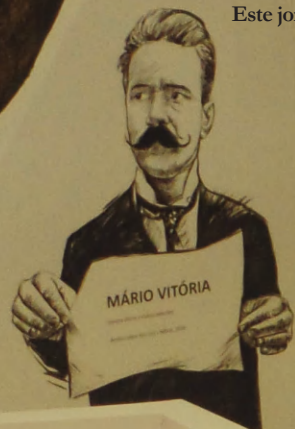


Ágora

NÚMERO 30 domingo, 17 de julho 2022

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

Este jornal académico faz parte integrante do Jornal de Notícias de
17 de julho de 2022 e não pode ser vendido separadamente



A Arte entre Vinho e Rodas

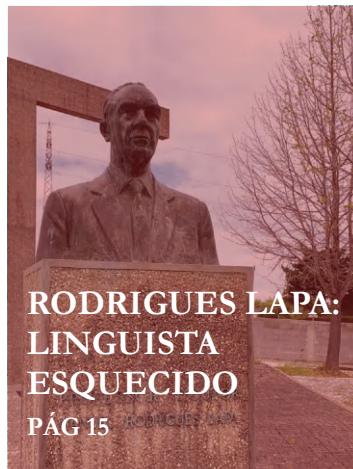
ESPUMANTES
BAIRRADA?
NÃO SE DESPERDIÇA
NADA!
AUTORIA: SALOMÉ
TECHNICAL
2019



CAR:
PONTE PARA O
SUCESSO
PÁG 4

PRESIDENTE DA
CÂMARA DE ANADIA
ABRE PISTAS SOBRE
CENTRO DE
INVESTIGAÇÃO DO
ESPUMANTE

PÁG 10



RODRIGUES LAPA:
LINGUISTA
ESQUECIDO

PÁG 15

JOÃO VENÂNCIO:
GUARDADOR
DE MEMÓRIAS
DE ANADIA

PÁG 12



MORRER
A CANTAR, DESEJO
DE JOSÉ CID

PÁG 25

Linha Curva

FUTURO COM CULTURA

A arte instalou-se entre a realidade secular. Anadia era tradicionalmente terra de bom espumante e de bicicletas. Estas continuam a ser especialidades que marcam o concelho da zona centro, entre o interior profundo e uma maresia distante...

Mas há uma mudança significativa: a arte passou a penetrar naqueles dois bastiões do desenvolvimento local. Penetra e irradia, quer no campo do vinho, quer no mundo velocipédico.

A cultura surge assim como um aliado forte dos motores de desenvolvimento tradicionais. Este jornal vai mostrar precisamente essa relação.

Mais de 60 jovens ‘aprendizes de jornalismo’ passaram três dias em Anadia, vendo, descobrindo, perguntando, ouvindo. Registaram o que jornalisticamente pareceu mais relevante, após várias semanas de preparação.

O fruto aqui está. São fragmentos de um concelho que se tem transformado ao longo dos últimos anos. Com mais centros de interesse. Mais apelos e estímulos. E com ambições. Tanto no enoturismo, como na investigação. Há poucos dias foi anunciada pelo Governo a criação de um Centro de Investigação do Espumante, que vai ser apoiado pelo PRR - Plano de Recuperação e Resiliência.

Mas há carências, ameaças - como o novo traçado ferroviário que irá afetar gravemente a região vitivinícola - e protestos.

Vários setores precisariam de acompanhar as boas pedaladas que a indústria das bicicletas está a dar e que colocam Portugal como o primeiro produtor europeu das “duas rodas e da mobilidade suave”.

Fora das “guerras” entre os partidos tradicionais, Anadia é gerida por uma equipa liderada por uma mulher. Maria Teresa Cardoso já vai no terceiro mandato e quer deixar obra. Incrementar a cultura é uma das suas marcas. Com um olhar largo. Para o longo prazo. A gestão imediatista pode dar frutos aparentes, mas a aposta será no futuro.

Talvez possamos pensar que, no futuro, as atividades culturais venham a ser o principal motor de desenvolvimento das sociedades. Estranho? Utopia? Talvez. É a cultura que engrandece verdadeiramente o ser humano e as sociedades mais evoluídas seguramente que serão marcadas por esse sinal especial.

Na cultura, ir-se-á medir a qualidade de vida dos tempos futuros.

Não será essa a melhor marca da inovação do mundo?

Luiz Humberto Marcos



FICHA TÉCNICA

EDITOR: Luiz Humberto Marcos (Coordenador do Curso)

COORDENAÇÃO: Beatriz Sanches, Beatriz Reis, Inês Silva, Juliana Leão

REDAÇÃO E FOTOGRAFIA: Afonso Pereira, Ana Silva, Ana Andrade, Anita Cunha, Beatriz Reis, Beatriz Costa, Bruna Silva, Carlos Gomes, Carolina Seixal, Catarina Ferreira, Daniel Martins, Diogo Cruz, Diogo Soares, Gonçalo Lourenço, Joana Silva, Joana Oliveira, João Silva, Leonardo Viana, Maria Silva, Maria Martins, Maria Gomes, Maria Borges, Mariana Pereira, Mariana Santos, Miguel Peixe, Néelson Duarte, Nuno Ricardo, Martins Silva, Pedro Silva, Rute Leite, Sara Dias, Sofia Miranda, Zara Pais, Ana Cristina Torres, Ana Lúcia Pinto, Ana Raquel Monteiro, Beatriz Silveira, Beatriz Azeredo, Beatriz Sanches, Beatriz Matos, Bruna Rocha, Clara Sá, David Rodrigues, Diogo Crisóstomo Pereira, Diogo Organista Pereira, Érica Gomes, Eurico Seabra, Eva Pinto, Fátima Ismail, Filipa Rios, Francisca Silva, Gonçalo Costa, Inês Pena, Inês da Silva, Isabel Moita, Joana Abreu, Joana Soutosa, João Cruz, João Pinto, Juliana Leão, Raquel Monteiro, Lúcia Fonseca, Mafalda Marques, Margarida Cerqueira, Mariana Oliveira, Mariana Melo, Matilde Peres, Miguel Pires, Miguel Correia, Afonso Tavares, Ricardo Cruz, Ricardo Sá, Rita Teixeira, Sara Jesus, Tiago de Jesus, Vítor Costa

MATRIZ GRÁFICA: Cláudio Carvalho

GRAFISMO: Juliana Leão, Francisca Silva, Maria Catarina, Beatriz Sanches

ENDEREÇO: Universidade 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: 978-989-8609-16

Ágora
DIGITAL

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





PEDALADA PARA O SUCESSO

Afonso Tavares | David Rodrigues | Ricardo Sá

Falar de Anadia sem mencionar as bicicletas e toda a sua tradição ligada ao ciclismo é como ir a Paris e não visitar a Torre Eiffel. A pequena cidade, localizada no distrito de Aveiro, tem um longo passado ligado ao ciclismo e à produção de bicicletas. A fábrica de bicicletas AJ Maias foi fundada em 1956 é uma daquelas que, diariamente, produz mais de 4 mil bicicletas.

Luís Santiago, o diretor da fábrica, em entrevista, refere que a empresa trabalha para a Decathlon e que a AJ Maias é um prestador de serviços de montagem de bicicletas com mais de 21 anos.

O diretor conta que todas as componentes são importantes, e que numa bicicleta existem cerca de 60/70 componentes. Ainda assim, se falhar alguma coisa é impossível montar.

A empresa AJ Maias atualmente conta com cinco linhas de montagem que futuramente se irão transformar em 7. Possui uma linha de criança, duas de modelos elétricos e outras duas de modelos não elétricos.

Atualmente consegue produzir 100 bicicletas por hora, o que dá uma média de 4 mil bicicletas diárias.

Assim sendo, a ideia da AJ Maias é conseguir responder ao pedido da Decathlon e fabricar bicicletas de uma chamada linha de “Gama”. Esta linha procura responder a iniciantes

de BTT e de Bicicletas elétricas, através de preços competitivos e com uma facilidade na montagem da mesma. A AJ Maias é 100 % exportação e, por isso, todos os anos chegam a muitos países. Atualmente é o único fabricante de bicicletas elétricas na Europa. Para além disso, Luís Santiago refere que o que diferencia a AJ Maias das restantes fábricas é a consistência, a qualidade e a boa relação que tentam manter com o consumidor.

Em relação à procura de bicicletas elétricas, Luís Santiago refere o seguinte: «Neste momento, o mercado elétrico está a crescer exponencialmente.

O elevado preço dos combustíveis e o clima bastante propício são fatores válidos que explicam este tipo de crescimento.

Apesar de em 2019 e 2020 Portugal ter sido o país que mais exportou bicicletas na União Europeia, a aposta neste meio ainda não se encontra cimentada. A AJ Maias explica da seguinte forma: «Acima de tudo, é uma questão cultural. Costuma-se dizer que não entramos com o carro nos supermercados, porque ainda não é possível. Não é algo intrínseco à nossa cultura. Optamos sempre por usar o carro. A escola deve motivar o uso de bicicletas, para esta nova geração melhorar nesse aspeto. Apesar disso, as pessoas estão mais propensas a usar bicicletas. É uma questão cultural. Se

formos à Holanda, não vamos andar de carro, vendo toda a gente andar de bicicleta.»

Depois de visitar a fábrica e conhecer toda a sua história, conseguimos perceber a importância e de outras fábricas para o desenvolvimento da produção de bicicletas e do ciclismo na região.





CAR - ANADIA, A PONTE PARA O SUCESSO

Afonso Pereira | João Nuno | Leonardo Viana

CENTRO DE ALTO RENDIMENTO DE ANADIA É UM DOS PRINCIPAIS CENTROS MULTIDESPORTIVOS EUROPEUS.

O Centro de Alto Rendimento de Anadia foi fundado em 2009 com o principal objetivo de formar e melhorar a preparação dos atletas nacionais na modalidade de ciclismo indoor, para que o país seja bem representado em provas internacionais.

Apesar do ciclismo indoor ser o principal desporto deste centro, o espaço é multidesportivo e proporciona as melhores condições para outros desportos como BMX, XCO, esgrima, ginástica rítmica, ginástica artística, judo e pentatlo moderno.

Para além do centro de estágios, o CAR- Anadia proporciona também um museu interativo, repleto de televisões que permite aos visitantes montar bicicletas e motos de forma virtual. O “Museu das Duas Rodas” conta histórias de empresas de fabrico de bicicleta e motociclos locais como a SACHS e a Esmaltina.

