

N°1 OUTUBRO ANUAL € 4.90





tradição . artesanato . gastronomia

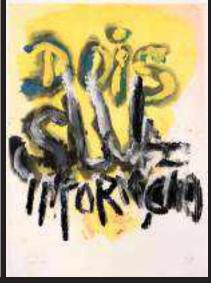


zonas naturais protegidas . percursos pedestres











Porque gostamos de remar contra a maré

A ideia de lançar uma revista impressa, em papel, feita por nós que somos a equipa que todos os dias leva até si o Sul Informação, que é um jornal única e assumidamente online, surgiu ainda em princípios de 2020. A ideia era lançá-la em 2021, para assinalar os 10 anos do Sul Informação. Só que, depois, surgiu a pandemia e o projeto teve de ser adiado.

E porquê uma revista? Porquê lançarmo-nos na aventura de conceber um produto diferente do nosso trabalho habitual, com conteúdos diferentes e específicos, para mais num ano em que o preço do papel (e de tudo o resto) disparou?

Precisamente porque a nossa equipa gosta de desafios, gosta de inovar, gosta de fazer coisas diferentes.

Em resumo: gostamos de remar contra a maré e até já estamos habituados a isso. Há 11 anos, quando lançámos o Sul Informação como jornal exclusivamente online, disseram-nos que era uma loucura, que as coisas iam correr

mal. Onze anos depois, este é o jornal de referência do Algarve e Baixo Alentejo.

É nesse espírito que, quando todos dizem que a imprensa impressa (é mesmo isto que quero escrever!) está moribunda, nós decidimos lançar a revista Dois.

O Algarve já tem tido outras revistas, algumas muito interessantes, mas até para se afirmar como região inovadora, cosmopolita, dinâmica e na vanguarda precisa de ter uma publicação como a revista Dois, que alia a qualidade gráfica à profundidade dos seus conteúdos. Esta é uma revista para ler, reler, guardar, oferecer e partilhar.

Este número 1 resulta de meses de trabalho em diversas frentes. No meio dos altos e baixos próprios destas produções, houve também grandes alegrias: para já, a disponibilidade de todas as pessoas com quem falámos para fazer os artigos que compõem a revista, bem como dos cronistas convidados.





Além disso, a generosidade desse artista imenso que é Pedro Cabrita Reis. A entrevista que lhe fiz resultou em cerca de 40 minutos de uma boa conversa, que poderão ler aqui ou ouvir, em podcast, online. Para isso, no fim da entrevista, há um QR Code que permite abrir e descarregar toda a conversa.

Ele que é um dos maiores artistas contemporâneos portugueses, talvez o mais conhecido e respeitado a nível internacional, aceitou de forma muito generosa desenhar a capa deste primeiro número da revista Dois.

E não se limitou a desenhar uma única hipótese de capa: desenhou seis!

Porque cada uma delas teria dado uma capa diferente e diferenciadora, partilhamos acima, com todos vós, as propostas de Pedro Cabrita Reis.



ELISABETE RODRIGUES DIRETORA

PROPRIETÁRIA/EDITORA

Página em Branco - Associação de Comunicadores e Jornalistas Independentes

Guelhim, Caixa Postal 45A

8005-489 Faro

geral@revistadois.pt

Tel.: 289 091 810

NIPC: 513315659

TITULARES DOS ÓRGÃOS SOCIAIS

Mesa da Assembleia-Geral

Presidente: Gonçalo Duarte Gomes Vice-Presidente: Lúcia Costa Secretária: Margarida Santos Secretário: Pedro Lemos

Direção Presidente: Maria Elisabete F. S. Baptista Vice-Presidente: Hugo Rodrigues Vogal-Tesoureiro: José Brito Vogal: Nuno Costa

Conselho Fiscal

Presidente: Filipe Bally Jorge Secretária-relatora: Cristina Batista Rodrigues Vogal: Martyna Mazurek



DIRETORA

Elisabete Rodrigues

EDITOR

Pedro Lemos

TEXTOS

Hugo Rodrigues Mariana Carrico Elisabete Rodrigues

FOTOGRAFIA

Nuno Costa Flávio Costa

CAPA

Desenho de Pedro Cabrita Reis

EQUIPA DE DESIGN

LCPA Creative Agencies António Fernandes (Layout e Paginação) Mariana Isidro (Coordenação)

DIREÇÃO COMERCIAL

Nuno Costa

REDAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS COMERCIAIS

UAlg Tec Start Campus de Gambelas, Pavilhão G15 8005-139 Faro

IMPRESSÃO

Jorge Fernandes Lda Rua Quinta Conde de Mascarenhas,9 2820-653 Charneca da Caparica

DISTRIBUIÇÃO

Vasp MLP, Media Logistics Park, Quinta do Grajal, Venda Seca 2739-511 Agualva-Cacém Tel.: 214337000

PONTOS DE VENDA

contactcenter@vasp.pt Tel.: 808206545

TIRAGEM

5000 exemplares

PERIODICIDADE

Anual

REGISTO PROVISÓRIO NA ERC

127868

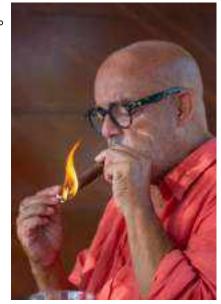
ISSN

ESTATUTO EDITORIAL

www.revistadois.pt

indice

GENTE Entrevista Pedro Cabrita Reis



6-17

9 FUTURO Reportagem Os nómadas digitais estão a passar por aqui

PALAVRA Crónica A lenta volúpia de escrever

9 FUTURO Reportagem Há uma agricultura que olha para o passado, para ter um melhor futuro

9 PALAVRA Crónica Quando a vida parece insuficiente



42-49

FUTURO Reportagem Turismo que não se vê, mas se sente

9 FUTURO

Reportagem Culatra anda na faina da transição energética

60 Entrevista
Dino d'Santiago

9 GENTE

60-66

Onde Comer A Tia Bia tem muito

30-38

VIDA

Onde Comer

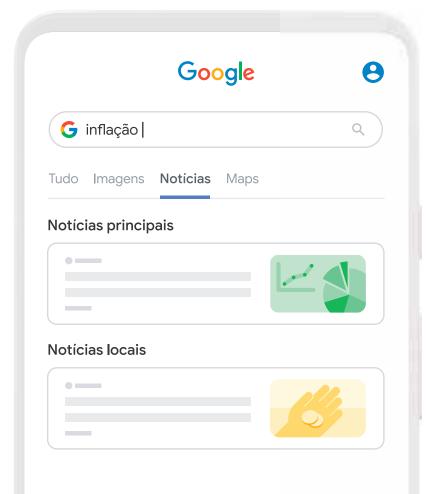
Onde ficar

Onde comprar

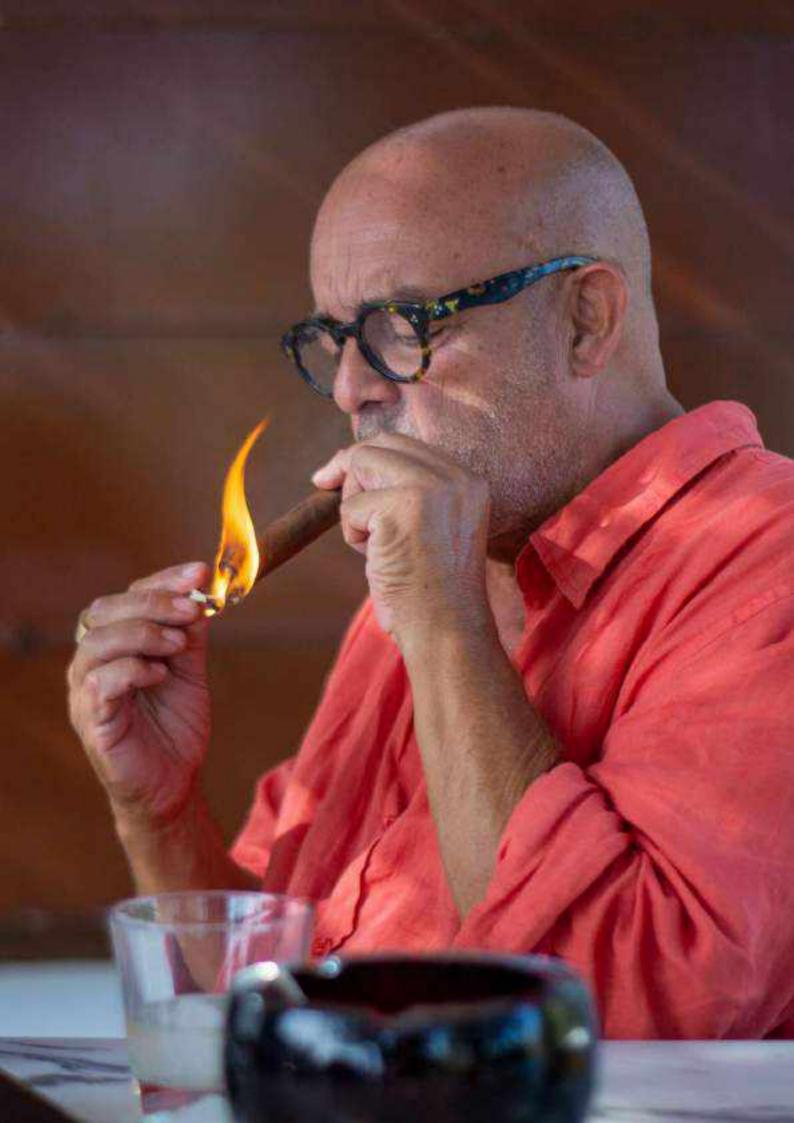


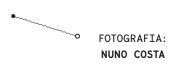
Ligamos os portugueses a notícias locais e internacionais.

A cada segundo, o Google ajuda os portugueses a clicarem mais de 9000 vezes em notícias relevantes. O Google conecta editores nacionais e internacionais aos utilizadores e facilita a procura de informação útil.



Mais informação sobre como funcionam as notícias do Google em g.co/apoiojornalismoPortugal





Pedro Cabrita Reis: «Sou um jardineiro que pinta quadros à noite »

Pedro Cabrita Reis é o mais destacado nome das artes plásticas portuguesas a nível internacional. Só este ano, a sua obra esteve em Paris, a convite do Museu do Louvre, na Bienal de Veneza e ainda na Áustria.

É também um confesso apaixonado pela serra de Tavira, onde, com vista para o mar lá em baixo, tem casa, espaço para trabalhar, muito terreno com árvores frondosas, vinhas, medronheiros.

Como revela nesta entrevista à revista Dois, foi no meio dessa «paisagem levada ao excesso na sua pureza», que passou os tempos longos da pandemia, sempre em processo de criação. Artista e homem multifacetado, que não foge à polémica e ao debate aceso de ideias, Pedro Cabrita Reis levanta, nesta conversa, a ponta do véu sobre o que anda a fazer, como as paisagens que tem andado a pintar ou os planos que tem (ou pode vir a ter) para Faro.

A avaliar pelo que tens vindo a apresentar por essa Europa fora, estes dois anos de pandemia não afetaram grandemente o teu trabalho.

Como é que viveste estes dois anos?

A pandemia quase que dispensa quaisquer raciocínios. Foi uma tragédia, ainda é uma tragédia nas suas consequências e foi vivida das formas mais diversas por toda a gente. No meu caso particular, o que tinha programado de exposições para se fazer nos dois anos mais fortes da pandemia acabou por

se realizar na data prevista, à exceção de uma que foi apenas adiada dois meses.

O que mudou foi apenas a natureza e a maneira de fazer as coisas. Se, antes, uma exposição incluía inauguração, que era uma festa de convívio, em que as pessoas se encontravam, se abraçavam, falavam, bebiam uns copos, bom, nada disso aconteceu durante estes dois anos.

As inaugurações fizeram-se, mas com um constrangimento, que era inevitável devido às circunstâncias: tudo de máscara, muito poucas pessoas no ato. Aliás, o nome mudou: já não eram inaugurações, eram aberturas. Encontrou-se esse formalismo para caracterizar essa diferença.

Essas aberturas eram modestas, em relação à alegria que se espera sempre de um encontro desta natureza, mas, pelo menos, tiveram a vantagem de ser um sintoma de que as coisas não pararam, de que as pessoas queriam continuar e fazer, apesar das dificuldades e das novas condições.

Em Portugal, o Governo declarou, no dia 13 de Março de 2020, que o país ia para obras, ia fechar. Eu tive a possibilidade de saber isso com alguma antecedência, preparei tudo aquilo de que precisava e vim aqui para a Casa Queimada três dias antes da declaração oficial. Estive aqui a partir de 10 de Março, onde fiquei praticamente até ao fim de Setembro, a trabalhar, a pintar.

E, no fim de Setembro, recolhi a Lisboa, porque, como o trabalho não parou e estes projetos fora de Portugal não pararam, tive de ir para Lisboa para tomar conta da logística.

Foi assim a minha pandemia: a trabalhar, trabalhar, trabalhar, levar por diante projetos previamente organizados, dentro de novas circunstâncias.

No pior dos mundos, ainda assim foi possível continuar.

Estes acontecimentos atuais, os incêndios, a guerra na Ucrânia, a pandemia, de alguma forma têm influência no teu trabalho?

Não imagino que haja nenhum artista que seja completamente imune às influências que a vida em torno de si e do seu trabalho possam trazer. Ninguém vive numa cápsula, ninguém pode, em boa verdade, dizer que não se importa ou não quer saber.

Não é, contudo, obrigatório que essas circunstâncias, com maior ou menor grau de gravidade ou de tragédia, se reflitam no trabalho dos artistas de uma forma evidente, clara, narrativa. Não é por causa da Guerra da Ucrânia que eu agora vou fazer quadros a azul e amarelo.

É um exemplo provavelmente um bocadinho provocatório, mas é para pôr os pontos nos iis e manifestar que,





na obra de um artista, as influências do contexto social, político, cultural e histórico que rodeia a vida pessoal e profissional desse artista não se espelham necessariamente de uma forma imediata e superficial.

Aos artistas, compete transformar, aprofundar e interrogar sobre aquilo que eles absorvem da realidade que os rodeia. Naturalmente, esse aprofundamento traduz-se nas suas obras, seja nas poesias, nas músicas, nas pinturas, numa outra coisa qualquer, diferente daquilo que seria o mero registo factual ou circunstancial.

Compete aos órgãos de informação fazer todo o trabalho de comunicação, partilha e análise das circunstâncias políticas. Compete aos artistas transformar essas mesmas circunstâncias em pensamento criativo.

Tens aqui casa no Algarve há 16 anos, passas cá largas temporadas, tens apadrinhado alguns projetos novos no Algarve. O que é que te liga a esta região? São só os laços familiares ou é muito mais do que isso?

É mais do que isso. Já falámos sobre isto há 16 anos. Nunca te manifestei o meu profundo reconhecimento pelo título que então decidiste dar ao teu artigo, que era «Sou um homem do Sul».

Na verdade, tenho em relação a este sítio uma identificação que ultrapassa os laços familiares, as experiências sensoriais ou estéticas. É como se este fosse um lugar de vida para mim! A vida está para além das classificações parciais que se possa atribuir: eu gosto muito de estar aqui porque gosto do clima; eu gosto muito de estar aqui porque gosto da comida; e gosto muito de estar aqui porque gosto das pessoas; e gosto muito de estar aqui porque gosto da paisagem. E gosto muito de estar aqui por qualquer coisa muito mais do que isto tudo.

E isso é, de alguma forma, indizível. É uma coisa que nasce dentro de ti e se alimenta desses "gostares" que são parcelados, em que o todo não é igual à soma das partes. Eu estou aqui de uma forma para além dos muitos subcapítulos e capítulos da minha vida no Algarve, de que poderia falar alongadamente. E, mesmo por muita criativa e iluminadora que fosse a conversa, no final chegaríamos sempre à noção de que não tinha sido completa, faltava qualquer coisa...

O que é que faz que se crie uma relação de amor profundo por uma pessoa, por um lugar, por uma ideia, por um tempo? Podemos pronunciar os factos, nunca saberemos as verdadeiras razões. Portanto, limitamo-nos a continuar e com isso vamos acrescentando o prazer que temos em fazer isso ou estar aqui.

E até escolheste ficar, não em cima do mar, o que seria, para algumas pessoas, mais lógico, mas neste Algarve interior, um bocado árido...

Neste Algarve interior, que se chama a serra. Eu estou na serra. Entre mim e o mar, que se vê daqui desta mesa onde nós conversamos, está o barrocal. Esta é uma zona seca, mas essa aridez é uma espécie de uma paisagem levada ao excesso na sua pureza. É uma paisagem sem ruído. Aqui é muito simples: é o céu, é a serra e é esta textura feita de estevas, de terras que não têm nada, de pedras, de javalis que atravessam pela noite fora em correria.

Eu não gosto de jardins de flores. Gosto de jardins de cactos e de árvores ou então de pedras. Se eu quisesse um jardim de flores, tinha ficado na zona dos meus antepassados, do meu pai e do meu avô, em Silves.

Aí sim: é um jardim de flores, laranjeiras. Tudo aquilo exorbita de riqueza, de frescura. É lindo? Com certeza que sim. Mas eu queria uma coisa que tivesse outra aspereza, outra austeridade. Fui-me mudando aos poucos para esta parte do Algarve.

<u>E esta vida rural no fundo,</u> <u>já estás a levá-la a outros níveis:</u> até já fazes um vinho?

Aqui fazemos, já há uns anos, azeite, que dizem que é muito bom, medronho e aguardente de figo, e fazemos, desde 2017, vinho. Esta terra também é fértil, o Algarve é todo fértil! É preciso é dar-lhe água e fazer-lhe festas.

Porque se tu deixas as árvores ao abandono e não as regas, baseado no velho princípio "quando chegar o Inverno elas logo bebem água"... isso já acabou há muito tempo. Hoje, uma alfarrobeira é como se fosse uma laranjeira: tens que lhe dar água, que lhe dar estrume, que a podar, que a acompanhar.

Há uma sabedoria antiga que partia do princípio de que punha-se as coisas na terra e natureza se encarregava delas. Isso era na altura em que a natureza se encarregava de coisas. Agora a natureza está, ela própria, alterada pelas intromissões humanas e as coisas não são iguais ao que eram no passado.

