

Ágora

NÚMERO 23

sábado, 11 julho 2015

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



Este jornal académico faz parte integrante do Jornal de Notícias de 11 de julho de 2015 e não pode ser vendido separadamente

GRANDE REPORTAGEM

PESQUEIRA ILHA DO DOURO À ESPERA

Entrevista com presidente da câmara • A Rota que coloca o Douro no Mundo • Azeite D' Ouro • Rendidos ao zumba

linha curva

NOVAS DESCOBERTAS EM TERRAS DE ASSOMBRO

Luís Humberto Marcos

O homem, ser gigante, subiu do rio ao céu das montanhas e construiu, durante séculos, o assombro duriense. Do suor/sangue e do isolamento fez a poesia da paisagem, a música das montanhas.

Depois veio a classificação da UNESCO: património mundial da humanidade (2001).

O coração do Douro Vinhateiro tem nome de santo: São João da Pesqueira.

Este foi o local escolhido para uma grande reportagem do jornal Ágora. Trabalho experimental de quase 40 jovens jornalistas.

Com reportagens e entrevistas traça-se um panorama. Descubrem-se novidades, apontam-se olhares e regista-se: Pesqueira é uma 'ilha' à espera.

Não há marca Douro. Há marcas!

Descubra que a classificação 'Património Mundial' ainda não deu lugar a uma estratégia conjunta dos municípios, treze. Cada um puxa para o seu lado. O individualismo municipal impera.

A fragmentação é uma evidência.

As arribas durienses mostram múltiplas porções de cambiantes. Plasticidade de verdes e castanhos. À distância parecem mantas cerzidas com a minúcia e paciência de uma Penélope que se arrepende de desfazer a obra que sai das suas mãos. Lentamente.

No alto das serras, as grandes pás cônicas rodam marcando o tempo das energias limpas. São monstros que pontuam a paisagem. Não moínhos de Quixote...com que sonhamos sonhos antigos de séculos, com outra humanidade. Como aquela de que falaram Torga, Humberto Delgado e a... República. Mas a toponímia regista-os.

O Douro é terra de amores e desamores. Tem impressões digitais feitas de barro, regos e vinhedos. E não há néctar como este: Porto, ergam-se os copos!

O que mudou, desde 2001?

Vamos ver...

FICHA TÉCNICA

EDITOR: Luís Humberto Marcos (Coordenador do Curso)

COORDENADORES: Ana Filipa Ribeiro, Andreia Santos, Beatriz Pinto e Diana Morgado

REDAÇÃO: Adriano Tavares, Ana Filipa Ribeiro, Ana Gaio, Ana Rita Neto, Ana Queirós, André Martins, Andreia Santos, Beatriz Pinto, Catarina Carvalho, Catarina Faria, Catarina Ferreira, Catarina Moreira, Catarina Pontes, Catarina Ribeiro, Daniela Tavares, Diana Morgado, Diana Pinto, Diogo Mendes, Diogo Monteiro, Emanuel Cyrne, Eva Pereira, Francisca Cochofel, Francisco Coelho, Fernando Costa, Filipe Jesus, Gonçalo Dias, Hernâni Santos, Inês Magalhães, Joana Leça, Joana da Silva, João Patrício, João Rafael Fontes, Liliana Costa, Mafalda Franco, Magali Beça, Miguel Maiato, Pedro Azevedo, Pedro Fonseca, Pedro Poeira, Raquel Freitas, Ricardo Fonseca, Roberto Rivelino, Sara Duarte, Sofia Bartolomeu, Teresa Pontes, Vanessa Ferreirinha e Vanessa Pereira.

FOTOGRAFIA: Ana Rita Neto, Beatriz Pinto, Catarina Ferreira, Júnio Campos, Hernâni Santos, Luís Humberto Marcos.

FOTOGRAFIA DA CAPA: Beatriz Pinto

MATRIZ GRÁFICA: Cláudio Carvalho

GRAFISMO: Beatriz Pinto, Carlos Vasconcelos e Diana Morgado

ENDEREÇO:

Instituto Universitário da Maia
Av. Carlos Oliveira Campos
Castêlo da Maia
4475-690 Avioso S. Pedro
Tel. (351) 229 866 000

ONLINE:

www.ismai.pt - info@ismai.pt

IMPRESSÃO: Naveprinter

ISBN: 978-989-8609-09-0

Ágora
DIGITAL



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

À VOLTA DO DOURO

Ana Queirós, Catarina Faria, Joana Leça, Raquel Freitas Sofia Bartolomeu



Vista tirada da 'melhor estrada do mundo' (EN 222)

O Douro é local de passagem de povos e culturas. A região vinheira do Douro, cuja origem remonta à segunda metade do século XVII, situa-se a nordeste do nosso país e conta com mais de 26 mil hectares que abrangem 13 municípios. Foi a primeira região demarcada e regulamentada do mundo pela mão de Marquês de Pombal. O Alto Douro Vinhateiro faz parte do Património de Paisagem Cultural Evolutiva e Viva do Mundo da Unesco desde 14 de dezembro de 2001. São 14 anos de ligação e de esforço a proteger e a valorizar a paisagem cultural. Na declaração de valores das listas da Unesco, assinada em Helsínquia, nada é esquecido em relação ao Douro. Enfatiza-se a história da enologia, elogia-se a qualidade e claro a "paisagem cultural de beleza excepcional que é ao mesmo tempo o reflexo da sua evolução tecnológica, económica e social", isto porque o Douro, para aqueles que não têm a sorte de o presenciar diariamente, surge como um refúgio, um local escondido entre montanhas com o Porto como foz.

Vinho do Porto

Foi a partir do século XVII que o comércio do vinho do Porto trouxe novas gentes ao Douro e passou a representar o principal fator de cultura, tradição e economia local da região do Alto Douro Vinhateiro. O tempo e o ritmo no Douro vive-se em sintonia com as vinhas. No Inverno, impera a calma e, no Outono, a azáfama de quem tem as melhores uvas e os melhores néctares nas encostas recheadas de trabalhadores. Visitas a vinhas e até mesmo provas de vinhos fazem do Douro uma região especial no mapa do país e do mundo. Este reconhecimento a nível nacional e internacional contribuiu para que, no primeiro semestre de 2014 e segundo o presidente do Instituto do Vinho do Douro e Porto à Rádio Renascença, as exportações de vinhos do Douro subisse cerca de 17% face ao ano anterior e ultrapassasse os 100 milhões de euros.

Turismo

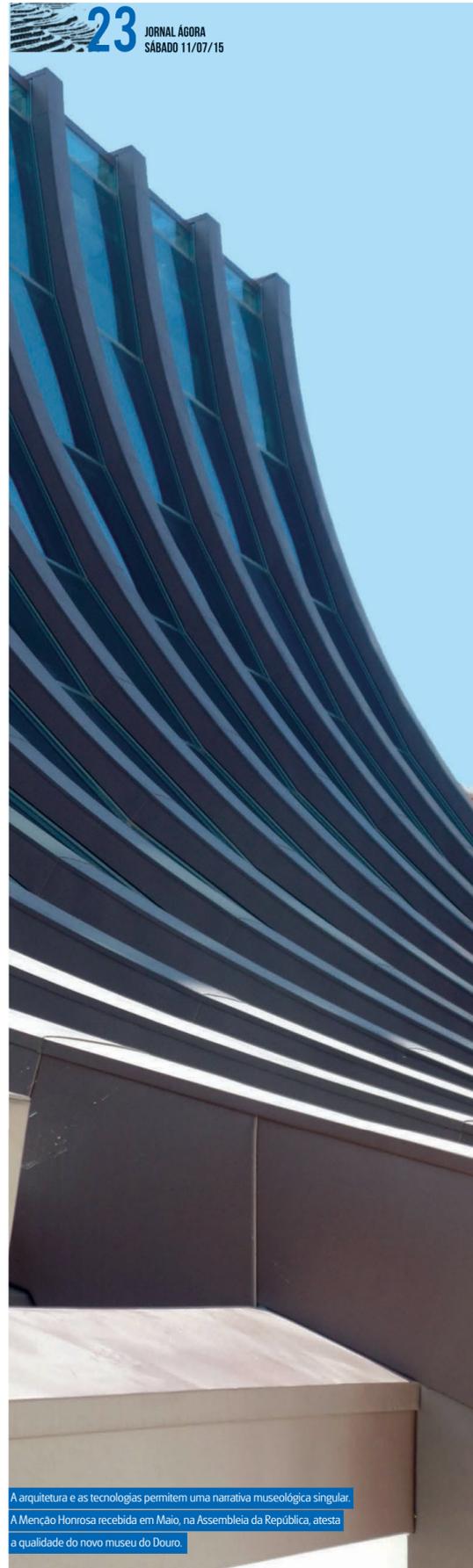
O Douro é refúgio pela calma, pela história, pela simplicidade das pessoas, pelos campos, pelas veredas desenhadas uniformemente como que desenhadas a régua e esquadro. É um paraíso disponível mas escondido de muitos. O turismo no Douro está intimamente relacionado com o rio e não é de estranhar que o turismo na Via Navegável do Douro batesse, em 2014, recorde de passageiros: 600 mil, ou seja mais 45 mil

do que em 2013. Também programas operacionais, como o "ON.2 - O Novo Norte", são importantes na valorização turística da região. Em março de 2015 foram apresentados 42 projetos turísticos ligados à hotelaria: um investimento de 27 milhões de euros que visa o aumento da afluência e de empreendimentos turísticos. O solo duriense faz, sobretudo, parte da escolha dos portugueses e, por isso, a aposta é feita também a nível de roteiros internacionais, com a reabertura de dois hotéis em Lamego, transformados em Six Douro Valley e Vila Galé Douro. Outro exemplo de valorização turística, está na realização de circuitos desportivos. O Circuito de Vila Real, que inclui uma prova do Mundial de Carros de Turismo (WTCC), pode, segundo o Presidente do Turismo do Porto e Norte, ter um retorno de 50 mil milhões de euros. O popular Rali de Portugal, por sua vez, encheu hotéis da região e os resultados traduziram-se nos 150 mil milhões de euros de retorno económico na região Porto e Norte de Portugal. A beleza da região é esmagadora e foi isso que pesou na eleição recente da Estrada Nacional 222, que liga o Peso da Régua ao Pinhão, como 'a melhor estrada do mundo para conduzir', segundo o 'índice de condução Avis'.

Investimentos Estratégicos

Projetos como o "Norte 2020" ou o "ON.2 - O Novo Norte" servem de instrumentos financeiros de apoio ao desenvolvimento regional.

Organizado por Eixos Prioritários e gerido pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte, o orçamento total do "Norte 2020" é de 3,4 mil milhões de euros. A Competitividade das Pequenas e Médias Empresas é o eixo de maior aposta e representa um peso relativo de 37,4%. A investigação, desenvolvimento tecnológico, a qualidade ambiental, o sistema urbano e a inclusão social são, também, eixos prioritários deste programa. "O Novo Norte", financiado pelo FEDER, apresenta um fundo estrutural de 2,7 mil milhões de euros, dos quais 3,2 milhões são destinados a investimentos na Região Norte. No Douro está, por exemplo, prevista a criação de um Centro de Ciência Viva (1,5 milhões de euros), e a Promoção da Eficiência Energética/Ambiental no Pavilhão de Tabuaço (cerca de 52 mil euros). Todos estes contributos estratégicos visam uma transformação que, a longo prazo, se repercutirá no Douro-Património Mundial.



