

Entrevista com Francisco Miranda Duarte, presidente do futuro Hospital Privado de Beja

“Vamos contribuir para a atração e fixação de novos investimentos”

Empresa diz que projeto de 26 milhões de euros será inaugurado no final de 2023

10

Semanário
Regionalista
Independente

Diário do Alentejo

Sexta-feira
17 SETEMBRO 2021
Diretor: Luís Godinho
Ano XC, N.º 2056 (II Série)
Preço: € 1,00

AMBIENTE Esdime promove agricultura regenerativa no Baixo Alentejo | 4/5

SOCIEDADE Só Ferreira e Odemira têm planos para integração de imigrantes | 7

VINHOS Brancos de topo do Alentejo. A diversidade de um 'terroir' único | 13/18

Ativistas alemães acusam empresas de Odemira de promoverem “a destruição massiva dos solos” | 6

boicote

OFERTA FORMATIVA 2021/2022

17 CTESP / 16 LICENCIATURAS
15 MESTRADOS / 4 PÓS-GRADUAÇÕES



IPBeja
INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BEJA

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO
ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE
ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO

IPBEJA, O TEU SONHO, O TEU FUTURO! WWW.IPBEJA.PT

EDITORIAL

‘Humanitas’

“A produção artística constitui um fator essencial para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade, entre os quais o Baixo Alentejo”

Numa conferência que organizei em abril deste ano na Quinta da Esperança (Cuba) sobre a importância das artes de rua para o desenvolvimento dos territórios, Guilherme d’Oliveira Martins, administrador executivo da Fundação Calouste Gulbenkian, recordou que a palavra “cultura” é bastante recente na nossa civilização, só tendo começado a ser utilizada a partir do século XVI, essencialmente por escritores europeus. Até aí, a palavra “cultura” era exclusivamente referida no sentido que mantém hoje em dia, o de trabalhar a terra ou o produto do cultivo. Entre os romanos - Cícero, por exemplo - a palavra utilizada para definir a criação e produção artística e das ciências humanas era ‘humanitas’, ou seja, a qualidade de se ser humano, de sermos pessoas integrantes de uma comunidade. É daí que deriva a palavra “humanidade”. Já os gregos “usavam uma palavra que significa a compreensão exata da ideia de aprendizagem, de aprender como um valor fundamental”, num processo que partilhámos com os outros. Nesta perspetiva, uma sociedade não é mais ou menos desenvolvida apenas pela riqueza (aqui entendida como bens materiais) que produz. Ela só é verdadeiramente desenvolvida “compreendendo que o que tem mais valor” é o que não tem preço, o que não se pode quantificar. “Eis porque quando falamos de desenvolvimento temos que falar em primeiro lugar da criação cultural, da capacidade de recebermos aquilo que vem das raízes e de transmitirmos

enriquecida essa herança”, concluiu Guilherme d’Oliveira Martins. Na verdade, estou cada vez mais convencido que a produção artística constitui um fator essencial para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade, entre os quais o Baixo Alentejo, na medida em pode, de forma simultânea, dar resposta a três dos problemas estruturais da região (1) Contribuir para fixar pessoas, novos habitantes que aqui se instalem e ajudem a inverter o ciclo de despovoamento, abandono e envelhecimento; (2) Dinamizar as economias locais, tanto pela criação de riqueza como pela utilização de recursos e equipamentos e pela dinamização dos territórios, com impactos óbvios a nível do turismo; (3) Promover a inclusão social de grupos especialmente desfavorecidos ou vulneráveis, como idosos, minorias étnicas ou imigrantes, criando ainda oportunidades de trabalho qualificado para os jovens em início de carreira. Como é que isso se pode materializar? A criação de programas de residências artísticas, à semelhança do que a Lendias d’Encantar se prepara para fazer, mas pensados a uma escala muito mais ampla (pelo menos a nível europeu e lusófono) e muito mais prolongada no tempo, é um dos caminhos. Outro é o aproveitamento de edifícios abandonados, muitos deles nos centros das vilas e das cidades, para a instalação de ‘hubs’ criativos - vejamos-se, por exemplo, os casos do Hub Criativo do Beato, em Lisboa, ou, numa outra perspetiva, o da Associação Era uma Voz, dinamizada, entre outros, pelo escritor Afonso Cruz. Há também que promover o trabalho em rede, reforçar os apoios às companhias e aos criadores presentes no território e consolidar eventos-âncora como o Festival de Banda Desenhada de Beja ou o Músicas do Mundo, em Sines, entre outros. **LUÍS GODINHO**

EM DESTAQUE

“Ao mesmo tempo que produzimos alimentos, precisamos recuperar o solo, a água e a biodiversidade (...) além da urgência climática, há a urgência da desertificação, que tem que ser resolvida, ou corremos o risco de ser refugiados climáticos no futuro”.

Marta Cortegano, coordenador da Esdime - Agência para o Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste
Páginas 4/5



2023

é a data apontada para a inauguração do Hospital Privado de Beja
página 10



**FC SERPA
ESPERA
ÉPOCA
POSITIVA**

Página 19

3 PERGUNTAS A...



MARCOS AGUIAR

TÉCNICO SUPERIOR NA CÂMARA MUNICIPAL DE ALJUSTREL

O Município de Aljustrel integra o Guia de Serviços Educativos 2021-2022 do Roteiro das Minas e Pontos de Interesse Mineiro e Geológico de Portugal. Qual o objetivo principal deste guia?

O Roteiro das Minas e Pontos de Interesse Mineiro e Geológico de Portugal pretende dar visibilidade a um conjunto de iniciativas que se encontram em desenvolvimento e relacionadas com a problemática geológica e mineira. Este Guia de Serviços Educativos 2021-2022 surge, por isso, para promover uma oferta, nomeadamente em diferentes locais associados, onde Aljustrel se inclui. Um guia que apresenta diversas propostas de atividades que podem assumir especial relevância. É uma forma de dar resposta às necessidades dos estabelecimentos de ensino, designadamente no que diz respeito à organização de visitas ao terreno, mas também uma oportunidade para

que os alunos possam ter várias experiências formativas, ao longo do ano.

Quais as propostas que este guia apresenta para Aljustrel?

O Município de Aljustrel apresenta, através deste guia, atividades que podem ser efetuadas presencialmente, mas também, tendo em conta o atual contexto pandémico, virtualmente. O Museu Municipal de Aljustrel oferece um “Workshop de Ânforas e Lucernas”, mostrando a utilidade destes utensílios no período romano, mas também a elaboração destas peças em barro. Apresenta a iniciativa “Turista por um Dia – Percurso Mineiro”, com o objetivo de dar a conhecer a importância do património mineiro, através da realização de um pequeno percurso, levando os alunos, por exemplo, à envolvimento de um bairro mineiro. Também uma “Viagem às Nossas Origens”, através de uma visita guiada ao museu municipal, onde é incluída a construção de puzzles alusivos à temática. E a proposta “Aljustrel tem uma Mina”, que permite conhecer Aljustrel a pé, levando os

caminhantes a passar pelos principais locais de interesse da vila mineira. E mais quatro propostas não presenciais, nomeadamente através do visionamento de filmes, documentários e vídeos. São elas: “Município de Aljustrel - 5000 anos de História”, “Minas”, “O Grupo Coral do Sindicato Mineiro de Aljustrel” e “Teatro de Fantoques – Um dia Verdaderamente Extraordinário na Vida de Manuel Mineiro”.

A quem se dirigem estas propostas e quais as valências lúdicas/educativas que pretendem transmitir?

Estas propostas dirigem-se a vários ciclos de ensino e podem contemplar várias disciplinas. O objetivo de todas estas atividades é dar a conhecer a história e a importância do património mineiro, mas também a identidade desta terra, mostrando as suas mais-valias. Pretende-se que os alunos e os docentes que visitem Aljustrel tenham experiências enriquecedoras e únicas, apostando-se na promoção do conhecimento e, ao mesmo tempo, na valorização da nossa cultura. **JOSÉ SERRANO**

IPSIS
VERBIS

“Não queremos apenas queixar-nos, queremos fazer parte da solução... edificar um projeto. Não temos a perspetiva de estar apenas a caracterizarmo-nos como empresários do interior, que devemos ser ajudados, mas desenvolver os nossos projetos”.

David Simão presidente do Nerbe/Aebal

‘Online’

18.143 LEITORES

SERPA: GNR
DESMANTELA
PLANTAÇÃO DE
CANÁBIS

“Começa a haver mais canábis... que azeitona”. O comentário, bem-disposto, foi deixado na página de Facebook do “DA” pelo Monte da Coelha. A notícia, que suscitou mais de 30 comentários e chegou a mais de 18 mil pessoas, foi a mais lida no ‘site’ e redes sociais do nosso jornal.

11.426 LEITORES

ATIVISTAS PELO CLIMA
QUEREM BLOQUEAR
REFINARIA DE SINES

O protesto, marcado para o próximo mês de novembro, foi anunciado esta semana e tornou-se na segunda notícia mais lida ‘online’. A porta-voz do movimento, Carolina Falcato, anunciou uma “ação não violenta de desobediência civil” que visa “bloquear o funcionamento da refinaria”.

8.157 LEITORES

PRISÃO PREVENTIVA
PARA SUSPEITO DE
TRÁFICO

Um homem, de 64 anos, foi detido pela GNR no concelho de Aljustrel por suspeitas de tráfico de droga e fica em prisão preventiva. Segundo a GNR, “o suspeito recebia os consumidores na sua habitação e que se dirigia às localidades limítrofes para vender o produto estupefaciente”.

D.R.



FOTO DA SEMANA

A Câmara de Castro Verde homenageou António dos Anjos, dirigente histórico do Futebol Clube (FC) Castrense e uma das maiores figuras do hóquei em patins do Baixo Alentejo. No âmbito da cerimónia, foi atribuído o nome de António dos Anjos ao pavilhão municipal, recentemente requalificado, “como reconhecimento por todo o trabalho e dedicação que, ao longo dos anos, ofereceu” ao concelho. António dos Anjos deu os primeiros passos como dirigente em 1953, ano da fundação do FC Castrense, quando tinha apenas 14 anos de idade. “Desde esse momento, nunca mais parou, dando sempre o melhor de si ao clube, tanto no futebol como no hóquei, devendo ser especialmente recordada a fundação da secção de hóquei em patins, em fevereiro de 1980”, refere a autarquia. É atualmente vice-presidente da mesa da assembleia geral.

