



BIRRE MEDICAL CLINIC

CLÍNICA DE CASCAIS



- Boa Páscoa*
- Medicina Dentária
 - Implantologia
 - Medicina especializada
 - Branqueamento dentário

- Urgências
- Correção dos dentes
- Cirurgia plástica

R. Pedro Franco, 238 - 2750-262 Cascais
(Junto à rotunda de Birre)
Tel. 214 860 306
(Rede Fixa Nacional)
www.clinicamedicasoliviodias.pt
Email: cascais@clinicamedicasoliviodias.com

"Este executivo continua empenhado em erradicar os bairros degradados"

- Carla Tavares



"Temos um produto único no Mundo"

- José Vicente-Paulo



ANOS

DA NOSSA HISTÓRIA

Obrigado a todos
que nos têm apoiado



- Caixilharia de alumínio e pvc • Todo tipo de estores interiores e exteriores
Feliz Páscoa • Cortinas de vidro • Toldos



Telefone: 219 134 628

www.serralhariaamaral.com

Av. Infante Dom Henrique, 173 Belas | Fax: 210 935 162 | geral@serralhariaamaral.com



A FUNERÁRIA *Feliz Páscoa*
SÃO JOÃO DAS LAMPAS
DE QUINTINO E MORAIS



ATENDIMENTO
PERMANENTE
219 618 594
965 657 671

LOJAS
MEM-MARTINS
COLARES-MUCIFAL
TERRUGEM
SINTRA

35 Anos de Serviço com Competência e Honestidade

SEDE Rua da Oliveira, 1 Aldeia Galega 2705-416 S. João das Lampas - SINTRA - quintinoemoraismail.telepac.pt www.funerariaquintinoemoraismail.pt

PSP Oeiras celebra aniversário

A Divisão Policial de Oeiras da PSP, assinalou, no dia 28 de fevereiro, no Grande Auditório do Taguspark, no Edifício Núcleo Central, em Porto Salvo, o seu 69º Aniversário, com um programa se iniciou com a atuação das crianças do projeto Gira no Bairro, seguindo-se um período de intervenções e depois a entrega de medalhas e diplomas de Assiduidade, Comportamento, e louvores por serviços prestados por agentes, que, com bravura, intervieram em cenários que podiam por em risco as suas vidas, nomeadamente no salvamento de duas pessoas de um incêndio e de uma pessoa com problemas de locomoção e o seu animal de companhia, nas últimas cheias que se verificaram no concelho.

No período de intervenções, o vereador da Câmara de Oeiras, Pedro Patato, deu voz à mensagem do presidente da Câmara, Isaltino Morais, que não pôde estar presente. Referiu-se à atuação da PSP que “é tranquilizante para os cidadãos e que é parte da qualidade de vida e do orgulho de ser oeirense, que todos nós partilhamos”, acrescentando que a PSP faz parte da identidade de ser oeirense.

No que se refere ao relacionamento da Câmara de Oeiras com a PSP, disse ser de parceria e de colaboração já muito antiga e de muita proximidade, dado o conforto que a polícia gera na comunidade.

Recordou o apoio da PSP no período da erradicação das barracas, um trabalho que teve a colaboração de diversas instituições e em que a polícia teve um papel muito importante, como importante tem sido a sua atuação no Projeto

Escola Segura, com dezenas de ações junto da comunidade escolar, e justificou o apoio que a Autarquia tem dado à “sua polícia”, com todo esse trabalho que ela tem vindo a realizar.

Disse ainda que tem sido sem hesitações que é dado esse o apoio à polícia, através da cedência de equipamentos, viaturas e manutenção da sua frota, recuperação do edificado, como as esquadras, e vão continuar os esforços não só para garantir a sua operacionalidade mas também estão em andamento projetos para a construção de habitações para os polícias. Terminou dando os parabéns por este aniversário.

A comandante da Divisão Policial de Oeiras, intendente Ana Cristina Neri, começou por lembrar que a Divisão Policial de Oeiras foi criada em 1944, tendo ficado sediada em Algés, sendo composta, nessa altura, por um reduzido número de agentes. Agradeceu ao CIO do Taguspark, Eduardo Correia, a cedência do auditório para a realização desta cerimónia.



Sobre esta comemoração disse que tentaram reunir agentes e todas as entidades com que têm trabalhado, no sentido de dar a conhecer a essas entidades e à população, através do reconhecimento dos atos dos polícias, o trabalho que realizam.

Falou sobre o desafio colocado pela pandemia, que, referiu, superou todos os desafios que se lhes colocam normalmente, mas que conseguiram ultrapassar em todos os momentos, com a ajuda das instituições e sobretudo da Câmara de Oeiras, a quem deixou o agradecimento. Salientou o facto de o trabalho dos polícias em Oeiras ter expressão numérica na estatística, quando posiciona Oeiras como o mais seguro dos

concelhos de maior densidade populacional do Distrito de Lisboa.

Referiu-se também ao trabalho que a PSP tem previsto para este ano, no apoio a concertos musicais, eventos desportivos, e às Jornadas Mundiais da Juventude, além do seu trabalho diário na segurança dos oeirenses, trabalho em que “darão o seu melhor”.

Nesta cerimónia estiveram presentes entre outras individualidades o Comandante Distrital da PSP, o procurador do ministério público de Cascais e Oeiras, vereadores da Câmara de Oeiras, presidentes das uniões e juntas de freguesia do concelho de Oeiras, antigos comandantes das esquadras da PSP do concelho de Oeiras e representantes das corporações de bombeiros. No final desta cerimónia foi servido um “Villa Oeiras de Honra” e bolo de aniversário.

Texto: Alexandre Gonçalves
Fotos: Paulo Rodrigues

OLEGÁRIO
PACKAGING
& LABELS

Uma indústria gráfica com história e visão no futuro

A Olegário é uma referência de excelência em produtos e serviços nas áreas de embalagem e rotulagem. Servimos, essencialmente, os setores da indústria farmacêutica, indústria alimentar, indústria vitivinícola e indústria de higiene e limpeza do lar.

a criar boa impressão
desde 1922

olegario-fernandes.pt



CASA JOÃO
comemoramos
65 anos

Páscoa Feliz

Ao serviço
da população
de Paço de Arcos

**Casa fundada
em 8 de Março 1958**



- Reparações e afinações em máquinas de costura de qualquer marca
- Retrosaria • Texteis Lar
- Grande variedade em roupa interior

Rua Costa Pinto, 103 | 2780 Paço d'Arcos
Telefone: 21 443 22 56 | Telemovel: 938141141





TEATRO INDEPENDENTE DE OEIRAS

APRESENTA:



VENCEDOR DE
7 PRÉMIOS



TOP 5
AWARDS
PUMPKIN 2022

Baseado na obra de FLAVIA LINS E SILVA

Ilustrações JOANA PENNA • Músicas KLEITON & KLEDIR

Co-Produção T.I.O. TEATRO INDEPENDENTE DE OEIRAS

Criação e Produção Executiva MOVIMENTO CARIOCA PRODUÇÕES ARTÍSTICAS



Reservas
1820

bilheteira@teatrodeoeiras.com
teatrodeoeiras.com
f i /teatrodeoeiras

Câmara e Marinha assinam protocolos

Dois protocolos de cooperação, um para a promoção de atividades de inovação, entre a Marinha e a Autarquia de Oeiras e outro para apoio ao Aquário Vasco da Gama, foram assinados pelo presidente da Câmara de Oeiras, Isaltino Moraes e pelo chefe de Estado-Maior da Armada, almirante Gouveia e Melo, no dia 10 de fevereiro, numa cerimónia realizada no Salão Nobre do Palácio Marquês de Pombal, em Oeiras. O primeiro protocolo entre o Município e a Marinha, tem como objetivo criar uma plataforma de cooperação para acelerar o desenvolvimento tecnológico, e que também potencie o aumento de atratividade e fixação de talentos no território, envolvendo entidades públicas, empresas, academia e sociedade civil.

Esta cooperação entre as duas entidades enquadra-se na visão de futuro da Marinha nos domínios económico, tecnológico, científico e cultural da Defesa Nacional, com investimento em investigação, desenvolvimento e inovação, numa visão de aumento da sua operacionalidade tecnológica e prontidão de resposta ao País. O Município de Oeiras já dispõe de um plano de ação para o setor AED (Aeronáutica, Espaço de Defesa), e de uma estratégia para a ciência e tecnologia (Estratégia Oeiras Ciência e Tecnologia, OCT2025) para apoio à inovação de base científica e tecnológica, envolvendo empresas e institutos de investigação.

No caso do Aquário Vasco da Gama, o Município vai assumir os encargos com a recuperação e beneficiação da Casa da Forja e Torreão Poente, contribuindo para a preservação do edifício,

e também ampliar a capacidade de divulgação da cultura e conhecimento científico ligado às ciências do mar e à literacia do oceano.

Oeiras vai integrar as comemorações dos 125 anos do Aquário Vasco da Gama, contribuindo para a promoção e divulgação do património histórico e científico do Aquário e da obra do Rei D. Carlos I.

No início desta cerimónia, e antes da assinatura dos protocolos, o vereador da Câmara de Oeiras, Pedro Patacho, deu conta do enquadramento destes protocolos na política de colaboração, que tem vindo a realizar-se, entre estas duas entidades. O capitão-de-fragata João Carlos Lourenço da Piedade, chefe da Divisão de Inovação, sobre os protocolos, começou por salientar o apoio da Câmara no caso do Aquário, e sobre o segundo protocolo, disse que ele está ligado à dinâmica que a Marinha está a tentar imprimir junto do nosso tecido industrial e da academia, e para isso já



Foto: CMO

tem contribuído muito a parceria com a Câmara de Oeiras.

Depois da assinatura dos protocolos e no período de intervenções, presidente da Câmara de Oeiras Isaltino Moraes, começou por enaltecer a personalidade do almirante Gouveia e Melo, que

considera que não deve ficar-se, no seu trabalho, pela missão na Armada.

No que se refere este ato, começou por dizer que muitas pessoas se interrogaram sobre quais são as competências das câmaras municipais, mas elas vão tendo que se adaptar aos novos tempos e estes protocolos são o

culminar da evolução que o Município teve, pois desde há muitos anos se considerou que Oeiras deveria apostar no tecido empresarial de base tecnológica. Acrescentou que foi preciso assumir riscos, como a construção dos parques empresariais e que estes protocolos são um bom exemplo do que se pode fazer em termos de parcerias entre ins-

tuições, mas que foram ações muito difíceis de realizar no passado, por não ser fácil reunir as diversas instituições e haver colaboração entre elas.

Terminou a sua intervenção expressando o seu agradecimento ao almirante e à Marinha, e afirmou que a Câmara estará sempre disponível para aumentar este relacionamento.

O almirante Gouveia e Melo, disse ser com muita satisfação que a Marinha assinou estes protocolos. Referindo-se ao protocolo sobre o Aquário, agradeceu o facto de o Município de Oeiras ter estado sempre na linha da frente a ajudar esta instituição, que considera ser passado, presente e futuro e que devemos preservar.

No que se refere ao outro protocolo, que tem que ver com a inovação, deu conta de que na sua recente visita ao Reino Unido, verificou que o Centro de Excelência que estão a desenvolver é uma cópia das ideias que estão na base do nosso projeto, e consideram que as boas ideias não têm dono. Da sua parte só se preocupa se não formas capazes de fazer também em Portugal algo de bom.

Mas considera que este protocolo mostra que há pelo menos duas entidades em Portugal que percebem o que estão a fazer para ajudarem este país a dar um salto para o futuro.

TIO recebe apoio

O Executivo da Câmara Municipal de Oeiras já aprovou a minuta do Protocolo de Cooperação que irá celebrar com a Pura Comédia / Companhia Profissional de Teatro de Oeiras, no sentido de continuar a apoiar financeiramente esta companhia de teatro que desenvolve o seu trabalho há 32 anos no concelho, no Edifício "Parque Oceano", em Santo Amaro de Oeiras. À luz deste acordo, a autarquia irá atribuir um apoio financeiro a esta entidade no montante total de 405.000,00€, para a realização de produções teatrais ao longo do triénio 2023 a 2025.

Este apoio municipal teve em conta o trabalho desenvolvido pela Pura Comédia / Teatro Independente de Oeiras

ras, proporcionando ao público vários espetáculos, destacando-se as peças de teatro de comédia, stand up comedy, café-concertos e representações para o público infantil.

Em 2021 foi celebrado um Protocolo entre estas duas entidades, para o biénio 2021-2022, cujo término levou a que, por solicitação da Pura Comédia, se fizesse este novo acordo.

Assim, tendo em consideração os resultados apresentados ao longo dos anos pela Pura Comédia e face ao trabalho desenvolvido à luz do Protocolo de 2021, a Câmara Municipal de Oeiras aprovou este novo protocolo.

Nos últimos dois anos a Pura Comédia / Companhia Profissional de Teatro de

Oeiras conseguiu manter uma programação regular no espaço com produções próprias e acolhimentos de outras companhias. Registraram um total de 18 Produções, num total de 211 sessões. Para além das produções teatrais, realizaram 1 Workshop, 5 Tertúlias, 2 Exposições e 1 Concerto, num total de 15.751 espectadores e o envolvimento de 261 profissionais.





PASTELARIA OCEANIA

71 anos sempre a bem servir

FABRICO PRÓPRIO

Pastelaria Fina Diversa

Encomende o seu bolo de aniversário

- Folar de Páscoa
- Ninho de Páscoa
- Folar Brigantino
- Amêndoas de Licor

e outras especialidades

deliciosas alusivas à Páscoa

AGENTES TOTOLOTO E TOTOBOLA

Av. Patrão Joaquim Lopes, 7-A

Paço de Arcos - Oeiras

Tel.: 21 443 23 03

(Rede Fixa Nacional)

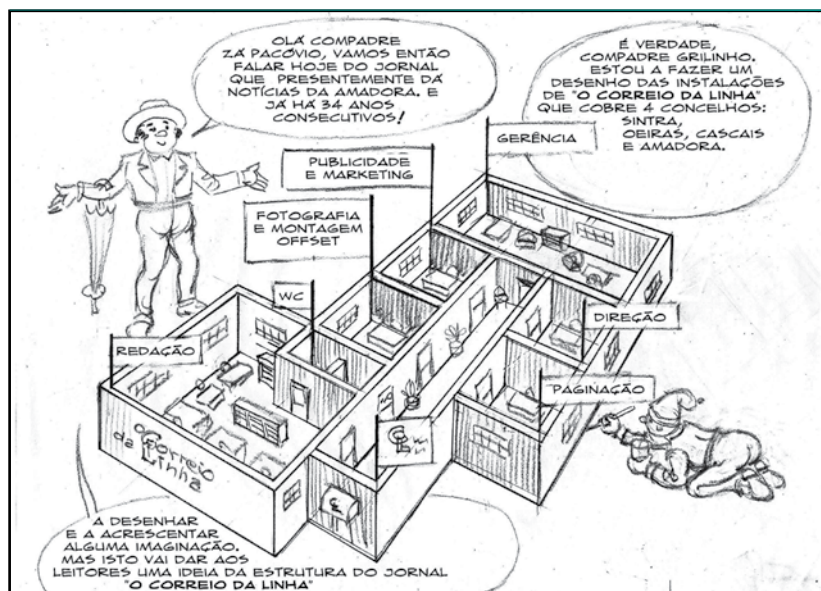


DELÍCIA OCEANIA

Venha saborear a nossa especialidade feita com Vinho de Carcavelos (Villa de Oeiras)



Desejamos Páscoa Feliz



O Mestre José Ruy (recentemente falecido) dedicou um cartoon (o último da sua vida) ao nosso jornal

Celebramos 35 anos

'O Correio da Linha' entrou, este mês, no seu 35.º ano de existência. Foi em Março de 1989, que o jornal foi distribuído pela primeira vez, tendo merecido desde então o apoio dos leitores e também dos anunciantes, que têm acreditado e apostado no nosso projecto alicerçado numa informação isenta e livre. Ao longo do trajecto já cumprido temos acompanhado o percurso de muitos protagonistas do quotidiano vivido na Amadora, Cascais, Oeiras e Sintra, os concelhos abrangidos pela nossa cobertura noticiosa. As realidades demográficas existentes nestes quatro territórios mudaram, bem como os efeitos decorrentes dos movimentos migratórios. Também o parque habitacional sofreu alterações, com fortes oscilações, particularmente em Sintra e Cascais. Aqui fica um pequeno apanhado dos números que marcam a diferença (fonte: Pordata).

AMADORA COM SALDO NEGATIVO NA POPULAÇÃO

No censo de 1991, aquele que mais se aproxima do ano de lançamento do jornal 'O Correio da Linha', o concelho da Amadora registou um total de população residente de 181.774 indivíduos, contra 171.454 em 2021, o que representa um saldo negativo de 10.320 indivíduos (-5,7 por cento). Tendo em conta os primeiros registos existentes, data- dos de 2008, a população estrangeira era neste ano de 19.706 pessoas contra 23.834 contabilizadas em 2021, um acréscimo de 4.128 indivíduos (+20,9 por cento). Neste ano, a percentagem de população estrangeira no concelho era de 13,9 por cento. Em 1991, existiam 69.980 alojamentos familiares clássicos no concelho, contra 87.144 em 2021, mais 17.164 (+24,5 por cento).

CASCAIS COM MAIS RESIDENTES ESTRANGEIROS

Por sua vez no concelho de Cascais, o censo realizado em 1991 apurou um total de população residente de 153.294 indivíduos. Comparativamente com os 214.124 residentes contabilizados no censo de 2021, registou-se um acréscimo de 60.830 pessoas, ou seja, um aumento expressivo de 39,7 por cento. Em 2008, residiam no concelho 20.400 estrangeiros, número que subiu significativamente para 34.097 no censo de 2021, isto é, mais 13.697 (+67,1 por cen-

to). Em 2021, a população estrangeira residente no concelho era de 15,9 por cento. Em termos de alojamentos familiares clássicos, existiam em Cascais 71.082 em 1991, contra 110.551 em 2021, mais 39.469 (+55,5 por cento).

OEIRAS COM MENOR PERCENTAGEM DE ESTRANGEIROS

O concelho de Oeiras também registou um ganho de população residente no período decorrido entre 1991 e 2021. De 151.342 indivíduos apurados no primeiro destes dois censos passou-se para 171.658 contados em 2021. Neste intervalo de 30 anos, passaram a viver no concelho mais 20.316 pessoas, o que representa um aumento de 13,4 por cento. Entre 2008 (10.461) e 2021 (14.070), a população estrangeira residente no território aumentou em 3.609 pessoas (+34,5 por cento). Em 2021, a população estrangeira a viver no concelho representava 8,2 por cento do total de residentes. No que respeita aos alojamentos familiares clássicos, Oeiras contava com 63.271 em 1991 contra 86.751 em 2021, um acréscimo de 23.480 alojamentos (+37,1 por cento).

ALOJAMENTOS FAMILIARES DISPARAM EM SINTRA

Finalmente, no que ao concelho de Sintra diz respeito, o mais populoso dos quatro municípios abrangidos pela cobertura noticiosa do jornal 'O Correio da Linha', a população residente saltou de 260.951, em 1991, para 385.606, em 2021, verificando-se um forte aumento de 124.655 indivíduos (+47,8 por cento). Em termos de população estrangeira a residir no território oeirense, em 2008 ascendia a 38.200 indivíduos para aumentar para 42.475 indivíduos em 2021, um incremento de mais 4.275 pessoas (+11,2 por cento). Em 2021, 11 por cento da população residente eram estrangeiros. Em matéria de alojamentos familiares clássicos, no período de 30 anos analisado, aumentaram significativamente, passando de 113.455, em 1991, para 184.095, em 2021, mais 70.640 (+62,3 por cento).

NOTA: Ao longo do ano 2023, o jornal 'O Correio da Linha' vai publicar várias revistas profusamente ilustradas com fotografias do vasto arquivo que reunimos ao longo da nossa história, dedicadas a temas transversais aos concelhos de Amadora, Cascais, Oeiras e Sintra.

Oeiras Fórum
Rua Dr. José da Cunha, nº33B 2780-187 Oeiras Tel.:214 415 916
(Rede Fixa Nacional)

Moinho das Antas
Av. Dr. Francisco Sá Carneiro, Nº5A
2780-241 Oeiras Tel.:214 427 944

Páscoa Feliz

Oeiras Vila
Rua João Teixeira Simões nº3
2780-254 Oeiras Tel.:214 425 100

Paço de Arcos
Rua Costa Pinto, nº97
2770-213 Paço de Arcos Tel.:214 422 717

optivisão

www.ofetal.pt

"Um bom chef tem de ser um bom líder"

- Rita Costa

Com apenas 18 anos, a oeirense, Rita Costa, chegou à final do MasterChef Portugal tendo conquistado o 4.º lugar, que lhe valeu um curso intensivo de culinária (num setor à escolha) no Basque Culinary Center, em Espanha. A paixão por esta área, herdou-a da família: os seus pais têm vários espaços de restauração, nomeadamente, o café Alecrim e Manjerona e o restaurante The Stones, ambos em Oeiras. Atualmente, Rita frequenta o curso de Produção Alimentar em Restauração, na Escola Superior de Hotelaria do Estoril e, na sua página do Tik Tok, faz as delícias do público apresentando pratos simples e rápidos de confeccionar. O Correio da Linha esteve à conversa com Rita e Andreia Costa, sua mãe, para conhecer um pouco melhor o percurso da jovem chef.

O Correio da Linha (CL) - Como começou a interessar-se por esta área?

Rita Costa (RC) - Os meus pais sempre estiveram ligados à gastronomia. Entusiasmada, inicialmente, limitava-me a observar o que eles confeccionavam, até que chegou uma altura em que comecei a querer aprender. Com o tempo comecei também a pesquisar e a criar as minhas próprias receitas. Mas os meus pais nunca fizeram força para que eu seguisse este setor. Aliás eu quando ia ao restaurante, nem fazia nada relacionado com a confeção das refeições, lavava a loiça, por exemplo, e ajudava no que fosse preciso.

Andreia Costa (AC) - Desde pequenina que ela demonstrou gosto em ver-nos

cozinhar e, mais tarde, em fazê-lo por si mesma. Assim, não foi uma surpresa para nós que ela quisesse enveredar por este mundo. Até determinada idade ela recusou esta ideia, possivelmente por ver a vida atarefada que levávamos. Porém, desta forma já está preparada e tem consciência de que trabalhar em restauração implica muito esforço e dedicação.

CL - Quando percebeu que queria enveredar por este mundo de forma mais "séria"?

RC - Como a minha mãe referiu, durante algum tempo achei que não queria seguir esta via. Só me mentalizei que este era o caminho certo a seguir, quando estava no 12.º ano e tive de escolher a área à qual me queria candidatar para entrar na faculdade. Entretanto, em 2021, participei no "Cascais Júnior Chef" - no qual fiquei em 1.º lugar - e aí tive a certeza de que queria fazer "da cozinha" a minha profissão.

CL - Como surgiu a oportunidade de participar no MasterChef?

RC - Uma amiga - que tinha participado comigo no "Cascais Júnior Chef" - sabia que era algo a que eu gostava de concorrer e enviou-me a publicação da página de instagram do programa, onde anunciavam a abertura de candidaturas. Tive de passar por várias fases de casting. Numa primeira etapa, éramos mais de 4000 pessoas, e tínhamos de responder a algumas perguntas genéricas. Daquelas, foram selecionadas 200, para um desafio que consistia apenas em empratar. Aqui a equipa de

produção já estabelecia algum contacto connosco. À próxima fase passavam cerca de 40 pessoas. Nesta etapa tínhamos de pensar num prato, comprar os ingredientes para o mesmo e confeccioná-lo à frente dos jurados em 45 minutos. Eu fiz um risotto de laranja e amêndoas com magret de pato. De entre estes 40 candidatos, foram escolhidos os 15 que iriam concorrer no programa e eu tive o prazer de ser uma das selecionadas.



AC - À medida que ela ia passando nos castings, tentámos que mantivesse os pés assentes na terra e procurámos nunca criar grande expectativa. A verdade é que ela conseguiu entrar no programa e chegar onde chegou por mérito próprio e, principalmente pela sua idade, é de facto um grande motivo de orgulho. No que nos é possível, apoiamo-lo a incentivamo-la sempre.

CL - Como descreve a participação no programa?

RC - Gostei bastante. Mas não é fácil... há muita competição e muita pressão para todos os dias darmos o nosso melhor e estar ao nível dos outros concorrentes. Apesar disso, foi muito enriquecedor porque todos nós tínhamos muito para ensinar e aprender uns com os outros, até porque gostávamos de áreas diferentes. Na cozinha da casa que partilhámos durante 2 meses, costumávamos experimentar coisas novas e transmitíamos o conhecimento que tínhamos nas nossas áreas de eleição. Além disso, graças ao programa tive a oportunidade de trabalhar ingredientes que nunca tinha experimentado.

CL - Qual considera ter sido o desafio mais difícil?

RC - Foi, sem dúvida, o momento em que tivemos de cozinhar um prato típico da Ericeira, Caneja d' Infundice, cujo peixe tem um cheiro nauseabundo. Ele é pescado e conservado durante duas semanas fora do frigorífico, o que o deixa com um cheiro parecido com amoníaco. Atualmente, já quase não se consome este peixe. Foi muito difícil de cozinhar naquelas condições, porque estava um cheiro muito desagradável na cozinha.

CL - Como foi viver 2 meses com os seus colegas, principalmente sendo a

mais nova?

RC - Não vou dizer que foi um mar de rosas pois tínhamos todos personalidades muito diferentes e vincadas, o que obviamente fez com que, por vezes, houvesse algumas animosidades. Contudo, tentávamos por isso para trás das costas, de forma a assegurar que havia um bom ambiente. A questão da idade nunca foi um problema e acho que estive à altura de todos os desafios com que me deparei, tanto a nível de socialização com os meus colegas, como a nível da prática culinária.

CL - Tendo em conta as vossas diferenças, como eram as provas de equipa e qual a considera ter sido a mais interessante?

RC - Apesar de haver pessoas com



Páscoa Feliz

Crisbel

- Pavimentos
- Passadeiras • Carpetes
- Alcatifas • Etc.

Av. Combatentes da Grande Guerra, 77
1495-039 Algés
• Telef.: 21 410 32 81 / 21 411 44 95

Crisbel Artigos de Viagem

- Malas
- Luvas
- Cintos
- Carteiras
- Pastas

Páscoa Feliz

Av. Combatentes da Grande Guerra, 59A 1495-039 Algés
Telef.: 21 410 32 81 / 21 411 44 95

quem era mais difícil de trabalhar, por termos ideias muito diferentes, eu gostava bastante deste tipo de provas. Aquela que mais gozo me deu, foi a da ida à Madeira porque, para além de ter sido a primeira vez que andei de avião, tivemos de cozinhar com ingredientes diferentes, característicos da ilha.

CL - Qual o prato que lhe deu mais prazer confeccionar?

RC - Na semifinal tive de reproduzir o prato da chef vencedora do Top Chef França, Louise Bourrat, sem saber a receita, apenas pela prova do mesmo. Ela estava ao meu lado e tínhamos a possibilidade de falar por um minuto. Foi de facto um grande teste ao meu paladar e senti-me muito realizada quando o terminei. Lembro-me perfeitamente de ter visto o prato e pensar que jamais o conseguiria fazer...aliás, acredito firmemente que, se não tivesse no MasterChef e não tivesse tido o apoio da chef, nunca faria um prato daqueles por mim própria.

CL - Dos pratos que provou dos vários chefs, qual o que mais a surpreendeu?

AC - Foi uma sobremesa: gelado de barriga de porco fumada, por ser uma combinação extremamente improvável de sabores.

CL - Num dos episódios recebeu a visita da sua mãe e contou com o seu apoio na cozinha...

RC - Foi muito bom recebê-la, tendo sido, sem dúvida, uma mais valia na confeção do prato, apesar de eu já ter muito bem definido o que queria fazer.

AC - Aliás, eu disse desde início que faria apenas o papel de assistente. Não queria ter de tomar decisão nenhuma, pois tanto podia correr bem, como mal, e eu não queria ser responsável por isso. Além disso, todos eles já estavam muito habituados a ir ao "supermercado" e ter determinado tempo para pensar o que iam fazer e eu, apesar de ter experiência na área, não tenho aquela rapidez para pensar o que cozinhar. Eu defino os pratos dos restaurantes, mas faço-o com dias de antecedência...eles lá dispõem de 2 minutos para decidir o que fazer, de acordo com os ingredientes que têm à sua disposição.

CL - Como era a sua relação com os jurados?