Sérgio Fernandes, professor e diretor do centro, explica as funcionalidades e a importância que



Museu das Duas Rodas

o CAR trouxe ao desporto nacional e à região: «Estamos focados em dar às equipas de elite, no mínimo aquilo que eles necessitam para chegar ao topo, nós queremos dar mais que isso, queremos dar conforto, queremos dar segurança, portanto não é só o alto rendimento que está em causa...»

O CAR- Anadia não serve só para formar atletas nacionais, serve também para ajudar a preparar atletas e equipas internacionais para as maiores competições do mundo: “O Comité Olímpico Brasileiro esteve cá 8 semanas com a ginástica artística, rítmica, trampolins e BMX para preparar os Jogos Olímpicos de Tóquio que aconteceram no verão de 2021”.

Consoante a altura do ano, existem atletas que são capazes de praticar modalidades diferentes da sua modalidade de origem. Esta oferta e possibilidade faz com que os atletas sejam mais completos podendo aproveitar os recursos e desafiar-se, por exemplo, a fazer ciclismo de pista como BMX.



MUSEU DAS DUAS RODAS: SONHO ANTIGO NUM ESPAÇO DE MEMÓRIA

Beatriz Azeredo, Beatriz Matos, Diogo Pereira, Érica Gomes, Margarida Cerqueira

67 bicicletas, 33 motorizadas, vários espaços interativos e um centro de alto rendimento à mistura, assim é constituído o Museu das Duas Rodas, inaugurado há menos de um ano.

Localizado na zona de Sangalhos, de onde saíram diversos ciclistas medalhados, o museu abriu portas no dia 22 de junho de 2021.

Nos primeiros dois passos o olhar prende-se na homenagem a Alves Barbosa, com a exposição da sua bicicleta e equipamento utilizado na Volta a França, bem como vários documentos digitalizados cedidos pela família.

Continuando a visita é-se surpreendido com frases que podem ser provocatórias como “Tens muita pedalada”, onde o desporto se conjuga com expressões populares.

Joaquim Agostinho dá-se a conhecer aos visitantes do museu, sendo um nome incontornável do ciclismo, com as três famosas camisolas amarelas com as quais ganhou algumas provas. Todos os seus objetos presentes no museu foram doados por um amigo de longa data.

Além da componente dinâmica, para os mais pequenos, até mesmo, os graúdos podem saber mais acerca da região e de modalidades

como o ciclismo. O museu apresenta uma vasta exposição de motorizadas e bicicletas. Teresa Malveira, responsável pelo espaço, revela: “Isto era um sonho muito antigo, logo fazia todo o sentido este projeto estar instalado na zona da Bairrada”.

O sonho provém de uma relação antiga entre Sangalhos e as indústrias de produção de motociclos e bicicletas. Ao longo dos anos, vários habitantes da região reuniram espólio que, posteriormente, serviu para expor no Museu das Duas Rodas, um “espaço de memória”, como descreve Teresa.

As peças contempladas na mostra são de caráter rotativo, uma vez que muitas delas são heranças de família.

Toda a envolvimento do museu é bastante característica, uma vez que, a visita é realizada em torno do centro de alto rendimento e a exibição está dividida em duas partes: bicicletas e motorizadas.

O desafio durante o percurso das bicicletas é o simulador, uma experiência de cortar a respiração, onde se pedala alguns quilómetros de forma a conhecer melhor Anadia - sem na verdade sair do lugar.

Antes da porta da saída ainda temos um encontro com o equipamento de Miguel Oliveira, como o capacete, luvas e fato. Estes elementos integram a memória da vitória na prova MEO GP Portugal, em novembro, no autódromo Internacional do Algarve, Portimão.

Para quem ainda tem vontade de saber mais, o espaço completa-se com vários ecrãs e alguns sofás confortáveis para ouvir a partilha de quem já viveu com alguns dos atletas representados no museu.





A PAIXÃO DO VINHO QUE É ARTE

Inês da Silva | Joana Soutosa | Juliana Leão

“As pessoas que vêm pelo vinho, ficam surpreendidas pela arte” disse-nos Sónia Oliveira, a diretora do Aliança Underground Museum. E, mais tarde, pudemos confirmar.

O Jornal Ágora visitou o museu, localizado em Anadia, onde existe uma aliança, com mais de 90 anos de vida e que partilha a paixão pelo vinho. Já considerados internacionalmente como um dos 20 melhores do mundo, pela revista norte-americana, Wine Spectator, os vinhos contam a sua história à medida que os anos passam. O Aliança Underground Museum, inaugurado em abril de 2010, conta com peças e obras de arte de múltiplas origens e espécies, com significado histórico e sentimental. O Grupo Aliança faz parte do Grupo Bacalhôa desde 2007.

Ao pôr os pés dentro das instalações, somos imediatamente absorvidos pela cultura africana, pelos tons da madeira escura e pelas

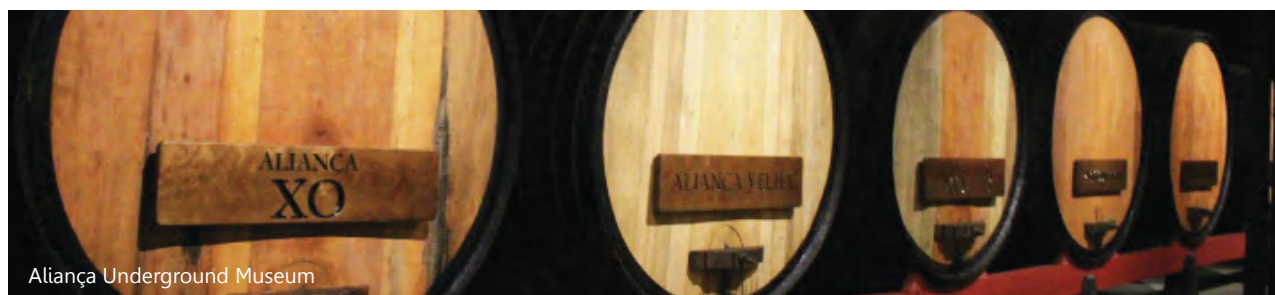
exposições verticais ao longo das paredes. Há peças de várias tribos do continente africano, parte delas descobertas por um arqueólogo alemão no Níger. Desde máscaras a esculturas, o espaço faz homenagem a todos: homens, mulheres, deuses e animais.

Seguindo para o piso inferior, entramos num ambiente escuro e húmido que, como explicou o guia Lucas, é criado propositadamente para a conservação das rochas e minerais. Ao longo de um quilómetro e meio de cave, contemplamos ainda peças de Bordalo Pinheiro, que reluzem e destacam a visão criativa, inovadora e naturalista do artista português. A par desta exposição, tínhamos visão para algumas barricas, que se escondiam atrás de um vidro, antecipando o que viria a seguir. Chegando à parte do museu mais dedicada ao vinho, somos imediatamente confrontados com as imponentes barricas, com capacidade para 280 litros, com origem

na cidade francesa Conhaque, onde estagia o vinho. A madeira é responsável por dar cor e cheiro, sendo o principal elemento para a criação de um produto de qualidade. Quando deixa de fazer o seu efeito, não perde a sua utilidade. O seu processo de vida é um ciclo, cuja etapa seguinte é ser revendida a produtores de whisky, moscatel, vinho do Porto e aguardente.

O lema do grupo, “arte, vinho e paixão” é refletido ao longo de todo o espaço, mas, principalmente, na sala “Pink Room”, onde se destacam o quartzo rosa e o espumante rosé. A conjugação destes elementos mostra aos visitantes o propósito do museu Aliança, “a arte e a arte de fazer vinho”, sem que um tire protagonismo ao outro, como afirmou Sónia.

A visita é caracterizada por ser uma experiência que desperta os cinco sentidos, finalizando com uma prova de espumantes e sangria de fabrico próprio.



Aliança Underground Museum





MUSEU DO VINHO DA BAIRRADA QUER MANTER-SE NO GUINNESS

Zara Pais | Ana Sofia | Mariana Santos | Joana Silva

PEDRO DIAS AMBICIONA PARA O MUSEU, NÃO SÓ MANTER O RECORDE QUE ALCANÇOU COM A AJUDA DA COMUNIDADE, COMO TAMBÉM RETRIBUIR ESTA AJUDA PROMOVENDO OS PRODUTOS DOS PRODUTORES E SETORES LOCAIS.

Como se constrói o espólio deste museu?

No início tivemos um trabalho de recolha intensivo. Fomos às aldeias, falamos com as pessoas, e tentamos recolher informações. Depois o museu abriu e começou com as suas dinâmicas. Nós continuamos a fazer esse trabalho de uma forma não tão intensiva. Hoje em dia, já são as pessoas a fornecerem-nos o material, e a ajudarem-nos a construir.

Qual é a sua ambição para este museu?

A ambição para este museu é que ele continue a ser reconhecido pelas pessoas, que se dedique aos próprios produtores e que o setor sinta que o museu continue a ser a casa deles porque o museu é feito para eles, promovendo os seus produtos com orgulho e dignificando o seu passado.

Que projetos visiona para o futuro do museu?

Estamos a programar duas exposições. Uma é de tributo a Fausto Sampaio, um dos maiores pintores do século XX. Vamos ter o concurso nacional dos espumantes, e, depois, o festival

Anadia Paixões. Costuma-se realizar, também, a feira do vinho que é um evento municipal, e que já se faz há anos.

Tenciona fazer mais parcerias com o Museu Nacional da Imprensa?

Claro. Estamos a pensar fazer um evento ligado às caricaturas e ao cartoon, cruzando-os com a temática do vinho. É uma parceria de longa data e temos todos os motivos para continuar esse trabalho conjunto.

Em março, o museu teve exposições do Porto Cartoon, como surgiu essa oportunidade?

O Porto Cartoon teve como finalidade dar continuidade à parceria que nós temos com o Museu Nacional da Imprensa. A exposição coincidiu com a pandemia, e por isso, tínhamos como objetivo tratar estas questões de forma humorística e reflexiva. Foi uma forma diferente das pessoas retratarem sobre o que se está a passar, mas de uma forma artística.

Com esta exposição, sentiu que houve adesão por parte do público?

Esta exposição marcou o regresso das visitas ao museu, e tem permitido, também, atrair pessoas que habitualmente não costumam frequentar espaços culturais. Houve sinais muitos positivos.

Como foi construída a coleção de saca-rolhas de Adolfo Roque?

Este senhor tinha uma paixão que era colecionar saca-rolhas. Em vida colaborou connosco para ter no museu alguns saca-rolhas e, após a sua morte, conseguimos um protocolo com a família para que a coleção se mantivesse em Portugal. É considerada uma das 50 melhores do mundo, e é certificada a nível mundial por um clube de colecionadores internacional.

