

# Agora

NÚMERO 27

domingo, 14 de julho 2019

JORNAL LABORATÓRIO  
DO CURSO DE CIÊNCIAS  
DA COMUNICAÇÃO / JORNALISMO  
INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA - ISMAI

Este jornal académico faz parte integrante do Jornal de Notícias de 14 de julho de 2019 e não pode ser vendido separadamente

## SABROSA ENOTURISMO ENTRE HERÓIS

ESPAÇO MIGUEL TORGA:  
MARCO DA MODERNIDADE

P.3

ESCOLA DESTACA-SE  
NO RANKING ALTERNATIVO

P.5

FORNO ARTESANAL  
ATRAI VISITANTES

P.9

BANDA E ADEGA GERIDAS  
POR MULHERES

P.10 E 11

Linha curva

## PLANO INCLINADO

Luiz Humberto Marcos

Não basta evocar heróis.  
 Não basta ter 'a voz do chão', espalhando versos.  
 Não bastam as paisagens únicas, esplendorosas, de um rio,  
 d'ouro em seu manto...  
 Fomos ouvir a voz do chão de que fala Miguel Torga.  
 Sentimos. Ouvimos. E lemos.  
 Ouvimos histórias ricas de afirmação humana.  
 Vimos abandonos. Ruínas.  
 Sentimos e ouvimos silêncios.  
 Pequenos projetos de empreendedorismo não alteram a paisagem de património abandonado... Mas há quem queira remar contra a maré. Como Fernão de Magalhães, há 500 anos.  
 Sabrosa é a expressão da falta de políticas públicas equilibradas, num país macrocéfalo, votado a esquecimentos intermitentes.  
 Venha uma intempérie, um incêndio brutal, e logo se soltam as promessas. Até ao próximo desastre...  
 Construíram-se auto-estradas para o interior, mas o deserto não se alterou e o pendor para o litoral continua.  
 Estamos num país inclinado pela atração do mar.  
 E mesmo que os discursos não desfaçam o plano inclinado, há vinho e esperança. A rodos.  
 Sessenta estudantes de jornalismo viram, ouviram e registaram. Para contar. Aqui.  
 Estamos em pleno Douro Vinhateiro, património mundial.  
 Sabrosa é um dos 14 concelhos abrangidos pela UNESCO.  
 E o enoturismo bruxuleia entre *heróis*, Torga e Magalhães.

O futuro anda, pois, por aí. À solta?

## FICHA TÉCNICA

**EDITOR:** Luiz Humberto Marcos (Coordenador do Curso)

**COORDENAÇÃO:** Ana Catarina Cunha, Márcia Oliveira, Maria Jorge, Miguel Laezza, Núria Melo, Paulo Pereira, Sara Oliveira.

**REDAÇÃO:** Ana Cardoso, Ana Catarina Cunha, Ana Catarina Oliveira, Ana Catarina Pereira, Ana Filipa Neto, Ana Guilherme, Ana Leonor Moreira, Ana Mafalda Pereira, Ana Pereira, Ana Raquel Rodrigues, Ana Rita Gonçalves, Ana Rita Mota, Ana Rita Moutinho, Andreia Craveiro, Bárbara Santos, Catarina Corrêa, Catarina Lopes, Catarina Moreira, Cláudia Pereira, Daniela Fernandes, Diogo Resgate, Élio Duarte, Fátima Catarina Santos, Gonçalo Ribeiro, Gonçalo Silva, Helena Ferreira, Inês Macedo, Inês Seabra, Joana Ribeiro, Jorgina Santos, Leonor de Lemos, Liliana Silva, Luana Monteiro, Lurdes Macedo, Márcia Fernandes, Márcia Oliveira, Maria Carolina, Maria Jorge, Maria Silva, Mariana Raposo, Melissa Sousa, Miguel Laezza, Nuno Ribeiro, Núria Melo, Patrícia Honrado, Paulo Pereira, Pedro Seixas, Rita Costa, Rita Pinto, Rita Seixas, Rui Lopes, Rui Marques, Sara Almeida, Sara Jesus, Sara Portilho, Sara Oliveira, Sílvia Costa, Sofia Ferreira, Tatiana Martins, Tiago Ferreira, Tiago Vaz e Vanessa Carvalho.

**MATRIZ GRÁFICA:** Cláudio Carvalho

**GRAFISMO:** Maria Jorge, Núria Melo, Pedro Araújo

**FOTOGRAFIAS:** Inês Macedo, Leonor Moreira, Luiz Humberto Marcos, Márcia Oliveira, Miguel Laezza, Paulo Pereira, Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo, Vanessa Carvalho

**ENDEREÇO:**  
 Instituto Universitário da Maia - ISMAI  
 Av. Carlos Oliveira Campos  
 Castelo da Maia  
 4475-690 Avioso S. Pedro  
 TeL (351) 229 866 000  
 ONLINE: www.ismai.pt - info@ismai.pt  
 IMPRESSÃO: Navprint  
 ISBN: 978-989-8609-13-7

**Ágora**  
 DIGITAL

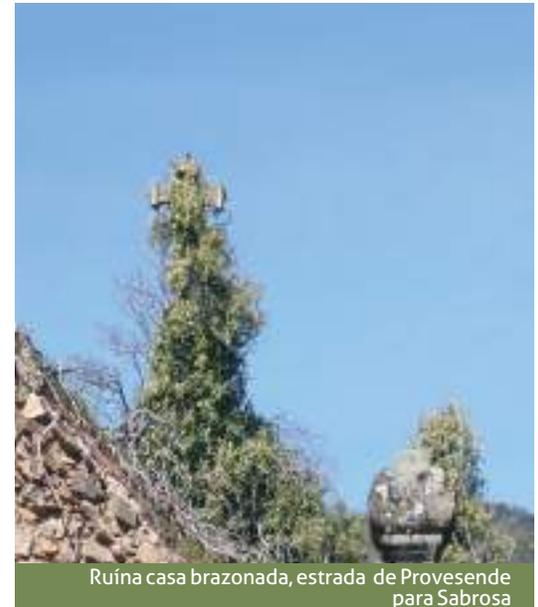
http://agora.ismai.pt www.facebook.com/jornal.agora

## OS JOVENS VÃO E RARAMENTE VOLTAM

Inês Seabra | Rita Pinto | Rita Seixas | Maria Silva

São cada vez mais visíveis as consequências do despovoamento no concelho de Sabrosa. Basta ver pelo silêncio das ruas e a população envelhecida.

**É** nas ruas do concelho de Sabrosa que se vêm os primeiros sinais de despovoamento. Ficam apenas "aqueles que não conseguem sair". Consequência de um país "assimétrico, com as enormes áreas de Lisboa e Porto, sendo o resto uma mera paisagem", nas palavras do diretor da escola Miguel Torga, Adelino Tomás. Falta de movimento, restaurantes e cafés fechados ao domingo, parques de estacionamento vazios. Este é o retrato de um município cansado. Como alterar esta situação? Helena Morais, chefe da Divisão do Desenvolvimento Local, afirma que há medidas que estão a ser implementadas para dar aos jovens um motivo para ficar. Medidas visíveis? Cada bebé que nasce recebe, à partida, 1000€. Fornecem alimentação a quase 80% dos alunos, bem como transporte gratuito em todos os anos escolares. Providenciam apoio com os livros e cada criança recebe um acompanhamento individual, com ATL disponíveis no verão e campos de férias. Helena Morais diz haver uma cooperação da câmara com os pais, para facilitar a vida destes. Mas por que motivo a natalidade não aumenta? Porque é que os jovens continuam a deslocar-se para fora do concelho, procurando uma vida melhor? "Os jovens chegam a outros municípios e, em pouco tempo, adquirem um nível de vida que não têm cá." Segundo Márcio Silva, Diretor da creche da Santa Casa da Misericórdia, as medidas são pouco visíveis: "A população jovem continua a desaparecer e não existe oferta de trabalho". Segundo Lúcia Mourão, em Sabrosa geram-se dois problemas graves: a não fixação de jovens e o aumento do envelhecimento. O número de crianças nas creches diminui, de ano para ano. Enquanto isso, as inscrições nos lares aumentam. "As listas de espera têm aumentado significativamente", frisa a diretora do Lar da Santa Casa da Misericórdia. Na descoberta do concelho, percebemos que a agricultura e o comércio local são as principais fontes de rendimento. Para os jovens, isto revela-se um problema, no sentido em que, as oportunidades profissionais, ou de criação de carreira, são escassas. Há alternativas e possíveis soluções, segundo o diretor da escola Miguel Torga. Quais? A aplicação de políticas de coesão de território e a aposta em filiais



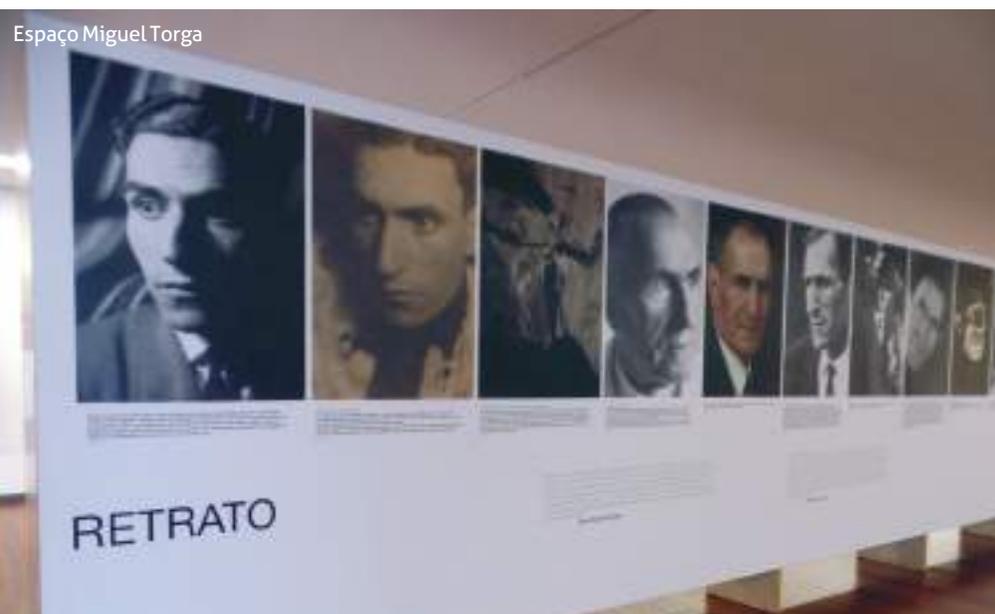
Ruína casa brazonada, estrada de Provesende para Sabrosa

de grandes empresas; o investimento na criação de estabelecimentos de ensino superior, em formação profissional e na criação de novos postos de trabalho. A baixa natalidade influencia diretamente o envelhecimento da população e, neste caso, a mudança de mentalidade pode ter um papel preponderante. De algum tempo para cá, os jovens passaram a ter a visão de que primeiro, o mais importante, seria a estabilidade económica e só mais tarde os filhos. Hoje, talvez a solução do problema passe, na perspectiva de Tomé Queirós, precisamente pelo contrário. Se os concelhos fornecerem um sistema económico viável, talvez não haja problema em ter filhos mais cedo. Portugal é um país bicéfalo, onde o Porto e Lisboa marcam uma forte posição, enquanto as restantes áreas parecem ser mera paisagem. Apesar disso, Sabrosa tenta encerrar o envelhecimento como um desafio e uma forma de criar novas estratégias de combate à desertificação. Em defesa da qualidade de vida, a chefe de divisão do Desenvolvimento Local assegura: "Somos poucos, mas tratamos cada município como um único, desde o berço à morte".