A arquitetura e as tecnologias permitem uma narrativa museológica singular.

A Menção Honrosa recebida em Maio, na Assembleia da República, atesta

a qualidade do novo museu do Douro.

MUSEU DO VINHO APOSTA NO TURISMO

Daniela Tavares e Ana Gaio

O Museu do Vinho proporciona a todos os seus visitantes um conhecimento detalhado acerca da produção e da história do famoso Vinho do Porto.

A oferta expositiva apresenta os materiais que eram utilizados para a colheita e produção do vinho e o território onde ele é produzido. Vários ecrãs tácteis permitem visualizar diferentes temas e informações sobre o vinho e a região.

A Sala de Provas e o Wine Bar dão aos visitantes a oportunidade de degustarem diversas qualidades de Vinho.

A inauguração deste museu, em Dezembro de 2014, serviu para assinalar o 13º ano de classificação do Alto Douro Vinhateiro como património da Humanidade pela Unesco. Desde a sua abertura, já conta com milhares de visitantes, incluindo muitos estrangeiros.

O projeto e o futuro deste novo museu são temas da entrevista do Ágora com a vereadora da Cultura de São João da Pesqueira, Delfina Tavares.

Como surgiu a ideia de criar este museu do vinho, visto que concluímos pela nossa pesquisa que no país já existem alguns, e as singularidades do mesmo que o fazem distinguir-se dos restantes?

São João da Pesqueira é o maior produtor de vinho do país. O vinho é a referência do nosso concelho, daí fazer sentido termos um museu com essa designação e tentar explicar a quem o visita como é que São João da Pesqueira se tornou o maior produtor de vinho a nível nacional.

O facto do museu ter sido inaugurado dia 14 de dezembro está relacionado com a comemoração do Alto Douro como património mundial?

Era o aniversário de termos uma das maiores áreas classificadas como património mundial daí termos assegurado que a inauguração iria coincidir com esse aniversário.

Em que medida é que a criação do Museu do Vinho contribuiu para o turismo do concelho?

O objetivo é dar a conhecer de forma melhor o concelho, a quem nos visita. O Museu potencia uma oferta turística que até então não havia nesta área.

Quando as pessoas visitam o Museu o quê que mais as atrai e chama mais a atenção?

A obra em si, a arquitetura. As pessoas ficam extasiadas com a obra de arquitetura.

Sente que os turistas têm curiosidade em visitar o Museu?

Têm, temos muita adesão de estrangeiros. Logo no início divulgamos o Museu junto de operadoras turísticas e para todos os empreendimentos turísticos. Como referência, em Março, tivemos 735 visitantes, o que para o nosso concelho já é muito bom. Esperemos que os números ainda aumentem.





ESCOLA REVITALIZA BANDA CENTENÁRIA

A banda filarmónica de S. João da Pesqueira, mais concretamente de Nagoselo do Douro, tem mais de cem anos de história.

A ideia do Maestro Paulo Botelho de associar a Banda a uma escola de música serviu para revitalizar o grupo que conta com 42 membros neste momento.

Diogo Mendes, João Pedro e Liliana Costa

É a banda mais requisitada do concelho. Com o projeto de lançamento de um CD em mãos, a Banda Filarmónica de Nagoselo procura cada vez mais afirmar-se tanto no concelho como fora dele.

A equipa de reportagem do *Ágora* falou com várias pessoas. Maestro e músicos abordam um projeto de décadas que se desenvolve com paixão e muita carolice.

Paulo Botelho é o maestro da Banda Filarmónica de Nagoselo do Douro, cargo que exerce há doze anos. Vive no Porto, onde é empresário, e faz da música a ocupação do seu tempo de lazer. A ele se deve a inovação e reinvenção da banda.

Foi com a sua entrada na banda que se instituiu a escola de música?

Sim, no modelo que hoje tem. Anteriormente a escola funcionava com a transmissão de conhecimentos dos mais velhos para os mais novos... A partir da minha entrada criou-se um outro modelo de escola, que fomos aperfeiçoando, e hoje, felizmente, funciona noutros moldes... Com melhores condições para os alunos e melhores professores. A escola começou a dar os primeiros passos.

Qual é o vínculo da escola de música com a banda?

A escola funciona em separado da banda. Fazem ambas parte da mesma associação, uma não funciona sem a outra, ou melhor, nos dias de hoje, a banda não funcionaria sem a escola. A escola funciona de uma forma autónoma. Os alunos entram, têm um processo de aprendizagem e só depois, passado algum tempo, quando reúnem condições mínimas e já estão

à vontade com um instrumento, é que passam para a banda e começam a fazer parte dos ensaios.

Reparamos no ensaio que há muitos jovens. Qual a idade mínima de entrada? Todos eles frequentam a escola de música, paralelamente?

-A escola funciona para miúdos a partir dos oito anos. Não quer dizer que não seja possível entrar com sete ou até mesmo com seis...

Por volta de uns dez, doze miúdos que viram no ensaio continuam a fazer parte da escola de música. A banda tem uma média de idades muito baixa, se bem que agora já temos um grupo de homens com vinte, vinte e poucos anos, que se vai mantendo fiel à banda.

Tivemos oportunidade de ouvir um pouco do trabalho da banda... O repertório musical cinge-se ao que ouvimos?

Sim, é dentro daquilo que vocês ouviram. Agora começamos a tocar obras um bocadinho mais elaboradas, com um tipo de efeitos mais modernos. Tocamos o repertório popular, aquilo que nós chamamos de rapsódias, as marchas, ópera, música sacra... É muito diversificado, de forma a abranger várias faixas etárias. Como aqui temos muitos jovens, eles não querem ouvir só aquela música de há vinte ou trinta anos. Depois também temos peças com estilo mais rock/pop, que por acaso não tocamos hoje, com músicas do Michael Jackson, entre outros. Temos música para quase todos os gostos.

Lembra-se da primeira atuação em que dirigiu a banda? Quais os sentimentos que o invadiram?

Lembro-me. Em primeiro lugar era a primeira vez que eu ia dirigir uma banda deste género. É sempre diferente chegar aqui e ter homens, uma banda formada. Mesmo que eu tivesse passado toda a vida neste meio, nunca é a mesma coisa chegar e ser eu

o maestro. Era a responsabilidade e nervosismo de apresentar uma banda. Vim para cá já não era muito jovem, mesmo assim as pessoas estavam habituadas a ver maestros mais velhos. Olhavam para a minha carinha, assim de menino na altura (risos) e interrogavam-se: "Este é que é o maestro?". Nesse primeiro concerto sentia uma mistura de nervos e medo de estar à frente de uma banda. Era imaturo, em termos de experiência.

Estão envolvidos em algum projeto especial neste momento?

Estamos envolvidos em vários projetos. Nós estamos num meio em que é muito complicado a nível de apoios. O nosso mais recente projeto está direcionado para concertos de ópera e música sacra. Para além disso, temos outros projetos no âmbito do desenvolvimento da escola. Pretendemos apresentar uma ópera infantil, mas isso requer meios que ainda não possuímos.

Sentem que são um ponto de referência na cultura de S. João da Pesqueira?

Sim, sem dúvida. Ainda que com algumas nuances, o concelho nos dias de hoje aceita a banda de outra forma. Sentimos que as pessoas reconhecem esse mérito cultural. Infelizmente não há aqui muitas associações ou grupos que potenciem e propaguem a cultura, e a nossa banda é um polo onde isso acontece.

Quais são os objetivos estabelecidos para o futuro da banda?

Melhores condições na escola, para conseguirmos captar os alunos para a banda e fomentar o crescimento da mesma. Estamos num meio tão bonito, com tão bom vinho, onde a música fica um pouco negligenciada. É tudo muito longe e gostaríamos de colmatar essa falha, desenvolvendo a nossa escola, de forma a evitar a deslocação obrigatória para prosseguirem os estudos.

Kátia Reis tem 20 anos, é natural de Nagoselo do Douro e está na banda desde os oito anos. Estuda em Coimbra e aos fins-de-semana rumo ao Douro. Acompanhou a entrada do maestro Paulo Botelho.

O que foi que a motivou a vir para esta banda?

Na altura estava um pouco na moda...

Todas as minhas amigas vinham para a banda, depois algumas começaram a sair, mas eu não consegui. Já tinha o gosto e continuei.

Como nasceu essa paixão?

A paixão deve-se ao facto da banda funcionar como uma família. Somos todos muito unidos.

Tivemos o prazer de ver o vosso ensaio... Repararam que ajuda bastante os mais novos. Gosta de os incentivar?

Sim, na precursão eles são todos mais novos, então gosto de ajudar... São todos pequerruchos.

Descreva a banda em 3 palavras.

Família, união, orgulho.

A nível musical, tem planos para o futuro?

Não. Isto para mim funciona mais como um hobby, mas tenho colegas aqui que querem seguir música para o seu futuro.

Quais os estilos musicais que lhe inspiram?

Eu sou um pouco vítima da minha geração, ouço um pouco de tudo. Tanto oiço Beatles como estilos africanos. Adoro o ritmo africano, talvez esteja aí o gosto pela percussão.



Kátia Reis cresce com a banda

Uma vida lado a lado com a banda



PADRE DE TREVÕES ALARGA MISSÃO

Ainda o sol espreitava no horizonte e já a nossa equipa partia à descoberta de Trevões, situada a 20 km do centro do concelho.

Ana Ribeiro e Andreia Santos



O Lar de Santa Marinha é o primeiro local de paragem. Na receção, solta-se a pergunta: "Gostaríamos de falar com o Sr. Padre Amadeu. Ele está?". O rececionista diz que vai chamá-lo. Ao encontro de um utente, interroga: "Já viu o Padre Amadeu hoje?". O utente ri-se, o espanto é nosso. "Aqui está o Padre Amadeu!" - diz-nos o rececionista. E ri-se. Rimo-nos.

Este episódio marca um pouco a personalidade do sacerdote que tornou Trevões numa freguesia com muitos recursos sociais e turísticos.

Em 15 anos de missão, as mudanças patrimoniais são evidentes.

Por isso, o património seria o ponto de partida para a entrevista.

O que é que Trevões tem de diferente das restantes freguesias de São João da Pesqueira?

Uma das grandes diferenças é o vasto património como a nossa Igreja que é o único monumento nacional classificado do Concelho de São João da Pesqueira. No passado Trevões tinha uma relação muito próxima da Igreja. Temos aqui o Solário Episcopal que era onde o Bispo vinha passar férias e estava ligado ao centro histórico. Como disse em primeiro lugar é a questão do património, depois foi contruído e edificado todo um conjunto de monumentos nomeadamente os museus que criam esta diferença em relação às restantes freguesias.

É isso que leva à construção de todo este conjunto de obras?