Eu não sou um agricultor. Gosto mais de me apresentar como um jardineiro. Eu sou um jardineiro que pinta quadros à noite. E o que é que eu faço no meu jardim? Tenho esta malta que está aqui comigo há muitos anos, que vai atendendo os meus pedidos, compreendem e integraram a minha forma de pensar isto. Eles próprios modificaram-se, transformaram-se.

Esta aridez é apenas superficial, tem outra frescura, seja no pensamento das pessoas, seja na forma como a terra é tratada.

O grande problema é a falta de gente, não há ninguém.

A serra está a desertificar-se, porque não há políticas que pensem em fixar as novas gerações à serra. Não há empregos, não há trabalho, há todo o tipo de dificuldades quando é preciso construir uma casa ou preparar um terreno para a lavoura.

Isto está a ficar perverso... a serra é uma mais valia cultural, política, económica e ecológica. Isto está a transformar-se numa Disneylândia para estrangeiros reformados!

Não temos nada contra as pessoas, ao abrigo das regras que regem a União Europeia, as pessoas são bem-vindas. É bom ouvir falar alemão, holandês, francês, inglês... mas também não era mau ouvir falar mais português! Ou seja, saber que as pessoas têm motivações e condições para imaginar que podem ter um futuro aqui.

Vê-se que és uma pessoa que ama profundamente a natureza. No entanto, a tua obra parece ser uma negação da natureza, pelos materiais que usas...

(Risos) Se soubesses que eu, desde que vim para aqui em 10 de Março de 2020, até à data, pintei mais de 200 telas, de diferentes dimensões, e todas elas são paisagens... hás-de ver que das duas uma: ou eu mudei, ou, na verdade... eu

sempre pintei flores, eu sempre pintei troncos de árvores.

O que dizes, eu percebo qual é a motivação. Ao longo das minhas conversas com as pessoas, e que foram tornadas públicas, em entrevistas ou de outra maneira, eu sempre manifestei um certo afastamento da natureza, mais como um enunciado filosófico. Porque sempre fui pela afirmação da presença do homem sobre a natureza.

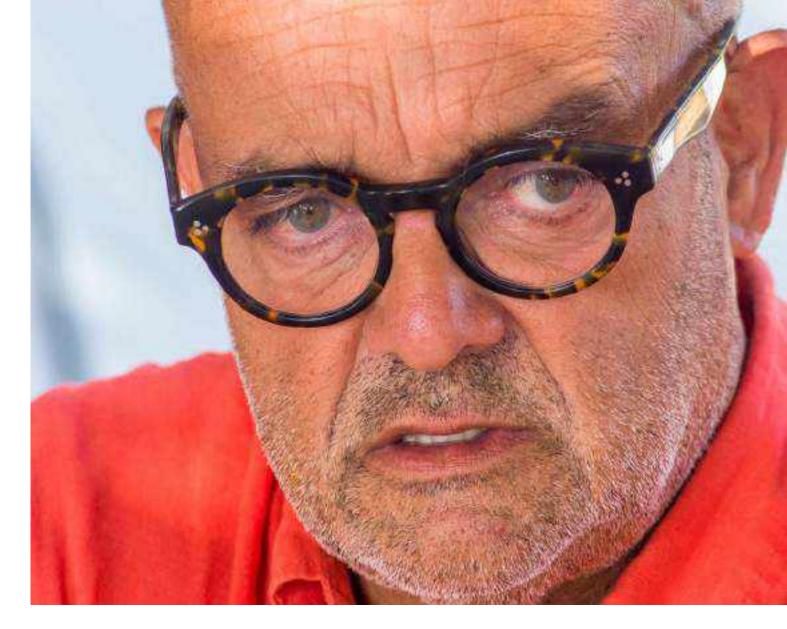
Nós fazemos parte, de forma inequívoca, daquilo que convencionámos designar como natureza. Não há hipótese! Mas a única forma de nos reconhecermos, ao longo da história da Humanidade, tem sido por afirmação contra. Todo o pensamento filosófico, político, poético, é antropomórfico, é baseado sobre o pensamento do ser humano, que se posiciona em antagonismo com a natureza. Porque a Natureza, segundo as várias cosmogonias, é o Mundo e o Mundo foi criado por Deus... O homem afirma-se contra Deus, sendo que Deus está materializado naquilo que é a criação do Universo, ou seja, na Natureza.

Isto é um raciocínio muito engraçado, turbulento, complexo, e que exigiria longos dias e horas de conversa.

Eu disse isso durante muito tempo: que o meu trabalho partia do princípio da afirmação do homem contra a natureza. Contudo, mesmo nessa altura, eu não me coibi de pintar flores, desenhar árvores...

Recentemente, nos últimos anos, descartei esse pensamento e, na verdade, tenho pintado paisagens, como se fosse inevitável, como se fosse uma revisitação de um lugar a que se pertence.





Será por influência de viver aqui na Casa Queimada? Sim, poderá ser, não sei. Nunca me interroguei muito sobre isso.

Pintar paisagens, ainda por cima numa altura em que isso quase poderia ser considerado anacrónico, é como uma forma de, de uma outra maneira, fazer aquilo que os artistas sempre se propõem fazer, que é: absorver a totalidade do mundo.

Recordando as três exposições que este ano fizeste, a nível internacional:

As Três Graças, no Jardim das Tulherias, em Paris, a convite do Museu do Louvre, Field, na Bienal de Veneza, e Assembly, na Floresta de Poppendorf, na Áustria...

...onde se fez um concerto há três dias [esta entrevista foi gravada no início de Setembro], recebi há pouco as imagens. Maravilhoso! As pessoas estavam todas sentadas, essa minha intervenção em Poppendorf eram 21 bancos, feitos de tijolos... outras sentadas no chão, encostadas às árvores, é uma floresta, apesar de tudo...

Quem não conhecer a tua obra, olha para aquelas três intervenções e parece-lhe de três artistas diferentes...e agora ainda mais com essa faceta da pintura de paisagens...

Como artista, sempre achei que a única forma de manter aquilo que eu considero a base fundamental para a criação artística, para a linguagem artística, é a curiosidade.

A curiosidade implica perguntas diversas, implica respostas diferentes. O artista tem de estar em permanente dúvida sobre o seu próprio trabalho e essa dúvida leva-o a interrogar-se em permanência, necessariamente dirige os seus passos, os seus gestos enquanto criador, para terrenos diferentes.

Contudo, é uma diferença apenas aparente. O que interessa perceber é a natureza do raciocínio e da curiosidade e da interrogação que o artista se põe. Se o formato ou a aparência formal dos resultados é diversa - alguns maldosos dirão: contraditória - isso não é o que nos preocupa.

Em revisão e olhando para trás, acabas por perceber que há uma linha fundadora e que continua e que liga essas



aparentes diferenças. O Field, em Veneza, é uma paisagem conturbada, destruída, perturbante e crispada. As Três Graças são três figuras humanas - são figuras bíblicas, mas não vamos agora perder-nos em detalhes históricos. [Na Assembly] tens o retorno a um momento da minha obra em que havia uma componente de arquitetura mais presente. Nessa obra na Floresta de Poppendorf, no sul da Áustria, acabas por juntar... é um objeto, que serve a presença do humano e que está incluído numa paisagem. Essa peça, de alguma maneira, fecha um círculo. Tem a componente da paisagem, que não é feita por mim, está ali, é usada. Depois tem as pessoas - eu também continuo a desenhar, retratos e cabeças - e que são os atores ou as figuras que se sentam e desfrutam daqueles bancos que eu fiz.

Bem vistas as coisas, há sempre um fio condutor ou vários. O entrelaçar desses fios condutores é o que leva àquilo que se chamaria... [suspiro] bom, a palavra mais estúpida é "assinatura do artista". Outras mais inteligentes? A presença, o pensamento...

O pensamento mais comum é que o artista é identificado por aquilo que ele faz e deve ser tudo igual, para que todos saibam exatamente: ah, isto é um Cabrita, isto é A, B... Não, não é assim! O que é o Cabrita é a totalidade da obra.

O teu trabalho tem garantido reconhecimento nacional e internacional, mas algumas das tuas obras têm causado polémica...

E ainda bem! Porque mal seria se uma obra de arte não suscitasse polémica. E eu quero estar no centro da polémica. Não é para angariar publicidade fácil, mas é para materializar aquilo que eu penso que é a vocação de um artista e da sua obra. A Ciência pode tentar dar respostas, a Arte só levanta questões. Há polémicas, umas são positivas, geradas por questões importantes, outras são polémicas sem qualquer importância.

Recordo-me perfeitamente, quando fiz, a convite da EDP, aquela intervenção na barragem da Bemposta, fui literalmente crucificado pelos órgãos de informação, a tal ponto que todos se deram ao trabalho de entrevistar toda a gente, mas nenhum teve a decência de me vir perguntar nada...

Na altura, aquilo foi objeto de polémica. Hoje, passados uns anos, aquilo é um sítio onde as pessoas se vão casar e fazer *selfies*.

A comunidade absorveu aquilo que, no princípio, era objeto de polémica. Com o tempo, tudo acaba por ganhar uma realidade mais serena.

Aqui no Algarve tens apadrinhado alguns projetos. Um mais antigo era um Museu de Arte Contemporânea aqui para Tavira... mas acabou por não avançar.

Era uma altura em que eu pensava ter aqui um ateliê Cabrita Reis, eu punha aqui umas peças, mas o terreno não era o ideal, aquilo não tinha condições...

Tenho um particular encanto por uma associação de artistas de Faro, chamada 289. Trabalhei já com eles num ou dois projetos. São umas pessoas que têm uma energia imparável e que vivem realmente de nada! Vivem do seu entusiasmo, acima de tudo.

Houve uma altura em que estive também perto da Câmara de Faro, quando houve a candidatura a Capital Cultural da Europa. Nunca estive envolvido nisso a fundo, muito menos profissionalmente, estava com o estatuto de amigo, uma pessoa que dá umas ideias e troca umas opiniões.

Devo confessar, embora isto possa parecer estranho, que gostava de estar anónimo no Algarve. Tenho uma vida pública que é conhecida, mas sempre achei que vir para aqui era uma forma de estar um bocadinho longe disso tudo.



Mas é claro que não podes estar longe, acabas por te envolver em qualquer coisa, porque achas que tens mesmo de dar o teu contributo, porque, senão, não estás aqui a fazer nada. Podes fazer alguma coisa e eu faço com esta gente da 289, de vez em quando.

Talvez em Faro venha a acontecer qualquer coisa. Ainda é cedo, ainda não posso dizer nada, mas, se calhar, entre mim e Faro, pode haver alguma relação que, no futuro, dê azo a qualquer coisa.

E as paisagens que tens estado a pintar, são para fazer uma exposição brevemente?

Nunca se sabe. Vais trabalhando, vais trabalhando. De repente, há uma coisa qualquer e tu dizes: eu quero é mostrar estas paisagens. Mas não há nenhum objetivo definido.

E em que estás a trabalhar agora?

Ultimamente, além de continuar a fazer umas paisagens, estou a fazer uns auto retratos, umas cabeças.

O Pedro Cabrita Reis, além de ser um artista multifacetado, ainda faz outras coisas. Além de produzires vinho, medronho e azeite, ainda és ator de cinema...

Fui ator de cinema, numa base muito simples: ao longo da minha vida, fui conhecendo imensas pessoas. E dentro delas, na área criativa, alguns deles eram realizadores de cinema. E de repente aparece um convite: "eh pá, não queres fazer este papel no meu filme? Mas não tenho dinheiro para te pagar".

Eu não quero dinheiro nenhum.

Não só nunca recebo, como acabo por ser eu próprio a levar o meu guarda-roupa.

A participação em filmes, que eu, olhando para trás, encaro como momentos encantadores, na relação com pessoas, desde o João Botelho, à Margarida Gil, ao Zé Nascimento, são como se fosse ali uma festa na casa de uns amigos. Eu gosto, acho graça!

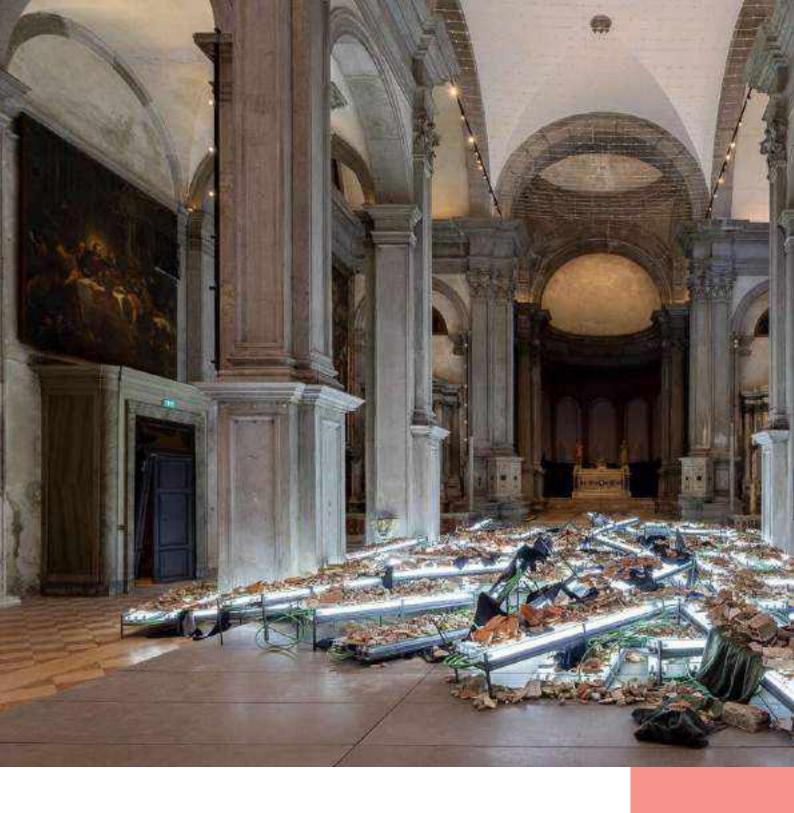
E é sempre o mesmo Pedro Cabrita Reis que está nestas coisas todas...

Sempre! Aliás, as pessoas dizem: "oh pá, tu, de facto, para ator, não tens muito jeito, fazes de ti próprio". E é verdade, eu sei. Se calhar é por isso que me convidam, é porque gostam da minha personagem. E eu, na verdade, faço de mim próprio e é por isso que estou tão à vontade.

Não estaria tão à vontade se me pedissem para fazer de D. Carlos ou de Afonso Henriques.







Uma obra de arte carregada em sacos do Pingo Doce pelas ruas de Veneza Para a obra Field, na Bienal de Veneza, levaste de Portugal um camião TIR com entulho. Conta lá como foi essa aventura...

Foi tudo aqui de Portugal... até as pessoas! Fui buscar cinco toneladas de entulho. Foi uma operação muito engraçada.

Mas foi tudo escolhido a dedo, não?

A dedo não seria, mas à mão [risos]. Fizemos um inquérito primeiro, vimos várias... não sei como se diz em português...



▲ Fotografia de Cabrita Studio / João Ferrand

montureiras, lixeiras, vazadouros de entulho para percebermos que tipo de entulho tinham. Depois descobrimos uma, na periferia de Lisboa, que tinha o material que nós queríamos, porque eram restos de casas, azulejos, tijolos, misturados. Não era entulho que tivesse demasiado ruído visual, não tinha plásticos pendurados, nem ferros espetados, não tinha nada. Era mesmo demolições de casas. Bom! Era isso que eu queria.

Criámos uma equipa, de oito ou dez pessoas, de fatos macacos e luvas grossas, e fomos para lá apanhar entulho.

Apanhámos cinco toneladas de entulho, que foram num camião TIR climatizado [risos] para Veneza.

Porque ficava muito mais caro ter de comprar o entulho lá. Até porque o entulho veneziano é muito chique! Nós tínhamos o entulho português de gema, igual àquele que toda a gente conhece.

Eu próprio pedi para me investigarem a questão. [Comprar entulho em Itália] era caríssimo e estava sujeito a uma confusão legal, para tirar, levar, usar.

Eu disse: está bem! Aluguei um camião TIR, com 13 metros de comprido, para levar as cinco toneladas, todas em sacos do Pingo Doce. Mandei a minha equipa toda ao Pingo Doce, ali ao pé do meu ateliê, em Marvila, e comprámos os sacos todos que havia no Pingo Doce. E a rapariga da caixa disse: "então agora vai deixar-me sem sacos?". E eu disse: "Ó menina, os sacos não são para vender? Ainda se fossem para dar... se é para vender, a gente compra!". Mas não chegavam. Fomos a outro Pingo Doce mais longe, ali ao pé do Aeroporto e comprámos todos.

E porquê a questão dos sacos do Pingo Doce? Por uma razão muito simples: porque íamos pôr cinco, seis quilos em cada saco e tornava-se fácil um adulto normal pegar em dois sacos e tirá-los do barco, como se sabe em Veneza tudo se faz de barco...

Mas isso foi uma logística muito complicada...

Sim, sim! Mas isso eu gosto de fazer, gosto de desenhar a logística.

...Tirá-los do barco, e ir por aquelas ruinhas, assim, entre americanos a comer gelados e outros a fazer fotografias, e a minha malta, mais uns italianos que contratei para me ajudar, a levar os sacos de entulho. Todos nos rimos imenso!

E agora?

Agora vamos buscá-los de volta. Custou uma fortuna, aquele entulho, não o vou deitar fora! Nunca se sabe, de hoje para amanhã pode haver uma circunstância... Aquela obra esteve exposta ali, tem um catálogo. Agora é como uma exposição de pintura: os quadros saem da parede, são embrulhados e voltam para o ateliê do artista.

