”.

Paulo Costa falava à agência Lusa no final de uma audição, por videoconferência, da comissão parlamentar de Negócios Estrangeiros e Comunidades Portuguesas, perante a qual explicou as diligências que este movimento tem realizado com vista a um maior acesso dos emigrantes às eleições em Portugal. Nas últimas eleições presidenciais, ocorridas a 24 de janeiro deste ano, a votação dos emigrantes situou-se nos 1,88% (29.153 dos 1.549.380 portugueses inscritos no estrangeiro).

Esta baixa participação deveu-se, segundo indicaram vários setores da sociedade portuguesa na altura, incluindo alguns candidatos presidenciais, à obrigatoriedade do voto presencial, dificultado pelas limitações impostas pela pandemia de covid-19.

Ainda antes das presidenciais deste ano, deu entrada no parlamento, a 31 de dezembro de 2020, uma petição do movimento “Também somos portugueses”, que defende que “a lei eleitoral vigente seja revista e alterada em conformidade com a atual realidade fáctica, por forma a ali ser integrada a possibilidade de exercício de voto por via de correspondência postal para os cidadãos portugueses residentes no estrangeiro em todas os atos eleitorais realizados em Portugal”.

Desde este ato eleitoral, o movimento encetou várias diligências e contactos, entre os quais com a Secretaria-Geral do Ministério da Administração Interna. Numa dessas reuniões, o movimento foi informado de que



nas últimas eleições legislativas, a 06 de outubro de 2020, cerca de 400.000 boletins de voto foram devolvidos por morada errada. Trata-se de 27,2% dos boletins de voto enviados para os 1.466.754 eleitores inscritos, dos quais 158.252 (10,79%) votaram.

Paulo Costa explicou à Lusa que uma das razões para este elevado número de moradas erradas se deve às dificuldades no processo de atualização das residências, após mudanças, que são muito frequentes em países como o Brasil ou o Reino Unido. “Há famílias no Reino Unido que mudam de morada quase todos os anos”, referiu, defendendo uma facilitação do processo de atualização da morada que consta no Cartão do Cidadão, para a qual é enviado o boletim de votos destes portugueses residentes no estrangeiro.

Paulo Costa reconhece que ficou surpreendido por um número tão elevado de boletins de voto devolvidos, embora já tivesse uma ideia de que existiam muitos que estavam a ser enviados para moradas que constavam no Cartão do Cidadão, mas que não tinham sido, entretanto, atualizadas.

O investimento digital também não parece, para já, ser uma solução para esta atualização das moradas se tornar mais fácil, uma vez que “envolve aplicações e passos que não são muito fáceis”, disse. Presencialmente, nos consulados, a maior dificuldade reside no tempo de espera para estes procedimentos, adiantou. Paulo Costa defende – e acredita que isso está a ser desenvolvido pelas autoridades portuguesas – que os eleitores portugueses no estrangeiro possam ter acesso prévio à morada para onde vai ser enviado o boletim de voto, para assim confirmarem se está correto.

Apesar destes constrangimentos com o voto por correspondência, o movimento continua a defender esta possibilidade para as eleições presidenciais e europeias, a par com o voto eletrónico, embora este último apenas para depois dos testes. No seguimento do debate em torno do voto dos emigrantes nas últimas presidenciais, o PSD entregou no Parlamento, uma semana após o escrutínio, uma iniciativa legislativa para associar o voto por correspondência ao voto presencial.

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



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

Na minha opinião!!!

por *Melita*

“Caos” no Futebol Português

O Mundo do Futebol está em efervescência, o ambiente à volta da arbitragem atingiu o paroxismo, arbitrar tornou-se um “calvário” para os homens do apito que vão para o relvado pressionados e com medo.

Nesta fase final do campeonato, estão a escrever-se algumas páginas “negras” da história do Futebol Português — agressões a jornalistas no exercício da sua profissão, ataques de “bandos” encapuzados a adeptos de clubes rivais, manifestações após os jogos com intervenção da polícia a cavalo e ataques verbais injuriosos contra as Instituições Oficiais do Futebol.

Antes de mais quero vos dizer que não sou sócia de nenhum Clube e a minha equipa preferida é a Associação Académica de Coimbra, também não sou uma incondicional do desporto “Rei” onde se ganham “milhões” sem precisar de Diploma ou de ser minimamente instruído, mas cá em casa vê-se Futebol de vários países na televisão. Houve uma época em que os pais dos Jovens que tinham jeito para jogar Futebol se preocupavam com o futuro dos filhos, queriam que eles acabassem os estudos antes de abraçar a curta carreira de futebolista para garantir o após futebol, para muitos o sonho “morava” em Coimbra, o Estatuto de Estudante-Jogador era o mais interessante apesar de ser o menos remunerado.

A Equipa da Académica de Coimbra, não era a minha preferida porque era composta de jogadores Doutorados, Instruídos e Educados, mas porque era a única que respeitava a ética desportiva e mantinha o espírito académico no relacionamento com as outras equipas.

O Futebol é o Ópio do Povo e o Estádio a terapia contra a Miséria”

Salazar considerava o Futebol como o seu melhor aliado.

O que não admira, porque enquanto o povo no trabalho e nos cafés falava dos resultados dos jogos e das rivalidades entre os clubes, esquecia a miséria em que vivia, a falta de liberdade e a opressão.



No Estádio durante os jogos em geral e nos clássicos entre rivais, em particular o ambiente é incendiário, uma autêntica panela de pressão prestes a explodir, por vezes os adeptos estão de costas voltadas para o relvado ou não estão atentos ao jogo, mas como os outros gritam, gesticulam e insultam eles fazem o mesmo sem saber porquê. É com esta gente descontrolada que tudo pode acontecer no Interior e depois do jogo no exterior do Estádio.

Entre o Futebol de Antes e o de Hoje o que Mudou

Do ponto de vista sociológico há alguns anos atrás a problemática do Futebol tornava à volta dos jogadores e dos adeptos que não respeitam a ética desportiva, não é novo que nos encontros entre as os três principais clubes haja polémica e cenas de pancadaria, o que mudou hoje, foi a entrada na “dança” dos Dirigentes e Treinadores que fazem declarações para provocar o adversário e condicionar os árbitros, como agora há mais visibilidade, sabe-se tudo em poucos minutos, as reações são imediatas...

Vejamos:

Comecemos pela terminologia utilizada para anunciar os jogos! Deveria dizer-se:

— um encontro entre duas equipas e não uma equipa contra a outra o que significa logo à partida rivalidade.

Quanto aos jogadores quer sejam Doutorados ou pouco Instruídos, dentro do terreno têm um comportamento idêntico, vale tudo, menos tirar olhos, agressões, insultos ao ad-

versário e anti-jogo, para ambos o importante é ganhar o resto não tem importância.

No que respeita aos adeptos, se juntarmos na mesma tribuna o Doutor, o Professor, o Empregado e o Trabalhador, vestidos com uma camisola igual veremos que durante o jogo o comportamento é o mesmo, não se consegue diferenciar uns dos outros.

Então o que mudou ao longo dos anos?

Muita coisa, mas para pior. Aos jogadores e Adeptos veio juntar-se a nova “Raça” de Dirigentes, homens de negócios com os quais os Clubes passaram a ser dirigidos como Empresas banindo completamente do Futebol o pouco que havia de ética desportiva. Para este tipo de Dirigentes a verdade desportiva não interessa, o importante é transformar o Futebol numa gigantesca operação financeira, por exemplo para os jogadores e adeptos é o primeiro lugar do campeonato que interessa o segundo e o terceiro não conta, mas para os Dirigentes por razões financeiras 40 milhões do acesso à Liga dos Campeões, o segundo conta muito.



Ó meu amor de algum dia **Havemos de ir a Viana**

Pedro Homem de Melo
1904-1984



**JUNTOS
VAMOS
VENCER**



CÂMARA MUNICIPAL
VIANA DO CASTELO

Com estes “Párias” do Futebol chegou a corrupção, as transferências fraudulentas e as negociações suspeitas, estas práticas transformaram os jogadores em “Mercenários” indisciplinados, provocadores e sem nenhuma ética desportiva.

O amor à camisola e a honra de pertencer ao Clube deixou de fazer parte da cultura destes atletas que mudam de camisola como nós mudamos de vestido!

A Arbitragem em Portugal, não está ao nível Internacional

Os Árbitros Portugueses são incompetentes? Clamam alguns dos que ainda não há muito tempo manipulavam e corrompiam a arbitragem (apito dourado).

Na verdade os Árbitros em Portugal nunca foram respeitados, primeiro pelos Dirigen-

tes e treinadores, agora dentro dos relvados pelos jogadores, são acusados de tudo, sobretudo pelas equipas que perdem, se escutarmos com atenção esta suposta “boa gente”, os Árbitros não respeitam as “Leis do Futebol” nem a “Verdade Desportiva”, então será que o comportamento dos jogadores dentro do relvado protestando constantemente as suas decisões, simulando faltas e pedindo “cartões” para o adversário é respeitar a verdade desportiva?

E os Dirigentes e treinadores dos Clubes respeitam as Leis e a verdade desportiva quando acusam abertamente os Árbitros de incompetência, de “Roubar” as suas equipas e de causar a desgraça do Futebol Português.

Antigas Glórias do Futebol, transformados em Juizes- Acusadores

A moda pegou, alguns canais televisivos a

sensação para conseguirem audiência recrutaram velhas glórias do Futebol para comentarem os jogos e a arbitragem, não me vou tardar a evocar estes pseudo-jornalistas inquisidores, alguns nem bons jogadores foram, que nas suas intervenções tendenciosas, cartilha, dão uma desastrosa imagem do nosso Futebol e alimentam a rivalidade entre os clubes.

Posso concordar que alguns Árbitros cometem erros de apreciação e tomam decisões duvidosas, mas é preciso ter em conta que na arbitragem não existe uniformidade nas interpretações que se faz das Leis do Futebol, não é raro que a mesma acção de jogo seja julgada segundo o critério do Árbitro e não em função das regras.

Eu penso que a razão principal que os leva a cometer alguns erros não vem da falta de competência, mas da constante pressão que sobre eles é exercida pelos Dirigentes, Treinadores e Jogadores que fazem declarações provocadoras antes dos jogos para os condicionar e coagir. A arbitragem no desporto em geral sofre muito com as pressões exercidas pelos Clubes, mas no Futebol Mundial é mais visível devido às enormes quantidades de dinheiro que ele veicula e aos interesses financeiros em jogo. Um erro de julgamento, uma má decisão do Árbitro pode valer milhões o que constitui naturalmente uma pressão suplementar.

Árbitro natural da cidade Invicta e da Associação de Futebol do Porto para arbitrar o clássico

Não se pode compreender que seja nomeado para dirigir o clássico Benfica-Porto um Árbitro que nasceu e reside no Porto, esta nomeação é como atear o fogo na floresta, evidentemente que qualquer decisão duvidosa por ele tomada durante o encontro é considerada pelos Benfiquistas como tendenciosa e propositada para prejudicar o seu Clube. Apesar destes erros de organização que não facilitam a imparcialidade dos Árbitros, é de lamentar que o Futebol em Portugal não consiga libertar-se da visão restritiva no que respeita a arbitragem, não se pode admitir que os Árbitros sejam vítimas constantemente deste nível de pressão, é impossível dirigir bem os jogos e tomar boas decisões para salvaguardar a verdade desportiva nestas condições de autêntica coação por parte dos Dirigentes, Treinadores e Jogadores.

Independentemente de se poder considerar que há actuações de Árbitros que são menos felizes, não podemos aceitar que sejam acusados de o fazerem deliberadamente para prejudicar as equipas. Este tipo de acu-

Connosco, tem mais tempo para si.



O que fazemos

Os nossos escritórios encontram-se em França (Paris) e também em Portugal. Somos profissionais juristas há mais de 25 anos com competências notariais em várias áreas de importância relevante para os cidadãos portugueses na Diáspora, garantindo múltiplos serviços, administrativos e jurídicos, entre os quais:

- Heranças e Partilhas em Portugal, realizando todas as diligências e obrigações, incluso a realização de escrituras e/ou inventários judiciais, mantendo contacto permanente com os nossos parceiros notários franceses;
- Constituição de Empresas, promoção da sua instalação, acompanhando os seus projetos em Portugal;
- Gestão de Patrimónios Imobiliários e Investimentos em Portugal;
- Elaboração de Procurações e Traduções;
- Cuidamos das suas preocupações no âmbito da Fiscalidade;
- Agora, renovar o seu cartão de cidadão, a sua carta de condução e tratar de outros assuntos pessoais, também já é possível no nosso escritório em Champigny.