CARTAS AO DIRETOR

CONVERSAS ENTRE
GERAÇÕES

ANTÓNIO GAMEIRO RECEBIDA POR EMAIL

As conversas entre gerações são um desafio. Os idosos de 70-80, os adultos de 40-60 e os jovens de menos de 30 anos formam grupos de bisavós, avós, filhos, netos e bisnetos a tentar entender-se. Nas conversas, o desafio é encontrar assuntos de interesse comum. Teriam que interessar a crianças, adolescentes, namorados, recém-casados, empregados a iniciar atividades profissionais. Não poderiam desinteressar adultos em fim de carreira, reformados, seniores ativos, semiativos e dependentes. Será possível que se possa conversar com interesse para todos e não apenas para estar juntos? Estar juntos é o maior prazer dos encontros familiares. Mas

falar é importante. Mas falar sobre quê? Só rotinas ou novidades? As conversas depressa manifestam distâncias na idade, experiências vividas, tempos em ambientes separados e de pouco interesse para alguns. Há assuntos em que fluem melhor as relações e ocupações de proximidade continuadas; outros de experiências distantes e de ambientes diferentes, a criar sentimentos de desinteresse e a deslizar para a distração e o silêncio (...) A cultura atual está a ficar parcelada e confusa. Só as microtribos ainda tentam comunicar para entender-se ideologicamente. Não vale a pena entrar no assunto, pensam alguns. Se no fenómeno mundial da covid-19 os saberes se têm esmigalhado tanto, não é para admirar que as conversas sobre história, geografia, política e religiões seja um desafio que por vezes obriga a lidar com cacós em que se podem ler algumas palavras e quase nunca

frases e textos com o mesmo sentido para todos; ou ao menos um grande número da mesma área cultural e política. Os temas de futebol, os do próprio partido e da religião de pertença escapam, por pouco, à confusão babilónica. Em tempo de torres cada vez mais altas, pelo mundo, dois fenómenos mundiais paralelos impressionam: 1.º cada vez a comunicação e a sabedoria se ausentam como na Torre de Babel; 2.º cada vez mais destruição e morte se misturam aos oásis de fraternidade e paz, a afetar os impérios atuais e aos novos bárbaros invasores e invadidos, como no Afeganistão, Cabo Delgado e dezenas de países.

JUÍZES

CELSONETO RECEBIDA POR EMAIL

Não sei o que um juiz tem que fazer para ir preso Depois do que Rui Fonseca Castro fez com os polícias Tem que vir um “extraterrestre” de “peso”

Dar-lhe voz de prisão e fazer-lhe umas carícias?

Não sei “os contornos” do crime por desobediência E penso que nas polícias é preciso limar muitas arestas Mas para aturar irresponsáveis, já não tenho paciência... Alguém tem que atuar ‘in loco’ numa situação destas!

Um juiz só é juiz quando representa a Justiça Noutras situações é um cidadão normal, para mim! Mas, pelos vistos, o negacionista não pensa assim

Será que vamos ter mais um processo sem fim? Que vai ser condecorado pela malcriação insubmissa? Ou será que a justiça está assente em areia movediça?

ATUAL

Contribuindo para vários objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS) definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), na medida em que diminui as emissões de carbono, impede a desertificação do solo e a perda da diversidade, a agricultura regenerativa é cada vez mais a opção responsável para o Baixo Alentejo, sobretudo para os territórios mais expostos à desertificação. Alguns agricultores já praticam as técnicas inerentes a este “novo” conceito de produção e há muitos interessados em começar. Move-os o desejo de produzir alimentos de qualidade, mas também a certeza de deixar terra que as gerações futuras poderão usar.



Esdime promove agricultura regenerativa no Baixo Alentejo

cultivo

TEXTO JÚLIA SERRÃO

Conceito relacionado com a possibilidade de produzir recuperando os solos, a agricultura regenerativa tem vindo a ganhar notoriedade nos últimos anos. Perante o estado de rutura a que o planeta (quase) chegou e o impacto que a agricultura “comum” exerce sobre ele, não é de admirar. É das atividades com mais peso “quer a nível das emissões de carbono, quer da utilização dos recursos: solo, água e biodiversidade”, comenta Marta Cortegano, explicando que a agricultura regenerativa pretende ir além “da agricultura sustentável”, propondo a “recuperação dos ecossistemas”.

A engenheira agrónoma, atual coordenadora de projetos na Esdime – Centro de Apoio ao Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste, diz que a questão da regeneração de recursos é “um assunto especialmente caro” a algumas zonas da região, pois se “há um Alentejo que tem água, regadio”, há outro que não tem, sendo das “zonas mais desertificadas do País, com muito pouco solo” e exposta a secas extremas. É

o caso de Castro Verde e Mértola, onde “já se está numa zona de semiárido”. Explica que, por isso, estão agora a “trabalhar o novo conceito de agricultura regenerativa que cruza a agroecologia, a agricultura biológica e muitos outros conceitos” que já se conheciam, nomeadamente conhecimentos antigos em termos de técnicas.

Uma das práticas de agricultura regenerativa “ao nível do pastoreio”, por exemplo, “imita o que fazem as grandes manadas de herbívoros na sua transumância”. Ela vai buscar práticas antigas, “mas sobretudo observar e perceber como funcionam os ecossistemas, como funciona a natureza, e tentar replicar o que ela faz”.

A coordenadora da Esdime é perentória relativamente ao que diz ser uma “urgência climática”: “Ao mesmo tempo que produzimos alimentos, precisamos recuperar o solo, a água e a biodiversidade.” Nesta zona do território, de solos esqueléticos e pobres, “além da urgência climática, há a urgência da desertificação, que tem que ser resolvida, ou corremos o risco

de ser refugiados climáticos no futuro”. Isto é, não ter “viabilidade de produção” no território, que é o que “já está a acontecer” com a azinheira e o sobreiro.

VIABILIZAR O TERRITÓRIO Se o objetivo é a viabilidade do território, então é preciso “pensar” respostas, diz, avançando que o projeto da Esdime “é um caminho”. Desde a sua formação “que tenta encontrar soluções de forma inovadora”. As ações e iniciativas remontam a 2012, ainda Marta Cortegano não estava a colaborar com a Agência para o Desenvolvimento Local no Alentejo Sudoeste. Um projeto de cooperação com a Rota do Guadiana – Agência de Desenvolvimento Integrado levou-os a França, à procura de novos recursos no âmbito do “empreendedorismo e técnicas agrícolas” que pudessem ‘importar’ para o território. “De 2015 até junho deste ano, colaborámos muito ativamente nos projetos ligados ao Prover - Programa de Valorização Económica dos Recursos Endógenos, dos recursos

silvestres, em que também se olha o território desta forma”.

Que soluções existem para uma extensa parte do território que não tem água, que recursos e técnicas para as novas fileiras maioritariamente biológicas que estão a nascer, e que formas de financiamento existem, vêm sendo as grandes questões. Tudo “tem a ver com o conceito de desenvolvimento regenerativo”, que vai além da agricultura, prendendo-se também no “encontrar formas de chegar ao financiamento”.

O trabalho é feito com os produtores. Em 2019, uma ação juntou Esdime, a Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva (EDIA), a Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (Cimbal), associações de regantes, o Instituto Politécnico de Beja e autarcas executivos dos municípios da área de intervenção, “numa missão a França” para ver formas diferentes de fazer agricultura regenerativa, e também “como se cria valor”. Isto é, “como é que os parceiros se organizam,



Ao mesmo tempo que produzimos alimentos, precisamos recuperar o solo, a água e a biodiversidade (...) além da urgência climática, há a urgência da desertificação, que tem que ser resolvida, ou corremos o risco de ser refugiados climáticos no futuro”.

MARTA CORTEGANO COORDENADORA DA ESDIME –AGÊNCIA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL NO ALENTEJO SUDOESTE

como as formas colaborativas podem ser interessantes”. Esperam dar continuidade à programação interrompida pela pandemia de covid-19, voltando ao estrangeiro à procura de mais conhecimento.

O projeto “Leader Inova”, em 2020, trouxe vários ‘workshops’ à região, e, segundo Marta Cortegano, foi uma “inspiração para a transição”. Seguiu-se o “Regenerative Land Trust Fund”, com a hipótese de vir a ser criado um fundo “para apoiar os agricultores que querem fazer esta regeneração”.

criação de comunidades Num ‘workshop’ no âmbito do Projeto “Leader Inova”, que teve lugar numa exploração agrícola de Castro Verde e juntou vários agricultores para debater as diferentes técnicas de controlo da erosão e de manejo das pastagens, entre outros temas, “começou a nascer a ideia do território se organizar para fazer um projeto de forma colaborativa”.

Daí nasceu o “Pastagens Regenerativas”, projeto candidatado à Fundação La Caixa. Junta a Esdime, os municípios de Mértola, Castro Verde e Ourique, a Universidade do Porto, a Cooperativa Agrícola do Guadiana e as associações de Agricultura Regenerativa Ibérica e do Campo Branco. Tem a parceria da Soils Association, uma associação alemã que tem vindo a apoiar processos de transição a nível da agricultura biológica. Agora, procuram-se novos parceiros. “Este projeto vai promover algumas técnicas de agricultura regenerativa, testando-as aqui no território”. Marta Cortegano explica: “Existem muitas técnicas que estão a ser utilizadas em outras zonas semiáridas, como as deste território, que nós precisamos de entender, de experimentar e perceber, quer nos equipamentos que usam, quer nas técnicas e de que forma podem ser utilizadas aqui, sem ser o agricultor a correr esse risco”.