Eu tenho um armazém grande e estou a ver se consigo arranjar outro. Aquelas cinco toneladas vêm todas para o armazém, e todas aquelas peças, componentes, tudo. Nunca se sabe, de hoje para amanhã•





ADAPTAÇÃO DO ANTIGO ESTABLLECIMENTO PRISIONAL A ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTIMÃO





AMPLIAÇÃO DA CASA MANUEL TEIXEIRA GOMES



REQUALIFICAÇÃO DA ANTIGA LOTA **DE ALVOR**



de Portimão - Museu de Portimão

EM CURSO

REQUALIFICAÇÃO DA ANTIGA LOTA DE PORTIMÃO



PROMOTOR: Câmara Municipal de Portimão



PUBLICIDADE

Portimão

ESTAMOS A CUIDAR DO NOSSO PATRIMÓNIO

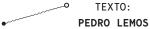
de Portimão - Museu de Portimão

2021-2023

CONCLUÍDA







Os nómadas digitais estão a passar por aqui

Mariana Santos, fundadora das "Chicas Poderosas", estava saturada: o ritmo, a pressão, a urgência dos prazos. Lembrou-se do terreno do avô de 6 hectares, perto de Alcantarilha (Silves), e decidiu mudar de vida.



▲ Fotografia de Flávio Costa

É hoje uma nómada digital que trabalha para todo o mundo, sem nunca sair do Algarve – e está longe de ser a única. É na Quinta do Rogelo que Mariana passa os seus dias. A rotina que leva é explicada pela própria, sentada debaixo de uma grande tenda que ela mesma construiu, feita de cana.

Por enquanto, a quinta é apenas um conjunto de ruínas: Mariana está a viver numa tenda, mas o objetivo é reconstruir todo o espaço.

O dia desta algarvia começa sempre cedo. «Acordo, vou fazer telhados, limpo, é o que for», graceja.

Pelo meio, há sempre «duas, três horas diárias só ao computador», dedicadas às "Chicas Poderosas", a organização que fundou em 2013, que quer mais mulheres no jornalismo e no mundo digital e que atua principalmente na América Latina.

«Tento minimizar o tempo que estou ao computador, mas é inevitável», diz.

Por exemplo: na manhã em que se encontrou com a revista Dois, Mariana Santos ia ter, nessa tarde, uma reunião que ainda estava a preparar.

A fundadora das "Chicas Poderosas" já conheceu meio mundo: trabalhou na equipa de animação e infografias do jornal The Guardian, em Londres, morou e trabalhou nos Estados Unidos da América, Costa Rica, Alemanha, Suécia ou França.
Só que a pandemia fê-la perceber que gostava era de estar «perto da natureza».
Sem abdicar totalmente do digital.

«A situação de ficarmos fechados em casa não foi nada positiva e pensei que não era daquela forma que queria viver a minha vida, entre reuniões e reuniões», conta.



📤 Joana Glória - Fotografia de Pedro Lemos

Na Quinta do Rogelo, onde atualmente moram mais três pessoas, que não são nómadas digitais, Mariana Santos percebeu que conseguia ter uma conexão diferente da do mundo digital.

«Nós aqui temos muito espaço, fazemos as tarefas em conjunto e criamos uma ligação forte entre todos. Eu aqui também produzo, também estou ligada ao digital, mas com muito tempo para meditação, para viver com calma», diz.

Mariana Santos não esconde que estava a entrar numa «espiral de *burnout* atrás de *burnout*». «Estar sempre ligada ao computador não pode ser a nossa vida», resume.

No fundo, ali, na quinta do avô, a fundadora das "Chicas Poderosas" conseguiu um espaço em que está apenas «algumas horas do dia ao computador».

«No resto do tempo, estamos em comunidade. Atualmente, somos todos digitais e isso está na moda, mas basta ver os problemas mentais e de socialização que já existem», explica.

Por isso, apesar de ser nómada digital há 10 anos, mesmo ainda antes de se radicar no Algarve, Mariana Santos tenta, sempre que pode, juntar-se com a sua equipa. É um contacto pessoal que lhe faz falta.

A última vez que se reuniram aconteceu no Verão, ali mesmo, na sua quinta, onde viveram «em comunidade».

Da experiência que vai tendo, a algarvia não tem dúvidas de que «há muito interesse de outros nómadas digitais» em vir para a região.

«Nos Estados Unidos da América, por exemplo, há empresas que só têm nómadas digitais que nunca se conheceram. O que eles fazem é juntarem-se uma semana, um mês e vivem todos no campo. Isso começa a ser um produto», diz.

Joana Glória também soube entender o mercado que se estava a criar em torno dos nómadas digitais.

Depois de ter lançado, em 2019, a plataforma "Eat at a locals", onde os turistas podiam marcar uma refeição na casa de uma família portuguesa, a Covid-19 apanhou-a desprevenida.

De regresso a Lagos, onde morou a maior parte da vida, Joana começou a perceber que havia um grande fluxo de nómadas digitais a vir para a região.

«Apercebi-me de que estava muita gente a vir para Lagos e que era uma oportunidade para fazer algo», resume.

Começou por arrendamentos de casas e eventos de *networking*, até que, em 2020, decidiu criar a plataforma "Lagos Digital Nomads", onde se pode encontrar de tudo.

«O meu trabalho é conectar estas pessoas, dando-lhes indicações do que fazer, quando o fazer. No fundo, é uma

plataforma que agrega vários negócios», explica.

«Estas pessoas, em Lagos, ficam em média seis meses, o que é extraordinário para o combate à nossa sazonalidade. Isto porque muitos se vão embora no Verão», diz ainda Joana Glória.

Um dos principais eventos que Joana organiza são os *meetups*: momentos em que todos os nómadas digitais, que estejam em Lagos, são convidados a juntar-se para partilhar experiências.

«No Inverno, posso dizer que temos entre 70 a 100 pessoas e há sempre novos nómadas a aparecer. É que as pessoas vêm, chegam e querem-se enquadrar na comunidade», conta.

Joana não consegue quantificar o número de nómadas digitais que há atualmente em Lagos, mas explica que a maior parte trabalha na área das tecnologias e tem entre 30 e 40 anos.

Ao longo destes dois anos, a fundadora dos "Lagos Digital Nomads" já conheceu pessoas vindas de vários países, como o Canadá, Estados Unidos da América, Alemanha, Itália, Suécia, Croácia, Brasil ou Polónia.

Ramin e Firuza Sultanov vieram (ainda) de mais longe: do Azerbaijão.

Primeiro, estiveram em Lisboa, mas agora é a partir de Lagos que gerem a "Floovly". A história deste casal azeri foi dada como exemplo, ainda recentemente, no palco da Algarve Tech Summit.

Sem a ajuda do programa "StartUP Visa", do IAPMEI – Agência para a Competitividade e Inovação, confessaram, nada teria sido possível.

«Foi uma grande oportunidade para nos mudarmos para aqui, mas ainda não há muitas pessoas que conhecem este programa», lamentou, na altura, Ramin.

Com a sua "Floovly", qualquer pessoa que esteja no Algarve, em Lisboa, em Londres, em Paris ou em Berlim e Praga, pode «receber flores, uma vez por semana, em casa».

É um negócio gerido a partir de Lagos, que chega a vários pontos da Europa.





PUBLICIDADE





E se o apoio do IAPMEI foi crucial, o acolhimento de Joana Glória não lhe ficou atrás.

Algumas destas pessoas, conta a fundadora dos "Lagos Digital Nomads", já passaram de nómadas digitais... a residentes fixos.

«Há casos desses aqui, em Lagos, porque as pessoas acabam por se apaixonar por esta região», diz, orgulhosa, Joana Glória.

Para Miguel Fernandes, fundador da "Dengun", um *startup* studio e agência digital algarvia com quase 18 anos de vida, o Algarve tem mesmo um «potencial enorme» na área dos nómadas digitais e *remote workers* (trabalhadores remotos).

«Tem sido feito trabalho nos últimos anos. Este é o movimento que acelerou com a pandemia e que continuará a crescer. O Algarve não está tão saturado ainda como Lisboa e Porto e tem-se posicionado bem», considera Miguel Fernandes.

Para o empresário, mesmo um reformado que venha morar para a região pode ser um nicho a explorar.

«Um reformado que vem para cá morar é um *remote* worker? Não, mas eu acho que é um segmento a explorar, porque tem redes muitos interessantes. São pessoas com potencial que podem continuar ativas», considera.

Os nómadas digitais estão na moda – é um estilo de vida de que se começa a ouvir falar cada vez mais.

No Algarve, apesar da potencialidade, Miguel Fernandes também acredita que se deve começar a fazer as «perguntas difíceis».

«Quando estas pessoas chegam, onde se dirigem? Vão falar com quem?».

Em Lagos, há a ajuda de Joana Glória, mas, mesmo assim, a algarvia vê que ainda há muito para fazer.

Por exemplo, o *co-living* (casas partilhadas por nómadas digitais) é uma «potencialidade que ainda não foi aproveitada» em toda a região, opinião tanto partilhada pela fundadora dos "Lagos Digital Nomads", como por Miguel Fernandes.

É que, no futuro, todos acreditam que o número de nómadas digitais a vir para o Algarve vai continuar a crescer.

A pandemia ajudou, quase serviu de rastilho, para que as pessoas percebessem que «querem desfrutar mais da vida e ter uma melhor gestão do seu tempo».

Muitos dos que têm a oportunidade de trabalhar de forma remota, sem local fixo, não a têm desperdiçado.

«Isto é o futuro»•





SANDRO WILLIAM JUNQUEIRA

ESCRITOR



A lenta volúpia de escrever

Há um escritor egípcio que muito admiro. Albert Cossery. Pela limpidez da prosa. Por ter dado voz e dignidade aos cuspidos da vida. Por se ter passeado pelas ruas da existência assobiando sempre para o lado perante os sedutores apelos do sucesso, da riqueza, da ambição. Talvez Albert Cossery seja um bom exemplo de alguém que exerceu o humilde e metódico ofício - sem fazer qualquer cedência - da lenta volúpia de escrever. A par de Manoel de Barros, gigante poeta brasileiro que se considerava, também ele, um vagabundo profissional. Albert Cossery escrevia uma frase por dia. Apenas uma. E depois vivia. Escreveu uma frase por dia durante os sessenta anos da sua atividade literária. Sem pressas, sem desesperos, sem oscilações entre a grandiosidade e a autocomiseração. Frases diárias e polidas que deram origem, no fim da sua vida, a oito, dirão alguns, escassos livros. Eu prefiro dizer que são belos. Hedonista convicto, Albert Cossery praticou o ócio e a preguiça, considerando-os ferramentas fundamentais ao mergulho interior. Tal como Manoel de Barros se fechou no seu escritório minúsculo a que apelidava de "lugar de ser inútil" para

ficar à toa, disponível para a poesia.

Já eu, que sou lento e sofro muito durante o processo de criação, considero a escrita uma tarefa desesperadamente difícil. Tenho dificuldade em ver-lhe a volúpia. Além disso, sou assaltado com frequência pelas perguntas: para que serve isto tudo? Para quê? E, apesar de admirar violentamente a obra e a postura perante a vida de Cossery e Manoel, identifico-me mais e emociono-me sempre que recordo as histórias de Iean Sibelius e de Manuel Monteiro. Um era um compositor e finlandês. O outro: agricultor, produtor de medronho e monchiquense. Começo por Sibelius. Durante uma década andou a apregoar aos que lhe eram mais próximos que estava a trabalhar na sua derradeira e maior composição, a sua obra prima – a oitava sinfonia. E estava. E esteve. Uma década de avanços e recuos. Uma década a empilhar dores, frustrações, receios e partituras. Até que chegou o dia. Chega sempre o dia. Sibelius, após ter metido no bucho três ou quatro vodkas com pimenta preta, decidiu dar um passeio pela floresta que circundava a sua casa nos arredores de Helsínquia. Concluído o passeio revigorante, ao

entrar em casa, dirigiu-se de imediato para a sala de jantar onde a lareira cumpria a sua função. Pegou na torre de partituras que constituía a sua oitava sinfonia e ficou a assistir à refeição do fogo. O fogo tem boa boca e come depressa. Tantas dores, tantos anos de trabalho de Jean Sibelius, consumidos em poucos segundos. E ele sentiu um alívio como já não sentia há muito tempo.

Ao senhor Manuel, agricultor, produtor de medronho e monchiquense também lhe aconteceu algo de semelhante. Mas também muito ao contrário. Um incêndio destruiu-lhe depressa tudo o que ele tinha construído devagar. A terra é lentidão e dureza sem volúpia nele como a escrita é em mim •

PUBLICIDADE



www.smartresort.pt —

01 COMPROMISSO PARA QUALIDADE DA GESTÃO

OBJECTIVO PARA 2022









O2 COMPROMISSO PARA QUALIDADE DO PRODUTO Qualidade Exemplar de Água para Consumo Humano



COMPROMISSO RESPONSABILIDADE SOCIAL Projeto "Sorriso INFRALOBO"



04 COMPROMISSO PARA A QUALIDADE DO SERVIÇO









FOTOGRAFIA: FLÁVIO COSTA

TEXTO: HUGO RODRIGUES

Há uma agricultura que olha para o passado, para ter um melhor futuro

No Algarve, há quem inove utilizando variedades de plantas endémicas



«Muitas vezes associamos a inovação apenas àquilo que é super tecnológico: o chip, a nanopartícula, as tecnologias de informação.

Mas recuperar as variedades tradicionais também é inovação!».

É com entusiasmo e paixão que António Marreiros fala da coleção de fruteiras tradicionais do Algarve. E mesmo que não que tenha havido um dilúvio propriamente dito, passível de aniquilar estas espécies hortícolas, o nome que dá a este acervo não podia ser mais certeiro: «a Arca de Noé do Algarve».

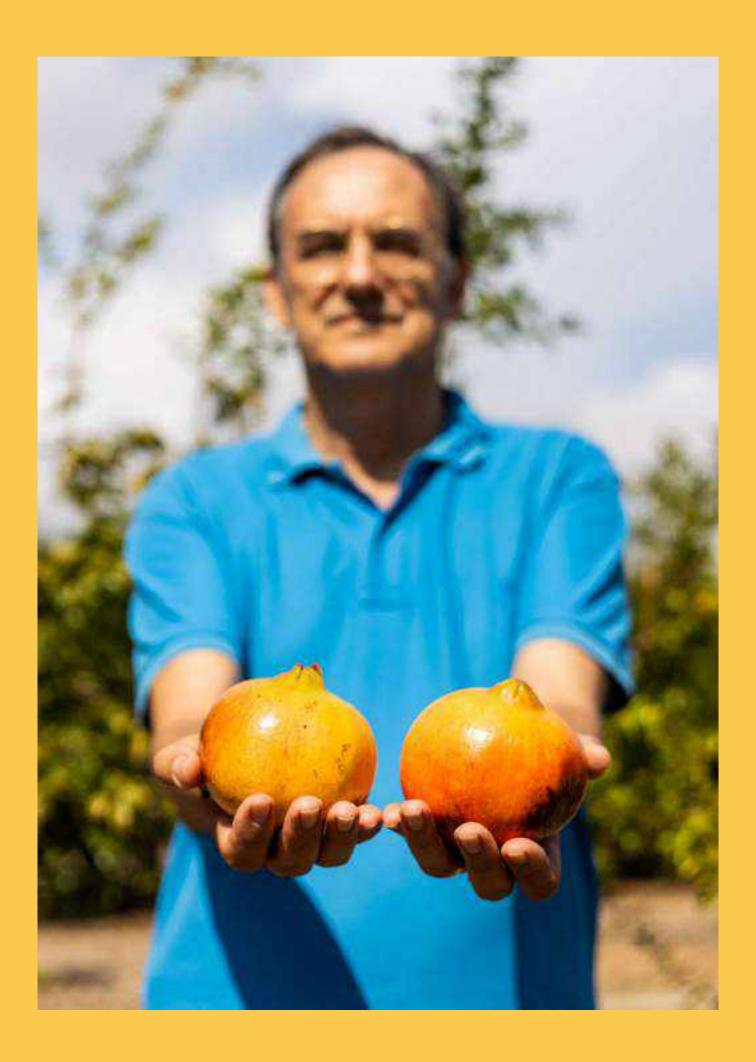
Este técnico superior da Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPAlg), em conjunto com muitos dos seus colegas, anda há décadas a criar esta coleção, que reúne «quase mil entradas, de seis espécies, mais uma família: amendoeira, alfarrobeira, nespereira, pêro de Monchique, romãzeira e figueira, além dos citrinos».

Este autêntico hino à biodiversidade algarvia está, na sua grande maioria, instalado no Centro de Experimentação Agrária de Tavira (CEAT), embora também haja «duzentos e poucos materiais» na sede da DRAPAlg, no Patacão, em Faro.

«É uma coleção muito importante», revela António Marreiros à revista Dois.

É em Tavira, junto a estas árvores, algumas, quem sabe, já únicas - «perderam-se muitos exemplares de fruteiras tradicionais nos grandes incêndios na Serra» -, que ficamos a saber a história por detrás deste pomar.

Os exemplares que se alinham perante nós foram recolhidos nos últimos 30 anos, «mas o grande incremento aconteceu há cerca de dez ou doze anos».



66

A Negra Mole é uma casta endémica do Algarve e uma das mais antigas do país

99

«Em 2011 e 2012, percorremos todo o Algarve e fomos a todos os locais onde sabíamos que havia material com interesse para preservar», diz.

E para quê preservar? Porque, acredita o engenheiro da DRAPAlg, é com o que nos chega do passado que podemos garantir um futuro mais sustentável.

«Para mim, é inovação ir à procura de outros materiais e de outra variabilidade. As caraterísticas nutritivas diferem de umas variedades para as outras. Umas vêm mais cedo, outras mais tarde, umas produzem muito, outras nem tanto. Acho que é dessa diversidade e dessa complementação que pode nascer a inovação», ilustra António Marreiros.



DOCARIA

BERCEARIA ESPECIALIZADA DOCARIA

REDE DE PRODUTORES REGIONAIS

PRODUTOS SELECCIONADOS

tradição & inovação

R. ELIAS GARCIA, SILVES

9 37.18777, -8.43853

DOCARIADOSUL.PT

edocariadosul

96 13 12 311

PUBLICIDADE

PUBLICIDADE

FUTURO



Em 1975, João Maria Alves, conhecido como João Clara, adquiriu uma quinta na zona de Alcantarilha, no concelho de Silves.