Para tal contacte-nos, e a nossa colaboradora Rita Monteiro tratará do agendamento de uma reunião.

Confie-nos os seus assuntos e ganhe mais tempo para si!



Contactos:
81, Avenue de la République, 94300 Champigny-sur-Marne
Telef. +33 608 777 022 | +33 626 063 809 | +351 968 427 675
rita.monteiro@solicitorspi.com geral.pl@solicitorspi.com

www.solicitorspi.com

SŌ 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

sações cujo objetivo é pressionar, coagir e condicionar os Árbitros deveriam ser consideradas e julgadas como Crime.

Se houvesse (VAR) no encontro entre Portugal e Sérvia, o resultado não era o mesmo

A assistência vídeo (VAR) tem demonstrado que é muito útil à arbitragem, mas não resolve todos os problemas, nem elimina todas as falhas do sistema Arbitral, cada vez que a decisão resultará da apreciação do ser humano, haverá sempre polémica à volta dela...

Algumas Regras do Futebol estão em causa e têm que ser revistas para bem do desporto. Em primeiro lugar acabar com o chamado protocolo do árbitro que limita a intervenção do VAR, se a assistência vídeo existe para ajudar os Árbitros a tomarem a boa decisão ela não pode ter limites. Para combater os erros de arbitragem não basta mudar os homens que apitam, é preciso modificar algumas das regras para limitar ao máximo o julgamento humano, o árbitro não pode decidir sobre a base de regras ambíguas e contraditórias, é necessário acabar com certas “aberrações” que provocam inevitavelmente más decisões dos árbitros.

Exemplo:

- mão na bola ou bola na mão, não devia existir, se a bola toca na mão pouco importa a maneira, ou se considera como falta ou não.
- o Futebol é um jogo de contacto, não se pode marcar falta só porque há um toque no adversário, o árbitro não pode medir a intensidade do toque? e muitos jogadores deixam-se cair facilmente para o enganar.
- a regra do fora de jogo tem que ser revista, por causa dela perde-se muito tempo útil de jogo, é preciso acabar com a regra dos 2 centímetros que por vezes é 1 ou passa a 3.
- os árbitros não são formados em geometria, o pé, o braço a cabeça que ultrapassa a linha não deveria entrar nos cálculos para assinalar fora de jogo.
- o Futebol joga-se com os pés não com as mãos, é preciso acabar de vez com o agarrar o jogador adverso quando este corre para a baliza só o cartão vermelho pode evitar esta prática de anti-jogo que faz parte da cultura desportiva das equipas.

A Indisciplina e falta de respeito para com o Árbitro, Tolerância Zero

Têm que acabar as correrias de protesto junto do árbitro como “matilhas” atrás da caça. É preciso fazer respeitar as regras para salvaguardar a verdade desportiva:

- na zona técnica só o treinador deve estar .
- reduzir o número de pessoas autorizadas a estar no banco dos suplentes e proibir o seu acesso ao relvado para festejar golos ou no fim do jogo se dirigir ao árbitro.
- dentro do terreno só o capitão deveria poder dirigir-se ao árbitro, mas com correção.
- voltar as costas ao árbitro e fazer um gesto com braço como se lhe dissesse vai-te... deveria ser considerado um insulto punido com cartão vermelho.

Doutrina ou filosofia para formar jogadores de vidro, mal intencionados, provocadores e arrogantes

O exemplo tem que vir de cima, os dirigentes e treinadores não podem exigir dos jogadores que sejam disciplinados quando eles não o são. As Instâncias do Futebol em Portugal não podem ser tão tolerantes, quando são acusadas e insultadas, é necessário aplicar multas elevadas aos intervenientes, os montantes actuais são ridículos e por isso não resultam. Certo, a pandemia veio dar mais visibilidade à indisciplina que reina no Futebol, com os estádios vazios e sem barulho de fundo, o eco das vozes de alguns arrua-ceiros, amplifica-se e ouve-se nitidamente os insultos de " Rua aos árbitros", também no relvado o espectáculo é desolador qualquer contacto entre os jogadores dá lugar a gritos, de matança de porco, como se tivessem a ser amputados.

A estratégia do Treinador está bem definida, é preciso enganar o árbitro, levá-lo a marcar falta e a sair o cartão amarelo.

- levar as mãos à cara, pretendendo uma agressão quando o adversário nem lhe tocou nessa zona do corpo, o VAR deveria agir
- deixar-se cair na grande área para obter o penalty.
- reclamar o cartão amarelo para o adversário, apesar de ser uma atitude antidesportiva.
- reclamar que a saída da bola do rectângulo de jogo foi provocada pelo adversário.

- simular que se ficou muito magoado dando voltas no relvado e gritar que foi agredido num pé, para influenciar a decisão do Árbitro.

A Comissão Ética Desportiva da Federação Portuguesa de Futebol deveria prestar mais a atenção a este tipo de comportamento, sobretudo quando o jogador depois de pretender ter ficado muito magoado, se levanta e corre como um coelho .

O Tribunal Arbitral do Desporto, “Bóia de Salvamento para os Indisciplinados ou a justiça à vontade do freguês “

O Conselho de Disciplina da Federação Portuguesa de Futebol não é Soberano e tem vindo a ser desacreditado, mas tem competência com base dum processo instaurado para castigar os Atletas, Treinadores e Dirigentes “faltosos “. Após o anúncio do castigo ao contreveniente, Este tem a possibilidade de apresentar um recurso junto do dito Conselho para pedir a anulação do mesmo. Actualmente os mais experimentados habilitados “, quando lhes convém fazem contornar a aplicação dos castigos apelando ao Tribunal Arbitral do Desporto (TAD) e para além de lhe pedirem a anulação do castigo, solicitam uma medida cautelar que o suspenda até à decisão final.

Deste modo, anulam provisoriamente a suspensão, multa outro tipo de condenação até ao fim do processo.

É neste contexto de malabarismo judicial, ambiente acusatório e visão retrógrada da verdade desportiva que se vive em Portugal, esperemos que alguém faça o necessário para reabilitar a ética desportiva para bem do Desporto em geral e do Futebol em particular.

Cada um é livre de pensar e fazer o que bom lhe parece

Eu penso assim, sejam felizes e até à próxima.

Melita

quem sabe...
...sabe!

O Restaurante Cantinho da Ronha, de Manuela & Carlos Guerreiro, Lda - Faro
"Tenho o GRESILVA há mais de 15 anos e foi o melhor investimento que fiz, não dá problemas. Não há melhor, é fundamental na minha cozinha"
Carlos

GRESILVA
Inovação em Grelhadores

www.gresilva.pt

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

f gresilvagrills | gresilva_grills

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

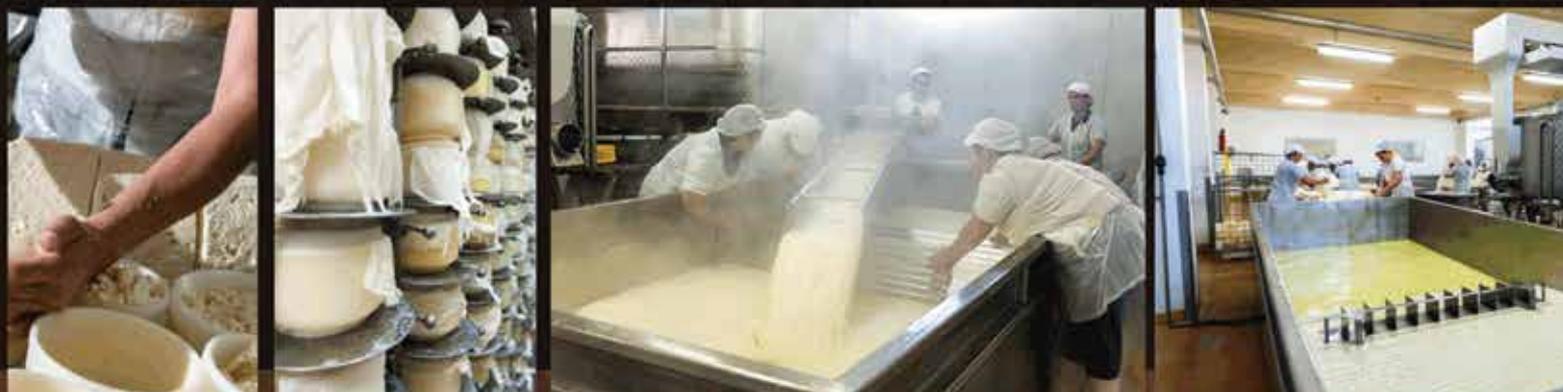
O melhor queijo de Portugal

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

P Para continuar a longa viagem ao reino das especiarias, condimentos, plantas aromáticas, agrumes e legumes, hoje vou vos falar da Fava.



As favas são originárias do Próximo-Oriente segundo os primeiros restos arqueológicos datados de seis a sete mil anos A.C..

A sua utilização como alimento foi entretanto disseminada pela região mediterrânea, o Império Romano teve um papel importante no aumento do seu consumo e expansão marítima dos Reinos Ibéricos terão feito chegar a Fava à América.

A Fava é a dominação de uma ou mais espécies de plantas da família das Fabaceae, nos nossos dias o seu consumo é global, mas não confundir com o feijão-fava.

Ao contrário do Feijão, a Fava tem como característica a sua radícula (raiz) se encontrar numa das pontas espalmadas e não ao centro.

Características:

A vagem da Fava é rasa, alongada e ligeiramente curvada, medindo em média sete centímetros de comprimento. O interior das vagens é composto de duas a quatro sementes rasas (forma de rim) a que habitualmente consideramos como favas. As sementes são geralmente de cor verde apesar de al-



gumas variedades incluem cores como branco, vermelho, roxo, castanho ou preto. As favas têm um sabor a amido semelhante ao da batata e uma textura granulada ligeiramente amanteigada.

Um pouco de História:

A Fava simboliza o sol mineral, o embrião evoca o enxofre aprisionado na matéria, elas fazem parte dos frutos que compõem as oferendas rituais que representam os filhos-homens esperados. Segundo Plínio, a Fava era usada no culto dos mortos por acreditar-se que continha as suas Almas, a qualidade dos seus símbolos e da sua prosperidade pertencem ao grupo dos Deuses protetores. No sacrifício que se costumava realizar na primavera, elas representavam a primeira dádiva vinda de baixo da terra, a primeira oferenda dos mortos aos vivos e o signo de fecundidade ou seja de sua encarnação.

Isso leva-nos a compreender as razões da proibição estabelecida por Orfeu e Pitágoras para os quais comer favas era o equivalente a comer a cabeça dos próprios pais. No entanto fora do âmbito dessa teoria, as favas constituem, ao contrário, o elemento essencial da comunhão como os Deuses, resumindo as favas são as primícias da terra e o símbolo dos Deuses que habitam debaixo da terra. O "campo de favas" — denominação que os egípcios usavam com sentido simbólico — era o lugar onde os defuntos aguardavam a reencarnação.

Propriedades Medicinais da Fava

Este alimento leguminoso, assim como outros da mesma família, pode oferecer uma série de benefícios ao corpo humano em

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



razão dos diferentes nutrientes, vitaminas e minerais. A sua riqueza para a saúde envolvem desde vantagens relacionadas ao seu poder na prevenção de doenças.

Fortalecimento da imunidade e prevenção de doenças

O cobre, o ferro, o cálcio e o magnésio presentes na fava ajudam na manutenção da saúde das células corporais, fortalecendo a imunidade e aumentando a energia corporal. Além disso, por ajudar na diminuição da pressão arterial, ela contribui para a prevenção de AVCs e doenças cardíacas; além de ajudar a diminuir riscos de problemas como a osteoporose.

Auxílio em dietas voltadas para o emagrecimento

Além de contribuir para a saciedade de quem o consome, o alimento também conta com fibras e proteínas. Assim, tanto o processo de perda de peso como o funcionamento digestivo são beneficiados pela sua ingestão.

Acção no combate à depressão

Por ser um alimento rico em dopamina, ela ajuda a aliviar o stress e a combater sintomas de depressão e ansiedade.

Melhora nos sintomas do Mal de Parkinson

A função motora é beneficiada pela ingestão regular da fava e, de acordo com estudos, esse efeito é ainda mais acentuado em portadores da doença.

Sabia que?

O termo culinário de fava-rica refere-se a uma fava seca, que depois de cozida é refogada com azeite, alhos e pimenta.