Segundo a coordenadora da associação, está a nascer um movimento de agricultores de diferentes perfis, homens e mulheres que perceberam “esta urgência e querem encontrar soluções”. Alguns já praticam técnicas de agricultura regenerativa e há muitas pessoas interessadas em começar. E há agricultores que estão a fazer a transição, sendo preciso dar-lhes capacitação. A Herdade do Freixo do Meio, em Montemor-o-Novo, “é um dos melhores casos no Alentejo”, que usa muitos destes conceitos. Manuel Die, em Elvas, é um dos pioneiros do manejo holístico em Portugal. Na zona de Odemira e Mértola, há também muitos agricultores que estão a começar. Também em Ferreira do



FORMAÇÃO E APOIO GRATUITAS

Na sequência do projeto “Pastagens Regenerativas”, foi desenvolvida uma parceria entre a Esdime e a Associação de Agricultura Regenerativa Ibérica e, mais tarde, com o EIT Food, um consórcio europeu no domínio da agricultura e da investigação agrícola, “que decidiu fazer uma grande aposta na agricultura regenerativa no sul e este da Europa”, encontrando-se a desenvolver formações e assessoria gratuita na Polónia, Itália, Espanha e Portugal. Em Portugal vai haver uma só formação de agricultura regenerativa, em Ourique, de 26 a 28 de outubro. “Vai ser muito

interessante porque vamos ter capacitação constante e possibilidade de visitas externas”, diz Marta Cortegano, explicando que a Esdime quer ser apenas facilitadora. “O diálogo vai acontecer entre os agricultores e os ‘experts’ que virão, e que são todos agricultores, para que aconteça entre pares, formando uma comunidade prática de agricultores que querem fazer a transição”. Foi uma corrida às inscrições, que logo esgotaram. Mas a coordenadora revela que no âmbito do projeto vão fazer “muitas mais formações” com as mesmas pessoas, tendo também consultoria de apoio.

Alentejo e Aljustrel já se dão alguns passos, integrando um sistema que contém soluções pensadas para promoverem o uso eficiente dos recursos e contribuir para a sustentabilidade dos sistemas de produção. “Ou seja, existe de uma forma dispersa um conjunto de agricultores que estão a começar, mas não encontram muitas vezes no território o necessário acompanhamento técnico. É isso que nós [Esdime] queremos garantir.”

HERDADE DOS LAGOS Referência em vinhos biológicos no Alentejo, a Herdade dos Lagos vem desenvolvendo há 40 anos “um processo de agricultura regenerativa, que na altura não sabíamos que se chamava assim”, diz Helena Ferreira Manuel. A gestora da Herdade refere que quando a propriedade – localizada no concelho de Mértola, uma região desertificada pelo clima e pelas campanhas cerealíferas de décadas – foi comprada pela família alemã Zeppenfeld, o objetivo foi manter o máximo de água e regenerar o solo. Por isso, plantaram o

máximo de árvores. Os 1000 hectares alojam 270 hectares de alfarroba, 80 de olival, zonas de montado, parte de produção animal e 400 hectares de floresta. Helena Manuel diz que a vinha tem o papel mais importante porque também é onde, ultimamente, têm vindo a desenvolver mais experimentação, tanto a nível das técnicas de permacultura como do ‘vitaeoforest’, um conceito novo que “propõe o desenvolvimento de sinergias” de culturas. “Temos verificado que, quando rodeada de várias culturas, ou seja, quando aumentamos a diversidade, quer na própria vinha, quer nas áreas circundantes, há um aumento natural, por exemplo da fauna, que nos ajuda a proteger a cultura, sem perder ao rendimento da vinha. Isto é, continuando a ter lucro da atividade, o que também é importante”. O objetivo aqui é perceber “até que ponto as culturas se autorregeneram e conseguem trabalhar em conjunto”.

Na Herdade dos Lagos, as experimentações são medidas, verificando-se que na vinha se conseguiu

reduzir para mais de metade os consumos de água e, consequentemente, os consumos energéticos. “Isto leva a uma otimização dos recursos, não criando impacto negativo sobre o ecossistema”. Foram também criados ‘hotspots’ de biodiversidade ou corredores ecológicos em cerca de 30 hectares, áreas deixadas propositadamente com culturas biodiversas. Uma mistura de romãzeiras e marmeleiras e espécies arbustivas e sementais, entre outras. Esta biodiversidade tem vindo a provocar um aumento da população de abelhas, e de fauna auxiliar no combate natural de pragas. Recrutaram mais colaboradores, instalando caixas-ninho para abrigo de morcegos. “Tudo isto faz parte do conceito de agricultura regenerativa. É tentar voltar a ter aquilo que se perdeu há muito tempo, é tentar regenerar”.

Helena Manuel diz que tudo isto tem sido possível devido à existência de água: “Não acredito que se faça regeneração de ecossistemas sem haver bacias de retenção de água naturais. É a base fundamental de tudo, desde a fixação

de anfíbios, peixes, insetos. E sem eles não conseguimos equilibrar o ecossistema. A outra questão é proteger ao máximo o solo”.

Diz que em setores da vinha onde havia pouca matéria orgânica, novas medições vieram mostrar o resultado deste trabalho de décadas, dando conta de um crescimento exponencial de 0,5 para três por cento. “É um ponto de viragem. Quando atingirmos um determinado nível de matéria orgânica tudo começa a acontecer muito rápido. Começamos a ter mais vida no solo e, por consequência, os teores aumentam muito mais rapidamente”. O papel das ovelhas também está em destaque na Herdade dos Lagos: “Entram em qualquer cultura num curto espaço de tempo, alimentam-se e adubam naturalmente o solo, semeando também nos dejetos uma série de sementes de pastagens biodiversas”.

MONTE DO SEIXO A empresa agrícola do Monte do Seixo (Castro Verde), de Marta e Jacinto Guerreiro, dedica-se atualmente à produção agropecuária, trabalhando em “harmonia” com a natureza, protegendo e desenvolvendo a biodiversidade e regenerando os solos. Começou por ser uma exploração de agricultura convencional em 2002, e há cerca de 10 anos fez a mudança. Jacinto Guerreiro explica que, na altura, isso levou-os a “pesquisar e adotar técnicas e outras práticas naturais” pouco usadas na região, com vista a gastar menos e ser mais eficiente em termos retenção de água.

Neste caso específico, o que faz de diferente “é reorganizar o solo, trabalhando-o em curva de nível para reter a água” da escassa chuva que cai na região, mas que muitas vezes é violenta, arrastando a matéria orgânica”. Lembra que quando começou a abandonar gradualmente a exploração intensiva de cereais, por fim já só semeava 60 hectares para as vacas comerem no verão, deu-se conta que “nas parcelas que não eram agricultadas, a pastagem ganhava qualidade, enquanto a que andava sempre a gradar ia ficando para trás – porque as operações culturais degradam a matéria orgânica que existe no solo, empobrecendo-o”.

Foi o despertar. Agora, fala da sua exploração como um “ecossistema quase natural”, onde as vacas se assemelham a manadas de “búfalos selvagens” e as ovelhas a “veados”, pois que o papel que fazem no meio ambiente é o mesmo: pisar, pastar, cortar a relva” e espalhar os excrementos, ajudando a fixar o carbono no solo, enriquecendo-o.



A aldeia do Carregueiro, no concelho de Aljustrel, passou a ser abastecida através de uma conduta adutora, que foi construída, entre a rede de abastecimento de Aljustrel e um reservatório erguido naquela localidade. Segundo a Câmara, com esta ligação a aldeia “deixou de ser abastecida a partir de furos, garantindo-se a disponibilidade de água a tempo inteiro, sem interrupções, e em quantidade e qualidade, e de acordo com todos os parâmetros exigidos por lei”.

Ativistas alemães apelam ao boicote dos frutos vermelhos do Litoral Alentejano

Campanha que nasceu em Frankfurt vai continuar. Ativista acusa empresas agrícolas de promoverem “a destruição e esterilização massiva dos solos e a desertificação” do território

No final de agosto, a revista alemã “Der Spiegel” publicou uma reportagem sobre as culturas intensivas de frutos vermelhos nas estufas de Odemira, concluindo que “os trabalhadores migrantes e a maior reserva natural do País estão a sofrer com o ‘boom’” desta prática agrícola. Na semana passada, uma ativista de Frankfurt com fortes ligações a Portugal e, particularmente, ao Litoral Alentejano lançou uma iniciativa em que apela aos consumidores germânicos para boicotarem os produtos agrícolas originários desta região.

TEXTO ANÍBAL FERNANDES

Friederike Heuer considera que a erosão verificada nos terrenos, a utilização de pesticidas, a injusta distribuição de água e o trabalho escravo na agricultura são mais do que motivos para lançar uma iniciativa a apelar ao boicote pelos consumidores alemães das framboesas, mirtilos e morangos com origem nas estufas do Litoral Alentejano e do abacate algarvio.

A ativista alemã revelou que este verão ficou “chocada” com o que viu na Zambujeira do Mar. “Estava tudo plastificado até às falésias, os antigos caminhos foram encerrados, privatizados, e havia um enorme número de casos de covid-19 entre a comunidade imigrante”, acusa.

O manifesto, que está a ser divulgado nas redes sociais e em papel através do Centro do Livro de Língua Portuguesa de Frankfurt, refere que “40 mil trabalhadores imigrantes vivem em condições desumanas, em espaços apertados, pagando rendas elevadas”.

A autora do cartaz que promoveu a manifestação é uma artista gráfica e ilustradora portuguesa, Joana Mink. Em declarações ao “Diário do Alentejo” esta ativista revela que a sua ligação ao movimento aconteceu “através do Tavira em Transição - um movimento comunitário de cidadania ativa que, recorrendo a princípios pacifistas e ecologistas, promove a transição para um futuro sustentável - que em maio deste ano



ALEMANHA IMPORTA CERCA DE 50 MILHÕES EM FRUTOS VERMELHOS PORTUGUESES

A maior parte da fruta portuguesa exportada para a Alemanha tem origem nas estufas do Litoral Alentejano. À cabeça surge a framboesa com mais de seis mil toneladas num valor de 47 milhões, seguindo-se o mirtilo, com mais de um milhão de euros. Os alemães também importam peras, laranjas e amêndoa. O abacate ainda não tem um peso significativo, mas tem vindo a aumentar. Segundo o semanário “Der Spiegel”, o negócio das estufas de Odemira movimenta 247 milhões de euros por ano.

lançou uma campanha de ação direta de boicote ao consumo de frutos originados pela agricultura intensiva no Algarve e Alentejo, com o mote #EuNãoPapoIsto”.