«E, como era tradição, o senhor plantou a sua vinha Negra Mole para fazer o vinho caseiro. Esta foi a primeira vinha plantada nesta quinta e é aquela a que nós chamamos a nossa menina de ouro», revela Edite Alves, nora do homem que deu o nome à exploração vitivinícola e ao vinho que ali é produzido.

A Negra Mole é uma casta endémica do Algarve e «uma das mais antigas do país». Não faz parte da coleção de fruteiras da direção regional, propriamente dita, mas nem por isso deixa de estar representada no CEAT, que também abriga uma coleção de videiras, com castas de uva para vinho e de mesa.

Ou seja, apesar de, nos finais do século XX, início do século XXI, a Negra Mole ter passado a ser uma casta desvalorizada e conotada com vinho de má qualidade, a DRAPAlg não a esqueceu.

A D. Edite e as suas filhas também não.

Há cerca de 14 anos, quando o seu marido, o filho de João Clara, faleceu, Edite Alves tomou conta da quinta.

Foi então que surgiu a ideia de fazer um vinho Negra Mole. O primeiro lote de 600 garrafas do João Clara Negra Mole foi lançado em 2011 e ainda hoje é engarrafado, ano após ano.

«Só que o nosso Negra Mole leva um estágio em barrica de carvalho francês, sempre à volta de 16 meses, e foi feito com a ajuda de especialistas, os nossos enólogos. Não se trata de um vinho caseiro», explica-nos a produtora de vinho.

Desde então, esta guia turística transformada em produtora de vinho, que não esconde o orgulho nos néctares que produz, nunca parou de inovar.

«Mais tarde, lançámos um espumante Negra Mole, feito à maneira tradicional, com estágio em barrica e em garrafa, que foi o primeiro espumante com Indicação Geográfica Protegida do Algarve. Depois, nasceu um rosé e vamos agora lançar dois novos produtos com Negra Mole: um vinho da talha e um branco, com vários anos de estágio em



barrica», conta à revista Dois.

Neste momento, há no Algarve «15 a 20 produtores com pelo menos um lote de Negra Mole», seja monocasta, seja em blend.

«Estamos a falar de dezenas de referências. A área de plantação de Negra Mole é já de cerca de 50 hectares», diz Sara Silva, presidente da Comissão Vitivinícola do Algarve, que também estava na quinta João Clara.

«Tem havido uma grande procura da parte dos produtores, até porque há esse interesse no mercado. O enoturismo também tem contribuído para a divulgação da casta», ilustra.

Este interesse tem, também, algo de prático e, até, de instinto de sobrevivência, já que «as castas mais tradicionais, autóctones», nomeadamente a Negra Mole, «têm vindo a revelar-se mais resistentes às alterações climáticas, nomeadamente à seca, à falta de água e às temperaturas elevadas».

Isto é verdade no que toca à videira, mas também em relação a outras espécies.



PASSADIÇO DE ALTURA O BEM QUE (A) MAR FAZ www.cm-castromarim.pt









66

As pessoas já
começam a valorizar
mais o que é
biológico e produzido
localmente.
Mas ainda é preciso
fazer alguma
pedagogia

99

«As variedades tradicionais, muitas vezes, estão mais adaptadas a eventos extremos. Porque estas plantas também têm antepassados, que tiveram uma história de dificuldades, algumas das quais podem ter ficado "marcadas" no código genético, de modo a que saibam reagir e, eventualmente, adaptar-se», explica, por seu lado, António Marreiros.

Isto faz com que estas espécies sejam especialmente interessantes para os que se dedicam à produção em modo biológico.

Quando entramos no Monte do Álamo, em Tavira, e subimos até à zona de entrada da casa principal, a vista sobre a cidade e a Ria Formosa invade-nos os olhos e quase nos hipnotiza.

«É a melhor vista do mundo», afirma, com um sorriso, Inês Mesquita, que nos recebe no seu agroturismo, situado bem próximo da cidade, mas já nas faldas do Barrocal.

O Monte do Álamo é um agroturismo que alia a componente de alojamento a uma produção agroecológica. Aqui, os

exemplares de fruteiras tradicionais são, ao mesmo tempo, uma atração turística e um foco de rendimento para as suas proprietárias.

A filosofia passa por receber bem, ao mesmo tempo que se faz «a ligação ao que era, ao que se fazia» e se mostra «para onde se caminha».

No caminho de Inês Mesquita, está, sem dúvida, a sustentabilidade, mas também a diversidade.

«Temos aqui figueiras, amendoeiras, alfarrobeiras e oliveiras, essencialmente, de variedades antigas. Na oliveira, por exemplo, temos a maçanilha de Tavira. Nas amendoeiras, temos uma variedade local. De figo, temos seis variedades, que também são todas locais ou do Algarve», acrescenta.

«Como temos seis variedades diferentes de figueira, incluindo uma que é a mais precoce de todas, começamos a produzir a meio de Maio. Os últimos figos surgem no final de Setembro». A precocidade dos primeiros figos que são produzidos no Monte do Álamo permite «exportar toda a produção», uma vez que são os primeiros a ir para o mercado na Europa, a cada ano.

Ângela Rosa, que, com Inês Mesquita, ajudou a fundar a Al-Bio — Associação Agroecológica do Algarve, de produtores em modo biológico e sustentável, junta-se à conversa já a meio.

Esta agricultora de Tavira aposta forte nas variedades tradicionais, nas quatro parcelas que explora, situadas na Conceição de Tavira, na Luz de Tavira, em Santo Estêvão e em Santa Luzia, todas pertencentes à sua família. «A minha principal exploração é a Quinta Shanti, que representa muita da agrobiodiversidade que eu cultivo. Lá também faço muita horta e combino áreas de pomar de sequeiro com outras de regadio e rega assistida», conta à revista Dois.

«Tento recuperar as variedades tradicionais. Numa exploração que estou atualmente a instalar, vou plantar novas árvores, de variedades antigas. Tenho uma parcela com oito tipos de amêndoas diferentes, todas regionais».

Mais do que agricultoras, Ângela e Inês são ativistas ambientais, que não se limitam a produzir em modo biológico: fazem questão de ter explorações totalmente sustentáveis.

E vale a pena?

«As pessoas já começam a valorizar mais o que é biológico e produzido localmente. Mas ainda é preciso fazer alguma pedagogia», dizem.

«O consumidor tem de estar disposto a pagar um bocado mais. Não é por acaso que as pessoas preferem a batata-do-ce lyra, de Aljezur. Outras variedades serão mais produtivas. Mas quem quer ter lyra, que é uma batata doce, mas também é mais qualquer coisa, tem de estar disposto a pagar um pouco mais», remata António Marreiros •





www.qrer.eu

QRER, uma cooperativa em busca de uma mudança no interior algarvio

Fundada em 2015, esta organização privada, sem fins lucrativos, tem como grande objectivo contribuir para o desenvolvimento integrado, sustentável, económico e social dos territórios de baixa densidade do Algarve. Reunindo hoje cerca de 20 cooperadores, individuais e colectivos, esta cooperativa está sediada em Querença, lugar a partir de onde desenvolve diversos projectos e acções, com o intuito de dar vida ao espaço rural e florestal e criar condições para aí fixar pessoas e actividades económicas, de iniciativa privada, que contribuam para valorizar a região e seus ricos recursos endógenos. É essa a missão que está subjacente à QRER e a todos aqueles que integram a sua estrutura cooperativa. Aqui se apresentam alguns deles:



NATURTRAIL

A Naturtrail está sediada em Giões, no Sotavento Algarvio. Entre outras atividades, destacamos a exploração do Recanto d'Aldeia, um turismo em espaco rural com 2 casas tradicionais em xisto, onde proporcionam aos seus hóspedes verdadeiros momentos de prazer e conexão com a natureza.



Sénior Designer com experiência em desenvolvimento de estratégias de comunicação visuais. Foco nas relações entre as tradições locais e o Design de comunicação. Experiência em estratégias coletivas, para a obtenção de produtos culturais mais conscientes e relacionados com o território. Integra também a QRIAR, Incubadora Criativa do Algarve com o projecto Doçaria

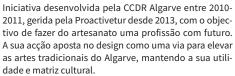
Tlm: 96 31 89 629 | alexandradossantos.com | Instagram: @designfoodcultura

PROACTIVETUR

Agência de viagens, empresa de animação turística e consultora em desenvolvimento local, especializada em programas de turismo de natureza responsável no Algarve e Baixo Alentejo. Caminhadas, observação da natureza, turismo criativo e valorização territorial são algumas das áreas de intervenção.

www.proactivetur.pt | mail@proactivetur.pt

PROJECTO TASA



www.projectotasa.com | projectotasashop.com/pt | info@projectotasashop.com

BEQ

A BEQ (Barra energética de Querença) nasceu em 2015, com o objectivo de produzir snacks nutritivos e deliciosos, com produtos endógenos do Algarve. A nossa missão é dar energia natural a todas as pessoas com os recursos naturais do Algarve e ao mesmo tempo valorizar as comunidades do interior. Destinado ao público em geral, é também um excelente suplemento para desportistas ou pessoas que necessitem de hidratos de carbono saudáveis.

www.beq.pt | geral@beq.pt

ALA (Algarve Landscape Architects)

Empresa especializada em serviços de arquitectura paisagística e jardinagem adaptada à região do Algarve. Fruto da sua sensibilidade, motivação e experiência profissional, recorrem a espécies autóctones, a técnicas de irrigação optimizadas e a estratégias de desenho ALGARVE LANDSCAPE ARCHITECTS adaptadas às condições de cada lugar, sendo esses os nossos pilares da sua intervenção.



www.algarvelandscape.com |

info@algarvelandscape.com

PATRÍCIA PALMA - LUGAR COMUM

Projecto de acção cultural, científica e pedagogicamente consistente e sustentável, que desenvolve serviços e projectos de investigação, curadoria e actividades culturais e artísticas, tendo em vista a familiarização, a aprendizagem e a participação activa dos públicos, mediante dinâmicas observacionais, experimentais, interpretativas, criativas e inclusivas.



LUGAR COMUM

SUL, SOL E SAL

Editora, livraria e espaço de arte, a Sul, Sol e Sal foi fundada em finais de 2014. Vocacionada para temáticas ligadas com a história, o património e o ambiente, publica livros sobre o Algarve de autores algarvios ou que escreveram sobre a região. Procurando, assim, valorizar o património e a identidade da região e constituir um estímulo para escritores e investigadores.

sulsolesal@gmail.com | www.sulsolesal.pt | facebook.com/sulsolesal





SSTEMTAVEL·ÉTICO.

PROACTIVETUR

PUBLICIDADE

ANTÓNIO BRANCO PROFESSOR

PROFESSOR UNIVERSITÁRIO



Em casa dos meus pais, ouvia-se (e tocava-se) música clássica, mas também canções de grande qualidade da música popular portuguesa, francesa e brasileira, do rock, do jazz. Em casa dos meus pais, havia uma biblioteca disponível, sem restrições. Em casa dos meus pais, às vezes os adultos conversavam sobre Arte: Cinema, Literatura, Música, Pintura, Escultura, Arquitetura. Sendo muito curioso, beneficiei avidamente desse ambiente culturalmente tão rico e desafiante: cedo mergulhei nos livros, comecei a aprender música aos 6 anos, interessei--me por todas as formas de arte a que ia tendo acesso.

Quando fiz 18 anos, um grupo de amigos decidiu oferecer-me 18 livros de poesia portuguesa, por eles considerados os melhores. Devorei esses livros todos como quem procura alguma coisa essencial e inefável. A partir deles continuei uma coleção de livros de poesia que ainda hoje mantenho num armário próprio, em minha casa.

Também aos 18 anos, ingressei num grupo de teatro independente de Lisboa (o Teatro do Mundo), onde, ao longo de quatro anos intensos, aprendi com os melhores tudo o que pude sobre essa Arte misteriosa: Manuela de Freitas, José Mário Branco, Jean-Pierre Tailhade, Adolfo Gutkin, Rogério de Carvalho, Jorge Listopad. Nesse mesmo período, participei em concertos de José Mário Branco, ora nos coros ora como músico. O que ele me ensinou sobre Música é inestimável.

Mais tarde, quando fui estudar para a Faculdade de Letras de Lisboa, aprendi coisas preciosas sobre Literatura com grandes professores, entre os quais destaco David Mourão-Ferreira e Teresa Amado, por acaso filha de um dos maiores mestres do Teatro português — Fernando Amado. E estudei bibliografia de outros especialistas em Estudos Literários que muito me ajudaram a situar e enquadrar essa paixão nascida e alimentada na infância e na adolescência.

Sou um privilegiado e por isso mesmo investi tanto na profissão que escolhi: sabendo que tantas crianças e jovens não tiveram as oportunidades que tive desde tão tenra idade, enquanto professor de Literatura, de Teatro, de Educação Artística (entre outras matérias próximas dessas), pareceu-me sempre imperativo devolver aquilo que recebi, criando condições para que os meus alunos e as minhas

alunas encontrassem nas aulas uma porta aberta para aquele extraordinário universo a que tive acesso desde pequenino.

O mundo em que vivemos parece cada vez mais legível, tanta é a informação que sobre ele conseguimos encontrar. Mas é justamente quando acordo e o mundo me parece insuficiente ou a vida demasiado enigmática que mais atentamente escuto a voz da Arte, porque a voz da Arte a falar do mundo e da vida me oferece chaves, ideias e sobressaltos que não encontro em mais lado nenhum.

E é também a voz da Arte que me salva tantas vezes da solidão, atirando-me para dentro da nossa comum Humanidade•



// PRINCIPAIS SERVIÇOS DO GRUPO HPA SAÚDE

ATENDIMENTO URGENTE 24H

ANATOMIA PATOLÓGICA

EXAMES E ANÁLISES

MEDICINA DESPORTIVA

ATENDIMENTO PEDIÁTRICO* 24H

BLOCO OPERATÓRIO

FISIOTERAPIA MEDICINA NUCLEAR

MATERNIDADE* 24H

CONSULTAS EXTERNAS

IMAGIOLOGIA

ONCOLOGIA

NEONATOLOGIA* 24H

CUIDADOS INTENSIVOS

INTERNAMENTO

UNIDADE DA MAMA

* Apenas em HPA Gambelas · Faro









// O GRUPO HPA SAÚDE EM PORTUGAL

HOSPITAL

Sines

CLÍNICAS

Odemira São Teotónio Vila Nova de Milfontes

ALENTEJO

HOSPITAL Funchal 24H

CLÍNICA

MADEIRA

Funchal



HOSPITAIS

Alvor 24H Gambelas · Faro 24H

CLÍNICAS

Albufeira AlgarveShopping · Guia

Faro Lagos · Centro Lagos · Chinicato MAR Shopping Algarve · Loulé

Monchique São Brás de Alportel Vila Real de Santo António Vilamoura

ALGARVE



PRIVATE HEALTH

+351 282 420 400







Turismo que não se vê, mas se sente

FOTOGRAFIA: FLÁVIO COSTA

TEXTO:
PEDRO LEMOS

Um alojamento numa aldeia onde é raro encontrar alguém na rua, um projeto que junta artesãos e produtores agroalimentares, uma salina que põe turistas a apanhar sal e uma empresa que os leva a caminhar no interior. É um Algarve longe da praia e do mar. Talvez mais autêntico: certamente, ainda com muito para explorar.



O calor que se faz sentir em Giões está longe de espantar Luísa Tavares. «Tivemos dias e dias a bater nos 40 graus», conta. Estamos no interior do Algarve, no concelho de Alcoutim, o mais envelhecido de Portugal. Às 15h00 de uma sexta-feira, não se vê viv'alma. Não há gente, nem barulho: reina um silêncio total.

Foi ali, naquele Algarve, diferente do «outro lá para baixo», que Luísa e o marido João decidiram montar um alojamento local. Chamaram-lhe "Recanto d'Aldeia".

«Morava em Lisboa, aposentei-me e estava saturada. Eu e o meu marido começámos a pensar: para onde vamos? Fomos pesquisando, pesquisando e um dia apareceu-nos isto», explica, apontando para o conjunto de casas que compõem este "Recanto d'Aldeia".

A ideia inicial era "apenas" encontrar um sítio para morar, longe do frenesim da capital, mas, a certa altura, o casal apercebeu-se de que, a partir daquelas ruínas, talvez fosse possível fazer mais.

«E se abríssemos isto às pessoas? Assim fizemos e, em 2018, começámos a trabalhar oficialmente», diz Luísa.

Os turistas que escolhem o "Recanto d'Aldeia" podem encontrar duas casas: a das colmeias e a do burro - nomes que respeitam os antigos usos -, mas também um tanque, transformado em piscina.

Hospitalidade, tranquilidade e descanso é o que há para oferecer.

No total, o "Recanto d'Aldeia" nunca recebe mais de 6/7 pessoas: uma das casas tem um quarto e a outra dois.

Em Giões, há pouco para oferecer (uma mercearia, um ou dois cafés), mas é esse

alheamento mundano que muitos turistas procuram.

A praia mais próxima, por exemplo, está a mais de 50 quilómetros.

Certo é que «é um desafio grande» ter este negócio aberto.

Luísa Tavares aponta um problema que é tão comum atualmente no Algarve: a «falta de pessoal para trabalhar».

É o casal quem põe, diariamente, este recanto de pé e aberto para os turistas. Esse trabalho diário, «que é cansativo», não faz Luísa mudar de ideias.

Desde que tomou a decisão de se mudar de malas e bagagens para Giões, a proprietária do "Recanto d'Aldeia" sempre teve bem presente a necessidade de «fazer parte da comunidade». E é por esse desígnio que luta diariamente.

«Este pode ser um Algarve mais agreste e duro, mas é tão, tão bonito», atira a antiga bancária, hoje uma alcouteneja por adoção.

João Ministro conhece bem os caminhos por onde andam muitos dos turistas que Luísa recebe no seu alojamento - os caminhantes são uma boa parte dos hóspedes do "Recanto d'Aldeia".