Antiga escola de Sabrosa

Espaço Miguel Torga



# ESPAÇO MIGUEL TORGA REFLETE O HOMEM E O ESCRITOR

Ana Cardoso | Ana Rita Gonçalves | Sílvia Costa

A expressão é de Luís Sequeira, diretor do Espaço Miguel Torga, em São Martinho de Anta. Nesta entrevista fala-nos da instituição emblemática que homenageia o escritor.

**Miguel Torga tem uma frase que diz que "a vida afectiva é a única que vale a pena, a outra apenas serve para organizar, na consciência, o processo da inutilidade de tudo". De que formas podemos encontrar o escritor vivo aqui neste espaço?**

Pelo edifício que traduz a própria personalidade do escritor, um edifício exteriormente discreto, simples como ele gostava, até algo rústico, que se contrapõe a um interior de claridade e poesia e, claro, o contexto onde ele está implantado. A cento e tal metros daqui está a casa onde Torga nasceu. A casa está intacta e daqui a algum tempo poderá ser visitada como casa-museu. Lá estão as árvores que ele plantou, o sofá onde ele se sentava, ou seja, a casa onde está a boina de caçador dele, a espingarda, os barros de cerâmica. Tudo nos remete para uma casa com muita autenticidade.

**Torga diz que "a intimidade desta vida de aldeia é um espetáculo ao mesmo tempo repugnante e maravilhoso, estrume da**

**cabeça aos pés entre o porco e o dono não há destrinça, mas ao cabo esta animalidade toda tão natural acaba por ser pura e limpa como a bosta de boi". Mistura a arte com a na pode salvar vidas, a escrita também.**

Ele era otorrinolaringologista e tinha uma expressão engraçada. Dizia que entrava na alma das pessoas pelo nariz, portanto conjugava as duas coisas.

**Torga destacou-se como poeta, mas também escreveu romances e peças de teatro. Há ainda muitas coisas que a maioria das pessoas não sabe acerca do escritor?**

Muitas! Umas que nem eu próprio sei. Miguel Torga é quase um mito. Há pessoas que dizem "o Torga era antipático, era isto era aquilo, não dava autógrafos". Como ele fugia, não gostava de dar autógrafos, as pessoas não o conseguiam decifrar e até hoje não lhe pediram autógrafos e ele não deu. Era uma pessoa que tinha obsessão da autenticidade, de não entrar num jogo

social. Torga era uma pessoa absolutamente extraordinária, mas só que muito pouca gente o conheceu verdadeiramente. Era uma pessoa tímida. Por exemplo, agora há os festivais literários, a feira do livro e eu

não estou a vê-lo a entrar nisso. Portanto era muito retraído e muito autêntico. Ele protegia muito a sua intimidade. Miguel Torga foi um português de mão cheia como não há outro!



Casa onde nasceu Torga em restauro. Será casa-museu ainda este ano



Fachada do Espaço Miguel Torga, projeto de Souto Moura



Largo Miguel Torga



# MEMÓRIAS DE UM MILITAR DISTINTO

Helena Ferreira | Lurdes Macedo | Núria Melo | Sara Almeida | Tiago Ferreira

Com vista para as serras na localidade de Sabrosa, encontramos o Espaço Vida e Obra General Loureiro dos Santos (1936-2018). É aqui que se expõe a vida e a obra de um militar distinto, para além de ter passado pela política e pela literatura.

**B**astava-nos um olhar atento para logo à entrada percebermos a importância desta personalidade para Portugal e Sabrosa em particular. Nascido em Vilela, a 8 quilómetros do centro do concelho, José Alberto Loureiro dos Santos viria a ser Chefe Militar e ainda Ministro da Defesa entre 1978 e 1980. À chegada fomos recebidos por Alfredo Martins que sabia mais do que a própria história escrita nos livros podia contar.

Ainda cedo, Loureiro dos Santos mudou-se para a capital, mas nunca perdeu a "ligação afetiva à terra". É por essa razão, mas também por ser uma "personalidade muito prestigiada do exército português", que o General Loureiro dos Santos vê a sua história perpetuada por um espólio inserido num Espaço com o seu nome. "O Espaço Vida e Obra General Loureiro dos Santos nasce do seu interesse em doar a Sabrosa todo o seu legado, de caráter bibliográfico, militar e pessoal" - conta Martins, com saudade e orgulho. "A ideia de ser aqui criado surge na perspetiva de beneficiar a chamada interioridade do país" - acrescenta. À medida que Alfredo Martins mostrava "a caixinha de



Foto: Global Imagens

General Loureiro dos Santos

surpresas" que é o espólio, referia que "aqui a figura de Loureiro dos Santos é analisada em três perspetivas: a militar, a académica e a política" e continuava a visita a dizer, emotivamente "foi o General que doou tudo o que vemos e fê-lo ainda em vida".

Este lugar foi criado para dar uma vertente militar que "é inédita em Sabrosa". Pretende ser "um polo para a memória de outros militares, por exemplo Jaime Neves que era também natural do concelho e teve um papel ativo no pós 25 de Abril". Quando o assunto são os turistas, o responsável assume que a maioria dos visitantes são nacionais. Ainda assim o espólio atrai cada vez mais "um turismo específico e um conjunto de pessoas que nos procuram para usufruir deste espaço para fins pedagógicos e académicos".

Além de tudo isto, o Espaço Loureiro dos Santos "tem muito impacto no concelho por ser invulgar". Mais, acrescenta, "por fora, nunca imaginamos aquilo que podemos desfrutar e conhecer no interior". Trata-se de mais "uma obra que enaltece esta vila do interior".

## UMA PERSONAGEM ESQUECIDA EM SABROSA

Ana Pereira | Ana Guilherme | Gonçalo Ribeiro | Rui Lopes | Sofia Ferreira

Miguel Torga, Fernão de Magalhães, João Pina de Morais e Augusto Aires Torres estão entre as várias figuras que enriquecem o concelho de Sabrosa.

**F**otografias, retratos e ornamentos de infância fazem parte do recente espaço cultural Casa Aires Torres. Poeta, ator, militar, José Augusto Aires Torres (1893-1979) andava esquecido da população e até ignorado por especialistas.

A Casa Aires Torres nasceu em setembro de 2009 em Parada do Pinhão, e é agora uma referência no concelho.

João Luís Sequeira, diretor do Espaço Miguel Torga, afirma que o surgimento da Casa Aires Torres foi fruto do acaso. "Aires Torres é natural de Sabrosa e a casa surge um pouco por acaso, porque a sua figura era praticamente desconhecida, mesmo para alguns especialistas da história e da literatura do Douro".

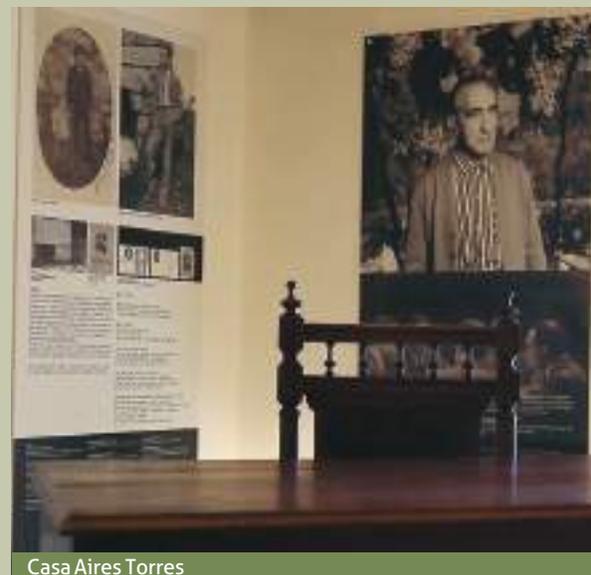
João Sequeira considera a região bastante marcada pelo aparecimento de vários escritores e em relação a Aires Torres apercebeu-se que "havia uma vida cheia, uma vida preenchida e uma vida que acompanhou, com alguma proximidade, alguns momentos-chave da história do séc. XX Português".

Aires Torres esteve ligado ao teatro e à poesia. Integrou o Teatro Nacional e, como poeta, criou, em vida, uma obra muito curta, com apenas dois livros - "Inquietação" e "Anda às voltas o mundo".

Em termos literários, esteve próximo da Renascença Portuguesa e publicou o poema "A fogueira na montanha" na famosa revista Águia. Mais tarde, publicaria o poema "À Carga!", no jornal clandestino de Lisboa O Revirvalho, contra a ditadura resultante do golpe do 28 de maio (1926).

Os últimos anos da sua vida foram marcados pela luta contra uma doença degenerativa. Com esta enfermidade, a revolução de 1974 passou-lhe ao lado... "Na altura já não se apercebia bem do processo histórico que estava a acontecer, da revolução; havia já uma descrença grande na vida dele", conta João Luís Sequeira.

Instalada na antiga casa paroquial de Parada do Pinhão, reconstruída com o apoio da Câmara, a Casa Aires Torres é um centro de divulgação do cidadão, o poeta e ator que honra o concelho de Sabrosa.



Casa Aires Torres

# RANKING ALTERNATIVO COLOCA ESCOLA DE SABROSA NO MAPA

Helena Ferreira | Lurdes Macedo | Núria Melo | Sara Almeida | Tiago Ferreira

A 400km da capital e com quase 600 alunos, a Escola Miguel Torga, em Sabrosa, está entre as 10 melhores escolas do ranking alternativo de Portugal.

A Secundária Miguel Torga, situada no distrito de Vila Real, passaria despercebida se os rankings das escolas só se baseassem nas médias dos exames. Se assim fosse, estaria na lista das escolas públicas com as notas mais baixas do país.

"O ranking alternativo é baseado nos percursos diretos do sucesso". É desta forma que Adelino Tomé, diretor da escola de Sabrosa, conta que toda a envolvimento socioeconómico e afetiva é necessária para entrar neste ranking. O indicador mede o nível dos alunos à entrada e saída da escola, contabilizando quantos "fizeram o percurso sem reprovar", neste caso, no 10º e 11º ano, e que no final "tiveram positiva nos exames nacionais de 12º ano", frisa. Depois compara-os com os percursos de alunos de todo o país com um perfil semelhante, o que permite uma leitura mais justa e equilibrada.

O concelho de Sabrosa ocupa assim o nono lugar dos 300 que o país tem. Desta forma, empurra os alunos para melhores resultados e com uma maior expressão a nível nacional. A secundária surge acima de alguns dos melhores colégios privados do país.

Adelino acrescenta que a escola tem "o melhor de dois mundos", se por um lado os alunos trabalham para tirar os melhores resultados possíveis nos exames, por outro, estão também a fazer com que o máximo de

alunos conclua o seu percurso escolar. Este último é provavelmente a maior missão desta escola. Para o diretor interessa-lhe ter o "máximo de alunos a concluir o percurso formativo", dentro da idade normal.

Mas será que atingir esta posição no ranking era uma estratégia? Perguntamos ao Diretor. Ao que nos responde que isso era verdadeiramente "lógico" e que o método "está a conduzir a estes resultados". Quando há um objetivo de ter o maior número de alunos possíveis a concluírem os estudos com sucesso, é mais fácil definir estratégias para os atingir e dessa forma melhorar os resultados internos deste estabelecimento de ensino.

Atualmente, a Secundária Miguel Torga acolhe 590 alunos, mas até ao ano letivo 2017-2018, o agrupamento perdeu sempre alunos. Já o ano letivo 2018-2019, pela primeira vez, o número de alunos cresceu e "ainda fomos buscar alunos às áreas periféricas", admite. No entanto, sabemos que a perda de alunos se deve ao despovoamento, que continua a ser uma realidade bem presente no concelho de Sabrosa.