RC - Admiro muito os três. Os restaurantes dos chefs Pedro Pena Bastos e Ricardo Costa têm estrelas Michelin, o que é algo fenomenal. Além disso são pessoas com ideias inovadoras e que primam pela combinação perfeita de diferentes sabores. A chef Noélia é espantosa no que



concerne ao paladar e fez algo espantoso: filetar um peixe de olhos vendados.

CL - No âmbito de umas das provas visitaram o restaurante Cura, do chef Pedro Pena Bastos, no hotel Ritz Four Seasons. Como foi esta experiência?

RC - Nessa prova tivemos o prazer de visitar o Cura e confeccionar os pratos na cozinha do Ritz. Foi uma sensação incrível. Assim que entrámos ficámos os três pasmados com a imensidão daquela sala de refeições...acho que na televisão as pessoas não têm noção do quão grande é. Além disso, depararmos com uma mesa cheia de chefs, tornou o momento ainda mais grandioso e simultaneamente, intenso. Na altura fiz uma açorda de ovas de peixe galo com gema confitada.

CL - Qual a sua opinião acerca da vencedora, Sahima Hajat?

RC - Gosto muito dela e acho interessante ela recorrer a sabores tão diferentes daqueles a que estamos habituados. Teve uma prestação muito boa ao longo do programa, por isso considero-a uma justa vencedora.

CL - Como conseguiu conciliar o curso com a participação no programa?

RC - Bem, tive de me ausentar da faculdade durante 2 meses, pelo que chumbei às cadeiras por faltas, mas fiz exame às diferentes disciplinas e passei a tudo.

CL - Como se caracteriza enquanto chef e qual considera ser o fator essencial para se ser um bom chef?

RC - Sou muito perfeccionista e exigente comigo mesma. Se me propuser a fazer um prato e ele não ficar exatamente como eu queria - mesmo que me digam que sabe bem -, não me sinto realizada. Também sou um pouco "mandona" e, por vezes, sou criticada pelos meus colegas por querer levar sempre as minhas ideias avante. Na minha perspetiva um bom chef tem acima de tudo de ser um bom líder, de saber coordenar bem uma equipa.

CL - Qual o seu prato preferido e qual o que gosta mais de confeccionar?

RC - Adoro massas e comida italiana, no geral. Quanto a cozinhar, gosto tanto de fazer doces, como salgados. Os doces implicam um maior conhecimento, pelo que são mais desafiantes.

CL - O que se encontra a fazer de momento nesta área?

RC - Para além do curso, integrei um projeto que o João Frazão - que também participou no concurso - iniciou. O conceito passa pela realização de jantares privados nas casas das pessoas.

Os interessados contactam-nos através das nossas

redes sociais - de futuro esperamos ter uma própria do projeto -, nós apresentamos-lhes o nosso menu, onde constam os respetivos valores, as pessoas escolhem o que querem e nós vamos até casa delas, levamos os ingredientes, confeccionamos e servimos o jantar. De momento o João está ausente, a realizar o seu estágio, pelo que eu estou a tentar dar continuidade ao projeto enquanto ele não volta.

CL - Também é um grande sucesso no Tik Tok. Em que consiste esta página?

RC - Comecei a fazer vídeos de receitas rápidas e simples, que qualquer pessoa consegue reproduzir em casa, e tem corrido bastante bem. Não me dedico a uma única especialidade. Quem por lá passar vai encontrar receitas de sobremesas, pratos principais, petiscos, etc. O meu objetivo com estes vídeos passa por não complicar, porque sinto que quando faço algo mais exigente as pessoas não aderem tanto. Por exemplo, para alguém que chega a casa depois de um dia de trabalho, tenho na página uma receita muito boa de frango com molho teriyaki e uma outra de massa com molho de limão. Claro que também procuro inovar, de forma a captar mais público.

Texto: Raquel Luís
Fotos: P.R. e MasterChef



Churrasqueira Belinha

Bacalhau com batata a murro (por encomenda)

Todos os dias das 9 às 14 e das 17 às 21 horas
Encerra aos Domingos

Frango assado especial é na Belinha

Av. Elias Garcia, n.º 140 • 2745 Queluz • Tel.: 214 353 755

GRELHADOS NO CARVÃO:
Frango, Entrecosto e Espetadas

Feliz Páscoa

Keluzfer

Av. José Elias Garcia, 177-A
2745-150 QUELUZ
Tel.: 214 367 510
E-mail: keluzfer@hotmail.com

Feliz Páscoa

- Ferragens
- Fechaduras
- Ferramentas
- Loijas sanitárias
- Diverso mobiliário para casa de banho
- Azulejos e mosaicos
- Material eléctrico
- Tintas
- Chaves
- Remodelação de interiores e outros serviços

Segunda edição do livro de Barão da Cunha

A 2.ª edição do livro “O Homem Sonha?”, da autoria de Manuel Barão da Cunha, foi apresentada no auditório do Centro de Apoio Social de Oeiras (CASO), no dia 1 de março.

Esta edição que conta com o prefácio do presidente da Câmara de Oeiras, Isaltino Morais, é uma edição com mais 40 páginas e 12 figuras.

Barão da Cunha inicia estas, cerca de 200, páginas escrevendo que “A Cultura é hoje, reconhecidamente, um fator decisivo na dinamização e no desenvolvimento das cidades. Vivemos rodeados de Cultura – livros, costumes, música, esculturas, filmes, museus, monumentos, crenças e convicções – e muitas vezes não só não nos apercebemos, como não sabemos valorizar até onde todas estas pertinentes dimensões da Cultura são determinantes para as nossas vidas, para a vida interior de



cada um de nós, enfim, para tornar este mundo melhor”.

A apresentação contou com bastantes convidados que, Barão da Cunha, de microfone na mão e percorrendo a sala, fez questão de convidar a participarem numa conversa alargada.

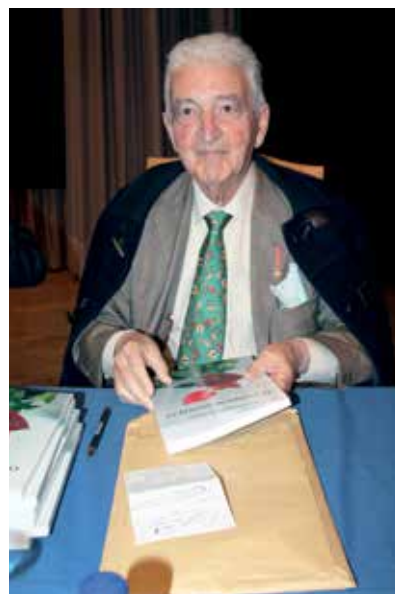
Além dos jornalistas presentes, estiveram, entre outros, o almirante Castanho Paes, generais Begonha e Tomé Pinto, ainda nomes como Mendes de Matos, Rui Marcelino, Manuel Bernardo Eduardo Barata, Henrique Gouveia e Eduardo Coelho, o embaixador

Henriques da Silva, major Carlos Acabado, editor Daniel Gouveia, o 1.º sargento Silvério Dias, coronéis José Montez, da Liga dos Combatentes e coordenador do programa «Fim do Império», Álvaro Varanda, Fernando Ataíde e major Lacerda.

Elementos da Associação Coração Amarelo, Rosa Araújo e Irene Sequeira, Francisca Correia, a

escultora Maria Morais, Minita Serra Pinto e Luísa Simões. Nesta apresentação foram oferecidos exemplares do livro aos convidados.

Texto: Alexandre Gonçalves
Fotos: Paulo Pimenta



Limpeza de terrenos

A Câmara Municipal de Sintra informa que é obrigatório proceder à limpeza dos terrenos numa faixa de 50 metros de largura da habitação e de 100 metros dos aglomerados populacionais.

Nesta medida deverá cumprir – em espaço rústico até ao dia 30 de abril e em espaço urbano até ao dia 31 de maio – todos os critérios especiais de limpeza dos terrenos, de forma a salvaguardar não só os valores naturais, mas também garantir a segurança de pessoas e bens. Para saber se o seu terreno está situado junto a um aglomerado populacional definido no Plano Municipal de Defesa da Floresta Contra Incêndio, deve remeter, via e-mail, fotografia aérea ou mapa com a respetiva localização do terreno e a morada correspondente (rua, localidade e freguesia), ou obter a informação geográfica sobre o seu terreno.

Se o terreno se encontrar inserido na área protegida do Parque Natural Sintra-Cascais é necessário um parecer específico do Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas - PNSC, através do formulário disponibilizado pela autarquia.

A Câmara Municipal de Sintra aprovou critérios específicos a aplicar às faixas de gestão de combustíveis de proteção no Parque Natural Sintra-Cascais, Paisagem Cultural de Sintra, parques e jardins históricos e áreas com elevado valor patrimonial ou paisagístico do município de Sintra, que pretendem preservar os valores naturais – habitats naturais, flora e fauna.



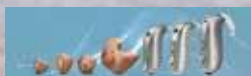
**DELICIE-SE
COM OS SONS
DA VIDA**

- Harmoniosos
- Naturais
- Simples



Páscoa Feliz
APARELHOS AUDITIVOS

- Discretos
- Tecnológicos
- Estéticos



VENHA VISITAR-NOS!!

Rua dos Bombeiros Voluntários de Carcavelos, nº 151-B
2775-694 Carcavelos

Tel: 214 562 299 - Tlm: 962 777 276 - info@centroauditivocarcavelos.com

A FUNCIONAL

Sociedade de Ferragens de Queluz, Lda

51 Anos
(1972-2023)



Feliz Páscoa



- Ferragens, Ferramentas
- Material Elétrico
- Material de Construção
- Tubos, Acessórios
- Tintas
- Torneiras
- Louças Sanitárias
- Azulejos

IDYRUP

Rua Mateus Vicente Oliveira, 54 (junto ao mercado)
2745-026 Queluz
Tel.: 214 348 969 / 214 353 780
Email: geral@afuncional.pt



Crede ZALDO

Gabinete Técnico de Contabilidade, Lda.

credezaldo@gmail.com | jpedrocardoso@net.novis.pt



**APOIO À GESTÃO
EXECUÇÃO DE ESCRITAS
PROCESSAMENTO DE SALÁRIOS
SEGURANÇA SOCIAL
IMPOSTOS - SEGUROS
ASSURFINANCE**

Rua de Goa, 25 r/c Dtº | 2745 Massamá | Tel: 21 437 51 27 | Fax: 21 437 51 44

Duarte & Saldanha, Lda.

Multiserv
Multi Serviços de Queluz

Feliz Páscoa



- Montagem de fechaduras
- Montagem e reparação de estores e de esquentadores
- Caixilharia alumínio
- Desentupimentos
- Isolamentos Anti-humidade
- Pinturas
- Carpintaria e serralharia
- Manutenção geral
- etc...

Largo do Mercado Nº 9A
Tel: 212 475 302
Email: multiserv@afuncional.pt



@multiserv.lda.9



JOÃO PORFÍRIO
EXPOSIÇÃO DE FOTOGRAFIA

BRASIL

O BRASIL EM 65 IMAGENS

2 MARÇO - 22 ABRIL

Núcleo Central - Taguspark, Oeiras

Seg. - Sáb. | 9h - 19h

OBSERVADOR


TAGUSPARK
CIDADE DO CONHECIMENTO

MAU
MUSEU DE ARTE URBANA


OEIRAS
VALLEY
PORTUGAL

MUNICÍPIO OEIRAS

- Drogaria Costa

Uma sobrevivente no coração de Cascais

A rua Visconde da Luz e a rua Regimento 19 de Infantaria marcam de forma significativa o centro histórico na baixa de Cascais, actualmente dominado pela restauração, fruto da crescente procura por parte dos turistas que visitam a vila-sede do concelho cascalense. Dos antigos negócios existentes naquelas artérias, poucos sobreviveram para manter a memória de outros tempos. Ao contemplarmos os toldos e placas identificativas dos estabelecimentos em redor somos imediatamente redireccionados para a realidade do sector turístico, principal responsável pelas mudanças operadas. 'Traditional Portuguese Food', 'Craft Beer', 'Hot Dog', 'Enjoy Cascais', 'Authentic Thai Food' e 'Handmade in Portugal' não deixam lugar a dúvidas sobre a nova realidade da vila. É o Turismo que tem ditado as regras da modernidade e alterado a fachada dos estabelecimentos comerciais. As excepções são raras e chamam a atenção para a diferença. Entre elas, destacam-se a imobiliária 'Agência Vitória', fundada em 1956, instalada num prédio peculiar, e a muito tradicional 'Drogaria Costa', um 'ex-libris' local, que sobrevive no andar térreo de um edifício que mostra as mazelas causadas pela passagem dos anos.

Ao entrarmos na Drogaria Costa, somos imediatamente transportados para um mundo completamente diferente daquele que acabámos de deixar no exterior. Parece que fomos teletransportados para o tempo dos nossos avós, para um museu que julgávamos existir apenas nas nossas memórias, mas que ali permanece vivo, existe, é palpável. Os cheiros, as imagens, a curiosidade de descobrir o que ali se encontra, tudo se conjuga para possibilitar uma experiência rara no quotidiano diário em que vivemos, dominado pelas pressas, pelo frenesim e pelo estresse, palavra inventada para nos aproximar do entendimento de que estamos à beira do descontrolo orgânico e psíquico. As imensas prateleiras, armários, tulpas e caixas antigas de transporte de embalagens de margarina Vaqueiro recicladas guardam todo o tipo de produtos, objectos, frascos, bisnagas, pincéis, pregos, ferragens, pentes, tintas, sabonetes, ratoeiras, fios, navalhas, alguidares, peças de autoclismo, cataplanas, tesouras... de tudo um pouco, ou mais ainda. Em frente das três montras do estabelecimento, é difícil resistir à tentação de entrar para descobrir o que mais existe no interior de um espaço tão singular. Arrumados lado-a-lado, os produtos mais antigos e tradicionais ombrreiam com outros mais modernos, dirigidos a

um tipo de clientes com outro género de exigências e necessidades. "Temos milhares de produtos distribuídos pela loja toda", referem os irmãos Joaquim e João José Pires, de 79 e 70 anos respectivamente, actuais gerentes da Drogaria Costa. As salas à volta e os vãos em redor do estabelecimento mostram isso mesmo. Todos os espaços estão literalmente a abarrotar com os mais variados produtos, desde o chão até ao tecto, de onde alguns estão pendurados para os clientes poderem avaliar e/ou descobrir mais facilmente. "Um museu vivo é o que isto é", alegam os dois irmãos que gostariam de preservar a memória do estabelecimento, não escondendo a tristeza da inevitável chegada de um futuro próximo em que terão de fechar pela última vez a porta da Drogaria, que antes de o ser foi uma cavaleriça pertencente a um homem chamado Rodrigues. O edifício guarda, pois, outras memórias resgatadas ao passado que importaria salvaguardar.

Transposta a única porta de entrada na loja, Joaquim e João recebem os clientes com a simpatia e o à-vontade de quem pisa aquele espaço há décadas suficientes para conhecer todos os cantos à casa e desenvolver o saber de bem atender quem por ali aparece, entre clientes de sempre, amigos, e visitantes mais recentes aconselhados em outros estabelecimentos de que poderão encontrar ali o que procuram com afinco. Para os dois gerentes da casa, ambos já reformados, a frase mais difícil de pronunciar, raras vezes usada, é: "Desculpe, mas isso não temos!" É que ali encontra-se de tudo, ou quase tudo. E esta é uma das principais alegrias e satisfações que Joaquim e João se orgulham de alimentar, sensações que ainda não esmoreceram, apesar de verem o seu percurso naquele espaço prestes a chegar ao fim. Por enquanto, estão ali de corpo e alma, "por amor à camisola" que têm vestido ao longo de várias décadas, mais de meio século, quando cruzaram pela primeira vez, também eles, a porta de entrada do estabelecimento. Foi a eles que recorremos para ficar a compreender melhor a história desta casa centenária.

ESTABELECIMENTO COM 132 ANOS DE HISTÓRIA

Jornal 'O Correio da Linha' (CL) - Quantos anos tem esta Drogaria? Quando foi inaugurada?

João e Joaquim Pires (JJP) - Esta casa é de 1891. Vai fazer 132 anos no mês de Setembro.

CL - Quem foram os primeiros donos



deste estabelecimento?

JJP - O primeiro dono foi uma senhora chamada Teodomira, que, dizem, costumava atender os clientes sentada numa cadeira mantendo todos os produtos, pelo menos aqueles que vendia com mais frequência, ao seu alcance. A seguir, quem tomou conta da loja foram os nossos padrinhos, Virgílio João da Costa e Albertina Conceição Correia da Costa. Foram eles que deram o nome à Drogaria. Mais tarde, a partir de 1965, esteve aqui outro nosso irmão, José Alves Pires, que acabou por acompanhar e substituir estes proprietários. A loja passou para o nosso irmão, que faleceu há cerca de seis anos, e no seguimento disso passámos a ser nós os gerentes do estabelecimento. Contudo, temos 47 e 65 anos de casa.

CL - Quando entraram aqui pela primeira vez?

João Pires - Eu comecei a vir aqui visitar o meu padrinho e o meu irmão, para aí com uns 15/16 anos. Na altura, trabalhava num bar, depois fui para a tropa como paraquedista, entre 1972 e 1975. Fiz 37 meses de tropa. Quando regresssei, aconcheguei-me aqui. A minha madrinha fez questão. E o meu irmão também já tinha vindo.

CL - Quando esteve na tropa, chegou a ir para África combater?

João Pires - Não, não fui. Eu não pedi para não ir, porque a minha companhia foi toda, para Moçambique. A minha mãe é que pediu a alguém para eu não ir para o Ultramar. Tive a sorte de não ter ido. Na altura, não era aquilo que eu queria. Eu queria ir, porque a mentalidade era ir defender a Pátria.

CL - E o Sr. Joaquim, também fez tropa?

Joaquim Pires - Sim. Eu fiz a guerra em Angola, onde estive entre 1965 e 1967, como condutor de pesados. Uma vez, desconfiei de um bocado de capim que estava caído na estrada e desviei-me. Acabei por passar ao lado de uma mina que rebentou debaixo de um veículo que vinha atrás de mim. Escapei por pouco.

CL - Os senhores são de Cascais, ou vieram de outra localidade para aqui?

João Pires - Nós somos de Meimosa, uma aldeia do concelho de Penamacor, distrito de Castelo Branco. Eu vim com 13 anos para Cascais.

Joaquim Pires - Eu vim com 14 anos, directamente aqui para a loja. Entretanto, também fiz um intervalo para cumprir o serviço militar. Foi uma grande diferença até nos adaptarmos, não foi fácil. Depois da tropa, regresssei aqui à loja.

"HÁ FALTA DE PODER DE COMPRA"

CL - O que mais mudou ao longo da história da Drogaria Costa?

JJP - Antigamente, havia muito movimento. Estavam sempre clientes até à porta. Foram anos dourados. Actualmente, vamos vivendo. A vida mudou muito. A grande mudança em relação a hoje está na falta do poder de compra. As pessoas não têm poder de compra. Felizmente, ainda temos um lote de bons clientes a residir em Cascais, que ainda nos visitam e fazem questão que seja esta loja a servi-los, porque são bem atendidos. Estão sempre a pedir-nos para não fecharmos a Drogaria.

Outra das coisas que mudou foi o cheiro mais intenso que tinham os produtos quando eram vendidos a granel, que agora, pelo facto de serem vendidos já embalados, deixou de se sentir. Agora, o cheiro da loja é muito menos intenso.

CL - Que tipo de clientes têm? Pessoas mais antigas? Mais novas? Turistas?

JJP - Turistas, temos alguns. Não são bem clientes. Os turistas visitam-nos muitas vezes só para visitar o 'museu', não é para comprar. Nós, às vezes, por graça, até dizemos que qualquer dia, fazemos como a Livraria Lello, no Porto, que cobra um pagamento à entrada e, depois, se a pessoa adquirir alguma coisa desconta isso no valor da compra. Por vezes, poucas, os turistas lá levam uma cataplana como a que temos ex-



posta na montra. Ou qualquer outra coisa que não exista no país deles. O turista é bom, sempre traz mais pessoas à loja, mas não é o tipo de cliente mais importante para nós.

A nível de clientes que entram aqui diariamente, atendemos todo o tipo de gente. Há pessoas que têm um poder de compra diferente, compram umas coisas mais sofisticadas, mais caras, e há outras que optam por coisas mais económicas, que também aqui temos. Contamos com clientes certos de há muitos anos. Alguns já cá vêm desde que eu comecei a trabalhar na Drogaria. **CL - Há algum cliente mais conhecido que venha aqui comprar produtos?**

JJP - Mais conhecido... servimos durante muitos anos a família Espírito Santo. A Dona Matilde Espírito Santo e a mãe dela, a Dona Isabel, vinham cá. Os filhos da Dona Matilde ainda hoje nos visitam. Servimos também famílias da Quinta da Marinha e outras. A empregada do Presidente da República Marcelo Rebelo de Sousa é outra das clientes que vem aqui regularmente comprar produtos de limpeza. O Professor Marcelo quando passa aqui e eu estou à porta da loja, vem sempre cumprimentar-me. É uma pessoa espectacular. Ele é mesmo assim.

A CAMINHO DO FIM ANUNCIADO

CL - A passagem de testemunho da casa está programada?

JJP - Não está. Digamos que não estaremos aqui por muito mais tempo. Não há ninguém que possa seguir as nossas pegadas. Os nossos filhos têm a vida deles, estão bem e não pensam pegar nisto. Quando nós decidirmos fechar a porta o estabelecimento fecha, acaba. Infelizmente, dentro de muito pouco tempo, isto será mais um restaurante chinês, ou tailandês, ou indiano ou outro qualquer. É uma tristeza muito grande, até porque a Drogaria vai fazer falta a muita gente. E é também mais uma memória que se perde.

CL - Nunca foi proposto pelas autoridades locais um programa para preservar este espaço, enquanto museu vivo do passado de Cascais?

JJP - Não, ainda não houve nenhum autarca com essa capacidade. Nós gostávamos que pudesse haver essa possibilidade de preservar este estabelecimento, segundo o que dizem,

um dos mais antigos, senão o mais antigo do País, mantendo a actividade no local onde começou, na mesma morada. Infelizmente, os nossos autarcas passam e nem ligam a lojas deste género. Basicamente, eles só pensam no Turismo. Se pudessem até tiravam o trânsito de Cascais só para o Turismo. Num país mais evoluído já teria havido esse contacto para manter a memória deste espaço. Aqui não. Infelizmente, vamos vivendo assim até aos últimos dias da Drogaria, que terá o seu fim.

CL - Qual o momento mais negativo que viveram neste estabelecimento?

JJP - A memória mais desagradável ocorreu aquando das grandes cheias de Novembro de 1983. A água subiu até à altura de 2,20m, causou-nos entre 80 e 90 por cento de estragos. Foi terrível. Conseguimos recuperar porque trabalhávamos bem. Se fosse hoje, isso era impossível. Na altura, não recebemos qualquer subsídio da parte da Câmara, zero. Entretanto, já tivemos mais duas ou três cheias, não tão violentas, a última das quais em meados de Dezembro passado. Tivemos água a cerca de 40cm de altura, felizmente não estragou muito. Não recebemos qualquer tipo de apoio.

CL - Quais as memórias mais positivas que levam deste espaço?

JJP - Foi uma loja sempre muito equilibrada. Temos a noção do dever cumprido, de ter respeitado a memória dos nossos antecessores. Foi uma loja sempre ligada a elementos da família. Houve sempre um bom ambiente entre nós. Tivemos sempre o cuidado de ter as nossas contas em dia, às Finanças,

aos nossos fornecedores. Gostámos muito de atender bem os nossos clientes, que foram sempre fiéis à casa, foi um prazer enorme fazê-lo, deu-nos uma satisfação muito grande. Essa foi a alegria que mantivemos constantemente ao longo dos anos.

PRODUTOS 'MILAGROSOS' CATIVAM CLIENTES

CL - Consta que vendem aqui um produto especial, fabricado com a ajuda de um regador centenário, considerado 'milagroso' por muitas pessoas?

JJP - Olhe, trata-se de um óleo com 132 anos de idade que nós preparamos para aplicar nos móveis. Existe desde o início da loja, tal como o regador em que é misturado. Este produto hidrata a madeira, tira os riscos e dá um brilho agradável. Os clientes chamam-lhe 'o milagroso'. Isto não tem nada a ver com os óleos de cedro que há por aí à venda. Este óleo é produzido com três matérias-primas, sendo que uma delas, a principal, é a vaselina líquida. É um produto óptimo que se vende imenso, é muito procurado.

Temos também outro óleo especial para tijoleira, que leva dois componentes, o principal dos quais é o óleo de linhaça. É igualmente muito procurado.

CL - Além destes dois óleos especiais, quais os produtos que mais vendem?

JJP - Provavelmente, são o branqueador da roupa e o desentupidor de canos. Quando há muita humidade,

também vendemos muito os desumidificadores com sílica, para colocar em roupeiros e gavetas.

CL - Atendendo à variedade de produtos que aqui vendem, depreendo que seja raro dizerem "Isso não temos!"

JJP - É verdade. A maior parte dos clientes que nos visitam à procura de qualquer coisa especial já vêm de outros lados. E dizemos isso com vaidade. Depois chegam aqui e dizem-nos: "É pá, eu já corri tudo. Têm isto?" Quando respondemos "Temos, sim senhor!", até respiram fundo. "Ah, não há dúvida, vocês têm mesmo tudo", comem-tam. E há outros que chegam aqui e já dizem logo "Como vocês têm tudo, também vão ter isto de certeza". E, habitualmente, temos. É difícil dizermos que não há. O pior que existe é termos de dizer isso ao cliente. Depois vão embora e dizem a quem os quiser ouvir: "Aqueles fulanos não têm nada!" Isso é que não pode ser!

Texto: Luís Curado
Fotos: Paulo Rodrigues



João Pires, José Pires (falecido) e Joaquim Pires



Um ferro para marcar cavalos resgatado da antiga cavalaria



Produtos Tradicionais Portugueses
Traditional Portuguese Product

Desejamos Páscoa Feliz



Encontre aqui os seus produtos de preferência para esta Época Festiva como um vinho do Porto vinho tinto, branco ou espumante bem como um excelente azeite entre outros produtos

Rua Frederico Arouca
Nº36-A Cascais
(Rua Direita)
bigwine
biglwine@gmail.com
Tel.968251024



Companhia de Vidros, Lda.

VIDROS, ESPELHOS E MOLDURAS

Rua Prof. Agostinho da Silva, 96 - Armazém
Outeiro da Vela 2750 CASCAIS

e-mail: vidrocascas@vidrocascas

Tel. 21 486 12 50
(Rede Fixa Nacional)

Feliz Páscoa



Esclarecimento de notícia

Na edição de fevereiro do nosso jornal publicámos uma notícia acerca da Liga dos Amigos da Terceira Idade (LATI) "Os Avós". Em resposta à mesma, chegou à redação do Correio da Linha o email abaixo citado:

"Boa tarde Dr. Paulo Pimenta,

Venho por este meio, em nome da Instituição Liga dos Amigos da Terceira Idade "Os Avós", tentar perceber quem deu ordem de publicação no vosso jornal n.º 407 de Fevereiro de 2023, um anúncio referente ao projeto do futuro Lar que temos a decorrer, onde vocês mencionam o número de funcionários que iremos ter (página 11). A atual Direção nada sabe sobre esta publicação e gostaria de saber quem

vos deu esta informação e ordem para publicação da mesma.

Aguardo resposta.
Atentamente,

Ana Marques"

Tendo isto em conta gostaríamos de esclarecer:

Ao publicarmos o artigo sobre a referida instituição, era nosso objetivo enaltecer o seu trabalho de apoio à população idosa do concelho de Sintra e, simultaneamente dar a conhecer o projeto que têm em mãos, nomeadamente, a construção de um novo edifício dotado de um lar e de um centro de dia. Este, é, aliás, o propósito de todas as notícias que divulgamos no Correio da Linha: transmitir à população o que de bom, ou de mau, se faz nos concelhos que abrangemos. No que concerne à exigência feita pela LATI de divulgação das nossas fontes, lembramos que, segundo o Código Deontológico dos Jornalistas, ponto 7, o "jornalista não deve revelar, mesmo em juízo, as suas fontes confidenciais de informação, nem desrespeitar os compromissos assumidos, exceto se o usarem para canalizar informações falsas". Ora, considerando as nossas fontes fidedignas, cremos ter agido em conformidade com os princípios do jornalismo e reservamo-nos o direito de ressaltar as nossas fontes. Esperamos que, desta forma, a instituição perceba a nossa posição.