O lar não era de minha responsabilidade construir, mas o facto de ajudar a combater as necessidades das pessoas cria uma relação de proximidade. O grande dinamismo que existe nesta comunidade fui eu que consegui. Temos um hotel, o lar e toda a obra de requalificação que fiz juntamente com a câmara e dois museus.

Esta requalificação prende-se com as memórias da freguesia?

Todo um passado foi construído e as memórias consistem num respeito pelos nossos antepassados, respeito por tudo o que construíram e pelas suas vidas. Isso é muito importante e nós, os agentes locais, temos a responsabilidade de preservar não só as memórias materiais

que estão visíveis no nosso património edificado, mas também nas memórias imateriais que também são muito importantes.

Antes de chegar a Trevões onde esteve?

Sou natural de Castro D'Aire, Viseu, mas desde que me tornei Padre, vim logo para aqui e aqui fiquei. Apesar de várias vezes, ao longo destes anos, sugerirem fazer a minha missão noutras paróquias do país, achei que não devia abandonar este povo que tão bem me acolheu.

Quantos museus possui Trevões?

No site só tem um museu, o Museu Etnográfico baseado nas memórias de trevões. Esse museu foi feito através de voluntariado dos jovens (não são muitos, mas em relação às restantes freguesias, ainda é das que mais tem). Ha três anos atrás, olhando para a riqueza da Igreja, surgiu-me como objetivo, criar outro museu, o Museu de Arte Sacra que inaugurei há um ano.

Dá a entender que tem muitos cargos. Quais são?

Sim, além de padre, também sou presidente da CPCJ (Comissão de Proteção de Crianças e Jovens). Faço ainda parte da Federação Portuguesa de Futebol do Clero, onde joguei durante quatro anos e chegámos a ser campeões. Esta federação tem recebido alguma notoriedade ao longo do tempo, sendo que já aparecemos em reportagens na televisão e até já fomos recebidos pela Seleção Nacional quando fomos campeões.

Está também ligado à Enologia?

Sim, estou muito ligado ao assunto, até porque faço parte de várias associações que se entrecruzam. Faço parte da Associação Bagos d'Ouro que foi fundada por mim e pela Dra. Luíza Amorim, cujo conceito é ajudar as crianças mais necessitadas, mas com capacidades educativas. O nosso objetivo é ajudar as crianças que tenham resultados minimamente positivos. Para além de São João da Pesqueira, abrange também Sabrosa, Alijó e Tabuaço. Relacionado com esta associação, estão os financiamentos privados sem participação do Estado. Aí, lidamos muito com as empresas de vinho que nos apoiam.

Para além de toda a riqueza patrimonial, Trevões faz parte do Douro Vinhateiro-Património Mundial. Que mudanças trouxe a classificação da UNESCO?

Na comunidade nenhuma. Agora, em geral, há um maior cuidado na imagem, na preservação da paisagem, um maior número de turistas.



Para o Pe. Amadeu Castro, que "descobriu" um baixo relevo na igreja, a classificação da UNESCO ainda não trouxe mudanças para a comunidade.



A beleza panorâmica precisa de melhores acessos

UMA ILHA RODEADA DE AUTOESTRADAS

José Tulha, bancário, é o Presidente da Câmara Municipal de São João da Pesqueira desde 2009. Considerando-se um “filho da terra”, sucedeu a António Lima Costa, engenheiro, que deixou marcas à frente do município.

Pedro Azevedo e Fernando Costa

Quase quinze anos após o reconhecimento da UNESCO da Região do Alto Douro Vinhateiro como Património da Humanidade, São João da Pesqueira apresenta-se como a maior vila produtora da região. Mas os acessos são difíceis. A grande aposta do autarca social-democrata incide, por isso, na melhoria das acessibilidades, em parceria com concelhos vizinhos. Como reconhece, o seu concelho é uma ilha rodeada de autoestradas. Este e outros temas fazem parte da entrevista que o edil da Pesqueira nos concedeu.

O que mudou em S. João da Pesqueira após a distinção da UNESCO, recebida em 2001?

Foi essencialmente no turismo que se verificou o principal impacto. As pessoas começaram a entender que não poderíamos estar a viver à margem do que a UNESCO define como prioritário para ter a distinção como Património da Humanidade.

Para além do turismo, quais os outros benefícios obtidos?

Aumentando o turismo, aumenta o retorno financeiro para S. João da Pesqueira. Obviamente que passou a haver um benefício maior com a atribuição dos fundos do QREN, o que permitiu uma majoração das percentagens para tudo o que se pretendia fazer na região.

As acessibilidades são a razão principal para que a vila não seja o grande centro turístico quando se fala em Vinho do Porto?

Sim. Há maiores limitações na reestruturação da rede viária na Região do Alto Douro Vinhateiro e esse tem sido o nosso “Calcanhar de Aquiles”. Por este motivo não conseguimos fazer chegar a tantas pessoas como pretenderíamos. Tendo uma estrada que é das mais antigas do país, pouco ou nada se tem feito para melhorar esta situação.

E há projetos em equação?

Há. A própria Estradas de Portugal já tem em carteira cerca de 6 milhões de euros para requalificar nas estradas da nossa região. Mas nós pretendíamos algo mais porque, no nosso entendimento, quem tem de vir até aqui todos os dias para trabalhar tem dificuldade em percorrer esta sinuosa estrada N222, principalmente entre a Pesqueira e o rio Douro.

Pelo que sabemos, está equacionada uma ligação à A24 ...

Exactamente, estamos a tentar, juntamente com mais dois concelhos vizinhos (Tabuaço e Armamar) que essa seja uma alternativa no futuro. A Comunidade Europeia não quer transferir mais verbas para a construção de autoestradas por entender que Portugal já tem uma boa conta delas. E temos. O problema é a forma como elas estão distribuídas. Em jeito de brincadeira, digo muitas vezes que a Pesqueira parece uma ilha porque somos um pedaço de terra com autoestradas em nosso redor e sem ligação a nenhuma delas.

O Museu do Vinho é o novo emblema do concelho. Como está a ser feita a sua promoção?

A estrutura está no local certo e é um símbolo da região. É uma infraestrutura que ultrapassa outras já

construídas em locais com outras capacidades que S. João da Pesqueira não possui. Juntamente com o Porto e Norte temos a loja interactiva que está ligada a toda a região Norte via online. Um turista que acaba de chegar ao Aeroporto Francisco Sá Carneiro pode descobrir como visitar o nosso Museu e chegar até à Pesqueira.

O bem mais precioso da vila continua a ser a agricultura. A Câmara investe na sua promoção?

A Câmara nunca pode investir o que não tem, mas tem tentado divulgar os Vinhos e a Região em feiras organizadas para o efeito. Todos os anos é organizada a Vindouro que já se tornou um marco na região. Em fevereiro estamos na FILL, quer apenas com o nome de São João da Pesqueira, quer integrado no Turismo Porto e Norte. E temos ido, todos os anos, à Feira de Macau.

E qual o retorno obtido?

Temos conhecimento que há produtores e engarrafadores que estão a conseguir a exportar o produto para países asiáticos com algum sucesso.

Considera injusto que, sendo São João da Pesqueira o maior produtor do famoso Vinho do

Porto, ele não pertença sequer ao Distrito da marca?

Isso é uma longa discussão e acreditem que cada pessoa na vila tem uma opinião sobre isso e estaríamos um dia inteiro a debater esse assunto.

Mas a marca Vinho do Porto deveria prestar mais atenção às vilas que o produzem ou não?

Podem haver quem fique escandalizado com isto, mas penso que não. Quer queiramos ou não a marca Vinho do Porto está mundialmente interiorizada. Nós aqui chamamos Vinho Fino, Vinho Generoso, Vinho Tratado... Ou seja, usamos estes termos para dizer que é nosso. Quem inventou o Vinho não foram os portugueses, mas sim os ingleses. Portanto, eles descobriram a marca Vinho do Porto. Apesar de ele ser produzido aqui é tratado nas caves de Vila Nova de Gaia.

A Câmara tem um orçamento de 14 milhões de euros, aproximadamente. O foco será a agricultura?

É preciso ter a ideia de que a Câmara não é uma empresa nem uma Santa Casa da Misericórdia. Mas é preciso saber gerir. A agricultura é o pulmão da nossa vila e o nosso objectivo é desenvolver esse sector e entendemos que a preocupação dos agricultores são os caminhos agrícolas. A maior fatia do nosso orçamento é para a manutenção e criação desse caminhos agrícolas dado o terreno acidentado que temos, e para a mediação das intempérias que quase todos os anos se abatem na região.

Olhando para o aspecto político, as últimas eleições trouxeram um partido independente, o PNT, que dividiu a atenção dos pesqueirenses. Considera um sinal de saturação do eleitorado para a liderança constante do PSD nesta autarquia?

Vivemos num país em que, felizmente, temos um pensamento livre. Quem exerce cargos políticos como este tem de entender que este trabalho é para a população, esta é a minha opinião. Aqui na Pesqueira aconteceu algo que, nas últimas eleições, aconteceu um pouco por todo o país. O PSD apanhou o país numa situação delicada a nível legislativo e isso verificou-se em vários resultados autárquicos. Porém, dá-se a situação de muitos dos candidatos independentes serem do próprio partido que lidera a autarquia.

E isso verificou-se neste caso?

Exactamente. Todos os elementos do partido independente, PNT (Pela Nossa Terra), pertenciam ao PSD. Por alguma razão acharam que deviam deixar o PSD e seguir outro rumo.

Terá existido alguma rivalidade interna que os levou a abandonar o partido?

Eu penso que sim.

Considera que a ambição de liderar a autarquia foi a causa?

Provavelmente. Sairam de um espaço para se concentrarem numa candidatura como Independente, julgo que não seria para perder.

E no plano futuro já teme o PNT?

Em termos de futuro nem o meu sei, portanto neste momento é incerto o que acontecerá em 2017. Não sei se me vou candidatar.

Mas tem intenção de o fazer?

Não sei. Uma das coisas boas que foram regulamentadas foi o período de liderança nas autarquias, que neste momento é de três mandatos. Eu até preferia de outra forma: em vez de três mandatos de quatro anos, preferia dois mandatos de seis anos. Não é fácil implementar medidas numa autarquia em apenas quatro anos. Não deveria ser apenas os presidentes mas até mesmo com vereadores. Não tem lógica ser possível ser-se vereador uma vida inteira.

“A Câmara nunca pode investir o que não tem, mas tem tentado divulgar os Vinhos e a Região em feiras”

”

Recentemente, a vila sofreu algumas alterações no Tribunal e no Centro de Saúde. Qual foi o impacto dessas alterações para o município?

Quando cheguei em 2009, estava definido que existiriam alterações no horário de trabalho desses serviços públicos, não só aqui como em todo o país. Em relação ao Centro de Saúde tivemos a preocupação de gerir a situação e equipamos as nossas duas corporações de bombeiros com quatro ambulâncias para remediar as perdas que a reorganização estatal obrigou. Ainda assim, ficamos com um posto do INEM que algo que hoje está a funcionar muito bem.

E em relação ao Tribunal?

Quanto ao Tribunal, perdeu a Comarca mas não encerrou.

Tornou-se um balcão de proximidade.