Esta situação é, ainda assim, contrariada por bons alunos que saem da escola secundária Miguel Torga com uma média de 16 valores, "Eu só introduzi esta nova ideia de reduzir ao máximo o insucesso e trabalhar neste aspeto. Há sempre um leque de bons alunos por aqui. Nós temos é que os reter cá. O meu trabalho é retê-los cá e não deixar ir para Vila Real". Como eles são "seduzidos" facilmente por Vila Real, o objetivo de Adelino é mostrar que esta escola é tão boa como as outras.

O que fica na mente é que "esta escola é de todos, para todos". Uma instituição que não exclui ninguém,

pelo contrário promove todas as atividades possíveis para deixar aos alunos a melhor experiência escolar possível, começando num diretor que nunca diz "não" a tudo o que constituir uma mais valia para estes alunos, "nem que seja preciso virar o mundo ao contrário".



## PROJETOS ESTIMULAM SUCESSO

Leonor Lemos | Maria Carolina | Mariana Raposo

Apesar de ser um meio pequeno, a escola básica e secundária, juntamente com o pré-escolar de Miguel Torga, mostrou ser uma caixinha de surpresa, em termos de educação.

Vários projetos estão em desenvolvimento, como nos contam Clara Alves, diretora do Centro Pré-escolar Miguel Torga, e a psicóloga Marisa José. Os projetos têm várias componentes. Alguns visam ocupar as crianças, após a componente letiva, em atividades lúdicas; outros têm o ob-

jetivo de colmatar algumas falhas a nível de aprendizagem, em áreas como o português, a matemática e o desporto.

Os projetos recebem denominações que apontam claramente para os seus conteúdos.

Exemplos: "Eu Ajudo", com alunos do ensino secundário que ajudam os do ensino básico; "Pais ao Serão", workshop para os pais; "Reeducar Mais", projeto da câmara municipal de apoio à escola e às famílias; "Eco-Escolas", com uma horta biológica, e jardins; o eletrão e o pilhómetro.

Clara Alves, diretora do Centro Pré-escolar Miguel Torga, explica a filosofia da escola: "Não basta cuidar das crianças, procuramos dar uma aprendizagem lúdica, mas também com conhecimentos para poder desenvolver e colmatar algumas carências familiares".

Os projetos visam também criar ritmos de estudo, para desenvolver conceitos linguísticos, o "bem falar", além do estudo de pessoas ilustres da terra como Miguel Torga e Fernão Magalhães.

## IPMAIA INSTITUTO POLITÉCNICO DA MAIA

ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS, EDUCAÇÃO E DESPORTO [www.ipmaia.pt](http://www.ipmaia.pt) ANO LETIVO 2019/2020

### 2.º CICLO - MESTRADO

- **Solicitadoria**<sup>TM</sup>  
 Ramos: Solicitadoria Empresarial  
 Solicitadoria de Execução

### 1.º CICLO - LICENCIATURAS

- **Desporto, Condição Física e Bem-Estar**
- **Solicitadoria**<sup>TM</sup>
- **Treino Desportivo**  
(Corriente Grau II de Treinador de Futebol, entre outras Modalidades) – consultar modalidades no site [www.ipmaia.pt](http://www.ipmaia.pt)

### CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS - CTESP

- **Acompanhamento de Crianças e Jovens**
- **Desporto e Turismo de Natureza**
- **Lazer Desportivo**
- **Serviço Familiar e Comunitário**

- **Serviços Jurídicos**
- **Treino Desportivo de Jovens**  
(Confere Grau II de Treinador através de uma dupla certificação) – consultar modalidades no site [www.ipmaia.pt](http://www.ipmaia.pt)

# MAMOAS DE SÃO LOURENÇO SINGULARIZAM O DOURO VINHATEIRO

Márcia Oliveira



Mamoas de Madorra-Sabrosa

As mamoas de Madorra são um marco histórico com mais de 6 mil anos e enriquecem de forma singular a região do Douro Vinhateiro.

**C**hamam-se mamoas de Madorra. Este conjunto de sepulturas milenares está integrado na freguesia de São Lourenço.

É um dos elementos mais característicos da pré-história, sendo o único exemplar a testemunhar essa ocupação na região.

As mamoas são um monte artificial que tinham como finalidade a proteção do dolmen.

O nome mamoas origina dos romanos quando chegaram à Península Ibérica. A sua forma seria em

geral a de uma calote esférica.

As mamoas de São Lourenço datam do período neolítico e foram descobertas por Albino dos Santos Pereira em 1912.

Na década de oitenta, no século XX (1983-1988) as mamoas foram desenterradas e proporcionaram diversas investigações arqueológicas.

As escavações concluíram que terão sido construída há cerca de 6000 anos entre o final do período neolítico e os inícios da idade do bronze por povos que outrora habitaram a região.

## CASTRO DE SABROSA ESPERA POR MELHORES ACESSOS

Fátima Santos | Luana Monteiro | Rui Marques | Pedro Seixas

Castro de Sabrosa, um tesouro com mais de 3 mil anos, está localizado em Sabrosa e aberto ao público.

**O** Castelo de Sancha ou Castro de Sabrosa, nome pelo qual é atualmente conhecido, tem mais de 3 mil anos. Foi, outrora, um castelo de defesa que existiu em três diferentes épocas: a época do ferro, a época da romanização e, por fim, a época medieval.

Construído na idade do ferro há cerca de 3 mil anos, foi o resultado de rivalidades entre as populações. Os habitantes foram obrigados a abandonar as zonas férteis do rio e a construir uma muralha no monte para se protegerem: o Castro de Sabrosa.

Manuela Rocha, técnica superior da divisão de Desenvolvimento Local, mostra alguma tristeza devido às poucas visitas que o Castro tem atualmente. No entanto, "o fraco nível de visitas faz com que ele esteja mais bem conservado".

Os acessos para o Castro de Sabrosa são fracos. Pelas palavras da técnica fica-se a saber que "o município de Sabrosa tem várias

ideias para melhorar este espaço". Outras têm sido as prioridades. Acredita que, havendo possibilidades, a Câmara "irá apostar não só neste sítio, mas também noutros que temos a nível arqueológico".

O Castro de Sabrosa foi alvo de grandes escavações de modo a descobrir-se mais sobre o que lá teria acontecido. Essas escavações deram bons resultados. "O único problema é que de todos os vestígios encontrados temos apenas uma pequena caixa porque o restante material desapareceu". A técnica esclarece que "de tudo o que foi escavado temos apenas um pequeno pedaço e não sabemos onde se encontra o resto".

Quanto às visitas, existem algumas organizações pela Câmara, quer para escolas, quer para grupos de turistas. O maior número é de habitantes de Sabrosa que visitam o monumento na busca do sossego. Caminhadas e convívios valorizam a procura patrimonial e paisagística.



Castro de Sabrosa

**ISMAI INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA**  
DEPART. DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO [www.ismai.pt](http://www.ismai.pt) ANO LETIVO 2018/2019

### 2.º CICLO - MESTRADOS

- > Jornalismo em Ambientes Multiplataforma
- > Tecnologias da Informação, Comunicação e Multimédia <sup>(1)</sup>
- Áreas de especialização:  
Produção Multimédia; Informática;  
Segurança e Privacidade; Telecomunicações.

### 1.º CICLO - LICENCIATURAS

- > Arte Multimédia
- > Ciências da Comunicação
- Ramos: Comunicação Organizacional, Jornalismo, Marketing e Publicidade

- > Informática
- Ramos: Computação Móvel; Geoinformática; Gestão; Redes de Nova Geração; Sistemas de Informação Empresariais; Sistemas de Informação e Software.

- > Relações Públicas
- > Tecnologias de Comunicação Multimédia



# ARTE URBANA CONVIVE COM MIGUEL TORGA

Márcia Oliveira | Paulo Pereira

**Q**uem visita São Martinho de Anta depara-se imediatamente com um panorama incomum. Em pleno largo de Miguel Torga, ressalta de imediato o colorido da intervenção plástica de Isabel de Sousa Pinto. A artista falou à nossa reportagem sobre a obra, explicando que a inspiração da mesma advém de motivos mouriscos. Aquando da ocupação da Península Ibérica, as mulheres ajudavam os seus companheiros na remenda das redes de pesca, o que acabaria por servir de inspiração aos locais na criação dos bordados e rendas. A obra é pautada

pelo azul e branco, cores frias que remetem para o mar. Natural de Lisboa, Isabel Pinto, de 59 anos, mudou-se para Sabrosa em 2013. É responsável por várias exposições um pouco por todo o mundo e, como apologista de causas humanitárias, dirigiu uma Organização Não Governamental. Hoje explica que "quando tenho necessidade de pintar e não tenho telas, pinto em qualquer lado". Contactado pelo Jornal Ágora, o antigo presidente da junta de freguesia de São Martinho de Anta, Luís Gonçalves, realça o trabalho de Isabel Pinto: "Estas obras são boas para a cultura e quem pinta tem génio".



# MUSEU DA FILOXERA, UM PROJETO ADIADO

Catarina Cunha | Nuno Ribeiro

Anunciado em 2009, o projeto deste museu nunca chegou a sair do papel. Em entrevista ao *Ágora*, o presidente da União de Freguesias de Provesende, Gouvães do Douro e São Cristóvão do Douro, Luís Fernandes, explica que os habitantes da aldeia mantêm expectativas relativas à sua concretização.

## Qual o motivo do atraso?

No meu ponto de vista, é um projeto que nós, enquanto Junta de Freguesia, não deixamos de acreditar e temos a certeza de que mais cedo ou mais tarde vai ser concretizado. A desistência do projeto deu-se porque nunca existiram instalações, um terreno que fosse público para a construção do museu. Este surgiu, houve uma candidatura e iria ser posto em prática num armazém particular. Entretanto, a aldeia sofreu uma transformação tal como o Douro e os proprietários do armazém acharam que seria mais viável economicamente usufruírem das instalações, do que estarem a cedê-las para o museu.

## O museu tem como função primordial homenagear o Dr. Joaquim Pereira, que combateu o vírus da Filoxera e salvou as vinhas do Douro?

Sim, servia como uma forma de homenagem e também de mostrar alguns utensílios do Douro. É uma referência da nossa aldeia. Esse senhor não deixa de ser para mim a grande personalidade do Douro.

## Esse projeto ficou na sua mente?

É óbvio que o projeto está na minha mente, de todos os habitantes de Provesende e familiares do Dr. Joaquim Pereira. A Casa do Santo, casa onde ele nasceu, cada vez mais se depara como o local ideal para o museu. Nós tudo faremos e tudo tentaremos, em parceria com a Câmara Municipal, para que isso seja uma possibilidade.

## Como surgiu a oportunidade para ser presidente?

Eu sou filho de um ex-presidente de junta de Provesende. Ser Presidente de Junta para mim foi de facto um enorme gosto, até porque quando fui presidente, o meu pai já tinha falecido. Acima de tudo, é poderes demonstrar que é possível fazer bem, mesmo numa aldeia pequena. Tenho dúvidas de que hoje Provesende é uma das grandes referências do Alto Douro Vinhateiro.

## Nestes dez anos de mandato quais foram as principais alterações que fez?

Provesende sempre foi uma aldeia com grande potencial, mas há treze anos estava completamente morta. Não havia um espaço de visita, um local onde se pudesse comer, dormir, toda esta reestruturação urbana não existia.

## Há uma grande aposta no turismo por parte dos empresários locais?

Os operadores de alojamento locais souberam posicionar-se e temos cerca de 40 camas de oferta. Até há particulares que vão abrindo portas através de negócios na Internet e isso faz com que tenhamos uma procura quase global. Recebemos grupos organizados através dos barcos, circuitos pedestres e também através do turista ocasional que procura Provesende.

## Os turistas são mais portugueses ou estrangeiros?

Aproximadamente 70% serão estrangeiros. Somos visitados por portugueses na época baixa. Na época alta, são mais os estrangeiros.