Nova residência para idosos

A Câmara Municipal de Sintra marcou presença no lançamento da primeira pedra da construção da nova Estrutura Residencial para Pessoas Idosas do Centro Social de Pêro Pinheiro, empreitada apoiada pela autarquia com 360 mil euros.

A cerimónia aconteceu no dia 10 de fevereiro e contou com a presença do

presidente da Câmara de Sintra, Basílio Horta, que sublinhou a importância destes investimentos "não só para o concelho, mas para o país", acrescentando que "devemos ter um respeito enorme pelo dinheiro que os contribuintes pagam através dos seus impostos, e aqui está mais um exemplo de como é aplicado esse dinheiro, com retorno social e desenvolvimento da qualidade de vida dos nossos munícipes". Basílio Horta referiu ainda que "a autarquia tem vindo a apostar em estratégias locais e medidas de política social que apoiem os idosos e assegurem a satisfação das suas necessidades sociais e culturais".

A criação deste novo equipamento irá contribuir para aumentar a resposta social de estruturas residenciais para pessoas idosas através da disponibilização de 21 camas, das quais o Centro Social de Pêro Pinheiro compromete-se a disponibilizar 2 camas destinados a idosos encaminhados pelo Município de Sintra.



COM UTILIDADES HÁ 38 ANOS



Desejamos Páscoa Feliz

A Ferrageira do Cacém

MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO CIVIL

**FERRAGENS | FERRAMENTAS MANUAIS E ELÉCTRICAS
TINTAS | TORNEIRAS | LAVA-LOIÇAS | FECHADURAS -
PUXADORES DE PORTA E DOBRADIÇAS**

Praceta D. Fernando II, n.º 7, loja — CACÉM | 2735-269 AGUALVA-CACÉM
Tel./Fax: 21 914 78 83

ferrageira.cacem@gmail.com | www.ferrageiracacem.pt

União das Freguesias de Sintra



AJUDAMOS QUEM PRECISA

A Junta de Freguesia através do Gabinete de intervenção Social disponibiliza apoios que permitem colmatar as dificuldades das famílias.

- Apoio no pagamento de despesas domésticas
- Apoio de bens essenciais
 - Apoio emergência social
 - Apoio de farmácia
 - Apoio psicológico
 - Cartão saúde
 - Ajudas técnicas
 - Fraldas de incontinência / Cadeiras de rodas

CONTACTOS: 21 910 58 13 / 91 221 44 95 intervencao.social@uniaodasfreguesias-sintra.pt

Consulte o regulamento AMES em <https://uniaodasfreguesias-sintra.pt>



Junta de Freguesia da União das Freguesias de Sintra
(São Martinho e São Miguel, São Martinho e São Pedro de Penafiel)

<https://uniaodasfreguesias-sintra.pt>

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

Exposição do Mestre Gilberto Grácio

Está patente no Centro Cultural Palácio do Egípto, em Oeiras, a exposição “Mãos de Mestre, Gilberto Grácio, o legado de um Guitarreiro”, numa iniciativa da Câmara Municipal de Oeiras. A exposição pretende honrar a memória do “exímio” construtor de instrumentos musicais que foi Gilberto Grácio e também incentivar e valorizar o trabalho de quem por ele se deixou influenciar e continua esta arte de guitarreiro.

Na inauguração, onde estiveram presentes além de muito público, os filhos de Mestre Grácio, Dora Grácio e Carlos Grácio e Hugo Madeira continuador da arte do construir guitarras.

O vice-presidente da Câmara de Oeiras, Francisco Gonçalves, que inaugurou esta exposição, dirigindo-se aos presentes, começou por agradecer a presença dos filhos do Mestre e de Hugo Madeira, dizendo depois que quem passa pelas imagens e pela história que ali está patente, percebe o que é o amor

à arte, mas muitos de nós não percebem o quanto o país cultural deve ao Mestre Grácio e ao legado que nos deixou, “os homens como ele fazem a matéria-prima dos génios”, “parte da música que encantou o País nas últimas décadas foi tocada com os instrumentos que este homem construiu”, “estes homens tantas vezes discretos, são quem fornece a matéria-prima dos sonhos que construímos ao ouvir a música”.

Terminou dizendo que acompanhar esta exposição deixou-o feliz por ver o trabalho que o mestre Grácio fez com a comunidade, com jovens que fez por formar, por exemplo, no centro comunitário do Alto da Loba e ficou encantado com a decoração das guitarras.

A filha do Mestre, Dora Grácio, agradeceu a forma como o pai é estimado em Oeiras, “um pai que foi amigo, solidário e generoso, humilde e vigoroso, procurando sempre ultrapassar-se”, entusiasmando os filhos a fazerem o mesmo. Enquanto crianças tiveram

alguma dificuldade em compreender a exigência dele, mas a sua trajetória, tal como a da mãe, foi-lhes dando razão e o maior legado que lhes deixou foi perceberem que “se formos corretos com a vida ela também será connosco”, e hoje tentam passar isso aos seus filhos. Terminou lendo um poema do filho dedicado ao avô.

A exposição tem como fio condutor o legado e trajetória de Mestre Grácio e através dele, o percurso de uma família com três gerações de construtores de instrumentos musicais, com ligações ao fado de Coimbra e Lisboa e a sua ligação ao património imaterial de Oeiras. Último artesão da família Grácio, im-



portante e reconhecida família de construtores da guitarra portuguesa, Mestre Gilberto Grácio foi, para além da sua mestria na construção de instrumentos, o autor do guitolão, instrumento inédito de 12 cordas, cuja origem remonta à guitarra portuguesa, modelo de Coimbra, de que apenas existem dois exemplares.

Mestre Grácio colaborou, na qualidade de formador, de 1997 a 2001, no projeto de inserção sócio profissional da comunidade cigana de Algés e de 2002 a 2003, no curso de Construção de Instrumentos Musicais promovido pela Câmara Municipal em parceria com o IEFP. Quatro anos mais tarde, conjuntamente com dois ex-formandos, instalou uma oficina em Carnaxide, num dos ateliers da Quinta do Sales, onde manteve atividade até se ver forçado, por questões de saúde, a abandonar o trabalho.

Esta exposição está patente até 13 maio, de terça a sábado, das 11h00 às 17h00, encerra domingos, segunda-feira e feriados.

Texto: Alexandre Gonçalves
Fotos: Paulo Rodrigues





O CCD OEIRAS

deseja-lhe

Boa Páscoa!





A memória que se vai perdendo da

Aquando dos trabalhos de requalificação do parque urbano da Quinta da Alagoa, em Carcavelos, noticiados pela publicação 'O Guia da Cidade', anunciava-se: "A zona dos antigos edifícios da quinta não está incluída nas obras actuais, mas já está prevista a sua recuperação, que passa pela construção de um auditório municipal e museu, cuja conclusão aponta para 2007, e para custos na ordem dos 4,8 milhões de euros". A data foi largamente ultrapassada e ainda nada saiu do papel. Os antigos edifícios referidos chegaram a ser imóveis de grande valor e relevo, por onde passaram ilustres da vida social nacional e não só. Existem fotografias que provam a frequência do local por inúmeras personalidades, nomeadamente os reis D. Carlos e D. Amélia e o príncipe D. Luís, bem como o Rei D. Umberto de Itália, os condes de Paris e o arquiduque austríaco. Entretanto, o núcleo urbano antigo da Quinta da Alagoa, em Carcavelos, que inclui as ruínas de um Mosteiro Jesuíta seiscentista, uma adega de renome e o Chalé Wanda, está actualmente em risco de

derrocada, ultrapassada que está a fase de ruína. Esta situação trágica poderia ter sido evitada se tivesse sido concretizado um dos projectos idealizados para recuperar e revitalizar este importante património histórico edificado, onde chegou a estar instalada uma das principais produções do afamado Vinho de Carcavelos, cuja tradição a Câmara Municipal de Cascais (CMC) está a tentar recuperar.

Dez anos mais tarde, em Setembro de 2017, quando apresentou o projecto de requalificação previsto para a Quinta da Alagoa, que incluía os terrenos onde estava instalada a antiga fábrica Legrand, a autarquia cascalense fez saber que a intervenção previa também recuperar os espaços verdes do parque e requalificar as construções em ruínas, com o objectivo de lhes dar "usos culturais", um anúncio que foi recebido com muito agrado pelos munícipes, sobretudo os residentes locais. Entre outras infraestruturas, previa-se, na altura, a construção de uma Biblioteca-Museu e de um Auditório. À data, o vice-presidente da Autarquia, Miguel Pinto Luz, a

propósito da reconversão da Quinta da Alagoa, referiu-se ao "Chalé e a todas aquelas ruínas imobilizadas já há muitos anos", para confirmar: "Vamos ter ali a oportunidade de ter um auditório e um espaço multiusos". Estas duas infraestruturas foram mesmo abordadas num projecto para obtenção do Grau de Mestre em Arquitectura na Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa (FAUL), da autoria de Sandra Filipa Tomás Miguel, com orientação científica do Professor Doutor José António Jacob Martins Cabido.

No documento datado de Dezembro de 2018, intitulado 'Lugares de Memória' (<https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/18155>), defendia-se um programa que consistia na criação de um complexo cultural apoiado no Parque da Quinta da Alagoa, que previa a implantação de novas infraestruturas. De acordo com este estudo, as ruínas do Chalé Wanda e Mosteiro Jesuíta seriam transformadas numa Biblioteca-Museu distribuída por dois pisos com estruturas de apoio, nomeadamente recepção/bilheteira e loja do museu, bar/cafetaria, esplanada, instalações sanitárias e espaços destinados a funções administrativas do complexo cultural, tesouraria e sala de reuniões. Por sua vez, o espaço ocupado pela antiga adega onde era produzido o afamado Vinho de Carcavelos na Quinta da Alagoa (a última produção data de 1933), várias vezes premiado, albergaria uma sala polivalente e um grande auditório.

ALERTAS TÊM CAÍDO EM SACO ROTO

No resumo de apresentação do estudo sublinhava-se: "Torna-se imprescindível encontrar soluções e estratégias que lutem contra a degradação do património arquitectónico, impedindo que estes edifícios atinjam, muitas das vezes, um estado de ruína irreversível, que a sua identidade seja perdida e a memória do lugar destruída".

Alertava ainda a autora: "A Quinta da Alagoa, apesar da sua importância e contributo histórico na freguesia de Carcavelos, palco de uma das maiores e melhores produções do vinho da região, encontra-se actualmente num estado de degradação preocupante, agravada pela descontextualização da sua existência no ambiente que a envolve, o Parque da Quinta da Alagoa. Esta dissertação surge em defesa deste património edificado, da sua recuperação e reabilitação apoiada em estratégias que lhe devolvam a vida que foi arrancada à passagem do tempo".

Este projecto, ou outro que possa vir a ser equacionado para o local, de recuperação das ruínas associado à vertente cultural, ainda não saiu do papel e o risco de derrocada apresenta-se como um desfecho que muitos fregueses lamentam em vários fóruns nas redes sociais, considerando que isso constituiria um destino trágico para um conjunto de imóveis com uma rica história associada, que importa preservar, depois de

várias décadas de total abandono. A única infraestrutura que tem merecido, até ao momento, alguma atenção tem sido a zona da antiga adega, junto à qual foi instalada, em Julho de 2016, a sede do Grupo 16-Carcavelos da Associação de Escoteiros de Portugal e da 1.ª Companhia de Carcavelos da Associação Guias de Portugal, no seguimento de um projecto concorrente ao Orçamento Participativo de Cascais que acabou votado favoravelmente.

Antes disso, já a CMC, numa revisão do Plano Director Municipal, dava conta da criação de um Auditório Municipal na Quinta da Alagoa, apontando para a "construção de um auditório polivalente" que reunisse "as funções de auditório municipal equipado para um uso preferencial de actividades teatrais", mas que, paralelamente, incluísse "um espaço polivalente para diversas actividades" e que também pudesse vir "a albergar o acervo museológico do Teatro Experimental de Cascais". Justificava-se, no mesmo documento (https://www.cascais.pt/sites/default/files/anexos/gerais/p_eq_c_005_0.pdf), que a infraestrutura cultural iria "implementar-se numa área lateral na Quinta da Alagoa, sem grande valor paisagístico, contribuindo desta forma para uma harmonização no tratamento dos espaços exteriores da Quinta, enquanto jardim público de destacada qualidade".

Com uma intervenção planeada para ser executada por fases, entre 2015 e 2017, estimava-se um orçamento total de 6,8 milhões de euros. Relativamente à descrição do edifício a construir, referia-se que a sala do auditório teria capacidade para 304 pessoas e que seria "tecnicamente apta para encenar produções teatrais, cinema, concertos e conferências". A mesma ficha de intervenção assinalava ainda que, para além dos devidos espaços de apoio a artistas e logísticos, a infraestrutura possuiria também "uma cafetaria que se constituiria como um equipamento de apoio ao jardim". Por sua vez, na antiga adega, previa-se o funcionamento de "um espaço polivalente vocacionado para diversas actividades complementares com capacidade para cerca de 100 a 150 pessoas", sendo que este espaço permitiria também "a realização de exposições temporárias".

PATRIMÓNIO HISTÓRICO AO ABANDONO

A história da Quinta da Alagoa remonta ao século XVI. A propriedade é referida num documento datado de 1597 e acredita-se que o padre António Vieira possa ali ter vivido em 1685. Mais tar-



Almoço Buffet de Páscoa

09 de Abril
Das 13H00 às 16H00

Entradas

Salada de polvo com três pimentos
Salmão fumado com seu jardim
Pataniscas de bacalhau
Camarão, mexilhão e pasta de sapateira
Paleta serrana cura 12 meses
Folar salgado com amêndoa
Troupas de queijo amanteigado
Peixinhos da horta
Ovos recheados
Tábua de enchidos, queijos regionais e compotas
Cesto de pão tradicional, salgados e empanadas

Pratos Quentes

Sopa de galinha com hortelã
Corvina, robalo e lulas com crosta de broa e enchidos
Cabrito assado com ervas serranas
Batata de forno, arroz de miúdos e grelos salteados.

Sobremesas

Folar de Olhão
Pudim de queijo e vinho do Porto
Ninho de chocolate com frutos silvestres
Sericaia
Tarte de maçã com "crumble"
Tarte de framboesa e chocolate branco
Bolo ópera
Fruta da época laminada

Preço por pessoa - 35,00 €
Bebidas não incluídas

Crianças: Até aos 3 anos grátis, dos 4 aos 08 - 50%

Rua Bartolomeu Dias - Junqueiro - Carcavelos
Reservas - Email: reservas@rivierahotel.pt;
Tel: 21 458 66 00 (chamada rede fixa nacional)



Riviera
HOTEL

Quinta da Alagoa

de, a posse da quinta foi atribuída à Companhia de Jesus. Depois de ter mudado de proprietário várias vezes ao longo dos séculos e de ter chegado a ser uma das principais quintas a produzir Vinho de Carcavelos, a propriedade foi loteada em 1980, tendo a parte remanescente, incluindo o núcleo urbano antigo, passado para a posse da autarquia em 1983. Hoje, dos terrenos originais da quinta, restam o núcleo verde remanescente que deu origem ao parque público existente actualmente, com vestígios da mata original e um lago alimentado por captação de águas subterrâneas que ocupa uma antiga pedreira.

No edificado, caracterizado por dois estilos arquitectónicos diferentes, típicos dos períodos em que foram construídos os dois principais imóveis, salientam-se um Mosteiro Jesuíta do século XVI e o Chalé Wanda, um palacete típico de finais do século XVIII, que pertenceu aos Morgados da Alagoa, à família do Eng.^o D. Vasco Belmonte, até 1983. Nessa altura, foi acordada com a CMC a cedência da propriedade, com base num protocolo que previa a manutenção da zona rural e a utilização do antigo mosteiro e palacete como espaços culturais para usufruto da população. Em 1986, antes de terem sido efectuadas quaisquer diligências, o palacete foi alvo de roubo e sujeito a actos de vandalismo e pilhagem que destruíram o recheio do imóvel. Na altura, a autarquia fez saber que não possuía verbas para assegurar uma vigilância contínua dos edifícios à sua guarda.

Face ao abandono a que o espaço foi votado, sem obras de manutenção, a decadência e degradação acentuaram-se nos anos seguintes e, em 1990, a imprensa noticiou que o telhado do palacete tinha já desaparecido, sem que nenhum dos projectos referidos para o local chegasse a ser concretizado. Volvidos quatro anos, o executivo da CMC, presidido por José Luís Judas (PS), que liderou a Autarquia entre 1993 e 2001, anunciou a assinatura de um protocolo com a EIA - Ensino e Investigação e Administração, S.A. (Universidade Atlântica), uma empresa privada com sede em Oeiras, com vista à construção de uma universidade no local. Contudo, pouco depois, a Assembleia Municipal declarou a ilegalidade do processo, por não ter sido consultada. O mesmo argumento foi usado pela Associação de Moradores da Quinta da Alagoa, que decidiu avançar com um

abaixo-assinado para travar o projecto. Quase três décadas depois, as ruínas mantêm-se votadas ao abandono total, com os imóveis a mostrarem cada vez mais um estado avançado de degradação que parece estar ainda longe de ser travada. Até que isso aconteça, os fregueses, agastados com a perda de um património importante para a memória histórica da freguesia, do concelho e do País, começam agora a preocupar-se com a eventualidade de uma derrocada das paredes que já nada guardam no interior dos imóveis a não ser a memória daqueles que por ali passaram nas

décadas passadas e recordam ainda o esplendor de outros tempos e episódios importantes das suas vidas. Resta-lhes, agora, o espaço verde do Parque para mostrar às gerações mais novas e assinalar como palco privilegiado de algu-

mas estórias antigas para contar. "Como era bonita a casa, o jardim e a lagoa. Sempre cheia de gente e sempre bem recebidos pela Família Cabral da Câmara. Que bom que foi enquanto durou. Que pena faz ver a degradação a que deixaram chegar a casa, o moinho e o jardim. Saudades", comentou Rosário Sousa Ferreira nas redes sociais. Também João Lopes lamentou: "Projecto de recuperação de que se fala há anos, mas infelizmente a casa continua assim. É uma pena, todo o espaço envolvente merecia melhor e mais rápida atenção. Um dos jardins mais bonitos do concelho". Já Pedro De Lancastre recordou: "Para mim, será sempre a casa da minha avó Anica. Mais uma casa que fez História". Enquanto Zé Frederico Ulrich (Melo Breyner) escreveu: "Grandes férias e dias passei nesta quinta. Uma tristeza vê-la assim. Mais valia deitarem a casa abaixo de vez!" Resta apenas saber se ainda há tempo e vontade para o evitar.

Texto: Luís Curado

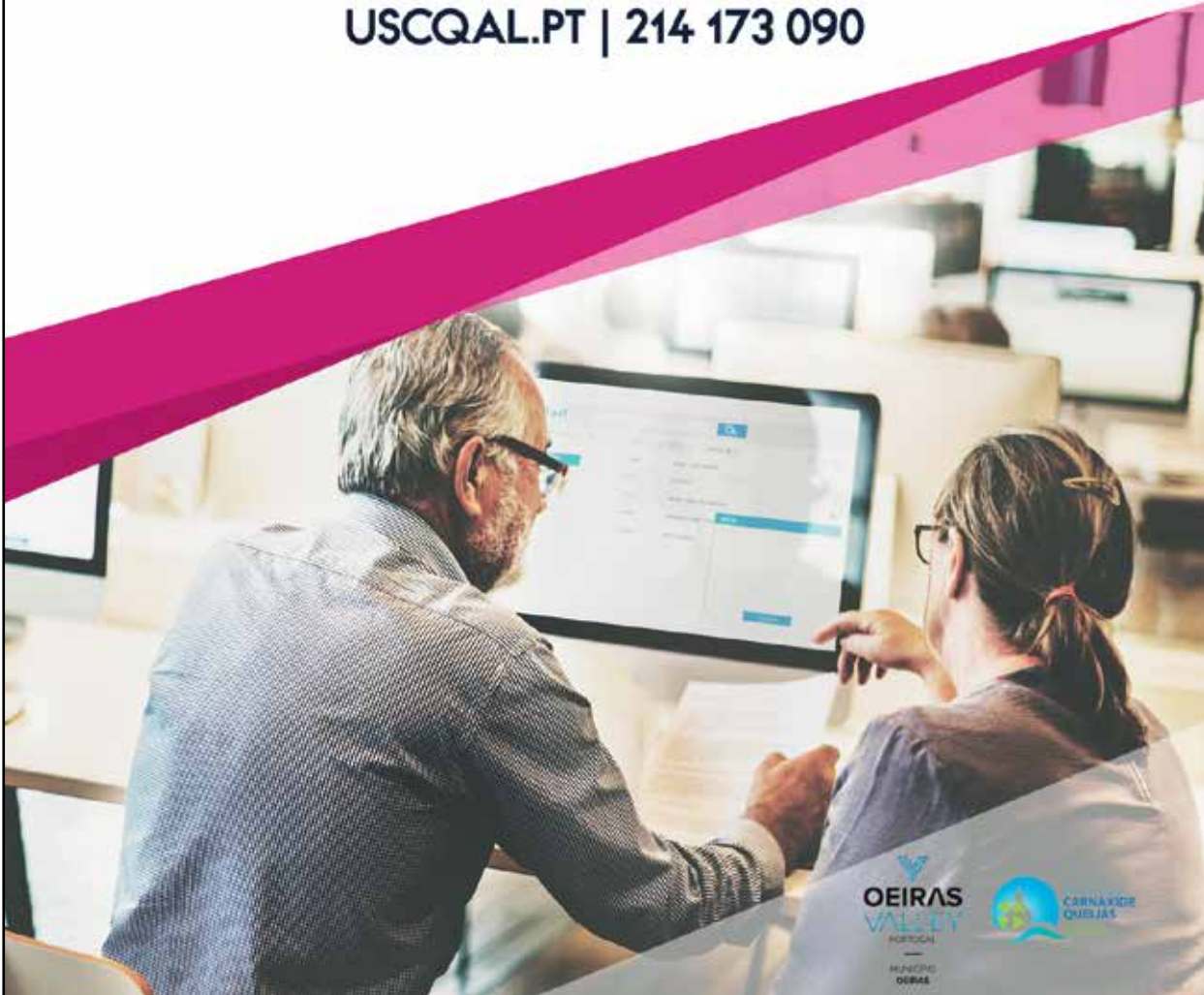




USCQAL
UNIVERSIDADE SÉNIOR DE CARNAXIDE E QUELHAS
APRENDIZAGEM E LAZER

INSCRIÇÕES ANO LETIVO 2022/23

MAIS INFORMAÇÕES
USCQAL.PT | 214 173 090






CURIOSIDADES



Recentemente, foi vendido em leilão um lote de seis garrafas de vinho tinto 'Carcavelos Quinta D'Alagoa', Medalha de Ouro na Exposição das Caldas da Rainha de 1927, por 200 euros. Outras garrafas com a mesma referência têm sido adquiridas, igualmente em leilão, por valores entre os 25 e os 40 euros cada.

Adega Regional de Colares

O difícil equilíbrio no propósito de manter a tradição

Quem entra na vila de Colares vindo de Sintra, depois de atravessar a ponte sobre o rio das Maças (ou rio de Colares), é surpreendido com a Adega Regional de Colares (ARC), um edifício imponente que tem o nome da instituição pintado em azulejos azuis, brancos e amarelos. Instalada no número 32 da Alameda Coronel Linhares de Lima, à sombra de uma ala de frondosos plátanos, a adega cooperativa mais antiga de Portugal, fundada em 1931, reúne entre 70 a 80% da produção DOC da região vinícola de Colares e mais de 90 por cento dos produtores locais. A Adega produz vinhos da Denominação de Origem Controlada (DOC) de Colares, a região Demarcada mais ocidental da Europa Continental, criada em 1908. Também produz vinhos Regionais Estremadura e vinhos de Mesa, todos néctares apreciados pelas suas características únicas.

Considerada a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos (que não contêm gás, não são fortificados ou generosos e têm cerca de 14% de álcool) do País, a Região Demarcada de Colares está limitada a Oeste pelo Oceano Atlântico e a Sul pela serra de Sintra, numa zona junto ao mar, distribuída por três freguesias: Colares, São João das Lampas e São Martinho. Originários de videiras da era pré-Filoxera, uma terrível praga que em meados do século XIX destruiu vinhedos em toda a Europa e levou à ruína muitas casas famosas, incluindo na Região Demarcada do Douro, os vinhos de Colares são produzidos com duas castas únicas, Malvasia de Colares (vinho branco) e Ramisco (vinho tinto), provenientes de vinhas instaladas em solos arenosos. Estas duas castas contribuem com uma representação mínima de 80% nos néctares produzidos.

A somar aos 'ingredientes' já assinalados, os vinhos da Região Demarcada de Colares são influenciados pela proximidade ao mar das vinhas que produzem as uvas utilizadas na confecção dos mostos. A aposta da ARC reúne um conjunto de propósitos que sempre a caracterizaram: a protecção e preservação da cultura do vinho que produz, das suas castas e dos seus métodos de cultivo originais. Pretende-se, assim, respeitar o 'terroir' (palavra francesa que integra um conjunto de factores que influenciam o desempenho da vinha e a qualidade da uva, determinantes na personalidade de um vinho) de Colares, proteger uma herança recebida do passado e dar continuidade

a um conjunto de conhecimentos que permitem manter a produção de néctares únicos. De acordo com a descrição feita pelo Wine Tourism in Portugal, na ARC "produzem-se vinhos temperamentais do Velho Mundo Vitícola".

O edifício imponente que alberga a ARC desde a sua fundação guarda no interior um significativo conjunto de tonéis de enormes dimensões, em carvalho francês, nos quais são envelhecidos os vinhos desta Região Demarcada produzidos na Adega. O imóvel histórico, marcado por um ambiente romântico e moderno, conta com uma loja própria e espaços para realização de reuniões, festas, casamentos e outro tipo de cerimónias. De realçar também a existência de uma Estufa e de um jardim com cerca de 2.000 metros quadrados. À frente da ARC, na administração da cooperativa, está José Vicente-Paulo, engenheiro agrónomo de formação, que assumiu esta função em Junho de 1994. Cabe-lhe assegurar o equilíbrio entre um projecto que defende a continuidade de uma herança baseada na preservação de tradições mantidas ao longo de séculos e a necessidade de preparar a cooperativa para enfrentar os desafios do futuro.

"A ADEGA TEM UMA FUNÇÃO SOCIAL"

Jornal 'O Correio da Linha' (CL) - Quais têm sido as linhas mestras da sua gestão à frente da ARC?

José Vicente-Paulo (JVP) - Isto é um trabalho voluntário. Eu nasci na Agricultura. O meu avô tinha vinhas, acompanhei-o durante muitos anos e vi quais as dificuldades que os agricultores tinham. Decidi que o meu objectivo seria ajudar as populações, sobretudo naquilo que tem a ver com o acesso ao mercado, que é um dos maiores problemas dos nossos pequenos agricultores. A Adega teve uma comissão administrativa entre 1984 e 1994. Uma das coisas que eu sempre fiz foi tentar trazer à luz novamente a Região Demarcada de Colares. Quando eu cheguei, em 1994, havia dívidas à Caixa Geral de Aposentações de 50 mil contos (cerca de 250 mil euros), foi um momento muito difícil de ultrapassar. Conseguimos que o Estado, que nos gerou a dívida, nos eliminasse os juros. Começamos a caminhar, mas não foi fácil, passámos a ser uma cooperativa novamente com o estatuto cooperativo normal. A cooperativa existe para benefício dos associados, que são pequenos produtores que não têm dimensão para fazerem

as suas adegas e que, portanto, colocam as suas uvas aqui. A adega tinha, e continua a ter, uma função social fundamental. Fazemos tudo aquilo que é importante para os nossos associados. Nós somos 20 associados da denominação de origem, mais uns quantos que produzem vinho regional, sendo que o património da Adega tem um peso brutal sobre as nossas pro-



duções. As dificuldades são mais do que muitas.

As funções da Adega sempre foram criar condições para revitalizar a região. Quando eu cheguei, uma das funções que se decidiu pôr em prática imediatamente foi trazer a Adega a património dos associados, que era aquilo que o Estado pretendia quando devolveu a Adega aos associados em 1994. Esse património está aqui, existe, é muito grande em relação às quantidades produzidas e traz com isso uns custos brutais de manutenção.

CL - Como tem sido superada essa dificuldade?