O maior brinde com espumante no mundo pertence a este museu. Qual foi o objetivo para este recorde?

Aconteceu aqui no município. A entidade do Guinness veio e certificou o evento. Quando a notícia saiu nas televisões e nos jornais falou-se bastante da região, sendo o nosso objetivo principal que se falasse da região. Se alguém o bater, nós vamos bater novamente.





ESCOLA PROFISSIONAL DE ENOLOGIA RECEBE ALUNOS ESTRANGEIROS

Catarina Ferreira | Maria Granda | Diogo Soares | Rute Lopes

JOVENS DO BRASIL E DOS PALOP VÊM PARA PORTUGAL FORMAREM-SE EM ENOLOGIA. A INFORMAÇÃO PARTE DO DIRETOR DA ESCOLA PROFISSIONAL DE ANADIA, ADRIANO AIRES, QUE CONCEDEU UMA ENTREVISTA AO ÁGORA.

Qual foi curso profissional lançado nesta escola?

Foi de viticultura e Enologia. A escola profissional nasceu no seio de uma instituição de investigação e experimentação. Foi no sentido de fazer a extinção do conhecimento que era detido no seio do quadro desse organismo de investigação e experimentação.

Atualmente existem muitos jovens interessados em formarem-se em viticultura? O que leva os jovens a ter interesse por esta área?

A nível do interesse mantém-se semelhante. O que há de diferente é que nessa altura havia o curso profissional de viticultura e enologia em duas escolas: Anadia e Amarante. Neste momento, estamos em força. Temos alunos brasileiros para se formarem em Enologia, nesta escola, tendo também alunos dos PALOP. Todos estes alunos procuram o curso e a escola para fazer aqui a formação secundária e eventualmente o ensino superior.

A escola liderou o Ranking Nacional de conclusão de cursos, nos anos 2014/2015,

2015/2016. Voltou a estar neste ranking nos anos seguintes?

Ao nível do primeiro, segundo e terceiro lugar nunca estivemos. O ano passado ficamos no 25º lugar, enquanto há dois ou três anos ficamos no 6º ou 7º. Digamos que, em 700 escolas, a entre os primeiros 50 lugares, já são postos de nobreza para se ficar, portanto, não é essa situação que nos preocupa.

Que reconhecimento é que o “Portugal Wine Trophy” trouxe à vossa escola?

De facto é uma oportunidade. Há uma diversidade de provadores que estão no Wine Trophy, normalmente 30/40 países em representação. Também há representantes de Portugal e esta é uma excelente oportunidade para mostrar aquilo de que os nossos alunos são capazes.

Há alguma razão ou particularidade para a Bairrada ser rica em produção de vinhos?

A Estação Vitivinícola foi pioneira no fabrico de espumantes. O espumante nasceu aqui, pela mão de um agrónomo, que foi, claramente, o mestre dos enólogos portugueses. Por

essa razão, nasceu a Confraria dos Enófilos da Bairrada. O responsável da comissão vitivinícola deu imagem à instituição, como também o engenheiro Sampaio, presidente da Rota do Vinho de Portugal. Estes são lugares que catapultam a Bairrada para outros níveis.

Comparando com os anos anteriores, a feira do vinho deste ano, a primeira a decorrer de forma presencial após os dois anos de pandemia, apresenta um cartaz de luxo. Com que expectativa participou a escola neste evento?

Nós fazemos da feira da vinha e do vinho uma oportunidade para mostrar à sociedade o que os alunos aprendem com o curso, desde a restauração até à gestão. Damos oportunidade de mostrar o leque de propostas educativas que a escola apresenta.





BILHARES APOSTAM NA SUSTENTABILIDADE

Ana Pinto | Lara Raquel | Lúcia Sousa | Mariana Melo | Sara Jesus

Anadia é a cidade do bilhar. Ao longo dos anos o interesse por este desporto aumentou. No entanto, poucas empresas investem em métodos de produção ecológicos.

Sáímos do centro de Anadia e sete quilómetros depois, em Avelãs de Caminho encontramos os bilhares Carrinho. Uma empresa que aposta nos métodos ecológicos de produção. Atualmente, na bilhares carrinho está a ser construído um protótipo de bilhar sustentável. O processo de produção é longo e engloba várias fases, apresentadas pelo diretor.

Tudo começa na escolha das madeiras. “Adquirimos madeiras certificadas pela FSC, provenientes de florestas sustentáveis”, informa o diretor António Carrinho.

Aquando da visita guiada às instalações da empresa, o jornal Ágora observou o tratamento a que é sujeita a madeira. Lixagem seguida da limpeza dos resíduos através de uma mangueira de pressão com um produto especial não químico. Posteriormente solução esbranquiçada dos resíduos cai em recipientes apropriados e de seguida, são levados por empresas especializadas na recolha e tratamento deste tipo de resíduos.

No seguimento da visita, observamos o corte da madeira e a criação do tampo.

No final foi feita a montagem do bilhar e a colocação do pano, de forma a evitar o desperdício, a Bilhares Carrinho utiliza as sobras para o fardamento dos seus funcionários. Este modelo de bilhar, exposto na feira de março de Aveiro, tem várias particularidades entre as quais poder apanhar a chuva sem se danificar.



BILHARES DE PEDRA

De recordar que a empresa produz também, há vários anos, bilhares de pedra. Cujo o seu processo de construção é maquinizado e por isso, muito mais rápido. O corte do mármore é feito por um robô devidamente programado para diferentes modelos. Segue-se o trabalho de montagem feito por dois funcionários.

MATRAQUILHOS

Dos bilhares aos matraquilhos. A “dona Maria” (Costa) trata da pintura dos bonecos. Quando iniciou esta função não encarou esta mudança de bom grado, diz mesmo que inicialmente odiava este trabalho mas decidiu encarar a mudança de forma positiva.

António Carrilho fala que em Portugal devem estar espalhados 40.000 bilhares. Refere que um dos grandes objetivos para a empresa passa por “continuar a ser os líderes do mercado nacional, continuar a ser uma referência a nível mundial, aumentar a cota de exportação e números de mercados que já são cerca de 35 países”.

É desta forma que esta empresa de Anadia se destaca e continua a conquistar tanto o mercado nacional como o mercado internacional.





TERESA CARDOSO: A MULHER QUE FOI ELEITA TRÊS VEZES POR UM MOVIMENTO INDEPENDENTE

Beatriz Reis | Mariana Oliveira

Teresa Cardoso tem dedicado a sua vida profissional às causas públicas, aos cidadãos e à terra que a viu nascer. É licenciada em Engenharia. Enveredou pela vida política e deu os primeiros passos enquanto técnica. Foi membro do executivo até 2013, quando conquistou o primeiro mandato enquanto Presidente da Câmara Municipal de Anadia. Na altura, assumiu o papel de primeira mulher à frente do município e, hoje, a ambição é acrescentar algo mais ao concelho.

De Engenheira Civil, passou à política. Porquê?

O meu percurso tem sido construído por desafios e pela relação de confiança criada ao longo dos anos. Em 1998, integrei o executivo, como Vice-Presidente, onde me mantive durante 4 mandatos. Em 2013, iniciei um novo percurso e, cá estou eu, no terceiro mandato. A integração na carreira pública é bastante gratificante. É importante termos espírito crítico, porque só assim conseguimos

aprender a fazer mais e melhor. Quando está tudo bem não é bom sinal, é sinal de que as coisas estão muito acomodadas.

Constituído por 19 Câmaras Municipais, o distrito de Aveiro conta apenas com duas mulheres, enquanto presidentes. Anadia é uma delas. Há um sentimento especial por ser mulher e estar no terceiro mandato?

Quando entrei para a Câmara, era a única mulher a exercer as funções de técnica. Contactei com vários funcionários que, no início, duvidavam da jovem rapariga. Tive imensa sorte e, acima de tudo, tenho reconhecimento pela competência. Ao fim de 36 anos entregue à função pública, tenho o privilégio de ter tido a simpatia das pessoas. Mulheres e homens, mantêm a simpatia e o respeito.

Porquê concorrer por um Movimento Independente Anadia?

Sobretudo pelo desafio. As coisas não

correram como desejei enquanto militante de um partido do qual fiz parte durante 20 anos. Surgiu esta oportunidade e não recusei a liderança do movimento. Não foi fácil. Ter ganho a Câmara Municipal, enquanto primeira mulher em Anadia e pelo Movimento Independente foi um momento de enorme satisfação. Felizmente, as pessoas têm reconhecido o meu trabalho. Ao terceiro mandato, conquisto a maioria absoluta.

A população em Anadia está a envelhecer. Existe algum programa de incentivo para os jovens permanecerem em Anadia?

É um caminho que temos vindo a traçar. Os jovens começam a fixar-se, se tiverem boa qualidade de vida e boas infraestruturas. O incentivo começa pela natalidade, concedendo apoios aos jovens casais para criarem os bebés no município. Criámos um cartão “Anadia Jovem”, com benefícios e incentivos na utilização das infraestruturas. A oferta de emprego é a parte mais complexa,



porque os jovens acabam por ir para diferentes universidades do país e, de facto, aqui não há oferta, o que é um obstáculo. As empresas, tanto em Anadia, como nos concelhos vizinhos, procuram jovens licenciados e com determinadas habilitações. Criámos bolsas para os jovens dos cursos profissionais poderem fazer estágios nas empresas do município. E lançamos um programa de estágios para os jovens licenciados.

Como é que se combate o fenómeno de desertificação no município?

É realmente um desafio. Pode ser uma vantagem estarmos a cerca de 30 km de Aveiro e Coimbra, mas também é uma desvantagem, porque estas cidades têm outra

oferta, como centros comerciais, cinemas, etc. É um fenómeno difícil de combater. Tentámos criar uma mensagem diferente para motivar a fixação da população. Vamos criando algumas campanhas, alguns incentivos, mas as pessoas acabam sempre por procurar outras alternativas.

Vimos que a antiga escola secundária está em estado de degradação. Tem algum projeto para o edifício?

Quando se construiu uma nova escola secundária o edifício ficou sujeito a anos de abandono. Foram várias as tentativas de acautelar o processo administrativo, mas a situação não foi resolvida. O próprio Estado português permitiu este vandalismo. Fomos

fazendo intervenções, como a requalificação do quartel da GNR, e vamos fazer a requalificação do centro de saúde de Anadia. Portanto, já estamos a preparar o espaço para que todos os serviços transitem para a antiga escola secundária.