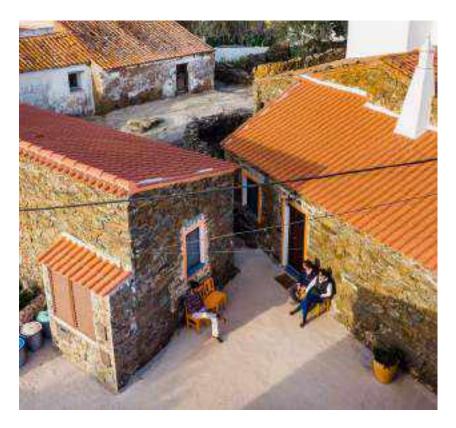
Desde 2010 que a Proactive Tour se dedica a um segmento turístico bem definido: «nós somos especializados em trazer pessoas de fora para caminhar», explica o empresário, em entrevista à revista Dois.

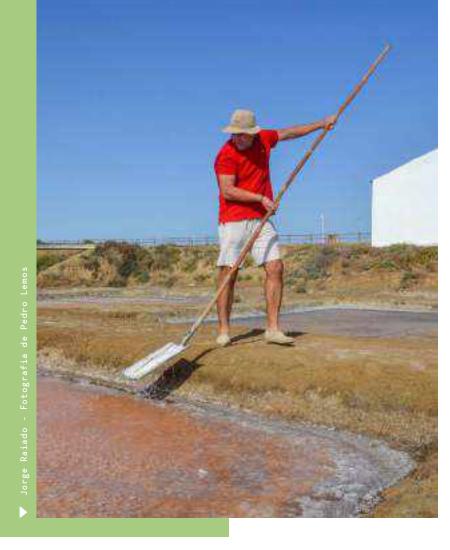
90% da atividade acontece no interior, longe das praias e do turismo de massas. Há caminhadas para todos os gostos, de uma ponta à outra do Algarve.

«O interior da região tem um potencial imenso... Há coisas que se vão perdendo: a paisagem muda, as pessoas desaparecem,



▲ Luísa Tavares - Fotografia Nuno Costa





mas, no fundo, o meu trabalho é também pegar nessas coisas e torná-las atrativos turísticos», diz João Ministro.

Ao trabalhar com «grupos pequenos», como o próprio reconhece, surge também a possibilidade de ter programas «mais personalizados»: e isso é que faz a Proactive Tour. Mas há interesse dos turistas nestes produtos diferentes?

Da experiência do empresário, a resposta é só uma: sim. E cada vez mais.

«Tem havido uma procura crescente por parte dos turistas pelos nossos serviços e eu confirmo isso todos os dias. A Alemanha e a Holanda são sempre os públicos-alvo, mas acho curioso que a maior parte dos meus clientes é a primeira vez que vem ao Algarve e alguns mesmo a Portugal», conta.

Os americanos, acrescenta o empresário, estão também a começar a descobrir os encantos deste Algarve, mais longe da praia.

Em Castro Marim, junto à estrada e com



COOPERAÇÃO FRONTEIRIÇA REFORÇADA COM INTERREG 21-27

O novo programa de cooperação transfronteiriça INTERREG Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027 visa a consolidação do ecossistema de inovação, o progresso na transição ecológica, a adaptação às alterações climáticas e a cooperação para enfrentar o desafio demográfico.

Destacam-se o apoio a redes entre pequenas e médias empresas para melhorar a investigação, a transferência de conhecimentos e a melhoria da competitividade, o apoio ao turismo sustentável, à preservação do património cultural, à formação profissional e à cooperação em matéria de saúde, respeitando o princípio da subsidiariedade e da governança multinível.

Em termos gerais, o INTERREG 21-27 apoiará a cooperação através de quatro objetivos políticos e um objetivo específico, financiando projetos no espaço transfronteiriço e em articulação com a Estratégia Comum de Desenvolvimento Transfronteiriço (ECDT).

Na área de cooperação em que se insere o Algarve, foram designados como projetos prioritários pelas comunidades de trabalho, que incluem Alentejo e Andaluzia:

- Valorização do Rio Guadiana através da promoção da navegação de recreio marítimofluvial, assegurando a navegabilidade entre a foz do Guadiana e Mértola;
- Ligação transfronteiriça Alcoutim Sanlúcar de Guadiana, infraestrutura de carácter internacional, financiada no âmbito do Plano de Recuperação e Resiliência de Portugal (PRR):
- Priorização do Corredor Ferroviário Atlântico através de uma linha de alta velocidade que una Sevilha, Huelva e Faro;
- Fomento e difusão do património cultural em rede, com as entidades de Cultura e
 Turismo e com os Municípios, incluindo também a mobilização de agentes culturais;
- Desenvolvimento da cooperação na economia azul, através do projeto ATLAZUL.



66

O interior da região tem um potencial imenso

99



Ayamonte como pano de fundo, Jorge Raiado também recebe cada vez mais turistas.

Quando criou a Salmarim, a ideia de receber visitas surgiu «naturalmente».

«Nós estamos aqui ao pé da estrada, as pessoas iam parando, iam visitando», começa por explicar.

Mais tarde, veio a necessidade de ter um «produto fechado».

Quem vai à Salmarim, visita as salinas, ouve Jorge Raiado contar histórias, apanha flor de sal e ainda tem direito a uma pequena degustação.

Há pessoas de todo o lado a procurar esta experiência: americanas, brasileiras, canadianas, japonesas, alemãs, francesas, belgas, neerlandesas e, claro, portuguesas.

Jorge Raiado, que é sempre o guia de serviço, adapta cada visita à nacionalidade e ao tipo de turistas que recebe.

«O que tenho de fazer, sempre, é que percebam como funciona uma salina: seja aqui, seja noutra parte qualquer do mundo», diz.

O empresário exibe, com orgulho, um género de livro de visitas, onde os comentários têm um denominador comum: a gratidão pela atividade única em que os turistas acabaram de participar.

«Acima de tudo, nós queremos criar empatia, uma ligação com as pessoas. Que saiam daqui com uma experiência memorável de que se recordem», diz.

Se tudo correr conforme planeado, até final do ano, estes turistas que procuram o Algarve não só devido às praias terão (mais) um produto à sua espera.

Em Fevereiro de 2020, foi apresentado publicamente um novo projeto turístico diferente. O seu nome: Algarve Craft & Food.

Sem adivinhar o que viria a acontecer semanas depois, a pandemia obrigou à suspensão da iniciativa que é promovida por três entidades: Região de Turismo do Algarve, Tertúlia Algarvia e Cooperativa QRER.

Passada a tormenta da pandemia, o Algarve Craft & Food já voltou a pensar um turismo diferente para a região, juntando cerca de 20 artesãos e produtores agroalimentares.

Há de tudo: pessoas ligadas à empreita, ao esparto, ao grés, à cerâmica, à madeira, à cana, produtores de enchidos e de doçaria.

A ideia passa por criar ou aperfeiçoar programas de turismo criativo (que casem, por exemplo, uma aula de









▼ João Amaro - Fotografia Nuno Costa



cataplana com uma experiência na oficina dos caldeireiros ou um workshop de empreita com apanha de figos).

A isto, junta-se o incentivo aos artesãos para desenvolverem novas peças de artesanato que tenham uma «ligação forte à nossa gastronomia e aos nossos materiais», adianta João Amaro, do restaurante Tertúlia Algarvia.

Este trabalho «já está a ser feito» e os próprios programas de turismo criativo também «estão definidos», revela.

Os produtos ainda não chegaram aos turistas, mas a expetativa é muita.

O presidente da Região de Turismo do Algarve também deposita muita esperança neste tipo de iniciativas.

É que João Fernandes não tem dúvidas de que este tipo de turismo, mais criativo e autêntico, tem uma procura «cada vez maior».

«É um produto em crescimento e no qual temos vindo a

apostar há alguns anos», considera.

Os resultados já se notam.

«Há cada vez mais negócios e empresas a surgir, dedicadas a estas áreas, e que são vocacionadas para as vertentes cultural e ambiental», acrescenta o presidente da Região de Turismo do Algarve.

Para o futuro, João Fernandes diz que ainda «há muito por fazer». Mas «o caminho tem de passar por continuar todo o trabalho de promoção já iniciado».

Ele passa por «estruturar» toda a oferta, reunindo as Câmaras Municipais, a Região de Turismo do Algarve e a própria Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional.

A este "outro turismo", longe do habitual sol e praia, parece não faltar potencial.

Será aproveitado?•

FARO STORY SPOT

museu MULTIMEDIA museum

Viaje no tempo pela história de Faro

Journey back in time through Faro's history

Mergulhe no Parque Natural da Ria Formosa

> Dive into Ria Formosa Natural Park

Descubra os costumes e sabores mediterrânicos

Discover mediterranean customs and flavors







1º CICLO | LICENCIATURAS

CIÊNCIA DE DADOS

CIÊNCIAS DO DESPORTO

COMPUTAÇÃO E MATEMÁTICA APLICADA ASSOCIAÇÃO ISMAT, LUSÓFONA LISBOA E PORTO

DESIGN DE COMUNICAÇÃO

DESIGN E PRODUÇÃO DE MODA E TÊXTIL

ENGENHARIA INFORMÁTICA

GESTÃO DE EMPRESAS

GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

GESTÃO DO TURISMO

PSICOLOGIA

TECNOLOGIAS CRIATIVAS

LICENCIATURAS DUPLAS

GESTÃO DE EMPRESAS + GESTÃO DO TURISMO GESTÃO DO TURISMO + GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

MESTRADO INTEGRADO

ARQUITETURA

2° CICLO | MESTRADOS

DESIGN PARA A ECONOMIA CIRCULAR

GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS E INTERVENÇÃO ORGANIZACIONAL

GESTÃO E INOVAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE (EAD) ASSOCIAÇÃO ISMAT, LUSÓFONA LISBOA E PORTO

PSICOLOGIA DO TRABALHO E DA SAÚDE OCUPACIONAL

REABILITAÇÃO DE EDIFÍCIOS E SÍTIOS

FORMAÇÃO DE EXECUTIVOS

FORMAÇÃO AVANÇADA / ESPECIALIZAÇÕES

Linha direta para o teu futuro

👂 925 982 440 📞 282 450 430

@ info@ismat.pt f @institutosuperiormat

www.ismat.p

ENSINO UNIVERSITÁRIO



O

z M



Culatra anda na faina da transição energética

Uma das mais dinâmicas comunidades piscatórias do país, a da Ilha da Culatra, está na linha da frente da transição energética e anda a dar passos seguros rumo à sustentabilidade.

TEXTO E FOTOGRAFIA: HUGO RODRIGUES



▲ Fotografia de Nuno Costa

Ramiro fecha o jogo,
naquele primeiro
contacto. Primeiro olha
demoradamente para a
embarcação à sua frente,
ainda no cais, sem se
deixar contagiar pelo
entusiasmo geral. Logo
salta para o convés,
passa a mão pela
amurada, como quem lhe
tira o pulso, assume o
leme e faz-se à ria.

O sorriso de satisfação - ainda que com a contenção que se espera de um experimentado lobo do mar - não demora a surgir. Sem ser preciso dizer nada, percebe-se que o novo barco solar "DaCulatra" passou com distinção neste primeiro teste.

Mais do que um passo concreto rumo à ambicionada transição energética e sustentabilidade ambiental da Culatra, a chegada deste barco à ilha é um marco na história desta comunidade.

Aliado aos painéis solares fotovoltaicos que já estavam instalados e que foram oficialmente inaugurados nesse dia, a embarcação construída pela empresa algarvia Sun Concept é a prova de que a transição energética não só é possível, como já está em curso e traz com ela vantagens inegáveis para os culatrenses.

«Este é o primeiro passo no caminho para o futuro que temos idealizado para a Ilha da Culatra: a transição energética e a sustentabilidade. As inaugurações foram o início da concretização», enquadra Sílvia Padinha, presidente da Associação de Moradores da Ilha da Culatra (AMIC).

Afinal, um dos primeiros – e provavelmente dos maiores – desafios do projeto Culatra 2030, que visa a criação nesta ilha de uma comunidade energética autónoma e assente em renováveis, é envolver todos os habitantes nesta missão.

«Ficamos com esperança de que afinal é possível atingir, até 2030, os objetivos que estão na nossa agenda para a transição. Isto é importante, porque a comunidade vai começar realmente a perceber quando vir a diferença que isto faz na sua fatura energética», acrescenta Sílvia Padinha.

Talvez por isso, o "Da Culatra" foi apresentado e recebido na ilha como um presente, no dia de aniversário da associação de moradores, depois de ter feito a sua primeira travessia da Ria Formosa.

Francisco Gaspar, conhecido por todos pelo



seu apelido, não foi receber o "DaCulatra", nem embarcou na viagem experimental.

Não precisava.

«Já tinha estado a ver o barco solar e até fui o primeiro a embarcar nele. Penso que vai ser algo muito bom para a Culatra e para Ria Formosa», acredita o culatrense de 64 anos, que nasceu na ilha e é pescador profissional desde que se conhece.

Já Vítor "Cartucho", que também já tem muitas décadas em cima dos ombros, não tem dúvidas de que «este tipo de barco pode e vai ser o futuro aqui da ilha. Pode fazer muitas funções: pode fazer transportes, ir para o viveiro, levar carga e muito mais».

Tudo isto beneficiando a natureza e a carteira. «Ao preço que a gasolina está, já viu o que se poupa com um barco com energia renovável? Ao fim de alguns anos, está pago!».

«Nos últimos dois anos, os jovens estão-se a dedicar muito à ilha. Mesmo no trabalho da ria, das ostras, há muita malta nova. E já começaram a perceber que o futuro deles passa pela energia solar», acredita Gaspar, que fala com a revista Dois enquanto ajuda a preparar as santolas que serão servidas mais tarde, na festa.

«Nós, os menos jovens (risos), estamos a fazer de maneira a chamar os mais novos e a fazer com que adiram, porque nós não vamos cá ficar eternamente», rematou.

E o que é que dizem os mais novos?

«Fico curioso para ver como é que a ilha vai ficar dentro de alguns anos e acho que os meus amigos também têm essa expetativa. Houve uma grande evolução, nas últimas décadas», diz -nos Luís Martins, enquanto lava os painéis solares da embarcação "DaCulatra", com a ajuda de André Pacheco, investigador do Centro de Investigação Marinha e Ambiental (CIMA) da Universidade do Algarve e um dos grandes impulsionadores do Culatra 2030, e João Bastos, da Sun Concept, que trouxeram o barco de Olhão até à ilha. Este jovem culatrense, de 22 anos, trabalha para a associação de moradores, na zona onde se encontram as câmaras de frio e os apoios de pesca, que são, no fundo, os primeiros elementos da futura Comunidade de Energia Renovável da Culatra.

Os painéis solares instalados junto à igreja e ao cais de embarque já permitem alimentar os apoios de pesca e as câmaras frigoríficas comunitárias, ao lado do porto de abrigo. Produzem ainda energia suficiente para armazenar e, até, para oferecer alguma à rede.

Um próximo passo será equipar edifícios comunitários com painéis solares, não só os públicos, como a escola e o centro de dia, mas também os privados, nomeadamente os que pertencem ao único clube desportivo da ilha, o União Culatrense.

«Vamos pôr muitos painéis, por cima do café do clube, da extensão do Centro de Saúde, da Junta de Freguesia e da AMIC, que estão aqui em salas alugadas, bem como baterias para armazenar. Vai permitir ajudar o clube e as pessoas todas daqui. É muito importante para a ilha e aqui para nós», assegura Lionel Mestre, presidente do Culatrense.

Este trabalho do União Culatrense insere-se no «segundo grande objetivo» do Culatra2030, que é «a criação de uma Comunidade de Energia Renovável (CER), que nos permita produzir em rede», explica Sílvia Padinha.

Esta comunidade energética vai nascer «através de uma

intervenção integrada no modelo de gestão energética, gestão de resíduos, gestão da água e criação de novos mecanismos de Responsabilidade Social», revela, por seu lado, André Pacheco.

A CER permitirá manter na ilha a energia gerada e, com isso, «parte dos lucros que as operadoras de rede ganham com a venda e distribuição», o que «significa desconto direto nas faturas» para as cerca de 400 famílias que habitam no núcleo piscatório da Culatra.

Tudo isto será gerido por uma Cooperativa para o Desenvolvimento Sustentável da Ilha da Culatra, a C-Coop, formada exclusivamente por culatrenses, que «decidirá o futuro da Culatra de forma articulada com as associações existentes», além de «investir em mais geração, combater a desigualdade e melhorar as condições de vida» da comunidade.

«Já instalámos 60kWp, e prevemos instalar mais 30kWp até ao final do ano. Acreditamos que é possível instalar cerca de mais 200KWp em edifícios licenciados existentes, se contarmos com a requalificação da zona dos apoios de pesca», diz o investigador da UAlg, especialista em energias renováveis.



E qual será o impacto real e a longo prazo do Culatra 2030? «Segurança energética, redução de custos e aumento das poupanças, sustentabilidade ambiental dos territórios», remata André Pacheco, que não tem dúvidas de que se está aqui a dar «um passo fundamental para uma economia descarbonizada e para o combate às alterações climáticas»•







Este é o barco solar «DaCulatra»

«Esta é uma embarcação de 9 metros de comprimento por 3 de boca. É um barco de plataforma, ou seja, com grande capacidade para aguentar peso, desenhado em conjunto com as pessoas da Culatra, a pensar na aquacultura da ostra.

Tem um grupo de painéis solares que lhe permite fazer o carregamento das suas próprias baterias, que lhe dão uma autonomia de cerca de seis horas, em velocidade de cruzeiro, aquela que é necessária para o trabalho do dia a dia.
O motor tem 10 kilowatts de potência,
equivalente a um motor de 20 cavalos, mas
facilmente se acrescenta outro de igual
capacidade, com o atual esquema de energia.
Mas o desenho de casco não tem qualquer
limitação em termos de potência.
O barco também tem várias zonas de
arrumação, mas é desenhado para levar a
carga em cima do convés».

FARO, UM DESTINO NÁUTICO









O meu Algarve

Estava eu "posta em sossego" (ah, uma citação de Camões dá sempre muito jeito quando não se sabe como dar início a uma crónica) e então, sem mais quê nem porquê, é-me pedido que escreva sobre o Algarve. Mas será que já não foi escrito tudo o que havia para escrever: enaltecendo a beleza da paisagem, a amenidade do clima, o delicioso paladar da cataplana, das lulinhas fritas com alho, dos doces de figo e amêndoa (nunca esquecer os D. Rodrigo!) e outros acepipes culinários, a alegria do corridinho e demais danças – bem ou mal – mandadas, e a desancar no turismo e seus malefícios? Que mais haverá então para dizer?