JVP - Quando iniciei funções, verifiquei que tínhamos a adega cheia de vinho, pelo que decidi escoarmos esse vinho ao melhor preço. Contactei agências de viagens, que começaram a vir fazer provas de vinho à Adega. Isso teve muito sucesso. A função de organizar essas visitas acabou por ser atribuída a uma empresa externa, para que fossem feitas com um nível que estivesse de acordo com a Adega e com a região. Foram organizadas provas de vinhos e eventos vários no interior do espaço. O nosso vinho é escoado a bom preço através destes eventos, sendo que as receitas conseguidas com o Enoturismo contribuem para ajudar a pagar a manutenção do espaço.

Paralelamente a isso, abrimos uma prestação de serviços para todas as pessoas que não queriam ser associadas da Adega, mas que tinham as suas quintas e as suas produções, os seus vinhos e as suas marcas, e que podiam entregar aqui as suas uvas. Passou a ser possível a essas pessoas vinificar e depois vir aqui buscar o vinho, até já engarrafado. Esta foi outra área que registou muito sucesso.

Isso só é possível porque a Adega tem essa dupla função. A função social e a função cooperativa, que presta apoio técnico aos produtores. As vertentes principais da Adega são a produção de vinho, o Enoturismo e esta prestação de serviços, que nos tem trazido muita concorrência, o que é salutar.

CL - Quais os maiores problemas que a Adega tem enfrentado?

JVP - Nós estamos numa região sem mão-de-obra. Se eu quiser um homem para trabalhar na Agricultura, não tenho. Decorrente desse problema, verifica-se uma tenta-

tiva de recorrer à mecanização. Todas as pessoas que têm vinha querem mecanizar tudo e nós temos de ter cuidado com a mecanização, porque pode levar à descaracterização. Pode mecanizar-se, mas sob certas condições. Temos tentado evitar a descaracterização dos nossos métodos de produção.

Depois, temos o problema de estarmos dentro do Parque Natural e termos de respeitar as suas regras. Tem que haver cuidado com os pesticidas, com as adubações, com as mobilizações, com as fogueiras, cuidado com tudo. Isto vai ao ponto de as paredes de pedra solta, muito típicas na região, que são pedra sobre pedra, quando caem, obrigarem, de acordo com o regulamento, o agricultor a só as poder levantar depois de autorizado pelo Parque Natural. Se isso fosse assim, ficava a parede durante 10 anos por levantar, mas enfim...

Temos também agora um problema adicional que é a questão dos javalis, que não sei como é que vai ser ultrapassado. O ano passado, ocorreu a primeira incidência e implicou para aí uns 5.000 euros de prejuízo em uvas. Não há seguro para isso e o ICNF nada faz para controlar esta praga que ameaça as vinhas. Os javalis andam aí em força, são um perigo para a saúde pública, e não há quem faça alguma coisa, não se faz nada.

Finalmente, é preciso convencer as pessoas de que temos um produto único no Mundo, genuíno, produzido numa região demarcada única só com vinhas





de pé-franco. A nossa doutrina é estar sempre a lembrar aos associados para não descaracterizarem o produto, para o manterem tal como ele existia ancestralmente, porque isso é a nossa salvação.

CL - Tem sido fácil essa doutrinação?

JVP - Eles acabam por compreender isso, compreendem através dos pagamentos. Nós pagamos as uvas a 5 euros o quilo e, portanto, isso é petróleo. Eu não me preocupo muito com a quantidade, mas sim com a qualidade, embora possa dizer que a região tem estado a crescer bastante.

CL - Quais têm sido os principais desafios nos propósitos de protecção e preservação da Cultura do Vinho de Colares?

JVP - Temos um problema institucional bastante grave, que é o facto de haver uma directiva/decreto que defende a não utilização e destruição das plantas exóticas. Como estamos dentro de

um Parque Natural, isso faz sentido. Mas observando a zona em torno de Colares, pode facilmente constatar-se que existem mais plantas exóticas do que plantas autóctones. Então, o que é que o ICNF decidiu fazer? Proibiu toda a gente de usar canas. Assim sendo, como é que vamos proteger a vinha? A cana tem estado sempre associada à vinha, para a proteger do vento marítimo, etc.. Mas está associada hoje como estava associada há 100 anos atrás. Isso está documentado. E se calhar isso já acontecia há 1.000 anos atrás.

Há uns cinco anos, tivemos uma reunião com a senhora Secretária de Estado da Agricultura a propósito disto. Ela tomou nota do que lhe foi dito, mas respostas sobre o assunto: zero. Ou seja, ainda hoje é ilegal utilizar canas para proteger a vinha, mas ninguém sabe dizer o que é que se pode utilizar, então, para proteger as videiras. Se preferem ter plásticos verdes, azuis, às bo-

linhas, utilizam-se os plásticos, mas eu acho que tem pouco a ver com a paisagem, para além dos prejuízos causados ao Ambiente.

Esse é mais um dos problemas que temos aqui, tal como o outro, já citado, de termos de nos dirigir ao Parque e pedir uma autorização para podermos levantar as paredes de pedra solta caídas. Isso é a coisa mais idiota que pode haver, porque a parede é solta, não tem lá cimento, logo porque é que eu tenho de ir ao Parque saber se posso reconstruir a parede?!...

CL - A produção de vinho tem aumentado?

JVP - Aumentou bastante. Não só a Adega, como também a região como um todo, que acabou por ser puxada pela Adega. Nestes últimos 10 anos, devemos ter triplicado a produção. A produção DOC actual anda à volta de 15 mil garrafas de vinho tinto e 10 mil de vinho branco. Depois ainda temos o

vinho regional e o vinho de mesa.

CUSTOS ELEVADOS DE MANUTENÇÃO

CL - Já referiu que os custos referentes à manutenção do edifício da Adega são elevados. Qual o maior investimento que têm previsto fazer no imediato?

JVP - É a substituição do telhado central do edifício principal, uma obra urgente que vai ter um custo de 400 mil euros.

CL - Contam com algum tipo de apoio para ajudar a financiar essa obra?

JVP - Não há nenhum apoio a nível nacional. Tenho feito uma pesquisa exaustiva e efectuado inúmeros contactos para apurar a possibilidade de recebermos algum tipo de apoio. Por exemplo, o Turismo de Portugal não tem qualquer hipótese de apoio, o Ministério da Agricultura também não, a A2S, Associação para o Desenvolvimento



Restaurante PONTO VERDE

NESTA PÁSCOA
VENHA SABOREAR

Cabrito assado no forno

Arroz de Tamboril

Pataniscas de bacalhau

com arroz de grelos

Cataplana de marisco e de mexilhão

Espeto de medalhões com bacon

Rojões à bairrada

e os nossos saborosos

Doces conventuais



Sala para
Casamentos - Baptizados
Festas de aniversário
Esplanada aberta e fechada



R. João Pires Correia, 229 - Alcabideche - Estoril | Tel.: 21 460 21 23



marca, com Vinhos de Mesa branco e tinto, denomina-se Terra da Lua.

PRAGA COMBATIDA COM 'CAVALOS'

Em meados do século XIX, um insecto proveniente da América do Norte, conhecido pelo nome de filoxera, que se alimentava da seiva da videira, espalhou-se e destruiu os vinhedos do continente europeu. Rapidamente,

as raízes das videiras atacadas ficavam vulneráveis a fungos, acabando por sucumbir à doença, o que causou a ruína de muitas casas vinhateiras famosas, nomeadamente no Alto Douro Vinhateiro.

Foi preciso esperar até que dois viticultores franceses, Gaston Bazille e Leo Laliman, criassem uma técnica de enxertar as variedades de castas europeias em porta-enxertos (conhecidos como 'cavalos') de videiras americanas, cujas raízes estavam imunes à filoxera. Com esta técnica enxertava-se o caule de Vinis vinífera numa raiz resistente, o que ainda é praticado na esmagadora maioria dos vinhedos.

Ainda hoje, a filoxera, que ainda não foi dada como extinta, continua a ser uma ameaça global para os vinhedos. Porém, existem algumas zonas de produção, onde, por vários motivos, a praga não chega nem causa estragos. Nessas zonas, a Vinis vinífera continua a ser plantada na própria raiz, sendo considerada uma videira de pé franco, como acontece com as castas Malvasia de Colares e Ramisco.

10 anos a reunir 400 mil euros e agora vamos gastá-los no telhado central, obviamente que no imediato não conseguimos dispor de outros 400 mil para terminar as restantes obras necessárias.

CL - Chegaram a contactar outras entidades que pudessem disponibilizar algum tipo de apoio?

JVP - Escrevemos uma carta que encaminhámos para o Ministério da Agricultura, porque ainda se pensou que o PEPAC (Plano Estratégico da Política Agrícola Comum 2023-2027) pudesse ser apresentado aqui na Adega e teríamos a presença da Sra Ministra, mas não foi possível. A carta foi encaminhada para o Ministério, explicando as dificuldades que temos e pedindo ajuda para a resolução do problema. Acontece que a Sra Ministra mandou dizer que o PEPAC não seria apresentado aqui, mas que manteria a hipótese de nos reunirmos para falarmos sobre o telhado. Contudo, o telhado podia cair que a Sra Ministra, até hoje, nunca arranhou 5 minutos para falarmos sobre isso.

No que respeita às obras que vamos fazer, penso que deveria haver uma linha de apoio e penso que a Senhora Ministra devia ter atenção à Região Demarcada de Colares, porque, além de ser uma das mais antigas do País, é uma região emblemática, completamente diferente de qualquer outra.

CL - O edifício nunca foi proposto para ser classificado como imóvel de interesse municipal?

JVP - Isso está a ser trabalhado agora com a ajuda dos técnicos da Câmara. Na minha opinião, essa classificação devia ter sido já concretizada há muitos anos, por iniciativa da própria



Autarquia. Até porque as pessoas sabem que Colares é uma referência, que o edifício da Adega é a face de Colares, um dos ícones do concelho, um edifício que tem contribuído para trazer milhares de turistas à região. Tenho casos de turistas americanos que vêm exclusivamente dos EUA conhecer a região de Colares.

CL - O Enoturismo tem sido uma resposta eficaz para minimizar as dificuldades?

JVP - O Enoturismo tem sido uma tá-bua de salvação. Nós tivemos aqui dois anos terríveis (2020 e 2021), durante os quais perdemos todos os clientes, porque o Turismo é uma das nossas fontes de rendimento. Mantivemos alguma exportação com muitas dificuldades e tivemos a sorte de estabelecer uma parceria com uma cadeia de supermercados para comercializar os nossos produtos numa unidade aberta recentemente em Sintra.

Depois desses dois anos muito difíceis, a nossa recuperação em 2022 assentou sobretudo no Turismo. Tivemos muitas visitas, muitas provas de vinhos. Quanto às vendas de vinhos, houve alguma exportação, mas nos restaurantes a coisa não tem corrido por aí além. Entretanto, foi criada a marca 'made in Sintra'. Pode ser que possa gerar algu-

DUAS CASTAS AUTÓCTONES

As castas Malvasia de Colares e Ramisco são autóctones da região, plantadas em pé-franco (directamente no solo, sobre as suas próprias raízes), em solos arenosos livres de filoxera, a menos de 1.000m da Costa Atlântica e a uma altitude média de 110m.

As cepas plantadas nestas zonas arenosas, caracterizadas por pequenas áreas de produção sujeitas a condições singulares de microclima, obrigam a cuidados específicos, sendo trabalhadas manualmente.

MARCAS DA ADEGA REGIONAL DE COLARES

A Adega Regional de Colares produz três marcas principais de vinhos. Os topos de gama são o Arenae Malvasia Branco e o Arenae Ramisco Tinto, vinhos da Denominação de Origem Controlada de Colares.

Segue-se a marca Chão Rijo, com a qual são comercializados vinhos branco e tinto Regionais Estremadura. A terceira

Sustentável da Região Saloia, também nada, a Câmara Municipal de Sintra não encontra nenhuma linha de apoio. Portanto, estamos entregues a nós mesmos.

CL - O facto de desenvolverem uma função de promoção turística e de divulgação de um produto da região e da própria região, não contribuiu para assegurar algum tipo de apoio especial da parte das autoridades?

JVP - Temos mantido conversações com a Câmara Municipal de Sintra nesse sentido, mas ainda não existe nada de concreto. O nosso investimento é de 400 mil euros/ano. Nós demorámos uns 10 anos a reunir estes 400 mil euros, contando que a obra recuperasse o telhado integralmente. Estávamos tranquilos, só que os materiais têm vindo a aumentar e, hoje, os 400 mil reunidos já só dão para reparar a parte central do telhado. E se esperarmos mais um ano ou dois, nem para a parte central vai dar, por isso vamos avançar já com a obra. Vamos iniciar os trabalhos e vamos acreditar que a Câmara Municipal de Sintra, no seguimento das reuniões que temos tido até agora, consiga fazer passar algum apoio.

CL - E as restantes obras necessárias?

JVP - Entretanto, vamos procurar obter orçamentos para as obras que é necessário fazer em todo o edifício, porque a Câmara disse que apoiaria se o imóvel ficasse todo bonitinho, pintadinho, com os telhados todos finalizados. Serão certamente mais uns 300 mil euros, mais 50 mil menos 50 mil, com as pinturas e recuperação das paredes, mais a recuperação dos telhados das torres e das janelas do edifício. Sem dúvida que nós desejamos isso, mas se demorámos





ma dinâmica favorável.

CL - A Autarquia e o Estado Central têm organizado visitas e eventos no edifício da Adega. Isso pode abrir portas para uma colaboração futura?

JVP - Eventualmente, uma das possibilidades poderia passar por estabelecer um protocolo de acordo com a Câmara, em que houvesse contrapartidas da Adega para com a Câmara, no sentido de a Autarquia poder ajudar-nos a preservar um património que é de todos e que importa preservar.

AUMENTO DA ÁREA DE VINHA E DE PRODUÇÃO

CL - Qual é a área actual de vinha na região de Colares?

JVP - A região demarcada mais a restante vinha poderá andar nos 50 hectares, sendo que a região demarcada deverá ter uns 12 hectares. Hoje em dia, produz-se muito mais num hectare do que antigamente em dois ou três, mas ainda mais importante do que a área de vinha é a qualidade do vinho produzido. Recentemente, entraram novos associados que estão a fazer plantações, pelo que acredito que nos próximos 2/3 anos seja possível duplicar a produção. Poderemos passar com alguma facilidade para as 50 mil garrafas de vinhos DOC.

CL - Esse aumento de produção pode implicar uma alteração de preços nos mercados?

JVP - Eu quero aumentar a produção, mas também quero manter o preço. E a única maneira que tenho de o fazer é garantir que os outros agentes económicos estão interessados em obter o produto. Se eles vão obter o produto através da Adega eu consigo regularizar o mercado, mas se eles vão directamente a cada um dos produtores isso não será possível. É preciso fazer chegar constantemente esta ideia aos produtores. É preferível ter menos produtores, mas fiéis à causa, do que ter aqui aqueles que este ano entram, por-

que não conseguiram vender, e no ano seguinte já não entram por fazerem as vendas fora da cooperativa.

CL - Referiu que a maioria das propriedades tem uma área reduzida...

JVP - As propriedades dificilmente ultrapassam um hectare. Em média, andam à volta de três mil metros, ou seja, 0,3 hectares. Já começa a haver algum emparcelamento, mas pouco. Os 20 produtores associados da cooperativa não têm nem de longe um hectare, muitos deles têm 100m², 500 m², 1.000 m², são propriedades muito pequenas.

CL - Quais os principais mercados de destino dos vinhos DOC produzidos na Adega?

JVP - Nós evitamos exportar tudo, embora os EUA, Reino Unido, países nórdicos (os nossos principais mercados no exterior) e, pontualmente, outros pequenos mercados pudessem escoar toda a nossa produção. O mercado internacional anda à volta dos 30/40 por cento e não podemos ultrapassar isso, porque senão perdemos quota de mercado nacional. Isso é importante para nós, porque existem empresas que vêm buscar, não são muitas quantidades, mas algumas garrafas e que mantêm o seu nicho de mercado. E também há muitos particulares que apreciam o nosso vinho desde há muito, através dos avós, pais, etc., e que vêm buscar todos os anos o vinho para as suas garrafeiras e divulgam bastante o vinho.

CL - Existe uma grande percentagem de vinha antiga na região?

JVP - À medida que aparecem vinhas novas, essa percentagem vai diminuindo, mas temos muitas vinhas com mais

de 100 anos. Sem dúvida que isso é uma vantagem em termos da qualidade da produção, que nos vai permitindo deixar envelhecer as vinhas mais novas, porque ainda temos reserva para isso. É vulgar termos plantas com 4, 5 ou 6 varas de produção. Nas videiras mais velhas podem ir até às 20/30 varas de produção. São de facto monumentos históricos. Uma vez, houve um norte-americano que nos visitou e mostrou interesse em ver uma planta com mais de 100 anos. Acabou por ver duas ou três com mais de 300 anos. Nem queria acreditar que fosse possível.

CL - Como vê o futuro do vinho de Colares e da Adega?

JVP - Eu estou muito optimista. Regista-se uma expansão na região demarcada. Acho que a região pode ter algumas dificuldades por concorrência com a construção. Muita dessa construção já está a ocupar as manchas de areia, a área de vinha, que devia ser preservada. Eu não sou contra a cons-

trução, sou contra a desorganização. É possível haver um planeamento que permita que a construção até possa funcionar como um motor da vinha. Propus isso à Doutora Edite Estrela várias vezes, mas sem resultado. A construção podia avançar, mas devia respeitar a manutenção ou instalação de uma área mínima de vinha. Isso nunca se fez. Contudo, penso que a região está salvaguardada, em plena expansão, não só na areia como no chão rijo.

Texto: Luís Curado
Fotos: Paulo Rodrigues



Produzimos: Catálogos, Brochuras, Revistas, Jornais, Folhetos, etc...

Solicite o seu orçamento para mx3agovno@gmail.com

MX3
artes gráficas

EXPERIÊNCIA
30 ANOS
GARANTIA

Impressão offset digital

Morada: Alto da Bela Vista, Pavilhão 50 - Sulim Parque, 2735-192 Agualva Cacém - Tel: 21971088 (chamada para a rede fixa nacional) - E-mail Geral: clientes@mx3ag.com - GPS: 38.760349, -9.303692

"Este executivo continua empenhado em erradicar os bairros degradados"

- Carla Tavares

A Presidente da Câmara Municipal da Amadora, Carla Tavares, falou com O Correio da Linha sobre os objetivos já cumpridos, os projetos em curso e o futuro da cidade que descreve como "um lugar para todos". Natural do município, a autarca encontra-se a cumprir o seu terceiro mandato, mostrando-se orgulhosa da evolução da Amadora desde que assumiu o cargo, considerando que o território é, agora, um local aprazível e agradável para se socializar, viver e trabalhar. Não obstante, reconhece que ainda há trabalho a fazer contando, para tal, com o apoio não só do Executivo da autarquia, mas também com os amadorenses.

O Correio da Linha (CL) - Está a cumprir o terceiro mandato como Presidente da Câmara Municipal da Amadora. O que mudou no concelho desde que assumiu o cargo?

Carla Tavares (CT) - Abracei este desafio em 2013 por ser um projeto a longo prazo para o meu concelho, com o compromisso de dar continuidade a uma nova ideia de Cidade, iniciada em 1997 com a gestão socialista na Câmara. Estou convicta que a cidade da Amadora soube responder, ao longo destes últimos anos, aos desafios que se lhe foram impondo, no sentido de ser uma cidade mais atrativa e competitiva em diversas áreas, e que se foi afirmando no contexto metropolitano. Cada vez mais longe do estereótipo de cidade-dormitório, a Amadora é hoje uma cidade que oferece, não só aos seus municípios, mas também a todos os que nos visitam, espaços únicos de lazer e de convívio.

CL - Quais têm sido as prioridades da autarquia e quais as principais dificuldades com que se tem deparado?

CT - A Amadora, como qualquer cida-

de metropolitana, tem os seus problemas e desafios inerentes a essa condição. Sabemos que ainda temos caminho a percorrer, para tornar esta cidade mais justa e coesa territorialmente.

Apesar de ser o concelho mais pequeno da Área Metropolitana de Lisboa, a cidade tem uma elevada densidade populacional, o que faz da habitação uma das prioridades do executivo municipal. Aliás, os últimos 24 anos têm sido um enorme desafio no setor da habitação. Contudo, até aos dias de hoje, nunca estiveram reunidas as condições para trabalhar nesta área. A Estratégia Local de Habitação para a Amadora, delineada pelas equipas municipais em parceria com o Instituto da Habitação e da Reabilitação Urbana (IHRU), vai permitir-nos abraçar os desafios que temos pela frente, no sentido de encontrarmos as soluções necessárias aos problemas habitacionais atualmente existentes. Até 2025, serão investidos 67 milhões de euros no fomento da construção municipal e na construção ou reabilitação de fogos para arrendamento a preços controlados, o que beneficiará mais de 300 famílias.

Concluir o Programa Especial de Realojamento, criando condições dignas de habitação para as centenas de famílias que há mais de duas décadas anseiam por uma casa, é uma das prioridades deste mandato. Posso, assim, afirmar que este executivo municipal continua empenhado em erradicar os bairros degradados.

PROJETOS NAS DIVERSAS ÁREAS

CL - Qual tem sido a apoio dado pela autarquia na área escolar (tanto a alunos como a professores)?

CT - A educação e a escola pública são os eixos centrais de uma cidade humanizada, coesa e próspera. Por isso, empenhámo-nos na construção de uma escola pública de qualidade, uma escola a tempo inteiro, uma escola ao serviço das necessidades das crianças, dos jovens e das suas famílias e de todos os agentes educativos.

Requalificámos o parque escolar e construímos novos e modernos equipamentos, mas, acima de tudo, continuamos a priorizar o apoio à família, através da ação social escolar e da escola a tempo inteiro. Aliás, no ano passado, completámos 20 anos do programa "Aprender & Brincar" no município, o que representou uma nova fase na relação entre autarquias e a escola, tendo a Amadora sido pioneira, com uma autêntica política de família.

A educação é o futuro, e o futuro da Amadora só pode estar na educação. É o melhor investimento que podemos fazer na cidade.

CL - Ao nível da ação social quais os desafios que a Câmara enfrenta atualmente?

CT - O aumento da esperança média de vida impulsionou a



emergência de novos problemas sociais, relacionados com o segmento da população idosa e, consequentemente, mais vulnerável a situações de risco. O isolamento e a solidão, aliados à progressiva dependência e pouca autonomia, às debilidades físicas e emocionais e à precariedade económica de que este grupo social é alvo, tornam-no bastante frágil. Desse desafio surgiu o Plano Estratégico para o Envelhecimento Sustentável 2016-2025, que decorre da reflexão aprofundada sobre as políticas desenvolvidas na Amadora, no domínio do envelhecimento, por um conjunto diversificado de parceiros sociais (50 entidades envolvidas). Este projeto pretende, fundamentalmente, encontrar respostas e definir objetivos estratégicos de intervenção no apoio à população sénior da Amadora em áreas diversas como os cuidados básicos, a subsistência e suporte à vida, a inclusão na comunidade, entre outras.

CL - De que forma a autarquia tem apoiado famílias em situação de carência económica?

CT - A autarquia não pode nem deve estar alheada deste problema e, na Amadora, a intervenção social municipal hoje, mais do que nunca, assume especial relevância no apoio aos municípios.

Ao nível de políticas ativas para o combate à pobreza, mantêm-se os apoios financeiros a indivíduos/famílias através do Fundo para a Coesão Social, bem como a intervenção realizada junto da população em situação de sem abrigo. Este ano ficará também marcado pelo início da implementação do plano "Comunidades em Ação" - financiado pelo Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) - destinado a apoiar comunidades desfavorecidas. No nosso território o investimento ultrapassará os 6 milhões de euros em ações materiais e imateriais, a desenvolver nas freguesias da Encosta do Sol e Mina de Água.

CL - Que projetos se encontram a desenvolver na área da cultura?

CT - Manter uma agenda cultural diversificada e de qualidade é a nossa premissa bem como, continuar a consolidar a marca da banda desenhada na nossa cidade.

Dispomos, no concelho, de um vasto património cultural e, cientes da sua importância, a Câmara Municipal da Amadora tem vindo a garantir a gestão e a conservação do mesmo, salvaguardando e preservando a memória e a história do seu espaço e das suas gentes.

Neste campo, posso adiantar que a au-



tarquia está em processo de aquisição da Quinta do Assentista, uma quinta do século XVIII, para o devolver à cidade, com a fruição do espaço exterior e dos jardins existentes que caracterizam a Quinta.

CL - Quais os projetos futuros no que concerne aos espaços públicos?

CT - Queremos continuar a contribuir para a criação de uma nova imagem urbana da cidade, mais moderna, cuidada e coerente, por isso vamos continuar a investir na Estratégia Municipal de Reabilitação Urbana Amadora 2025 e em programas de incentivos de apoio à reabilitação do parque habitacional privado, ao qual se junta a promoção da regeneração e qualificação dos espaços urbanos consolidados.

Exemplo disso é a futura requalificação do centro da cidade da Amadora com profundas intervenções no Jardim Delfim Guimarães, na Rua Elias Garcia e na Avenida Nuno Álvares Pereira, bem como a requalificação do mercado municipal da Damaia.

CL - Que medidas têm sido implementadas para apoiar a população sénior?

CT - Os desafios na área da intervenção social e o foco de intervenção junto da população sénior mantêm-se tendo em conta que, de acordo com os Censos 2021, 22,3% do total da nossa população tem mais de 65 anos.

A ação municipal continua a ser estruturada em torno dos seguintes vetores: Plano Estratégico para o Envelhecimento Sustentável; prosseguimento do investimento no Banco Municipal de Ajudas Técnicas; Programa Municipal de Apoio ao Cuidador Formal e Informal;





de não se esgotam nestas áreas. A mobilidade sustentável tem sido um desígnio deste executivo. Temos dotado a cidade de mais e melhores condições, quer através da aposta no transporte público, bem como na criação de meios de mobilidade suaves e na criação de interfaces eficazes e que permitam o abandono da ideia do transporte automóvel particular e individual como modo privilegiado de transporte.

Dinamização de projetos promotores de estilos de vida saudáveis e envolvimento ativo; Intervenção ao nível do atendimento e acompanhamento social a grupos muito vulneráveis da população, nomeadamente, vítimas de violência doméstica, toxicodependentes e pessoas em situação de sem abrigo e situações de insalubridade; Implementação do Cartão Bens 1.ª Necessidade; Promoção do programa mobilidade e acessibilidade, entre outros.

CL - A Amadora é um concelho distinguido na área da sustentabilidade. O que tem sido feito nesta área?

CT - A autarquia tem investido na redução dos consumos energéticos nos edifícios municipais que apresentam maiores consumos designadamente, equipamentos educativos, com a substituição da iluminação existente por soluções LED mais eficientes e de painéis fotovoltaicos. Um esforço que também está a ser concretizado na iluminação pública do concelho.

Para além disso, no parque habitacional municipal, e numa perspetiva de melhoria de eficiência energética das frações de habitação, têm sido efetuados trabalhos que visam o aumento do conforto térmico.

Temos ainda o Programa Municipal de Apoio à Eficiência Energética - Reabilita Eco, destinado a apoiar financeiramente os proprietários de edifícios particulares na introdução de soluções técnicas, com vista ao aumento do conforto térmico e da eficiência energética das partes comuns.

Mas as questões da sustentabilidade

A Câmara Municipal tem trabalhado para promover a otimização dos interfaces existentes, através da promoção de parques de estacionamento dissuasores do uso do automóvel, da integração de meios de transporte público pesados - metro, comboio e rodoviário -, da criação de cais de bicicletas e trotinetas e de uma rede de circulação partilhada.

CL - Quais as mais valias da videoproteção no concelho?

CT - A videoproteção serve para a proteção de pessoas e bens, aumentando o sentimento de segurança, prevenindo a criminalidade e apoiando a investigação criminal, enquanto meio de dissuasão e investigação na área da prevenção e repressão criminais.

Estamos a instalar 38 novas câmaras, que entrarão em funcionamento a partir de julho deste ano, e que irão complementar as já existentes e assegurando-se, assim, a cobertura de todas as freguesias, com um total de 141 câmaras instaladas.

CL - A Amadora é um concelho multicultural. Como se aproximam as diversas comunidades?

CT - Somos uma cidade acolhedora e, por natureza, uma cidade multicultural com a presença de mais de 100 nacionalidades. Face a esta realidade e a valorização que a cidade e as suas instituições atribuem à diversidade, fomos pioneiros na criação de um Plano Municipal para a Integração de Imigrantes - já na sua segunda versão -, que se revelou um instrumento de planeamento de referência na cidade, para o desenvolvimento de ações que promovam a integração de imigrantes no concelho.