Respondeu ao desafio para criar o cartaz para a campanha e, posteriormente, Friederike Heue pediu-lhe para o utilizar na manifestação em Frankfurt. “O que

me une a esta iniciativa são exatamente as preocupações com a devastação do território no sul do País que todos presenciamos e que atinge não só Portugal, mas todos os países do sul da Europa”, diz Joana Mink.

Os objetivos do movimento são “travar o avanço galopante e devastador da agricultura intensiva no Algarve e no Alentejo que põe em causa a integridade do território” e exigem do Estado português “uma estratégia sustentável, a longo prazo, que promova uma agricultura menos tóxica e que tenha em conta os ecossistemas naturais, as populações e os patrimónios locais, as condições de trabalho e a distribuição justa de água”, explica.

A artista gráfica denuncia ainda “a alteração do património paisagístico e a destruição dos ecossistemas”, acusando as práticas agrícolas utilizadas na região de não serem “sustentáveis” e promoverem “a destruição e esterilização massiva dos solos e a desertificação de um território já por si muito vulnerável às alterações climáticas”.

Para já “estão a ser planeadas outras iniciativas e também a coordenação com outros grupos e movimentos preocupados com

esta matéria. O manifesto está a ser traduzido em vários idiomas e pretendemos pressionar a comunidade política e fazer chegar a nossa voz a mais cidadãos”.

Friederike Heue anunciou uma nova iniciativa na Alemanha, desta vez “com o apoio dos sindicatos” em que o tema central será o Alentejo, mas que apelará à participação de pessoas do Sul da Europa “porque este é um problema de todos”.

JUNTOS PELO SUDOESTE Entretanto, o movimento Juntos Pelo Sudoeste (JPS) congratulou-se com a campanha lançada na Alemanha e voltou a apelar a uma intervenção de Bruxelas. “Esta campanha vem na sequência de vários esforços” que o JPS tem efetuado “nos últimos anos” para que “outros ativistas no centro da Europa ergam a sua voz” e “chamem a atenção” para o problema “da exploração da agricultura intensiva no Baixo Alentejo”, explicou Fátima Teixeira.

Para a porta-voz do movimento de cidadãos de Odemira e de Aljezur, é importante que outras organizações internacionais alertem para “a exploração humana” e para “a exaustão de recursos, como a água”, devido à agricultura

intensiva neste território. “Estamos muito preocupados porque temos a grave ameaça de ter água para um ano em Odemira e esperamos que esta ação, que está a decorrer na Alemanha, dê mais frutos e se espalhe pela Europa Central e Norte da Europa”, apontou.

PRODUTORES TEMEM IMPACTO Por outro lado, a associação de fruticultores de Odemira e Aljezur lamentou a campanha alemã contra culturas intensivas de frutos vermelhos e abacate naqueles concelhos, temendo um impacto momentâneo, mas sem “expressão significativa” nas vendas. “Posso fazer um primeiro comentário, que é, naturalmente, o de lamentar esse tipo de campanha”, disse à agência Lusa o presidente da Associação dos Horticultores, Fruticultores e Floricultores dos Concelhos de Odemira e Aljezur (AHSA), Luís Mesquita Dias.

O responsável lamentou também que, embora a campanha decorra na Alemanha, tenha sido “muito alimentada” por outras “relativamente idênticas” em Portugal, por “pessoas que, sabendo que a exceção não é regra, fazem passar do país e da região e do setor uma imagem que não corresponde efetivamente à realidade”.

Questionado sobre se teme que a campanha possa prejudicar as vendas de frutos produzidos nos concelhos de Odemira e Aljezur, nomeadamente as exportações para a Alemanha, Luís Mesquita Dias respondeu que “mentiria” se não temesse “alguma implicação”.

O responsável disse que a AHSA sabe que “a generalidade dos consumidores está já muito familiarizada com este tipo de campanhas de demonização de alguns produtos e de algumas práticas” e, por isso, admite que, “um pouco como acontece com estas situações”, a campanha alemã “pode ter um impacto momentâneo” em “alguns consumidores”. Contudo, o responsável duvidou “que tenha expressão significativa de maneira que os associados [da AHSA] cheguem a ressentir-se do ponto de vista das suas vendas”, admitiu, sem precisar números relativos às exportações dos produtores locais para a Alemanha



O Instituto Politécnico de Beja (IPBeja) está entre as instituições de ensino superior que integram consórcios de candidaturas aos programas “Impulso Jovens Steam” e “Impulso Adultos” do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR). De acordo com a Direção-Geral do Ensino Superior (DGES), foram submetidas 35 candidaturas por várias entidades nacionais aos dois programas. João Paulo Trindade, presidente do IPBeja, frisa que a candidatura tem como meta aumentar as habilitações de jovens e adultos no ativo.

Só dois concelhos do Baixo Alentejo têm planos para integração de migrantes

Presidente da Associação de Solidariedade Imigrante diz que falta de adesão é “mais um sintoma de que a temática das migrações passa ao lado das preocupações da maioria dos responsáveis autárquicos”

Dos 14 concelhos do distrito de Beja, e de acordo com o Alto Comissariado para as Migrações, apenas Ferreira do Alentejo e Odemira implementaram medidas no âmbito dos Planos Municipais para a Integração de Migrantes (PMIM). Alberto Matos, da delegação da Solim – Associação Solidariedade Imigrante, em Beja, considera que este é mais um sintoma do alheamento “da maioria dos responsáveis autárquicos” face às dificuldades encontradas pelos imigrantes, no território.

TEXTO JOSÉ SERRANO

De acordo com dados disponíveis no site governamental (<https://www.acm.gov.pt/196>) do Alto Comissariado para as Migrações (ACM), apenas dois concelhos (Ferreira do Alentejo e Odemira) dos 14 pertencentes ao distrito de Beja, têm implementado medidas referentes aos Planos Municipais para a Integração de Migrantes (PMIM).

O vereador José Guerra, da Câmara de Ferreira do Alentejo, em declarações ao “Diário do Alentejo”, expõe que o concelho foi o primeiro, da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (Cimbal) a aprovar, em junho de 2020, um PMIM.

Um plano que conta “com o envolvimento alargado de entidades com intervenção no território”, como o município, as freguesias, o Serviço de Estrangeiros e Fronteiras, a Autoridade para as Condições de Trabalho, o Instituto de Segurança Social, o Instituto de Emprego e Formação Profissional, a Unidade Local de Saúde do Baixo Alentejo, o Agrupamento de Escolas, as forças de segurança, associações e instituições particulares de solidariedade social, empresas e representantes das comunidades migrantes, sendo que as ações do plano em execução foram “concertadas entre todas estas entidades”.

Uma articulação que, diz este responsável municipal, “representa o compromisso de diferentes entidades em encontrar as melhores soluções para a integração da população migrante”, sendo que “a



POPULAÇÃO IMIGRANTE A CRESCER

A população estrangeira residente no distrito de Beja voltou a aumentar em 2020, segundo o Relatório de Imigração, Fronteiras e Asilo (RIFA), do Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (SEF), totalizando 14 095 cidadãos titulares de autorização de residência, mais 15,8 por cento do que em 2019. Ainda segundo os dados do SEF, têm-se verificado aumentos mais acentuados nos últimos quatro anos, registando 2019 a percentagem mais elevada – 25,1 por cento. Entre 2015 e 2020, a população estrangeira residente no distrito de Beja quase duplicou.

habitação e a língua” representam duas das maiores dificuldades de integração”.

O vereador expõe ainda que o PMIM pretende “assegurar também a dignificação das condições de trabalho dos imigrantes e uma rede de serviços (saúde, educação, ação social) preparada para responder aos desafios de integração de comunidades culturalmente diferentes da nossa”.

Alberto Matos, dirigente e responsável pela delegação da SOLIM – Associação Solidariedade Imigrante, em Beja, considera que falta de adesão ao PMIM por parte da grande maioria dos municípios do distrito de Beja, território

marcado pela forte presença de trabalhadores agrícolas imigrantes, revela “mais um sintoma de que a temática das migrações passa ao lado das preocupações da maioria dos responsáveis autárquicos, apesar do peso demográfico crescente dos imigrantes e do seu contributo para o crescimento económico, tão mal retribuído”.

Revelando que, embora outros concelhos, como Beja, estejam a elaborar o respetivo plano, “em colaboração com a Solim e outras entidades”, Alberto Matos sublinha: “não ter PMIM nem é o sintoma mais grave – veja-se o que aconteceu em Odemira: até os números da Covid 19 dispararem,

aparentemente ‘estava tudo bem’. Mas a realidade dramática, escondida em contentores e casebres miseráveis, associada a fenómenos de tráfico humano e de trabalho escravo, já existia. No entanto Odemira já tinha PMIM, tal como Ferreira do Alentejo, onde fenómenos de idêntica gravidade emergem, de tempos a tempos”.

Este responsável da Solim classifica assim a evolução da preocupação demonstrada pelos municípios do distrito de Beja, face às dificuldades encontradas pelos imigrantes, no território, como “lenta e demasiado dependente das atenções mediáticas”, entendendo que “não há que depositar grandes expectativas na elaboração e implementação dos PMIM e de outros instrumentos de intervenção institucional”, sublinhando que “só a mobilização, o esclarecimento e a luta dos próprios imigrantes e das suas associações, podem conquistar novas gerações de direitos, contribuindo para a construção de uma sociedade mais justa e inclusiva”.

ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO De acordo com o Alto Comissariado para a

Migrações, os Planos Municipais para a Integração de Migrantes-PMIM constituem-se como documentos que “incorporam as estratégias de atuação concertadas das diferentes entidades que atuam na área das migrações, a nível local, e que concorrem para a concretização do processo multivetorial de integração dos imigrantes na sociedade portuguesa”. Reconhecendo-se que a integração se faz a nível local, o ACM recomenda que os estados-membros promovam mais políticas de integração ao nível local, melhorem a cooperação entre diferentes níveis de governo (nacional, regional e local) e fomentem a monitorização dos serviços e políticas desenvolvidas nesses diferentes níveis.

“Sinalizando boas práticas, o ACM tem vindo a desafiar os municípios, desde 2014, à construção de Planos Municipais para a Integração de Migrantes, enquanto estratégia fundamental para uma mais adequada gestão dos fluxos migratórios e contributo para o desenvolvimento local”, pode ler-se na página ‘online’ do ACM.