Talvez, afinal, ainda reste a experiência pessoal de cada um: pois que, se é certo que "para cada um sua verdade", também para cada um existirá um Algarve diferente. A minha verdade não será decerto a mesma do Sr. Pestana (será mesmo uma pessoa, ou somente um nome comercial de empresa detentora de muitos hotéis?). É que eu nasci aqui e ele — no caso de ser pessoa — terá nascido onde a sua mãezinha o pariu, local que eu desconheço mas que talvez não tenha sido aqui, e será possivelmente por isso que ele teima em estragar-nos a paisagem.

Nestas paragens algarvias nasci e delas estive arredada durante décadas, enquanto percorria muitas terras, navegava em muitos mares, vivia em muitos países, tive as mais diversas aventuras e sobrevivi a vários perigos — mas foi para estes confins europeus que resolvi regressar anos e anos depois. O que significa, realmente, que sou duplamente algarvia: por nascimento e também por opção.

Como já disse, foi neste fim de mundo europeu que eu nasci – num tempo em que Portimão era uma cidadezita insignificante, mas com uma indústria pesqueira pujante, e com uma praia lindíssima, de rochedos alaranjados salpicados pelo areal dourado, que, de tão numerosos e belos, lhe conferiram o seu nome – a Rocha – para onde vinham passar férias, nas suas bonitas vivendas à beira-mar, os aristocratas que haviam sobrado dos velhos tempos monárquicos, além dos ministros dos "novos" tempos ditatoriais, com as respetivas famílias a reboque: tudo gente finíssima e abastada, mas suficientemente aventureira para enfrentar os trezentos e tal quilómetros de má estrada, desde Lisboa, em vez da curta deslocação até Cascais, de proximidade tão mais acessível e

conveniente. Fundeados ao largo, longe da diminuta ondulação, havia sempre uns quantos iates à vela, para umas navegações preguiçosas e sem dúvida muito chiques.

O resto da costa algarvia era frequentado pela arraia-miúda de veraneantes carentes de pergaminhos, onde ainda se fazia pesca artesanal defronte de algumas das praias e, durante o dia, as redes secavam ao sol, atravancando assim o espaço destinado a armar toldos e atrapalhando os que queriam bronzear-se, alongadamente deitados sobre toalhas: eram, por exemplo, os casos de Albufeira, Carvoeiro, Lagos, Monte Gordo. Da ilha de Faro, nem vale a pena falar: ninguém ia para lá a banhos.

De manhã cedo ou ao fim da tarde – para evitar as horas mais quentes, em que se descia à praia para conviver ou nadar – os da Rocha jogavam ténis na quadra entre sebes de buxo bem aparadas, (instalação desportiva quase encostada ao Casino) e frequentavam a fortaleza de Sta. Catarina, edificação do séc. XVII, erigida como defesa dos piratas – mouros e espanhóis – que outrora pilhavam estas paragens e, com intenções de saque, chegavam a subir o rio Arade até Silves. Neste

outro tempo – o meu – nos anos sessenta do séc. XX (época de rock'n roll e de boa safra de gente!), bem distante da escumalha daquela pirataria, no vasto terreiro dentro das muralhas da fortaleza, funcionava uma pacífica esplanada, sempre concorridíssima, abrigada da soalheira por guarda-sóis coloridos, e havia também um restaurante muito simpático e com linda vista, que, por possuir uma lareira, até no inverno conseguia ter clientela. A meio das manhãs de domingo, os mais católicos nem sequer precisariam de percorrer os escassos dois quilómetros para deslocar-se à cidade adjacente de Portimão, já que podiam desobrigar-se dos seus deveres religiosos assistindo à missa na capela também existente na Fortaleza.

Quanto às cálidas noites algarvias dessa esplêndida década (não apenas de rock'n roll, mas também de greves e vociferantes protestos universitários, de conspirações e luta clandestina, desafio, rebeldia e muita coragem), para diversão noturna havia duas opções: a) regressava-se ao vasto terreiro empedrado daquela fortificação seiscentista, onde animadamente e ao ar livre se podia dançar sobre uma grande plataforma redonda de madeira, ao som de discos ou da música ao vivo do conjunto do Zé Francês – tendo o magnífico céu estrelado por cima e a respirar-se a brisa com um vago cheiro a maresia – e ambiente mais romântico seria impossível de inventar! – ou b) ia-se dançar ao Casino, assim impropriamente chamado, pois não havia nenhuma roleta nem mesa de bacará ou outros jogos de azar, e o único entretenimento que lá decorria eram as modestas e amistosas disputas de canasta ou bridge, com que grupos de gente maldizente de meia-idade ou veterana se recreavam durante horas, bisbilhotando e intrigando (acerca dos seus conhecidos e dos pares de jovens

dançarinos que ali se saracoteavam), enquanto indolentemente manuseavam as cartas do baralho.

O tal Casino era um edifício muito velho, decrépito, com alguns soalhos a apodrecer e telhados rotos em várias salas, que por isso haviam sido interditadas. Naquelas ainda abertas ao público, onde se podia ir sem perigo de cair nalgum buraco no chão, decorriam os folguedos: a tal modesta jogatina e os bailes animadíssimos, todas as noites, e alguns espetáculos de variedades em fins-de-semana, com artistas oriundos de Lisboa ou de Ayamonte.

O Casino foi entretanto derrubado e a quadra de ténis desapareceu – e nesse espaço foi erguido mais um hotel. O novo casino, onde se joga a sério, e também com hotel acoplado, foi construído um pouco mais à direita, ajudando a impedir a vista para o mar de quem se passeia na marginal. Das lindas vivendas de outrora nada resta, tendo elas dado lugar a mais alguns hotéis um pouco pindéricos, prédios e mais prédios de apartamentos T1, restaurantes, lojas e cafés. E claro, da aristocracia decadente que habitava as vivendas no verão, nem vê-la; e os ministros atuais buscam outras paragens. Quanto à Fortaleza, já lá não funciona a esplanada, o restaurante defronte do mar há muito fechou de vez, e é provável que atualmente nem a missa dominical se celebre na capela: a única coisa que restou é o histórico canhão de bronze, de longínquas guerras, quem sabe se perdidas, a lembrar-nos melancolicamente que os tempos são outros.

Quando o leito do rio Arade foi desassoreado para que as grandes bisarmas dos navios de cruzeiro pudessem entrar e atracar no cais, as toneladas e toneladas de lamas e areia daí retiradas foram lançadas sobre a praia, para a alargar e alongar – e assim foram cobertas as recortadas rochas em tons ocre, mostarda e ouro salpicadas pelo areal, tapadas as grutas, aplanadas as cavidades, tudo arrasado: camuflada e desfeita, pela nefasta e mercenária mão humana, a bela costa que a natureza criara. Ora aconteceu que ontem fui visitar uns amigos que passam uns dias de férias num 11º andar (quase um arranha-céus, imagine-se!) na ponta mais ocidental, ainda para lá do grande miradouro – e o que vi da Rocha quase me fez chorar: aquela bela praia – que foi! - é agora um areal sem beleza, nenhuma graça, coberto com renques e renques de toldos muito alinhadinhos, e está totalmente careca, pois nem um rochedo rendilhado restou. Terão de mudar-lhe o nome.





«O Dino em três palavras? Eu sou Quarteira»

TEXTO:
PEDRO LEMOS

Em Quarteira, viu de tudo: prostituição, droga, mortes por overdose. É o próprio que o recorda. À medida que os anos foram passando, Dino d'Santiago apercebeu-se de que esse ambiente dos anos 80/90, em que cresceu, moldou o que é hoje – um artista de sucesso, com elogios da crítica nacional e internacional, que nunca se esquece de onde veio. Nem para onde vai.

Num primeiro momento, a pergunta até o apanha de surpresa: «se tivesses de descrever o Dino d'Santiago em três palavras, quais escolherias?».

Faz-se um silêncio de poucos segundos e a hesitação inicial logo dá lugar a uma certeza:

«Eu sou Quarteira. Tinham de ser essas».

A resposta de Dino d' Santiago é sintomática do percurso deste artista que nasceu em Quarteira em 1982, filho de pais cabo-verdianos emigrantes no Algarve.

A pulso, Dino foi criando nome: do primeiro álbum "Eva", em 2013, ao "Badiu", lançado em 2021, passaram-se oito anos,

repletos de sucessos, prémios e muitos, muitos concertos.

Veio o estrelato – que o próprio, de certa forma, rejeita –, mas nunca o artista se esqueceu da sua cidade, onde morou cerca de 20 anos.

«Quarteira é sempre inspiração: está em todas as minhas canções. Para mim, é importante que assim seja porque quero que a imagem da cidade se dissocie só de destino balnear de Verão e de cemitério humano durante o Inverno», diz, em entrevista à revista Dois.

Para isso, Dino juntou-se, há cerca de quatro anos, a mais três amigos para criar o "Sou Quarteira", um movimento que quer transformar a cidade, através da cultura.

O impacto, garante, já se nota.

«Nasceram novas associações, há jovens a criarem outras dinâmicas que foram levadas também pelo movimento. Havia muita coisa adormecida e os jovens viram que havia chão, que havia espaço, e que nós podemos ser agentes da mudança», conta o músico.



▲ Fotografia de Pedro Lemos

Há poucas semanas, o "Sou Quarteira" deixou mais uma marca na cidade.

O primeiro festival nacional de música com um cartaz só feminino aconteceu no Bairro da Abelheira, onde o próprio Dino morou depois da demolição do Bairro dos Pescadores.

Nenny, DJ San Farafina, Nayela e um grupo de batucadeiras atuaram nesta iniciativa que teve um propósito bem definido: dar palco às mulheres.

Hoje, Dino d' Santiago é um dos quarteirenses de maior renome, com uma carreira musical repleta de sucessos.

É também um ativista de uma série de lutas, com o

combate contra o racismo a ser uma das principais.

A mescla cultural de que ele mesmo é um exemplo acaba por estar patente nos seus trabalhos.

Essa diversidade, diz Dino, é algo que por vezes «só se entende quando saímos do Algarve».

«Nós temos essa coisa riquíssima de que nos esquecemos: esta região, milenarmente, sempre foi uma das zonas onde houve maior cruzamento de culturas», reflete Dino.

A diversidade torna-se «natural» e todos esses cruzamentos estão presentes nas músicas que faz.

Apesar de não se ver como «exemplo», o próprio Dino

d'Santiago é, para muitos dos seus conterrâneos, uma inspiração – e isso não o nega.

«Eu nem para mim sou exemplo, mas, sim, sinto que as pessoas se inspiram na minha jornada. Vêm ter comigo, perguntam-me o que podem fazer e eu sinto-me bem com a verdade com que passo a minha história», explica.

Quando vai a Quarteira, o músico encontra «100 Dinos». Basta que lhes sejam dadas «as chances».

Para ele, essas chances só surgiram fora: primeiro no Porto, para onde foi morar depois de sair do Algarve, e depois em Lisboa, onde ainda vive.

Ganhar projeção, morando no Algarve, «é mais difícil», confessa, mas isso não belisca a qualidade da música que é feita na região.

«Há gente no Algarve a fazer muito boa música, como o João Frade, o Sam Alone (Policorreia), o Sacik Brow ou Reflect. Se têm projeção ou não, é outra coisa, mas aí tem de haver um investimento de todas as freguesias, de todos os municípios para que percebam que, quanto mais ferramentas derem aos seus munícipes para trabalharem as artes, melhor isso será para a região», considera.

Mas há palcos para quem quer fazer música no Sul do país? «No Algarve, tens muita oferta, por exemplo na hotelaria, nos *pubs*, nos restaurantes, mas o facto de não haver uma

indústria musical faz com que tudo esteja disperso», acrescenta.

De resto, é difícil ser-se músico «em qualquer parte do mundo porque é uma arte que ainda não é vista como algo primordial na formação das crianças» - e é aqui que também entra a educação e formação de públicos.

«Tem de haver uma sensibilização maior dentro de casa – educar as crianças a irem aos teatros, por exemplo. Temos tantos no Algarve e alguns desertos...», lamenta Dino d'Santiago.

Os artistas da região, considera, têm também a obrigação de, quando saem do Algarve, apoiar quem ficou, sem «nunca esquecer de onde vieram».

«Eu vejo isso como uma responsabilidade quase. É o que tenho feito e acredito que funciona», atira.

Por isso, vá onde for, Dino d'Santiago também «vai ser sempre o Dino de Quarteira».

«Não quero perder essa identidade. Vai ser sempre a minha cidade, com tudo o que tem de bom e de mau. Carrego sempre o nome de Quarteira comigo e espero que seja recíproco», diz, orgulhoso.

E tem sido recíproco, perguntamos?

Aqui, Dino nem hesita na resposta.

«Sim, sinto esse orgulho das pessoas. Há um reconhecimento bonito e genuíno», conclui, de sorriso nos lábios•

PUBLICIDADE



















História | Ambiente | Natureza | Culto | Tradição

Um Concelho a Descobrir!

Tanto! Aqui tão perto...

www.cm-viladobispo.pt

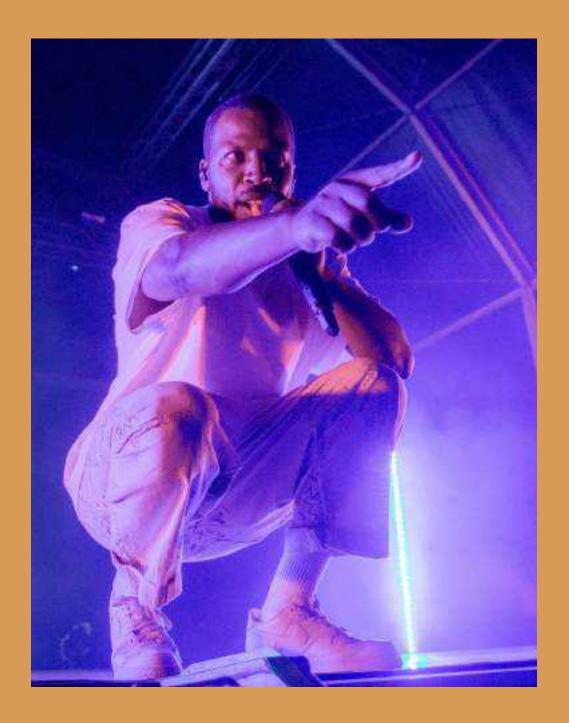


66

Quarteira é sempre inspiração: está em todas as minhas canções

99





"Badiu" é um sucesso e Dino já tem mais «coisas boas em mente»

álbum lançado por Dino d'Santiago.

Até agora, o disco, com músicas como "Voei de mim", "Esquinas" ou "Txuputi", tem «tido uma receção incrível por parte das pessoas».

O nome escolhido não foi por acaso. "Badiu" é um termo usado em Cabo Verde como «símbolo

terior de Santiago, em Cabo Verde. Eram os vadios, ou "badius", com sotaque, uma vez

Dino d'Santiago representa, é transversal a

artistas como Slow J, Branko ou Nha Teresa.

Com três álbuns lançados em quatro
anos, dois deles durante o período mais crítico da pandemia, o músico algarvio ainda não está a preparar um novo trabalho… apesar



A Igreja Matriz de São Clemente, em Loulé foi recentemente alvo de grandes obras de conservação do edificado, da torre sineira, de restauro dos retábulose pórtico aí existentes, que contribuíram para a valorização arquitetónica e histórica deste Monumento Nacional.

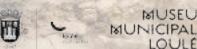
Herdeira da herança islâmica, a antiga mesquita terá sido convertida para o culto cristão em meados do século XIII, após a conquista de Loulé. No seu interior são visíveis elementos arquitetónicos que atestam os mais ricos períodos artísticos da arte sacra em Portugal.

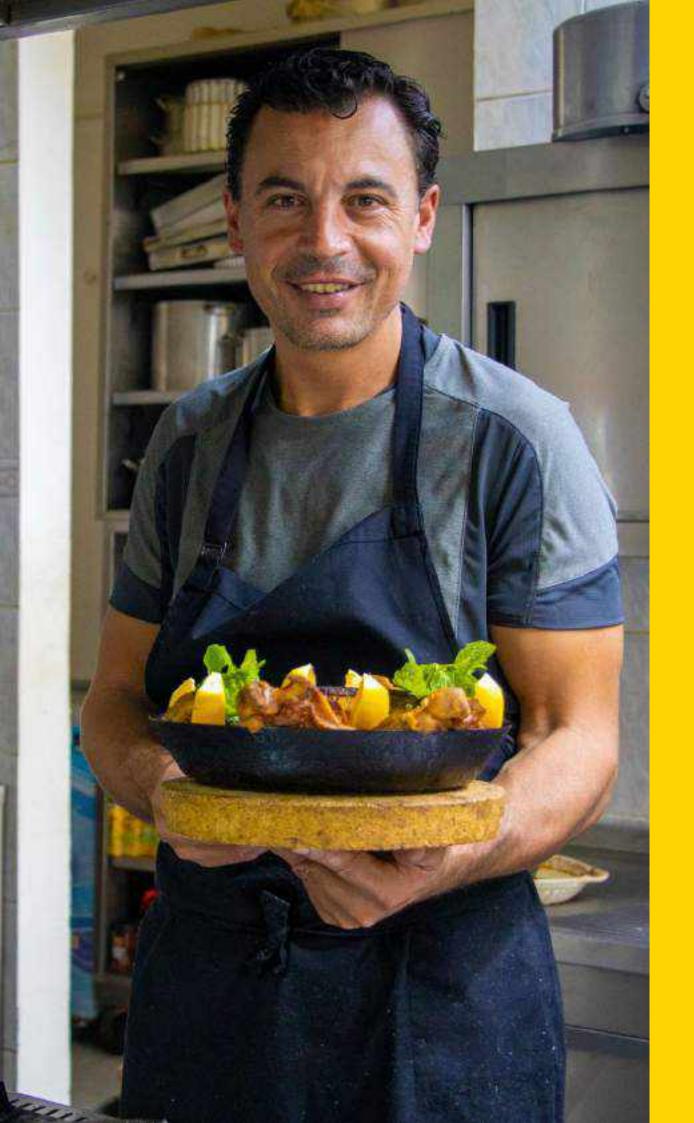
MUSEALIZAÇÃO DOS BANHOS ISLÂMICOS

Inaugurou a 28 de maio de 2022, o novo espaço museológico da cidade de Loulé que valoriza um monumento único em Portugal, os Banhos Islâmicos, e uma casa senhorial da família Barreto, senhores do Morgado de Quarteira, datada do século XV. Espaço de purificação, mas também de socialização, os Banhos islâmicos eram um equipamento essencial na vida da comunidade que depois da conquista passou para a posse do rei D. Afonso III. Décadas mais tarde, a família Barreto pede ao rei o espaço para construir a sua casa.