Que marca pretende deixar no fim do último mandato?

Acho que a marca que queremos deixar é o que vamos fazendo no nosso dia a dia. O nosso desejo é que os jovens se fixem em Anadia e que encontrem qualidade de vida e habitação. O que desejamos, no final deste mandato, é que tenhamos efetivamente acrescentado algo mais e que o nosso conselho esteja diferente, para melhor.

ANADIA CENTRALIZA INVESTIGAÇÃO SOBRE ESPUMANTE



Beatriz Sanches

Foi há três semanas, durante a sessão de inauguração da Feira da Vinha e do Vinho de Anadia, que o secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Rui Martinho, anunciou a criação do Centro de Investigação do Espumante. É um desejo antigo da região e que, numa primeira fase, irá ter um investimento de cerca de um milhão e meio de euros, apoiado pelo PRR - Plano de Recuperação e Resiliência. Sobre o tema, colocámos algumas questões à Presidente da Câmara de Anadia.

Qual o impacto previsto deste novo projeto no desenvolvimento da região?

O Centro de Investigação do Espumante, de cariz nacional, terá um impacto muito positivo

não só no concelho de Anadia, mas também na Região da Bairrada, a todos os níveis, em geral. Em particular, irá valorizar o espumante bairradino, já muito conceituado a nível nacional e internacional, e permitir desenvolver ainda mais o enoturismo.

Quantos postos de trabalho estão previstos?

Ainda é cedo para avançar com dados concretos, mas certo é que criará novos postos de trabalho.

Em que local vai ficar instalado o novo centro?

Será instalado na Estação Vitivinícola da

Bairrada, em Anadia, que foi fundada a 30 de junho de 1887 com a denominação Escola Prática de Viticultura e Pomologia da Bairrada, estabelecimento que se dedicou ao estudo de novas práticas de cultura da vinha e de valorização dos seus produtos. Foi nestas instalações que, em 1890, surgiu o primeiro espumante natural na Bairrada, produzido pelo engenheiro agrónomo José Maria Tavares da Silva, primeiro diretor da Escola Prática. Atualmente, a Estação Vitivinícola da Bairrada continua a desenvolver trabalhos de investigação e experimentação para melhoramento dos meios de produção. Hoje, a Região da Bairrada é responsável por mais de 50% da produção nacional de espumante e é também a região com maior número de produtores de espumante.



TERMALISMO É UM PRODUTO TURÍSTICO

Maria Silva | Joana Pereira de Oliveira | Carolina Seixal | Mariana Brito Pereira

JOSÉ MANUEL ROMÃO, ADMINISTRADOR DA SOCIEDADE DAS ÁGUAS DA CÚRIA, DEFINE-SE COMO UM APAIXONADO PELAS TERMAS E É ISSO QUE O MOTIVA A GERIR O ESPAÇO. APESAR DE NÃO SER NATURAL DA ANADIA, SENTIU UMA ATRAÇÃO ESPECIAL PELO PROJETO DA CÚRIA. A EXPERIÊNCIA ANTERIOR NAS TERMAS DE VIZELA FOI FATOR PREPONDERANTE NA SUA ESCOLHA.

Quando as Termas da Cúria foram criadas já eram usadas com a finalidade de lazer e bem-estar?

Estas termas começaram entre 1900 e 1919, mas a sociedade das águas da Cúria foi fundada precisamente a 24 de fevereiro de 1900, mas o termalismo já vem desde os tempos dos romanos.

Os destinos que eventualmente fossem providos de termas eram considerados os melhores, tanto na Europa como cá em Portugal, pois era o sítio onde os reis iam curar as suas maleitas e, portanto, quando o rei ia, juntamente com ele ia a corte. A importância do ponto de vista económico na altura era o desenvolvimento e dar a conhecer as localidades.

Quais são as propriedades das águas da Cúria e para que tratamentos são usadas?

Estas termas têm uma água termal iónica sulfata, cálcica e magnésiana, são uma termas medicinais. A mais valia dessas termas é que tratam doenças como as metabólicas e medóconas, infeções urinárias, hipertensão arterial, doenças reumáticas.

Gostaríamos de saber se as Termas da Cúria sempre foram importantes para a localidade.

O concelho de Anadia sempre olhou para as termas como um património que não pode ser desprezado. Não é só a questão das águas termais, mas também pela população que se desloca cá de propósito para frequentar este local. Considero que o termalismo é um produto turístico que se

diferencia dos outros, pois quem se desloca a umas termas certamente terá que ficar hospedado num hotel, e isso acaba por melhorar o negócio no concelho. Não só a nível de alojamento, mas também podemos falar sobre a restauração, a gastronomia. Além disso, temos aqui um património arquitetónico muito vasto.

Por norma quem frequenta as termas fica hospedado também no hotel?

Hoje a autoestrada aproxima muito as termas, há pessoas que vêm e vão no mesmo dia. Evidente que o tratamento termal não é composto apenas pelas águas, também inclui passear pelo parque e estar em descanso. Em relação ao hotel tanto temos hóspedes a ficar no nosso como noutros, como há pessoas que apenas ficam no hotel e não usufruem das termas.

Quais foram as inovações que existiram relativamente aos tratamentos nas termas?

A inovação relativamente aos tratamentos das termas, baseia-se na aplicação das técnicas termais, devido ao desenvolvimento de dos equipamentos. Temos também outros aparelhos de aplicação das águas completamente diferentes do que eram aplicadas em 1900 pois a tecnologia vai inovando.

Qual é a faixa etária que frequenta mais estas termas?

Eu costumo dizer que temos cá clientes quem têm 75 anos e eles já frequentam as termas à 40, nunca tiveram esta idade, portanto as termas são boas para todas as idades, a partir do momento em que a pessoa sinta a necessidade de frequentar as termas, mesmo que seja por lazer.





TERMAS DA CURIA PERDEM FULGOR

Bruna Rocha | Clara Sá | Fátima Ismail | Rita Teixeira

Curia, que nos revelou, que, para além das pessoas se banharem nas águas para fins curativos. Ao chegar às Termas da Curia, que são das estâncias termais mais antigas do país, pisamos território já antes explorado pelos romanos.

Ao entrar no Parque da Curia, deparamo-nos com um jardim cuidado, mas ao mesmo tempo vazio. Existe, à esquerda, um lago artificial vistoso e grandioso, que outrora foi considerado o maior lago artificial da Península Ibérica. Mais à frente, um hotel e um casino, que, em tempos, servia de salão de festas, mas que atualmente se encontra de portas trancadas ao mundo: frio e sem vida.

Nas termas, entrevistamos Maria Gonçalves, diretora clínica das Termas da medicinais, também existem tratamentos em que as próprias ingerem a água. “As pessoas vêm aqui beber água de manhã em jejum, bebem três doses de água, de meia em meia hora, 20 a 30 gramas e depois têm que esperar 45 minutos antes de tomar o pequeno-almoço, para não se sentirem indispostas.”. Inclusive, alertou-nos, também, “que não se pode ingerir quantidades elevadas desta água, que não são recomendadas por um médico especialista.”

A diretora clarificou, que, “a água das termas

sulfatada-cálcica, ajuda na cura e no tratamento de doenças como a litíase renal, a gota, a hipertensão arterial e as doenças músculo-esqueléticas” e, que, noutros tempos, vinham estrangeiros de toda a Europa para serem, propositadamente, curados pelas águas destas termas. Segundo a diretora, com o passar dos anos, “o uso das termas foi caindo em desuso e, atualmente, com a ajuda da pandemia COVID-19, são raros os clientes que vêm de fora de Portugal.” No entanto, relatou-nos que ultimamente os clientes têm utilizado mais as termas para relaxar e passarem um bom momento.

Maria Gonçalves contou-nos, também, que os clientes desta estância melhoram significativamente depois de beber estas águas e, que, alguns deles ficam tão satisfeitos com o tratamento que levam para este local as suas próprias pedras dos rins, para serem expostas nas vitrines do pequeno museu das termas.

Para além dos seus benefícios, existem algumas contraindicações. Segundo a Doutora Maria Gonçalves, “o tratamento das Termas não é indicado para quem tem doenças agudas, ou agudizações de doenças crónicas, algumas psicoses e doenças neoplásicas.”

A Diretora clínica das Termas, referiu, ainda,

um incidente com uma cliente, que, por estar em jejum intermitente, e ser adepta das chamadas “dietas radicais”, quase desmaiou numa banheira de hidromassagem, num dos tratamentos deste espaço.

Durante a visita guiada que nos foi feita a este espaço, foi visualmente explícito a inatividade de algumas áreas destas termas. Muitos dos instrumentos e materiais são antiquados, enquanto, em contrapartida, a área do hotel é mais cuidada e enriquecida, mesmo no seu aspeto exterior.





“A LIGAÇÃO A UMA REGIÃO NÃO MUDA O RUMO DA ESCRITA”, AFIRMA ARSÉNIO MOTA

Anita Cunha | Sara Dias

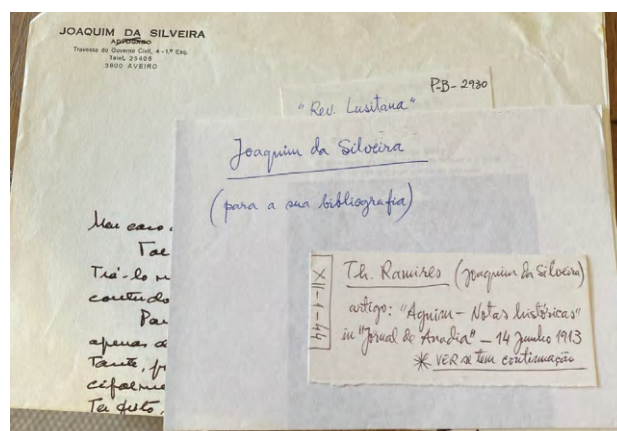
Jornalista e escritor, Arsénio Mota nasceu em Bustos, Oliveira do Bairro. Alguns dos seus livros abordam temáticas da região, nomeadamente, “Estudos regionais sobre a bairrada”. Em 1955, publicou o seu primeiro livro de crónicas, ano em que também publicou o seu primeiro livro de poesia, intitulado “O Canto Desconforme”. Desde então, publicou dezenas de obras. Além disso, organizou e colaborou em diversas antologias literárias, prefaciou livros de vários autores e dirigiu suplementos literários e culturais em diversos jornais da região de Aveiro e da Bairrada. Arsénio Mota exerceu, durante algumas décadas, a profissão de jornalista no “Jornal de Notícias”, no Porto, cidade onde reside. Na sua dupla qualidade de jornalista e de escritor, é sócio da Sociedade Portuguesa de Autores, da Sociedade Portuguesa de Escritores, da Sociedade de Língua Portuguesa e da Associação de Jornalistas e Escritores da Bairrada (da qual foi fundador e primeiro diretor).