## Como concilia o papel de autarca com o papel de carteiro?

Já sou carteiro há 19 anos e não é fácil porque ser presidente de junta ainda se faz, em Portugal e nestas aldeias pequenas, mais por gosto do que por um motivo financeiro. Penso que tenho cumprido minimamente, quer como carteiro, quer como presidente.



Provesende

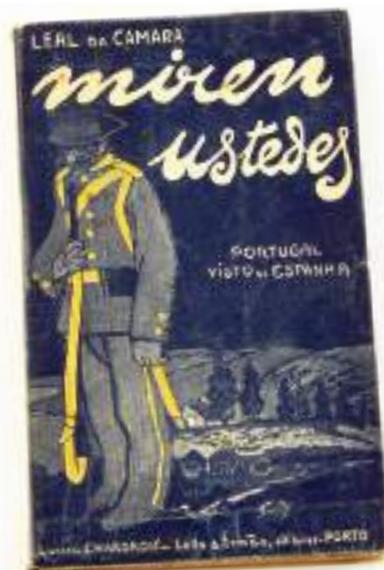
## O OLHAR DE LEAL DA CÂMARA

Drama, energia, filoxera, liberdade

Num livro raro - *Miren ustedes* - editado pela Lello, Leal da Câmara, nome soberano da caricatura, escreve sobre o Douro, como correspondente do jornal *A Noite*, do Rio de Janeiro. A sua viagem de comboio até terras de Espanha, na 2ª década do Séc. XX, mostra bem o olhar do artista:

"... seguindo o curso pitoresco do rio Douro, cujas encostas trabalhadas de baixo acima pelo esforço quasi titanico dos habitantes desta região, atestavam claramente o drama rural que se chamou a filoxera e a energia espantosa, digna do mais absoluto respeito, dessa raça portuguesa que soube em mil ocasiões combater os males da natureza, como soube, através da história, lutar contra os males da sociedade."

Esta região, acrescenta, "é a prova da energia indomável de uma raça inteligente que tem um alto sentido do carinho por aquilo que é a sua terra, isto é, o sentido do patriotismo e o sentido, mais agusto ainda, da liberdade".



## O FLAGELO QUE ASSOMBROU O DOURO

A filoxera foi responsável pela destruição de grande parte das vinhas europeias em finais do século XIX e inícios do século XX. Tratou-se de uma praga de insetos que se alimentava das raízes das vinhas, sugando a sua seiva. Importadas da América do Norte entre 1850 e 1860, as videiras de castas indígenas não possuíam defesas em solo europeu. O primeiro surto surgiu em 1862, no Sul de França. Chegou ao Douro em 1868 e provocou uma escassez da vinha. Joaquim Pereira, natural de Sabrosa, foi responsável por travar a devastação das vinhas na região do Douro Vinhateiro.



Presidente da União de Freguesias de Provesende, Gouvães do Douro e São Cristóvão do Douro



Padeiro António José



Processo de fabrico do pão tradicional

# “O FORNO É QUEM FAZ O PÃO”

Leonor Moreira

António José, padeiro na Padaria Tradicional de Provesende, dá continuidade à tradição na região do Alto Douro, onde é possível, desde 1940, saborear o pão à moda antiga, saído do maior forno a lenha do distrito.

**Abraçou este projeto porque é uma paixão ou porque queria dar continuidade à tradição?**

É para manter a tradição e gosto disto. Fui criado aqui e desde os meus 13 anos que isto é o meu trabalho. Quando o meu irmão estava fora, na Guiné, e o meu pai faleceu, fui eu que fiquei aqui com a minha mãe, tive que agarrar isto, ou então estava fechado.

**Há pessoas que vêm aqui de propósito para saborear o tradicional?**

Há sim. Nós temos clientes do Porto que cá vêm aos fins de semana e levam 6/7 broas. Estiveram aqui três casais brasileiros, há cerca de dois meses, que vieram de propósito experimentar o pão por causa da reportagem que fizemos que passou na Globo. As pessoas que vêm da cidade não estão habituadas, é outra qualidade de pão.

**Conseguir o feito de manter a tradição e interesse das pessoas que continuam a cá vir deve-se ao facto de ser feito manualmente?**

Sim, pois o forno é que é o principal. É o paladar que dá ao pão, aquilo é que lhe dá o gosto. E quem faz o pão é o forno, porque amassar qualquer amasadeira amassa. Pode haver diferenças no trabalho, mas de resto quem faz o pão é o forno.

**Nós temos conhecimento que depois da massa amassada se proferia uma breve reza...**

É, fazem-se quatro cruzeiros (na massa) e benzemos: “Deus te benza, Deus te acrescente, Deus te faça em pé, Deus te bote a divina bênção” Isto já é uma coisa muito antiga, era dos tempos dos meus avós, passou

para a minha mãe e agora comigo. Talvez seja um motivo religioso, faz parte da tradição e tem de se manter.

**As pessoas têm de vir cá ou também faz distribuição?**

Aqui, as pessoas já sabem que por volta das 10h o pão sai e a essa hora já tenho aí pessoas à espera do pão. Já estão habituados a este horário, até mesmo as pessoas da cidade já sabem, porque vão transmitindo uns aos outros. Em relação à distribuição eu faço a volta em quase todo o concelho. Numa manhã aqui em volta fica tudo fornecido por este pão, São Cristóvão, Vilarinho, Celeirós, Passos, Sabrosa...

**Quem o irá suceder? Sente que os jovens ainda têm interesse nesta área?**

Eu tenho dois filhos. O mais velho esteve aqui a trabalhar uns tempos, mas baldou-se, foi-se embora. E agora tenho a Verónica que tem um bocado de gosto por isto... acredito que um dia ela possa levar isto para a frente.

**Há alguma ambição que gostaria de ver realizada, como a expansão deste negócio para outro local da região, ou até mesmo apostar noutro produto?**

Não, não vamos tirar isto aqui da região porque é muito importante para a aldeia e o forno não dá para levar para lado nenhum, porque se não, já tinha ido. Há pessoas interessadas em comprar isto, mas eu não vendo. Enquanto puder e logo que os meus filhos queiram continuar, continuam... O mais importante é a família e eu não deixava isto para mais ninguém.



## ISMAI INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA

DEPART. DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTO | www.ismai.pt | ANO LETIVO 2019/2020

### 3.º CICLO - DOUTORAMENTO

- > Ciências do Desporto
- Especialidades: Exercício e Saúde  
Rendimento Desportivo

### 2.º CICLO - MESTRADOS

- > Ciências da Educação Física e Desporto
  - Especialização em Exercício Físico e Saúde
- > Ciências da Educação Física e Desporto
  - Especialização em Treino Desportivo (Confere Grau II/III de treinador de futebol entre outras modalidades \*)

### 1.º CICLO - LICENCIATURAS

- > Educação Física e Desporto (Licenciatura em Educação Física, Treino Desportivo, Exercício Físico e Saúde, Atividade Física Adaptada, (Confere grau (ou treinador de futebol entre outras modalidades))
- > Gestão do Desporto



Catarina Oliveira | Diogo Resgate | Inês Macedo | Tatiana Martins

**Profissional de clarinete e performance, a maestrina agarrou a oportunidade de liderar a banda, até então sempre chefiada por homens.**

**Foi a primeira maestrina da banda?**

Mulher, sim. Antes de mim esteve o maestro Carlos Ferreira, o Gil Magalhães, o compositor Alexandre Fonseca, tudo homens.

**Como surgiu o gosto pela música?**

O gosto pela música já nasceu comigo. Ainda antes da banda, gostava de cantar e até na escola gostava da flauta de bisel.

**Sempre soube que ia ser maestrina?**

Não, nunca tinha sequer ambicionado, queria tocar, gosto de música. A questão de ser maestrina foi um convite que aceitei com um bocadinho de receio. Tinha já dirigido outras formações, mas a nível filarmónico não. Só depois de ter aceite o projeto é que acabei por gostar!

**Como se sente ao ser maestrina? As pessoas respeitam-na pelo facto de ser mulher?**

Claro que nestas aldeias ainda é muito raro e é surpresa. Ainda dizem “olha é a banda da mulher”, isto ainda se ouve. No entanto, ainda vêm senhoras ter comigo nas festas e que me vêm dizer “muito bem, uma mulher a mandar nos homens!”, o que não é verdade. Eu não mando em nada, apenas digo o caminho certo para fazermos boa música.

**Como surgiu o projeto da banda?**

A banda foi formada em 1961. Houve um tempo em que esteve parado quando os jovens da terra foram para a tropa e para o exército, retomando a sua atividade anos mais tarde.

**A banda é constituída por quantos membros e qual é o intervalo de idades?**

São cerca de 65 membros, temos jovens a partir dos 9 anos e a pessoa mais velha tem 70 e poucos anos. É uma banda maioritariamente jovem, com uma faixa etária entre os 18 e os 20 e poucos anos.

**Sente que os mais velhos acabam por ensinar os mais novos?**

Sim, claro, e acaba por acontecer exatamente ao contrário. Os mais velhos têm claramente a sua sabedoria a sua experiência, mas estes acabam por ter mais vícios na forma de tocar. Muitos deles aprenderam “de ouvido”. Os miúdos aprendem agora na escola de música com regras diferentes e com formas diferentes.

**Quais são os locais onde costumam atuar?**

Por todo o país e até no estrangeiro. Em abril vamos agora a Vigo, já fomos a Caudujac (França), já fomos a Andorra. Dentro do nosso país já fomos para a zona de Castelo Branco, fomos festejar o dia das bandas filarmónicas a Lisboa. Fomos a todo o país.

**Quais os projetos futuros da banda?**

Queremos aumentar cada vez mais a qualidade e a quantidade de espetáculos que fazemos, desde atuações a festividades.



Maestrina Cláudia Macedo em entrevista



Ensaio da Banda de Música de Sabrosa

# ADEGA DE SABROSA À CONQUISTA DO MUNDO

Catarina Corrêa | Catarina Moreira | Jorgina Santos | Márcia Fernandes

Tradição, confiança, inovação e qualidade, são algumas das características que diferenciam esta adega das restantes.

**L**ogo à entrada do concelho, rodeada pelas típicas paisagens vinhateiras, deparamo-nos com a Adega Cooperativa de Sabrosa, que abre as portas à região, pela mão de uma gestão maioritariamente feminina.

Ao lado de figuras como Fernão de Magalhães e Miguel Torga, a adega impulsiona o nome do concelho, a nível nacional e internacional. Começaram por participar em concursos de pouca visibilidade, mas rapidamente optaram por elevar a fasquia. Neste patamar está "Mundus Vini", realizado na Alemanha, e com muito destaque na ProWein, um dos grandes dragões no mundo dos vinhos Mundus Vini, Bruxelas e León. Entre as suas conquistas, está uma grande medalha de ouro a nível nacional e nove medalhas internacionais, apenas num só vinho.

Uma das responsáveis, Natércia Veiga, não esconde o orgulho ao recordar esse acontecimento: "uma maravilha". A cooperativa "encontrava-se parada em termos de publicidade, e, de repente, conseguimos impulsionar a marca através desses concursos e medalhas", afirma. Isso traduziu-se num "boom" para a adega que, até aos dias de hoje, ainda não parou. Têm surgido oportunidades

de negócio que permitem aumentar cada vez mais a divulgação e o prestígio da instituição, através das cidades magalhânicas. Esta "rede que engloba todas as cidades por onde Fernão de Magalhães passou" fez do vinho da Adega de Sabrosa o seu néctar oficial. Esta escolha, numa altura em que se celebra o 5º centenário da viagem de circum-navegação, veio dar uma grande visibilidade ao vinho da



Sala de exposição e venda de vinhos

região. O Magalhães Porto -10 anos, vinho eleito para as celebrações do 5º centenário, é um dos mais conhecidos e requisitados lá fora. O vinho já foi oferecido à NASA, ou até mesmo ao Papa.