Nas ruas da Lisboa antiga, de manhã cedo, era vendida por mulheres que, de panela à cabeça, a anunciavam gritando um dos últimos pregões lisboetas, “olha a fava-rica”, mas esta era uma sopa de fava seca muito nutritiva e apreciada pelos trabalhadores por ser servida bem quente.

A expressão favas contadas tem a ver com eleições

No Império, o voto eram favas. As brancas diziam sim, as pretas, não. No apuramento do resultado separavam-se as cores e venciam as que tinham o maior número.

Com o tempo, a dupla abandonou as urnas e ganhou a boca do povo com novos empregos, mas manteve fidelidade ao significado original. Favos contados é fato consumado, certeza de ganhar, de resultado certo que tudo está conforme.

A expressão popular “É pá vai à fava” ou “vai à fava enquanto a ervilha não enche”, é a maneira de dizer a alguém “já estou farto de te ouvir”...

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

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





Receita do mês

Favas guisadas com Chouriço e Entrecostode Porco

Para 4 pessoas.

1 Kg de favas, uma Cebola, um dente de Alho, uma folha de Louro, 150 gr. de cogumelos, 1 Chouriço Preto (mouro), 1 Linguiça, 250gr. de Entrecosto, 1 copo de Vinho Tinto, 2 dl de Azeite, duas colheres de sopa de polpa de Tomate uma colher de café de pimentão doce moído, um ramo de Coentros, sal e pimenta.

Preparação:

Corte o Entrecosto em bocados e a Linguiça às rodelas, coza o Chouriço Mouro em meio litro de água e guarde a água onde o cozeu. Coza as favas (se não forem de conserva). Ponha um tacho ao lume com o Azeite, o Louro a Cebola, o Alho e deixe aloirar bem, junte as rodelas de Linguiça e o Entrecosto até estarem um pouco fritos, junte o Vinho, o Tomate, o Pimentão, a água (onde cozeu o Chouriço) e as favas, tempere de sal e pimenta. Quando as favas estiverem cozidas retira a tampa e deixe apurar o molho como um guisado. Corte o Chouriço Mouro em rodelas enviesadas (ver foto) e os Coentros em lamelas.

Apresentação: (ver foto)

Ponha as favas guisadas numa travessa, decore com o Chouriço Preto e os Coentros.

Sugestão:

Pode acompanhar as favas guisadas com o Vinho Tinto Encostas do Vale Godinho da Adega Alveirão que pode encontrar no Supermercado Saveurs du Portugal em Achères.

Bom apetite e até à próxima . Cuidem de vós ...

Victor Ferreira

La 45^e Fête Franco Portugaise s'invite chez vous

22
& 23
mai
2021

organisée par
la ville de
Pontault-Combault
et l'APCS



avec **José Malhoa**
Némanus - Jorge Amado
Tiago Maroto

Présentée par
JOÃO CARLOS COSTA

UNIQUEMENT SUR
f apcsffp

**Samedi et Dimanche
sur Facebook**

informations : contact@apcs77.fr

Partenaires officiels



Caixa Geral de Depósitos

Partenaires



caminha



M.R.T.I.
Votre solution transport

FIDELIDADE
ASSUREUR DEPUIS 1808

Livres pensamentos



Comendador António Nuno Cabeleira

Se a Terra continua a ser a mesma, o seu aspecto é agora diferente pela acção do Homem que, ao longo dos tempos, transformou a sua superfície e moldou-a segundo as suas necessidades e seguramente a sua curiosidade.

Há 500 anos atrás o povo português percorreu o mundo, talvez por razões sócio-económicas, mas deu assim « novos mundos ao mundo » e iniciou o processo da globalização de que tanto se fala nos nossos dias.

Foi a partir da segunda metade do século XVIII que se verificaram na Terra grandes transformações em vários domínios e sectores da nossa sociedade e pela sua importância se torna imprescindível lembrar que :

1. A seguir aos grandes descobrimentos surgiram na Terra grandes transformações, como a revolução industrial que teve início na Inglaterra na segunda metade do século XVIII. O processo de produção manual foi substituído pelas máquinas abrindo as portas ao capitalismo. E no início do século XIX, com as novas técnicas de produção de tecidos, com a invenção das máquinas a vapor, do caminho-de-ferro, seguidos da produção de automóveis e de máquinas bem necessárias na agricultura e no próprio sector industrial. Assistiu-se nesta época a uma grande mudança nos meios de produção. Passou-se da manufatura à maquinofatura.

A descoberta da electricidade no século XIX, veio ainda mais transformar o modo

de produção e teve enormes repercussões na vida das empresas e mesmo na vida familiar das pessoas.

A energia eléctrica foi essencial e permitiu todo este progresso ao ponto de se poder dizer que nada funciona sem electricidade. Uma simples máquina que muito ajuda nas lides domésticas, as máquinas que facilitam o trabalho nas empresas, um simples computador todos são movidos com electricidade. Os carros, os aviões, os barcos, as aeronaves, para além do combustível que os propulsam têm uma parte importante de energia eléctrica que lhes é absolutamente indispensável.

2. Outra das grandes descobertas foi a informática. Lembro-me que o primeiro computador apareceu nas empresas na década de setenta e no início este tipo de máquina trabalhava com cartas perfuradas e quase não cabia dentro de uma grande sala. Os programas eram concebidos em linguagem « Cobol », que apareceu nos anos sessenta, e ainda hoje é a linguagem de programação mais utilizada no mundo.

Os primeiros minicomputadores começaram a aparecer nas empresas na década de oitenta e eram constituídos por uma uni-



dade central, por ecrã, teclado e rato. Esta famosa máquina revolucionou a nossa vida profissional e também doméstica, pois todos sabemos que nos nossos dias ninguém pode passar sem ela.

Uns anos mais tarde, na década de sessenta foi criada a Internet que teve um desenvolvimento fulgurante a partir de 1990. Com a Internet iniciou-se a época da revolução a que chamamos tecnológica. Hoje o nosso mundo está cheio de computadores, quer seja nas administrações, nos serviços públicos, nas empresas, nos bancos, nos seguros e até em casa. E hoje em dia é rara a pessoa que não tenha um computador portátil, uma tablete ou um smartfone que devido às suas



**Empresa reconhecida
em todas as áreas da
CONSTRUÇÃO**

Gerimos
o seu projecto
desde a
concepção,
coordenação
à realização!



01 64 40 37 45 / 07 82 68 64 06

600 Rue du Tuboeuf - Lot N° 4 · 77170 BRIE COMTE ROBERT

funcionalidades se transformou na ferramenta mais cobiçada no mundo. Também o smartfone permite fazer trabalho precioso e, paralelamente, se tornou numa espécie de vício com o qual brincam os mais jovens, os de meia idade e até os mais idosos.

A Internet tornou-se assim, sem dúvida alguma, o motor que permitiu criar uma nova forma de sociedade e entrar numa época já mais avançada a que chamam a « era tecnológica ». Com ela foi iniciado uma nova revolução tecnológica entrando em todos os domínios abrindo portas a vários sectores que se desenvolveram com o surgimento de novas ferramentas digitais que trouxeram variadíssimas aplicações que são muito apreciadas, mas um quebra-cabeças para as pessoas de mais idade.

3. Todo este progresso ocorrido algures no globo trouxe-nos também, por arrastamento, novas técnicas de comunicação em suporte digital e a própria Internet assume aqui um papel de grande relevo. Qualquer acontecimento ocorrido em qualquer parte do globo terrestre é imediatamente mediatizado em todo o mundo e permitem que a informação chegue a casa das pessoas num instante. A Rádio, a TV e também as redes sociais têm assim um papel preponderante na nossa sociedade. Tudo corre a uma velocidade vertiginosa que muitos tentam acompanhar mas alguns com certa dificuldade.

4. Com a descoberta dos computadores, do aperfeiçoamento da informática, da Internet, dos minicomputadores e de igual

modo dos telemóveis que estão cada vez mais sofisticados, tudo isto nos trouxe novas formas de trabalhar, de acesso a dados de grande importância que muito facilitam a nossa vida na realidade. Hoje em dia qualquer reserva de hotel, aquisição de bilhetes de entrada em espetáculos, viagens de avião, aquisição de produtos se pode fazer usando o computador ou o smartfone. Até a própria crise pandémica, que ainda não foi vencida, nos obrigou a outros modos de trabalhar à distância, o teletrabalho de que muito se fala nos nossos dias é uma grande realidade. Tudo agora está à distância de um clique, mas se um dia a Internet vier a falhar todos os sectores ariscam de parar.

É caso para pensar e dizer : para onde caminhamos e para onde tudo isto vai parar ?

Com o desenvolvimento da tecnologia, dos meios de transporte e dos sistemas de comunicação, e a nossa Terra mais que descoberta, não admira que a atenção das grandes potências se tenha voltado para outras formas de navegação. Hoje já se fazem grandes viagens interplanetárias. Fazem-se viagens para outros planetas que ficam a milhares de quilómetros, procurando fazer novas descobertas, novas explorações, se existe ar e água e também para verificar se existe algum modo de vida. São deslocações que implicam muitos anos de viagem até chegar ao objectivo final.

A rapidez do aperfeiçoamento das novas tecnologias tornou a Terra numa aldeia global. Tudo o que existe no nosso planeta já é conhecido e qualquer ponto do globo terrestre se encontra a menos de vinte e quatro horas de uma boa viagem em avião.

Pessoalmente sou a favor do progresso seja ele social, económico, industrial ou tecnológico e penso que não se pode andar para trás porque o desenvolvimento não pode parar, sendo que o seu movimento arrasta as pessoas obrigando-as a acompanhar todo este progresso sob pena de ficarem ultrapassadas. O que interessa é seguir o movimento, fazer um esforço de adaptação e andar para a frente. Temos é de arranjar forma de que todo este progresso e avanço tecnológico seja colocado ao serviço de toda a população.

O que mais interessa é que os nossos governantes não descurem a evolução tecnológica, naturalmente, mas sobretudo que priorizem a protecção do meio ambiente e da humanidade. ■■

Avec nous, consacrez plus de temps pour vous.



Notre métier

Avec plus de 25 ans d'expérience, nous sommes une équipe de juristes avec des compétences notariales en plusieurs domaines importants pour les citoyens portugais de la Diaspora. Nous sommes actuellement en France (Paris) et Portugal. Ayant toujours nos clients en tête, nous assurons la réalisation de plusieurs services administratifs et juridiques, qui incluent :

- Héritages et successions au Portugal, accomplissant toutes les démarches et obligations nécessaires, ainsi que la réalisation d'écritures et/ou inventaires judiciaires, en prenant un contact permanent avec des notaires partenaires français ;
- Création d'Entreprises, son implémentation et suivi de leurs projets au Portugal ;
- Gestion de Patrimoine Immobilier et Investissements au Portugal ;
- Élaboration de Procurations/Pouvoirs et traductions ;
- Nous prenons aussi soin de vos affaires dans le domaine de la fiscalité ;
- Maintenant, vous pouvez aussi renouveler votre carte de citoyenneté, votre permis de conduire et traiter d'autres sujets personnels chez notre bureau à Champigny.

À cet égard, il vous suffit de nous contacter, et notre collaboratrice Rita Monteiro s'occupera de fixer un rendez-vous.

Avec nous, consacrez plus de temps pour vous.


SOLICITORS
INTERNATIONAL
OFFICE

Contacts:
81, Avenue de la République, 94500 Champigny-sur-Marne
Tél.: +33 608 777 022 | +33 626 063 809 | +351 968 427 675
rita.monteiro@solicitorspl.com | geral.pl@solicitorspl.com

www.solicitorspl.com



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>

Portugal dos Pequenitos é o parque temático mais antigo do país

Com cerca de 80 anos de existência, o Portugal dos Pequenitos, em Coimbra, é o parque temático mais antigo do país. Nascido da vontade do médico Bissaya Barreto e desenhado pelo arquitecto Cassiano Branco, é um marco no panorama coimbrão.

O Portugal dos Pequenitos abriu portas a 8 de Junho de 1940, fruto da imaginação do médico Bissaya Barreto, que era *“uma pessoa extremamente preocupada com aspetos sociais ligados à família, às mães e às crianças”*. Essa preocupação traduziu-se na construção do Hospital dos Covões e da Maternidade Bissaya Barreto, por exemplo, mas chegou mais longe. O médico preocupou-se também em mostrar às crianças da zona o país e o mundo em que viviam. Daí que tenha idealizado o

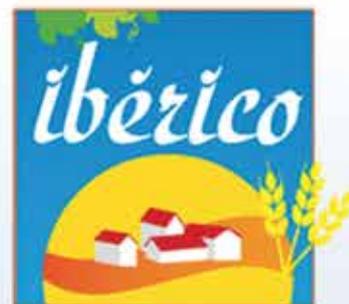
Portugal dos Pequenitos, que contém em si miniaturas de edifícios nacionais e internacionais.