No município da Amadora estão implementados dois Conselhos Locais de Apoio aos Migrantes (CLAİM), estruturas promovidas pelo Alto Comissariado para as Migrações, que se distribuem por todo o território nacional e que visam, numa lógica de descentralização administrativa, atender melhor à realidade das comunidades locais, de forma mais próxima e tendo em conta as suas especificidades.

Lideramos também uma rede de parceiros, em diferentes Estados-Membros da União Europeia, do projeto transnacional "Arrival Cities" com o objetivo

de partilhar experiências e desenvolver planos de ação locais na área da imigração e dos refugiados.

Temos trabalhado junto da comunidade em áreas diversas, como o combate aos estereótipos e preconceitos, o respeito pela diversidade, o reforço da coesão social e da igualdade de oportunidades, a melhoria dos serviços de acolhimento e integração e a aposta na capacitação das comunidades imigrantes e das suas instituições representativas

COM OS OLHOS POSTOS NO FUTURO

CL - Dada a área do concelho, considera que um quartel de bombeiros é suficiente?

CT - A Amadora é o concelho mais pequeno da Área Metropolitana de Lisboa, com cerca de 24 km² pelo que, rapidamente circulamos pelo território. Mais do que construir quartéis, importa dotar o existente com condições para os seus profissionais para que melhor sirvam a população. A Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários da Amadora (AHBVA) conta com 103 elementos no corpo de bombeiros e com o apoio total da Câmara Municipal. No início deste ano, deliberámos atribuir cerca de 1,3 milhões de euros à corporação, destinados à sua gestão corrente, logística e administrativa, nomeadamente, no que concerne à manutenção, à conservação e à beneficiação do equipamento operacional e infraestruturas afetas a esta, ao apoio a ações necessárias em consequência da verificação de riscos coletivos, resultantes de acidentes, catástrofes, calamidades ou situações de saúde pública que afetem a população da Amadora, bem como ao apoio a ações de informação e formação conduzidas pela Associação.

CL - As pinturas de murais realizadas nas fachadas dos prédios são uma aposta para continuar?

CT - Sim, porque é um projeto que tem como principal objetivo fomentar a atividade cultural, artística e social da Amadora, tornando-a num polo atrativo, reconhecido e com potencial de crescimento no que respeita à arte urbana.

O projeto Conversas na Rua caminha para uma década de existência e tem reunido diversos artistas que são convidados a espalhar a sua marca pela cidade, através de pinturas murais em diversos locais da cidade (empenas de prédios e muros no espaço público).

CL - O que é que ainda lhe falta fazer pela cidade da Amadora?

CT - Ser Presidente de Câmara é um



trabalho em constante desenvolvimento. A Amadora é uma cidade que me desafia constantemente. É sempre possível continuar a fazer mais e melhor, centrando as nossas opções naquilo que continua a ser verdadeiramente importante: as pessoas.

Queremos continuar a garantir uma cidade eficiente, segura, competitiva, requalificada, criativa, solidária e de excelência, garantindo ao mesmo tempo a coesão social e territorial. É para esta Amadora que todos trabalhamos e continuaremos a trabalhar com afinco.

CL - Como caracteriza atualmente a cidade da Amadora?

CT - O município da Amadora encontra-se dotado de diversos equipamentos culturais, desportivos e serviços públicos ao dispor da população. Os investimentos na habitação, na educação e na rede viária do município são polos de desenvolvimento e de investimento no futuro desta jovem cidade, cujos objetivos se prendem com a melhoria do bem-estar e das condições de vida da população que escolheu esta cidade para viver e trabalhar.

Hoje, somos uma cidade moderna, competitiva, mais justa e solidária e que marca posição no contexto metropolitano e nacional.

CL - Que mensagem que gostaria de deixar aos seus munícipes?

CT - Que somos todos Amadora e só com a participação de todos podemos construir uma cidade melhor. Que a Amadora não tem preconceitos em assumir-se como uma cidade, onde a pluralidade marca a diferença. E são as pessoas - os amadorenses do nosso passado, os que hoje escolhem a Amadora para viver, estudar ou trabalhar, e as futuras gerações - que somam no seu ADN o desejo de que a Amadora continue a ser uma cidade única, um lugar para todos! Um lugar para todos os que, em comunidade e solidariedade, carregam consigo o orgulho de pertencer a uma cidade que, apesar dos desafios diários que enfrenta, se ergue na construção de afetos, na procura de soluções, no desejo de ser uma cidade que nunca se desvie do caminho traçado: o da coesão e da solidariedade.

Texto: Raquel Luís
Fotos: CMA e P.R.



Um Play Boy com 60 anos

A 21 de janeiro de 1963, a Barbearia Play Boy, em Queluz, abria as suas portas. Atualmente, com 60 anos, continua a primar pelo bom serviço, tendo a arte de cortar cabelo sido passada de avô para neto, Tiago Lagartinho. Natural do Alentejo, o avô, deixou para trás a sua terra natal para ingressar no quartel de Queluz onde cumpriu o seu dever militar. Findo este período, uma vez que conheceu a sua mulher em Queluz, decidiu estabelecer raízes na

freguesia e abrir a sua própria barbearia (ofício que já exercia). Com apenas 3 anos, Tiago ficou ao cuidado dos seus avós e lembra-se que o avô tinha um enorme gosto em transmitir-lhe o seu conhecimento naquele saber. Em 1999, durante a manhã Tiago Lagartinho ia para a barbearia do avô aprender a profissão, e à noite dedicava-se aos estudos numa escola para barbeiros. Durante 9 anos trabalhou numa barbearia na Amadora e, em 2010, quando, por motivos de saúde o seu Mestre já não conseguia estar à frente do negócio, Tiago assumiu as rédeas do mesmo, dando seguimento ao legado do seu avô. Para Tiago Lagartinho, esta é uma forma de honrar o avô cujo sonho era ter alguém que desse continuidade ao seu negócio, especialmente se esse alguém fosse um familiar.

Desde então, o gerente tem-se empenhado em modernizar o espaço, ser rigoroso com a higiene, e reunir uma equipa apta a realizar os diferentes tipos de trabalhos solicitados pelos clientes. “Cada vez mais tenho a certeza que vir ao barbeiro é muito mais que cortar o cabelo. É um momento em que a pessoa relaxa, comunica connosco, etc. Como costume dizer, quando o cliente se senta na nossa cadeira, aquele é o seu momento. Muitas das vezes o cliente tem necessidade de falar, de desabafar, e ninguém melhor do que o barbeiro para o ouvir e, por vezes, aconselhar. Geralmente o tema



preferido é o futebol e a atualidade do nosso país”, conta.

Durante estes anos à frente do negócio muitas são as histórias que Tiago teria para contar, mas recorda-se de três em especial: “termos sentados nas nossas cadeiras simultaneamente três gerações familiares; outra, mais engraçada, que posso confidenciar foi já estarmos encerrados e termos um cliente a bater-nos à porta a solicitar-nos encarecidamente para lhe raparmos o cabelo visto que a esposa havia tentado cortar-lhe o cabelo e o tinha deixado cheio de buracos. Para finalizar deixo uma história de fidelidade, pois temos cliente que vive no estrangeiro e cuja primeira coisa que faz quando aterriza em solo português é dirigir-se à nossa barbearia”, recorda.

Ao longo do tempo a população foi mudando os seus gostos e Tiago e a sua equipa tiveram de saber acompanhar essa evolução. Com efeito, o gerente

considera que os homens se preocupam cada vez mais com a sua imagem, sendo a sua clientela bastante exigente, fazendo questão de ter sempre um bom corte de cabelo e apresentar uma barba bem aparada e tratada. Para garantir a satisfação dos que por ali passam, a Barbearia Play Boy conta com uma equipa devidamente formada e dedicada e com os melhores produtos para cabelo e barba.

O barbeiro aproveitou a ocasião para agradecer a todos os clientes pela preferência pelos serviços prestados na Play Boy, pois é por eles que ele e a sua equipa dão o seu melhor todos os dias. Além disso refere o orgulho que é servir a freguesia de Queluz por tantos e bons anos.

A barbearia Play Boy localiza-se na Av. José Elias Garcia 184A, 2745-143 Queluz e está aberta todos os dias, exceto ao domingo.



SINTRA
CÂMARA MUNICIPAL
PRESIDENTE

AVISO

Basilio Horta, Presidente da Câmara Municipal de Sintra, ao abrigo da sua competência constante da alínea f) do n.º 1 do artigo 35.º e para os efeitos do estatuído no artigo 56.º do Regime Jurídico aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, torna público que, sob proposta da Câmara Municipal por deliberação da Assembleia Municipal de Sintra, tomada na sua 1.ª Sessão Ordinária, de 17 de Fevereiro de 2023, nos termos do disposto nos artigos 241.º da Constituição da República Portuguesa, dos artigos 135.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo, em articulação com o n.º 1 da alínea n) do n.º 2 do artigo 23.º do Regime Jurídico aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, ao abrigo da alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º do dito Regime, sob proposta da Câmara Municipal, ao abrigo da alínea c) do n.º 1 do artigo 33.º do mesmo diploma, aprova, no âmbito dos seus poderes tributários constantes da alínea d) do artigo 16.º, dos n.ºs 2 e 3 do artigo 18.º e dos n.ºs 22 e 24 do artigo 18.º, todos da Lei n.º 73/2013, de 3 de setembro, Regime Financeiro das Autarquias Locais e das Entidades Inter Municipais (REALEI), foi aprovado o **Regulamento de Benefícios Fiscais no Âmbito da Taxa Municipal de Derrama**, com o Parecer da Comissão Especializada de Administração, Finanças, Património e Recursos Humanos da Assembleia Municipal de Sintra.

O documento supra encontra-se, sem prejuízo da publicação mediante a afixação do Edital n.º 63 / 2023 nos locais de estilo e em II Série de Diário da República de acordo com o preceituado no artigo 139.º do Código de Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de Janeiro, disponível ao público no Departamento de Atendimento e Desenvolvimento Organizacional, suas Delegações e na página da Câmara Municipal de Sintra na internet em www.cm-sintra.pt.

O Regulamento entra em vigor 5 dias após a respetiva publicação em II Série de Diário da República.

Paços do Concelho de Sintra, 03 de MARÇO de 2023.

O PRESIDENTE DA CÂMARA

(*Basilio Horta*)

CL-Março-2023



SINTRA
CÂMARA MUNICIPAL
PRESIDENTE

AVISO

Basilio Horta, Presidente da Câmara Municipal de Sintra, ao abrigo da sua competência constante da alínea f) do n.º 1 do artigo 35.º e para os efeitos do estatuído no artigo 56.º do Regime Jurídico aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, torna público que por deliberação da Assembleia Municipal de Sintra, tomada na sua 1.ª Sessão Ordinária, de 17 de Fevereiro de 2023, nos termos do disposto nos artigos 241.º da Constituição da República Portuguesa, dos artigos 135.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo, em articulação com o n.º 1 do artigo 23.º do Regime Jurídico aprovado pela Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, das alíneas b) e g) do n.º 1 do artigo 25.º do dito Regime, com o disposto no RGTAL, aprovado pela Lei n.º 53-E/2006, de 29 de Dezembro e do artigo 20.º da Lei das Finanças Locais, aprovada pela Lei n.º 73/2013, de 15 de Janeiro, foi aprovada a **Alteração Pontual ao Regulamento e Tabela de Taxas e Outras Recolitas do Município em vigor**, com o Parecer da Comissão Especializada de Administração, Finanças, Património e Recursos Humanos da Assembleia Municipal de Sintra.

O documento supra encontra-se, sem prejuízo da publicação mediante a afixação do Edital n.º 61 / 2023 nos locais de estilo e em II Série de Diário da República de acordo com o preceituado no artigo 139.º do Código de Procedimento Administrativo, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de Janeiro, disponível ao público no Departamento de Atendimento e Desenvolvimento Organizacional, suas Delegações e na página da Câmara Municipal de Sintra na internet em www.cm-sintra.pt.

A alteração pontual ao Regulamento entra em vigor 5 dias após a respetiva publicação em II Série de Diário da República.

Paços do Concelho de Sintra, 2 de MARÇO de 2023.

O PRESIDENTE DA CÂMARA

(*Basilio Horta*)

CL-Março-2023

"Sinto saudades da população de Cascais"

- João Cabral da Silva

No número 81 da Rua Regimento 19 de Infantaria, no Largo Luís de Camões, em pleno centro histórico de Cascais, existe um edifício estreito, que se destaca dos restantes pela sua peculiaridade. O imóvel, com três pisos, serve de sede à imobiliária Agência Vitória, com 66 anos de existência, fundada em 1956 por João Moreira Cabral da Silva. Este é um dos raros estabelecimentos sobreviventes às alterações operadas na baixa de Cascais, resultantes da crescente procura de espaços por parte da indústria do Turismo. Juntamente com a Drogaria Costa, instalada há 132 anos no número 4 da vizinha rua Visconde da Luz, este estabelecimento mantém ainda viva a memória do passado de Cascais. Resta saber até quando vai durar esta resiliência numa área dominada por um elevado número de restaurantes e bares, muito procurados pelos turistas que visitam a vila.

Apesar do aumento do volume de vendas registado nos últimos anos no sector imobiliário, dominado por uma forte procura protagonizada por clientes estrangeiros que têm escolhido Portugal para viver e trabalhar, o que tem pressionado os preços em alta juntamente com alguma especulação verificada, nem todos vêem com bons olhos esta tendência do mercado, nomeadamente aqueles que defendem a preservação da identidade da vila e estão preocupados com a perda de algumas das suas características. "É importante promover e desenvolver o sector turístico, mas se acabarmos com aquilo que nos torna únicos, com a nossa identidade, o que vamos ter para oferecer aos turistas no futuro?", questionam alguns cascalenses. João Cabral da Silva partilha desta preocupação e recorda com tristeza memórias de Cascais que parecem estar cada vez mais ameaça-

das.

À frente da gerência da J. M. Cabral da Silva, Sociedade de Mediação Imobiliária Lda, desde que esta abriu portas, está um tenaz e orgulhoso empresário quase a completar 88 anos de vida, que falou ao jornal 'O Correio da Linha' sobre a história da empresa imobiliária que criou bem no coração de Cascais, uma vila que diz amar, onde nasceu e foi criado, e que não trocaria por qualquer outro local para viver. "Adoro o que faço. É aqui que me sinto bem, a fazer o que gosto", garante o agente imobiliário, que vive numa casa do início do século passado, ali bem próximo, na rua Direita, outra das artérias mais populares da vila. Ao falar dos serviços que fornece aos clientes, João Cabral da Silva recorda que recusou seguir uma carreira militar, para poder fazer o que mais gosta.

"CHEGUEI A RECEBER 500 CASAS PARA ALUGAR NO VERÃO"

Jornal 'O Correio da Linha' (CL) - Fale-nos deste prédio onde está instalada a sua agência. Qual é a sua origem?

João Cabral da Silva (JCS) - As paredes laterais são do século XVII. Quando o meu pai adquiriu este edifício, por volta de 1925/1930, funcionou aqui, através de aluguer e durante bastante tempo, uma sucursal da Pastelaria Garrett do Estoril. Mais tarde, tivemos uma ourivesaria no piso térreo e a agência imobiliária no primeiro andar.

CL - E desistiu de uma carreira militar para poder optar pela profissão de agente imobiliário?

JCS - Eu estive na Escola Prática de Cavalaria (EPC), em Torres Novas, depois de ter feito o Liceu no colégio João de Deus, no Monte Estoril. Por acaso, o professor de Francês, Português, Latim e Grego era o pai da minha mulher. Tirei o curso na EPC, até queriam que eu lá ficasse, mas eu preferi vir para o pé do meu pai. Iniciei a minha carreira com 21 anos. Como nessa altura havia muitos ingleses e francesas em Cascais, eu fui estudar línguas em dois colégios de Lisboa para aperfeiçoar o domínio desses

idiomas.



idiomas.

CL - O que recorda mais desses tempos iniciais?

JCS - Tive aqui clientes muito bons. Tive 14 empregadas, uma delas era inglesa e outra era francesa, eram elas que tratavam da correspondência nessas duas línguas. Falava-se aqui mais em estrangeiro do que em Português, porque trabalhava mais com clientes estrangeiros. Foi difícil os portugueses aceitarem recorrer a uma agência para alugarem as suas casas.

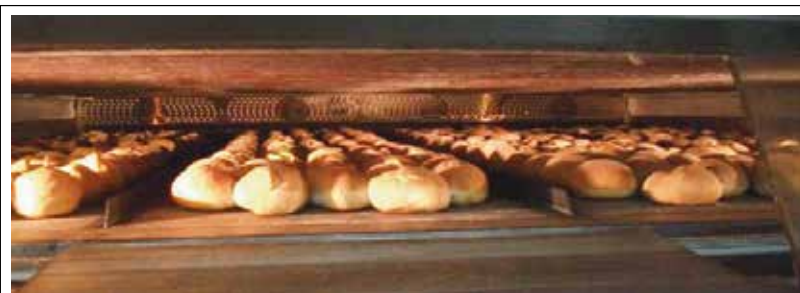
CL - Qual era o volume de negócio nessa altura?

JCS - Eu cheguei a receber 500 casas para alugar no Verão. E todos os meses vendíamos casas. Tínhamos muito movimento. Os ingleses não arrendavam, preferiam comprar. Na década de 1950, havia uma lei que obrigava que eles tinham que deixar 400 contos em depósito e tinham que demonstrar que os rendimentos que usufruíam no seu país comportavam as despesas feitas em Portugal. De outra forma,

não podiam ficar a viver no País. Fiz muitos amigos estrangeiros, conheci muita gente de origem monárquica, por exemplo da Bulgária, Roménia, Itália e de outros países, que fugiu do Comunismo. Toda essa gente tinha um comportamento totalmente diferente dos turistas de agora. Durante a guerra civil de Espanha, aconteceu a mesma coisa, vieram muitos espanhóis para cá, que procuravam os nossos serviços. O conde de Barcelona vivia no Estoril. Essas pessoas faziam aquilo que os portugueses muitas vezes não fazem, que é manter a traça dos edifícios que compravam. Recuperaram-se muitas casas na Malveira da Serra.

CL - Quais foram os clientes mais conhecidos que teve?

JCS - Tive muitos clientes conhecidos: a família Avilez, Maria de Mello Breyner, Cecília Supico Pinto, Ricardo Espírito Santo e vários outros. Tive também como cliente um senhor norueguês que foi director da companhia de aviação KLM, que era meu amigo e chegou mes-



o forno da tapada
Indústria de Panificação, Lda.



ESPECIALIDADES

O SABOROSO FOLAR E OS NINHOS

- Fabrico diário de pastelaria
- Pão cozido em forno de lenha
- Bolos de baptizados e casamento

Desjamos boa Páscoa



Rua Beatriz Costa, 103, Urb. da Adroana - 2645-542 Alcabideche
Tel.: 21 460 2227 - Tlm. 96 586 0252 - Fax: 21 460 3320
www.ofornodatapada.pt • geral@ofornodatapada.pt

Aníbal Machado Sebastião



Telf. 219 624 797

Telm. 932 816 937

**Páscoa
Feliz**



Construção Civil - Prestação de Serviços

Rua do Castelo, nº 9 Olelas • 2715 - 356 Almargem do Bispo

mo a ir ao meu casamento. Comprou uma propriedade na Malveira da Serra que tinha uma pequena casa antiga, que recuperou e manteve, sem alterar a estrutura, para receber ali as visitas.

CL - Actualmente, há mais estrangeiros a viver aqui em Cascais?

JCS - Hoje, é completamente diferente, os estrangeiros que vêm para cá é para trabalhar. Antigamente, não vinham com esse propósito, vinham para investir. Actualmente, também chegam de outros países, por exemplo do continente asiático. Também recorrem ao meu estabelecimento, mas é para alugar. Recebo muitas rendas dessas pessoas. Vêm à procura de trabalho, de melhores condições de vida, e vivem a monte, porque as rendas praticadas são demasiado altas.

CL - Existem muitas casas para arrendar na região de Cascais?

JCS - Neste momento, não há casas

para arrendar, porque as que havia transformaram-nas em habitações de aluguer de curta duração. As restantes são habitadas por imigrantes, que chegam a viver aos 9, 10 ou 15 dentro da mesma casa. Não é como aconteceu na Mouraria, onde ocorreu aquele incêndio terrível, esse tipo de pressão aqui não há, mas existem casas que são habitadas por mais pessoas do que seria de supor. Sei de uma casa que se arrendou por 950 euros/mês. O ordenado médio de um português não comporta poder arrendar uma casa por este valor, mas os imigrantes alugam, porque depois vão para lá viver 9 ou 10 pessoas. É assim que conseguem. E isso veio desregular o mercado totalmente.

CL - Qual é o valor médio da renda para um T2 em Cascais?

JCS - Por um T2 estão a pedir, às vezes, mil euros. É um exagero.

CL - O que pensa do pacote de medidas anunciado pelo Governo para combater a crise na Habitação?

JCS - É o Estado a imiscuir-se na administração de bens particulares. Pessoalmente, não posso concordar com isso de maneira nenhuma e estou convencido de que não vai em frente. Isso do Estado alugar uma casa por estar devoluta e depois o próprio Estado arrendar a outra pessoa não cabe na cabeça de ninguém. O proprietário é obrigado a arrendar? Pode não querer fazê-lo, pode querer ter uma casa fechada, tem esse direito.

Os governos deviam indagar junto das agências imobiliárias, junto das ca-



sas que tratam destes assuntos, sobre o que é que acham deste tipo de coisas, mas não, criam-se leis sem perguntar nada. Devia de haver uma renda mínima e depois a diferença para o valor cobrado, quem provasse que não podia pagar, era ajudado pelo Estado.

CL - Na sua opinião, o que mais falta fazer para promover o mercado Imobiliário em Portugal?

JCS - Eu vivo numa casa na rua Direita que era dos meus pais, um imóvel construído em 1904. Eu tenho o projecto da casa, porque a partir de 1900 foi obrigatório em Cascais construir-se com projecto aprovado pela Câmara. Isto ainda no tempo do rei D. Carlos. Antes disso, cada qual construía conforme lhe apetecia. Posso dizer que esse projecto entrou num dia e foi passada a licença para construção logo no dia seguinte. Hoje em dia, para fazer qualquer coisa, leva imenso tempo para darem andamento aos processos. Esse tipo de procedimento devia ser muito mais rápido.

vilas de Cascais. Peço a Deus para que nunca mudem para cidade, que a vila tem muito mais categoria. Que se conserve uma vila, que afinal é uma vila de fidalgos. Pescadores, sem dúvida, mas fidalgos também, porque veio tudo atrás do rei Dom Carlos. E como veio tudo atrás do rei, há por aí palácios de fidalgos por todo o lado, da duquesa de Palmela, da marquesa de Tancos e outros.

CL - Ainda se lembra do primeiro negócio que fez?

JCS - Sim, lembro. Foi pouco depois de ter começado a trabalhar. Vendi o prédio onde está instalada a Farmácia Marginal.

CL - Havia muitas agências imobiliárias na região de Cascais quando iniciou a sua actividade?

JCS - Não, só havia três. Havia esta, a Oásis nas arcadas do Estoril e a Cicerone ao pé do Hotel Paris.

CL - Quais as zonas mais apreciadas pelos estrangeiros para comprar propriedades?

JCS - Havia muitos estrangeiros que preferiam a Malveira da Serra, muitos mesmo. Há também a Charneca e Murches.

CL - Como vê as alterações que têm vindo a ser operadas em Cascais, nomeadamente no centro histórico da vila?

JCS - Há coisas com as quais concordo e outras com as quais não concordo. A zona histórica devia manter-se exactamente como era. Sei de casas que são requalificadas e que ficam como eram, impecáveis. Mas há casos em que isso não acontece. Depende de quem compra e dos conhecimentos que tem. Ainda há pessoas que se preocupam e não deixam fazer um certo número de coisas, mas há outras que não têm essa



NUCACE
GRUPO



**A preparar o futuro juntos.
Inovação e confiança
para a sua eficiência.**

De pessoas para pessoas.

ESPECIALISTAS EM CONTABILIDADE, FISCALIDADE
E GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS

NUCACE NEGÓCIOS
SOLUÇÕES INOVADORAS PARA UMA GESTÃO SIMPLES E SEGURA

NUCACE CONSULTING
GESTÃO E ACOMPANHAMENTO ESPECIALIZADO, À SUA MEDIDA

ENTRE EM CONTACTO
CONNOSCO

A NOSSA EQUIPA ESTÁ PRONTA PARA O AJUDAR A
ENCONTRAR O APOIO ADEQUADO À SUA NECESSIDADE

☎ 214 585 700 ✉ geral@nucase.pt

nucase.pt

CARCAVELOS + ESTORIL + PAREDE + SINTRA + LISBOA



**"EU AMO A MINHA TERRA:
CASCAIS"**

CL - Sente saudades de Cascais de antigamente?

JCS - Eu amo a minha terra. Sinto muitas saudades da população de Cascais, que era totalmente diferente. Hoje em dia, eu passo pelas pessoas e não as reconheço. Eu conhecia toda a gente! Isso tem mudado bastante, sobretudo nas últimas décadas. Há alturas em que não se ouve uma única palavra em Português, parece que não estamos no nosso País.

CL - Nasceu, cresceu e tem vivido sempre em Cascais. O que mais aprecia na vila?

JCS - O que mais gosto é da própria

**Tabacaria
Carrel
Feliz Páscoa**

- Revendedor de Rubis Gás
- Diverso material escolar
- Livros, revistas e jornais
- Pagamento payshop e recarregamento de telemóveis
- Brindes para oferta
- Revela rolos de fotografias
- Digitalização e impressão de documentos e ficheiros



Tabacaria.carrel@gmail.com

Rua António Aleixo, 2-B • 2770-015 PAÇO DE ARCOS
Tel./Fax: 21 443 51 70

preocupação. Devia existir uma lei que obrigasse a preservar a traça original das casas.

Onde está a farmácia Cordeiro foi um crime que se praticou. Ali era o Palácio do Dias da Ponte. Na altura, existia ali a ribeira das Vinhas, que vinha da serra de Sintra, e havia uma ponte na rua Direita para cá. Por isso é que era o Dias da Ponte, que tinha uma casa apaçada, solarenga, muito interessante, bonita, cheia de azulejos maravilhosos. Aquilo foi deixado às criadas, que acabaram por vender a propriedade. Mais tarde, foi construída aquela casa da farmácia, que é feia, não me diz nada.

No caso do Estoril-Sol, eu e o meu pai estivemos na inauguração do hotel, que tinha uma vista maravilhosa, 404 quartos, um restaurante espectacular... mas outras coisas se movimentaram, acharam que o edifício estragava a paisagem de Cascais. Pois eu não sei o que é que estragará mais a paisagem, se era o hotel ou se são aqueles monstros que lá puseram, que são horríveis. O Hotel Estoril-Sol era um mundo lá dentro.

A decoração no interior, da autoria de José Adelino Espinho (1915-1973), era lindíssima. Além disso, os estrangeiros que ficavam alojados no hotel davam movimento e traziam negócio a Cascais.

HISTÓRIAS DE TESOUROS ENCONTRADOS POR ACASO

CL - Relate-nos um caso curioso sobre uma propriedade que tenha vendido?

JCS - Eu conheci um cidadão nórdico que comprou uma propriedade onde existiam ruínas romanas. Durante as obras que fizeram para construir a casa encontraram muitas moedas dessa época. Tive conhecimento de outro caso em que foi descoberto enterrado no solo um tesouro constituído por púcarinhos de barro que tinham lá dentro moedas romanas com a figura de Júlio César (100 aC-44 aC). Também aqui perto, numa aldeia nas fraldas da serra de Sintra, vendi uma casa antiga, do século XVII, a um cliente que, ao fazer obras no telhado, encontrou uma serapilheira com uma série de moedas de D. João V em prata. Nessa mesma propriedade, com 8.000 metros quadrados, foi encontrada também por acaso uma outra serapilheira igualmente com moedas antigas, que estava dissimulada num muro de pedra deitado abaixo por acidente por uma retroescavadora.

CL - Ao longo da sua vida, quais foram as principais mudanças a que assistiu aqui na rua?

JCS - Ocorreram no Largo Luís de Camões, que não

era assim. Onde está a estátua do poeta existia um edifício grande com várias lojas, entre as quais uma sapataria, uma alfaiataria, uma loja de fazendas e a Sociedade Propaganda de Cascais. Tudo isso desapareceu. Entretanto, como não podiam, felizmente, deitar abaixo as fachadas dos edifícios, mantiveram-nas, até porque os estrangeiros não vêm ver os arranha-céus, vêm é ver os edifícios típicos do País. É isso que eles vêm cá fazer, admirar aquilo que nos diferencia.