Este sucesso também motivou um aumento do número de turistas. Por isso mesmo, o Enoturismo é uma das principais apostas da adega desde 2017. Apesar disso, ainda não dispõem de lojas. Pretendem abrir duas. Numa delas, irá existir uma parte interativa: "Magalhães e Torga vão estar à mesa connosco". Desta forma, querem que os visitantes, ao provarem o vinho, "possam sentir a misticidade do que é estar com as figuras do Douro".

A adega é gerida maioritariamente por mulheres, e talvez seja essa a razão da boa gestão. Em termos de organização interna existe uma sensibilidade que deriva da boa relação com a equipa, permitindo satisfação e um sorriso no trabalho. "Destacamo-nos porque as mulheres fazem a diferença, sem dúvida"- afirma Natércia Veiga.

Para além dos nomes emblemáticos dos vinhos, a adega também se destaca pela relação qualidade-preço do vinho. "Queremos que as pessoas voltem pela qualidade e não pelo preço".

## COOPERATIVA GERIDA POR MULHERES APOSTA NO ENOTURISMO

Catarina Oliveira | Diogo Resgate | Inês Macedo | Tatiana Martins

**Natércia Veiga destaca o papel das mulheres na gestão da Adega Cooperativa de Sabrosa e anuncia a aposta no Enoturismo**

**Sabemos que a Adega de Sabrosa integra várias mulheres nos principais postos de gestão, seja no Conselho de Administração, seja na Gestão de Qualidade, como é o seu caso. É uma vantagem?**

Sim. Primeiro nós temos um "sexto sentido" que os homens não têm. Depois, estamos habituadas a ter várias tarefas diárias, somos muito polivalentes. Quase todas as mulheres da adega têm uma formação académica de grau superior, o que traz vantagens para uma adega cooperativa em termos de conhecimentos.

**Isso também pode gerar conflitos?**

Claro que sim. Nós mulheres temos um defeito. Temos sempre aquelas birras que vêm um bocadinho à tona especialmente em momentos mais estressantes. Temos outra coisa, dizemos logo tudo na cara e dali arranjam-se alguns conflitos, mas por acaso nesta adega não é muito notório.

**E como é que se sentem os homens?**

Ao princípio custou-lhes porque estavam habituados a muitos anos de poder masculino. De repente vêm as mulheres. Pensavam que nós vínhamos mais para a Secretaria, enganam-se porque as mulheres fazem tanto ou mais que os homens. Dou-vos o exemplo da entrada da primeira mulher numa cuba na adega de Sabrosa; conseguimos-lo em tempo recorde.

**Ao longo dos anos obtiveram vários prémios. Há algum com sabor especial?**

Vou mencionar dois - um nacional e outro internacional. O internacional foi a medalha de prata na "Mundus Vini" que é um dos maiores concursos a nível internacional. A nível nacional foi estarmos numa entrega de prémios no Palácio do Bussaco, mesmo sem sabermos que íamos ser premiados.

**Com que objetivo é que os vinhos são associados a figuras tão icónicas como o primeiro circum-navegador Fernão Magalhães e o escritor Miguel Torga?**

O primeiro vinho criado na adega com o nome de Fernão Magalhães remonta a 1959. Foi a nossa bagaceira velha, Fernão Magalhães. Hoje em dia, ele é uma alavanca para as nossas vendas. Em relação a Miguel Torga, temos a felicidade de viver e de ser conterrâneos dele.

**Qual é o principal segredo para um bom vinho?**

O amor que lhe colocamos, quando se faz com o coração e com orgulho na terra.

**Quais as perspetivas para o futuro da Adega Cooperativa de Sabrosa?**

O objetivo que temos agora é a parte do Enoturismo. Temos vinhos de qualidade, a parte da publicidade montada e temos várias solicitações de visitas turísticas que vamos fazendo, não a título muito profissional. A máquina para o Enoturismo está montada e vai ser uma grande aposta.



Cubas em inox

# PIONEIRISMO NO ALTO DOURO

Miguel Laezza | Sara Oliveira

É no Enoturismo que Sabrosa marca a diferença no Alto Douro. André Vilaça, um dos diretores da Quinta do Portal, afirma que o espaço foi pioneiro nesta área, em janeiro de 2006. Desde aí, a quinta tem crescido entre 10% a 20% por ano.

**O que distingue a Quinta do Portal das outras quintas do Alto Douro Vinhateiro?**

A Quinta do Portal detém 5 quintas, com a particularidade de serem todas no vale do rio Pinhão. Abrange assim as duas encostas (nascente e poente), com vinhas desde o rio, a 180 metros, até às costas mais elevadas (que chegam a 600 metros de altitude). Numa área relativamente pequena, temos vinhas com as mais variadas exposições solares, diferentes declives, temperaturas e vários sistemas de plantação (socalcos, patamares e a vinha ao alto). Esta diversidade de micro-terroirs permite-nos também fazer vinhos muito distintos entre si, desde brancos muito frescos e minerais, a tintos robustos com grande potencial de guarda, sempre num tom muito elegante. A Quinta do Portal tem na sua génese o Vinho do Porto mas, desde o início do projeto, apostou na produção de vinhos do Douro que pudessem ser apreciados em qualquer parte do mundo. Para concluir, foi também a primeira quinta a abrir as portas a visitantes de uma forma continuada.

**Como surgiu a ideia de reunirem num só local a dupla essência do Douro, a vinha e o vinho?**

Nós tínhamos o objetivo de proporcionar a vivência in loco numa quinta vinícola e aprofundar o conhecimento dos mesmos sobre a região em geral e os nossos vinhos em

particular. Aqui na quinta, para além da vinha, temos também a adega, caves e um restaurante, finalizando uma experiência que vai da terra ao copo.

**O Alto Douro Vinhateiro foi classificado pela UNESCO como Património Mundial, em 2001. Qual o impacto real dessa designação na região?**

A distinção da UNESCO veio dar mais visibilidade à região e todos os produtores durienses beneficiaram disso. Foi uma mais valia e confirmou a singularidade do Alto Douro Vinhateiro. A nossa viticultura em regime de produção integrada assenta em práticas sustentáveis e isso permite que façamos vinhos cada vez melhores, constantemente distinguidos pela crítica internacional. Como é óbvio, a junção de tudo isso tem levado a um ganho de notoriedade cá dentro e lá fora.

**Nos 'GuestReview Awards 2018' do Booking.com, a Casa das Pipas ganhou a classificação de 9.2 em 10. Qual o sentimento resultante deste reconhecimento?**

É sempre ótimo ver o trabalho da equipa ser reconhecido. Aqui recebemos os clientes de uma forma muito familiar e tentamos sempre superar as expectativas, indo ao encontro daquilo que os clientes pretendem. Felizmente, o resultado comprova que estamos no caminho certo e é assim que queremos continuar.

**A Quinta tem ainda o reconhecimento do programa Green Key relativo à sustentabilidade ambiental. Sempre tiveram em conta estas questões?**

Sim, temos sempre presentes as questões ambientais e, como compensação disso, somos reconhecidos com a Chave Verde. É um motivo de orgulho para nós. Estamos rodeados pela natureza, este é um valor que defendemos e somos minuciosos em cumpri-lo.

**EM 2010/2011, O ARMAZÉM DA QUINTA DO PORTAL FOI DISTINGUIDO COM O PRÉMIO DE ARQUITETURA DO DOURO, SENDO O GRANDE VENCEDOR ENTRE UM CONJUNTO DE 14 OBRAS ARQUITETÓNICAS DURIENSES.**

**O AUTOR DO PROJETO FOI ÁLVARO SIZA VIEIRA, O ARQUITETO PORTUGUÊS MAIS LAUREADO DE SEMPRE.**



Armazém projetado por Siza Vieira, vencedor do prémio de Arquitetura do Douro em 2011. Foto: GlobalImagens

## QUINTA DO SÉCULO XVIII REAVIVA TRADIÇÕES

Márcia Oliveira | Vanessa Carvalho

A Quinta da Nossa Senhora do Carmo reaviva a tradição das vindimas e preserva as suas memórias no Wine Museum. Susana Pinto, sales tourism manager, fala-nos da importância destes fatores no desenvolvimento do Enoturismo.

**Como surgiu esta quinta do Douro?**

O projeto todo surgiu entre 2003 e 2005 da vontade de uma pessoa que foi a Dra Luísa Amorim, membro da família Amorim. Em 2005 deu-se o primeiro passo para a colocação dos primeiros vinhos "Quinta Nova", com rótulo "Quinta Nova" no mercado e, logo no ano seguinte, a abertura do enoturismo. Portanto, em 2005 já existia uma visão muito grande virada para o Enoturismo.

**A que se deve o nome da Quinta Nova da Nossa Senhora do Carmo?**

O nome da quinta vem da santa padroeira. Existem duas capelas aqui na quinta que foram construídas em 1721 pelos barqueiros que transportavam o Vinho do Porto. Entretanto, os terrenos começaram a formar-se à volta da capela e as pessoas locais passaram a chamar quinta "Quinta Nova da Nossa Senhora do Carmo". Tem mais de 250 anos.

**O êxito deve-se mais ao fator do turismo ou da viticultura e exportação de vinhos?**

Aos dois. Acho que, neste momento, um não vive sem o outro. O sucesso é de todos porque sem o vinho nós não

estariamos aqui, e se calhar sem o turismo o vinho não conseguiria chegar a tantas partes do mundo. Faz-se um cruzamento nos projetos e usam-se todos os meios e ferramentas para promover o destino e o produto.

**Qual o propósito de conservarem o método tradicional das vindimas?**

É sobretudo pelo desenho da paisagem, dos socalcos e da vinha ao alto. Os patamares foram todos desenhados e arquitetados pela mão humana, para seguirem toda a forma dos vales e dos montes, daí o reconhecimento por Património da Humanidade. Visto não existirem máquinas que façam esse trabalho e a manutenção desses recursos humanos ser cada vez mais escassa, é difícil conseguirmos arranjar pessoas para fazermos as vindimas a tempo e horas.

**Aqui está o primeiro hotel do vinho em Portugal, o Luxury Winery House, edificado na casa senhorial oitocentista. Que tipo de turismo promovem?**

Aqui cruzam-se vários tipos de turismo, que vão da gastronomia e paisagística, ao turismo industrial. Estamos num local onde o cliente vai estar em contacto com todos

os processos e etapas de produção até se chegar ao produto final engarrafado. O cliente pode provar e adquirir vinho para si, no próprio local onde é produzido. Temos um outro tipo de turismo que é o Eno-gastronómico com o "conceitus".

**A classificação dada pela UNESCO – Património Mundial – contribuiu para a valorização desta região?**

Eu acho que sim, e ainda bem que, em 2001, houve essa declaração da Unesco, porque veio preservar a paisagem, usos e costumes e, também, os recursos endógenos da região. A sustentabilidade só é conseguida preservando todos estes recursos e cada vez mais há essa preocupação em preservar tudo aquilo que temos de local. Tentamos que, em todo o projeto, isso se reflita na oferta que damos ao cliente.

O serviço premium, associado à elegância dos vinhos apresentados na proposta de enoturismo da Quinta Nova, foi reconhecido pelo guia de luxo inglês Luxury Travel Guide. O prémio Luxury Hotel & Winery Of The Year foi atribuído em 2018.



Quinta Nova da Nossa Senhora do Carmo



wine museum

# EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA EM LAGARES HISTÓRICOS

Patrícia Honrado | Daniela Fernandes | Bárbara Santos | Rita Costa



Exterior Casa dos Barros



Interior Casa dos Barros

Localizada no centro de Sabrosa, a Casa dos Barros oferece aos seus clientes uma experiência singular: degustar dentro de lagares do Séc. XVIII

Com 284 anos de existência e considerada Património de Interesse Público, a Casa dos Barros, também conhecida como "A Casa dos 7 Generais", preserva os segundos maiores lagares do Douro, para além de conservar uma longa história.