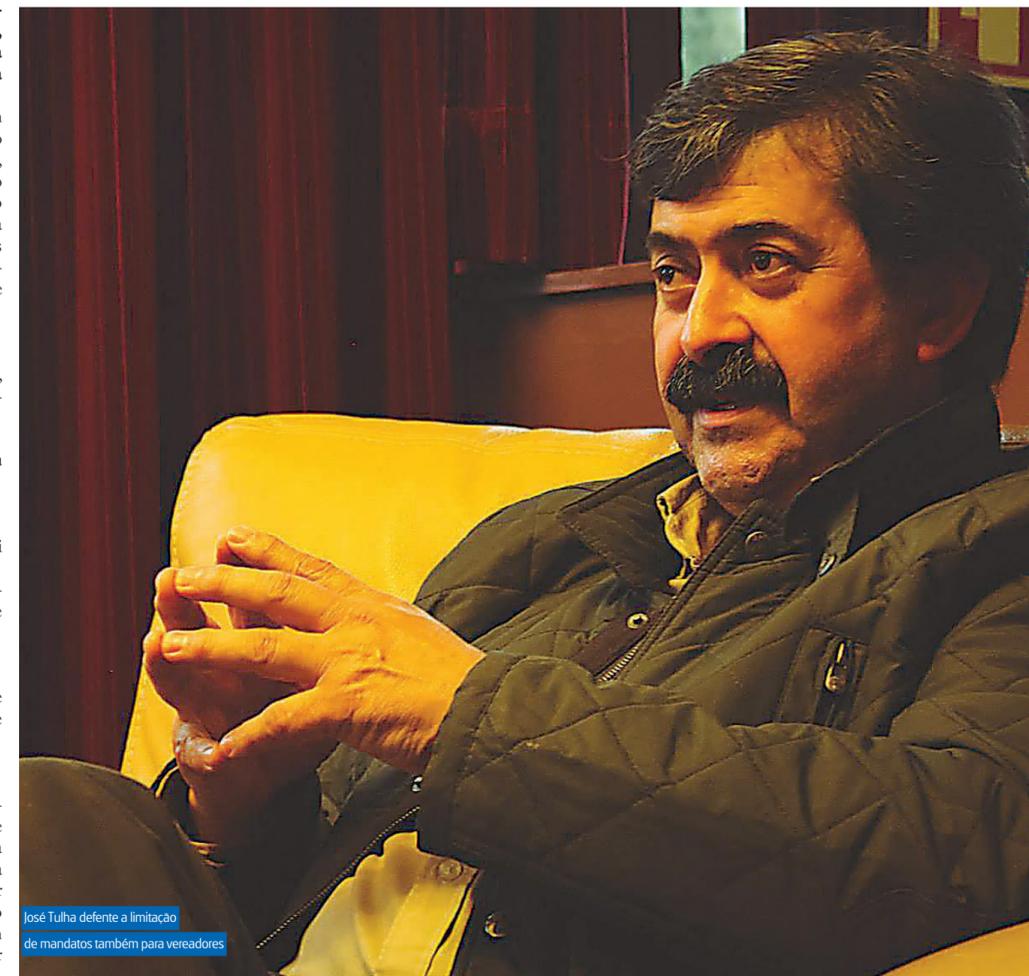
O que falta cumprir do programa eleitoral de 2013?

Ainda falta fazer, logicamente. A manutenção das estradas, essencialmente. A nível social, entendemos que as pessoas têm dificuldade em ter acesso às casas, sendo a principal aposta o melhoramento de tais vias. Estamos ainda a tentar melhorar as condições das nossas instituições sociais para que possam prestar o melhor serviço possível aos que mais precisam.

ESTRADAS DE PORTUGAL INVESTE NA REQUALIFICAÇÃO

A Estradas de Portugal tem previsto um investimento de 6 milhões de euros na melhoria das acessibilidades de São João da Pesqueira. A requalificação está prevista no Plano de Proximidade 2015-19, apresentado no final de 2014, para intervenções nas EN 222, 322 e 323. Fonte da Estradas de Portugal assumiu que, além de São João da Pesqueira, também os concelhos de Armamar e Tabuaço serão beneficiados com melhoramentos “ao nível de pavimento, órgãos de drenagem, marcação e sinalização rodoviária (...)”. As previsões apontam para a conclusão das obras até ao final de 2015. A mesma fonte confirma ao Ágora que está a ser estudada uma ligação à A24. Todavia, qualquer trabalho só poderá ser concretizado num futuro Plano de Proximidade.

P.A.



José Tulha defente a limitação de mandatos também para vereadores

PELOS TRILHOS DA QUINTA S. JOSÉ

Pedro Fonseca e Filipe Jesus



Instalações rústicas da Quinta de S. José

Os poiteiros do relógio assinalavam as 16.30, a hora de ponta na pequena rua de acesso à Quinta S. José. As carrinhas repletas de trabalhadores faziam o percurso inverso ao do jipe Mitsubishi, que tinha como missão contornar todos os obstáculos e dar a conhecer os encantos da quinta. Com notórios sinais resultantes de viagens atribuladas, o automóvel teve que fazer uma ligeira paragem no seu percurso. As reduzidas dimensões da via obrigavam a que Miguel Bessa, enólogo da quinta e o cicrone da visita, estabelecesse contacto telefónico com o condutor do outro veículo da quinta, a fim de perceber se “o caminho estaria livre”. A tal hora de ponta nesta zona origina estes condicionamentos, a que as pessoas ligadas à propriedade já se habituaram. Uma condicionante que causaria paragens cardíacas aos impacientes condutores da VCI em igual período do dia.

Contudo, o espírito tranquilizante provocado pelas deslumbrantes paisagens e os afáveis cantos dos pássaros permitem suavizar a mente e esquecer as contingências do trânsito. Os constantes buracos na estrada e o aparecimento de uma veloz raposa impunham prudência ao condutor, enquanto os restantes passageiros desfrutavam de um cenário delicioso. As vinhas a perder de vista são o ex-libris de um trajeto que tem o Rio Douro como pano de fundo. Os dez hectares de terreno da Quinta S. José agregam várias plantações que, em alguns casos, atingem os 80 anos. Uma longevidade comparável à paixão pela produção vinícola que corre nas veias da família de João Brito e Cunha, o proprietário da quinta.

Um amor com passado, presente e futuro

Com ligações a Dona Antónia Ferreira, vulga Ferreirinha, João seguiu as pisadas dos seus antecessores e enveredou pelo mundo do vinho. Também ele foi atingido por esta “doença”, o que o levou a trabalhar na Austrália e a especializar-se na área. O regresso a Portugal estimulou o sonho de possuir uma quinta, acabando por adquirir, em 2005, a Quinta S. José ao seu pai, que fora o principal responsável pelo reerguer da propriedade em 1999. A proximidade

do rio e o cariz xistoso do terreno foram fatores decisivos para esta decisão. João Brito e Cunha entendeu que o seu projeto pessoal seria exequível na Quinta S. José e, por isso, deitou mãos à obra.

A qualidade do trabalho é visível e quem visita a quinta percebe que a organização e o rigor são elementos fulcrais para o sucesso. Integrada na área classificada “Vale do Douro Património Mundial da Humanidade”, a propriedade tem sete pessoas efetivas nos seus quadros. Em período de maior trabalho (poda, vindima, por exemplo), a Quinta S. José chega a acolher entre 15 e 20 trabalhadores, que são responsáveis por reativar métodos tradicionais.

A calcagem das uvas ainda está em vigor nesta quinta, pois, segundo Miguel Bessa, “só assim é possível extrair o melhor do vinho”. Os lagares que se encontram na adega são assim palco de trabalhos com largos séculos de história e que possibilitam à Quinta S. José ser atualmente uma das marcas mais premiadas em Portugal e além-fronteiras. O extenso portefólio, que inclui 4 vinhos de mesa tinto, 2 vinhos brancos e, em casos excecionais, um Porto Vintage, é assim apreciado em solo nacional e internacional. Os inúmeros diplomas e troféus que embelezam a sala de visitas são sinais inequívocos da qualidade da produção vinícola. As 60.000 garrafas produzidas anualmente aguçam o paladar de portugueses mas igualmente de suecos, angolanos, brasileiros e suíços. Apesar dos números, Miguel Bessa confessa que a Quinta S. José ainda pode crescer, advertindo que este progresso terá que ser forçosamente sustentado.



Investimento no turismo

Um crescimento que desencadeou uma outra paixão no seio da família de João. As casas que se encontram no fundo da quinta e junto ao rio e que numa fase inicial da viagem pareciam formigas, tal a grandiosidade da propriedade, são visitadas assiduamente por turistas. A aposta no turismo rural foi assim mais um veículo difusor da marca. A presença de cidadãos provenientes do nosso país, da Holanda, Bélgica, Suécia e de Inglaterra são uma constante nas épocas em que o calor mais se faz sentir. A calma e o recanto da quinta são convidativos, a que se juntam as várias atividades disponíveis, onde se incluem o passeio de jipe ou a participação na produção vinícola, que são assim um chamariz para os turistas desfrutar de dias tranquilos na Quinta S. José. Uma sinergia entre produção vinícola e turismo que tem contribuído para a projeção da marca e que se tem revelado uma aposta acertada pelos responsáveis.

A visita terminava assim junto ao rio e com a pureza do ambiente a fortalecer o espírito. Após um infindável percurso marcado pelas várias curvas e pela irregularidade da estrada, o conhecimento vinícola saiu claramente fortalecido. O tal crescimento sustentado parece inevitável, o que implicará maior presença humana na quinta. O que vale é que o regresso não será feito à hora de ponta...

A QUINTA QUE AGITA O DOURO

Maria Teresa Pontes, Ana Catarina Moreira, Catarina Carvalho e Gonçalo Dias

A Quinta do Pessegueiro agita as águas do Douro e promove uma série de emoções e opiniões controversas na região de Ervedosa do Douro. A população, um pouco envelhecida, avalia sem preconceitos a Quinta que, desde de 2010, tem-se destacado pelo investimento milionário. Abriu portas em 2010, sob a direção de Marc Monrose, mas foi Roger Zannier, um eterno apaixonado pela região, que investiu 10 milhões de euros na propriedade. Produz cerca de 200 mil garrafas de vinho por ano.

Se a contemporaneidade está presente neste espaço, os proprietários jamais se esquecem dos hábitos antigos no que respeita ao tratamento do vinho, salientando que a compra das uvas é um dos fatores mais importantes para formatar a qualidade do vinho.

Célia Varela, gestora comercial, afirma que “a compra das uvas é muito importante”. Com esta particularidade: “Nós não nos limitamos apenas às uvas que produzimos durante o ano, mas também aos terrenos à volta, ajudando os pequenos agricultores.”

A gestora admite que é impossível comprar todas as uvas da zona e explica um pormenor: “nós aqui na vindima temos a trabalhar 10 pessoas só na parte da vinculação, que vão todos os dias durante mês e meio almoçar aos restaurantes”. Estas pequenas coisas, sublinha, são muito importantes. E acrescenta: “Não há concorrência, há mercado para todos e temos que saber trabalhar em conjunto.”