Como começou esse “amor” pela escrita?

Eu via realmente, os meus tios que eram muitos, visto que a minha mãe tinha 7 irmãos, de maneira que, ouvia e lia muita coisa e comecei a ir à biblioteca muito cedo, e a determinada altura eu senti que tinha de escrever alguma coisa inspirada sobre esta região, não pode ser só realmente leitão e vinho (riu-se).

Qual era o objetivo principal da associação?

O objetivo é valorizar os elementos culturais contidos nessa região e entreajudar-se cada um com os outros.



Como surgiu a ideia da associação e como funcionava?

Comecei a relacionar-me com as gentes dedicadas a coisas de cultura e daí nasceu uma série de uma realização de encontros de gente que escrevia nos jornais, livros e tal, gente viva, portanto. Os encontros da malta da cultura duraram 5 anos. Eu organizava isso nas férias de verão, altura mais adequada. As pessoas reuniam-se, conheciam-se, trocavam impressões, havia comunicações e tal e a coisa corria bem!

Como é que os sócios aderiram à associação?

Sempre com atitude voluntária, tem de estar interessada porque havia sempre cotas a pagar, cotas modestas, mas foi efetivamente sempre uma atitude aceite pelas pessoas de forma natural e muitas vezes foi lançado um convite (“Não queres pertencer à associação como sócio?”).

E como surgiu as suas obras por esta região?

Ficou pelo caminho o resultado da minha investigação sobre as origens histórica da minha terra e até que por fim, decidi fazer uma espécie de dicionário inicialmente impresso e depois em digital que é muito mais ampliada.

Sente que a ligação a uma região muda o rumo da escrita?

Não, não! Isso são coisas pensadas, coisas intencionadas e que dão trabalho, muito trabalho, trabalho intenso. Um escritor ligado à região é muito normal, muito frequente e normalmente é a sua região natal.

Sobre o futuro, ainda escreve?

Unicamente, tenho a minha página no Facebook que vou escrevendo umas coisinhas, mais nada, além do expediente diário com contactos.



A MARCA ESQUECIDA DE RODRIGUES LAPA

Diogo Organista | Gonçalo Costa | Miguel Pires

O eco de um passado marcante e cultural, presente mas ignorado pelo cidadão jovem comum. O vento das ruas desertas de Anadia leva lentamente a memória de Manuel Rodrigues Lapa, escritor, jornalista e ativo estudioso da língua portuguesa.

Uma longa viagem nos esperava, pelo raro calor de abril, até uma localidade repleta de grandes peculiaridades e longos jardins verdes, para conhecer um homem, já falecido, porém com muito ainda por revelar ao resto do país, à França e ao Brasil, por exemplo. Isto porque o escritor foi vítima do regime salazarista. Rodrigues Lapa foi forçado a abandonar o país por defender a liberdade, nomeadamente num jornal nacional. Posteriormente, estudou a linguagem e, por coincidência, esse entrave na sua vida surgiu como uma vantagem.

O primeiro destino lógico foi a Biblioteca de Anadia, visto que contempla uma sala dedicada a Rodrigues Lapa e aos seus pertences graças a uma das bibliotecárias, Sara Fernandes, desvendamos que uma das únicas presenças de Rodrigues Lapa na cultura de Anadia refere-se à atribuição de um prémio de mérito, com o seu nome, ao estudante com a melhor média da freguesia. Segundo Sara Fernandes “o vencedor é galardoado com 250 euros, enquanto os restantes nomeados são presenteados com um certificado de participação”.

A biblioteca de Anadia prepara, também, um espetáculo na cerimónia de inauguração, tentando sempre inovar de ano para ano. Algumas obras foram já recriadas em estilo teatral, mas o mais comum passa mesmo pela leitura de excertos das mesmas. Sara Fernandes revelou ainda o desinteresse dos estudantes pela figura: “Os estudantes vêm cá, principalmente de tarde, e aproveitam para fazer trabalhos ou estudar, mas nunca se interessam realmente pela sala de Rodrigues Lapa ou pela pessoa em si”.

Por fim, a bibliotecária referiu que o jornalista não tinha descendentes. Contudo, não nos conformamos e fomos em busca de uma explicação e confirmação. No cemitério, na campa onde jaz o escritor, foi visível a presença de descendentes na sua vida, o filho (Armando Lapa) e os netos. Apesar de tudo, depois da recolha de algumas informações junto de um habitante local,

Manuel Silva, confirmamos o desconhecimento da população de Anadia pela figura em questão: “Não sei se tem descendentes. Acho que tem uma filha chamada Inês, em Lisboa”.

A dúvida sobre o seu parentesco leva-nos a assumir uma desvalorização da pessoa na terra em questão, tanto profissionalmente como a nível pessoal. Uma figura que ao longo do tempo se foi desvanecendo. Apesar do elevado volume de obras publicadas ao longo da sua vida, a importância de Rodrigues Lapa em Anadia foi-se desvanecendo e, hoje, é quase irreconhecível.

A fugacidade dos momentos, aliada à impaciência presente no quotidiano dos moradores, faz com que seja difícil arranjar tempo para pensar em Rodrigues Lapa. E a falta de relevo em Anadia não ajuda.



Estudos de Rodrigues Lapa foram fundamentais para a união de Galego e Português.

Com extensa obra publicada, Isaac Alonso Estraviz é um grande defensor da aproximação linguística entre o Galego e o Português. Conheceu Rodrigues Lapa e atribuiu-lhe um papel fundamental na conjugação das duas línguas. Fez-lhe uma entrevista (audio) que perdeu e espera reencontrar.

Doutorado em Filologia Galega, Isaac Alonso é membro da Academia Galega da Língua Portuguesa, vive em Ourense e daí respondeu às questões que lhe colocamos, via e-mail.

Quem contactou primeiro?

Rodrigues Lapa contactou comigo em Lisboa, através de uma carta que lhe dirigiu a Ramón Piñeiro.

Que tipo de trabalho investigativo fizeram juntos?

Nenhum. Ele queria que eu fizesse um trabalho para publicar em Sá da Costa, mas eu andava metido noutros e não fiz o que me pedia.

Que memória guarda de Rodrigues Lapa?

Muita. Estive com ele várias vezes na Anadia no seu domicílio e uma na Caparica. Sempre me tratou muito bem tanto na Anadia como na Caparica. Fiquei tão encantado de Anadia que mais adiante propus a uma sobrinha que tivera uma menina que lhe pusera o nome de Anadia e assim foi. Estudando em Madrid no ano 1974 li quase tudo o que tinha publicado. Para mim era a pessoa mais importante no galego-português. Tenho todas as suas obras.

Estive na Anadia quando o governo português lhe fez uma homenagem. Pedi-lhe que me permitisse entrevistá-lo e o que não lhe concedera nessa altura a ninguém a mim consentiu e gravei-lhe uma entrevista de uma hora. Entrevista que levei para a Galiza e que no ano 1985 apresentei numa emissora de rádio que tínhamos uns professores no Colégio Paulo VI de A Rua com alunos e que deixei no local e quando, tempo depois, intentei recuperar, foi-me impossível. Mas ainda espero.

Qual a importância dos estudos de Rodrigues Lapa para o conhecimento das raízes linguísticas do Galego e do Português?

Fundamentais em tudo. Mercê a ele muitos enveredamos por esse caminho e nele seguimos com a esperança de atingirmos a união de galego e português. Temos uma Academia Galega da Língua Portuguesa da Galiza, sediada em Santiago de Compostela.

Qual foi o último contacto/encontro que o Prof. Isaac teve com o Prof. Lapa?

Aquele em que o governo português lhe fez a solene homenagem em Anadia. Depois de morto, estive duas vezes no cemitério.



JOÃO VENÂNCIO, UMA COLEÇÃO DE MEMÓRIAS

Beatriz Reis | Maria Martins | Miguel Peixe | Nuno Moura

Onde nasceu esta paixão pelo clipping?

Esta ideia dos recortes dos jornais surgiu quando tinha 11 anos. Entusiasmei-me, foi preciso ter muita dedicação, amor e afeição em procurar o jornal todos os dias para depois recortar notícias com interesse. Fui funcionário público durante 45 anos, via os engenheiros a comprar os jornais e a deixarem-nos ficar para trás. Com vontade, fiz um Dossiê sobre todas as coletividades e personalidades de Anadia de que tinha conhecimento e gosto.

Como colecionador teve alguma dificuldade em relação à recolha de notícias?

Não tinha dificuldades. As papelarias deixavam-me fazer a consulta, isto é, deixavam-me ler os jornais de forma a encontrar as notícias e depois sim, comprava o jornal. Tinha amigos e conhecidos que tinham conhecimento do meu ofício e que me traziam notícias sobre Anadia.

Como se sente ao ver reconhecido o seu trabalho?

É difícil responder, sempre gostei muito de jornais. Uma paixão que tive e sempre colaborei com os jornais da minha terra. Tenho coleções dedicadas a grandes figuras e aos seus familiares, como por exemplo o primeiro-ministro José Alexandre Castro. Enche-me o coração, enche-me a alma, quando trabalho. Estou realizado, é uma paixão extraordinária.

Sente que, através das suas coleções, ajudou a construir uma imagem de Anadia diferente?