AMGAP
ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS PARA A GESTÃO DA
ÁGUA PÚBLICA NO ALENTEJO

Não desperdice água, Não arrisque o futuro!

Estudos recentes indicam a existência de dissonâncias entre as atitudes e os comportamentos dos Portugueses face à água, que consideram como o mais importante recurso, mas não a valorizam nem reconhecem que praticam desperdício.



amgap.pt

Assembleia Municipal de Beja aprova Estratégia Local de Habitação

Câmara e Santa Casa da Misericórdia preparam investimento de 29 milhões de euros

A Câmara e a Misericórdia de Beja anunciaram o investimento de 29 milhões de euros até 2026 em obras de recuperação e construção de casas para “aliviar a pressão sobre o parque habitacional social” do concelho.

Em comunicado, o município refere tratar-se do investimento previsto na Estratégia Local de Habitação (ELH) do concelho, que foi aprovada pela Assembleia Municipal de Beja na reunião da passada segunda-feira, dia 13, com os votos favoráveis dos deputados municipais do PS e do PSD e a abstenção dos eleitos pela CDU e pelo Bloco de Esquerda.

A estratégia, que será financiada pelo programa do Governo 1.º Direito - Programa de Apoio ao Acesso à Habitação, vai permitir “aliviar a pressão sobre o parque habitacional social do município”, disse o presidente da Câmara de Beja, Paulo Arsénio, acrescentando que a maior parte do investimento previsto (25 milhões de euros) será executada pelo município e os restantes quatro milhões pela Santa Casa da Misericórdia de Beja.

A Câmara de Beja prevê recuperar 162 frações de habitação social municipal e também 60 fogos situados no centro histórico da cidade e nas freguesias rurais do concelho para arrendamento em regime de renda apoiada e acessível. O município prevê também construir 84 fogos para arrendamento em regime de renda apoiada e acessível e reabilitar 22 casas propriedade de famílias vulneráveis e já sinalizadas pelos serviços municipais. Por sua vez, a Santa Casa da Misericórdia de Beja prevê recuperar 27 e construir 40 habitações.

Segundo o autarca, trata-se de “um programa muito difícil de concretizar”, porque “o prazo de execução é muito curto, tudo tem de estar concretizado até 31 dezembro de 2026”, há “falta de empresas no mercado” e é “enorme” o número de municípios que estão a aderir ao 1.º Direito - Programa de Apoio ao Acesso à Habitação.

Paulo Arsénio diz que o município “não tem a certeza absoluta de quanto será o financiamento”, balizado entre “um mínimo será de 40 por cento e o limite de 100 por cento, e em função da execução e dos fundos disponíveis”.

Conforme noticiado pela “DA”, a ELH constata que se assistiu a uma “interrupção do ciclo expansivo que caracterizou a evolução do parque habitacional do concelho nas últimas décadas, refletindo um comportamento extensível à generalidade do país e que pode ser genericamente

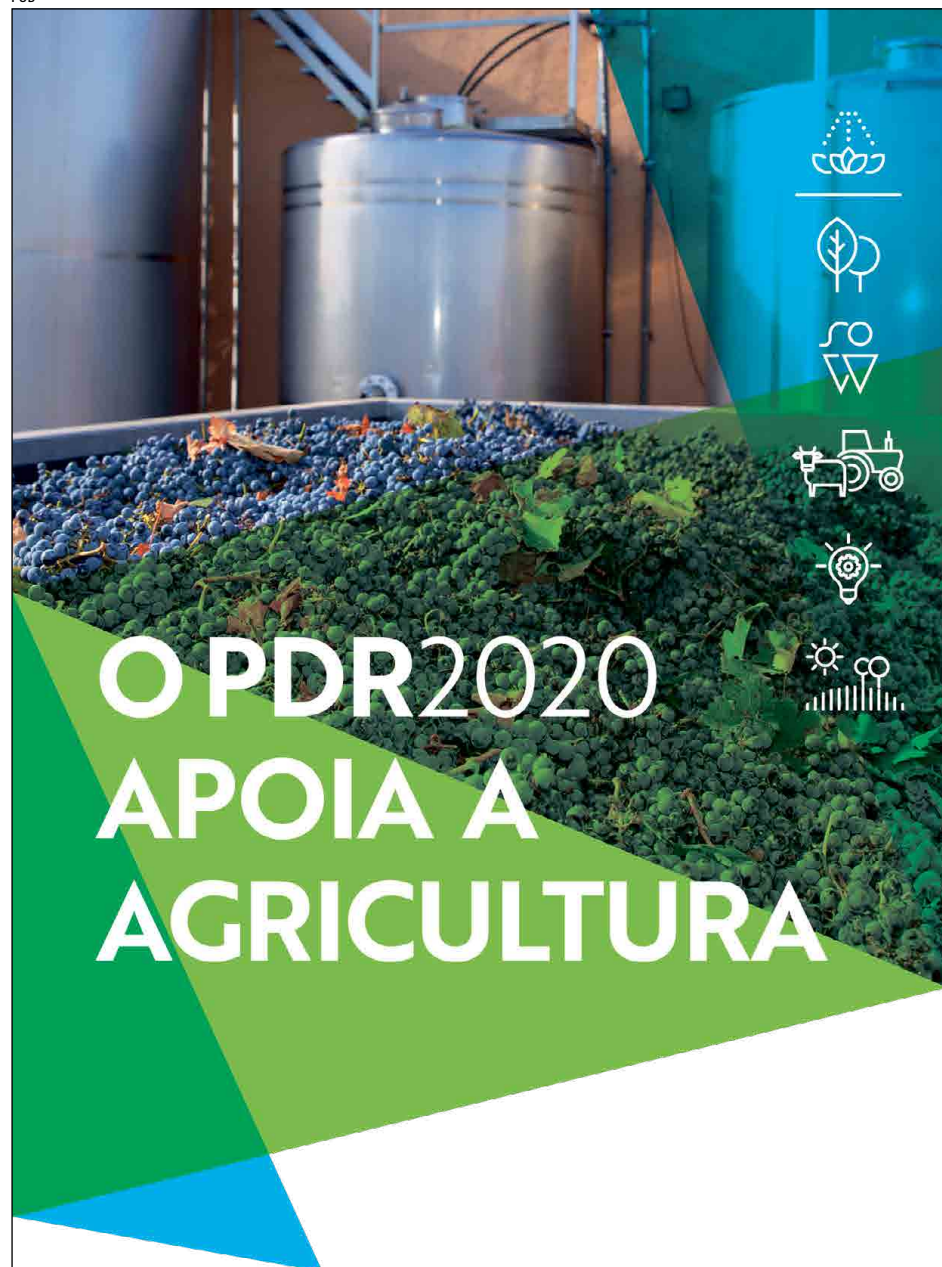
VIDIGUEIRA INVESTE 4,8 MILHÕES

Também a Câmara de Vidigueira anunciou a “validação” pelo Instituto da Habitação e da Reabilitação Urbana (IHRU) da Estratégia Local de Habitação (ELH) aprovada pela autarquia e que prevê um investimento de 4,8 milhões de euros, nos próximos cinco anos. Segundo o município, a ELH tem “como objetivo principal chegar a 2026 com uma situação habitacional condigna em todo o concelho, criando, ao mesmo tempo, condições para fixar mais famílias e jovens”. A autarquia também quer disponibilizar “casas com condições condignas e a preços reduzidos”, que possam ser comportados por jovens e famílias com “baixos rendimentos”. A estratégia inclui ainda a possibilidade de as famílias residentes no concelho e que se enquadrem nos critérios do 1.º Direito “se candidatarem a apoio direto” para melhoria das suas condições habitacionais indignas. “Com base nessa sistematização, o município tem a possibilidade de contratualizar com o IHRU o financiamento de respostas ao nível da reabilitação, da construção e de intervenções pontuais de manutenção e melhoria de habitações municipais e privadas”, concluiu.

entendido como um efeito direto da crise económica e financeira despoletada em 2008”. No entanto “não há evidência que a mesma seja geradora de constrangimentos quantitativos no acesso à habitação”, uma vez que existe no concelho um número de alojamentos “sem utilização residencial efetiva que aparenta ter dimensão suficiente e possuir (ou poder vir a possuir) condições para responder de forma eficaz e eficiente às principais dinâmicas de procura, potenciando também uma aposta mais expressiva na reabilitação do existente em detrimento da construção nova”.

Perante este contexto, e “apesar de se reconhecer a existência de uma margem de crescimento significativa” para este tipo de acesso à habitação”, o estudo considera que “a sua materialização depende da ativação de estímulos que ampliem a sua atratividade quer do lado da oferta, quer do lado da procura, designadamente através da mobilização conjugada de diversos instrumentos de política pública nacional e municipal”, como é o caso dos programas de Renda Acessível ou 1.º Direito.

PUB



Submeta a sua candidatura à Operação 3.3.2 “Pequenos Investimentos na Transformação e Comercialização de Produtos Agrícolas | Apoio à aquisição de capacidade de armazenagem no Setor do Vinho”

De 9 de Setembro a 8 de Outubro de 2021

Estão ainda abertas candidaturas às seguintes medidas PDR2020:

Operação 3.2.1 “Investimento na Exploração Agrícola | Instalações de Alojamento Temporário Amovíveis [IATA]”

De 27 de Agosto a 22 de Outubro de 2021

Operação 6.2.1 “Prevenção de Calamidades e Catástrofes Naturais | Prevenção à propagação da Xylella fastidiosa”

De 26 de Agosto a 26 de Outubro de 2021

Saiba mais em pdr-2020.pt

Cofinanciado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural

A Europa Investe nas Zonas Rurais



Não sabemos, nesta data, se existirão programas de apoio ao investimento privado e à criação de emprego em áreas tão estruturantes como a saúde e em regiões com tantas carências como o Baixo Alentejo. Achamos que deveriam existir”.