Venha conhecer este monumento e a sua história, de terça a domingo, das 10h às 12h30 e das 13h30 às 18h00.

PUBLICIDADE









FOTOGRAFIA: FLÁVIO COSTA

A Tia Bia tem muito de Nuno

TEXTO: MARIANA CARRIÇO



Um restaurante que «vive longe», mas que leva
muita gente a subir a Serra

O caminho é longo e as várias curvas levam-nos a apreciar a Serra do Caldeirão de diferentes perspetivas, num percurso que se faz pela EN2.

Foi, aliás, a construção desta estrada que fez nascer o espaço que, anos mais tarde, se viria a chamar A Tia Bia.

Nessa altura, Nuno Pires estava longe de imaginar que era nas suas mãos e nas da mulher, Cátia Graça, que o espaço viria a ganhar a reputação que hoje tem - um restaurante que «vive longe», mas onde todos querem ir.

Aqui, começou a trabalhar como empregado de mesa, ainda antes da maioridade, e foi também aqui que ganhou o gosto pela cozinha que o fez ingressar na Escola de Hotelaria.

«Estudei, formei-me e fui trabalhar para outras casas, mais no litoral, onde fui chefe de cozinha em restaurantes de renome nacional, e construí o meu próprio negócio», conta à revista Dois.

Foram muitos anos a aprender e a ensinar diferentes estilos de cozinha, até que um dia chegou a oportunidade de regressar à Serra e não pensou duas vezes.

Com a possibilidade de agarrar o "A Tia Bia", manteve-lhe o nome mas foi, ao longo dos anos, dando-lhe o seu toque, juntando à cozinha tradicional várias pitadas de inovação. «A cozinha é um projeto que nunca está concluído porque nós temos todos os dias de ir procurando novas receitas, novos conceitos... com a certeza de que temos sempre de transmitir amor em todos os pratos que fazemos». Amor esse que se sente nos pratos que chegam à mesa, e é também isso que os diferencia.

«Este restaurante vive longe, é deslocado, por isso tem de ter algo diferente que faça as pessoas viajar até cá - e normalmente aquilo de que as pessoas vão à procura quando viajam para comer é de uma boa gastronomia».

No A Tia Bia, reinam os assados e os pratos de tacho que convidam a passar um bom bocado à mesa, quer seja a comer migas de caça ou um galo estufado.

Antes de se fazer à estrada para chegar ao Barranco do Velho e conhecer este ex-libris, deixamos-lhe um gostinho do que por lá pode encontrar•

Migas com bochechas de po

INGREDIENTES

Migas

- 1 pão
- 2 cabeças de alho
- 1 ramo de coentro
- 2 dl de azeite

Sal qb.

Carne

2kg Bochechas com osso

Massa Pimentão

1 cabeça de alho

1dl Banha

2dl Vinho branco









MODO DE CONFEÇÃO

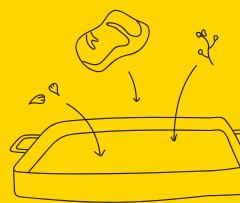
Migas

- 1° Demolhe o pão em água por 3h
- 2° À parte, esmague os alhos num almofariz com os coentros
- **3°** Adicione Sal qb
- Adicione o azeite
- 5° Frite os alhos
- 6° Esprema o pão e coloque num tacho
- 7° Adicione os coentros e mexa até criar uma crosta

Carne

- 1° Misture todos os preparados, massaje na carne e leve ao forno cerca de 4 horas a 180°C
- 2° Vire a carne a cada hora
- 3° Se o molho secar, adicione água





MIOR

porque a beleza genuína está nas pequenas imperfeições

9 finger / inovação tecnológica

9 finger

9 finger ___funcionalidade

9 finger <u>design</u>

IMÓVEL

lighting design



@ ninefingertech f /ninefingertech in nine-finger-technologies









ECAMPUS

BE ELITE, WHATEVER YOUR LEVEL

FITNESS · TÉNIS · PADEL · NATAÇÃO · TRIATLO · CICLISMO · RELVADO MULTIUSOS · CENTRO DE FISIOTERAPIA E BEM-ESTAR

O ambiente seguro, natural e inspirador da Quinta do Lago dá-lhe as boas-vindas: desfrute de um estilo de vida ativo no complexo multidesportivo de alto rendimento The Campus.

Este complexo multidesportivo oferece instalações de última geração e conta com quatro campos de ténis em acrílico e dois de terra batida, quatro campos de padel cuja superfície está equipada com a última tecnologia, um relvado multiusos com qualidade equiparada aos melhores estádios do mundo, dois ginásios de alto rendimento, um centro de ciclismo, estúdios para aulas de fitness em grupo, uma piscina exterior aquecida de 25 metros e um centro de reabilitação, fisioterapia e bem-estar. A tudo isto, juntam-se os excelentes programas de personal training, pacotes multidesportivos, academias desportivas para crianças e eventos durante todo o ano.

Único em toda a Europa, o The Campus nasceu para receber não só atletas e equipas de classe mundial mas também todos os amantes de

desporto e famílias ativas que queiram usufruir de um estilo de vida saúdavel. Já recebeu a seleção de rugby da Irlanda, a seleção de futebol da croácia, os triatletas da seleção inglesa e federações internacionais de ténis.

Aqui, o céu é o limite: todas as crianças e adultos têm a oportunidade de treinar com altas referências do desporto tais como Brian O'Driscoll e Rio Ferdinand.

Há todo um calendário anual repleto de atividades, eventos e diversão ao ar livre do qual pode fazer parte - explore as opções de adesão disponíveis entre os passes diários, semanais, mensais ou anuais que oferecem a oportunidade de reservar antempadamente o seu lugar nas aulas de fitness em grupo, aceder a descontos no aluguer de bicicletas e muito mais!

Junte-se à comunidade do The Campus onde os amantes de desporto se juntam aos melhores profissionais para treinar e atingir os objetivos. Seja elite, seja qual for o seu nível!

DESCUBRA MAIS EM WWW.THECAMPUSQDL.COM T. +351 289 381 220 E. THE-CAMPUS@QUINTADOLAGO.COM









ARTE BIANCA

A Arte Bianca, com restaurantes em Aljezur, Arrifana e Sagres, integra a lista das 50 melhores pizzarias da Europa, um dos concursos internacionais mais prestigiados em termos de avaliação de pizza ital<u>iana</u>. ALJEZUR, RUA 25 DE ABRIL, 114, €€. DE SEGUNDA-FEIRA A DOMINGO, DAS 12H00 ÀS 23H00. 965880497

Da Marguerita à Burina, aqui «a massa é o elemento-chave da pizza», que, neste restaurante, é feita com farinhas italianas selecionadas e naturais e dois ingredientes muito especiais: «carinho e amor».

Para Emanuele Zingale, chef e pizzaiolo, a ideia da Arte Bianca é «revelar a simplicidade da cozinha italiana neste prato considerado comum, mas que não o é».

Para que a refeição termine em grande, pode sempre optar por pedir uma panacotta ou o tradicional tiramisù.

BIANCA

ESCAMA

Com escama ao balcão, sem escama à mesa. Neste restaurante em Faro, o peixe é arranjado à sua frente, basta escolher a espécie que quer e a forma de confeção. O conceito é pouco habitual, mas já está a cativar quem o descobre.

FARO, RUA CONSELHEIRO BÍVAR, €€€, DE TERÇA-FEIRA A DOMINGO DAS 12H30 ÀS 14H30 E DAS 19H00 ÀS 22H30, 910 998 476

LOULÉ, MERCADO MUNICIPAL, €€, ALMOÇOS DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO, A PARTIR DAS 11H00. 289 100 699.



PIRÁ

Em Março de 2020, nasceu em Loulé a primeira cevicheria do Algarve.

O projeto, criado por três amigos, mudou-se recentemente para o Mercado Municipal, onde serve vários tipos de peixe de forma inovadora.

OLHÃO, AV. 5 DE OUTUBRO 102, €€€, ABERTO PARA JANTAR, DAS 19H00 ÀS 00H00. FECHA À QUINTA-FEIRA. 912 349 590

CESTARIA

Abriu em Julho deste ano, em Olhão, e apresenta arte ainda antes de chegar à mesa. Cesta de rissóis da Ria, entrecôte e três delícias do Algarve, com sorvete de laranja, são algumas das opções do cardápio.





BARTÔ

No Bartô, em Tavira, viajamos pelo mundo sem sair da mesa. Arroz com tinta de choco, sushi, baos ou tacos são algumas das opções do menu que se inspira na gastronomia do mundo.

TAVIRA, RUA DA LIBERDADE, 37, €€€, DE SEGUNDA A SÁBADO ENTRE AS 18H30 E AS 23H00, 967 421 250



PÃO DO ROGIL

Uma padaria com mais de 50 anos de história, que hoje é uma referência no Algarve. Do pão aos doces, no forno de lenha, o negócio destaca-se por usar produtos locais, onde a batata-doce de Aljezur é rainha.

Para quem gosta de novidades feitas à base deste tubérculo, há bolinhos artesanais, pães especiais e empadas originais.

> ALJEZUR, ESTRADA NACIONAL 120, ROGIL, €. TODOS OS DIAS DAS 7H00 ÀS 19H00. 282 998 203

TAVIRA, AVENIDA ENG. DUARTE PACHECO, 60, €. DE SEGUNDA-FEIRA A DOMINGO, DAS 10H00 ÀS 23H00.



MUXAGATA

No Verão ou no Inverno, o Quiosque do Muxagata, no jardim ao pé do antigo mercado de Tavira, à beira rio, serve gelados artesanais. Há sabores de Dom Rodrigo ou tarte de amêndoa, sem deixar de lado a tradicional baunilha ou chocolate.





A QRIAR é a primeira incubadora criativa do interior do Algarve. Apoia a criação de empresas na área das indústrias culturais e criade Baixa Densidade, que providencia aos empreendedores criativos os meios e recursos técnicos necessários para o desenvolvi-

A QRIAR - Incubadora Criativa do Algarve foi lançada pela Cooperativa QRER no âmbito do projeto Magalhanes_ICC, enquadrado no

DOÇARIA DO SUL



Rede de produtores de doçaria do Algarve, com missão de promover a cultura gastronómica e resgatar os doces esquecidos da região. Oferece programas de experiências criativas de confeção de doces algarvios.

Contacto: 961 312 311 | docariadosul@gmail.com | https://docariadosul.pt | Loja: Silves, Rua Elias Garcia 15

ASSOCIAÇÃO MÔÇES



A MÔÇES desenvolve programas nas áreas das artes, cultura, ambiente, desporto e educação. Com apoio da ORIAR. promove o Movimento REUTILIZAR, sensibilizando para a importância da reutilização dos plásticos em fim de vida.

associacao.moces@gmail.com | www.moces.pt

MUNAI KI – Construção Sustentável



Construção sustentável de espaços exteriores, como jardins, hortas e outras estruturas, utilizando materiais naturais locais como a cana, a pedra e a terra.

|Contacto: 966 315 982 / 964 224 377 | brunofconstancio@gmail.com

Contacto: 961 060 909 / 915 475 613 |

TWO DOGS

Contacto: 918191217



Conceção de peças decorativas e utilitárias, em madeira reciclada, de carácter artesanal e originais.

twodogsportugal@gmail.com | Facebook e Instagram: @Twodogsportugal

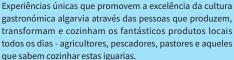
RURAL DIGITAL NOMADS



Plataforma digital para empreendedores que procuram regiões do interior para se estabelecer e trabalhar em formato remoto, através da divulgação das potencialidades do território, das suas características, cultura e eventos.

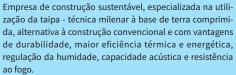
Contacto: 96 046 33 10 | info@ruraldigitalnomads.com www.ruraldigitalnomads.com

ALGARVE FOOD EXPERIENCE



Contacto: 927509140 | info@algarvefoodexperience.com | www.algarvefoodexperience.com

ENGENHARIA DA TAIPA



Contacto: 912 117 648 | aengenhariadataipa@gmail.com

SILVIA RODRIGUES - SIGUES

A Sigues é uma marca de peças de design único, inovador e exclusivo, feitas à mão com material reaproveitado, como o papel de jornal. Com incubação na QRIAR, desenvolverá uma nova coleção de candeeiros com materiais locais.

Contacto: 962562495 | info@sigues.pt | www.sigues.pt









BOCA NA MATA

Milena Kalte dedica-se ao trabalho com fibras bio-regionais e técnicas ancestrais de entrelaçado manual. Produz objetos decorativos e utilitários com Esparto, inovando na tradição ao juntar o passado às necessidades atuais de design.

Contacto: 914985735 | milena.sophie.kalte@gmail.com

LEONOR ISODORO - Experiências de Arte, Bem-Estar e Natureza

Irá oferecer experiências criativas de desenvolvimento pessoal na Natureza, direcionadas a empresas, turistas e visitantes locais. As palavras-chave serão: criatividade, crescimento e bem-estar.

Contacto: 962 647 337 | leonormisidoro@gmail.com

IVANI FARIAS - Cozinha e Território

A partir de 2023, contará com a venda de produtos alimentares de base local, confecionadas de raiz, e experiências gastronómicas influenciadas pela paisagem do Algarve Interior. Contacto: 932155236 | Email: nutricionistaivani@gmail.com















MORGADO DO QUINTÃO

Filipe Caldas de Vasconcellos pegou na quinta que está nas mãos da família desde 1810 e tornou-a numa produtora de vinhos marcadamente algarvios, entre a tradição das castas e a inovação das experiências e dos resultados.

Contudo, a riqueza do espaço fez com que não ficassem por aqui e aliassem à produção de vinhos um negócio de alojamento.

Bougainvillea, Gatekeeper's, Amêndoa e Main House são atualmente as quatro opções para estadia, cada uma com a sua personalidade e piscina privada. Todas ficam a apenas cinco minutos da casa mãe, onde se encontra a sala, uma biblioteca e mais quatro quartos.

Uma noite numa das casas pode custar a partir de 320 euros.

LAGOA, MORGADO DO QUINTÃO, 965 202 529





ALEIXOMOR'AQUI

Efetivamente, Aleixo não mora Aqui, mas nós podemos morar, ainda que seja de forma temporária. Em Loulé, a cidade do poeta António Aleixo, nasceu há poucos anos um alojamento que se encontra perto dos pontos principais da cidade. Há quartos totalmente equipados, outros apenas com o necessário e ainda uma piscina exterior para se refrescar nos dias mais quentes.

Uma noite custa a partir de 80 euros.

LOULÉ, R. ENG.
DUARTE PACHECO 79.
937 081 701



QUINTA DO CATALÃO

Sabe como é viver numa quinta sustentável? Aqui aprende-se.

Tudo começou a ser criado no jardim de Karolina e Max, um casal que chegou a Portugal há oito anos e começou a produzir os seus próprios alimentos. Em Lagos, fundaram um conceito de vida que agora partilham com quem os visita.

Na Quinta do Catalão, há seis hipóteses de alojamento (ou experiências) que vão desde os 75 euros por noite aos 180 euros.

SÃO BRÁS DE ALPORTEL, CERRO DO BOTELHO (CXP 508). 964 478 157.



FARMHOUSE OF THE PALMS ALGARVE

Com apenas sete suites, este alojamento, localizado no topo de uma colina com vista para paisagens verdejantes, convida a momentos de privacidade e serenidade.

Rodeado pela natureza, destaca-se ainda pela decoração minimalista e rústica. O espaço ideal para uns dias a dois ou em família. Uma noite custa a partir de 150 euros.

> LAGOS, R. MATOS BRANCOS. CONTACTO: 965 199 969.

> > •----0

OLHĀO, QUATRIM DO SUL. 964 738 824,



CASA MODESTA

A Casa Modesta é uma herança dos avós à qual os netos decidiram dar uma nova vida, nunca deixando que as memórias se perdessem.

Este é um turismo rural de traços contemporâneos, composto por nove quartos e pátios privados, mas quem quiser pode ainda aproveitar a horta biológica, o jardim e o solário.

Uma noite custa a partir de 220 euros.



MONTE DO MALHÃO ART, ECO & SPA

Duas piscinas, um spa e centro de bem-estar, esta é uma unidade de turismo rural cujo objetivo é que nos sintamos em casa.

Das suítes standard às opções com jacuzzi ou cozinha, em comum haverá sempre o contacto com a natureza, mas a escolha fica ao critério de cada um.

Tratando-se de um conceito Eco, o Monte do Malhão escolhe produtos típicos regionais para as refeições que são adquiridos numa rede informal de produtores com os quais existe uma relação de confiança duradoura. Além disso, também na decoração houve o cuidado de serem escolhidos elementos que fazem parte do património económico-cultural local.



CASTRO MARIM, CAIXA POSTAL 272. 964 073 196.



ALBUFEIRA, RUA JOSÉ BERNARDINO DE SOUSA 966 924 389



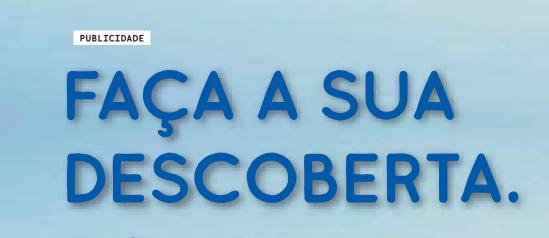
VILA ORIGENS BOUTIQUE HOTEL

Após a reconstrução do edifício localizado no coração de Albufeira, que teve início em 2019, o Vila Origens Boutique Hotel abriu ao público este Verão.