CL - Como vê a situação de imóveis, alguns dos quais classificados, que se encontram degradados, ou mesmo em estado de ruína?

JCS - Existe aqui perto o Solar Dom Carlos, onde morou o rei, que tem uma capela lindíssima do século XVIII, em talha dourada. Foi ali instalada uma residencial, que acabou por fechar. Só espero que este imóvel não seja substituído por outra coisa qualquer e que se destrua o património ali existente. Há vários outros exemplos de imóveis importantes que importa preservar. Se não houver dentro da Câmara, seja ela qual for, pessoas que realmente amem o património antigo e tenham a visão de o preservar, tudo isso se perde. Hoje, aposta-se mais nas coisas modernas e esquece-se o antigo, mas nós temos de ter passado também. Quem esquece o seu passado dificilmente consegue ter futuro.

CL - O que o levou a prolongar a sua actividade profissional estando já reformado há algum tempo?

JCS - Hoje em dia, eu já não vivo da agência. Contudo, sou da opinião de

que as máquinas quando param enferrujam. Portanto, eu não quero parar. Embora não tenha as virtudes do Papa João Paulo II, queria seguir-lhe o exemplo. Ele chegou até ao fim, morreu na cadeira dele, no seu posto. Sei que há um certo número de coisas que já não posso fazer, mas há outras que ainda posso, sinto-me capaz de as fazer. Eu amo esta casa como a um filho. Dá-me imenso prazer trabalhar aqui. Não trocava o meu passado para poder dedicar-me a qualquer outro tipo de actividade.

CL - Já tem assegurada sucessão para dar continuidade à sua agência?

JCS - Não tenho filhos. Vai ficar por aqui. Morre comigo.

Texto: Luís Curado
Fotos: Paulo Rodrigues



**MARQUISES
PORTAS E JANELAS**

RESGUARDOS

P/ POLIBANS

E BANHEIRAS

DIVISÓRIAS

AMOVÍVEIS

PORTADAS FIXAS

E MÓVEIS

VIDROS DUPLOS

TODA A GAMA DE ESTORES



MARQUISELAR®



**CAIXILHARIA EM ALUMÍNIO
ANODIZADO E LACADO**



**ORÇAMENTOS
GRÁTIS**

ESTUDOS E COLOCAÇÕES EM TODO O PAÍS



Páscoa Feliz



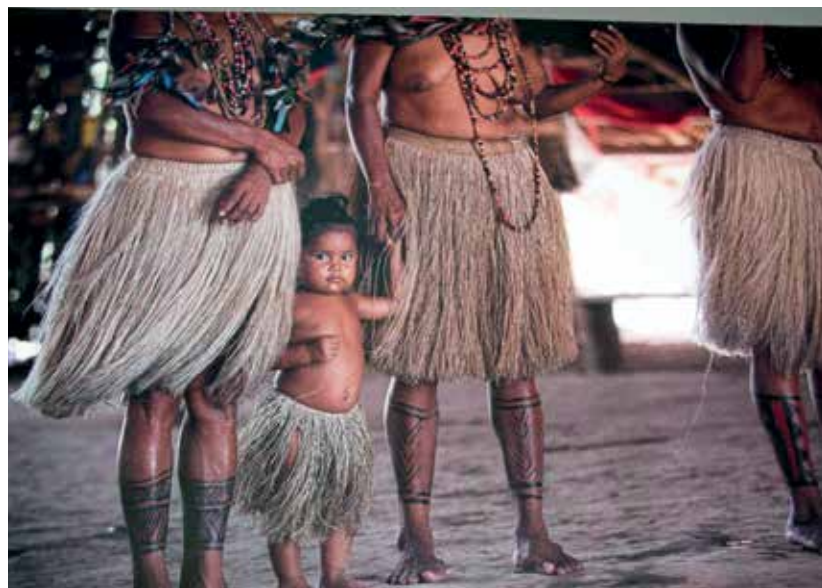
Estrada Nacional 249, Rua Cabo da Roca | Armazém 5 - Sítio do Barrunchal - Abóboda
São Domingos de Rana | Tel.: 21 444 17 99 | Tel/Fax: 21 444 41 79 | Telm: 96 712 97 77
Email: geral@marquiseLAR.pt | www.marquiseLAR.pt

Atleta participa nos Jogos Mundiais de Verão

Ana Isabel Marques, atleta de Dressage Special Olympics, da Academia João Cardiga, está selecionada para representar Portugal nos Jogos Mundiais de Verão 2023, na modalidade Equitação, que vão decorrer de 17 a 25 de Junho, na Alemanha, na cidade de Berlim. A atleta, fará parte da equipa equestre, que integra a delegação portuguesa, juntamente, com mais três cavaleiros e 40 atletas, de oito modalidades diferentes.

Ana Isabel que se iniciou e, treina, há 13 anos, na Academia Equestre João Cardiga. Começou a competição em 2011 nas provas de Equitação Adaptada do Special Olympics e estreou-se há dois anos na modalidade de Dressage Special Olympics, tendo sido campeã nacional do seu nível, em 2022.

Para a direção da Academia J Cardiga, "O programa desportivo, sob a assinatura "Equitação Para Todos" que tem representado a orientação para inclusão desta instituição, continua a "dar frutos". A preparação de atletas para a alta competição, continua a ser uma das missões desta Academia que tem vindo a cumprir, ao longo dos anos".



Exposição no Taguspark

"Brasis. O Brasil em 65 imagens" apresenta um conjunto de fotografias que documentam as últimas eleições presidenciais do Brasil. Assinadas pelo fotógrafo João Porfírio, a exposição retrata os vários "Brasis" que coexistem num país só.

Estas fotografias vão estar em exposição no Núcleo Central do Taguspark, de 2 de março a 22 de abril.

Durante 35 dias o fotógrafo João Porfírio e o jornalista Carlos Diogo Santos viajaram por vários pontos do Brasil, em reportagem para o jornal e para a rádio Observador, e documentaram as divergências políticas e culturais que coexistem no país. Passaram por seis estados - Rio de Janeiro, Amazonas, São Paulo, Rio Grande do Sul, Distrito Federal (Brasília) e Bahia - e dali traçaram o retrato dos "Brasis" que coexistem num



só país. Uma realidade que é indispensável conhecer para compreender como vivem 208 milhões de pessoas, das grandes cidades ao interior da Amazônia, das favelas às praias paradisíacas.

Como se conta esse Brasil? Que "Brasis" são esses? As respostas, pela lente de João Porfírio, vão estar em exposição no Núcleo Central do Taguspark e inserem-se na programação do MAU - Museu de Arte Urbana, que tem por objetivo promover o pensamento crítico e contribuir para o bem-estar de quem visita e trabalha na Cidade no Conhecimento.



PROJECTO FAMILIA GLOBAL

ASSOCIAÇÃO PARA A INSERÇÃO SÓCIO-CULTURAL E PROFISSIONAL DA FAMILIA
Instituição Particular de Solidariedade Social
Pessoa Colectiva de Utilidade Pública

Convocatória

Ao abrigo do Artº 32º dos Estatutos do Projecto Família Global - Associação para a Inserção Sócio-Cultural e Profissional da Família, convoco a Assembleia Geral Ordinária para o dia 31 de Março de 2023, pelas 17:00 horas, nas instalações sede da Associação na Portela de Carnaxide, com a seguinte Ordem de Trabalhos:

1. Análise, discussão e aprovação do Relatório de Actividades e Contas do Exercício findo em 31.12.2022;
 2. Parecer do Conselho Fiscal;
- Portela, 27 de Fevereiro de 2023

O Presidente da Mesa da Assembleia Geral

Manuel Cristiano Gonçalves Marques
Dr. Manuel Cristiano Gonçalves Marques

Nota: De acordo com o disposto no artº 33º dos Estatutos, se à hora marcada não estiver presente mais de metade dos sócios no pleno gozo dos seus direitos, a Assembleia reunirá uma hora mais tarde com qualquer número de associados.

Alameda João da Mota Prego, 1B - Portela de Carnaxide, 2790-213 Carnaxide - Tlf 214 183 770 / Tlm 967 267 616
e-mail projectofamiliaglobal@gmail.com

CL-Março-2023

Batizados

Reportagens

Casamentos

NOVO CONCEITO

Casamentos

Personalize à sua medida

Prometemos fazer da sua celebração de casamento um evento memorável

Fotografia de casamento de qualidade de acordo com a sua visão e orçamento

Telf: 916 644 661

Centro comercial Palmeiras

Oeiras loja 87 (1º andar)

fotoclixoeiras@gmail.com

Ficha Técnica 35 anos a informar

Páscoa Feliz Medalha de Mérito Municipal Grau Prata concedida pela CM Oeiras em 2014



JORNAL MENSAL DE ATUALIDADE

Sede do Editor/Redação e Publicidade: Rua Prof. Mota Pinto, Loja 4
2780-275 Oeiras • Tlm. 91 326 35 67 (Rede Móvel Nacional)

www.ocorreiodalinha.pt • geral@ocorreiodalinha.pt

facebook.com /correiodalinha

Diretor: Paulo Pimenta **Editor Chefe:** Alexandre Gonçalves, **Redação:** Pedro Quaresma, Luís Curado, Raquel Luís, Carlos Leite (historiador) **Marketing e Publicidade:** Sofia Antunes **Fotografias:** Paulo Rodrigues, David Pimenta e Diogo Pimenta **Paginação:** Pedro David **Impressão e acabamento:** MX3 - Artes Gráficas - Alto da Bela Vista - Pavilhão 50 (Sulim Park) 2735-197 Cacém - Tel.: 21 917 10 88 **Gerência:** Alice Domingues /Paulo Pimenta com mais de 5% **Propriedade/Editor:** Vaga Litoral Publicações e Edições, Lda. - Matr. N.º 12018 - Cons. Reg. Com. Oeiras - **Capital social:** 5 000 € - N. C. 504285092 - **Depósito Legal** N.º 27706/89 **Registo na ERC** N.º 114185. **Tiragem do mês:** 10.000 exemplares Preço de Assinatura anual - 12 edições: 13 euros

O Estatuto Editorial encontra-se na página da Internet

Oeiras entrega doação na Guiné-Bissau

O Vice-presidente da Câmara Municipal de Oeiras, Francisco Rocha Gonçalves, deslocou-se à Guiné-Bissau para participar numa ação solidária de entrega de bens.

Ao todo foram entregues mais de nove mil livros, fardas para a Polícia Municipal e Proteção Civil e mesas para salas de aula.

Para Francisco Rocha Gonçalves esta iniciativa tem “um grande significado”, tal como as outras doações que o Município já fez à Guiné-Bissau, nomeadamente aquando da pandemia Covid-19, quando foram enviados ventiladores e diversos materiais médicos.

“Aqui percebo como as pessoas dão valor ao apoio que o Município de Oeiras dá e esse reconhecimento sensibiliza-nos e, por isso, continuamos disponíveis para ajudar sempre que for possível”, afirmou. Esta doação, que reforça as relações de cooperação descentrali-



zada entre os dois povos, atendeu a um pedido de apoio da Secretaria de Estado das Comunidades da Guiné-Bissau. Além do Vice-presidente da Câmara Municipal de Oeiras, estiveram presentes na cerimónia a Secretária de Estado das Comunidades, Salomé dos Santos, o Secretário de Estado da Administração Territorial, Fernando Mendes e o Presidente da Câmara de Bissau, José Lobato.



Novo mural em Paço de Arcos

No dia 14 de fevereiro, celebrou-se o Dia dos Namorados, mas em Oeiras as iniciativas alusivas aos afetos ocorrem ao longo de toda a semana. Em 2020, o Município de Oeiras aderiu ao Movimento Cidade dos Afetos e desde então que tem assinalado esta semana com várias atividades.

No dia 16 de fevereiro, no Jardim Municipal de Paço de Arcos, foi inaugurado um dos cinco murais (um por cada uma das cinco freguesias/união de freguesias do concelho) com pinturas graffiti alusivas ao tema “Amamos Oeiras”, da autoria do artista Youthone.





Artigos de criança dos 0 aos 14 anos

Loja conceituada com artigos de referência nacional

Dr. Kid
Gamberitos - Artigos de Bebê
Canadá House
Ysabel Mora
Agatha Ruiz de la Prada
Street Monkey
Gente Miúda
Vestuário, Malas, Carteiras e Chapéus de chuva

Brinquedos Peluches Bonecas

Feliz Páscoa

Rua Gomes Freire, nº 29C • 2745-118 Queluz • Tel./Fax: 21 436 24 56



Município de Oeiras
Câmara Municipal

Alteração a Alvará de Loteamento

AVISO

ISALTINO AFONSO MORAIS, Licenciado em Direito e Presidente da Câmara Municipal de Oeiras, FAZ PÚBLICO que foi aprovada alteração ao Alvará de Loteamento 8/96, referente ao Lote 14, Rua do Alto da Peça, situado na freguesia de Barcarena, requerido por TECNILAB – IMOBILIÁRIA LDA, com morada para o efeito na Rua Gregório Lopes, 1512 B, em Lisboa.

A alteração ao alvará de loteamento traduz-se no seguinte:

- Divisão do Lote 14 em 2 lotes;
- Subsequente alteração do Regulamento que tutela do Alvará de Loteamento;
- Alteração do uso de Serviços para Habitação;

E para constar se passou este e outros de igual teor que vão ser afixados nos lugares públicos do costume.

Paços do Concelho, 14 de março de 2023



O Presidente da Câmara
Isaltino Morais

CASALDENTE, LDA

Laboratório de Prótese Dentária

Executam-se todos os trabalhos de Próteses Dentárias incluindo Próteses sobre Implantes CONSERTOS

www.casaldente.com
casaldente@sapo.pt




Clínica Dentária

Consultas Diárias
Médicos Especialistas em Ortodôncia Fixa, Implantologia, Prótese Fixa e todo o tipo de Dentisteria

Fax: 214986204

R. José Maria Pereira, 4 Lj. B - 2700-503 Amadora | Tel. 214 933 220 / 214 939 362




Papeleria ESTUDANTINA

- Livros e diverso material escolar
- Livraria
- Pay-Shop
- Pickup DPD

Feliz Páscoa

Rua dos Combatentes da Grande Guerra, 52A - 2745-094 QUELUZ - Tel/Fax. 214 353 511

ACECOA comemora centenário

Os 100 anos de existência da Associação Comercial e Empresarial dos Concelhos de Oeiras e Amadora (ACECOA), foram assinalados com duas sessões solenes, nos dias 27 de janeiro e 25 de fevereiro, onde foram distinguidos com Medalha de Mérito, sócios com 25, 50 e 75 anos de vínculo ininterrupto, entregues Certificado de Mérito a parceiros da ACECOA e Medalha de Mérito também, aos vereadores em representação das câmaras da Amadora e de Oeiras, respetivamente, Ana Venâncio e Armando Soares, mas também, de surpresa, entregue Medalha de Mérito ao presidente da Direção, João Antunes. A Sessão Solene do dia 27 de janeiro, terminou com um jantar de confraternização entre os órgãos sociais e colaboradores da ACECOA, e associados. Nestas cerimónias o presidente da Mesa da Assembleia, João Corage, começou

por dizer que 100 anos de existência é muito tempo e nele a ACECOA passou por muitas dificuldades, porque o associativismo é difícil de manter, mas com o esforço das pessoas que estiveram à frente dela foi possível ultrapassar essas dificuldades e continuar a ajudar as empresas, fazendo a ligação com as autarquias de Oeiras e Amadora. A ACECOA passou por algumas alterações, sobretudo nos últimos anos, para poder melhorar as respostas aos associados e beneficiar dos apoios a nível comunitário e das autarquias. Muitas pessoas fizeram parte dos seus corpos sociais, que devem ser lembrados e a quem se deve agradecer o trabalho realizado, mas este agradecimento deve ser extensivo aos sócios porque as associações são feitas por pessoas. Terminou agradecendo a todos os associados pela sua disponibilidade para



colaborarem com a ACECOA.

A vereadora, Ana Venâncio, agradeceu o convite para estar presente nesta comemoração, por representar 100 anos de trabalho da ACECOA em prol dos comerciantes.

Frisou o facto de a associação ser parceira em atividades no concelho e disse que os políticos devem transmitir confiança e ela sente que cada vez mais a sociedade se prepara para reconhecer o comércio local em detrimento das grandes superfícies. Terminou dizendo que a Câmara da Amadora está preparada para continuar a trabalhar com a ACECOA.

O vereador, Armando Soares, referiu as parcerias que a ACECOA tem com a Câmara de Oeiras na realização de diversos eventos como a Mostra Gastronómica de Paço de Arcos, o Há Prova em Oeiras,

ou a celebração do São Martinho.

Salientou o papel "importante" que esta associação, teve durante a pandemia e também recentemente, nas cheias que provocaram muitos prejuízos.

O vice-presidente da Câmara de Oeiras, Francisco Gonçalves, presente na segunda sessão, deu os parabéns à ACECOA e enalteceu o trabalho dos comerciantes pelo seu contributo para a riqueza do concelho, referindo que as ajudas da Câmara não são mais do que a retribuição do que os empresários desenvolvem. Expressou o reconhecimento pelo trabalho da ACECOA e do seu presidente João Antunes.

O presidente da Direção da ACECOA, João Antunes, agradeceu a medalha que lhe foi atribuída e as palavras do presidente da Mesa da Assembleia a esse propósito, que enalteceram o seu trabalho à frente da associação, mas considerou, João Antunes, que o que João Corage disse, "talvez tenham sido um exagero".

Recordou que está ligado à associação há muitos anos e há 21 anos na Direção, tendo o seu primeiro contacto com a associação acontecido quando tinha 10 anos e seu pai o colocou à frente para receber um cheque de indemnização devido às cheias que nessa altura causaram muitos prejuízos.

Recordou, em ambas as sessões, alguns dos problemas em que, ao longo dos anos, a ACECOA ajudou os comerciantes a ultrapassarem, como a transição para o Euro, mas alertou para o facto de os comerciantes se deverem preparar para mais desafios e muito importantes.

Disse ser um grande prazer estar nestas comemorações em que estiveram sócios com 81 anos, o que considerou muito bom, e terminou dizendo que todos juntos, comerciantes e o importante trabalho dos funcionários da ACECOA, vão continuar a levar a cabo a resolução dos problemas.

Nestas sessões estiveram também presentes o vereador da Câmara da Amadora, Hermenegildo Ribeiro, o vereador da Câmara de Lisboa, Ângelo Pereira, e presidentes de juntas de freguesia e uniões de freguesias.

Texto: Alexandre Gonçalves
Fotos: Paulo Rodrigues





**A UNIÃO DAS FREGUESIAS DE
OEIRAS E SÃO JULIÃO DA BARRA, PAÇO DE ARCOS E CAXIAS
DESEJA-LHE UMA PÁSCOA FELIZ**





TEATRO INDEPENDENTE DE OEIRAS

Em frente à praia de Sto. Amaro de Oeiras

TEXTO:
PEDRO
ALMEIDA
RIBEIRO

H2M1

Parte 5

DIRECÇÃO:
CARLOS
D'ALMEIDA
RIBEIRO

LOURENÇO
HENRIQUES

CARLOS
D'ALMEIDA
RIBEIRO

O GRAND FINALE

BILHETES
À VENDA NA
TICKETLINE

Reservas

1820

 bilheteira@teatrodeoeiras.com

21 440 68 78
teatrodeoeiras.com

 /teatrodeoeiras

"Fundação Marquês de Pombal tem um trabalho social e cultural reconhecido"

- Nelson Pires

A Fundação Marquês de Pombal, fundada em 1992, e sediada no Palácio dos Aciprestes, em Linda-a-Velha, tem como fim contribuir para o desenvolvimento do concelho de Oeiras promovendo atividades de âmbito social, cultural, educativo, artístico, científico e desportivo.

Sobre a atual situação da Fundação e sua atividade uma vez que passou, como todas as instituições, pelas dificuldades criadas pela pandemia, "O Correio da Linha", conversou como o presidente do Concelho de Administração, Nelson Ramiro Pires, que nasceu em Angola e veio para Portugal depois de 25 de Abril.



Formou-se em Direito, e ao longo dos estudos trabalhava na indústria farmacêutica, tendo percorrido o caminho que o levou a ser hoje o diretor geral da empresa de produtos farmacêuticos "Jaba Recordati", tem formação em Gestão e Marketing, teve algumas experiências fora do país, é membro da APIFARMA, deu aulas e coordenou pós graduações, o teve que abandonar por motivos profissionais. Tem um livro publicado e dois em que é coautor, tem feito diversas conferências.

Deste janeiro de 2022 que tem este cargo na Fundação Marques de Pombal, depois de ter aceitado o convite do presidente da Câmara de Oeiras, Isaltino Morais.

Correio da Linha - Como é que está a Fundação neste momento, já que parece um pouco apagada, pelo menos na visibilidade pública?

Nelson Pires - Continuamos a ter bastantes atividades, mas pretendemos que seja mais conhecida, estamos a digitalizar o património, como é o caso da Casa de Igrejas Caeiro, que foi por nós recuperada e cuja recuperação, que custou cerca de 600 mil euros, tem sido bem recebida pelo público que a visita. Já lá foram realizadas transmissões de rádio em direto, podendo-se dizer que é o "Palácio da Rádio".

O Palácio dos Aciprestes tem sido mais aberto ao público, com conferências, concertos e a apresentação de artistas de várias áreas, tendo, a última exposição mostrado fotografias, de um artista cubano.



CL - A Fundação tem uma Ludoteca em Carnaxide, na Outurela, como é que está a funcionar?

NP - Continua a funcionar bem, faz parte da nossa vertente social, tem atualmente 53 crianças, foram melhoradas as instalações e criamos fardas para as crianças utilizarem nas Férias de Verão. Pretendemos aumentar o espaço porque temos uma grande lista de espera de crianças cujos pais desejam que frequentem a Ludoteca. Este equipamento procura que as crianças, a par da ocupação dos tempos livres, tenham um desenvolvimento social que propicie e desenvolva a sua responsabilidade quando adultos.

CL - Na mesma zona existe o Parque de Ateliers, da Quinta de Sales, como é que está em termos de ocupação?

NP - Temos apenas um, dos 25 ateliers, desocupado, por precisar de obras, mas tudo o resto está a funcionar.



Pretendemos fazer melhoramentos ao nível da segurança e do espaço externo, foi criado um "Centro Comercial Virtual", no site da Fundação, que permite que as empresas e os artesãos, ali instalados, possam mostrar os seus produtos. É de frisar que estes ateliers estão alugados por valores muito abaixo do mercado, o que constitui uma grande ajuda para quem ali está a sediado.

CL - Junto ao Palácio dos aciprestes estão a ser feitas obras, qual é o impacto para a Fundação?

NP - As obras, no Pátio das Amendoeiras, da responsabilidade da Câmara de Oeiras, vão tornar aquele espaço agradável, que se vai juntar ao jardim do palácio, aberto ao público e que dispõe de um parque infantil e é bastante frequentado, sobretudo no verão.

Pretendemos converter a Casa Alexandre Gusmão, (edifício ao lado esquerdo do palácio), numa biblioteca, mas com características diferentes do que



Alves & Alves, Lda.
Feliz Páscoa
 Fábrica de Bolos • Receitas Caseiras
 Venda ao Público
46 anos a servir e a adoçar os nossos fregueses
Conheça as nossas especialidades
 Bairro Poço Cação | TRAJOUCE | Telef.: 214 447 210 | Fax: 214 447 219
 site: www.alvesealves.pt



BOMBEIROS
DE ALCÁIDECHE

CONVOCATÓRIA

Nos termos dos pontos 1 e 2 do artigo 26º dos estatutos, convoco os associados da Associação Humanitária de Bombeiros Voluntários de Alcáideche, a reunir em Assembleia Geral Ordinária, a realizar no dia 30 de março de 2023, pelas 21 horas, na sede da Associação, sita na Rua dos Bombeiros Voluntários n.º 159, em Alcáideche, com a seguinte:

Ordem de Trabalhos:

1. Apresentação, discussão e votação do relatório e contas da Direção, ano de 2022 e respetivo parecer do Conselho Fiscal,
2. Outros assuntos de interesse.

Se à hora marcada não estiverem presentes o número legal dos associados, a Assembleia reunirá (trinta minutos depois, com qualquer número (ponto 5, artigo 27º dos estatutos).

Alcáideche, 5 de março de 2023

O Presidente da Mesa da Assembleia Geral

Maria Isabel Cabral Magalhães

O Presidente da Direção

José Filipe Marques Ribeiro

CL-Março-2023

BIBLIOTECA OPERARIA OEIRENSE

Fundada em 17 de Julho de 1933

Rua Cândido dos Reis, 119

Oeiras

Convocatória

Convoco a Assembleia Geral da Biblioteca Operária Oeirense, para a Sede na Rua Cândido dos Reis, 119, em Oeiras, pelas 19.30 do dia 29 de Março de 2023, de acordo com o n.º 1, artigo 11º, Secção 11, Capítulo III dos estatutos e com a seguinte

Ordem de trabalhos

- 1- Informações
- 2- Apreciação do Relatório de contas da Direcção e do Parecer do Conselho Fiscal
- 3- Eleição dos novos titulares dos órgãos sociais

(Se à hora marcada não tiverem comparecido os sócios em número suficiente para que haja quórum, a Assembleia geral realizar-se-á, uma hora depois, pelas 20h30, com os sócios presentes)

Oeiras, 1 de Março de 2023

O Presidente da Assembleia Geral

Luís Marinho

CL-Março-2023

é tradicional. O antigo celeiro também vai ser recuperado pela Câmara Municipal, mas não será para utilização da Fundação, todavia vai permitir que se deixe de ter um edifício degradado na entrada da Fundação.

CL - Passámos por um período difícil devido à pandemia, a Fundação também deve ter sentido os seus maus efeitos, como é que está o seu financiamento?

NP - Nós temos um financiamento público, de prestação de serviços, que atinge os 70% de financiamento das despesas, temos uma parte que vem do aluguer dos ateliers e da ludoteca que não é gratuita, embora os preços sejam simbólicos.

Perdemos alguns mecenas durante a pandemia mas já temos em vista outros e o objetivo é que cerca de 50% das atividades seja financiado pelos mecenas e pelas rendas de imóveis que foram adquirido e estão alugados. Nas despesas temos também os salários dos colaboradores, os administradores não têm remuneração, pelo contrário, por vezes contribuem com ajudas.

Os financiamentos dependem também da visibilidade, e queremos apostar no seu reforço, porque é mais fácil querer ajudar quem se conhece e todas as ajudas que nos possam dar são importantes. Por exemplo, a "Sumol Compal" dá uma importante ajuda em géneros, que nos permite fazer o lanche para as crianças e até por vezes para as famílias. A "Jaba Recordati" financia as Férias de Verão das crianças.

O financiamento está bem, mas teremos sempre a preocupação do



equilíbrio das contas e a não remuneração dos administradores.

CL - Em termos futuros, há projetos?

NP - Gostava que fosse possível abriremos outra Ludoteca no concelho, e isso também é vontade do Município. Gostava-mos de ter outro espaço de Cultura, porque o Palácio por vezes já é pequeno para atender a todas as solicitações. Pretendemos reforçar o acesso do público à Casa Igrejas Caeiro, mas neste momento quem a quiser visitar pode pedir o agendamento da visita no site da Fundação. Estamos a pensar na projeção de cinema ao ar livre no jardim da Fundação. Também é desejo de



que no futuro se consiga manter o equilíbrio do financiamento.

A celebração dos 31 anos da Fundação, que se celebram a 13 de maio, será distribuída pelos espaços, ou seja, pelo Parque de Ateliês, pela Ludoteca, pela

Casa Igrejas Caeiro e pelo Palácio dos Aciprestes, dando visibilidade aos colaboradores que realizam um grande trabalho.

Texto: Alexandre Gonçalves

Fotos: P.R. e FMP



COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SINTRA, C.R.L.

Rua do Alecrim, 3 - 2710-348 Sintra

Telef. 219 105 800 - Fax 219 105 805

Email: coopsintra.geral@gmail.com

www.coopsintra.pt

www.facebook.pt/coopsintra



Deseja a todos os seus associados, cliente, amigos e colaboradores uma Santa Páscoa

LOJAS VENDA AO PÚBLICO

Albarraque; Arneiro
Colares; Mem Martins
Sabugo e Sintra

Cereais - Rações
Adubos
Agroquímicos
Sementes
Máquinas Agrícolas
Ferramentas e Alfiéis
Produtos Vinícolas
Pet Food
Material Rega

Ao Serviço da Agricultura desde 1952

PROGRAMAÇÃO PREVISTA

1 e 2 de Abril
ALENTEJO
(265€)

14 a 21 de Maio
MONTE GORDO
(550€)

21 e 25 de Junho
AÇORES
CIRCUITO SÃO MIGUEL
(820€)

7 a 15 de Outubro
CABO VERDE - ILHA SAL
(1100€)



DESDE 1996

Os nossos serviços

-Passagens aéreas
-Hotéis
e Apartamentos
-Cruzeiros
-Turismo Sénior
-Organização grupos e eventos



Desejamos uma Páscoa Feliz

Sigam-nos no nosso site em www.que luztur.pt ou através do Facebook em [QueluzTur.Viagens](https://www.facebook.com/QueluzTur.Viagens)

Viaje Connosco, Viaje Seguro.