## Ligações à monarquia inglesa

Preservando o estilo original do edifício, a Casa dos Barros manteve-se sempre na família, estando atualmente na posse de Teresa Carvalho, uma das herdeiras. Datada do Séc. XVIII, a propriedade tem até hoje, preservada, uma capela própria de estilo Barroco e talha dourada, que é palco de uma missa anual aberta a toda a comunidade, no dia do pai, 19 de março.

## Alojamento de turismo rural

Já no início do Séc. XX, dá-se a decisão de mudar todo o propósito da casa, devido aos custos que envolviam mantê-la, apenas como casa de repouso da família. E é assim que surge a ideia de a tornar num alojamento de turismo rural – mantendo, ainda assim, a memória e a identidade do edifício.

Foi transformada em alojamento de turismo rural há 5 anos. Para além das visitas guiadas e das provas vínicas, quem por lá passa pode experienciar de forma singular uma refeição dentro dos lagares da propriedade. Trata-se de "uma fusão entre a gastronomia tradicional portuguesa e outros pratos de gastronomia internacional", afirma o chef Fabrice.

# TURISMO ATIVA PLANTAÇÃO DA VINHA

Paulo Pereira

Em entrevista ao Ágora, o gestor hoteleiro Filipe Silva aborda as potencialidades do turismo como dinamizador da plantação da vinha, na Quinta Manhães D'Ouro

## Como surgiu a ideia de criar este projeto?

Este projeto começou em 2006 com a constituição da empresa, em conjunto com a minha esposa. A ideia passou por constituir um projeto turístico na região do Douro. Tivemos uma oportunidade de compra do terreno e avançamos com o projeto.

## Porquê a aldeia de Provesende?

Sim, por essa altura estivemos com três ou quatro hipóteses em cima da mesa para compra. Após visitas achamos que, pela sua história, património e localização dentro da região vinhateira do Douro, Provesende seria logo a primeira escolha.

## A constituição do alojamento contou com apoios europeus, certo?

Através do PRODER (Programa de Desenvolvimento Regional) sim. Desde 2006 até sensivelmente 2013 foi o mais difícil porque tivemos a parte dos licenciamentos. As burocracias em Portugal são muito demoradas e difíceis de ultrapassar. Em 2013, já com os projetos aprovados, concorremos ao PRODER. De 2013 a 2014 executamos as obras que estavam previstas até à inauguração do empreendimento em outubro de 2014.

## Quando começou a nutrir um especial interesse pela área do turismo?

Eu sou licenciado em gestão de empresas. Chegou a um ponto de

saturação, todo o mesmo encadeamento, a rotina era sempre a mesma e tinha sempre o pressuposto de um dia ter a própria empresa. Face ao aumento do crescimento turístico no Douro, foi a oportunidade para começar a executar esse projeto.

## A população local, recebeu bem o projeto?

É uma população com bastante idade pelo que tudo o que é novo recebe alguma retracção no início, "será que isto vai correr bem, será que nos vai beneficiar?". Neste momento, penso que toda a população está satisfeita.

## A Quinta Manhães D'Ouro está inserida na produção vinícola?

Sim, temos uma pequena vinha na parte frontal do empreendimento. Essa vinha já existia, mas com uma produção escassa. Este ano concorremos ao programa VITIS, (Regime de Apoio à Reestruturação e Reconversão da Vinha) e, portanto, colocamos uma vinha nova. Pensamos que daqui a dois anos já estaremos a produzir o máximo da sua capacidade.

## Como classifica a sua procura turística, por parte de portugueses e estrangeiros?

Estamos com 80% de população estrangeira e 20% portuguesa. Entre a estrangeira falamos de 30 a 40 nacionalidades diferentes. O número de estrangeiros tem vindo a aumentar, mas desde o início que contamos com isso.



Receção Quinta Manhães D'Ouro

# FESTA DO VINHO E DA VINHA

Andreia Craveiro | Catarina Lopes | Cláudia Pereira | Joana Ribeiro | Liliana Silva

A Câmara Municipal de Sabrosa, anualmente, promove a tradicional Festa do Vinho e da Vinha em Provesende. Esta atividade tem como objetivo promover as potencialidades turísticas e a valorização dos produtos regionais do território e aumentar a própria visita ao concelho.

O programa passa pela tradicional missa da bênção do mosto até as lagaradas, provas de vinhos, existindo ainda as caminhadas pedestres, almoços em tasquinhas, mostra e venda de produtos regionais, música popular, grupos de bombos, teatro e animação de rua.

A festa deste ano decorre entre os dias 14 e 15 de setembro.

# UM JORNAL QUE RENASCEU DAS CINZAS

Ana Raquel Rodrigues | Ana Rita Moutinho | Ana Filipa Neto | Melissa Sousa

Jornal A Voz de Trás-os-Montes



Quem o diz é João Vilela, diretor geral do semanário. Depois, a brincadeira ganhou "proporções mais sérias" e o jornal tornou-se no periódico mais lido em 31 concelhos, dos distritos de Vila Real, Bragança e parte de Viseu, numa abrangência que lhe permite ter um caudal informativo grande.

Mas nem sempre foi assim. Para aqui chegar, o jornal teve que renascer das cinzas, depois do fecho provocado por um descendente do fundador, padre Cardoso. Mais tarde, através de concurso público, João Vilela obteve a propriedade do jornal e, a partir daí, foi preciso fazer "um trabalho não do zero, mas abaixo de zero, porque tivemos que reconquistar o público".

A tarefa não foi fácil e muitos duvidaram da capacidade do jornal em se reerguer, principalmente pela aposta que foi apresentada, diferente do que a população transmontana estava habituada. "Apresentamos um projeto diferente do que vigorava antes, um trabalho jornalístico mais arrojado, mais próxima do leitor", diz João Vilela. Procuramos, acrescenta, "histórias diferentes que possam ir de encontro ao que o leitor quer." E foi esta "abordagem distinta" e a aposta na qualidade que permitiu ao jornal destacar-se e recuperar grande parte das assinaturas que tinha antes.

Para João Vilela, a grande dificuldade em operar um jornal regional não é encontrar ou ter acesso a informação no geral, mas sim a informação relevante e importante, algo que nem a abrangência do território noticiado – 31 concelhos – consegue contornar.

Os impactos de más escolhas editoriais ou escolhas menos bem-recebidas pelo público é outra característica distinta num jornal regional. "Uma página mal recebida pelos leitores sente-se menos num jornal regional, a nível de quebras, do que num jornal nacional." As dificuldades passam, igualmente, pela falta constante de colaboração de entidades como as "autarquias e órgãos locais" que só demonstram disponibilidade e abertura quando se trata "de promover o seu trabalho".

Mas estar no interior é, por si só, também um problema.

A falta de financiamento junta-se à falta de população que tende a fugir para o litoral em busca de novas oportunidades de trabalho, o que dificulta qualquer intenção de expansão por parte d'A Voz de Trás os Montes. "As pessoas fogem daqui, e isso não conseguimos contrariar, embora tentemos arranjar alternativas", explica João Vilela. Sem desistir perante as adversidades, orgulha-se do trabalho até agora desenvolvido, mas não se dá por satisfeito: "Devemos tentar ser no dia seguinte melhores do que fomos no dia anterior". E acrescenta: "há muito para melhorar, mas sei que fazemos muito com o pouco que temos".

Cimentar a posição de uma publicação como A Voz de Trás os Montes requer esforços e sacrifícios, tais como levar os jornais onde ninguém os vai comprar/ler. Mesmo assim, esta presença é crucial para que as pessoas saibam que está disponível numa banca nas proximidades. "É preciso que o leitor saiba que a marca existe e que está no mercado", sublinha o administrador do jornal.

Há quatro anos a trabalhar para o crescimento do jornal, João Vilela sabe que é preciso não desiludir o público: "só damos garantias de compromisso daquilo que podemos cumprir".



João Vilela, diretor do Jornal

**A** crise que o jornalismo atravessa atualmente não é uma novidade para ninguém. Principalmente depois de as redes sociais terem tomado de assalto o processo de circulação da informação que antes era inteiramente controlado pelos meios de comunicação tradicionais. A sobrevivência destes meios, após períodos largos de redução de vendas e assinaturas, tornou-se um tema recorrente, tanto para os grandes media, como para a imprensa regional.

Fundada em 1947 com ligações à igreja católica, A Voz de Trás-os-Montes foi "mais ou menos uma brincadeira".



[www.quintadobeijo.pt](http://www.quintadobeijo.pt)  
Vinhos - Visitas - Provas  
Celeirós do Douro, Sabrosa  
914 635 760

# FRAGMENTOS DE UM “POEMA GEOLÓGICO”

“O Douro sublimado. O prodígio de uma paisagem que deixa de o ser à força de se desmedir. Não é um panorama que os olhos contemplam: é um excesso da natureza. Socalcos que são passadas de homens titânicos a subir as encostas, volumes, cores e modulações que nenhum escultor, pintor ou músico podem traduzir, horizontes dilatados para além dos limiares plausíveis da visão. Um universo virginal, como se tivesse acabado de nascer, e já eterno pela harmonia, pela serenidade, pelo silêncio que nem o rio se atreve a quebrar, ora a sumir-se furtivo por detrás dos montes, ora pasmado lá no fundo a reflectir o seu próprio assombro. Um poema geológico. A beleza absoluta.”

Miguel Torga



1



2



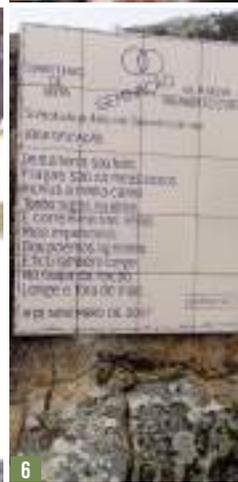
3



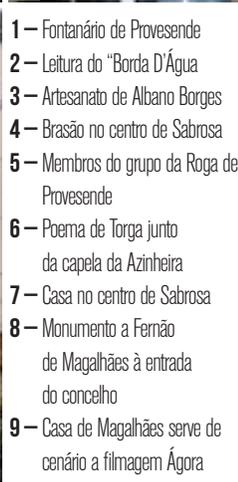
4



5



6



7



8



9



9

A intimidade desta vida de aldeia é um espectáculo ao mesmo tempo repugnante e maravilhoso. Estrume da cabeça aos pés. Entre o porco e o dono não há distinção. Mas, ao cabo, esta animalidade toda, de tão natural, acaba por ser pura e limpa como a bosta de boi.

Diário (1936)



# A SAÚDE É UM ESTADO DE BEM-ESTAR

Ana Rita Mota | Sara Portilho

Ana Rocha, atual coordenadora do Centro de Saúde de Sabrosa, dá-nos a conhecer o estado de saúde do concelho e quais as medidas da unidade para manter o bem-estar dos habitantes.

## Qual a constituição do grupo clínico?

O centro de saúde tem duas unidades funcionais: a unidade de cuidados de saúde personalizados e a unidade de cuidados continuados. E temos ainda uma unidade de apoio à gestão.

## Conseguem garantir consulta ao utente no próprio dia, em caso de urgência?

Nós em termos de centro de saúde não temos atendimento a situações urgentes. As situações urgentes devem ser avaliadas a nível de cuidados hospitalares. O que temos são consultas do dia, ou seja, cada médico tem todos os dias duas vagas para situações que surgem.