Criou uma imagem bem mais suportável para com as pessoas. O envolvimento delas deu uma determinada força para não desistir e continuar. De facto, temos bons méritos. É uma riqueza histórica e sobretudo cultural para Anadia, estes recortes e estas actividades

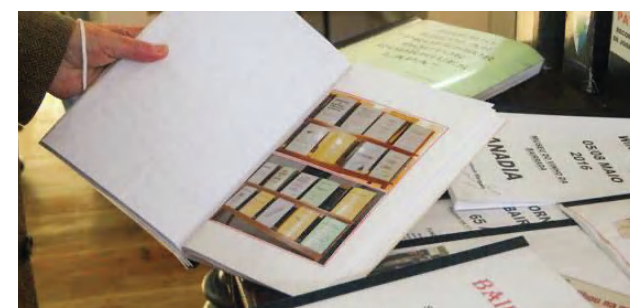
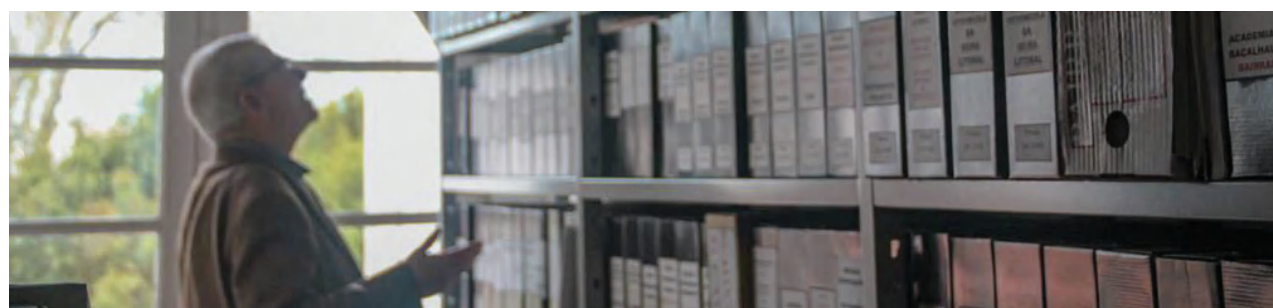
enalteceram o meu nome ultrapassando barreiras.

As suas coleções acabam por ser também, as suas memórias arquivadas e guardadas para serem lembradas mais tarde. Concorda?

Sim. São memórias extraordinárias que ficam na estante. Fiz um protocolo com o provedor em que cedia todos os meus recortes de jornais à biblioteca José Alexandre Castro. Para mim foi útil e um desejo extraordinário oferecer as minhas coleções à Misericórdia de Anadia da qual tive sempre apoio neste aspeto.

Sente que deixa um legado para as outras pessoas através das suas obras?

É um legado extraordinário. Encho Anadia com as minhas coleções. É um esplendor fantástico.





DEZASSEIS OBRAS, DEZASSEIS HISTÓRIAS

Beatriz Reis | Maria Martins | Miguel Peixe | Nuno Moura

“São 16 Estórias de uma História com H”, clarifica o vereador Lino Pintado. Temáticas como “A água, o vinho, o espumante e a boa gente” são abordadas neste projeto. Com o intuito de criar um elo de ligação entre todos os trabalhos, a organização responsabiliza-se pela criação de uma narrativa de modo a homogeneizar os murais.

O desafio é lançado através da criação de um roteiro por todas as obras que complementam o projeto Deza6, a intenção é seguir o mapa e fazer o percurso pelas várias freguesias.

Pedro D’Oliveira, curador do projeto, conta-nos em entrevista como foi o processo de seleção dos artistas integrados no mesmo, “A escolha dos artistas engloba o objetivo do projeto dando ênfase à individualidade de cada um.”

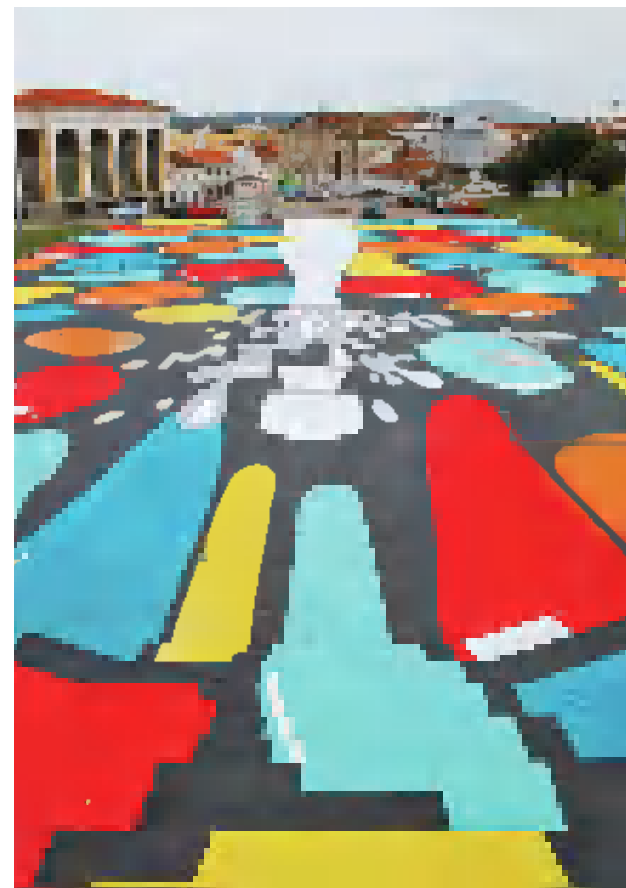
António Conceição, artista urbano, natural de Cabo Verde integra este projeto. Retrata com realismo nos seus murais histórias e tradições. Licenciou-se em engenharia, veio para Portugal frequentar o curso de belas artes.

Iniciou a sua carreira com murais pela cidade de Aveiro, mas rapidamente integrou projetos como o mural da Gafanha da Nazaré e o Projeto Deza6 em Anadia. “Nos dias de hoje, utilizamos instrumentos e técnicas que nos ajudam a expressar criativamente os nossos sentimentos”, afirma o artista cabo-verdiano.

Lino Pintado, explica ainda que esta escolha de artistas teve como objetivo trazer jovens locais para lhes dar experiência no que toca à organização e colaboração com artistas mais experientes na área: “Começamos a pensar em fazer um projeto mais abrangente aproveitando os jovens artistas dando-lhes oportunidade de trabalhar com convidados mais experientes.”

EXPOSIÇÃO DEZA6 ATÉ OUTUBRO, NO MUSEU DO VINHO

Pedro D’Oliveira indica que existe vontade por parte dos artistas em expandir o projeto: “Obviamente gostaria que isto crescesse; o concelho de Anadia é muito grande, suporta muito mais do que 16 projetos.”



ÀS MÃOS DE ANADIA

Beatriz Lima | Eurico Seabra | Miguel Correia

No caos da desarrumação surge a inspiração. As farpas da madeira saltam da goiva. A madeira vai-se alisando para fazer os arcos. Apertar o vime que enfeita as cadeiras artesanais, subir e descer armários para agarrar nos mais especiais trabalhos, Agostinho Pereira e Maria Lucrecia mostram que o artesanato se baseia em dois pilares: Arte e Paixão.

A história que nos vai contando surge com a mesma naturalidade com que vai trabalhando o vime, que molda até tornar em arte.

O artesanato não é a vida deste homem desde sempre. De mãos ásperas e olhar ternurento, o seu caminho com os cestos na

mão nem sempre foi feliz. No princípio, o artesão praticava este ofício por exigência, no entanto, e como não nutria muito interesse, optou por outro trabalho.

Agostinho acabou por “voltar a casa”, onde, com mais maturidade, se sente feliz e realizado. “É onde me sinto bem, invento coisas” diz o artesão com os olhos de quem vê no interesse de três jovens pelo ofício que virou paixão, a razão do seu trabalho.

A oficina desorganizada não é sinónimo de falta de produtividade. Na verdade, esta oficina é o maior reflexo da mente do artesão. A divisão preenchida está tão recheada quanto o seu cérebro, que tem tanta facilidade em inventar peças novas, quanto em sorrir.

A arte não se encerra neste espaço, as obras começam onde o Sr. Agostinho vai buscar as madeiras, nas florestas que, após a escolha de material, são o ponto de partida para a criação.

Depois deste trabalho mais físico, a arte regressa à oficina, onde do corpo se passa para a mente, e Agostinho começa a dar asas à criatividade para compor um produto.

Mas nada termina aí. Nem o produto do artesão, que ainda tem de ser vendido, nem

a conceção artística da obra. “Cada pessoa sabe o que faz com o objeto que comprou”, diz Agostinho, com o olhar de quem sabe que a arte se faz aos olhos de quem a vê.

Dos cestos para os bordados, vamos ter com Maria Lucrecia, anadiense de gema. Recebe-nos em casa, e mostra-nos os bordados que faz desde jovem, quando aprendeu com uma colega. Desde então é Maria quem assume a pasta do ensino.

A habitação confunde-se facilmente com um museu, onde se reúne todo o espólio da artesã, que a mulher tem orgulho em mostrar, correndo para não se esquecer de nada.

As obras são tão infundáveis como a sua ternura. Com todos os bordados guardados porque Maria não as quer vender. “O dinheiro não compra a paixão que eu coloquei aqui e, além disso, as pessoas não dão valor”, diz Maria com a paixão de quem nos quer passar o amor pelo artesanato.

Maria e Agostinho comungam da mesma sedução. Bordado e cestaria, ofício e lazer, ensino e aprendizagem. Duas vidas em simbiose com a arte. O reflexo de Anadia nas mãos de dois artistas.



VENCEDORA DO CONCURSO “JUVENES TRANSLADORES” QUER SEGUIR A ÁREA DE INVESTIGAÇÃO

Catarina Marvalhas | Daniel Martins | Francisca Gomes | Nelson Duarte

Maria Cara d’Anjo, estudante do 12º ano de escolaridade no Colégio Nossa Senhora da Assunção, em Anadia, é uma das 27 vencedoras da edição de 2021 do concurso Juvenes Translatores, realizado à distância. Embora a vitória não fosse o objetivo “As expectativas eram participar e não com o objetivo de ganhar”.

A Comissão Europeia desafiou os jovens dos vários Estados-Membros a realizarem a tradução de um texto entre duas das 24 línguas oficiais da União Europeia. Sobre a sua familiaridade com a língua, Maria refere: “O inglês sempre esteve presente na minha vida não só na escola, mas principalmente de forma informal, mais recentemente através dos filmes”.

A sua professora de Inglês foi essencial no acompanhamento para a prova: “Comecei a ter mais cuidado com a língua, a professora deu-me panfletos da União Europeia que prepara os tradutores e também procurei textos no site do concurso para traduzir”.

Após a vitória, Maria sente-se orgulhosa e feliz pelo sucesso alcançado, “Sinto-me bem por fazer um ótimo trabalho e por saber que pude trazer uma vitória para a concelho e para a escola”. Esta refere o apoio recebido pelas pessoas que a rodeiam.

Relativamente ao futuro, Maria revela que não pretende enveredar no mundo das línguas, “Eu estou no 12º ano em Ciências e Tecnologias e nunca me vi nas línguas estrangeiras”. Pelo contrário, afirma o seu desejo pelas Ciências, “O que gostaria de fazer no futuro é investir na Investigação Científica”.