O parque apresenta várias zonas, cada uma dedicada a um assunto e construídas em alturas diferentes. *“As primeiras partes a ser construídas foram a das casas tradicionais e a zona de Coimbra”*. *“Depois, dez anos mais tarde, construiu-se a parte do Portugal Monumental, onde, de um modo harmonioso, o arquitecto Cassiano Branco colocou pequenas réplicas dos principais monumentos de cada região”*. Por fim, nos anos 60, foi construída a zona dos países de expressão portuguesa, onde se encontram os pavilhões de Angola e Macau, por exemplo.

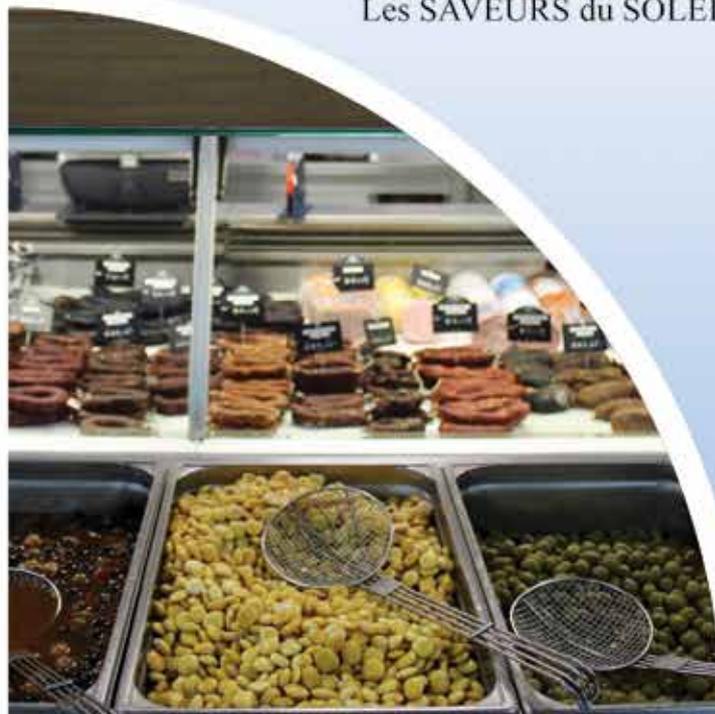
O Portugal dos Pequenitos proporciona ainda aos seus visitantes a



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



oportunidade de verem três pequenos museus que se encontram no seu interior: o Museu do Traje, o Museu da Marinha e o Museu do Mobiliário.

Perdidas no tempo e no espaço, as crianças — e os adultos, porque o parque não é indiferente a ninguém — podem aprender enquanto se divertem. “É um parque onde as crianças se divertem, na zona das casas tradicionais, porque podem entrar e sair e construir uma história à volta delas. Mas também é uma lição de história, é uma visita muito pedagógica”. Para além disso, o parque oferece também um serviço de visitas guiadas, que ajudam a perceber o que se vai vendo ao longo do percurso. Este espaço, localizado no coração da cidade de Coimbra, encontra-se aberto todos os dias, em horários que variam com a época do ano. **L**



40 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA BOA GASTRONOMIA



A BOA GASTRONOMIA PORTUGUESA VARIÉDADES 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

Livraria Lello

A mais bonita do mundo

“Deus quer, o homem sonha, a obra nasce”. Quem o diz é Fernando Pessoa, através das suas palavras consegue explicar o porquê dos sonhos comandarem a vida. Em plena cidade do Porto, mais propriamente na Rua das Carmelitas, existe um lugar que nos faz mergulhar na história através de um espaço físico e de um espólio de livros. Mesmo em frente à Livraria Lello, as letras desenhadas na calçada são um convite às milhares de pessoas que ali passam diariamente a entrarem num lugar repleto de magia. Se os livros são a atracção natural de uma livraria, então o que acontece quando a atracção principal não são os livros, mas sim a história e a decoração da estrutura de uma livraria. Na cidade invicta, os irmãos Lello são os responsáveis pela criação de um autêntico museu da cultura que hoje é visitado por milhares de turistas.

Se já antes conhecíamos, ou pelo menos, ouvíamos falar da Livraria Lello, uma manhã com Manuel de Sousa foi sinónimo de apreciar a história e a beleza de um espaço que espalha a magia da literatura pela cidade, pelo país e, sobretudo, pelo mundo. Responsável pela parte da comunicação, Manuel fez-nos viajar pela história de uma livraria com contornos de museu.

Conte-nos um pouco da história dos irmãos Lello

Os irmãos Lello, fundadores da livraria, ou seja, José e António Lello. Eram originários do Alto Douro, Santa Marta de Penaguião. Vieram para o Porto em 1981 com o intuito de introduzir uma livraria. Depois de abrirem outros espaços livres, em 1906 tiveram a oportunidade de criar de raiz o seu próprio edifício. Edificaram-no num bairro novo, central, o bairro das Carmelitas.

“Acreditavam que a salvação do país estaria nos livros”

Graças à criatividade do engenheiro Francisco Xavier Esteves, os irmãos Lello conseguiram pôr em prática a ideia de construir um edifício que não fosse uma mera livraria. Para eles, abrir uma livraria não era a mesma coisa que abrir uma sapataria ou uma chapelaria, era algo muito mais dignificante. Acreditavam que a salvação do país estaria nos livros. Portugal vivia um período difícil, no final do século XIX, e os irmãos acreditavam que o desenvolvimento do país far-se-ia, necessariamente, pela difusão do conhecimento.



Inerentes a um espaço livreiro estão obviamente os livros. No entanto, há pormenores de estética, decoração, que eleva a Livraria Lello a um patamar internacional. Quais são esses detalhes?

Temos uma série de inovações técnicas, desde logo o uso do cimento armado quer na fachada, quer na escadaria. A nível de decoração, tem um estilo neogótico e cruza algumas influências da arte nova. A nível dos materiais usados, para além do cimento, temos o caso do gesso. Grande parte da decoração que existe no tecto do rés-do-chão, no tecto do primeiro andar, e mesmo em algumas paredes, são reproduções de madeira, ou seja, gesso a imitar madeira. O objectivo, por um

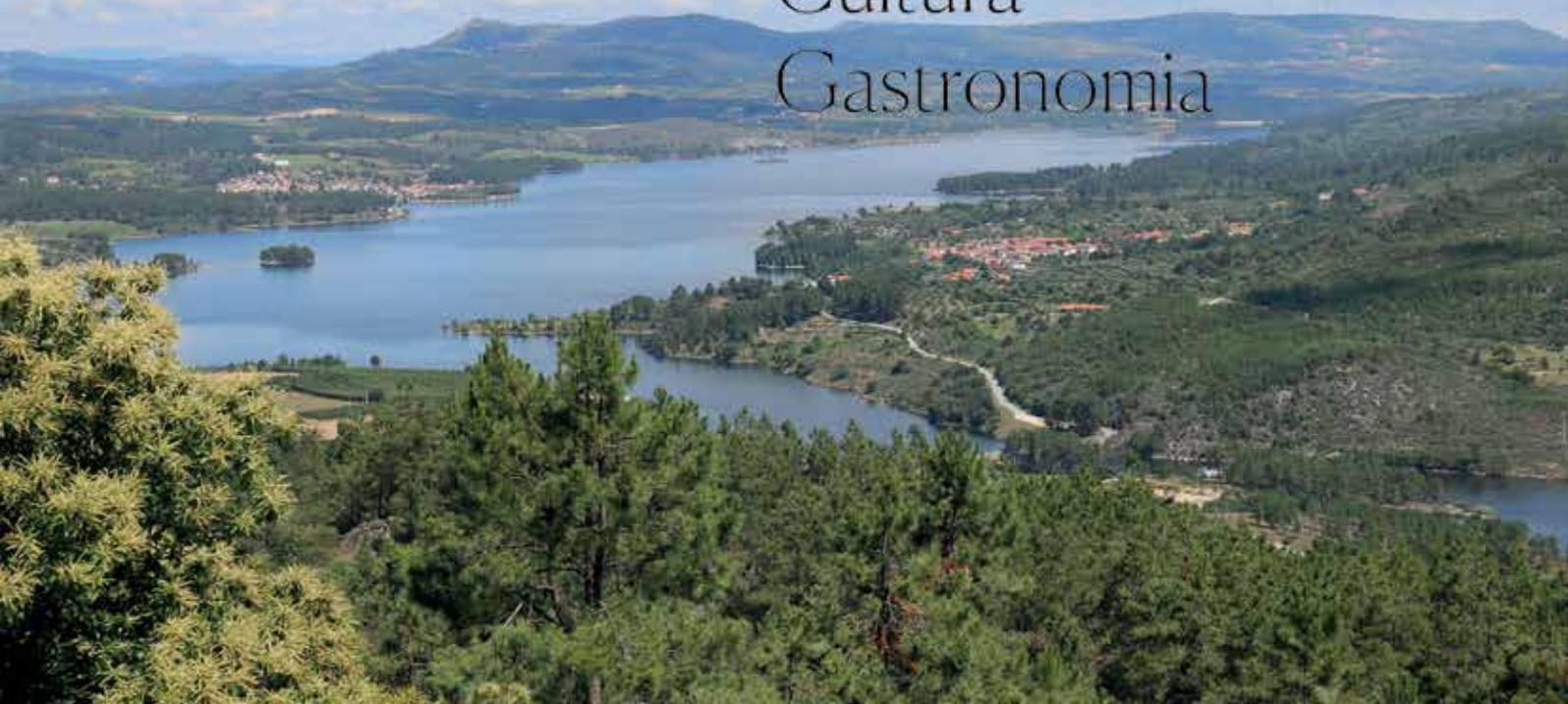
Sernancelhe

Terra da Castanha

Natureza

Cultura

Gastronomia



VISITENAS www.cm-sernancelhe.pt

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

in Geografia Sentimental, António Ribeiro





lado, foi usar um material que fosse mais fácil de reproduzir e, por outro lado, usar um material que fosse mais resistente na eventualidade de acontecer um incêndio.

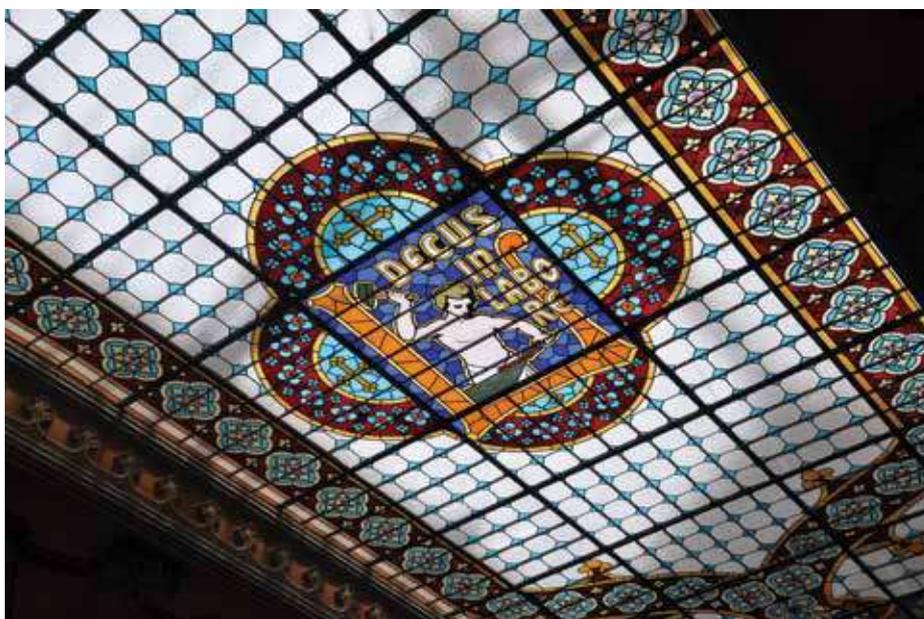
“Decus in Labore – Dignidade no trabalho”

Temos uma clarabóia, que permite uma iluminação das escadas e de todo o interior do edifício. É composto por uma centena de pequenos vidros coloridos e que tem o símbolo dos irmãos Lello. O “L” e o respectivo mote. Decus in labore, quer dizer em latim, dignidade no trabalho.