## Acha que as doenças que afetam a população são resultantes da zona de habitação?

Sim. Por exemplo o abuso crónico do álcool é evidente, nós estamos numa zona de vinicultura e há obviamente uma relação. Nós temos de conhecer a zona onde

A saúde não é só a ausência de doença. Pela definição da OMS, é um estado de bem-estar em várias áreas, psicológico, físico, emocional, etc... E um dos aspetos que eu acho que condiciona os nossos utentes na acessibilidade ao centro de saúde é a rede de transportes. Isso é um aspeto que efetivamente nos beneficiaria muito, porque muitas vezes os utentes não têm forma de vir. Não é possível dar apoio domiciliário a toda a gente.

## Acha que é por essa razão que ainda há muitos habitantes sem o atendimento necessário?

Eu também não diria isso. Uma das características dos cuidados de saúde primários é a proximidade que nós temos com o doente. Nós vamos conhecendo o doente nas suas diferentes dimensões, temos uma perspetiva holística, do doente e da família, e, portanto, conhecemos o contexto familiar e sociocultural em que



Centro de Saúde de Sabrosa

estamos a trabalhar também do ponto de vista cultural e sociodemográfico. Estamos no interior, numa zona com hábitos de fumeiro e de um determinado tipo de regime alimentar.

## Como profissional, que alterações poderia o SNS fazer ao nível de apoios à saúde no interior?

aquele doente está inserido, e aquele doente tem uma equipa de referência. Enquanto equipa de referência daquele doente, nós vamos perceber quais são as dificuldades dele a vários níveis. É evidente que se há uma incapacidade de vir porque não tem transporte, nós arranjam uma solução.

# “MISERICÓRDIA” TEM QUATRO VALÊNCIAS

Ana Catarina Pereira | Ana Mafalda Pereira

Eduardo Fernandes, psicólogo e diretor técnico na Misericórdia de Sabrosa, dá-nos a conhecer um pouco mais sobre os critérios de acolhimento e a sua opinião em relação à capacidade da instituição e dos equipamentos existentes.



Eduardo Fernandes em entrevista

## Quais os serviços prestados pela Santa Casa da Misericórdia?

Temos quatro valências. Inicialmente surgiu o lar de idosos com apoio domiciliário, de seguida, através de um programa operacional, constituiu-se a Unidade de Cuidados Continuados e, mais recentemente, surgiu a creche.

## Quais os critérios para o acolhimento dos utentes?

Nas valências sociais, isto é, apoio domiciliário, lar e creche, o foco é dar apoio à comunidade, às pessoas que residem em Sabrosa. Dentro da unidade de cuidados continuados não temos essa

pretensão e nem podemos ter. É dentro de uma rede de cuidados continuados que são geridos os utentes. Podemos ter utentes de qualquer parte do país. Da região norte já tivemos vários utentes.

## Todas as valências estão bem equipadas para o bem-estar dos pacientes?

Sim. Em termos das estruturas físicas e dos recursos existentes, a Misericórdia de Sabrosa tem uma boa resposta. Há utentes que acabam por passar pela unidade de cuidados continuados e valorizam o espaço e os recursos existentes, para além dos profissionais.

O lar é reconhecido pela sua capacidade de dar apoio efetivo aos utentes e a creche também, é uma resposta para a comunidade e as pessoas apostam efetivamente nestes serviços.

## A capacidade é suficiente para as pessoas que necessitam do apoio de média duração?

Sentimos que podíamos dar mais respostas, mas este edifício foi construído de raiz para 20 utentes. Eventualmente poder-se-ia acrescentar mais alguns. Poderia ter 30 utentes, acho que seria o ideal para o rácio de profissionais que são necessários.

# CRUZ VERMELHA COMBATE SOLIDÃO

Ana Raquel Rodrigues | Ana Rita Moutinho | Ana Filipa Neto | Melissa Sousa

A importância que as organizações e instituições de cariz social têm para colmatar as falhas do aparelho estatal é conhecida por todos. A falta de médicos na região do interior, por exemplo, onde reside a grande fatia da população idosa portuguesa. Esta breve descrição e contextualização pode muito bem aplicar-se ao município de Sabrosa e ao papel que a Cruz Vermelha desempenha na região, com especial destaque para o Centro Humanitário que a organização projeta.

No espaço, os doentes de Sabrosa podem usufruir de variadas formas de tratamento, com especial destaque para a fisioterapia e a cardiologia. Esta última, trata-se mesmo da “única instituição de Vila Real com todas as condições para fazer todos os exames de cardiologia”. No entanto, a falta de convenções com organismos como a ADSE dificultam o acesso de certos

doentes a estes cuidados, o que significa que “muitos têm que se deslocar até Amarante ou Vila Real para fazer à porta de casa”.

A articulação com outras instituições do concelho existe, nomeadamente com os bombeiros que acolhem qualquer chamada. Da mesma forma que acontece no sentido inverso.

“Quando os bombeiros precisam, solicitam-nos a nós ou qualquer instituição”. Este tipo de interação é crucial para o normal decorrer da atividade da instituição que também carece de condições essenciais para o serviço a que se propõe. “Não temos nenhuma casa onde possamos albergar as pessoas que necessitam. Não temos condições nem instalações para tal.” Para colmatar estas deficiências, Luís Carvalho confessa

que tem vindo a equacionar outras soluções que possibilitem um apoio “24 horas por dia”, o que pode passar por uma “teleassistência”.

É caso para dizer que esta solução pode servir para solucionar dois problemas de “uma cajadada só”. De facto, para além da limitação de recursos financeiros ao nível da instituição,

o isolamento da população, maioritariamente idosa, também é um problema e uma preocupação para o diretor que encontra nesta condição a causa de muitos sintomas que nem sempre correspondem efetivamente a doenças. “Às vezes, as pessoas que estão em solidão têm ataques de pânico e basta conversar um bocadinho para melhorar. Dar apoio psicológico. É

isso que estamos a tentar fazer e implementar no concelho porque não existe”. Luís não tem dúvidas que, caso a componente afectiva estivesse resolvida, “a maior parte das doenças que afectam os nossos velhinhos estavam anuladas”, já que “ninguém pode estar fisicamente bem sem a mente estar sã”.

Para prestar este apoio, Luís considera que os jovens são um contributo essencial, não só no âmbito das actividades desenvolvidas pela Cruz Vermelha mas no dinamismo de todo o concelho, já que são, na opinião do próprio, “a peça mais importante para desenvolver esta actividade”. No entanto, nem sempre é fácil motivar os mais jovens porque “o dinamismo deles é o dedo e as teclas”. “Tudo o que se lhes possa ser pedido de diferente, a primeira resposta é ‘eu não sei’ ou ‘eu não tenho tempo’, porque eles têm, realmente, sempre tempo preenchido.”



Luís Carvalho

# “O MEU INTERESSE PELA COZINHA SURTIU AOS 15 ANOS”

Miguel Laezza | Sara Oliveira

Nascido em Bulle, na Suíça, Fabrice Alvarez, jovem chef de cozinha do Vintatheory Restaurante, dá sempre prioridade aos produtos da região e ambiciona ter o seu próprio espaço precisamente em Sabrosa.



Lagares de 1735, Património de Interesse Público

## Quando e como surgiu o gosto pela cozinha?

O meu interesse pela cozinha surgiu aos 15 anos, sobretudo devido à preocupação que eu tinha com a minha mãe. Ela vinha do trabalho e, assim, podia descansar enquanto eu tratava das refeições. Um dia, disse-lhe que queria ser chef de cozinha, mas ela

alertou-me que a vida de cozinheiro não era como eu pensava. Eu estive a ponderar sobre isso durante uns tempos e cheguei à conclusão de que era mesmo isto que queria fazer.

## A experiência internacional ajuda a enfrentar melhor as dificuldades?

Sim, porque nós socializamos com pessoas de culturas distintas e com

outras formas de pensar. Por exemplo, na Suíça, eles têm regras para tudo, são muito rígidos. Isso fez com que eu me moldasse e me adaptasse a qualquer ambiente, chegando às pessoas através do idioma. Desenvolvi cinco línguas porque gosto que o cliente sinta o conforto da sua língua materna ao estar noutro país.

## Na sua opinião, o que distingue este restaurante dos outros de Sabrosa?

O simples facto de proporcionarmos ao nosso público a sensação de estar em casa.

## Os produtos que usam na cozinha são todos daqui?

Sim, prezamos sempre o produto regional. Mesmo que possamos inserir culinárias de cariz internacional nas nossas ementas, damos primazia àquilo que é feito e produzido cá.

## Na sua perspetiva, os chefs portugueses já têm bem presente a

## nossa cultura em termos gastronómicos?

Estamos a crescer, encontramos-nos numa fase de desenvolvimento. Portugal está a caminhar no sentido de preservar a qualidade da nossa gastronomia e acho que os chefs nacionais não esquecem as suas origens e têm imensa atenção a isso. Estamos cada vez melhores e mais responsáveis.

## Em relação ao futuro, vê-se aqui por Sabrosa, ou pretende ir para grandes centros urbanos?

Eu posso dizer que este foi um dos sítios onde eu mais cresci devido ao enorme grau de responsabilidade que me foi atribuído. Foi aqui que ganhei uma maior aproximação com o público, visto que comecei a ir às mesas apresentar os pratos. Ambiciono ter o meu próprio espaço aqui, em Sabrosa. Não existe qualquer motivo para não querer permanecer nesta região.



Fabrice Alvarez

# “POBRE ZAIDE, POBRE ZAIDE” INSPIRA BOA MESA

Maria Jorge | Nuno Ribeiro | Paulo Pereira

Nunca fez publicidade e tem casa cheia. Graça Monteiro, proprietária do Papas Zaide, explica as razões, nesta entrevista.

## Fale-nos um pouco sobre a história do restaurante. Como surgiu a ideia?

Como gosto muito de petiscos, coisas diferentes, resolvi criar este pequeno negócio, com o intuito das pessoas petiscarem e depois adquirirem os produtos e levarem. Entretanto, isto extravasou para a parte da restauração. Na altura não se falava muito de pernil de porco assado no forno com vinho do porto e resolvi propor esse prato que se tornou o ícone da casa. Hoje muita gente vem aqui comer o pernil de todos os cantos do mundo.

## Qual a origem do Papas Zaide?

O nome surgiu da alcunha da minha avó materna, Conceição Papas e pela história desta pequena aldeia. Na altura em que nós fomos invadidos pelos mouros, havia um povo no monte, de origem árabe, cujo chefe se chamava Zaide. Após um confronto, as pessoas começaram a dizer “pobre Zaide, pobre Zaide” e criaram uma lenda à volta disso. Acredita-se que a palavra Provesende tenha derivado de “pobre Zaide”.

## Vendo algumas avaliações online, uma das poucas



Fachada do Restaurante

## queixas é a dificuldade de arranjar mesa. Como é gerir um negócio com tanta procura?

Isto é muito pequeno e eu tenho que gerir o negócio paralelamente à minha vida pessoal. E é por isso que se trabalha exclusivamente por encomenda. Não é um restaurante normal. Eu digo às pessoas que abri a sala de jantar de minha casa ao público. É este o conceito.

## Com que frequência recebe turistas?

Até haver a famosa reportagem na TVI, eu praticamente não tinha nacionais na minha casa. Eram só estrangeiros, e posso dizer que quando abri, em 2008, os meus primeiros clientes a comerem uma refeição foram belgas. Foi assim o passa a palavra. Eu nunca fiz publicidade.

## Como são geridas as reservas e com que antecedência é que devem ser feitas?

Muitas vezes quando são estrangeiros já tenho reservas e planificações para o ano inteiro. Depois, conforme a minha disponibilidade, vou metendo nos intervalos os outros que aparecem acidentalmente e marcam. Para os domingos têm de marcar com pelo menos 2 meses de antecedência, porque vêm muitos nacionais.

## Tratar as pessoas como se estivessem em casa é uma mais valia para o espaço?

O conceito que eu tenho aqui não iria funcionar numa cidade. Esta não poderia ser a filosofia do restaurante. Isto é uma aldeia que vai tendo alguma vida e agora vamos entrar na época de verão em que há mais turistas e vai funcionando. Mas fora desta época, se passar aqui às 19h30, isto está morto. Acabou, as pessoas recolhem à sua casa.