Em celebração do centenário da Congregação em Anadia, a aluna do Colégio Nossa Senhora da Assunção demonstra tristeza, visto que este acontecimento ocorre no ano em que se vai embora. “É um sentimentoagridoce para mim, visto que celebra cem anos no

ano em que me vou embora”. Por existir uma ligação familiar na escola, este acaba por ser um fator emocional para Maria “Já tive familiares que o representaram, por isso já existe uma ligação. É um acontecimento emocional por crescer aqui”.

Como recompensa pelo seu mérito, esta recebeu no dia 1 de abril o galardão em Bruxelas, aproveitando para conhecer a cultura desta cidade, e seu país, Bélgica. “Podendo contactar com os outros vencedores, estou entusiasmada por todas essas oportunidades”.

SAIBA MAIS SOBRE O CONCURSO

A Direção Geral da Tradução da Comissão Europeia, organiza desde 2007 o concurso Juvenes Translatores. O evento, que este ano contou com a sua 15ª edição a 15 de novembro, é anunciado no web site da Comissão Europeia e as escolas dispõem de um prazo para proceder às inscrições, sendo realizado, posteriormente, um sorteio para definir aquelas que vão a concurso. O número de escolas de cada país

corresponde ao número de deputados no Parlamento Europeu para o país correspondente. Em Portugal, foram 21 escolas a concurso.

Este é destinado a alunos do ensino secundário nascidos no ano de 2004.

Por ano, estima-se que 3000 alunos de quase 700 escolas se inscrevam. O objetivo é que traduzam um texto, sob a supervisão dos respetivos professores, em qualquer uma das 24 línguas oficiais da União Europeia para outra língua à sua escolha.

O tema deste ano centrou-se no futuro da UE e a sua dimensão ecológica, «Vamos avançar no bom caminho - rumo a um futuro mais verde». Aos estudantes foi pedido o seu ponto de vista sobre o tema e o papel que a tradução e a aprendizagem das línguas desempenham na eliminação das barreiras entre pessoas e as culturas.

A correção das provas é realizada por tradutores profissionais da Comissão Europeia, que selecionam um vencedor para cada país da União Europeia. Os 27 vencedores ganham uma viagem de três dias a Bruxelas, assim como uma recordação.





UM OMBRO AMIGO

Beatriz Sanches | Filipa Rios | Joana Abreu | Mariana Oliveira

A idade avança e a companhia é cada vez menor. Com a velhice, vêm as rugas, os cabelos grisalhos, as dores nos ossos e uma série de limitações que recordam constantemente os tempos de juventude. Com saudade. Mas há algo pior, mais pesado e mais triste, que a velhice traz: a solidão.

No Centro Social Recreativo e Cultural de Pedralva (CSRCP), tenta-se combater esta problemática. São 30 os utentes que frequentam diariamente a instituição. Passam ali grande parte do seu dia. Contam-se histórias tão parecidas e tão diferentes, daqueles que também viram o tempo passar depressa demais. As relações tornam-se tão próximas como as familiares.

Entre os vários passatempos dos utentes, estão os jogos. Esta atividade integra-se no projeto “Lab Center Agilidades”, implementado pela Câmara Municipal de Anadia, em articulação com 13 instituições do concelho. Uma delas foi o CSRCP.

A Dona Aldina gosta de jogar ao “Labirinto”. Este jogo estimula a capacidade de caminhar, associada à memória e à perceção corporal. É fácil aprender a jogar, mas os seus passatempos não ficam por aqui. Além dos jogos, há festa. “Até temos um bombo e pandeiretas (...) eu toco desde o princípio ao fim; é sem parar.” - conta Aldina, com entusiasmo.

Já a Dona Deolinda, mostra como se joga o

“Jogo das Mãos Tati”, que serve para treinar movimentos alternados e rítmicos das mãos. Para ela, “foi bom” começar a frequentar o centro, onde se sente mais acompanhada.

Outros utentes confirmam a importância dos jogos terapêuticos da instituição. A pandemia e, especialmente o período de confinamento, mostrou a sua utilidade na melhoria das capacidades físicas e psíquicas dos idosos.

Tatiana Pinho, animadora sociocultural que convive diariamente com estes idosos, confirma a eficácia deste projeto. “Temos aqui algumas pessoas com Alzheimer e demência e os jogos fazem com que elas tenham um estímulo completamente diferente.”. Tatiana destaca a importância dos colaboradores da instituição na vida dos utentes. “Nós somos

a companhia, somos o apoio, para alguns deles ainda representamos a família, o afeto (...) porque há muitos que vivem sozinhos e, realmente, só nos têm a nós.”.

Os tempos não têm sido fáceis. A chegada da pandemia provocou um sentimento de desmotivação. “De alguma forma, já havia uma falta de ideias (...) a adesão a estes jogos trouxe-nos alento, foi uma mais-valia.” - diz Teresa Rodrigues, diretora técnica do CSRCP.

Passado um ano da implementação do projeto, a opinião é comum a todos os entrevistados: os jogos trouxeram vantagens para o centro. Mas a presença da equipa do Ágora no local registou mais do que o sucesso do “Lab Center Agilidades”. Ali é notório o carinho, a amizade e a cumplicidade. A solidão deixou de ter lugar.





LIBERDADE DESPORTIVA E LAZER

Ana Monteiro | Eva Amaral | João Melo | Matilde Peres

Com o levantar das restrições da pandemia, a vontade de sair de casa e de fazer algo produtivo, como conviver, fazer exercício ou apenas dar um passeio cresceu notavelmente. Prova disso foi a construção do Parque Urbano de Anadia, que após ser inaugurado em junho de 2021, em 2022 enche-se de pessoas a desfrutar do ar livre e de todas as comodidades que o Parque oferece.

Nesta cidade, o desporto e o lazer não são postos de parte. Quem vai a Anadia procura usufruir da riqueza cultural da cidade. Por outro lado, os locais aproveitam-se deste Parque, cujo investimento superou os três milhões de euros (contando com a ajuda de um milhão e meio dos fundos comunitários no âmbito dos Planos de Ação de Reabilitação Urbana que estão na génese desta construção).

Para os amantes de desportos de equipa, este espaço envolve campos de futebol, padel, voleibol de praia, mini golfe e basquetebol. Já para outros gostos, independentemente da idade, os seus visitantes são presenteados com um parque infantil, uma zona de piqueniques, com cafetaria, caminhos pedonais para absorver a natureza e uma ciclovía para os fiéis ciclistas.

Ainda dispõe de rede wifi, parques de estacio-

namento, casas de banho, boa luminosidade e zonas de sombra, apesar das árvores ainda não terem crescido o suficiente.

É de relembrar que, com todo este espaço envolvente, são possíveis futuras realizações de eventos desportivos e culturais.

Esta obra pública, localizada junto ao Rio da Serra, é um local seguro onde as famílias se encontram com amigos para fazer piqueniques na relva.

Quando a hora do lanche termina, as mães ficam na conversa sobre os temas mais atuais, enquanto, despreocupados, os filhos brincam no parque e jogam futebol.

Mariana Castro, mãe de dois filhos, explica-nos que a criação deste espaço foi “bastante favorável para os miúdos. Eles correm e expulsam toda a energia que têm e quando chegam a casa já estão mais calmos”. Para usufruto próprio, ainda afirma que, “até para mim é bom, depois do trabalho respirar este ar puro e espaiar um bocado a cabeça” rematando, “é bom para a sanidade mental”.

Mais à frente, dois homens ocupam o seu tempo a treinar ao ar livre. Após uma corrida rápida, os dois competem entre si vários exercícios diferentes. Ora fazem elevações, ora flexões na procura de bater o seu recorde. O cheiro da natureza, a adrenalina pelo des-

porto e a calma que o parque oferece é chamativo desde simples passeios até à competição de jogos entre amigos. Num parque que nunca está vazio, Gonçalo Tavares, atleta semanal do parque refere que “venho a pé para o parque e tenho conseguido praticar muito mais exercício físico do que antes”, acrescentando que, “ginásios nunca foram o meu forte, então ao ar livre torna-se mais fácil”.

O Parque, que conta com 8,5 de hectares de área, é um sítio seguro para passar uma tarde com os amigos ou família a relaxar, e já deu provas de ser um local obrigatório de passagem e usufruto.



Parque Urbano de Anadia



UM PASSEIO PELO PATRIMÓNIO NATURAL DE ANADIA

Inês Gonçalves | João Cruz | Mafalda Marques | Nélon Duarte | Tiago Jesus

Do chilrear dos pássaros ao respirar da natureza. O Património Natural de Anadia é uma lufada de ar fresco para quem por lá passa.

Um piquenique aqui, um mergulho ali. Lino Pintado, vereador, conhece há décadas os percursos da Barragem da Gralheira. Há décadas que percorre os seus passadiços e vislumbra as suas quedas de água.

Localizada na freguesia da Moita e edificada entre 1997 e 1998, este parque natural tornou-se, a estimada Barragem da Gralheira, delimitada pela sua vegetação existente. Para quem aprecia uma boa refeição rodeada de ar puro e de natureza deslumbrante, tem sempre à sua disposição espaços cobertos com mesas e cadeiras, perfeito para “usufruir da melhor forma a maravilhosa área envolvente”, conta-nos Lino Pintado.

Para o vereador, as componentes culturais e ambientais são as mais marcantes da Barragem. Na água que acompanha gerações, é possível vislumbrar desde a pequena nora à mais antiga hóspede cobra de água.

Infelizmente, nem tudo são rosas e a Barragem da Gralheira foi surpreendida pela negativa. Através da vertente ligada à pesca, a caça ao tesouro da área, houve um confronto com alguns artefactos bélicos, como granadas, que

obrigaram à desativação e esvaziamento total da Barragem, para que houvesse a oportunidade de limpar todas as adversidades, para posteriormente devolver à Barragem a sua essência. No entanto, apesar da dificuldade ter tido o seu final feliz, o assunto encontra-se ainda em investigação criminal.

A Barragem da Gralheira continua a ser um poço de vida, recheada de seres vivos e de uma sensação de bem-estar, que limpa a alma daqueles que a visitam. Nas palavras do vereador Lino Pintado, estas são, de facto, sentidas, onde transparece o orgulho pelo local: “é como um museu de céu aberto!”.

Num passeio diferente, numa zona distinta, com direito a uma estadia fora do vulgar, encontra-se o Moinho de Vale da Mó. À conversa com António Carvalho, conhecido na zona e acarinhado por “Tó”, o proprietário do Moinho conta-nos que a tão estimada obra nasceu há 40 anos atrás. Acrescenta ainda, com um sorriso nostálgico, que foi construído pelo seu pai. Recorda que, nos seus tempos de criança, essa mesma estrada era toda em asfalto e relembra seu pai a fiscalizar as obras de saneamento da área, apaixonado pelo espaço escolhido para a concretização do seu sonho de construir o Moinho.