Atualmente com 18 quartos, neste hotel, localizado a poucos minutos da praia, é possível relaxar mas também realizar atividades como Yoga & Light Detox.

Abrindo apenas com a opção Bed & Breakfast, em breve oferecerá também um restaurante durante todo o dia.

O Vila Origens Boutique Hotel diferencia-se por estar preparado apenas para adultos e custa a partir de 150 euros por noite.



Make your discovery



VINHOS DO

ALGARVE WINES

Seja responsável, beba com moderação. Drink in moderation.

Descarregue grátis a App Algarve Wines







PURE FORMOSA CONCEPT HOTEL

Uma noite custa a partir de 71 euros.

Abriu em Julho de 2021, mesmo no centro da cidade, e dispõe de uma das melhores e mais formosas vistas sobre Olhão. Apesar de moderna, a decoração faz-nos sentir as raízes desta antiga vila cubista. No Pure Formosa Concept Hotel, encontramos o único rooftop 360° da região, que inclui uma piscina e um bar que convidam a momentos de descontração.



OLHÃO, AVENIDA DA REPÚBLICA. 289 144 005



PRAIA DO CANAL NATURE RESORT

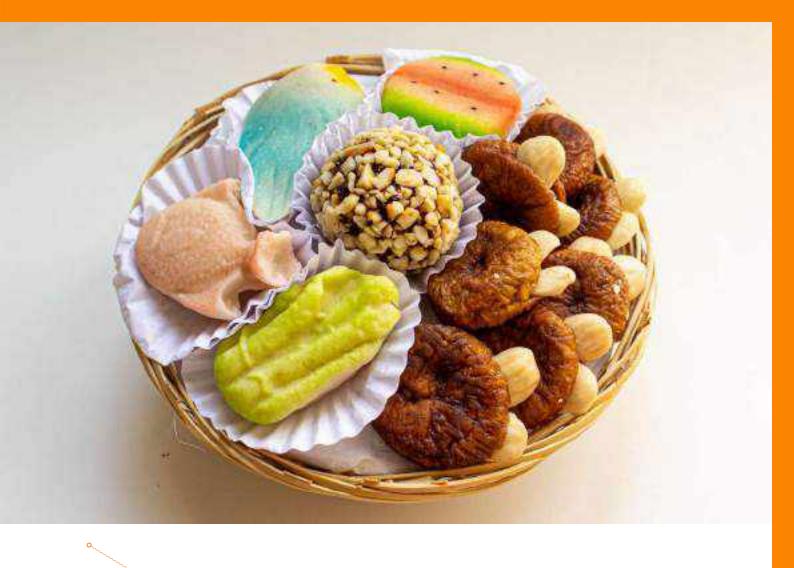
Em Aljezur, os quartos do Praia do Canal oferecem vistas panorâmicas para o campo ou o Atlântico, num ambiente que convida a desfrutar da natureza.

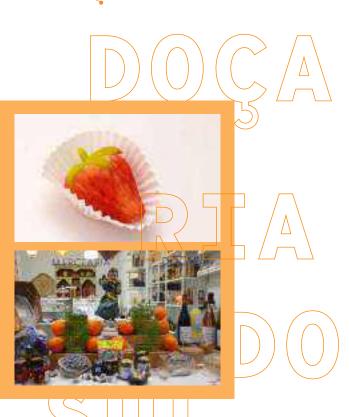
Este resort, composto por 56 quartos, diferencia-se ainda pelos três restaurantes, todas com tipologias distintas. O Restaurante Azeitona, por exemplo, conta com uma carta inspirada pelos produtos do Atlântico e da Costa Vicentina, onde a gastronomia do Algarve e Alentejo se juntam.

Para um ambiente mais descontraído, há o Zimbro, localizado junto à piscina principal, que serve refeições leves a meio do dia ou um jantar informal. Por fim, no Medronho, os hóspedes juntam-se para um chá da tarde ou cocktail.

Uma noite custa a partir de 220 euros.

ALJEZUR,
VALE DOS POLVOS
-VALINHOS.
282 242 400.





DOÇARIA DO SUL

Nesta casa inaugurada em Dezembro de 2021, as «cousas na se fazem c'm tristeza».

Pelo menos é assim que a proprietária, a designer Alexandra Santos, quer que todos conheçam a Doçaria do Sul, criada com o objetivo de juntar a maior rede de produtores de doçaria do Algarve, aliando a inovação à tradição.

Estas são, aliás, características visíveis nos doces.

Mas há ainda licores, vinhos, conservas, compotas e muito, muito mais para descobrir.

SILVES, R. DR. FRANCISCO VIEIRA 15.

DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO DAS 10H00 ÀS 19H00
E AO SÁBADO DAS 9H30 ÀS 13H00. 282189629



OLARIA PEQUENA

Mais do que uma loja com peças de cerâmica variadas, a Olaria Pequena é também um ateliê onde nascem louças e azulejos funcionais, ilustrados com temas locais.

O projeto foi fundado pelas mãos de Ian Fitzpatrick, em 1983, depois de se ter mudado da Escócia para Portugal para vir trabalhar com o ceramista Jorge Mealha.

O que começou por ser um negócio pessoal é hoje um projeto de família que acrescenta personalidade à casa de outras famílias.

> LAGOS, R. ANTÓNIO BARBOSA VIANA, 14-16. DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO DAS 10H00 ÀS 21H00, E AO DOMINGO DAS 12H00 ÀS 20H00. 282 096 653



PORCHES, ROTUNDA DE PORCHES, EN125. DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO, DAS 10H00 ÀS 13H00 E DAS 15H00 ÀS 18H00. 282 381 213.



CASA DA EMPREITA

Com o objetivo de recriar as tradicionais casas da empreita que, apesar de muito tradicionais, foram desaparecendo, o projeto Loulé Criativo juntou um coletivo de artesãs que trabalham e comercializam o que produzem. Entrelaçando a palma, a Casa da Empreita mantém viva esta arte através da comercialização de sacos, alcofas, capachos, peças de formato mais tradicional ou inovador.



LOULÉ, RUA VICE ALMIRANTE CÂNDIDO DOS REIS. DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA DAS 10H00 ÀS 16H00 E AO SÁBADO DAS 10H00 ÀS 14H00. 289 400 618.

TAMAR

Do vestuário às peças de arte, nesta loja localizada no centro de Lagos os artigos são feitos e expostos com o objetivo de causar emoções.

O espaço abriu em 2019 e, além de loja, tem ainda uma cave adaptada para exposições de diferentes artistas.

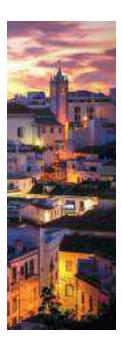
Bem-Vindo a Albufeira • Welcome to Albufeira



O melhor do verão está aqui.

The summer is here.

















SARDINHA DE PAPEL

A Sardinha de Papel, em Faro, é a montra de mais de 30 artesãos que criam trabalhos muito distintos.

Nascida em 2013, a partir do projeto de Vera Pinheiro, graças à iniciativa da Faro 1540 "Estamos na Baixa", o projeto surgiu com o objetivo de revitalizar a baixa da capital algarvia.

Além das peças que apresenta, a Sardinha de Papel diferencia-se pelo conceito de decoração alternativo que pretende provocar emoções e experiências no consumidor.

FARO, R. CONSELHEIRO BIVAR 83. DE SEGUNDA-FEIRA A SÁBADO DAS 10H30 ÀS 19H00. 289 094 743.



TASA

Nasceu com a missão de inovar o artesanato, afirmando-o como uma profissão de futuro. E, para isso, nada como apostar no design, dando uma nova vida às artes tradicionais do Algarve, mantendo ao mesmo tempo a sua utilidade e matriz cultural. Com a sustentabilidade em mente, o modo de elaboração de todas as peças é também o que distingue o TASA.

LOULÉ, RUA DE PORTUGAL, 35B.

DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA

DAS 10H00 ÀS 13H00 E DAS 14H00 ÀS 18H00.

289 416 198.



MARIA DO MAR

Na mercearia Maria do Mar, na Rua Direita, em Portimão, pode comprar-se todo o tipo de conservas produzidas em Portugal, mesmo as de marcas que são, na sua maioria, para exportação. Há conservas de sardinha, cavala, atum, polvo, lulas, anchova, mas também bacalhau, enguias, trutas, entre muitos outros frutos do mar. Além de se poder comprar, também se pode degustar tibornas, bruschettas, patés, saladas, tudo à base de conservas, acompanhando com um bom vinho, dos muitos que por lá também há à venda.



PORTIMÃO, RUA DIREITA. 282 094 104

QUINTA DOS AVÓS

A Quinta dos Avós é o sítio ideal para nos deliciarmos com as iguarias doces do Algarve, mas também para provar chás e tisanas ou ainda uma das quatro cervejas Marafadas, ali produzidas de forma artesanal.

Nesta quinta localizada à saída de Algoz, tudo sabe a tradição.



ALGOZ, À BEIRA DA EN 269. DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO ENTRE AS 10H00 E AS 12H30 E AS 14H00 E 18H00. 967 446 296



FARO STORY SPOT

- O Faro Story Spot dá a conhecer,
- à população algarvia e aos turistas,
- a história da cidade, da Ria Formosa e
- a importância da Dieta Mediterrânica.

Pela mão do Zé do Mar e na companhia de um cavalo-marinho realizamos a visita que termina com uma degustação de iguarias locais e vinhos.

De Janeiro a Maio e de Outubro a Novembro, o Faro Story Spot abre entre as 10h00 e as 18h00. Já de Junho a Setembro, será possível realizar visitas entre as 10h00 e as 22h00.

Os bilhetes custam 23 euros, incluindo a degustação final.

FARO

STORY

LARGO DA SÉ 6, 8000-250 FARO



BALOIÇO MESSINES DE

Uma vista ímpar e panorâmica sobre a vila localizada no Município de Silves é o que podemos encontrar numa visita ao baloiço de Messines. Este é o espaço ideal para relaxar ou aproveitar para tirar umas fotografias.



SÃO VICENTE DE **CABO**

Localizado no extremo sudoeste de Portugal, na freguesia de Sagres, em Vila do Bispo, este ponto histórico concentra hoje muita vida marinha e raras aves.

No interior da fortaleza, encontra-se ainda o farol de São Vicente, que pode ser visitado.



PASSADIÇOS DE CARVOEIRO

São cerca de 700 metros de passadiço em madeira, sobre as arribas entre as formações rochosas do Algar Seco e a Ermida de Nossa Senhora da Encarnação, em Carvoeiro.

Com desníveis suaves, os passadiços convidam a um passeio mesmo para quem tem dificuldades de mobilidade, dando a ver uma das melhores vistas sobre a costa e o mar. O pôr do sol ou as noites de luar são especialmente populares.



MERCADO LOULÉ

O Mercado Municipal de Loulé foi inaugurado em Junho de 1908 e é ainda hoje uma das construções que surge no cartão de visita da cidade.

Além captar a atenção dos turistas devido à arquitetura, serve a população com o melhor dos produtos da região que vão da terra ao mar. Ao sábado, há mercado de produtos locais no exterior.





MERCADOS DE OLHÃO

Também em Olhão os mercados são um dos ex-libris da cidade. Localizados junto à Ria Formosa, os edifícios destacam-se pelo impacto urbanístico, em tijolo aparente e estrutura metálica. Em Olhão, os Mercados são compostos por dois espaços, correspondendo ao Mercado das Verduras e ao do Peixe. Ao sábado, o mercado expande-se para o exterior, onde os produtores locais apresentam as suas opções.

À volta dos Mercados, há restaurantes e bares.



PONTA DA PIEDADE

Do Sotavento ao Barlavento, são inúmeras as praias que convidam a uma paragem, mas a Ponta da Piedade, devido às formações rochosas, apresenta características singulares.

Todos os anos, são milhares as imagens captadas aqui, mas há sempre oportunidade para mais umas, do nascer ao pôr do sol.



BAIXA DE VILA REAL **DE SANTO ANTÓNIO**

A baixa de Vila Real de Santo António, com a sua arquitetura pombalina, convida a um passeio que pode (e deve) desembocar na zona ribeirinha, à beira do Guadiana.

As ruas são também um verdadeiro centro comercial a céu aberto, com oferta sobretudo de têxteis para o lar e utilidades para a casa. Mas há lojas de muitos outros produtos, assim como restaurantes, esplanadas, um centro cultural e uma grande praça onde descansar e apanhar sol.



MUSEU DE PORTIMÃO

O várias vezes premiado Museu de Portimão conta a história deste território entre o mar e a serra, numa viagem de milhares de anos que começa na Pré--História, e que nos leva desde os tempos em que a indústria conserveira era o motor da economia local ao mergulho no mundo subaquático. Instalado numa antiga fábrica de conservas de peixe à beira do rio Arade, além da exposição permanente, que pode ser vista com visita guiada, o Museu apresenta sempre mostras temporárias. O preço dos bilhetes começa nos 1,50 euros.

De 1 de Setembro a 31 de Julho o Museu está aberto à terça-feira entre as 14h30 e as 18h00, de quarta-feira a domingo entre as 10h00 e as 18h00, ao domingo a entrada é livre, das 10h00 às 14h00.



RIA DE ALVOR

A zona ribeirinha de Alvor é um dos locais preferidos do Algarve para quem quer ver o pôr do sol. Com a ria a espelhar os barcos e as aves, as esplanadas ao longo da zona ribeirinha convidam a um passeio e a um refresco.

Se for à hora do almoço ou do jantar, há muitos restaurantes para comer peixe, amêijoas da ria e outros petiscos locais. Quem quiser esticar as pernas, pode usar o passadiço em madeira e caminhar. Pelo meio, de binóculos na mão, poderá avistar aves (literalmente) raras.



TRILHO DAS CASCATAS

Em Monchique, além dos passeios habituais, de carro, aos altos da Fóia ou da Picota, há muito para fazer em termos de percursos a pé. Um dos mais bonitos é o trilho das cascatas, que tem 17,6 quilómetros e não é para os fracos de pernas.

O percurso percorre a vertente norte da serra, dando a conhecer as cascatas mais emblemáticas de Monchique.

Parte da Fóia e dá a conhecer (quando há água...) três cascatas: Penedo do Buraco, Chilrão e Barbelote. O grau de dificuldade é grande, pela extensão e pela subida acumulada (787 metros). Mas vale a pena!



CALDAS DE MONCHIQUE

O ambiente fresco das Caldas de Monchique convida a um passeio de fim de semana ou a uns diazinhos de descanso, aproveitando a calma do sítio e a qualidade das suas águas termais e da sua variada oferta hoteleira. Nas Caldas ou nas zonas circundantes, há restaurantes onde se pode degustar a gastronomia típica de Monchique, como o frango com piri-piri ou os enchidos.



TIROLESA DE ALCOUTIM

Para os mais aventureiros, a Tirolesa de Alcoutim é sempre uma boa opção. Esta é a primeira Tirolesa transfronteiriça do mundo e faz-nos viajar através dos 720 metros de comprimento que unem Portugal e Espanha, cruzando o Guadiana a uma velocidade entre 70 e 80 quilómetros por hora. Para participar na atividade basta atravessar o rio e ter no mínimo 14 anos. Uma viagem de tirolesa custa 20 euros.



CASTELO DE PADERNE

Uma visita ao Castelo de Paderne - que nem sempre está aberto - deve ser aproveitada para percorrer a pé o trilho que desce pela sua encosta sul até ao vale da ribeira de Quarteira é atravessada por uma estreita ponte medieval. O castelo data do século XII e foi construído em taipa militar pelos mouros, a quem D. Paio Peres Correia o conquistou em 1280. A cerca de dois quilómetros, fica a vila de Paderne, com bons restaurantes que merecem também uma visita.



BANHOS ISLÂMICOS

Os Banhos Islâmicos e a Casa Senhorial dos Barretos, no centro histórico de Loulé, a curta distância do seu Museu, é o mais recente local a visitar nesta cidade algarvia, com tanto para oferecer.

Aí se situa um bem preservado complexo de banhos públicos de época islâmica (hammam), construído encostado à muralha da mesma época, bem como, sobre estas estruturas, os vestígios de uma casa do século XV, cujo estudo revelou ter pertencido à família Barreto, senhores do Morgado de Quarteira e alcaides de Loulé. Recomenda-se a visita guiada.

Os Banhos Islâmicos estão abertos de terça-feira a domingo, entre as 10h00 e as 12h30 e as 13h30 e 18h00. A entrada é gratuita.



ILHA DESERTA

Também conhecida como Barreta, a Ilha Deserta é a única ilha barreira da Ria Formosa que não é habitada. A única coisa que por lá existe é o restaurante Estaminé, conhecido pela excelência da sua gastronomia (reservas: 917 811 856). Para se chegar à Deserta é preciso ter barco próprio ou seguir a bordo de uma das embarcações da empresa Animaris - o barco rápido (cabinado no Inverno) que demora 15 minutos a chegar, o ferry boat, que sai todos os dias, todo o ano, a partir das 10h00, e ainda o ecotour, que combina um passeio calmo, com a observação de aves. Os barcos partem do cais da Porta Nova (Faro).



ALCALAR

A poucos quilómetros de Portimão, situa-se o lugar de Alcalar, onde há cerca de 5.000 anos se fixou e viveu uma importante comunidade pré-histórica. Uma visita significa, assim, uma viagem no tempo de sete milénios. Os Monumentos Megalíticos de Alcalar (classificados como Monumento Nacional desde 1910) têm um centro de acolhimento que é gerido pelo Museu de Portimão e, ao longo do ano, acolhem eventos, como o Dia na Pré-História.

Os bilhetes para os Monumentos Megalíticos de Alcalar começam nos 2 euros.



Há um sítio entre a serra e o mar onde o céu é maior. Onde os sabores e os aromas são mais intensos. E a maravilha é constante.

Descobrir Aljezur por inteiro é um convite irrecusável. Porque em qualquer altura do ano, o regresso é sempre perfeito.

> + info www.cm-aljezur.pt







ESTUDAR ONDE É BOM VIVER

Universidade do Algarve