Sobre a Livraria Lello com certeza há muito para contar. Entre letras e arte, esta casa já espalha magia há mais de cem anos. Muitas personalidades pisaram a livraria e fizeram dela um palco de atracção turística a nível mundial. Como prova e reconhecimento do tão nobre percurso que a famosa biblioteca tem galgado, surgem de diversos cantos do mundo as mais prestigiadas distinções.

A livraria de facto é um grande ícone, hoje em dia, do Porto. É já, há muitos anos, do ponto de vista cultural e mais, recentemente, turístico. O turismo é algo relativamente recente da cidade do Porto, antigamente não era um destino turístico, era mais o Algarve, a Madeira, Lisboa. O que aconteceu foi que nós, nos últimos tempos, começamos a ser muito assediados por turismo.

No que toca a rankings, nós aparecemos em todos. Na CNN, Lonely Planet, New York Ti-



mes, El País, praticamente em todas as edições de livros, revistas de arquitectura, mas principalmente, no ranking das livrarias mais bonitas do mundo.

Antes de sairmos da biblioteca mais bonita do mundo, não podíamos ir embora sem tentar esclarecer a dúvida que paira entre os fãs do Harry Potter.

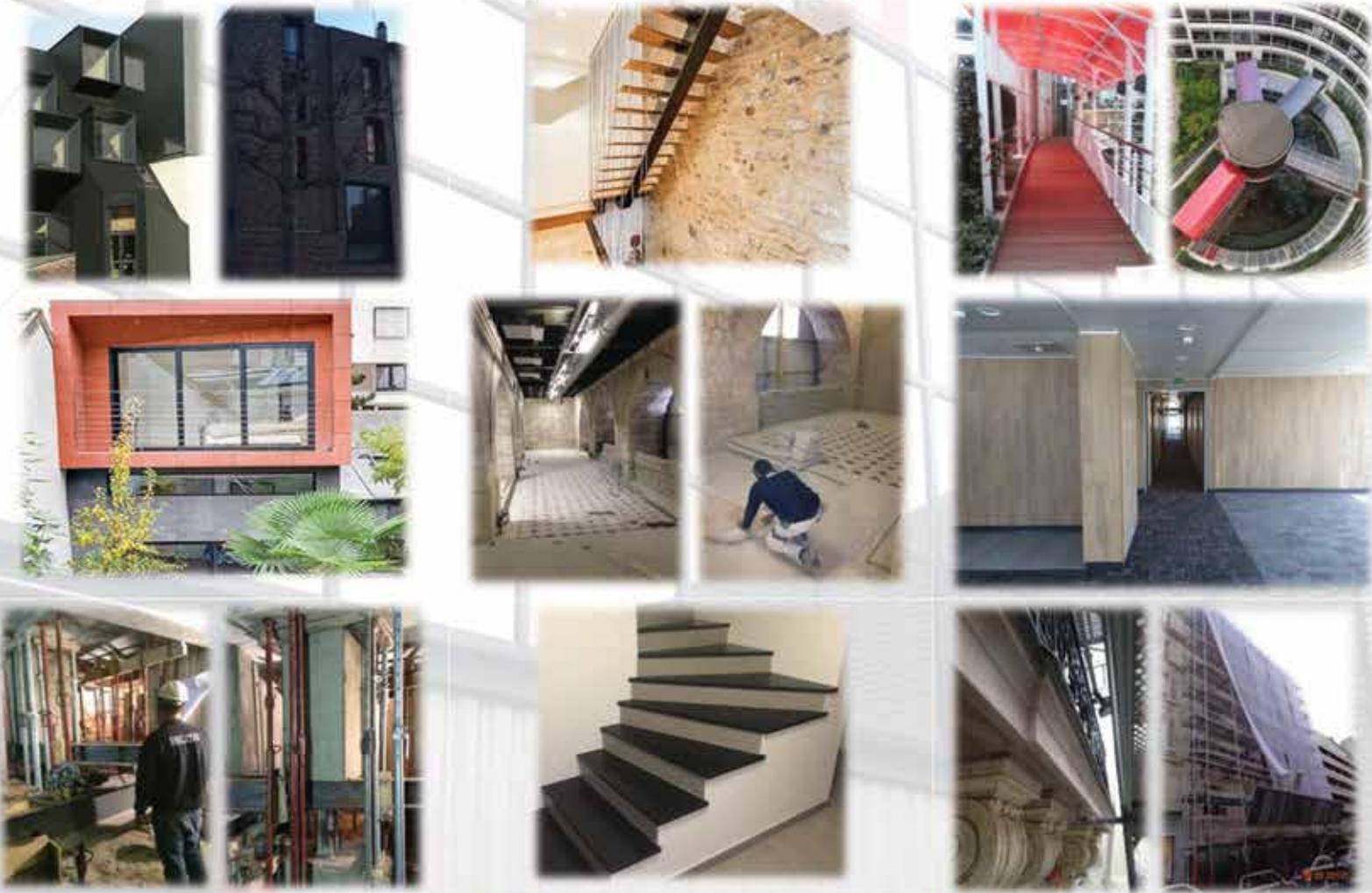
“Há quem diga que sim, nós não sabemos ao certo. Ela nunca disse claramente que se inspirou. Nós sabemos que J.K. Rowling viveu na cidade do Porto em 1991 e 1992. Foi professora de Inglês no Instituto de Lín-

guas aqui na Invicta. Sabemos que foi cá que começou realmente a escrever o Harry Potter e a Pedra Filosofal, os três primeiros capítulos. Foi muito influenciada pela cidade do Porto e existem muitos biógrafos que afirmam que a Livraria Lello teve inspiração na obra dela. Nós não conseguimos garantir que realmente se terá influenciado no nosso espaço, mas é a voz corrente.

Conhecida a realidade da Livraria Lello, é tempo de conhecer o tão prestigiado espaço e apreciar a beleza de um edifício, que é de importância impar para a cultura portuguesa. **L■**

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@slerbtp.com

Entrepôt – Livraison

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

Puro, o charuto cubano

Cuba é, sem dúvida, o paraíso dos «Puros», os seus famosos charutos, enrolados à mão com os melhores tabacos das Caraibas, imortalizados por figuras tão importantes da nossa história como Winston Churchill, Ernest Hemingway ou Fidel Castro.

Há charutos noutros países, como o Brasil ou a Espanha, ou noutros locais remotos do mundo, como os Camarões ou a Indonésia, mas o facto é inegável: quer sejamos ou não apreciadores, quando falamos de charutos, dos verdadeiros, ninguém pode pensar em mais sítio nenhum para além de Cuba.

Aqui, os charutos são uma verdadeira instituição, parte da história e da cultura do País, ora associados ao glamour da noite habanera, com as plumas das dançarinas e os acordes dos músicos de salsa, ora aos rituais religiosos da Santería, em que os deuses são invocados por detrás do fumo do charuto que se consome nos lábios da Mãe-de-Santo, mas sobretudo no dia-a-dia do povo cubano, aquele que se senta no portal da sua casa ao final da tarde e se despede do sol na companhia de um Puro. A ligação é antiga e profundamente enraizada em Cuba, existindo provas de cultivo de tabaco e produção artesanal de cigarros (não muito diferentes dos actuais charutos) pelos índios Taino e Siboney, que habitavam a ilha antes da chegada de Cristóvão Colombo. E ainda hoje é assim, possuindo Cuba as melhores plantações de tabaco e as melhores fábricas para a produção de charutos.

Quem visita Cuba não deve deixar de visitar uma dessas fábricas – que, na verdade, se deveriam chamar manufacturas, na medida em que todo o processo de produção, quer dos charutos, quer das próprias caixas em que são comercializados, é manual. Por trás do Capitólio, em pleno Centro Habana, encontra-se uma dessas manufacturas, a Real Fabrica Partagas, conhecida instituição onde são fabricadas várias das marcas de charutos mais conhecidas do Mundo. Com a abertura de Cuba ao turismo, abriram-se também as portas dessa arte, sendo possível visitar a Fábrica e entrar, pela sua porta, numa fascinante viagem ao universo dos charutos.

A qualidade de um charuto depende, logo à partida, da qualidade da matéria prima. E aí, Cuba aproveita as excelentes condições climáticas e os vales espalhados da região de Pinar del Rio, a ocidente da capital Havana, para produzir as melhores plantas tabaquei-



ras. É das suas folhas, da sua diversidade e qualidades particulares, que se constroem a riqueza do charuto. Nem todas as folhas são iguais, mesmo as provenientes da mesma planta – dependendo da parte da planta de onde foram colhidas, as folhas têm diferentes texturas, propriedades e características, que lhes irão reservar diferentes funções na constituição de um Puro. Numa planta identificam-se quatro tipos de folhas, dependendo da altura a que são produzidas: o tabaco ligeiro, as folhas que darão força e robustez

ao charuto; o tabaco seco, que lhe dará o aroma e sabor; o volado, que garante um queimar uniforme e continuado do charuto e; finalmente, o capote, as folhas que servirão para harmonizar a mistura.

Os diferentes tipos de tabaco são separados ainda nos campos de produção, em enormes fardos, chegando às fábricas devidamente classificados e prontos a ser trabalhados. Serão as diferentes combinações desses 4 diferentes elementos que irão garantir os distintos sabores que os especialistas reco-



*Femme enceinte
Nouveau né
Bébé
Smash the cake
Prince & Princesse
Mère & fille / fils*



Christelle,
30 ans, graphiste de formation et photographe autodidacte je vous accompagne dans les plus beaux moments de votre vie...

une image vaut mieux que mille mots alors je vous laisse regarder mon travail...



06 52 03 58 67 **YES!**

@instantsublime-photographe.fr
f www.facebook.com/instant.sublime.photographe
i Instant.sublime.photographe

instant *Sublime*



nhecem nas diferentes marcas, subtilezas que um fumador menos experimentado não conseguirá identificar mas que, para um apreciador de Puros, poderá ser a diferença entre a banalidade e uma experiência transcendental.

Esses 4 tipos de tabaco servem assim para o corpo do charuto, enrolando-se as folhas em pequenos tubos que vão sendo sobrepostos de acordo com a composição e o tamanho que se lhe pretenda dar. Depois de formado esse corpo, é necessário prensá-lo durante não menos de 20 mn, para garantir a sua consistência. Ainda antes do passo final, os charutos são submetidos a um teste de circulação de ar, de forma a verificar se a compressão a que foram sujeitos não os impedirá de queimar harmoniosamente e garantir que o aroma se propaga livremente da ponta até ao bocal. Só após essa verificação se conclui a manufactura, revestindo-se o charuto com uma ultima folha, de textura especialmente suave e previamente humificada, que lhe dará o aspecto luzidio com que se apresentam nas caixas. E mesmo a apresentação das caixas é um processo cuidado, pois os charutos são classificados e separados por diferentes tonalidades, para que todos os que são incluídos numa determinada caixa possuam a mesma cor – de outra forma, o comprador poderia achar que nem todos eram da mesma qualidade.



Dentro de uma fábrica de charutos todos os funcionários desempenham tarefas distintas, mas de igual importância para o produto final – enfim, quase todas com a mesma importância, uma vez que o trabalho de enrolador é visto em Cuba como mais do que um labor, mas como uma autêntica forma de expressão artística. Na Fábrica Partagas, por exemplo, uma escola interna forma cerca de 450 pessoas na arte de enrolar charutos – desses, apenas cerca de 10% serão aprovados e poderão sentar-se na gigantesca sala

de produção, um espaço amplo no qual centenas de trabalhadores se dedicam ao fabrico de charutos num ambiente onde reina a boa disposição e onde, por entre conversas trocadas, risos e bilhetinhos de amor, um funcionário se dedica à leitura, amplificada pelos altifalantes espalhados pela fábrica, dos jornais diários ou alguma obra literária de José Martí.

Aprenda a fumar o seu charuto

Fumar um charuto nunca é um acto banal mesmo para quem tem a sorte e se dá ao luxo de poder desfrutar de um puro regularmente. Para os verdadeiros apreciadores o prazer contemplativo de fumar um charuto é um acto quase divino, normalmente associado aos momentos mais especiais da nossa vida. Quem nunca associou um charuto ao nascimento de um filho, ao casamento, mesmo à assinatura de um contrato provei-

“As viagens são
os viajantes!
O que vemos,
não é o
que vemos,
senão o que
somos.”

Livro do desassossego, 1982

Fernando Pessoa

Vamos viajar sem sair de casa.
Percorrer cidades, mares e montanhas
em cada página. Vamos virar a página,
com serenidade e esperança.

Vamos ler Portugal.