Hospital Privado de Beja a funcionar no último trimestre de 2023

Projeto prevê serviço de enfermagem “voluntário” e “gratuito à comunidade” e integra uma estrutura residencial para idosos

Apesar dos contratempos devidos à pandemia, os promotores do Hospital Privado de Beja asseguram que no último trimestre de 2023 o equipamento estará pronto a funcionar. Segundo o ‘chairman’ e CEO da Empírica, Francisco Miranda Duarte, a infraestrutura, que irá ocupar uma área de 22 mil metros quadrados junto ao Bairro Nossa Senhora da Conceição, na saída para Serpa, terá várias valências e utilizará tecnologias de ponta, oferecerá um serviço de “enfermagem gratuito à comunidade” e, em paralelo, terá lar de idosos. Sem contar com o corpo clínico, serão criados cerca de 230 postos de trabalho.

TEXTO ANÍBAL FERNANDES

A escritura para a compra (ou cedência) do terreno onde irá ser edificado o hospital foi realizada em fevereiro de 2020. Qual é, neste momento, a perspetiva para a conclusão do projeto e início da atividade? Queria começar por referir que não houve cedência de terreno. O terreno foi comprado por nós à Câmara de Beja e não foi objeto de qualquer benefício fiscal, como a isenção de IMT, por exemplo. A decisão de compra do terreno foi por isso uma decisão económica ponderada e que representou desde a primeira hora o compromisso efetivo de recursos por parte dos promotores. A abertura do hospital está prevista para o final do último trimestre de 2023. O Hospital Privado do Alentejo será o primeiro hospital a ser pensado, programado, projetado e implementado em Portugal integralmente numa era pós-covid-19 e, por isso, incorpora os aspetos essenciais de uma nova realidade assistencial e da procura de cuidados de saúde, com uma forte componente na digitalização, no acompanhamento no domicílio e na utilização de dispositivos tecnológicos de apoio à distância.

Porquê Beja?

Para nós, Beja e o Baixo Alentejo são áreas de intervenção relevante, não apenas pela sua população, mas pela especial localização do seu território que potencia a prestação de cuidados transfronteiriços, como



“SOMOS COMPLEMENTARES DO SNS”

De que forma (se é essa a intenção) é que o novo equipamento de saúde vai interagir com os hospitais de Beja e de Serpa? Há alguma coisa prevista nesse sentido?

Em primeiro lugar, queria referir que encaramos o nosso futuro papel no Baixo Alentejo como complementar das unidades existentes e como podendo dar novas soluções e opções para todos: naturalmente para os que tenham ou venham a ter seguros de saúde, para os beneficiários da ADSE e outros subsistemas públicos, mas também, através de convenções, com os que utilizam hoje em dia exclusivamente o SNS. Para além disto, a Empírica reconhece a importância de servir a comunidade de uma forma socialmente responsável e com impacto direto em todos, particularmente naqueles com maiores dificuldades de acesso a cuidados de qualidade. Nesse sentido e no quadro da nossa política de responsabilidade social, iremos desenvolver um serviço de enfermagem gratuito à comunidade (mediante adesão voluntária) para servir de uma forma regular as famílias aderentes com visitas pelo menos anuais, em que se identificam através de protocolos clínicos de eventuais situações de saúde que mereçam referência e seguimento.

decorre das políticas de saúde e orientações europeias. Os residentes em Beja e no Baixo Alentejo têm as mesmas necessidades da população de Lisboa ou Porto e nós estaremos cá para os servir. Acreditamos que a tendência [de despovoamento] espelhada no Censos 2021 esteja neste momento a ser invertida com a dinamização de vários setores económicos na região, atraindo investimento e criando emprego qualificado. Há várias decisões que acentuam a tendência de crescimento deste mercado, como a anunciada localização de um centro de

treino de militares da Força Aérea e também da aviação civil e outras iniciativas que visam potenciar a utilização do aeroporto de Beja, [para além de que] o próprio hospital será um elemento relevante na qualidade de vida dos residentes no Baixo Alentejo e poderá contribuir para a atração e fixação de novos projetos de investimento e, com isso, fomentar o aumento da população e da sua qualificação nos concelhos do Baixo Alentejo.

Aquando do anúncio do projeto foi anunciada a criação de 270

postos de trabalho. Essa perspetiva mantém-se?

Sem contar com os médicos, cujo vínculo ao hospital terá várias formas, teremos a criação de 226 postos de trabalho entre o hospital e a estrutura residencial para idosos (ERPI) que será desenvolvida em paralelo. Como estimamos um vínculo mais forte de 45 médicos a estas unidades, teremos um valor global de 271 postos de trabalho, que não contarão com muitos outros médicos convidados que exercerão as suas funções em regime de prestação de serviços.

Uma das dificuldades crónicas do SNS em Beja tem sido conseguir captar e fixar médicos. São vários os concursos abertos que ficam desertos. Quais os argumentos que a empresa apresenta para conseguir recrutar pessoal qualificado para a região?

No caso dos médicos, vamos desenvolver uma proposta de valor para estes profissionais-chave, que assenta em vários pilares, como sejam o acesso a tecnologia de ponta para diagnóstico e terapêutica, a existência de condições assistenciais para a realização de uma gama alargada de procedimentos (destacamos a existência de uma sala híbrida para procedimentos angiográficos e de cuidados intensivos), a existência de um modelo clínico avançado que enquadre e suporte de uma forma

interdisciplinar as decisões dos profissionais, um sistema de informação que garanta a interoperabilidade entre os diferentes sistemas departamentais e o acesso completo à informação clínica dos doentes para melhor os tratar e ainda uma aposta fortíssima na formação médica. Neste último ponto, destacamos o facto de, no âmbito da parceria a 15 anos que estamos a celebrar com a Siemens, um número a definir dos nossos profissionais poderem realizar anualmente ‘fellowships’ em hospitais parceiros da Siemens, entre os quais os melhores hospitais do mundo, como a Clínica Universitária de Navarra, o Karolinska [Suécia] e outros.

Quais as valências previstas?

O hospital terá um bloco operativo com três salas, uma delas híbrida para a realização de procedimentos de elevada complexidade; internamento normal (30 camas); internamento em cuidados intermédios e intensivos (7 camas); salas de exames endoscópicos e recobro; hospital de dia; consulta externa; exames e tratamentos e atendimento permanente de adultos e pediátrico, entre muitas outras valências. De um ponto de vista mais geral, destacamos ainda a diferenciação tecnológica, assegurada pela parceria estratégica com a Siemens. Vamos ser hospitais parceiros da Siemens na linha de outras grandes unidades de saúde na Europa e no mundo inteiro.

Qual o valor do investimento?

A construção do hospital, todo o equipamento e a unidade ERPI que está associada – com 80 camas – representa um investimento de cerca de 26 milhões de euros. Neste momento, a estrutura de financiamento que está a ser montada assenta exclusivamente em capitais privados. Não sabemos, nesta data, se existirão programas de apoio ao investimento privado e à criação de emprego em áreas tão estruturantes como a saúde e em regiões com tantas carências como o Baixo Alentejo. Achamos que deveriam existir, particularmente em áreas como o Baixo Alentejo, mas é uma opção política que nos transcende.

(A edição integral da entrevista será publicada na página ‘online’ do “DA”)

PORTUGAL CHAMA: SE HÁ RISCO NÃO ARRISQUE FOGUEAR OU QUEIMAR.

Porque o risco é maior e o tempo não ajuda, não faça queimas ou queimadas entre 1 de julho e 30 de setembro (período crítico), e fora deste período sempre que o risco de incêndio seja muito elevado ou máximo. É sempre obrigatório pedir autorização (**aplicação - fogos.icnf.pt/queimasqueimadas**) sob pena de aplicação de coimas elevadas. Na floresta ou no campo, não faça lume nem fogueiras, não lance foguetes e, caso esteja a trabalhar, leve sempre consigo um telemóvel e extintor. Por fim, não se esqueça que é proibido o uso de motorroçadoras, corta-matos e destroçadores nos dias de risco máximo de incêndio.

Em caso de incêndio ligue 112 e siga as recomendações das autoridades.

portugalchama.pt



**ELEIÇÕES
AUTÁRQUICAS '21**
26 SETEMBRO



**Quero,
posso
e voto!**

**DECIDA O FUTURO
DA SUA AUTARQUIA.**

Dia 26 de setembro, faça valer a sua vontade na eleição dos órgãos autárquicos da sua área de residência. Decidir o futuro é um direito seu, vote!

Informe-se em www.cne.pt



COMISSÃO NACIONAL DE ELEIÇÕES

OPINIÃO

Herdei uma casa e quero vendê-la

LUÍS PICA SOLICITADOR*

A morte de um familiar é um acontecimento que gera uma perturbação social e psicológica na vida dos familiares e pessoas mais próximas do falecido, causando efeitos não só económicos e emocionais, mas também patrimoniais e jurídicos. Quando morrem os nossos familiares mais próximos, do qual os herdeiros são os mais imediatos sucessores que os irão substituir nas relações patrimoniais, torna-se necessário dar um destino aos bens que ao autor da herança pertenciam, pois a morte deste não cessa as relações patrimoniais existentes, que devem subsistir mesmo com o seu decesso. Falamos de relações como as que envolvem bens imóveis, bens móveis sujeitos a registo ou quaisquer outros tipos de bens e que não podem deixar de existir por respeito e pelos interesses das contrapartes envolvidas nas mesmas ou ainda pela própria natureza das coisas.

O caso mais comum prende-se com a venda de bens imóveis, designadamente casas e terrenos pertencentes aos falecidos, a qual é, muitas vezes, decidida pelos herdeiros a terceiros interessados.

A questão mais importante que é suscitada nestes casos, e que muitas vezes levanta dúvidas, prende-se com o facto de ser necessário ou não uma inscrição

intermédia dos bens em nome dos sucessores. Ou seja, a questão dos herdeiros é se se mostrará necessário que o bem seja registado a favor destes e só depois possa o mesmo ser transmitido por venda a terceiros, estando em causa uma dúvida sobre a legitimidade na venda dos bens, pois essa inscrição intermédia acarreta encargos, que muitas das vezes oneram o negócio, e causa alguma demora na celebração dos negócios.

A lei vem dar uma resposta a esta questão, dispensando de registar os bens a favor dos herdeiros sempre e quando o objetivo seja a sua venda a favor de terceiros. Assim, a inscrição a favor dos herdeiros é dispensada desde que o bem esteja registado a favor do autor da herança e se comprove a qualidade de herdeiro, a qual é feita através da escritura de habilitação de herdeiros. Com esta possibilidade consegue-se uma maior rapidez na venda de bens imóveis e, consequentemente, uma redução dos custos associados com os registos que se mostram dispensáveis.