QUELUZTUR - AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO, LDA
AVENIDA JOSÉ ELIAS GARCIA, 98 A, QUELUZ
T: 211 982 222 / 214 300 860
916 143 870 / 918 669 602

[WWW.QUELUZTUR.PT](https://www.que luztur.pt)
GERAL@QUELUZTUR.PT
RNAVT 2156

OEIRAS VIVA
DAMOS RITMO À VIDA

Viva as Férias 2023

GRATUITO

De Maio a Setembro todos os domingos às 10h, participe de atividades físicas gratuitas na Marina de Oeiras.

ALL2FITNESS

3 a 14 de Abril 2023
Programa de férias desportivas na Páscoa Piscina Municipal de Outurela/Portela e Parque Desportivo Carlos Queiroz crianças e jovens entre os 6 e os 18 anos de idade.

INSCREVE-TE
Telefone: 91 211 64 93
vivaasferias@oeirasviva.pt

27 e 28 de Maio 2023
Evento de promoção da atividade física e desportiva com realização de diversas aulas de grupo para todas as idades, no Parque Desportivo Carlos Queiroz.

INSCREVE-TE
Telefone: 21 440 1516
pavilhoes@oeirasviva.pt

www.oeirasviva.pt

Piscina Olímpica, Estrada Marginal - Praia da Torre, 2760-267 - Oeiras

Ex-militar revive memórias da Marinha de Guerra

Fernando Jorge P. Leite Santos, de 65 anos, um antigo militar que ingressou como voluntário na Marinha com apenas 17 anos, acaba de lançar o seu segundo livro sobre as experiências vivenciadas no tempo passado a bordo de navios de guerra. Depois de 'O Peixe de Ferro', escrito durante os primeiros meses de confinamento ditados pela pandemia COVID-19, o autor, residente no concelho de Cascais, dá agora a conhecer 'Navio de Guerra', uma obra mais uma vez destinada a resgatar da memória acontecimentos vividos nos anos 70 do século XX, enquanto marinheiro da Armada Portuguesa.

Em 'O Peixe de Ferro', Fernando Santos abordou episódios marcantes que viveu enquanto marinheiro que participou em várias missões a bordo do submarino S-37 'Pátria' nos anos que se sucederam à revolução do 25 de Abril de 1974. Foi este navio que inspirou o título do livro, publicado por conta própria online e cedido gratuitamente aos leitores em formato PDF. A opção resultou do facto de ter decidido não aceitar as condições desfavoráveis oferecidas pelas editoras que contactou com vista à publicação da sua primeira obra. Esse motivo não o demoveu de lutar pela realização do seu projecto e o resultado impulsionou-o a seguir em frente.

"Sempre achei que tinha alguma habilidade para a escrita, e sempre achei

que um dia talvez viesse a escrever algo sobre os anos que passei na Marinha... Quando escrevi 'O Peixe de Ferro', em 2002, contactei umas editoras, mas não gostei das propostas que me fizeram. Percebi, no entanto, que tinham encontrado valor no livro e que o queriam, mas não lhes entreguei o meu trabalho de meses a fio de mão beijada. E a ter de pagar ainda por cima, isso estava fora de questão!", recorda o autor, que chegou a pensar desistir do projecto, o que acabou por não acontecer. Finalmente, anos depois, a persistência acabou por dar frutos.

"Em 2012, estive à beira de deitar o livro fora. Deu-me, porém, para o rever, corrigir, melhorar, acrescentar coisas. No entanto, 'O Peixe de Ferro' continuou na gaveta. Oito anos depois, em 2020, estive para o deitar fora outra vez, mas tive uma ideia maluca: fazer uns cartões de visita, deixá-los em cima das mesas em cafés, esplanadas, comércio, a anunciar o livro e dizer que era enviado grátis, online, a quem me pedisse por email, sendo que o preço seria depois o leitor, de sua livre vontade, que o decidiria, tendo para isso o meu iban no prefácio / notas do autor", relata o antigo marinheiro da Armada Portuguesa.

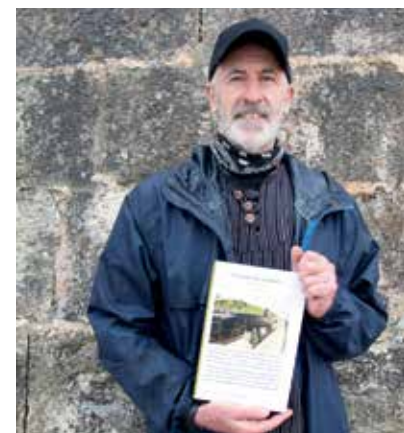
"O que o leitor entendesse dar seria um donativo. E se nada me desse, paciência, que lesse o livro de graça. Para as



editoras é que ele não ia, já estava decidido!", recorda Fernando Santos, que acabou surpreendido com as reacções recebidas por parte de quem leu a sua obra, que superaram as suas expectativas. A boa aceitação do livro de estreia fez todo o esforço e resiliência valer a pena. Acabou por ser contactado por jornalistas interessados na sua história (o jornal 'O Correio da Linha' foi um deles) e "os pedidos para disponibilizar o livro começaram a chover na caixa de email. E os donativos também", assinala.

"Tive muitos leitores a pedirem-me para escrever mais. As pessoas gostaram muito do livro e do meu estilo de escrita. Alguns oficiais da Armada sugeriram até que escrevesse sobre navios de superfície, nomeadamente corvetas. Então, no final de 2022, deu-me a 'febre' de novo e comecei a escrever 'Navio de Guerra', o meu segundo livro, que ficou pronto no ano seguinte.

Ele é fruto dos inúmeros pedidos de leitores de 'O Peixe de Ferro'. "Você esteve oito anos na Marinha, tem mais coisas para contar...!", diziam-me", explica o autor, que nesta obra volta a apostar na mesma forma de divulgação



Páscoa Feliz
30 *por uma linha*
RETROSARIA

Rua Dr. Virgílio Machado, nº7 Monte Abraão
 2745-344 Queluz * articopia@gmail.com * 924 112 224

Telef: Dias úteis até 19:00 h
 21 437 49 03

IGREJA BAPTISTA DE QUELUZ

Desejamos a todos os crentes e habitantes de Queluz votos de uma Páscoa Feliz na Paz de Deus

Rua 9 de Abril N°19 A/B Queluz

UNIÃO DAS FREGUESIAS DE ALGÉS, LINDA-A-VELHA E CRUZ QUEBRADA-DAFUNDO DESEJA

Feliz

PÁSCOA

união das Freguesias
 Algés | Linda-a-Velha | Cruz Quebrada/Dafundo

OEIRAS VALLEY



de cópias, cortados os espaços em branco das suas margens e aplicada uma 'encadernação', dando-lhe dessa forma o formato aproximado de um clássico livro em papel, tamanho A5", explica Fernando Santos.

PEQUENA INTRODUÇÃO E PREFÁCIO

As histórias e os factos relatados em 'Navio de Guerra', abordam, mais uma vez, a passagem de Fernando Santos pela Marinha de Guerra Portuguesa, entre

Julho de 1974 e 1982, quando decidiu abandonar a vida militar, a seu pedido, deixando para trás um período importante da sua vida, durante o qual esteve embarcado em cinco navios de guerra: uma fragata, três corvetas e um submarino. Depois das experiências relatadas a bordo do submersível S-37 'Pátria', em 'O Peixe de Ferro', é agora a vez de o autor dar destaque às experiências vividas a bordo de navios de superfície, mais concretamente corvetas.

"Cabeceando, cabeceando, cabeceando... resfolgando, torcendo-se, ora da esquerda para a direita, ora da direita para a esquerda... ameaçando tombar de vez, lá vai a corveta, mar afora, mar afora. Levando porrada atrás de porrada, o pequeno navio de guerra de 80 metros armado em fragata grande, indomável e resoluto por ordem e vontade do seu comandante, mergulha de proa em castelos de água e desaparece submerso nas vagas gigantes que gostariam de o aniquilar. A tempestade no mar não demove a guarnição de cumprir a sua missão", começa o prefácio do segundo livro de Fernando Santos. Os relatos dos episódios recordados nesta segunda obra de autor são con-

tados na primeira pessoa, como testemunha protagonista de um quotidiano difícil, duro, vivido por marinheiros da Marinha de Guerra, que, "debaixo de sacrifício e esforço sobrenatural, executam as suas tarefas", enfrentando toda e qualquer vicissitude, "temporais ateradores" ou "ventos ciclónicos", ou o mais que os "radares possam detectar". Como refere ainda o autor no prefácio do livro, citando o comandante de uma corveta em que esteve embarcado: "Para navios de guerra não há barras fechadas!"

BIBLIOTECA DE MÉRTOLA INTERESSADA

Aproveitando a apresentação do seu

segundo livro, Fernando Santos revela que a Biblioteca de Mértola mostrou interesse na divulgação das obras que publicou por iniciativa própria. "Quiseram falar comigo sobre os livros. Em conjunto com a Câmara Municipal de Mértola, pensam divulgar o meu trabalho num programa denominado 'Agenda Cultural'. A cada 15 dias, divulgam um novo escritor ou um novo livro. Decidiram também imprimir em papel uma cópia de cada um dos meus livros, para passarem a existir na Biblioteca, junto com os restantes. É muito simpático e uma honra ter livros meus disponíveis em uma biblioteca", confessa.

Texto: Luís Curado
Fotos: Paulo Rodrigues

e distribuição do primeiro livro. Novamente por mote próprio, sem recorrer a qualquer editora, esta segunda obra, tal como a primeira, pode ser também solicitada através do contacto: fernandosantos.mte@hotmail.com, com a indicação "Quero o livro 'Navio de Guerra'". "A obra tem 193 páginas, pode ser lida em tablet, computador, smartphone ou impressa num centro



T O S C A N O

R E S T A U R A N T E

ESPECIALIDADES

- GAMBAS PANADAS COM ARROZ DE MARISCO
- PEIXE NO PÃO QUENTE COM ARROZ DE MARISCO
- CREPES DE LAGOSTA COM ARROZ DE GAMBAS

Páscoa Feliz

www.toscanorestaurante.pt www.facebook.com/restaurantetoscano
Travessa Barbosa de Magalhães, 2 em frente da Praia da Parede - 2775 PAREDE
geral@toscanorestaurante.pt Telefones: 21 458 20 20

Rotary Club de Sintra homenageia Catarina Furtado

O Rotary Club de Sintra (RCS) entrou em 2023 apostado em manter a dinâmica que tem caracterizado este clube integrado na Fundação Rotária Portuguesa que promove inúmeras iniciativas, muitas das quais de cariz social, desenvolvendo projectos de apoio a diversas instituições e famílias. Mas não só. No passado dia 27 de Fevereiro, o RCS organizou um evento numa unidade hoteleira de Sintra, com o propósito de homenagear o Profissional do Ano 2022-2023, distinção que destacou Catarina Furtado, apresentadora de televisão, artista, jornalista e embaixadora de Boa Vontade do Fundo das Nações Unidas para a População.

"Muito Obrigada por mais um Prémio que no fundo nunca representa só mais um Prémio!", agradeceu nas redes sociais a também fundadora da associação 'Corações com Coroa', que tem por objectivo defender a igualdade de género como estratégia para combater a pobreza e a exclusão social.

"Estou muito grata por este reforço da minha responsabilidade enquanto cidadã, mas sobretudo por mais um voto de confiança. Obrigada ao RCS pela homenagem que me fez com a atribuição do Prémio Profissional do Ano, como reconhecimento pela carreira e elevado contributo para a Sociedade Portuguesa", comentou a apresentadora.

"O meu aplauso para o Rotary, uma Associação Internacional de líderes profissionais que prestam serviços hu-

manitários também no nosso País", destacou Catarina Furtado na sua página pessoal no Instagram, onde publicou também várias imagens da cerimónia da homenagem.

BOLSAS DE ESTUDO E ENTREGA DE DESFIBRILHADORES

No âmbito dos projectos de apoio a diversas instituições e famílias promovidos pelo RCS, destaca-se a entrega de 15 bolsas de estudo a alunos do Ensino Secundário e duas a estudantes do Ensino Superior, em parceria com a União das Freguesias de Sintra e com a contribuição da Fundação Rotária Portuguesa. Esta cerimónia serviu ainda para entregar duas cadeiras de rodas.

Numa outra frente de acção, o RCS e a Fundação Rotária Portuguesa, através de uma parceria estabelecida com a Quinta Essência, uma Instituição Particular de Solidariedade Social que actua na área da deficiência intelectual, desenvolvendo projectos de vida para pessoas com deficiência e/ou incapacidade, procedeu à entrega de dois desfibriladores automáticos externos, aparelhos necessários à implementação do Curso de Suporte Básico de Vida com Desfibrilação Automática Externa. Este curso, com Acreditação INEM da Escola de Socorrismo da Cruz Vermelha Portuguesa, destina-se à formação e à certificação de 12 elementos da equipa da instituição apoiada.

Freguesia
Massamá e Monte Abraão

AGENDA CULTURAL

02
09H00-17H00
FEIRA DO PORTA-BAGAGEM
Parque de Estacionamento da EMES, Monte Abraão

16
PLOGGING CHALLENGE PORTUGAL
Eixo verde azul e parques urbanos da freguesia

19
PASSEIO CULTURAL SÉNIOR

20
CONDECORAÇÕES DA FREGUESIA DE MASSAMÁ E MONTE ABRAÃO
Espaço Teatrosfera, Monte Abraão

23 ABRIL

CONCURSO DE FOTOGRAFIA II EDIÇÃO

De 3 a 4 Fase de inscrição | De 26/4 a 14/5 fase de votação

22
CAMINHADA NO ÂMBITO DO MÊS DA PREVENÇÃO DOS MAUS-TRATOS INFANTIS

22 a 25
CELEBRAÇÕES DO 49.º ANIVERSÁRIO DO 25 DE ABRIL

30
09H00-17H00
F.A.M.M.A.
Parque 25 de Abril, em Monte Abraão

Palácio Nacional de Sintra volta a expor tesouro real

Um dos maiores tesouros do acervo do Palácio Nacional de Sintra está de volta ao circuito expositivo do monumento, depois de uma intervenção de conservação e restauro que lhe devolveu o esplendor. Trata-se da rara tapeçaria millefleurs (mil flores) com as Armas Reais Portuguesas, dos inícios do século XVI, de provável produção flamenga; uma das mais antigas tapeçarias existentes em Portugal e, entre estas, a única que se associa à Casa Real Portuguesa ou ao rei D. Manuel I, cujo emblema pessoal – a esfera armilar – surge representada nos quatro cantos da peça.

Incorporada nas coleções do Palácio Nacional de Sintra na década de 1960, esta tapeçaria sempre teve um lugar de destaque no percurso expositivo e só saiu do monumento para figurar em importantes exposições, como “Brasil 500 anos”, em São Paulo, no ano 2000, ou “Lords of the Ocean”, nos museus do Kremlin, em 2017.

Em meados de 2021, no âmbito das comemorações dos 500 anos da morte do rei D. Manuel I, a peça foi emprestada ao Museu Nacional de Arte Antiga para a exposição “Vi o Reino Renovar”. Na sequência deste empréstimo, o mu-

seu decidiu investir na sua conservação e restauro, tendo, para isso, o acompanhamento da equipa do Palácio Nacional de Sintra.

No atelier de Luís Pedro, especialista em conservação e restauro de têxteis, a tapeçaria, constituída por delicados fios de algodão, lã e seda, foi, então, objeto de uma metódica intervenção que visou a remoção da sujidade, a estabilização de áreas de lacuna, a revisão do sistema de suspensão e a recolocação do forro.

Nova museografia destaca e enquadra valiosa tapeçaria

Por seu turno, para dar lugar de destaque a esta valiosa peça e acomodá-la condignamente no seu regresso, a Parques de Sintra investiu na preparação de uma nova museografia no corredor que conduz a uma das mais emblemáticas salas do Palácio Nacional de Sintra: a Sala dos Brasões. O espaço, que integra o núcleo expositivo dedicado à memória, é, agora, subordinado ao tema da continuidade do brasão de Portugal desde os inícios da Monarquia até à contemporaneidade, apresentando um importante conjunto de peças que revelam como o escudo (com a bordadura

vermelha, castelos de ouro e escudetes com besantes) foi utilizado pelos órgãos de poder ao longo dos últimos 800 anos.

Na parede, sobressai a rara tapeçaria millefleurs do século XVI com as armas de Portugal ao centro. Após a intervenção de conservação e restauro, recuperou o seu es-



plendor e passa a estar exposta numa vitrine especialmente concebida para protegê-la e garantir a sua preservação, permitindo, simultaneamente, que todos possam usufruir dela.

As tapeçarias millefleurs, caracterizadas pelo fundo preenchido por vegetação – uma composição de «mil flores», foram das produções têxteis de maior sucesso nos Países-Baixos ao longo dos séculos XV e XVI. No caso específico desta peça, não é possível determinar com exatidão a origem, mas a sua tipologia leva a crer que tenha sido produzida pela manufatura de Bruxelas, o principal centro de produção flamenga da época, a partir de uma provável encomenda régia.

O escudo de armas representado no centro da tapeçaria corresponde ao que foi usado entre os reinados de D. João I e D. João II, antes da reforma das armas reais que levou à remoção das flores-de-lis, símbolo da Cruz da Ordem de Avis, e à alteração dos escudetes ao centro do brasão. Contudo, a inclusão das esferas armilares, emblema de D. Manuel I, revela que a tapeçaria será seguramente posterior. Certo é que, como enfatizou Maria José de Mendonça,

museóloga e especialista em tapeçaria, estamos perante “uma espécie única no Estado Português. As tapeçarias heráldicas com brasões portugueses são raríssimas, particularmente com armas reais.”

Portugal encomendou à Flandres, entre meados do século XV e o final do século XVI, importantes séries de tapeçarias, sendo as que apresentam brasões portugueses de extrema raridade. Estas peças sumptuosas revestiam as paredes e protegiam os ambientes contra o frio e a humidade. Simultaneamente, constituíam um importante veículo de propaganda visual e de afirmação do poder do rei.

A nova museografia do Corredor dos Brasões apresenta, igualmente, um conjunto de objetos que têm em comum as armas de Portugal, designadamente, pinturas de retratos; moedas da Primeira Dinastia (encontradas em escavação arqueológica no palácio); um azulejo do século XIV; um fac-símile do Livro da Nobreza e Perfeição das Armas (original é do séc. XVI); uma escrivaninha, prato e pisa-papéis dos séculos XVII a XIX; e um conjunto de estacionário dos séculos XIX e XX.



Alteração ao Alvará de loteamento n.º 16/1978

Líria Catarina, Diretora do Departamento de Gestão do Território da Câmara Municipal de Sintra, por subdelegação de competências (Despacho n.º 1 - DM-PGT/2021, de 14 de dezembro), torna pública que se encontra a tramitar nesta Câmara Municipal (Departamento de Gestão do Território) uma alteração da licença de operação de loteamento com registo processo P1822/2022, e: nome do ZUM/B, S.A., alteração ao Alvará de Loteamento n.º 16/1978, sito na Estrada das Linhas, Bola Vista, Freguesia de Caniço e São Marcos nos termos do disposto no artigo 24.º conjugado com o 2.º do Decreto-Lei n.º 106/89, de 6 de dezembro, com as alterações vigentes, ao abrigo do disposto na alínea e) do n.º 1 do art.º 12.º do CPA e artigo 14.º do Regulamento Municipal de Urbanização e Edificação de Sintra (Aviso n.º 1267/2017 publicado em Diário da República, 2.ª série — N.º 23 — 1 de fevereiro de 2017), pelo qual se procede à abertura do período de discussão pública e notificação dos proprietários dos lotes constantes do referido alvará de loteamento, para que todos os interessados se possam pronunciar, no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do dia seguinte à publicação do presente aviso no Diário da República. Na falta da resposta, no prazo referido, considera-se que não têm a opor à alteração da licença de operação de loteamento.

Os interessados poderão consultar a alteração da licença de operação de loteamento, informação técnica elaborada pelos serviços municipais, assim como, os pareceres, autorizações ou aprovações emitidos pelas entidades externas ao município, documentos que fazem parte integrante do processo de loteamento, no site de Internet da Câmara Municipal de Sintra (www.cm-sintra.pt) e no Departamento de Gestão do Território, Divisão de Licenciamento de Operações de Loteamento, sito na Praça Dom Afonso Henriques, na Portela de Sintra, podendo ser elaboradas sugestões, observações e reclamações em requerimento dirigido ao Presidente da Câmara Municipal de Sintra, a remeter ao Gabinete do Apoio ao Município ou através do endereço eletrónico: municipio@cm-sintra.pt.

Sintra, ... de ... de 2023

A Diretora do Departamento de Gestão do Território

Líria Catarina

CL-Março-2023



CONVOCATÓRIA

Nos termos do disposto na alínea a) do n.º 2 do art.º 26.º, do Compromisso da Irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Oeiras, convoco a Assembleia Geral desta Instituição para reunir, ordinariamente, no Salão Nobre, sito no Largo Luís Pereira da Mota em Santo Amaro de Oeiras, no dia 30 de Março do corrente ano, pelas 20 horas e 30 minutos, em primeira convocatória, com a seguinte:

ORDEM DE TRABALHOS

- 1) Leitura da acta da reunião anterior;
- 2) Informações;
- 3) Discussão e votação do Relatório e Contas de Gerência do ano anterior, bem como do parecer do Definitório;
- 4) Discussão e votação da Deliberação da Assembleia Geral realizada em 30/11/2020, para cedência à Câmara Municipal de Oeiras do terreno de Porto Salvo, conforme doc. 1 que fica anexo à Ata;
- 5) Discussão e votação da alteração à redação da alínea a) do art. 15º dos Estatutos, conforme doc. 2 que fica anexo à Ata;
- 6) Discussão e votação da alteração à redação da alínea c) do art. 14º dos Estatutos que passa a efetuar a remissão para o art. 8º, nº 1, conforme doc. 2 que fica anexo à Ata.

Caso à hora marcada não se verifique a presença da maioria legal de Irmãos inscritos, a Assembleia reunirá, em segunda convocatória, às 21 horas, nos termos do disposto no n.º 1, do artigo 28.º do Compromisso, com qualquer número de Irmãos e com a mesma Ordem de Trabalhos.

Oeiras, Casa de Despacho, 07 de Março de 2023

A Presidente da Mesa da Assembleia Geral

Eduarda Matos Godinho

CL-Março-2023

Câmara de Oeiras constrói mais apartamentos para jovens

A Habitação Jovem esteve de novo na ordem de trabalhos da Reunião de Câmara de Oeiras para a construção de mais sete apartamentos para jovens, localizados em centros históricos do concelho. O Executivo Municipal aprovou o projeto de execução e a abertura de procedimento de concurso público de empreitada do edifício n.º 26 e 28 da Rua Heliodoro Salgado, em Oeiras e também a aquisição de dois edifícios devolutos e em mau estado de conservação, mas de evidente qualidade arquitetónica, em Linda-a-Pastora. Relativamente ao edifício localizado em Oeiras, onde serão criados três fogos T1 duplex, foi aprovada a abertura de procedimento na modalidade de concurso público de empreitada sob a designação “05/DRU/2023 - Habitação Jovem - Rua Heliodoro Salgado, n.º 26 e 28 em Oeiras”, com o valor contratual de 530 mil euros (com IVA) e um prazo de execução de 540 dias. Além do respetivo projeto de execução e procedimento, o Executivo Municipal aprovou ainda as peças de procedimento, designou o Júri e a respetiva delegação de competências e a programação plu-

rianual relativa à despesa.

O Programa de Habitação Jovem pressupõe a aquisição de imóveis, a Câmara Municipal aprovou a compra dos prédios urbanos sitos na Rua Manuel Pereira de Azevedo, n.º 29 e 31, em Linda-a-Pastora, pelo valor total de € 85.000,00. Aqui, serão criados quatro fogos, dois T1 e dois T0.

A Câmara Municipal de Oeiras assumiu como ação fundamental da sua política de habitação a recuperação dos Centros Históricos do Concelho, tanto a nível urbanístico como espaço público. Neste âmbito, foi criado o programa Habitação Jovem nos Centros Históricos, com o objetivo de promover a revitalização destas áreas urbanas, a reabilitação do seu património arquitetónico e o rejuvenescimento da sua população.

Este programa é totalmente financiado pelo Município, prevendo a inclusão no mercado de arrendamento de cerca de 300 fogos. O programa é acessível a todos os jovens residentes ou trabalhadores no concelho, há pelo menos 3 anos, com idades compreendidas entre os 18 e os 35 anos.

Amadora promove Bairros Comerciais Digitais

A Câmara Municipal da Amadora, em consórcio com a Associação Comercial e Empresarial de Oeiras e Amadora e a Amadora Innovation, apresentou uma manifestação de interesse à promoção de Bairros Comerciais Digitais, no âmbito do Plano de Recuperação e Resiliência.

O projeto Bairro.Com tem como objetivo primordial dinamizar o comércio local, investindo na implementação de soluções tecnológicas que visam a digitalização dos negócios locais, bem como da própria experiência de consumo, promovendo, complementariamente, a reabilitação urbanística do Bairro e a aquisição e instalação de mobiliário urbano coerente com a estratégia digital do mesmo.

A área determinada para ser pioneira

na implementação do projeto Bairro. Com é a zona do centro da Amadora. Abrangendo parte da freguesia da Venteira, o espaço compreende cerca de 10 hectares situados entre a linha férrea, a Rua Elias Garcia e a Rua António Feijó.

A manifestação de interesse foi selecionada, estando a decorrer a 2.ª fase de candidaturas, com um consórcio alargado à Junta de Freguesia da Venteira e à Associação Industrial Portuguesa. Para o sucesso desta candidatura, a autarquia solicita aos munícipes que respondam aos questionários através dos links:

- Comerciantes: <https://forms.gle/cCYWZ9JD2q9hytW4A>
- Clientes: <https://forms.gle/RqF5XEZMYrCRKAPCA>

Pombal XXI recebe apoio

A Câmara Municipal de Oeiras aprovou a atribuição de uma comparticipação financeira no valor de 33.204,04€ à Pombal XXI - Associação dos Moradores dos Bairros do Pombal e Bento Jesus Caraca para implementação do projeto Bairro Feliz em 2023.

A Pombal XXI - Associação dos Moradores dos Bairros do Pombal e Bento Jesus Caraca é uma entidade sem fins lucrativos que tem como objeto social a promoção da emancipação social, cívica e cultural das comunidades residentes nos Bairros do Pombal e Bento de Jesus Caraca.

O “Bairro Feliz”, que se enquadra na área do Projeto Social, foi retomado em 2021 com o apoio do Município, com o objetivo de manter ativos os seniores dos Bairros do Pombal e Bento Jesus Caraca, combatendo o isolamento e, em simultâneo, contribuir para a sensibilização dos moradores no sentido de manter os bairros mais limpos e higienizados.

O Projeto Bairro Feliz consta do Plano

de Atividades da entidade para o ano de 2023, funcionando nos dias úteis, das 9h às 13h, com uma equipa de oito elementos residentes nos Bairros do Pombal e Bento Jesus Caraca.

O projeto está em implementação desde o ano de 2021, com o apoio da Divisão de Gestão Ambiental (DGA) na articulação na elaboração, execução e avaliação do Projeto; na organização da Ação de Formação; na supervisão e acompanhamento das equipas no terreno; e na disponibilização de equipamento (sweats, t-shirts, luvas, bonés) e parte do material de limpeza (vassouras, pás, sacos, limpa sarjetas, vassouras de leque e sacos para recolha seletiva dos resíduos). Os objetivos deste projeto estão em consonância com as linhas programáticas do Município de Oeiras, relacionadas com a promoção da intervenção social e comunitária junto das populações mais vulneráveis, além de que decorre uma avaliação positiva da intervenção proposta junto dos beneficiários desta medida.