Descubra a sua próxima viagem na sua livraria online preferida.





toso. Um charuto envolve sempre um processo, um ritual solene.

A escolha do charuto é apenas o primeiro passo. Há que tocar-lhe, manuseá-lo, verificar que as folhas se encontram perfeitamente enroladas e que o tabaco não se encontra demasiado seco. Para que isso não aconteça, é essencial que o charuto seja mantido num humificador, de forma a que as condições de humidade não provoquem a degradação do tabaco e desvirtuem as qualidades intrínsecas do charuto. Para além do teste manual, os especialistas não evitam o teste do odor, elevando gentilmente o charuto ao nível do nariz, de forma a aspirar o cheiro ocre do tabaco puro. Chega-se finalmente à parte mais importante, o acender do charuto. Para o fazer, é importante saber cortar a extremidade – normalmente, é utilizada uma pequena guilhotina, que deve ser utilizada na extremidade onde se encontra o selo e, de preferência, fazendo um corte levemente oblíquo, de forma a que o paladar do charuto se torne mais intenso. Para acendê-lo, nada melhor do que um fósforo de loureiro, que ajudará a potenciar o paladar do charuto. Se o acender com um isqueiro, é preferível fazê-lo sem aspirar o fumo inicial, na medida em que o gás prejudica o seu sabor. Agora sim, o charuto está pronto a partilhar o seu aroma, a enrolar o seu fumo azulado em seu redor, a inebriá-lo com o seu travo azedo

e transporta-lo em momentos de prazer e descontração. Porque fumar um charuto cubano, é sempre uma experiência única, irrepetível, na qual cada minuto, às vezes cada hora, se eternizam na cinza queimada que se vai acumulando na ponta do charuto. E recorde-se duma regra de ouro, a cinza do charuto não deve ser sacudida.

Um luxo de tabaco

Mesmo se o consumo de tabaco tem vindo a diminuir gradualmente no mundo civilizado, fruto das campanhas anti-tabágicas e à associação do fumo a um sem número de doenças, fumar um charuto é ainda visto como uma actividade socialmente aceite, sobretudo por estar associada a um estilo de vida faustoso, constituindo, a par do champanhe e do caviar, um dos produtos que a sociedade se habituou a identificar com o luxo e a qualidade de vida.

Se fumar um charuto é um luxo, fumar “o seu charuto” é um luxo ainda maior, razão pela qual, durante muitos anos, se multiplicavam as pequenas marcas e edições limitadas, com cada apreciador a pretender encontrar o produto mais exclusivo, mais raro e, não raras vezes, mais caro, procurando demonstrar, pelo charuto, o seu poder económico ou social.

No decurso dos sec. XIX e XX multiplicaram-se as denominações de charutos, produzidos, na maioria dos casos, em pequenas manufacturas. São essas manufacturas que vão criar as primeiras marcas, muitas delas para



consumo exclusivo do dono das terras ou da manufactura, muitas vezes comerciantes enriquecidos no negócio da cana do açúcar – mais tarde substituídos na elite habanera pelos mafiosos chegados dos Estados Unidos com os seus casinos. Todos eles tinham a sua marca particular – ou, no mínimo, a sua marca de eleição.

Quem conhece o mercado dos luxos, há muito se habituou a alguns desses nomes e sabe que Romeu & Julieta não é apenas uma obra de Shakespear, ou Montecristo não é apenas o Conde da novela de Alexandre Dumas. Os nomes das principais marcas de charuto dispensam apresentações, são sinónimos de luxo e exclusividade. Winston Churchill, por exemplo, não dispensava um imenso Romeu & Julieta – terá sido na sua companhia que delineou várias campanhas militares durante a Segunda Guerra Mundial. O seu nome ficou de tal forma associado aos charutos que existe hoje, inclusive, um tamanho ao qual foi dado o seu nome. Já o Presidente Kennedy, que decretou o embargo económico contra Cuba que proíbe a venda de charutos cubanos nos Estados Unidos, era um conhecido apreciador da marca H. Upmann, e nem a proibição de fumar puros que impôs ao seu povo o impedia de os apreciar.

Mas de todas as marcas actualmente no mercado, nenhuma rivaliza com a Cohiba, os charutos de Fidel, que se tornaram no produto mais exclusivo de Cuba. Para se entender o que há de tão extraordinário num Cohiba é preciso voltar atrás no tempo, aos primeiros tempos da Revolução. A história dos Cohiba começa quando Fidel Castro se apercebe que um dos seus guarda-costas fumava um charuto muito aromático. Curioso, o Comandante da Revolução pediu mais informações sobre aquele charuto, cujas qualidades o diferenciavam dos demais. Segundo apurou, o charuto era feito por um tabaqueiro chamado Eduardo Rivera Irizarri, que trabalhava na fábrica de charutos La Corona e gostava de produzir charutos especiais para seu consumo pessoal e seus familiares.



La pierre naturelle, parfaite alliance entre design et innovation

Expert en matières minérales, Real Marbre collabore avec les plus grands designers, architectes, décorateurs d'intérieurs et participe à la réalisation de projets d'exception sur le marché de haut de gamme.



MINERAL SYSTEM

6 rue Saint Florentin – 75001 Paris
www.realmarbre.com



STONEDARK
REAL MARBRE GROUP

HÔTEL DE CRILLON
A FOUR SEASONS HOTEL

THE PENINSULA
HOTEL

L
LOUIS VUITTON

YVES SAINT LAURENT

MAUBOUSSIN

GUCCI

GUERLAIN

Dior

HUBLOT

Fidel apreciou tanto a qualidade daquela produção artesanal, que, de imediato, decidiu aumentar a sua produção, a qual seria para seu consumo exclusivo. Para o efeito, mandou criar uma nova escola – exclusivamente para mulheres – que formaria as melhores enroladoras de tabaco de Cuba, as quais se dedicariam a produzir os melhores charutos, exclusivamente para Fidel. O projecto da fábrica dos charutos esteve sempre envolto num enorme secretismo, proibindo-se mesmo as suas trabalhadoras de revelarem a sua actividade e mantendo-se oculta a localização ou razão de ser das suas instalações. Em 1966, sai a primeira produção dos Charutos exclusivos de Fidel, produzidos em dois formatos: Lanceros e Coronas Especiais. Foi-lhes dado o nome Cohiba, o nome que os nativos índios Taino davam às folhas de tabaco. A marca foi registada dois anos mais tarde, em 1968.

Durante vários anos estes charutos eram exclusivos de Fidel, que os oferecia a convidados especiais, sobretudo a altos dignatários estrangeiros de visita a Havana, ou em visitas de Estado que realizava ao exterior. Fumar um Cohiba era assim das experiências mais exclusivas do Mundo, sendo este charuto revolucionário o mais cobiçado pelas elites capitalistas mundiais. A partir de 1982 foi-lhes dada a possibilidade de os apreciar, tendo Cuba decidido finalmente a disponibilização, para o mercado, de uma parte da produção de Cohiba, iniciando igualmente a produção

de três novos tamanhos: Esplendidos, Exquisitos e Robustos, completando o que é conhecido como a linha clássica. Rapidamente o Cohiba se tornou no mais popular e mais pretendido charuto no mundo.

Em 1992 para comemorar os 500 anos da viagem de Cristovao Colombo às Américas, a Habanos SA, produtora da marca, lançou a “linea 1942”, introduzindo novos tamanhos de charutos, que foram denominados, de acordo com o tamanho, com os nomes de século I até Siglo VI, correspondendo estes aos séculos que haviam decorrido desde a descoberta da ilha por Colombo. O último destes charutos, o elogiado “Siglo VI”, tem um tratamento diferente de todos os outros. As folhas, envelhecidas durante três anos, são fermentadas três vezes antes da produção dos charutos, ficando estes com um aroma mais forte e um sabor mais agradável.

A Habana SA, para além de produzir os Cohiba regulares, produz também edições especiais para eventos e comemorações. Por ocasião do Festival Anual Habanos, é produzido o famoso Edición Limitada fabricado com folhas especiais mais escuras. Em 2006, para celebrar os 40 anos da prestigiada marca de charutos foi lançado o Behike, apresentado em luxuosas caixas humificadoras com 40 charutos e considerado como o “produto mais exclusivo da história dos puros”. Uma produção que jamais voltará a ser a feita, e da qual cada caixa foi comercializada por cerca de 15 mil euros.

A Pátria dos Charutos

Se é apreciador de charutos, Cuba é o local ideal para satisfazer todos os seus sonhos. Pode visitar os vales de Pinar del Rio, visitar as plantações e as manufacturas locais, conhecer os enroladores, apreciar as folhas de tabaco. Pode visitar as fábricas, quer na província, quer as mais imponentes, na capital, Havana. Pode disfrutar do prazer de fumar um “puro” na maioria dos locais – apesar de, como acontece na Europa, cada vez mais estabelecimentos proibirem o consumo de tabaco no seu interior. Se vier a Havana em Fevereiro, poderá ainda acompanhar o Congresso Internacional de Charutos, que reunirá peritos de vários países, companhias exportadoras, produtores de tabaco, curiosos e muitos apreciadores.

E pode, sobretudo, viver a aventura do Caribe e tudo o que lhe está associado: todos os ritmos da música, do bolero à nova trova, ou da salsa ao reggeaton, a praia, o sol — e o respectivo pôr-do-sol — os daiquiris e os mojitos, e a alegria contagiante do povo cubano... E, numa época em que se referem constantemente os riscos associados ao tabagismo, é óptimo ter tantos motivos de interesse que garantam uma viagem agradável, mesmo a quem não fuma e não lhe interessam de todo os charutos.



John Medeiros™
Jewelry Collections



Made in America. Handcrafted in Rhode Island.

www.JOHNMEDEIROS.com

All Rights Reserved © Copyright 2018 Tahoe Jewelry, Inc.

Museu da Cerveja em Lisboa no antigo Ministério das Finanças

O antigo edifício do Ministério das Finanças, no Terreiro do Paço, deu lugar, ao Museu da Cerveja. O espaço divide-se em duas grandes áreas: o núcleo museológico e a zona de restauração, onde se inclui uma das maiores esplanada da Praça do Comércio.



A equipa do Museu da Cerveja é a mesma do aclamado Museu do Pão, em Seia. O objectivo da equipa, ao fazer este museu, foi “reconstituir os saberes e os sabores das cervejas portuguesas e da Lusofonia”, disse à Lusopress Sérgio Carvalho, diretor científico do Museu da Cerveja.

A visita ao museu inicia-se com um espaço dedicado às principais marcas de cerveja portuguesa e lusófona, enquadradas com frases da literatura portuguesa dedicadas a esta bebida. O percurso segue com painéis que explicam a história da cerveja e passa depois a uma zona onde se celebra a história secular das principais cervejas portuguesas. O espaço seguinte é dedicado à cerveja dos Países de Língua Oficial Portuguesa, tendo