Muito embora se observe uma aparente simplicidade, é de todo conveniente a ajuda do solicitador no acompanhamento e auxílio das situações indicadas.

* Artigo publicado no âmbito de uma parceria entre o “Diário do Alentejo” e a Ordem dos Solicitadores e dos Agentes de Execução

O despovoamento não é uma inevitabilidade

JOSÉ MARIA PÓS-DE-MINA

GESTOR

A divulgação dos dados provisórios relativos aos Censos 2021, não trouxeram, infelizmente, grandes novidades para a nossa região. Confirmaram-se as projeções demográficas que vinham a ser apresentadas. O Alentejo reduz a sua população em cerca de 41.000 habitantes em 10 anos. Redução a somar a outras já verificadas noutros períodos censitários. A exceção (que confirma a regra) foi o concelho de Odemira onde ser verificou um aumento da população por impacto do saldo migratório, tendo em consideração que o saldo natural (diferença entre nascimentos e óbitos foi negativo). Tem sido muito divulgada nos últimos tempos a realidade deste concelho e está perfeitamente explicado que estamos perante uma situação em que o fator económico é determinante, devido à criação de emprego, ainda que sem direito e em condições inadequadas de habitação.

Esta questão da relação entre o saldo migratório e o saldo natural merecerá uma análise mais aprofundada, após o conhecimento dos resultados definitivos e sua desagregação pelos diversos indicadores. Só assim podemos aferir se há ou não capacidade de atração e se a redução de população se deve à questão da estrutura demográfica, com o maior peso dos mais avançados na idade, e a manutenção de baixas taxas de natalidade, influenciada também pela existência de menos população jovem.

“O défice demográfico é sobretudo influenciado por políticas de âmbito nacional e não são atitudes ou medidas de nível local que têm capacidade para infletir a tendência pesada que leva a que as pessoas tenham de procurar noutros locais, a sua subsistência e melhores condições de vida”

A grande lição que podemos tirar pela análise dos números dos diversos concelhos é a de que o défice demográfico é sobretudo influenciado por políticas de âmbito nacional e não são atitudes ou medidas de nível local que têm capacidade para infletir a tendência pesada que leva a que as pessoas tenham de procurar noutros locais, a sua subsistência e melhores condições de vida. O resultado verificado é devido às políticas de direita que têm assolado o País, mas sobretudo esta região, com a degradação dos setores produtivos e o não aproveitamento de investimentos públicos estruturantes, de que é exemplo gritante o empreendimento de fins múltiplos de Alqueva, para a fixação de população a partir da criação de emprego com direitos, do aumento geral dos salários e de emprego que seja indutor de alargamento da base económica, construindo-se no Alentejo um setor económico diversificado, que tenha um efeito multiplicador de base local, e não o que se está a passar que é transformar o

território do Alentejo, num ativo financeiro que favoreça os processos de acumulação e centralização de capital.

Se queremos dar resposta à questão demográfica, temos de apostar na inversão das políticas que têm vindo a ser adotadas, aproveitando os fluxos financeiros que são disponibilizados pelos fundos comunitários (PRR, Portugal 2030 e outros), fundos do Orçamento de Estado, dos orçamentos municipais e sobretudo a adoção de verdadeiras políticas de desenvolvimento local e regional, que prossigam a construção de infraestruturas que são indispensáveis para alavancar o desenvolvimento, como sejam as ferroviárias e rodoviárias, façam descolar as possibilidades existentes numa infraestrutura de significado nacional como é o Aeroporto de Beja e sejam também adotadas medidas do ponto de vista da organização do Estado, com a criação da região administrativa do Alentejo, a reposição das freguesias extintas e o reforço da capacidade financeira das autarquias locais.

É curioso observar como esta questão da perda de população é usada como arma de arremesso na campanha eleitoral para as autarquias, sobretudo por partidos como o PS e o PSD, partidos que têm pesadas responsabilidades na forma como tem sido conduzida a política em Portugal (políticas nitidamente de direita). Veja-se por exemplo o encerramento de serviços públicos, como seja, a extinção de freguesias, o abandono de postos de saúde, ou o fecho de estações dos CTT. Para esta questão olhe-se também para os dados em cada concelho e para as forças políticas que têm responsabilidades autárquicas locais, para se perceber que “o mal calha a todos”, o que comprova, como já se referiu que só a inversão da política nacional pode inverter a situação.

Também está claro que não é com atos de ilusionismo político como o da criação dos chamados programas de valorização do interior que se resolve o problema. Precisamos que as políticas europeias, as políticas nacionais, as políticas regionais e também, é verdade, as políticas locais, pensem o território e o seu elemento principal, o ser humano, como contributos essenciais para resolver os problemas de quem persiste em resistir, vivendo na região, melhorando a sua qualidade de vida, aproveitando os recursos e potencialidade existentes, diversificando a base económica, valorizando os serviços públicos, apostando na educação e na formação, e envolvendo todos os atores, com as suas múltiplas e diversificadas responsabilidades no processo de desenvolvimento.

A erosão demográfica não é uma inevitabilidade. Aproveitemos este início de nova década, estas possibilidades abertas pela disponibilização de instrumentos financeiros e deitemos mãos a obra para construirmos um Alentejo de que nos orgulhemos, um Alentejo melhor, onde queiramos viver e onde possamos atrair outras gentes, outras vontades para connosco partilharem este desafio exaltante de termos um Alentejo que sirva as suas gentes e seja desenvolvido.

D.R.



Estatuto editorial do “Diário do Alentejo”

1. O “Diário do Alentejo” é um jornal semanário regionalista, de informação geral, que pretende através do texto e da imagem dar cobertura aos acontecimentos mais relevantes da região, e que sem se remeter a posições de neutralidade proporciona espaço ao pluralismo político e de ideias, e aos valores da democracia e da liberdade.

2. O “Diário do Alentejo” é um jornal semanário independente cuja linha editorial é submetida a critérios de total rigor e seriedade, recusando quaisquer influências ideológicas ou dos poderes político, económico e religioso.

3. O “Diário do Alentejo” produz um jornalismo transparente, abrangendo os mais variados campos da sociedade portuguesa em geral e da alentejana em particular, com exigência e qualidade,

através de um trabalho eficaz, criativo e interativo, com o objetivo de bem informar e esclarecer um público plural.

4. O “Diário do Alentejo” não estabelece quaisquer hierarquias para as notícias e pretende contribuir para o debate e a reflexão sobre as grandes questões da região e do País, pelo que cria espaços apropriados para expressão de opiniões e não estabelece barreiras a qualquer corrente de comunicação.

5. O “Diário do Alentejo” considera que os factos e as opiniões devem ser separadas com evidência: os primeiros são intocáveis e as segundas são livres.

6. O “Diário do Alentejo” determina como únicos limites para a sua intervenção aqueles que são determinados pela lei, pela deontologia jornalística e ética profissional e por tudo aquilo que diga respeito à vida privada de todos os cidadãos.

VINHOS

O Alentejo é a região líder no mercado nacional na categoria de vinhos engarrafados de qualidade, mas nos brancos de topo tem uma forte concorrência de outras regiões mais frescas, como a Bairrada, o Dão e os Vinhos Verdes. O Alentejo é muitas vezes “acusado”, em grande parte devido ao clima, de não ter as melhores condições para produzir vinhos brancos de primeira linha. No entanto, o vinho branco alentejano está em processo de transformação ao nível das castas, dos locais das vinhas e dos processos enológicos e os resultados estão a surgir mais depressa do que se poderia esperar, seja ao nível da qualidade, seja da diversidade.



A produção de vinho tinto tem a hegemonia na região transmontana. No passado havia um maior equilíbrio entre brancos e tintos, embora existissem zonas, como na Vidigueira, entre outras, onde predominava o branco. Nesses locais, quando se pedia um copo de vinho numa taberna era servido invariavelmente um copo de branco. Os que gostavam de tinto tinham de o pedir claramente ao taberneiro. Esta preferência pelo vinho branco explica-se pelo clima da região e por hábitos antigos, que privilegiavam o consumo deste tipo de vinho considerado mais puro e nobre desde a antiguidade clássica.

Quando o vinho alentejano entrou na era moderna, a partir dos finais dos anos 80, a procura cresceu imenso. Mas as novas plantações concentraram-se essencialmente nas uvas tintas, as mais bem pagas do mercado e

consideradas aquelas que melhor se adaptariam ao clima da região. Nesse período foram arrancadas muitas cepas brancas para plantar tintas. Por isso, hoje, não é de estranhar que dos cerca de 23.000 hectares de vinha registados na região vinica do Alentejo, 18.000 sejam de uvas tintas e só 5.000 de uvas brancas.

No entanto, nos últimos anos registou-se um crescimento na procura de uvas brancas, impulsionando novos plantios. Ainda assim, o Alentejo ainda é conhecido essencialmente enquanto produtor de vinho tinto. Até há poucos anos as melhores casas de vinho concentraram as suas energias e investimentos essencialmente no tinto. Era aí que obtinham melhores proveitos, conseguindo criar algumas das marcas ‘super premium’ mais prestigiadas do mercado português. Foi só nos últimos anos que as empresas

começaram a diversificar o seu portefólio de vinhos brancos, criando algumas marcas acima dos 10 e dos 20 euros, embora ainda com uma produção reduzida quando comparada com o vinho tinto.

Já em relação aos brancos alentejanos não existe a mesma procura e certeza na qualidade dos seus melhores vinhos. Há mesmo alguma desconfiança e preconceito por parte de alguns consumidores em relação aos denominados ‘premium’ e ‘super premium’. Os argumentos apresentados, muitas vezes por falta de conhecimento, baseiam-se na convicção de que os vinhos são todos muito parecidos, pesados, alcoólicos, com falta de frescura e que não envelhecem bem. Por outro lado, estes críticos afirmam que existem poucas vinhas velhas na região, as castas regionais não têm as qualidades necessárias

para produzir um grande branco e que os seus vinhos estão afastados das tendências atuais, usando, por exemplo, demasiada madeira nova na fermentação e no estágio.