SMAS de Sintra recebem viatura de intervenção rápida



Os Serviços Municipalizados de Água e Saneamento de Sintra (SMAS de Sintra) contam com uma nova viatura de intervenção rápida, que representou um investimento de cerca de 120 mil euros, que se destina à manutenção das redes de drenagem de águas residuais. O novo veículo ligeiro, 4x4, dispõe de um sistema combinado que permite a desobstrução e limpeza de coletores, mas que incorpora ainda a vertente de aspiração das caixas de visita de saneamento.

Assumindo-se como um veículo versátil, a nova viatura permite aceder com mais facilidade a ruas estreitas e é passível de circulação em segurança em piso escorregadio ou de difícil tração, nomeadamente em zonas como o

Centro Histórico de Sintra ou algumas localidades da zona rural do concelho. Em virtude da disponibilização desta viatura, foi constituída uma equipa de piquete autónoma, dedicada integralmente à desobstrução de ramais domiciliários e trabalhos de manutenção preventiva e corretiva da rede de drenagem urbana.

A viatura dispõe de dois depósitos, com uma capacidade total de 1200 litros: 800L para água suja/lamas e 400L para água limpa. Os equipamentos de trabalho (bomba de pressão e bomba de aspiração) podem ser comandados diretamente ou através de um comando à distância, facilitando o trabalho da equipa de piquete, que integra, neste caso, dois elementos.



Restaurante Churrasqueira

RESTAURANTE STALLONE

Ambiente Acolhedor
Ar Condicionado

• Pernil Assado no
forno à 3ª Feira

• Cozido à Portuguesa
à 5ª Feira e Domingo



Feliz
Páscoa

Especialidades:

Peixes e Carnes
grelhados no carvão

Rua José Afonso, 6 – 2745-136 Queluz (Junto à PSP) Tel. 21 436 06 81
Encerra ao Sábado

Feira do Fumeiro de Vinhais trouxe animação a Oeiras

O Mercado Municipal de Oeiras foi pequeno para a quantidade de pessoas que visitaram e compraram os produtos de Vinhais, na 24ª Mostra Gastronómica e Artesanato do Concelho de Vinhais, que decorreu nos dias 10, 11 e 12 de março, verificando-se que alguns produtores esgotaram os seus produtos no primeiro dia, tendo que se deslocar a

Vinhais para trazer mais produto.

Este certame gastronómico, turístico-cultural, cuja realização anual, já é uma tradição em Oeiras, é composto por mostra e venda de fumeiro certificado e artesanato, com possibilidade de degustação da gastronomia tradicional transmontana e também por música popular, que anima o centro histórico da Vila de Oeiras, com, por exemplo, Caretos e Gaiteiros de Ousilhão de Vinhais, concertinas, folclore e a Banda Mega Watt. O presidente da Casa de Vinhais, Rui Jorge Gonçalves, responsável pela organização deste certame, em declarações ao, "O Correio da Linha", sobre esta feira, disse não ser uma organização



sucesso, que já se podia prever depois da adesão das pessoas na edição do ano passado, que apesar de alguns receios, face à pandemia, já teve bastante adesão.

Uma das novidades desta feira foi o novo restaurante do "Sr. Tapas", um restaurante tipicamente transmontano, com todos os pratos típicos da região de vinhais confeccionados com produtos dessa região, que esteve sempre cheio de clientes.

No que se refere à Casa de Vinhais, está num período de renovação, esta Direção tomou posse numa época difícil mas estão dar-lhe nova dinâmica e este ano já apresentaram o plano de atividades, esperando continuar como o trabalho de divulgação de Vinhais. Uma das iniciativas que pretendem realizar com Câmara de Oeiras é uma Feira da Castanha a juntar ao Magusto que a Câmara já realiza.

Esta mostra, além dos apoios das câmaras de Oeiras e de Vinhais, tem também apoio da União das Freguesias de Oeiras e São Julião da Barra, Paço de Arcos e Caxias.

fácil, uma vez que todos os feirantes vêm de Vinhais e é preciso uma grande logística e coordenação por parte das duas câmaras, Oeiras e Vinhais que apoiam este evento, e no aspeto da animação cultural é preciso fazer a contratação dos grupos.

Esta mostra, que contou com 22 comerciantes, com cinco produtores de fumeiro, artesanato e também alguns produtos hortícolas e ainda mel, vinho, azeite, pão e folar, foi, segundo Rui Gonçalves, um



EDITAL Nº 43/2023

— BASÍLIO ADOLFO MENDONÇA HORTA DA FRANÇA, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SINTRA, FAZ PÚBLICO QUE:

Em reunião de Câmara de 07 de março de 2023, foi aprovada a abertura do concurso público para a atribuição de bancas e lojas vagas nos Mercados Municipais de Sintra, de acordo com o Programa de Concurso e Caderno de Encargos que fazem parte do procedimento e que poderão ser consultados nos seguintes locais:

- Paços do Concelho do Município;
- Mercados integrantes na rede de Mercados Municipais de Sintra;
- Sede da Freguesia ou União de Freguesias em que o mercado se situe;
- Sítio da Internet e redes sociais da Câmara Municipal;
- Balcão do Empreendedor.

As propostas apresentadas nos termos constantes das peças do concurso e acompanhadas dos documentos exigidos, deverão ser entregues no serviço do Núcleo de Gestão de Mercados, no período de 27 a 31 de março de 2023, por mão própria ou via postal, para a R. Capitão Mário Alberto Soares Pimentel (Mercado da Estefânia) 2710-589 Sintra.

O ato público de abertura das propostas, será realizado pelas 10h00 do dia 10 de abril de 2023, no Salão Nobre do Palácio Valenças, em Sintra.

LOJAS E BANCAS EM MERCADOS MUNICIPAIS

As bancas e lojas objeto de concurso são as seguintes:

- a) Mercado Municipal do Caxem:
 - Banca nº 45 — com 2,40m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
- b) Mercado Municipal de Casal de Cambra:
 - Loja nº 4 — área de 36 m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 500,00€;
 - Loja nº 7 — área de 40m² com arrecadação de 26m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 400,00€;
 - Banca nº 2 — com 1,85m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
 - Banca nº 2A — com 1,85m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
 - Banca nº 5 — com 1,55m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
 - Banca nº 5A — com 1,55m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
 - Banca nº 8 — com 1,60m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
 - Banca nº 8A — com 1,60m², para atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 100,00€;
- c) Mercado Municipal da Estefânia:
 - Loja nº 6 — área de 22m², para atividade comercial de bens alimentares, pelo valor base de 1.500,00€;
 - Banca nº 24 — área de 9m², para a atividade de venda de pão e bolos/comércio, pelo valor base de 750,00€;
- d) Mercado Municipal de Pero Pinheiro:
 - Loja nº 9 — área de 35m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 1.000,00€;
- e) Mercado Municipal de Rio de Mouro:
 - Loja nº 17 — área de 113m² com arrecadação de 45m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 1.000,00€;
 - Espaço 1 - Bancas nºs 30/31 — área de 8m², para a atividade de restauração/serviços, pelo valor base de 500,00€;
 - Espaço 2 - Bancas nºs 32/33 — área de 8m², para a atividade de restauração/serviços, pelo valor base de 500,00€;
 - Espaço 3 - Bancas nºs 34/35 — área de 8m², para a atividade de restauração/serviços, pelo valor base de 500,00€;
 - Espaço 4 - Bancas nºs 36/37 — área de 18,50m², para a atividade de restauração/serviços, pelo valor base de 1.000,00€;
- f) Mercado Municipal da Várzea:
 - Loja nº 6 — área de 7,5m², para a atividade de comércio/serviços, pelo valor base de 1.000,00€.

• O presente edital não dispensa a consulta integral do programa de concurso e do caderno de encargos deste procedimento.

Paços do Concelho, 9 de 03 de 2023

O PRESIDENTE DA CÂMARA

(DR. BASÍLIO HORTA)



Câmara de Sintra apoia Bombeiros

A Câmara Municipal de Sintra aprovou, em reunião do executivo, um novo apoio financeiro para as Associações Humanitárias de Bombeiros Voluntários do Município para o ano 2023, no valor de superior a 2 milhões de euros. A verba agora aprovada pretende apoiar os Grupos de Intervenção Permanente (GIPE) e as 9 corporações de bombeiros voluntários do concelho, com vista à promoção da segurança de pessoas e bens e salvaguarda dos interesses das populações.

O presidente da autarquia, Basílio Horta, reforçou que “vamos continuar a apoiar as nossas corporações de bombeiros. Esta é uma prioridade para o município que se justifica pela elevada importância dos serviços que os bombeiros prestam à população e ao terri-

tório”.

O autarca reforçou ainda “o enorme reconhecimento e respeito que temos pelo trabalho prestado pelos bombeiros, sendo de louvar a entrega e o espírito de sacrifício destes homens e mulheres que muitas vezes colocam em risco a sua vida em prol da segurança e bem-estar de todos nós”.

Este apoio financeiro tem ainda como objetivo auxiliar as corporações de bombeiros na aquisição de equipamento operacional, manutenção de instalações e infraestruturas, gestão corrente, logística e administrativa das corporações, reparação de veículos, prevenção, socorro, combate a incêndios e salvamentos, aquisição de equipamentos operacionais e de proteção individual e ações de informação e formação.

Oeiras atribui subsídios a corporações de bombeiros

A Câmara Municipal de Oeiras aprovou a atribuição das mensalidades relativas ao primeiro trimestre de 2023 a cada uma das sete corporações dos bombeiros voluntários do concelho, cum total de € 399.987,00

Na mesma reunião, o executivo aprovou um apoio financeiro extraordinário, no valor de € 15.000,00, pela participação nas ações de emergência aquando das intempéries de 7 e 12 de dezembro.

O Município tem vindo a conceder, no início de cada ano, a atribuição de um subsídio mensal a cada uma das referidas associações – o valor unitário a cada uma das corporações é € 19.047,00 – o qual atinge o valor anual de cerca de 1.600.000,00€.

A atribuição do subsídio mensal às Associações Humanitárias dos Bombeiros Voluntários do concelho tem por obje-



tivo promover a manutenção destes organismos na comunidade, suportando parte das suas despesas correntes através da concessão de subsídio mensal.

Quanto ao apoio extraordinário, pretende ser uma ajuda pela atuação nas diversas intervenções realizadas pelas corporações dos bombeiros entre os dias 07/12/2022 e 12/12/2022, nas ocorrências de emergência derivadas das intempéries verificadas no concelho de Oeiras. Nas diversas ações efetuadas participaram 150 bombeiros.

Presidente visita bairros da Freguesia



Os bairros de Barrinhos, São Marçal e Portela receberam a visita do presidente da União de Freguesias de Carnaxide e Queijas (UFCQ), Inigo Pereira, e do vereador da Câmara Municipal de Oeiras (CMO), Nuno Neto, que tem a seu cargo os pelouros do Património, Ambiente, Bem-Estar Animal e Promoção e Conservação de Habitação Municipal.

“É no terreno que se avalia o trabalho que nós, enquanto autarcas, nos propomos cumprir”, defendeu o presidente da UFCQ, realçando a importância de “estar perto das pessoas, ouvir o que se passa nas ruas, observar no local o que já foi feito e o muito que há para realizar”.

“Não é apenas olhando para o calendário eleitoral que defendo essa proximidade com os fregueses”, sublinhou Inigo Pereira, precisando que encara este tipo de iniciativas como “um compromisso de todo um mandato”, que permite acompanhar de forma contínua o decorrer dos trabalhos.

Durante a visita aos três bairros abrangidos pela iniciativa, que contou com as presenças do vereador Nuno Neto e também de Mário Mendes, membro do executivo da União de Freguesias de Carnaxide e Queijas, a comitiva verificou o trabalho desenvolvido na melho-

ria do espaço público.

“Temos ainda um longo caminho pela frente para melhorar as condições de vida da nossa população e vamos continuar a trabalhar nesse sentido”, assinalou Inigo Pereira durante a visita, que serviu também para identificar as necessidades mais urgentes na via pública, tanto da competência da CMO como da União de Freguesias.

Por exemplo, no que ao bairro de São Marçal diz respeito, o Município de Oeiras tem várias intervenções já previstas para serem realizadas durante os próximos anos, ao abrigo dos financiamentos assegurados nos termos do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR).

Nesse âmbito, o novo programa de habitação da autarquia prevê a construção de um total de 88 casas, divididas em dois projetos que vão nascer justamente no bairro de São Marçal, em Carnaxide. Só nestes dois projetos, o investimento previsto ascende a 13,8 milhões de euros.



FREGUESIA QUELUZ-BELAS
a crescer consigo



RECOLHA DE MONOS



210 503 401

SEG. a SEX.
09h00 - 12h30
14h00 - 17h30

LIGUE E MARQUE A SUA RECOLHA, JUNTO DO CONTENTOR DE RESÍDUOS URBANOS **MAIS PRÓXIMO DA SUA RESIDÊNCIA**

NÃO ABANDONE O SEU MONO NA RUA!

ufqueluzbelas.pt freguesiaqueluzbelas ufqueluzbelas



ADEGA REGIONAL DE COLARES

A Centenária Região Demarcada de Colares é conhecida pela qualidade dos seus vinhos, provenientes das exclusivas castas Ramisco e Malvasia de Colares plantadas nas manchas de areia de duna, em pequenos vinhedos trabalhados artesanalmente.

(Re)descubra este vinho único!



Desejamos Páscoa Feliz

Aberto ao Público Segunda a Sábado das 9h - 13h e das 14h - 18h

Al. Cor. Linhares de Lima, 32 • 2705-351 Colares

Tel.: 219291210 • Fax: 2192880830 • E-mail: geral@arcolares.com

www.arcolares.com

"Temos todo o gosto em promover o Futebol Feminino em Oeiras"

- Ana Teixeira

Aos 28 anos, Ana Teixeira conta já uma vasta experiência no mundo do futebol feminino. Jogou durante vários anos, foi treinadora, é embaixadora da Liga BPI (1.ª liga portuguesa de futebol feminino) da Federação Portuguesa de Futebol (FPF) e responsável da área técnica da mesma, desempenhando ainda a função de comentadora do Canal 11 - dedicado ao futebol. Contudo, a sua maior conquista deu-se em 2016 quando tornou o seu sonho realidade ao criar a Academia de Futebol Feminino de Oeiras (AFFO).

O Correio da Linha (CL) - De onde veio o seu gosto pelo futebol e qual o seu percurso na modalidade?

Ana Teixeira (AT) - O meu pai sempre gostou de futebol e jogava comigo nos corredores da nossa casa, na praia, em jardins, onde calhasse. Julgo que foi assim que me comecei a interessar pela modalidade. Com cerca de 15 anos fui treinar para uma equipa de rapazes da Manchester United School, que funcionava no Pavilhão Carlos Queiroz, em Carnaxide. Estive no clube aproximadamente 2 anos. Na altura, realizámos um jogo contra a equipa feminina do 1.º de Dezembro, que acabou por me chamar para integrar a equipa. Aqui que comecei a minha carreira no futebol, apesar de ter estado no clube 1 ano. Aos 18 anos, ingressei no Clube de Futebol de Benfica, conhecido por Fófó, onde joguei durante 6 anos. Ao longo desse tempo ganhámos tudo o que havia para ganhar em Portugal: Campeonato, Taça e Supertaga de Portugal e chegámos a ir à Liga dos Campeões. Entretanto apareceram os ditos grandes clubes, neste caso o Sporting e o Braga, que criaram a Liga BPI e acabaram com a hegemonia futebolística que nós detínhamos. Neste ano de mudança para o futebol feminino, engravidei e não voltei a jogar pois não havia nenhum clube - e hoje em dia ainda há poucos - que conseguisse recuperar o corpo de uma mulher atleta

no período pós-parto. Então, acabei por enveredar por outro caminho.

CL - Como surge a ideia de criar a Academia de Futebol Feminino de Oeiras?

AT - Mesmo depois de ter sido mãe, mantive a minha ligação ao futebol. Sempre tive a ambição de fundar uma academia de futebol feminino. Essa oportunidade surgiu em 2018, quando vim viver para Vila Fria e reparei que ao fundo da rua existia um campo de futebol que estava sem uso. Falei com o Presidente do Vila Fria - clube a quem o campo pertence - e apresentei-lhe a minha proposta. Ele deu-me o seu aval e comecei a criar uma série de estratégias de publicidade da Academia. Em 2019, foi o primeiro ano oficial da AFFO. Começámos com 10/15 meninas e com escalão sub-15, ou seja, qualquer menina dos 4 aos 15 anos podia vir ter connosco para treinar.

Rapidamente crescemos pelo que, tivemos de fazer uma divisão de sub-10 e sub-15 pois começámos a ter meninas muito novas e outras já mais velhas. Ao longo desse primeiro ano eu fazia tudo no clube, treinava os dois escalões e tratava de toda a parte administrativa inerente à existência do mesmo, uma vez o clube não era sustentável. No ano seguinte, 2020, abrimos mais um escalão e também a vertente de seniores e veteranas. O meu objetivo era que a Academia fosse um espaço onde qualquer rapariga, adolescente ou senhora, que gostasse de jogar à bola, tivesse um espaço para o fazer. Esta sector das veteranas consiste numa equipa de mulheres, independentemente do seu nível de competência - ex-jogadoras ou senhoras que, na sua juventude, não tinham permissão para jogar futebol - que, às segundas e quartas à noite se reúne para exercer a prática da modalidade. Foi um conceito de promoção de bem-estar que o clube conseguiu criar e que continua a crescer. Claro que, com as vidas pessoais de cada uma, não é uma equipa regular, mas o importante é que quem venha se sintam bem.

CL - Com quantas atletas contam e em que escalões?

AT - Neste momento temos perto de 130 atletas, divididas pelos escalões sub-6, sub-10, sub-13, sub-15, sub-17 e seniores. Ainda este ano vamos abrir o escalão que nos falta, o sub-19.



CL - Como é composta a equipa técnica da Academia?

AT - Uma vez que a AFFO já é sustentável, conta agora com 7 treinadores, sendo que cada escalão tem o apoio de um treinador e um treinador-adjunto. Apesar das mensalidades muito baixas que o clube pratica - pois tem como objetivo chegar a todas as meninas -, este ano foi feito um ligeiro aumento o que permitiu a contratação de um fisioterapeuta.

CL - Quantas vezes treinam por semana?

AT - As equipas de competição (sub-13, sub-15 e sub-17) treinam 3 vezes por semana e competem ao sábado. As sub-13 disputam o campeonato distrital de sub-13, que se realizou pela primeira vez esta época e que, embora ainda não seja oficial, já sabemos que a Academia será sagrada campeã, pois já atingiu os pontos necessários para tal. As sub-15 e as sub-17 disputam os campeonatos distritais dos seus escalões. Tudo isto é organizado pela Associação de Futebol de Lisboa (AFL). As restantes equipas treinam duas vezes por semana e participam em torneios amigáveis - também promovidos pela AFL - que, embora não sejam oficiais, são orientados para as idades em questão de forma a motivar as atletas.

Tal é fundamental para incentivar as meninas a dar os primeiros passos na modalidade mais cedo, o que se revela de extrema relevância porque um dos problemas que temos vindo a detetar nesta área é que a mulher, a jogadora de futebol, chega ao desporto e à competição já muito tarde o que leva a que o seu nível de capacidades intrínsecas, bem como a sua qualidade individual, comprometa o seu desenvolvimento. É normal que, tal como nos rapazes, uma rapariga que comece a jogar aos 4 anos, embora possa nunca vir a ingressar num grande clube, tenha sempre uma competência na relação com a bola muito maior do que uma que só comece a treinar aos 15. A grande diferença aqui entre o futebol masculino e feminino é que, ao contrário dos rapazes, as raparigas não têm acesso a treinos tão



facilmente por não ser uma aposta dos clubes, daí iniciarem a prática mais tarde. O que a AFFO faz é abrir as portas a todas as meninas numa perspectiva de igualdade social e de género, fazendo-as sentirem-se à vontade independentemente da sua competência, idade ou experiência. De todas as atletas inscritas, o clube tem 2 ou 3 que chegaram aqui por transferência, o que significa que as restantes iniciaram a prática na AFFO e este é um dos maiores orgulhos do clube.

CL - Para além das competições e torneios promovidos pela AFL, a própria AFFO também organiza os seus eventos...

AT - No dia 25 de abril, dia de aniversário da Academia, realiza-se sempre o torneio Manuel Inocêncio Batata, em homenagem ao Presidente do Clube Desportivo de Vila Fria, pois foi ele que nos abriu as portas deste espaço, permitindo que a AFFO passasse de um sonho a uma realidade.

Paralelamente, tentamos, dentro dos planos de transição que definimos para cada jogadora quando muda de escalão, criar oferta competitiva que não existe em Lisboa. Por exemplo, recentemente realizámos um torneio sub-9 e sub-12, no âmbito do qual convidámos vários clubes, entre os quais um clube de Ourém, que também carece de oferta competitiva na sua área, tendo-se deslocado 1h30 até Oeiras para disputar a competição.

CL - Como é conciliar os estudos das atletas com a prática do futebol?

AT - A Academia prima por estabelecer uma estreita relação com os pais, que são, sem dúvida, os seus principais aliados. A AFFO atletas que são muito boas alunas e outras com algumas dificuldades. É normal que, por vezes, algumas tenham notas menos boas e quando assim é, o treinador ou o coordenador do clube conversa com elas, passando-lhes a mensagem de que se querem enveredar pelo futebol é fun-



nada. Quanto à Junta de Freguesia de Porto Salvo, sentimos que têm ignorado a nossa existência. Tivemos recentemente uma reunião com o Presidente, aguardamos para ver o que daí resulta. O que tem permitido à Academia crescer é tradicional “passa palavra” e as suas redes sociais que são bastantes ativas. A AFFO tem todo o gosto em promover o futebol feminino em Oeiras e ambiciona ser uma referência não só a nível municipal, mas também nacional.

Contudo, para isso é preciso que reconheçam o trabalho do clube e que o apoiem no que for possível.

CL – Quais são as principais dificuldades com que a AFFO se depara?

AT – As infraestruturas. O relvado não tem condições mínimas para que as meninas pratiquem em segurança...há raízes a crescer por baixo do relvado que fazem com que em vez de um espaço plano, tenhamos um campo cheio de altos e baixos o que dificulta a corrida e pode inclusive provocar lesões físicas. É imperativo que o relvado seja mudado rapidamente. Os balneários, embora eu considere que estas meninas merecem melhor, têm condições aceitáveis. A Academia sente que todas as instituições a quem se dirige apreciam o projeto, mas no final, ninguém presta qualquer tipo de apoio e a curto ou médio prazo a Academia vai perder com isto. Caso não se verifiquem alterações, é provável que as pessoas se sintam frustradas e acabem por procurar outros locais para treinar. Eu não as condeno porque é normal quererem-se melhores condições. A AFFO tem um projeto muito forte a nível familiar, valorizando a família, a pessoa, a jogadora. As pessoas enaltecem isso e acreditam nos profissionais que

trabalham na Academia, caso contrário já não estava aqui ninguém.

CL – Para além do futebol, também realizam ações de cariz social...

AT – Paralelamente ao futebol a Academia tem um projeto designado AFFO solidária, cujo mote este ano é: “ser um pouco mais, dar um pouco de nós”. Aquilo que se pretende é transmitir às atletas a importância de disponibilizarmos um pouco do nosso tempo para os outros. Ajudar não passa apenas por dar dinheiro. Com as sub-15 fizemos uma visita à Croama que como forma de promover a sensibilização para a causa animal. As sub-17 visitaram o infantário “O Pingolé, tendo partilhado momentos de afeto e diversão



com as crianças. Com estas meninas, como já começam a chegar a uma idade em que têm de escolher o que querem ser profissionalmente, a AFFO tem promovido ações com as nossas seniores – que desempenham as mais diversas profissões – em que estas lhes explicam em que consiste o seu trabalho.

Com as meninas dos escalões sub-10 e sub-13, fazem-se ações de recolha de lixo nas praias do concelho de Oeiras. Por sua vez, com as seniores está a ser preparada uma visita a um lar, proporcionando aos seus utentes uma atividade de futebol adaptado.

CL – Atualmente qual é a sua função na Academia?

AT – Tive de abdicar do meu papel no clube pelo facto de ter aceite uma proposta da Federação Portuguesa de Futebol (FPF) que tornava impossível a minha manutenção na Academia por uma questão de conflito de interesses. Atualmente, o coordenador do clube é o meu marido Manuel Antunes. E claro, continuo a estar emocionalmente muito ligada a tudo o que é aqui feito: eu vi muitas destas raparigas crescer... há uma ligação muito forte.

CL – Como foi “abandonar” a Academia?

AT – Como disse, quando saí, a AFFO passou a ser coordenada pelo meu marido porque considerei ser essencial que o clube ficasse nas mãos de alguém que entendesse a sua missão. O futebol é um mundo muito perigoso no que toca à mentalidade e aos valores que se incutem. Há uma linha muito tênue entre querer promover a modalidade e a igualdade de oportunidades e a ambição de ganhar sendo que, quando não se tem a pessoa certa à frente do clube, essa linha é facilmente quebrada. Sentimos muito isto quando contratávamos um novo treinador que mexia na forma como nós pensávamos o desporto, pois eles valorizavam coisas que a nós não nos diziam tanto. Óbvio que o objetivo da equipa passa por ganhar, contudo, há uma série de outros fatores de devemos analisar: a presença nos treinos, as aulas, à escola, o comportamento, os valores, nomeadamente, serem boas colegas de equipa e

valorizam o “outro” em detrimento do “eu”. O ano passado, quando a AFFO estava a preparar a presente época, apercebemo-nos que os treinadores que estávamos a entrevistar, estavam muito virados para o rendimento. Então, decidimos olhar para dentro de portas, ir à nossa equipa de veteranas e identificar três pessoas que estivessem connosco desde o início, conhecessem os nossos valores e dar-lhes formação. Elas aceitaram o desafio.

CL – Para quando a profissionalização da modalidade no feminino?

AT – Efetivamente a Liga BPI não é profissionalizada, embora conte com 6 ou 7 clubes que o sejam e outros que para lá caminham. O reconhecimento de uma liga profissional tem de ser feito pelo Governo pelo que, quando isso acontecer, será público. Aquilo a que se assiste, neste momento, é a um crescimento sustentado e a uma aposta muito grande de alguns clubes que têm vindo a tornar a Liga mais competitiva, mas ainda não existe esse “profissionalismo”. Não obstante, a evolução a que temos assistido faz com que uma menina que goste de futebol, já possa aspirar a ser jogadora. Há 5/6 anos, tal ainda não era uma realidade.

CL – Acredita que a ida da Seleção Nacional de Futebol Feminino ao Mundial, dará mais visibilidade à modalidade?

AT – Considero que este é um passo decisivo, numa perspetiva de mudança de mentalidade porque, infelizmente, em Portugal a única forma de se ser conhecido é ganhar alguma coisa, ou estar numa fase final. Isto é um problema cultural e não tem nada a ver com o futebol feminino ou masculino.

A ida ao Mundial é também importante do ponto de vista da representatividade: há muitas meninas que podem sonhar um dia, alcançar o mesmo. Aliás, atualmente, já temos treinadoras, dirigentes e jogadoras bem-sucedidas na área e que conseguem viver disso. A AFFO tenta ao máximo valorizar o papel da mulher no desporto.

Texto: Raquel Luís
Fotos: F.F.O.



damental terem também os estudos em dia, até porque, sendo realista, a probabilidade de elas virem a conseguir viver só do futebol é muito baixa. A estratégia da Academia passa por utilizar o desporto como veículo para promover a escola. Aliás, há estudos que demonstram que as crianças que praticam uma modalidade desportiva, são mais disciplinadas e que isso se repercute nos seus estudos.

CL – Com que apoios contam para levar a cabo as vossas atividades?

AT – Sobretudo com a boa vontade de pessoas que gostam de nós e acreditam no projeto. Temos o apoio de alguns parceiros locais, como o Quiosque Marmelada, que fornece lanches no final dos jogos das equipas de competição. Embora não seja decisivo, é uma forma de mimarmos as nossas atletas, depois de terem dado tudo pelo seu clube. Também contamos com o apoio da Sportrail que ajuda a Academia anualmente com bolas e formação gratuita para os seus treinadores, permitindo-os atualizar constantemente o seu conhecimento.

No que respeita a órgãos de poder local e municipal não temos qualquer apoio. A Câmara Municipal de Oeiras, inicialmente ajudou-nos, colocando uns painéis a dizer Academia de Futebol Feminino de Oeiras. Todos os anos a Academia candidata-se aos apoios autárquicos, mas nunca recebemos



www.cm-amadora.pt

AMADORA



Parque Central



Parque Fonte das Avenças



Parque da Mónica



Parque Zambujal



Parque do Neudel



Parque Aventura



AMADORA