Em oposição, alguns habitantes não se revêm nestas afirmações. Ao remexer nas ideias e teorias do povo, completamente devotado à região, Manuel Cadilhe e Manuel de Jesus revelam as rugas da idade e do seu descontentamento na forma como a Quinta do Pessegueiro aposta nos pequenos e médios agricultores. Revoltados, estes dois agricultores afirmam: “Uma adega que veio este ano cá buscar vinho, foi a do Bonfim...De resto não vem mais ninguém cá comprar. Tem aqui a do Mateus, mas que?! Pagam mal...30 ou 40 contos?!” (contos!). A par disso, as acusações continuam “A lógica é esta, o vinho e as adegas estão cá, mas ninguém compra nada aos lavradores.”

Em contrapartida, Feliciano Pinto tece elogios ao investimento que agitou a região, embora confesse que não conhece profundamente a quinta. “Sei que foi um investimento muito grande e uma das coisas que terá trazido, possivelmente, foi mais mão-de-obra, mais emprego para a região”. Mais: “compram também umas uvas a pequenos agricultores a preços acima da média, por isso acho que é sempre uma mais-valia.” Como desabafa Emanuel Cadilhe “É sempre bom investirem cá porque a obra fica e é como eu digo, se viessem mais cem, melhor era.” Feliciano Pinto corrobora: “A Quinta do Pessegueiro, como qualquer quinta, é uma gota do oceano no Douro”.



Barricas para repouso do Vinho



Fachada da Adega



Vinhas em socacos



Técnicas de gravidade e turismo

A Quinta do Pessegueiro produz vinho a partir de técnicas de gravidade, desde há cinco anos. Este processo natural substitui a utilização de bombas, tanto na fase da condução das uvas até aos reservatórios da fermentação, como no processo de vinificação e envelhecimento.

Na altura de setembro e outubro, época alta das vindimas, são muitos os trabalhadores e ajudantes na produção do vinho da Quinta, a par dos turistas que chegam para fazer visitas guiadas. Os restaurantes de Ervedosa também beneficiam. Catarina Fonseca – recém licenciada em direito e estudante de mestrado – filha dos proprietários de um restaurante confirma que “a quinta traz muita gente nova e isso ajuda a nível económico”. Ela testemunha que “nos tempos altos das vindimas a região fica ao rubro”.

Apesar disso, há quem pareça desconhecer as mudanças verificadas desde a classificação dada pela UNESCO. Manuel Cadilhe e Manuel de Jesus não têm meias-palavras: há 13 anos tudo era melhor, o vinho, a produção, as vinhas. “Estava melhor! E há quinze melhor estava!”.

ANO LETIVO 2015/2016
ISMAI

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA

MAIÉTICA - COOPERATIVA ENSINO SUPERIOR, CRL

LICENCIATURAS (1.º CICLO)

- > Artes e Multimédia
- > Ciências da Comunicação
- > Criminologia
- > Educação Física e Desporto
- > Energias Renováveis

- > Engenharia de Segurança do Trabalho
- > Gestão da Qualidade, Ambiente e Segurança
- > Gestão de Empresas
- > Gestão de Marketing
- > Gestão de Recursos Humanos
- > Gestão do Desporto

www.ismai.pt fb.com/ismai.pt

- > Informática
- > Psicologia
- > Redes de Telecomunicações
- > Relações Públicas
- > Tecnologias de Comunicação Multimédia
- > Turismo

O MUNDO NUM MIRADOURO

Ricardo Fonseca e Vanessa Ferreirinha

Chegados aqui, ao alto da serra, o esplendor da natureza e um certo misticismo envolve-nos. Percorre-se um longo caminho em busca de mitos, lendas e histórias para contar, num roteiro turístico da Via Sacra, por terras de São Salvador do Mundo. A riqueza histórica e paisagística do Ermo, assim como o crescimento de mato selvagem nas encostas do Monte Calvário de Jerusalém, acompanharam a subida.

Atravessada a entrada que dita o início deste roteiro, eis as nove eremitas que retratam o longo percurso que Jesus realizou até ser crucificado. Estas capelas estão distribuídas ao longo do ermo e podem ser visitadas seguindo os indicadores do percurso em direção ao miradouro.

A paisagem deslumbrante é uma das principais seduções no percurso entre as capelas. A vista é claramente dominada pelo rio Douro, embora também seja objeto de interesse as vinhas em patamares modernos que penteiam as montanhas. A variada flora dá também um toque de beleza especial a este espaço. Maria dos Anjos Tulha, diretora da Biblioteca Municipal de São João da Pesqueira, considera o miradouro “um local de visita obrigatório por quem passa pelo concelho, não só pela sua beleza natural mas também pela mística que o envolve”.

As giestas que dominam a zona são protagonistas de uma das lendas do miradouro. A lenda Nó nas Giestas. É a mais conhecida principalmente pelas raparigas da região, pois segundo consta, aquela que conseguir, em andamento, dar um nó numa giesta com a mão esquerda, casará nesse mesmo ano.

Chegando ao cume de São Salvador do Mundo, observa-se um rochedo que cresce do solo, denominado de Fraga do Diabo. Reza a lenda que um dia o diabo se encontrava deitado a apanhar sol e que, por razões desconhecidas, teve que fugir. Todavia, fê-lo de forma tão desastrada que tropeçou, caindo sobre o rochedo e deixando lá as marcas dos seus joelhos, cotovelos e chifres. As marcas continuam a reforçar a lenda.

O Miradouro de São Salvador do Mundo está a uma altitude de 493 metros. “É o ponto mais alto e natural da zona, uma vez que não tem qualquer ação do homem na sua conservação e crescimento”, esclarece Maria dos Anjos Tulha.

“

É o ponto mais alto e natural da zona, uma vez que não tem qualquer ação do homem na sua conservação e crescimento

Maria dos Anjos Tulha

”

A ROTA DA EUROPA PASSA POR AQUI

Beatriz Pinto, Diana Morgado e Sara Duarte

A aventura começa agora. São sete os quilómetros por longos caminhos da Grande Rota dos Vinhos da Europa. Este percurso turístico está dominado pelo panorama cativante de uma natureza viva e cheia de cambiantes que proclama ‘Património Mundial da Humanidade’. Horas de caminhada, cultura, tradição e vinho. São várias as rotas que passam por São João da Pesqueira: Rota dos Castanheiros, Rota das Vinhas, Rota das Amendoeiras e Rota das Oliveiras. Cada uma tem a sua singularidade, mas a grandeza e o assombro da GR 14 não ficam indiferentes a ninguém. A Grande Rota dos Vinhos da Europa, aquela que tem início em Vila Nova de Gaia e que termina em Estrasburgo, percorre um conjunto de cenários naturais ao longo de 45 quilómetros do concelho do Douro. Desde a Praça da República até ao Miradouro de São Salvador do Mundo.

No decurso da caminhada, o pano de fundo que nos acompanha é um dos pontos singulares da Rota. O rio e a vegetação primaveril dominada pelos malmequeres dão à paisagem uma tonalidade amarelada, penetrante e convidativa. Os turistas que por este trilho passam vivem, sem dúvida, um indescritível delírio dos sentidos. Nuno Amaral, ex-guia turístico e responsável pelo posto de turismo do concelho, desvenda que quem procura esta rota são “os aventureiros, que partem desde o centro da cidade à descoberta de um ambiente envolvente e mágico, onde o vinho é a atração principal”. Sentimo-nos caminhantes aventureiras. De mochila às costas e câmara fotográfica em punho, vamos até ao Miradouro de São Salvador do Mundo, o ponto final do troço que coloca São João da Pesqueira nesta rota mundial.

Nuno Amaral vai dando as pistas necessárias para que desfrutemos plenamente desta experiência. Conhecedor de todas as rotas que passam pela sua cidade, afirma que a GR 14 “serve para os turistas terem o contacto com a própria natureza, por isso passam pelo meio das vinhas para ver as paisagens, os

miradouros, as quintas, e provam o vinho”. O guia garante que “para descobrir o património natural e arquitectónico que este município possui, nada melhor para o visitante que desfrutar de bons momentos de recreio e lazer”. O turista, explica, “tem a possibilidade de, em contacto com a natureza, fazer um trajeto e ao mesmo tempo ficar a conhecer a região”.

Ao longo de todo o percurso, vários são os locais que fazem parte desta rota, cada um deles com uma história para contar. Cada particularidade faz deste percurso um livro aberto de cultura histórica que prova o verdadeiro sentido da denominação de “Coração do Douro”. Tal como explica Nuno Amaral, “quem procura esta rota gosta da prática do ecoturismo”.

Os caminhos orlados de vegetação, os cheiros a urze e flores silvestres acompanham-nos do princípio ao fim da caminhada. No final, no alto do Miradouro, a beleza é esmagadora. Por isso mesmo, há que voltar para novas contemplações. De Gaia a Estrasburgo, a Pesqueira impõe-se como ponto de paragem obrigatório.

“

O turista tem a possibilidade de fazer um trajeto e ao mesmo tempo ficar a conhecer a região

Nuno Amaral

”

AZEITE D'OURO EM COOPERATIVA



Tapete rolante para o transporte de azeitonas



Rosa Sousa mostra diferentes espaços da cooperativa

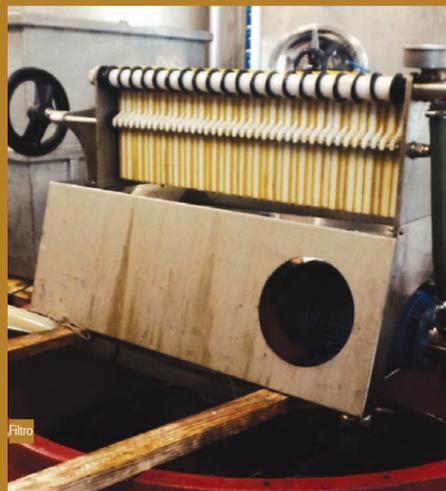
Não é só do vinho que vive o Douro. O azeite também tem fama. Em Ervedosa do Douro, a Cooperativa Agrícola dispõe de um lagar que serve a região da Pesqueira. O presidente da cooperativa partilha com a mulher a gestão. A ela, Rosa de Sousa, não lhe falta entusiasmo ao explicar todo o processo de fabrico do azeite.



Centrifugador e decanter



Tômbolas de armazenamento do azeite



Filtro



Retirada do Azeite da Cuba



Bagaço para a reutilização como combustível das caldeiras



ENERGIA SUSTENTÁVEL AGREGA MUNICÍPIOS

André Martins e Mafalda Franco

O Plano de Ação para a Energia Sustentável (PAES) tem apresentado resultados excecionais na redução de custos e no aumento da qualidade do ambiente da região de São João da Pesqueira. Rui Ferreira Abrunhosa, um dos responsáveis pela implementação deste plano, explica-nos a origem e a ambição deste projeto.

De uma forma resumida, em que consiste o projeto PAES?

Consiste no comprometimento dos municípios, através do pacto entre autarcas, em reduzir as emissões de CO2 em cerca de 20% até ao ano de 2020. É uma percentagem bastante considerável, o que leva os municípios a tomarem medidas no que toca à eficiência energética.