## Acredita que o projeto foi bem sucedido?

Sem dúvida nenhuma! Este é o meu projeto, da mesma forma que eu crio as minhas filhas com amor, criei este projeto com amor. Confio nele. Isto é a minha lufada de ar fresco. Vou dialogando com as pessoas que vêm de fora e é uma mais valia. As pessoas estão em casa delas, mas fora. Este é o lema do restaurante. Não sendo eu da área da hotelaria, conseguimos concretizar o projeto. O saldo é superpositivo.

### 3.º CICLO - DOUTORAMENTOS

- › Psicologia - Especialidade de Psicologia Clínica
- › Criminologia <sup>(1)</sup>

### 2.º CICLO - MESTRADOS

- › Criminologia <sup>(1)</sup>  
Ramos: Justiça Penal, Polícia, Prevenção e Segurança
- › Psicologia Clínica Forense - intervenção com agressores e vítimas

### 1.º CICLO - LICENCIATURAS

- › Criminologia
- › Psicologia <sup>(1)</sup>

# CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NO ISMAI



Paulinho Santos, Ricardo Costa, Vítor Baía e Deco no Seminário Ágora



Catarina e Leonor no espetáculo do ISMAI em Sabrosa



Pedro Neto, diretor da Amnistia Internacional, no Seminário Ágora



Cantor Noble no XII Congresso Estudantil de Comunicação



Cineasta Luís Ismael no Congresso



Atuação de Paulo Pereira e Mariana Roposo em Sabrosa



Performance de Leonor Lemos em Sabrosa



Futebolistas Tozé e Francisco Ramos no Seminário Ágora



Rúben Rua no Seminário Ágora



Nuno Andrade numa sessão de poesia sobre Direitos Humanos



Francisca Magalhães no Dia da Poesia

## IPMAIA INSTITUTO POLITÉCNICO DA MAIA

ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO [www.ipmaia.pt](http://www.ipmaia.pt) ANO LETIVO 2019/2020

<p><b>1.º CICLO – LICENCIATURAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Contabilidade</li> <li>&gt; Desenvolvimento de Jogos Digitais</li> <li>&gt; Gestão da Manutenção e Segurança Industrial <sup>(1)</sup></li> <li>&gt; Negócios e Comércio Internacional</li> <li>&gt; Tecnologias de Informação, Web e Multimédia</li> </ul>	<p><b>CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS – CT&amp;SP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Condução de Obra e Reabilitação</li> <li>&gt; Contabilidade e Gestão</li> <li>&gt; Design e Inovação Industrial <sup>(1)</sup></li> <li>&gt; Gestão Administrativa de Recursos Humanos</li> <li>&gt; Gestão Comercial e Vendas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gestão Industrial <sup>(1)</sup></li> <li>&gt; Manutenção Industrial <sup>(1)</sup></li> <li>&gt; Marketing Digital</li> <li>&gt; Produção Multimédia e Jogos Digitais</li> <li>&gt; Redes e Sistemas Informáticos</li> </ul>
---	--	---

> Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação

(1) Pós-Licenciatura



Fachada Universidade Sénior de Sabrosa

Utentes a realizar atividades lúdicas

# UNIVERSIDADE SÉNIOR REFORÇA LAÇOS

Catarina Corrêa | Catarina Moreira | Jorgina Santos | Márcia Fernandes

É neste local que os mais velhos encontram um refúgio e, assim, passam a maior parte do seu tempo participando em diversas atividades.

**N**um concelho que é maioritariamente constituído por uma população envelhecida, imagem comum no interior, iniciativas como a Universidade Sénior têm o objetivo de combater a solidão nos idosos e dinamizar a região.

Ao contrário das instituições de ensino superior a que estamos acostumados, este é um projeto inovador que funciona à base do voluntariado. Nas palavras de Dina Barros, coordenadora da universidade Sénior, trata-se de "uma troca de experiências e saberes" em que os próprios alunos também podem ensinar. Basta ter mais de 55 anos, não precisa de ter experiência ou formação prévia, para frequentar esta universidade. Critérios para a frequentar: ter interesse e estar disponível.

Enquanto houver interesse por parte da população como felizmente tem acontecido, a Câmara suporta o serviço. A universidade apresenta uma vasta oferta curricular, desde pintura, formação musical, TIC, história e tradições locais, trabalhos manuais, teatro e boccia. Esta última atividade tem muita adesão é uma das favoritas dos alunos. "Por vontade deles estavam todos os dias a treinar". O gosto pela modalidade e a sua prática, já rendeu o primeiro lugar dos individuais em campeonatos regionais, inúmeros prémios de segundo e terceiro lugar por equipas, e este ano, uma aluna conquistou a medalha de bronze. Gostavam de ir a mais campeonatos nacionais, mas até agora só conseguiram ir a um, por falta de transporte. Dependem do autocarro disponibilizado pela Câmara, que nem sempre está acessível, por ser prioritário o transporte escolar. Esta condicionante também se reflete nas visitas organizadas para fora do concelho.

Além do transporte, a Câmara faz questão de providenciar o necessário para que a instituição funcione corretamente. A começar por fornecer o próprio espaço – antiga escola primária –, pagando as contas e mostrando-se disponível para cooperar e assegurar a manutenção necessária. O pequeno edifício constitui um obstáculo à aceitação de novos alunos, uma vez que existe disciplinas que excederam o limite e não comportam mais inscritos.

Durante a visita da nossa equipa de reportagem, ficou claro que o espaço é de facto limitado para as inúmeras atividades que a instituição tem para oferecer. Isso não impede, todavia, que a diretora e os outros professores proporcionem novas oportunidades aos seus alunos dentro e fora da universidade. "Nós tentamos manter as pessoas ocupadas para retardar o aparecimento de doenças, como o Alzheimer" - diz a diretora.

O futuro é incerto, apesar das intenções serem as melhores para expandir o projeto.

PUB.

ISMAI INOVA  
**JORNALISMO MULTIPLATAFORMA**  
Mestrado com 18 professores  
de 8 universidades de Espanha e Portugal

Inscrições Abertas  
www.ismai.pt

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA ISMAI

# “É URGENTE PROTEGER O JORNALISMO”

Sara Filipa Oliveira | Sílvia Rodrigues

“É urgente proteger o jornalismo da sua diluição em espaços de entretenimento que podem até ser mais ou menos patrocinados ou encomendados”.

**E**sta foi uma das principais afirmações do ex-diretor de programação da RTP Joaquim Furtado, na abertura do XII Congresso Estudantil de Comunicação.

O conclave, organizado pelo 1º ano do Curso de Ciências Da Comunicação do Instituto Universitário Da Maia, teve início no dia 2 de maio e estendeu-se até 6 de junho. Coube ao jornalista Joaquim Furtado abrir o congresso subordinado ao tema geral “Liberdade.com”, utilizando como mote da sua apresentação “Do jornalismo à sua atualidade”. Abordando a dualidade do antes e depois do 25 de Abril de 1974, o jornalista esclarece que os tempos eram em tudo distantes daquilo que presenciamos nos dias de hoje, até mesmo para o jornalismo: “No primeiro trimestre de 1972, realizámos cerca de uma centena de trabalhos (sobretudo entrevistas e pequenas reportagens) que a censura da estação proibiu, totalmente, 23%; proibiu, parcialmente, 34%; e autorizou os restantes 43%”.

Contudo, frisou que a “Revolução dos cravos”, não trouxe apenas o culminar de situações positivas para a sociedade. A falta de informação é uma das grandes problemáticas, e em muito causada por alguns meios jornalísticos. Do tempo em que ocupava o cargo de Provedor do Leitor do jornal Público, recorda: “Constatarei casos não raros de jornalismo sem citação de fontes, de títulos que prometiam mais do que aquilo que ofereciam, ou de mistura entre opinião e factos, quando o correto é observar o postulado anglo-saxónico de que os factos são sagrados e as opiniões são livres”.

É com tristeza que avalia a imagem dos jornalistas, sobretudo “a perda de credibilidade junto da opinião pública”, fruto do jornalismo praticado nos tempos que correm. De forma assertiva, Furtado falou sobre a realidade das Fake News descrevendo-a como “Uma forma de actuação organizada e com objectivos” que tem ganho maior preponderância com a era digital. Para além



Joaquim Furtado

disso, abordou igualmente o trabalho atual de fact-checking, que considera ser em parte a principal missão dos jornalistas, enquanto profissionais da comunicação “Investigar a veracidade dos factos, usando as técnicas próprias do jornalismo sem as quais, não há jornalismo.”

Neste âmbito, referiu que “para um jornalista a alternativa à verdade nunca será uma verdade alternativa, mas sim a mentira”. E concluiu que “em tempos de grandes mudanças, é preciso mudar de discurso e de perspectiva para podermos encontrar soluções”.

# “OS MEIOS DE COMUNICAÇÃO COMO OS CONHECEMOS VÃO DEIXAR DE EXISTIR”

Alexandra Silva | Martim Mota | Sílvia Rodrigues

**J**orge Wemans, Provedor do telespectador da RTP, disse, no ISMAI, que “os meios de comunicação como os conhecemos vão deixar de existir”, no quadro de uma comunicação intitulada “O triunfo das redes sociais: Uma democracia sem televisão?”.

Baseado numa análise estatística sobre o período de 2013 a 2018, afirma: “Em cinco anos, os três principais canais de acesso livre perderam quase 25% de espetadores”. Por isso, “a este ritmo, dentro de cinco a dez anos já pouco fica”.

Wemans esclarece que o principal motivo do declínio televisivo está no “esgotamento do modelo de negócio [utilizado pela televisão] baseado na captação de milhões de telespetadores que a publicidade está disposta a pagar para atingir”.

Apesar disso, regista-se um “aumento da procura de entretenimento e de informação”, baseado no crescimento de audiências na hora dos jogos de futebol.

Sobre as redes sociais e aquilo que as une à televisão, afirma: “As televisões estão não só profundamente influenciadas pelas redes sociais como as alimentam e navegam nelas”.

Segundo o Provedor, foi a partir de 2008 que a revolução das redes sociais começou e tudo mudou. O telespectador passou a ter a oportunidade de

escolher o que quer ler, ver e ouvir, quando e onde quiser. Jorge Wemans vai mais longe sobre a era digital: “Nós não usamos, nós somos usados”. Explica: “O algoritmo, calculado através das aplicações que



Jorge Wemans

tenho no meu telemóvel, sabe o que eu procuro, do que gosto, conhece as minhas preferências e dá-me sempre mais do mesmo; confirma que o mundo é o que eu quero pensar dele. Tudo o que vem até mim é extensão de mim próprio. O espelho do meu eu”.

Por um lado, diz, as redes poderiam ser usadas “para nos distanciarmos de uma cidadania ativa e participativa”, mas, por outro lado, “podemos ser despertos para direitos, para o exercício democrático direto, para questões e problemas que desconhecíamos, ou fomentar noutros estas atitudes.”

Abordando a temática das Fake News, o provedor da RTP alerta: “Os cidadãos não podem comportar-se como se estivessem a surfar a realidade antiga dos media tradicionais em que a informação circulante era toda validada por mediadores supostamente isentos”.

Os tempos são outros e por isso defende: “A mediação não é uma característica das redes sociais; vivemos hoje uma luta sem quartel que visa destruir a credibilidade de quaisquer instituições críticas em relação ao poder económico e político que possam gozar da confiança dos cidadãos”.

No fecho do XII Congresso Estudantil de Comunicação, Jorge Wemans conclui que é condição de sobrevivência da democracia resistir ao instantâneo. “Vivemos a era do tempo único, global, sem passado nem futuro.”