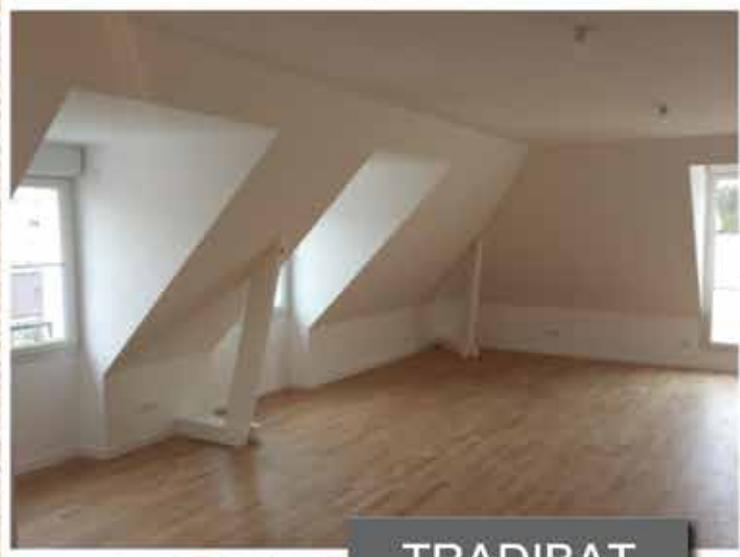


Um monge explica aos visitantes o processo de produção de cerveja

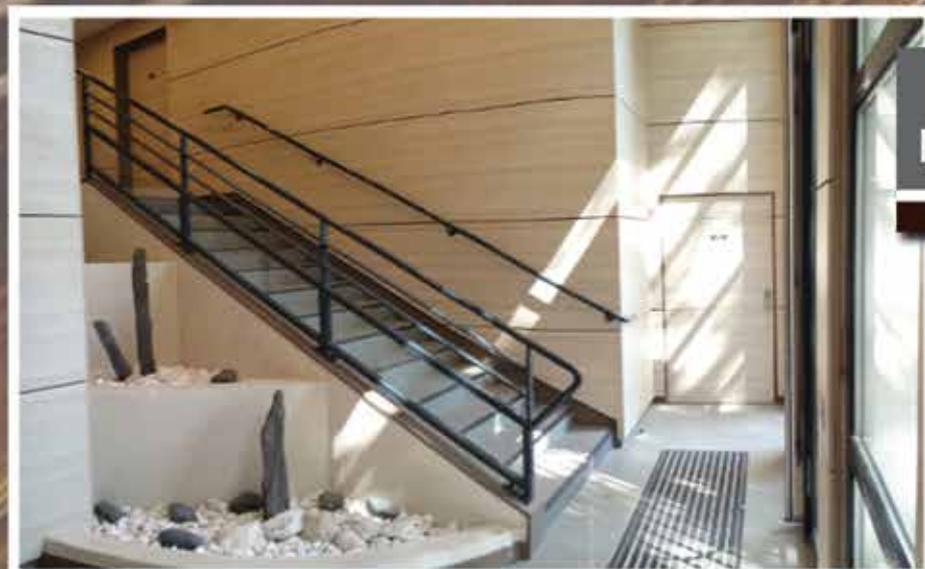
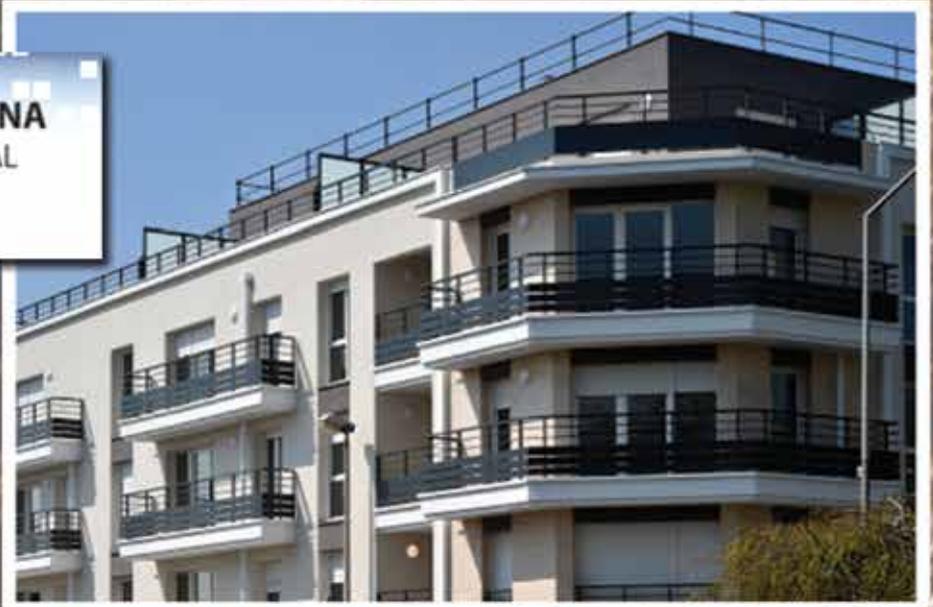


Zona dedicada à história das marcas portuguesas

R.S.D



TRADIBAT
CLOISONS



TRADIBAT
MENUISERIE



241 rue des Roses
77170 SERVON



representadas as principais marcas dos de cerveja dos PALOP.

Na visita há ainda uma recriação de uma antiga adega monástica, onde um monge explica aos visitantes o processo de fabrico da cerveja. No fim, há a possibilidade de provar a cerveja exclusiva do museu, boémia, com um toque de caramelo.

Museu da Cerveja também serve refeições

Para além de proporcionar aos visitantes um núcleo museológico sobre a cerveja, o museu oferece também um restaurante e uma esplanada. “Pretende ser uma cervejaria tipicamente lisboeta e serve bifes típicos lisboetas, como o Bife à Jansen, o Bife à Mar-rar ou o Bife à Portuguesa. Temos também alguns pratos de marisco e todo um serviço que nos reporta a uma cervejaria de outra”, esclarece Pedro Dias, diretor de restauração do Museu da Cerveja.

Os pratos são confeccionados com cerveja e acompanhados com esta bebida também, se o cliente assim o desejar. Há cerca de 30 cervejas diferentes no menu, de Portugal mas também dos PALOP.

O espaço está aberto todos os dias. O mu-seu abre portas das 10h00 às 22h00 e a cer-vejaria das 9h00 às 2h00.



Pastéis de bacalhau com queijo da serra, uma das especialidades do Museu da Cerveja





QUINTA DA
PACHECA



DOURO VALLEY

Quinta da Pacheca | Cambres 5100-424 Lamego | Portugal

Tel.: +351 254 331 229

enoturismo@quintadapacheca.com



VENHA EXPERIMENTAR: THE WINE HOUSE HOTEL · LOJA DE VINHOS · RESTAURANTE REGIONAL GASTRONOMICO · VISTAS E PROVAS · VINDIMAS E PISA A PÉ · ATELIER D'OR · VINEYARD SPA · EVENTOS (CASAMENTOS · BATIZADOS, GRUPOS)

VENEZ ESSAYER: THE WINE HOUSE HOTEL · WINE SHOP · RESTAURANT RÉGIONAL GASTRONOMIQUE · VUES ET DÉGUSTATIONS · VIGNOBLES ET PAS À PAS · ATELIER D'OR · VINEYARD SPA · ÉVÈNEMENTS (MARIAGES · BAPTISTES, GROUPES)



Sporting campeão Nacional 2020/2021

19º campeonato nacional depois de 19 anos de jejum

Num jogo de muito sofrimento com apenas um golo de Paulinho, o Sporting Clube de Portugal sagrou-se campeão Nacional a duas jornadas do fim do campeonato.

Ruben Amorim era o espelho de todos os adeptos e simpatizantes do clube transbordando a alegria de ter conquistado o 19º campeonato para o Sporting e o seu primeiro título como treinador principal.

Em declarações na "flash interview" após o jogo contra o Boavista ter terminado, o técnico começou por agradecer "aos jogadores" e "principalmente ao 'staff', que passou maus bocados" no clube e teve hoje "a recompensa", apesar de "mais duas horas de sofrimento". "Acho que é um reflexo da nossa época. Jogámos melhor, fomos melhores, não conseguimos marcar o segundo golo e sofremos até ao fim. Mas parabéns aos jogadores e obrigado" referiu Ruben Amorim.

O técnico afirmou também que era um peso que lhe saia de cima por ter custado tanto dinheiro na contratação aos cofres do clube



e admitiu que queria muito ganhar "pelo clube e pelos jogadores.

A Lusopress saúda o Sporting dando-lhe os parabéns pela conquista do campeonato.



STIL IMMOBILIER

GOLFE DE SAINT-TROPEZ



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.

STIL REAL ESTATE, THE TOP-OF-THE-RANGE AGENCY FOR PRESTIGE PROPERTIES 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.

WWW.STILIMMOBILIER.COM

SERIP-GROUPE
immobilier - holding

SERIP / PROMOTION IMMOBILIÈRE
2, avenue de la Liberté, 83120 Sainte-Maxime
Tél +33(0)4 94 43 89 15

STIL
immobilier

STIL IMMOBILIER
14, rue Pierre Curie, 83120 Sainte-Maxime
Tél +33(0)4 94 97 56 18 / +33(0)6 23 01 17 16

Criminalização de maus tratos e de abandono de animais



A Lei n.º 69/2014 de 29 de agosto que veio criminalizar e punir os crimes de maus tratos e abandono de animais de companhia em Portugal. O diploma prevê penas de prisão de seis meses ou multa de 60 dias para quem abandone animais, de até um ano ou multa de 120 dias para quem maltrata, e de dois anos ou multa de 240 dias em caso de maus tratos dos quais resulte a morte do animal. A par das criminalizações, este diploma, que entrou em vigor a 1 de Outubro de 2014, institui ainda um conjunto alargado de direitos para as uniões zoófilas no combate aos maus tratos e abandono de animais.

Mas mesmo assim o número de animais abandonados em Portugal que foram recolhidos por canis e gatis em Portugal cresceu para mais do triplo desde 2008. No ano de 2013 houve quase 30 mil novos casos de animais abandonados, em 2017 cerca de 41

mil, em 2018 38 mil e em 2020 os números chegaram aos 50 mil. Hoje a pandemia serve de argumento para muitas pessoas. Mas a principal justificação é a falta de sentimentos humanitários por parte de quem decide abandonar, maltratar e até mesmo matar um animal. Fátima é um dos locais onde são abandonados mais animais. Especialmente durante o verão, são inúmeros os animais que se encontram pelas ruas desta localidade, ou mesmo nos parques do Santuário ou até no recinto sagrado.

Sempre que alguém tomar conhecimento ou presenciar uma situação de maus tratos ou abandono de animais, poderá efectuar uma denúncia junto do Serviço de Protecção da Natureza e do Ambiente (SEPNA) da Guarda Nacional Republicana (GNR). Caso não seja possível o contacto com o SEPNA, ou se for necessária a presença imediata de

agentes da autoridade, qualquer autoridade policial na área, seja a Polícia Municipal, a PSP ou a GNR, tem o dever de responder e comparecer no local, impedindo qualquer acto de violência, abuso ou negligência para com animais, bem como identificar os autores das infracções e registar a queixa que foi feita.

Perante esta realidade, estará a nossa sociedade, em pleno século XXI, verdadeiramente consciencializada para absorver certos comportamentos como crime ou continuará a “assobiar para o lado” fingindo que nada se passa? Tudo dependerá da nossa mentalidade e coragem em exercer o nosso dever de cidadania.

Nunca deixem de denunciar os crimes que são praticados. É nosso dever, enquanto cidadãos, agir de acordo com a lei. A defesa dos direitos e bem-estar dos animais começa em cada um de nós. **L■**



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



SUDOKU CLÁSSICO

Preencha as casas vazias com algarismos de 1 a 9 de forma a que o mesmo número não se repita em cada linha, coluna e quadrado.

Sudoku nível 1:

8		2	6		1			7
3	7			5		8	1	
	5	1	8	7		6		3
	3	7		1	8		9	
	4	9	5		3	7		1
6				4		3	5	
	6	5	1		4			8
9		4		8			7	5
1			7		5	2	6	

Sudoku nível 2:

	8			1	4		7	
		4	5			8		9
3	6				2	4		
7				2		3		8
		2	8		3	5	1	
5	3		1			9		
	7			4			8	5
4		6		5				3
		9	2		1	7		

Sudoku nível 3:

		7			2			4
8			7					3
	5			9		8		
		8			9			1
	9		3				5	
5				6		3		
		6			3			5
7			6					4
	3			7		9		

Sudoku nível 4:

4		5	7			9		8
7		8		2	3		1	
	6		4		8	7		5
6	5			4		8	9	
3		1	6		9		5	
		9		1	5	3		7
	3	7	1		4		8	
2	1		8	3				9
	8			7		1	4	3

Sudoku nível 5:

5	8	6	9	7	2	1	4	3
2	1	4	8	3	6	5	7	9
9	3	7	1	5	4	2	8	6
8	4	9	2	1	5	3	6	7
3	7	1	6	8	9	4	5	2
6	5	2	3	4	7	8	9	1
1	6	3	4	9	8	7	2	5
7	9	8	5	2	3	6	1	4
4	2	5	7	6	1	9	3	8

Sudoku nível 6:

6	9	8	7	1	9	8	3	5	2	7	1	9	8	6			
7	1	9	6	5	8	2	4	3	5	2	4	1	6	7	3	9	8
2	8	6	9	4	3	1	7	5	3	7	8	5	2	9	4	6	1
5	2	4	1	6	7	3	9	8	6	9	1	3	8	4	7	5	2
3	7	8	5	2	9	4	6	1	1	5	3	4	9	6	8	2	7
8	4	2	7	1	5	6	3	9	9	6	7	8	3	2	5	1	4

Sudoku nível 7:

8	5	9	2	3	1	7	4	6	7	2	8	5	3	1	4	6	7	2
4	1	6	7	5	8	2	9	3	3	8	1	6	7	9	2	4	5	1
2	7	3	6	4	9	1	8	5	5	3	8	1	6	7	9	2	4	5
6	4	2	8	9	3	5	1	7	7	9	1	4	2	5	3	6	8	5
7	9	1	4	2	5	3	6	8	3	6	7	9	8	2	4	5	1	6
3	6	7	9	8	2	4	5	1	1	2	4	5	7	6	8	3	9	9