Previamente ao PAES, a Câmara já tinha tomado alguma medida de redução de custos na energia?

Já em 2011 tiveram que ser tomadas medidas no consumo de energia, devido ao aumento do IVA de 6% para 23%. No nosso município existem cerca de 6500 luminárias públicas. O plano consistiu no corte de focos ou armaduras que estavam em caminhos onde não era muito necessária a iluminação. Assim reduziu-se a iluminação em cerca de 40%.

Foram esse os resultados que motivaram o projeto PAES?

Não. Nós começamos atuar em 2011 devido ao aumento do IVA face ao consumo de energia, mas o PAES nasceu em 2013. E foi assinado nesse ano.

Qual o seu envolvimento neste projeto?

Eu faço parte de uma equipa criada no município, que tem um responsável político, neste caso é o nosso Presidente de Câmara, e tem mais dois responsáveis técnicos, que sou eu e o colega Eduardo Pinto.

Há alguma característica deste plano que o torne único? Isto é, que não exista em mais lado nenhum?

Ora bem, este é um plano ao nível do Douro Sul. Todos os autarcas assinaram o plano e comprometeram-se a cumprir esta redução energética. Mas eu acho que sim, pode-se tornar num

“Tivemos bastantes complicações na implementação das lâmpadas LED e no corte de luminárias”

plano único, se for cumprido. É uma boa forma de estarmos a contribuir para o ambiente.

Desde que foi implementado o projeto, os resultados são satisfatórios?

Sim, desde que foi aprovado, todo o trabalho foi concentrado em cumprir a quota à qual nos comprometemos. Instalaram-se monitores para saber qual o consumo, para vir a reduzir a energia reativa das instalações. Por exemplo, na piscina coberta, a câmara pagou 3116€, valor sem IVA, em 2013. Desde que foram instaladas as baterias e os condensadores para a redução energética, em Fevereiro de 2014, a fatura em cerca de um ano, foi reduzida para 864€.

Existe algum ponto negativo neste plano?

É muito recente, não nos apercebemos de nenhum ponto negativo, visto que os resultados foram tão bons. No entanto, o investimento é muito grande.

Quais os principais obstáculos sentidos?

Tivemos bastantes complicações na implementação das lâmpadas LED e no corte de luminárias, pois foram tomadas certas medidas drásticas. A população não reagiu bem. Foi um bocado complicado, porque ninguém gosta de perder um serviço que já tinha.

AUTARCA E TAXISTA NA ARTE DO ESTANHO

Catarina Pontes e Diogo Monteiro

Eduardo Coelho é presidente da Junta de SJ da Pesqueira, tem uma empresa de táxi e nos tempos que lhe restam dedica-se ao artesanato. Gosta do que faz e considera-se o único artesão de garrafas de estanho, no concelho.



Como nasceu o seu interesse por esta arte?

O interesse por esta arte nasceu do interesse. Vi que era um artigo que se enquadrava perfeitamente na nossa região. Os símbolos que coloco nas garrafas são imagens relacionadas com o rio douro, os barcos, as carroças dos bois e os brasões do município. O que mais me entusiasmou foram as imagens alusivas ao rio douro e ao barco rebelo.

Começou a fazer isto profissionalmente ou por prazer?

Foi sempre um hobby, mas se ganhar dinheiro melhor ainda. Vende as garrafas só por encomenda ou tem alguma loja? Só por encomenda. Não tenho nenhuma loja porque as pessoas conhecem-me e entram em contacto comigo. Este ano, pela primeira vez o meu produto esteve presente na festa de Saberes e Sabores, na banca da freguesia de Nagozelo do Douro.

Qual o preço médio de um dos seus produtos?

O preço do estanho por metro é cerca de 40 euros, o custo de uma garrafa é de 10 euros. Qual o tempo médio que leva a fabricar uma garrafa? Demoro cerca de uma hora a realizar o produto pedido. Em que época do ano há mais encomendas? Principalmente na época do natal, para oferecerem de prendas. É um símbolo para os pesqueirenses.

A procura por este produto é maior?

Sim cada vez é maior a procura, apesar de eu nunca ter entrado no mercado por não me dedicar a esta atividade a 100%. Sabemos que emigrou para a Suíça após ter concluído a formação, produziu alguma vez o seu produto na Suíça? Sim produzi, mas nunca vendi porque nunca divulguei. Produzia lá e depois trazia-as para vender nas feiras. Acha que a freguesia de São João da Pesqueira deve fazer mais feiras para divulgar os produtos artesanais? Sim, se calhar poderiam seguir o exemplo das outras autarquias e fazerem as chamadas "feirinhas", uma vez por mês.

A Câmara Municipal dá valor aos artesãos?

A mim pelo menos tem dado, pois este atelier é cedido pela autarquia desde 1996, depois de eu ter terminado o curso.

Já exportou alguma vez?

Não nunca, mas já foram muitas para o estrangeiro (América e Suíça). Os turistas vêm cá na altura da vindima e como eu tenho uma banca com os meus produtos, eles levam. Ainda lhe dá prazer ao fim de 20 anos fabricar este produto? Sim, cada vez me dá mais prazer. Hoje em dia, as pessoas apreciam cada vez mais este tipo de trabalho e também por ser um símbolo para São João da Pesqueira.

Aula de Zumba
na Freguesia de Soutelo

RENDIDOS AO ZUMBA

Emanuel Cyrne e Pedro Poira

“Zumba é uma atividade física, é dança, é divertimento”, assim resume Andreia Freixo, uma das aficionadas desta moda que faz suar muito nas noites de Pesqueira.

Uma atividade de alta intensidade que conjuga dança de estilos completamente diferentes, do hip-hop à salsa, do samba à valsa. Num misto de treino e de danças aeróbicas esta prática vem crescendo e já agarrou o seu espaço. S. João da Pesqueira não é exceção e surpreende por todo o envolvimento tido pela população de um concelho que vive o Zumba como ninguém!

A iniciativa de uma pessoa só, que merece créditos pela ideia e pro atividade tida, revolucionou a vida de muitos pesqueirenses. Uma ex trabalhadora de seguros, amante do desporto, visionou uma vida melhor com uma atividade que demora a chegar a zonas mais interiores e rurais. Olga Gouveia é implementadora da ideia e a pessoa que levou o zumba a S. João da Pesqueira. Apaixonada

pelo desporto, a instrutora dedica grande parte do seu tempo a dar as aulas em nove das onze freguesias de S. João da Pesqueira. Visitando pelo menos duas freguesias por dia, de segunda a sábado, Olga utiliza os seus próprios meios para poder proporcionar uma atividade, que, segundo ela, “motiva as pessoas, para serem aguerridas e vaidosas”. Das 17h às 23h num ritmo frenético Olga, alterna de uma aula para outra e de freguesia em freguesia sem descansar. O intervalo é feito no carro e só serve para petiscar. Passando duas vezes por semana em cada freguesia, das onze possíveis nove já aderiram, com Vale de Figueira e Vilarouco em vias de entrar no projeto, o ponto de alto é a passagem destas aulas pelos principais centros deste concelho. Mais que o bem-estar físico, o zumba veio melhorar o aspeto mental, quem o comprova é a própria professora: “(Os frequentadores) vieram com problemas de foro psicológico, e hoje são pessoas abertas,

nota-se como vão avançando nas filas ao longo das aulas”. O sucesso é grande e o que comprova este aspeto é o número de pessoas inscritas, cerca de 200 alunos, nos quais apenas existem 4 homens, e a rivalidade saudável que vai sendo fomentada. duas vezes por mês, São João da Pesqueira organiza encontros de zumba com todas as freguesias representadas numa Super aula que junta as 200 pessoas nas principais áreas de cada uma. A paixão pelo brasão faz com que cada freguês defenda a sua localidade, representando-a com uma cor, que diferencia cada terra. Esta iniciativa extraordinária exemplifica o quão entusiasmante e o quanto é vivido o Zumba pelos pesqueirenses. O Zumba movimentou a vida das pessoas, pois segundo a aluna Lurdes Veiga: “se não fosse o zumba ficaria em casa, a dormir”. São João da Pesqueira não zumba só na caneca com o vinho do Porto, zumba também na dança.

Olga Gouveia, a instrutora
Todos têm idade para zumbiar

“VENDEDOR DE MÚSICOS” RECUPERA RÁDIO

Eva Pereira e Joana da Silva

A rádio “Voz do Douro”, sediada em S. João da Pesqueira, conta com 12 anos de história. Embora ainda esteja na sua tenra idade, já chega a casa de 100 mil pessoas. Conta com uma programação variada, desde músicas, discos pedidos, a passatempos e notícias, tanto locais como nacionais.

Manuel Santana, diretor da rádio, fez com que a estação ressuscitasse da falência em que se encontrava em 2009.

O ‘vendedor de músicos’ fala-nos da sua experiência na Suíça e das mudanças na rádio.

Manuel Santana é ainda proprietário
de uma empresa de espetáculos

Conte-nos um pouco do seu passado em termos profissionais.

Nasci aqui no Douro e desisti cedo da escola. Sempre trabalhei com os meus pais no campo e aos 14 anos tive a possibilidade de ir trabalhar para o Porto, numa pensão. Aos 17 anos quando voltei para a Pesqueira, tomei a responsabilidade de uma residencial cá da zona. Depois fui para a Suíça trabalhar num hotel e uns anos mais tarde, regresséi a Portugal e numa ocasionalidade, fui “meter voz” como vocalista num grupo de música aqui no Tua. Daí passei a “vendedor de músicos” na Suíça, nomeadamente do Tony Carreira. Trabalhei com vários artistas da música popular. Criei então uma empresa de espetáculos aqui em Portugal, a Santanita Espetáculos.

Sabemos que não foi o 1º diretor da rádio. Por que motivo houve a mudança de diretor?

As rádios vivem com dificuldades e esta era uma delas. Na altura no município de São João da Pesqueira, sendo a rádio uma mais-valia, o presidente não queria que esta fechasse. Solicitei então a algumas pessoas que fizessem um “donativo” para fazer face às despesas e criar assim uma cooperativa.

O que é acha que é preciso para manter a rádio no ar?

Aqui na rádio somos só três pessoas. Gerir uma rádio implica muitas despesas, como pagar direitos de autor para difundir a música. Para manter uma rádio em pé é preciso ter muita coragem e força

de vontade, porque só vivemos da publicidade. As audiências ainda não nos trazem nada.

Quais são os métodos que utilizam para manter os ouvintes sintonizados?

Temos uma abrangência de 100 mil pessoas. As zonas que alcançamos são o Alto Douro, Trás-os-Montes e Beiras. Não é só pela nossa qualidade, mas também pela simplicidade, pela forma como chegamos ao ouvinte, a forma como os recebemos. Visto que também fazemos de psicólogos, as pessoas que estão do lado de lá desabafam muito connosco e por essa razão estamos aqui, sempre para lhes dar um apoio moral, o que as cativa. Temos a “obrigação” de ser solidários. A rádio tem feito algumas festas de solidariedade para angariar bens que revertem totalmente para as pessoas que necessitam. Gostamos de ajudar os outros.

Alguma vez a rádio teve incapacidade de transmissão? Se sim, como os resolveu?