Lamentavelmente, há 15 anos atrás, o seu pai

faleceu, deixando o Moinho da família nas mãos de Tó que limpou as lágrimas, e agarrou a oportunidade de fazer do projeto do seu pai um negócio, a que se dedica até aos dias de hoje.

Desde o salão, aos quartos com as mais belas vistas, o anfitrião encontra-se sempre de braços abertos para receber aqueles que por lá decidem passar: desde turistas numas férias para repouso, a festas de aniversário de 18 anos, até eventos como a Competição da Taça da Europa de BMX.

A afluência no Moinho não acaba, e Tó considera-o, nas épocas mais frias, uma verdadeira “beleza de inverno”.



Barragem da Gralheira



UNIVERSIDADE DA MAIA – ISMAI

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO FÍSICA E DESPORTO

LICENCIATURAS

- Educação Física e Desporto
 - Opções Física e Desporto / Física Teórica e Aplicada, Educação Física e Saúde, Atividade Física Adaptada / Ciências do Futebol / Ténis / Futebol / Outros cursos
- Gestão do Desporto

MESTRADOS

- Ciências da Educação Física e Desporto
 - Especialização em Desporto e Saúde
- Ciências da Educação Física e Desporto
 - Especialização em Treino Desportivo
- Estudos de Educação Física nos Esportes Olímpicos e Paratímpicos

- Novo • Análise do Risco do Futebol (1)
- Gestão do Desporto (2)

DOCTORAMENTO

- Ciências do Desporto
 - Especialidade: Exercício e Saúde

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EMPRESARIAIS

LICENCIATURAS

- Energias Renováveis
- Gestão da Empresa (1)
- Opções Engenharia Informática / Engenharia de Gestão Industrial
- Gestão da Marketing
- Gestão de Recursos Humanos

MESTRADOS

- Gestão da Empresa
- Gestão Estratégica de Recursos Humanos (1)
- Novo • Transformação Digital
- Turismo, Património e Desenvolvimento

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E DO COMPORTAMENTO

LICENCIATURAS

- Criminologia
- Psicologia (1)

MESTRADOS

- Criminologia (1)
- Ciências da Psicologia
- Psicologia Clínica Forense
 - Intervenção e Avaliação em Víctimas
- Psicologia Clínica e da Saúde (1)
- Psicologia Escolar e da Educação

DOCTORAMENTO

- Psicologia – Especialidade de Psicologia Clínica

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO E TECNOLOGIAS DA COMUNICAÇÃO

LICENCIATURAS

- Arte Multimédia
- Ciências da Comunicação
 - Ramo 1 – Comunicação Organizacional, Marketing e Publicidade
 - Informática (1)
 - Ramo 2 – Comunicação Digital e Multimédia
- Relações Públicas e Gestão da Comunicação
- Tecnologias de Comunicação Multimédia

MESTRADOS

- Ciências e Cultura Digital (1)
- Informática (1)
- Inteligência em Ambientes Multipotenciais (1)
- Tecnologias da Informação, Comunicação e Multimédia (1)
- Ramo 1 – Comunicação e Multimédia
- Ramo 2 – Produção Multimédia
- Técnicas de Comunicação



(1) Pro-Aluno, (2) Primeiro Pro-Aluno, (3) Curso em EAC (Curso – Remota para Digital) / Licenciatura de Ciências Sociais, Turismo, Energia, Património e Desenvolvimento

FALA CONNOSCO

- ☎ 808 202 214
- 🌐 umaia.pt
- 📄 id.com/universidademaia
- 📧 info@ismai.pt

INSTITUTO POLITECNICO DA MAIA – IPMAIA

ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO

LICENCIATURAS

- Formação
- Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Gestão da Manutenção e Segurança Industrial (1)
- Jogos e Lógica de Inteligência Natural
- Produção Digital em Comunicação da Informação
- Tecnologias da Informação, Multimédia e Multimédia

(1) Pro-Aluno

CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS – CTASP

- Comunicação da Informação e da Comunicação (1)
- Formação e Gestão
- Design e Inovação Industrial
- Gestão Administrativa de Recursos Humanos (1)
- Gestão Financeira e Vendas
- Gestão Industrial (1)
- Manutenção Industrial (1)
- Marketing Digital
- Produção Multimédia e Jogos Digitais
- Redes e Sistemas Informáticos
- Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação

(1) Pro-Aluno

ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS, EDUCAÇÃO E DESPORTO

LICENCIATURAS

- Desporto, Formação Física e Bem-Estar
- Educação Social
- Sociologia
- Treino Desportivo

(Licenciatura em Educação Física e Bem-Estar, treino desportivo e sociologia) (1)

(1) Consultar media locais em www.ipmaia.pt

MESTRADOS

- Licenciatura em Educação Social e Desporto
- Sociologia (1)
- Ramo 1 – Gestão da Empresa
- Ramo 2 – Gestão de Recursos

(1) Pro-Aluno

CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS – CTASP

- Acompanhamento de Crianças e Jovens
- Desporto e Turismo de Natureza
- Labor Desportivo
- Serviço Familiar e Comunitário
- Serviços Sociais
- Treino Desportivo de Jovens

(Licenciatura em Educação Social e Desporto através de uma dupla certificação) (1)

(1) Consultar media locais em www.ipmaia.pt



FALA CONNOSCO

- ☎ 808 203 711
- 🌐 www.ipmaia.pt
- 📄 id.com/ipmaia.pt
- 📧 info@ipmaia.pt



CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA UNIVERSIDADE DA MAIA

XV Congresso Estudantil de Comunicação : " Cidadania, Comunicação e Democracia "



Imagens do congresso



Seminários Àgora 2021-2022



Locutora Débora Zenha fala sobre o seu percurso profissional



Jornalista Pedro Filipe Maia em "Alta Voz"



Murta em "ExpressArte"



Biólogo Ayala em "SecXXII Era Sustentável"



Locutora Paula Albuquerque em "Rádios no Séc. XXI"



Graffiter Dheo fala da "arte de rua"



Vítor Costa | Francisca Silva | Ricardo Pacheco | Ana Cristina

José Cid, um dos nomes mais conhecidos da música portuguesa, abriu-nos as portas do seu ‘palacete’ em Mogofores, Anadia. Um solar cor-de-rosa, identificado como a ‘casa do barão de cruzeiro’ que era do seu bisavô, Francisco Ferreira Tavares. Diz que ‘saiu-lhe’ nas partilhas. Aos 80 anos vive tranquilo, no recato da quinta, com uma vontade inabalável: morrer a cantar.

Não lhe falta espaço: um lago, muitas árvores, jardins e um estábulo. Aqui, neste refúgio especial, inspira-se, compõe letras e músicas.



À entrada lateral do solar, à direita, recebe-nos efusivo. Ouve-se o relinchar dos cavalos. Este é um recanto especial do seu dia-a-dia. Sente-se e vê-se como é: retira maçãs de um cesto e distribui, umas aqui, outras acolá. O cheiro é diferente de outros estábulos. A razão é simples: “usamos ervas de ensilagem em vez da habitual palha”.

Com apenas seis anos, uma das éguas de competição do cantor, a Lili, está já num alto patamar. É uma “égua fantástica, com um pedigree melhor do que a Rainha da Inglaterra e filha do melhor cavalo do mundo”. No meio

do humor, o cavaleiro Francisco Fleming de Oliveira telefona-lhe a contar os feitos da sua Lili. Cid conforta-se e confessa: “já ganhamos vários prémios”. O cantor já não cavalga, mas praticou equitação até aos 72 anos de idade. Nas paredes do estábulo vêm-se prémios e fotografias que comprovam as sua paixão..

Natural do Ribatejo, dividiu a sua adolescência entre Santo Tirso, onde estudou, e a Chamusca. Junto à grande piscina, recorda os tempos de escola. Ganhava, quase todos os anos, o prémio de canto coral entre todas as turmas.

“SOU MELHOR DO QUE O ELTON JOHN PORQUE EU SOU POETA E ELE NÃO O É.”

Casado com Gabriela Carrascalão, fruto de “amor à primeira vista”, Cid conta-nos que conheceu a sua atual mulher na Austrália, na década de 80. “Ficamos apaixonadíssimos”. Entretanto, “entre 1984 e 2014 nunca mais nos vimos”. Por isso, “só casámos 30 anos depois.”

A carreira como músico começou no Quarteto 1111, cujo primeiro álbum foi censurado pelo Estado Novo. O colonialismo e a emigração eram as duas temáticas do disco. Atualmente, o cantor juntou-se ao ex-companheiro do Quarteto 1111, Tozé Brito, e estão a produzir o álbum “TozéCid”.

Sentado à volta da piscina, e de sorriso de orelha a orelha, José Cid fala do seu álbum de rock sinfónico, que está em número 1 em Portugal “contra todas as expectativas”, num país onde “metade da população só gosta de ouvir músicas anacrónicas”. Superou os Pink Floyd e o “famigerado Tony Carreira”, sem apoios de multinacionais, mas apoiado pelo Minis-

tério da Cultura. “O meu álbum é um álbum completamente de cultura”, sublinha o cantor que, recentemente, atuou no Rock in Rio.

Apesar dos 80 anos, o músico não pensa no fim da carreira, porque quer “morrer a cantar”. Confessa que, aos 80 anos, não consegue correr durante 20 minutos, mas consegue cantar durante horas seguidas.

E explica o “segredo” da sua condição física: “Durmo sempre uma sesta de uma hora e levo uma vida saudável”. Bem diferente de outros cantores, como por exemplo Elton John, que “perdeu a voz aos 70 anos”. Comparando-se com o cantor inglês, sente-se melhor do que ele. Por duas razões: “sou poeta e ele não o é; e consigo manter a voz aos 80 anos e ele perdeu-a aos 70, por levar uma vida que nem quero sonhar”. Nesta onda de comparações, Cid sobe aos píncaros: “Eu sou o ribatejano mais célebre a seguir ao Luís de Camões; sou cego de uma vista como ele, mas taenho uma vantagem sobre ele, que é estar vivo.”

Junto à porta de saída, a pergunta final: considera-se uma pessoa feliz? Claro que sim, responde e conclui: “tenho o poder de rir de mim próprio e rir de tudo o que me rodeia”

“EU SOU O RIBATEJANO MAIS CÉLEBRE A SEGUIR AO LUÍS DE CAMÕES.”