Sudoku nível 8:

9	2	6	3	1	5	4	7	8	9	2	6	3	1	5	4	7	8	9
8	9	2	6	3	1	5	4	7	8	9	2	6	3	1	5	4	7	8
3	7	6	4	5	2	8	1	9	3	7	6	4	5	2	8	1	9	3
4	5	1	8	7	9	6	2	3	6	4	9	6	2	3	6	4	9	6
5	3	7	2	1	8	4	9	6	5	3	7	2	1	8	4	9	6	5
2	4	9	5	6	3	7	8	1	2	4	9	5	6	3	7	8	1	2
6	1	8	3	7	9	5	2	4	7	3	5	2	6	1	8	3	7	9
7	6	5	1	2	4	9	3	8	8	3	8	5	1	2	4	9	3	8
9	2	4	3	8	6	1	7	5	9	2	4	3	8	6	1	7	5	9

Sudoku nível 9:



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

E	R	T	S	V	T	U	M	A	B	E	L	H	A	H	Y
Q	O	V	E	L	H	A	T	M	I	C	A	L	Y	V	D
B	T	O	M	W	E	C	A	A	C	G	I	F	E	F	M
M	J	J	I	G	A	T	O	Ç	A	I	K	G	C	H	A
O	F	R	W	E	L	S	T	T	B	O	F	R	O	G	C
S	G	M	B	G	Y	I	T	U	R	E	O	Q	E	R	A
C	P	H	R	A	T	O	M	B	A	V	R	H	L	U	C
A	T	F	Q	P	L	M	W	O	R	F	M	G	H	G	O
C	R	E	E	X	T	A	Ç	H	O	P	I	E	O	E	T
A	B	O	R	B	O	L	E	T	A	O	G	U	G	C	R
R	T	P	V	I	R	E	R	O	T	S	A	G	A	F	O
I	B	U	R	R	O	C	I	V	E	R	O	F	M	Q	U
C	M	U	Ç	O	N	I	T	F	T	R	A	V	A	C	A
V	A	R	H	T	A	N	I	R	O	O	C	E	L	U	H
G	I	R	A	F	A	M	G	R	R	E	T	A	U	A	R
R	P	L	I	C	A	D	R	E	P	O	L	V	O	C	A
E	F	O	C	A	M	S	E	U	U	T	G	R	Q	L	H
L	V	F	E	D	A	T	R	P	G	H	E	X	O	R	R
G	O	L	F	I	N	H	O	R	I	C	A	V	A	L	O

Observe com atenção esta sopa de letras e encontre estes nomes de animais:

ABELHA
BORBOLETA
BURRO
CABRA
CAVALO
COELHO

TIGRE
MOSCA
FOCA
FORMIGA
GATO
GOLFINHO

MACACO
OVELHA
POLVO
RATO
VACA
GIRAFA

fique em casa
rester à la maison

LUSOPRESS 



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 Chicharo, 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
Chicharo
2350-156 Olaia
Portugal



CARNEIRO
(21/3 a 20/4)

O mês começa sob a influência da Lua Minguante em Aquário que, unida a Saturno recebe a pressão de Urano em Touro, indicando dias em que você deve manter-se distante do barulho social, mesmo que seja das redes, pois sua energia vital está mais baixa e você deve se preservar. É um bom momento para finalizar projetos em equipe, que você gere ou lidere. Adie os contatos comerciais e o início de qualquer coisa, pois este é um tempo de conclusões.



TOURO (21/4 a 20/5)

Sob a influência da Lua Minguante em Aquário e, unida a Saturno, recebe a pressão de Urano em seu signo, indicando dias em que você deve diminuir o ritmo de trabalho e, se puder, fugir dos compromissos, pois sua energia vital estará muito baixa. Não é um bom momento para pedir promoções ou aumentos, nem para lançar projetos ou empreendimentos. Procure não se expor em demasia e adie apresentação de palestras. O período dura poucos dias, portanto, se puder, procure descansar.



GÊMEOS
(21/5 a 20/6)

Com uma forte influência da Lua Minguante em Aquário que, unida a Saturno recebe a pressão de Urano em Touro, indicando dias em que você pode ver-se envolvido na finalização de projetos que envolvem publicações na internet. O período pode também estar relacionado na conscientização da necessidade de buscar novos conhecimentos para agregar em projetos futuros. Você pode estudar a possibilidade de começar um novo curso, mas deve levar essa ideia adiante somente daqui aproximadamente 10 dias. O período é ótimo para praticar a meditação.



CARANGUEJO
(21/6 a 20/7)

A indicação dos dias em que sua energia vital pode ser derrubada, você pode sentir-se mais interiorizado e até mesmo triste, em contato mais intenso com seu mundo emocional e sentimentos. Você pode sentir como que a finalização de um ciclo, mas ainda não consegue enxergar com clareza o novo ciclo que se inicia. Não é um bom momento para acordos e negociações que envolvem dinheiro e/ou parcerias financeiras.



LEÃO
(21/7 a 22/8)

Dedicar-se à finalização de acordos e negociações envolvendo uma sociedade ou parceria comercial é uma forte aposta para este período. Nesta fase, você pode preferir distanciar-se de algumas pessoas, mesmo dos relacionamentos mais próximos. Sua energia vital pode estar mais baixa e você sentir certa indisposição de socializar, de ser simpático e estar aberto aos outros. Não é um bom momento para começar novos relacionamentos.



VIRGEM
(23/8 a 22/9)

A influência da Lua Minguante em Aquário que, unida a Saturno recebe a pressão de Urano em Touro, indicando dias em que você deve finalizar projetos, especialmente no trabalho. Não é um bom momento para começar nada, apenas dar continuidade ao que foi iniciado. O período pode estar relacionado com a finalização de um processo de seleção e/ou entrevistas para um novo emprego. Sua energia vital está mais baixa, portanto, é hora de cuidar com mais carinho da saúde integral e envolver-se em atividades que unam mente e corpo. Cuide-se.



BALANÇA
(23/9 a 22/10)

Neste mês há dias que podem envolver a finalização de um ciclo, relacionado a um romance. Pode haver rompimento, adiamento ou apenas uma revisão e reavaliação, para ter certeza do que sente e para onde está indo. O relacionamento com um filho pode passar por um processo parecido. Você pode também estar envolvido com a finalização de um projeto criativo. Não é um bom momento para começar nada.



ESCORPIÃO
(23/10 a 21/11)

Dias de interiorização e necessidade de distanciamento, de estar mais perto dos seus, em sua casa, envolvido com quem ama. Este pode ser um período de silêncio e solidão, de contato mais intenso com suas emoções e finalização de um ciclo. Por outro lado, você pode estar envolvido com a finalização de um acordo ou negociação relacionado à compra ou venda de um imóvel ou de uma reforma.

NEXT MISSION

intérim

La flexibilité est l'adaptation rapide de votre entreprise face aux évolutions et contraintes du marché.

Le travail temporaire vous offre une souplesse indispensable pour répondre à une augmentation ponctuelle d'activité ou un manque inattendu de personnel.

En délégation

Nous mettons à votre disposition un intérimaire pour assurer la continuité de votre activité. Nous prenons en charge pour vous le recrutement et les formalités administratives.

En gestion

Vous avez déjà candidat, libérez-vous des formalités en toute sérénité. Nous validons votre recrutement en intérim et prenons en charge l'administration du personnel.

plombier
charpentier
menuisier
couvreur
grutier BTP
manœuvre
électricien
conducteur
maçon
peintre
coffreur

manutentionnaire
conducteur
TRANSPORT
affréteur
logistique
préparateur

NEXT MISSION INTERIM

65 Av de Valenton, 94450 Limeil-Brevannes

Tél. : 01 84 75 00 00

contact@nextmission.fr



SAGITÁRIO (22/11 a 21/12)

A influência da Lua Minguante em Aquário e, unida a Saturno, recebe a pressão de Urano em Touro, indicando dias e que você deve distanciar-se do barulho social, de conversas vazias. Você pode estar envolvido com a finalização de um projeto ou contrato, aparando as últimas arestas. Sua energia vital está mais baixa e, portanto, se puder, evite os estudos e qualquer processo mental ou intelectual, que certamente, trarão um forte cansaço. Procure descansar sua mente com a prática da meditação.



CAPRICÓRNIO (22/12 a 20/1)

Apointa-se para dias em que você deve estar atento às suas finanças e evitar qualquer tipo de atividade que envolva dinheiro, a não ser que esteja em fase de finalização das negociações. Nesse caso deve ter todo o cuidado. Não é hora de começar nada, apenas dar continuidade ao que foi iniciado. Não se envolva, sob nenhuma hipótese, em um novo investimento nos próximos dias; espere uma semana, até que a Lua comece um novo ciclo.



AQUÁRIO (21/1 a 19/2)

Embora influenciados pela Lua Minguante em Aquário que chega de mãos dadas com Saturno e pressionada por Urano em Touro, tudo indica e aponta para dias de mudanças, que começaram a acontecer no início do ano e ainda continuam. Este é um período de finalização de um ciclo e você não deve começar nada nos próximos dias. Se for possível, adie, seja o que for. Sua energia vital estará mais baixa, portanto cuide-se, especialmente da saúde, com atividades integrativas.



PEIXES (20/2 a 20/3)

A sua energia vital está em baixo e tenderá a ser derrubada, portanto, todo cuidado com a sua saúde é pouco. Seu campo de energias estará mais frágil, abrindo portas para vírus e bactérias oportunistas (atenção ao COVID-19), portanto, principalmente em tempos de pandemia, você deve cuidar-se ainda mais. O seu sistema imunitário está enfraquecido com tantas "lutas" que tem travado com a invasão de vírus e bactéria. Coma agriões e bróculos para repor níveis de ferro. O período é ótimo para dedicar-se a atividades integrativas, como o yoga e a meditação, que você consegue acompanhar através de canais de TV e internet.



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





ALFYMA

À VOTRE SERVICE DEPUIS 1974

Sede social

ZAC du Prieuré

17 avenue Christian Doppler | 77700 Bailly-Romainvilliers - France

Tél. : 01 60 04 21 28 · Fax : 01 60 04 14 25 · E-mail : contact.bailly@alfy.ma.fr

Agence Amiens-Croixrault
Somme - tél. +33 (0) 3 2 89 19 01

Agence Alençon - Argentan
Orne - tél. +33 (0) 2 33 67 80 60

Agence Bordeaux - Coutras
Gironde - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Chartres - Le Coudray
Eure-et-Loire - tél. +33 (0) 2 37 26 50 13

Agence Cholet - La Tassoualle
Maine-et-Loire - tél. +33 (0) 2 41 56 45 47

Agence Compiègne - Verberie
Oise - tél. +33 (0) 3 44 40 99 56

Agence Concarneau - Rédéne
Finistère - tél. +33 (0) 2 98 96 39 39

Agence Dijon - Orville
Côte d'or - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Epinal - Chavelot
Vosges - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Lyon
Rhône - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Mantes-la-Jolie
Yvelines - tél. +33 (0) 1 30 94 35 62

Agence Marne-la-Vallée - Val d'Europe
Seine-et-Marne - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

Agence Nantes - Vigneux de Bretagne
Loire-Atlantique - tél. +33 (0) 2 40 92 16 00

Agence Nice
Alpes-Maritimes - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Nîmes - Saint-Ambroix
Gard - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Orléans - Marcilly-en-Villette
Loiret - tél. +33 (0) 2 38 56 02 46

Agence Rennes - Doumloup
Ille-et-Vilaine - tél. +33 (0) 2 99 37 58 50

Agence Sens - Saint-Clément
Yonne - tél. +33 (0) 3 86 83 33 09

Agence Toulouse - Saint-Gaudens
Haute-Garonne - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Versailles - Plaisir
Yvelines - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Lisbonne
Portugal - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

Agence Tunis
Tunisie - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

→ www.alfy.ma.fr

INSTALLATION ET REMPLACEMENT
DE BANDES TRANSPORTEUSES
SPÉCIALISTE DES SYSTÈMES
DE CONVOYAGE
SERVICE 24h/24

La garantie
de votre productivité

Miss  Portuguesa **2021**
França



2016



2017



2018



2019

Descobre o que há em ti!

— Inscreve-te até 11 de julho de 2021 —

através do email: missportuguesafrance@gmail.com

Final - Casino do Estoril | 19 de agosto