Sim, são frequentes esses problemas. O facto de termos uma transmissão que vai tão longe tem a desvantagem de termos as antenas muito altas o que faz com que no Inverno as antenas queimem. A solução foi comprar equipamentos novos para substituição. Os que estragaram não tinham arranjo.

Como transmitem notícias difíceis aos ouvintes?

As notícias difíceis são sempre aquelas que são mais próximas de nós. Normalmente quando estas notícias

“**Temos uma abrangência de 100 mil pessoas. As zonas que alcançamos são o Alto Douro, Trás-os-Montes e Beiras**”

acontecem não transmitimos os discos pedidos, visto que quando estamos aqui temos que adotar uma postura diferente. E também por uma questão de respeito ao acontecimento.

Para si, qual é a importância da rádio nos dias de hoje com a sociedade cada vez mais globalizada, com a televisão e a internet?

A rádio é um meio de comunicação mais rápido do que a televisão. É uma mais-valia para todas as regiões. Está pronta para servir quem os ouve e consegue ter uma relação próxima com o público. Nos discos pedidos, a rádio leva felicidade às pessoas. O facto de dedicarem a música para elas tem um fundamento. Para quem a dedica, aquelas palavras da música fazem todo o sentido.

Que opinião tem sobre as rádios online?

Não sou muito da opinião que as rádios online vigorem, porque o digital é uma “arma” que anda muito rápido. Na música, nós podemos fazer download delas na internet, e desta forma, os artistas acabam por não receber os direitos de autor. Os CD’s deixaram de ser vendidos nas lojas, e passaram a ser vendidos na internet. O mesmo vai acontecer com a rádio. Qualquer pessoa pode criar uma rádio online, fazer o download das músicas que deseja sem pagar direitos de autor, instalar um programa que permita fazer rádio e iniciar a emissão. As rádios FM acabarão por ser substituídas pelas rádios online visto que os rádios passaram a ter uma antena digital e estar preparados para as rádios online.



Com diferentes sons
fala com as ovelhasDepois do pasto
a ordenha mecânica

FANHA, O PASTOR DO DOURO

Magali Beça, Rita Neto e Vanessa Pereira

Perdido pelos terrenos verdes e íngremes do Douro, Amílcar Fanha inventou sons para “comunicar” com o seu rebanho.

Entre Douro e Minho, a pastorícia é o sustento de muitas populações, sendo também parte importante da preservação da paisagem de montanha. Esta atividade une todo o país, não só pela sua tradição, mas também pelo contributo ao desenvolvimento regional.

Ser pastor significa passar dias inteiros com uma única companhia: os animais. Reformado, mas ainda no ativo, Amílcar Fanha é conhecido como “o pastor”, na freguesia de Espinho. Herdou a atividade do pai e ao longo da sua vida manteve a pastorícia, mesmo quando tinha outra profissão.

O pastor confessa que hoje em dia, a desvalorização da profissão tem vindo a afastar os mais jovens dela, no entanto “não trocava esta vida, pela cidade”. Amílcar Fanha explica que se entrega de corpo e alma, à natureza e à “vida selvagem”.

Para o pastor de Espinho, o dia começa logo pela manhã com a ordenha dos animais. Por volta das 15 horas segue para a serra, onde permanece com o rebanho até ao final da tarde.

Os animais a pastar calmamente e o pastor, ao longe. Encostado ao cajado orienta o gado entre uma e outra pastagem. Amílcar acompanha diariamente um rebanho com mais de 70 cabras pelos vales e serras da Pesqueira, exibindo vários assobios que fazem deste pastor um mestre no ofício. Com o tempo inventou diferentes sons para comunicar com o seu rebanho. As cabras percebem-no. E respondem com “més” e meneios de cabeça. Outrora, o seu pai dava nomes às cabras, como por exemplo, “mimosas”, “amarela”, “rafeira” ou a “ladra”, contudo Amílcar não seguiu essa tradição e já não as trata pelo nome pois elas “são muito parecidas e torna-se complicado dar nomes a todas elas”.

No rebanho “há uma cabra que está sempre alerta e que depois comanda todas as outras”. Amílcar Fanha esclarece que as cabras são animais inteligentes e que se respeitam mutuamente. Atualmente, o rebanho é constituído por algumas cabras francesas e espanholas. “São cabras de raça e o seu leite tem mais qualidade”. Fanha mostra afetos: existem cabras pelas quais tem mais estima, porque são mais bonitas ou produzem mais leite”. Ao fim da tarde, no regresso a casa, os animais parecem saber de cor onde fica o redil e a porta pela qual têm de entrar. O processo repete-se. As cabras são presas numa baía com piso de cimento e ordenhadas, mecanicamente, por tubos, como se fossem máquinas produtoras de leite. Por dia, Amílcar recolhe cerca de 30 litros de leite de todo o seu rebanho.

No dia seguinte, Fanha vai continuar a sua rotina: subir a serra e falar com o seu rebanho.



“Lutei muito e consegui”

A FERREIRINHA DAS LUTAS

Magali Beça, Rita Neto e Vanessa Pereira

Tem o sorriso do dever cumprido. A antiga presidente da Junta recebe-nos no aconchego da sua casa. E mostra como é preciso lutar para conseguir vencer as dificuldades.

A viver sozinha num casarão do século XIV, mesmo no centro de S. João da Pesqueira, Preciosa Frederico, com quase 90 anos, conta como teve de lutar ao longo da vida para conseguir vencer. Viúva aos 40 anos, a Ferreirinha da Pesqueira, como é conhecida na aldeia, teve de “deitar mãos à vida” para acabar de criar e formar os três filhos sozinha. “Lutei muito e consegui”. Acredita que o seu nome já foi escolhido de acordo com a pessoa que seria mais tarde. Hoje é o dia em que conta a sua história com um sorriso no rosto e uma alegria contagiante, mostrando-se sempre orgulhosa da “lutadora” que foi. Diz que muita gente pensou que após a morte do marido a “casa ia abaixo”, mas depois viram o contrário. E é admirada pelas pessoas pela capacidade que sempre teve de lutar pelas coisas e “nunca esmorecer”. “Tirei logo a carta, fui das primeiras mulheres a tirar a

carta na Pesqueira, precisava de me mexer e de trabalhar”. Assumiu todos os negócios, “seguros, distribuição de tabaco, comércio, bancos... tinha muito que fazer e esta mesa é testemunha disso; muitas vezes deitava-me quando os outros iam para o trabalho de manhã cedo”. Durante 12 anos foi Presidente da Junta de S. João da Pesqueira, esteve também na direção da Cooperativa dos Vinhos da Pesqueira e na direção da Casa Agrícola. Tem um currículo que “traz muita experiência, a experiência de conviver e aprender com o povo”. Enquanto Presidente da Junta adquiriu muitos conhecimentos e ajudou “muita gente a viver”, e conta que é uma “lavradora nata” graças ao convívio com os outros lavradores na Cooperativa dos Vinhos.

Define o homem do Douro como “valente” e defende que “o nosso Douro precisava de duas ou três Ferreirinhas” para ajudar a ultrapassar as dificuldades que têm com o vinho. Neste momento dependem do vinho, do azeite e da amêndoa. Como parar é morrer, Preciosa hoje faz parte de uma Tuna e do coro da igreja, e gere ainda as suas três quintas. Nos tempos livres dedica-se a escrever poemas, garantindo que não sente a solidão e que nunca sentiu. “Não me imagino a sair da Pesqueira, aqui é que hei-de morrer”, diz com um sorriso e acrescenta que olha para trás e fica contente com a vida que levou. “Estou satisfeita com o meu passado”. Afirma que perante um desespero, “há sempre alguma coisa que nos faz agarrar à vida”, e neste caso foram os filhos. “Temos de encarar a vida com esperança e sempre com fé”.

Ciências da Comunicação no ISMAI



Curso inovador com Estúdio Multiplataforma e 6 semestres de tecnologias

IPMAIA INSTITUTO POLITÉCNICO DA MAIA¹ Telefone: 229 866 057 Email: info@ipmaia.pt Site: www.ipmaia.pt

MAIÉTICA - COOPERATIVA ENSINO SUPERIOR, CRL

LICENCIATURAS (1.º CICLO) CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS - CTeSP

Obs: Titulares dos 10.º e 11.º anos completos realizarão provas de ingresso (gratuito)

<ul style="list-style-type: none"> › Contabilidade² › Informática de Gestão² › Solicitadoria² › Treino Desportivo² 	<ul style="list-style-type: none"> › Acompanhamento de Crianças e Jovens³ › Atividades Rítmicas Expressivas para Crianças e Jovens³ › Cadastro Predial³ › Contabilidade e Empreendedorismo Organizacional³ › Desporto e Lazer³ 	<ul style="list-style-type: none"> › Gestão Administrativa de Recursos Humanos³ › Gestão Comercial e Vendas³ › Manutenção Industrial³ › Produção Multimédia e Jogos Digitais³ › Redes e Sistemas Informáticos³ 	<ul style="list-style-type: none"> › Segurança Contra Incêndios e Proteção Civil³ › Secretariado Jurídico³ › Segurança e Ciências Policiais³ › Serviço Familiar e Comunitário³ › Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação³ 	<ul style="list-style-type: none"> › Treino Desportivo³ › Turismo e Lazer Ativo³
--	--	--	---	--

1) Reconhecimento de interesse público pelo Decreto-Lei nº 114/2015, de 22 de junho. 2) Acreditados no Instituto Politécnico da Maia - IP Maia. Aguardam registo na DGES. 3) A aguardam aprovação da DGES.



AINDA HÁ VIDA NO CONVENTO...

Ana Catarina, Inês Magalhães e Diana Pinto

O Convento de São Francisco já conta com cinco séculos de existência. Não está em ruínas, pelo contrário mantém a sua bela estrutura original e está em fase de remodelação. Mandado edificar em 1581 por Belchior de Sousa, sob a licença do bispo D. António Teles de Meneses e do conde Luís Álvares de Távora, o Convento de São Francisco localiza-se já no perímetro leste da povoação. Reza a história que até Sebastião José de Carvalho, futuro Marquês de Pombal, ali frequentou aulas conventuais.

No seu interior não há monges. É propriedade privada e lá dentro vive o caseiro. António Manuel Pereira tem 52 anos de convento. Chamam-no 'Manuel do Convento'. Com 78 anos, viúvo, é ele quem continua a "administrar" o convento que já faz 'parte dele'. António Manuel fez o 6º ano de escolaridade, esteve na tropa durante cinco anos, tempo de experiências na Cavalaria 6 do Porto, na Cavalaria 5 de Aveiro e ainda em Goa, durante 26 meses.

Como foi viver para o convento?

Eu na altura fui para lá como motorista do Senhor Dr. Francisco José Bernardes. Esse foi o meu primeiro patrão. Como motorista, eu tinha um carro particular e também era administrador de três quintas que pertenciam à Quinta da Valera, onde se situa agora a barragem, e a Quinta do Convento. Lá havia um caseiro e eu fui para lá como chofer e administrador da casa, na altura com 26 anos. Depois do patrão morrer fiquei com o filho, o Dr. Teófilo Montenegro Bernardes. Mais tarde casei, constituí família, enviuei e fiquei. Continuo a estar aqui faz em Junho 52 anos.



Nunca ouviu histórias do convento estar assombrado? Nunca lhe aconteceu nada de sinistro lá no convento?

Muitas vezes! Ouvi dizer que certos homens a passar lá à meia-noite, que viam cabras e outros animais a passar pelo telhado fora. A minha vida era noturna, se quisesse namorar tinha que ser de noite e às escondidas, na altura tinha de ser. Nunca vi nada no convento, nem cabras, nem cabritos, nada. Quanto a algo de sinistro não. O convento antigamente tinha muitos ratos. Como ainda não havia esses produtos de inseticida e eles já não caíam nas ratoeiras. Houve uma noite, era para ai meia-noite, senti uma coisa a arrastar pela cozinha fora. Acontece que a minha mulher bastante medrosa ouviu o barulho primeiro que eu e acordou-me. Na altura não havia electricidade eu, arrepiado, agarrei num candeeiro de petróleo e numa pistola que antigamente era minha e fui à cozinha. Dei um xuto à mesa e pus logo o candeeiro de petróleo em cima para ver o que se passava. Deparo-me com um rato preso pelo pescoço. Acabei por o apanhar e o matar. Foi a noite que tive mais receio de me levantar.

“ Ouvi dizer que certos homens, a passar lá à meia-noite, viam cabras e outros animais a passar pelo telhado fora ”

Já foi pensado transformar o convento em hotel ou estância turística?

Já foi feito um levantamento topográfico a todo o convento e já foram feitas maquetes, uma coisa linda de habitação rural. Esteve aprovado pela Câmara e tudo pronto para começarem as obras, mas o dono também já tem 88 anos e já não está para essas aventuras.

Marcas históricas



Praça da República



Passagem para a Praça da República e Rua 25 de Abril



Arquitetura centenária

Pegada assinala a representação (2013) de 'A Viagem do Elefante', obra de José Saramago



Equipa do Ágora em São João da Pesqueira



Sónia Araújo, Jorge Gabriel e Álvaro Costa

Margarida Rodrigues, o fado no 8º Congresso Estudantil da Comunicação

CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NO ISMAI



Gravação para o Ágora Digital, em S J Pesqueira



Membros do D.A.M.A. em atuação para os alunos do ISMAI



ATIVIDADES NACIONAIS E INTERNACIONAIS



Cantora dos Buraka e balilarina, Blaya, em interação com os alunos do ISMAI



André Tentugal à conversa com os alunos



"Comunicação no Futebol" Seminário Ágora



Vicente Jimenez Diretor-adjunto do jornal EL Pais no Forum CONFIBERCOM

INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DA MAIA

MESTRADOS (2.º CICLO)

- › Ciências da Educação Física e Desporto - Especialização em Exercício Físico e Saúde
- › Ciências da Educação Física e Desporto - Especialização em Treino Desportivo
- › Criminologia

- › Ensino da Educação Física nos Ensinos Básico e Secundário'
- › Gestão Estratégica de Recursos Humanos
- › Gestão do Desporto
- › Gestão de Empresas
- › Marketing

- › Psicologia Escolar e da Educação
- › Psicologia Clínica e da Saúde
- › Sistemas de Gestão da Qualidade
- › Tecnologias da Informação, Comunicação e Multimédia
- › Turismo, Património e Desenvolvimento

ANO LETIVO 2015/2016

ISMAI

MAIÉUTICA - COOPERATIVA ENSINO SUPERIOR, C.R.L.

1) Obrigatório realizar provas de ingresso (gratuito). Consultar no site do ISMAI.

www.ismai.pt fb.com/ismai.pt

MONÓLOGO SOBRE A LIBERDADE

Maria de Carvalho*

O mundo está em ebulição - esse gesto soberbo de se tornar maior, grandioso, insuportável. Antes de eu nascer, já havia um presságio de que a minha vida na terra seria passada em torno de guerras absorvidas pelos preconceitos da sociedade. Este facto quase antecipou a minha origem sendo, assim, algo que chega a anteceder o meu corpo e a minha essência. A primeira vez que surgi, em 1960, tinha em torno do meu sossego jornalistas que mais tarde se destacaram no mundo da comunicação social. O meu nome era Hara-Kiri, e a minha tendência cínica e pretensiosa já se afirmava abrupta numa fase primária da minha existência. "Bête et méchant!" - foi o que um indivíduo anónimo se lembrou de dizer acerca da minha forma de ser, do meu humor negro (acusações, esses gestos premeditados que giram em torno daqueles que fazem algo pelo mundo!). Nunca me fizeram tremer ou tirar os pés do chão, se me acusaram ali e se ainda hoje o fazem, é porque realmente eu trouxe algo de novo ao mundo. A indiferença seria mais grave, pois a indiferença dos outros é o reflexo da inutilidade daquilo que eu poderia ter sido (e não fui).

Baniram-me da sociedade, entre 1961 e 1966, isto porque a esposa do presidente da República de França na altura sentiu-se ultrajada pelo que eu dizia. Não obstante disso, quem alicerçava o meu desempenho continuou a fazer-me crescer, a dar-me vida, a saciar as minhas necessidades e a levar-me a uma ascensão memorável. Foi aqui, então, que tiveram de me entregar uma aparente e falsa identidade para me conseguir manter vivo. Acrescentaram-me algo de novo, algo que hoje prevalece e que se espalha como um eco dinâmico pelo mundo inteiro. Eu era Hara Kiri, passei a chamar-me Hara Kiri Hebdo e, mais tarde, L'Hebdo Hara Kiri. Hebdo é um termo adaptado do latim que em francês surge como a abreviatura de Hebdomadaire que significa, nesta língua em que vos falo hoje, "semanal".

Tempos remotos depois começou aquela que seria a verdadeira batalha que duraria a minha vida inteira. Duraria - que falta de sentido - ainda dura hoje, na verdade.

Com a morte de Charles de Gaulle, presidente da República francesa militar e dirigente da resistência durante a ocupação alemã na época da II Guerra Mundial, em 1970, eu surgi da névoa negra da madrugada, com um subtil movimento que absorveu populações. Não foi aqui que tudo começou, mas que recomeçou. E a verdade é que quando recomeçamos, é para começarmos maiores, é para sermos melhores, e foi o que eu fiz.

O governo francês sem desistir proibiu a minha publicação, numa atitude conservadora e preconceituosa. E eu, não desistindo mais do que eles, renasci para aquilo que vocês, ouvintes, conhecem hoje. Foi aqui então, desta forma, que eu rejuvenesci. O meu novo nome, que hoje já não é novidade para ninguém, está associado ao de uma revista em banda desenhada mensal chamada Charlie Mensuel, e a inspiração para este termo também se interliga à famosa personagem Charlie Brown. Quando o Mundo ouve o meu nome reconhece-o logo como aquele que se abstém da vergonha e não problematiza as acusações que faz. No entanto, há algo que quero partilhar com vocês:

Não vejo forma de entendimento entre nós mesmos, com os que nos rodeiam, com os que nos tomam por indivíduos rotineiros. Não acredito no meu fim se bem que, de duas vezes na minha história, tentaram antecipá-lo da pior forma. Se tudo isto nasce da inerência à censura e à liberdade de expressão, teria de vos explicar um bocadinho da história destes dois termos assentes na Humanidade há já muitos anos. Não há tempo.

As controvérsias que se geraram entre mim e os fundamentalistas islâmicos iniciaram-se em 2006, devido

a umas caricaturas sobre os atos de violência por parte de extremistas islâmicos contra as embaixadas dinamarquesas. Por causa disto, fui forçado a ser mobilizado e protegido pela polícia francesa e chegam, advinhem lá, a tentar proibir-me pela milésima vez. Em 2011, houve o primeiro atentado. Em 2013, fui atacado por hackers; em 2015, acontece o segundo atentado. Se o meu país não me tivesse apoiado como apoiou, talvez eu não tivesse sobrevivido. Mas o certo é que aguentei firme e, quando quase desfaleci às forças que me atacavam, mantive-me intacto. Quando o problema deixou de ser a forma como a minha pátria me aceitava, iniciou-se outro maior: a religião.

Depois de 2011 ter acarretado 11 vítimas que trabalhavam por mim, eu trouxe para todos a seguinte frase: "O amor é mais forte que o ódio".

E, neste ano em que estamos, veio algo que se problematizou de uma forma maior. A revolta e o terror ganharam força no dia 7 de janeiro de 2015, naquele que ainda é o meu corpo hoje. Terroristas fundamentalistas atacaram-me, contra a edição Charia Hebdo, de 2011, motivo assente do primeiro atentado. Só que, desta vez, não foram 14 vítimas mas sim doze mortes. Doze doces seres que me deram vida durante tanto tempo, com tanta vontade. Mais do que aqueles dos quais eu vim, foram aqueles pelos quais me formei, aqueles que me alimentaram e não me fecharam as portas. Aqueles que me deram tanto, e que valorizaram a força da palavra, da imagem, da liberdade.

Comunicamos por necessidade e necessitamos da comunicação, se eu tinha direito a ela e não podia ser penalizado por sua causa, porque é que me responderam em atos que trouxeram a morte e o fim consciente que, ao contrário da liberdade, são penais, injustificáveis e de baixo nível? A morte não é a solução ou resposta, se me queriam responder deveriam tê-lo feito da mesma forma que eu fiz. Atacar através da fatalidade é mais fácil do que usar o dom da palavra, e se eu o tinha mais do que esses que me tentaram findar, então eles não se deveriam reger pelo que é mais fácil, uma vez que não foi suficiente. Foi apenas catastrófico, e evitável.

Sei que as minhas crónicas sobre política, economia, jornalismo investigativo, as minhas reportagens sobre o estrangeiro, a religião, a extrema-direita, e a cultura, podem ter afetado muitas pessoas. Mas o contra-ataque deveria ter sido feito da mesma forma que o seu antecedente. Agora a Guerra, essa força intrínseca ao ser humano desprovido de inteligência, não devia ter sido opção.

Por isso, hoje venho trazer-vos um pedido. Que seja feito, neste momento, um silêncio pelos que deram a vida à liberdade de expressão. E não falo só dos meus, mas também daqueles que são do mundo, daqueles que lutaram para hoje eu poder estar aqui a dizer-vos isto, sem no segundo seguinte estar a ser levada em artimanhas e conflitos. Se comunicamos hoje, é porque houve quem tenha comunicado ontem, a favor de que pudéssemos ser o que somos, dizer o que dizemos, criar o que criamos.

Temos direito ao mundo, à vida, e não à destruição. A morte só vale quando não é a nossa escolha, pois essa é a nossa condição e não a podemos remediar, a não ser respeitá-la e celebrá-la como algo maravilhoso. Gostava que os meus companheiros tivessem falecido dessa forma, como tal não se sucedeu, a minha batalha mantém-se. E espero que as vossas também. Se ainda não têm uma batalha na vossa vida, ergam uma, mas não se esqueçam, não façam dela uma Guerra inconsistente e vazia.

*Intervenção feita no Congresso Estudantil de Comunicação (1º ano)