No passado recente alguns dos melhores lotes eram encaminhados para um tipo de vinho que estava na moda e que vendia bem. A tendência mundial encabeçada por alguns jornalistas, e em particular Robert Parker, conduziu os vinhos para uma forte extração, álcool elevado e forte presença da madeira. Esta onda durou cerca de três décadas, mas nos últimos anos os jornalistas do setor, os ‘bloggers’, os ‘influencers’ e por fim, os próprios consumidores, começaram a valorizar outros estilos de vinhos.

Nesta reportagem pretendemos analisar os segmentos ‘premium’ e ‘super premium’ dos vinhos brancos alentejanos, esclarecendo algumas questões. O Alentejo tem condições naturais para produzir vinhos brancos de topo? As castas regionais brancas são adequadas para fazer grandes vinhos? O Alentejo consegue produzir grandes vinhos que envelheçam com nobreza e com um perfil adaptado às novas tendências? Nomeadamente vinhos menos alcoólicos, com menor presença da madeira e mais austeros? Neste momento, o mercado afastou-se dos vinhos com um aroma demasiado intenso, enjoativo ou tecnológico. Coexistem vários estilos de sucesso, mas o mais importante é mostrar as características da região, os seus solos, uvas e tradições, envoltos numa narrativa sedutora.

Vinhos brancos de topo do Alentejo.
A diversidade de um ‘terroir’ único

brancos

A PARCELA PERFEITA: O SANTO GRAAL DA VITICULTURA DE ELITE A identificação da parcela ideal para plantar uma vinha que dê excelentes uvas ou a descoberta de uma vinha velha com a qual se vai elaborar um grande vinho é o objetivo que todos os produtores e enólogos procuram.

Hoje os consumidores, quando compram um vinho de topo, não buscam apenas qualidade, procuram que o mesmo tenha carácter, tradição, e história, e se identifique com a paisagem circundante, expressando todos os matizes do local onde nasceu. Os viticultores e os enólogos têm de estudar e compreender o 'terroir' onde estão implantadas as vinhas e intervir com saber e precisão nos fatores naturais que a influenciam para tirar partido de todas as suas potencialidades.

O local específico onde a vinha está plantada é o fator natural mais importante que vai influenciar o vinho. Em primeiro lugar devemos ter em atenção o tipo de solo. As vinhas do Alentejo estão plantadas num mosaico de solos, com destaque para os derivados do granito, do xisto e do calcário. Cada um destes terrenos vai marcar de forma diferente os vinhos, ao nível da frescura, do aroma, do sabor ou da intensidade. Mas para além do tipo de solo importa a textura do mesmo, que pode ser argiloso, franco, arenoso ou de calhau rolado, podendo ainda ter diferentes capas minerais em profundidade. A textura do solo é determinante para dar à planta a água e os nutrientes necessários ao seu perfeito desenvolvimento. A grande diversidade e mutação dos solos do Alentejo pode levar a uma situação singular: a parcela perfeita pode estar num local específico bem pequeno, pois do outro lado da estrada os solos podem ser distintos, entre outras diferenças, e consequentemente, dar origem a um vinho bom, mas não excecional.

O clima e a morfologia do Alentejo são propícios à cultura da vinha, ainda que nem todos os locais sejam os mais indicados para fazer um grande vinho. O clima é essencialmente mediterrânico, mas com algumas zonas de influência atlântica e continental. Quase todas as regiões são secas, com verões extremamente quentes e invernos frios. Ainda assim, existem diferenças regionais vincadas no clima das diferentes zonas, que vão desde a Serra de São Mamede, no interior do Norte Alentejano, com um clima mais chuvoso e frio, a Mértola, uma região árida e quente e a Odemira, com um clima mais ameno e húmido.

O estereótipo de um Alentejo só de planícies também deve ser desmistificado. Apesar da paisagem predominante ser a planície ondulada, existem muitas zonas de serra,



Identificar a data ideal da vindima é crucial neste segmento de vinhos. Com o clima do Alentejo, atrasar-se um ou dois dias na vindima pode ser trágico.

colinas e vales, proporcionando uma grande diversidade de paisagens e de 'terroirs' favoráveis aos vinhedos. Ainda assim, no caso das uvas brancas, mais sensíveis ao calor, cabe ao viticultor escolher as parcelas que realcem as potencialidades de cada zona. No interior sul, o viticultor deverá proteger as uvas do excesso de calor. De entre as inúmeras possibilidades poderá instalar a vinha numa encosta virada a norte, mais protegida do sol, ou numa zona baixa perto das linhas de água, onde o lençol freático esteja mais próximo das plantas.

O enólogo António Maçanita defende um regresso das vinhas alentejanas aos locais antigos, onde sempre estiveram, quando não havia rega gota a gota. "O local de plantação dos antigos era diferente, sempre junto a ribeiros, onde a água não estivesse longe para compensar o calor e a falta de água no período do verão", diz-nos. Os vinhos produzidos na vinha velha do "Chão dos Eremitas" no sopé da Serra de Ossa mostram esse Alentejo antigo com "as castas certas no lugar certo", de

que é exemplo o Trincadeira das Pratas 2019 provado nesta edição.

Outra forma de proteção do calor é implantar as vinhas em altitude, em especial na vertente norte. Com a mudança climática, as vinhas podem encontrar nesses locais um abrigo para uma maturação mais equilibrada das uvas, com graduações alcoólicas mais baixas e maior acidez devido à maior pluviosidade e às temperaturas mais baixas, em especial à noite, resultado de uma maior amplitude térmica.

O Alentejo tem essencialmente três serras onde estão implantadas vinhas: a de São Mamede (1025 metros), a d'Ossa (653 metros) e a do Mendro (412 metros de altitude). Existe ainda um planalto entre Arraiolos, Estremoz e Borba com quotas entre os 300 e os 400 metros que confere características especiais aos seus vinhos. A Serra de São Mamede é a mais alta do Alentejo e, segundo o enólogo David Baverstock, "é um caso raro em Portugal, onde a viticultura assenta numa agricultura de montanha com encostas escarpadas que dificultam/inibem qualquer tentativa de mecanização, onde abundam vinhas velhas, algumas delas com idades bem superiores a um século. Através do relevo da Serra todos os pontos cardeais da bússola são preenchidos no que respeita à exposição solar que nelas incide. Para além deste benefício, usufrui da altitude das encostas da Serra que se erguem da planície alentejana mais quente e seca, variando dos 400 metros até os 800 metros, o que proporciona elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, ajudando assim a uma maturação regular e a preservar a acidez natural das uvas".

O vento também é um fator a ter em conta. Ventos constantes e intensos podem ser prejudiciais à vinha. O Alentejo está protegido deste fator negativo, com exceção de algumas

vinhas situadas junto à costa no concelho de Odemira. Porém, o vento moderado também pode ser um fator positivo, pois impede algumas doenças na vinha e pode trazer alguma humidade oceânica, como acontece na Vidigueira.

A vegetação, a floresta, a fauna e o ecossistema em torno da vinha também são fatores muito importantes para potencializar as qualidades dos vinhos. As vinhas de antigamente estavam consociadas com outras culturas, como o olival e as hortas. Estavam próximas de plantas silvestres e tinham a presença constante de diferentes animais, como as galinhas e as ovelhas, o que favorecia o aparecimento de diferentes microrganismos que mantinham a vinha sã, em equilíbrio com a natureza.

Neste ambiente puro e ancestral proliferavam diferentes leveduras que se espalhavam livremente pela vinha, ajudando a criar vinhos de fermentação natural, mais orgânicos e conectados com a lugar. Muitas empresas estão atualmente a iniciar um processo de transição para o modo de produção biológico, regressando a algumas práticas da agricultura antiga. Estes produtores acreditam que esta mudança irá desenvolver um solo com mais vida, capaz de alimentar corretamente a videira, transmitindo-lhe a sua essência. Não utilizam agroquímicos, fazem poucas mobilizações do solo, favorecem a existência de um coberto vegetal na vinha, criam corredores de plantas silvestres junto das vinhas, atraem aves de rapina, colocam ovelhas, perus e outros animais na vinha em determinadas alturas do ano, estimulando a biodiversidade, entre outras medidas agroambientais.

Pretende-se criar um ecossistema resiliente, em que as plantas e o solo encontrem o seu equilíbrio. Estes produtores acreditam que os vinhos que nascem destes

entornos naturais apresentam uma qualidade e pureza distintiva ímpar. A Herdade de Coelhoiros tem seguido este rumo desde há alguns anos e o seu enólogo, Luís Patrão, defende que aquilo que os diferencia é a sua filosofia que "assenta no respeito pela natureza, na singularidade da terra, na forma como as vinhas são trabalhadas e na importância de cada pessoa no resultado final. Privilegia-se a harmonia entre as vinhas, o pomar, o montado e a riqueza da fauna e flora autóctones, num equilíbrio que torna único o 'terroir' de Coelhoiros".

A Herdade dos Grous e a Herdade de Coelhoiros foram as duas primeiras empresas a receber o selo de produção sustentável, uma certificação inédita em Portugal promovida pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA). Esta distinção reconhece os produtores que cumpram com os 171 requisitos estabelecidos pelo Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo. Várias dezenas de outros produtores estão em fase final de certificação. Esta distinção possibilita que o consumidor possa identificar os produtores alentejanos que cumprem com boas práticas de poupança de recursos, que promovam a biodiversidade, utilizem energias renováveis, protejam os solos ou fomentem iniciativas que envolvem toda a comunidade na adoção de comportamentos sustentáveis. Esta certificação demonstra que o Alentejo está na linha da frente, repensando os procedimentos implementados nos campos e nas adegas, procurando promover e implementar novas práticas ambientalmente, socialmente e economicamente mais sustentáveis. Por outro lado, os consumidores mais exigentes de todo o mundo apreciam este esforço e estão dispostos a pagar um pouco mais por cada uma das garrafas que tenham origem em empresas de produção sustentável.



A Herdade dos Grous e a Herdade de Coelhoiros foram as duas primeiras empresas a receber o selo de produção sustentável, uma certificação inédita em Portugal promovida pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA).

VINHAS VELHAS E NOVAS NO ALENTEJO

Neste momento há uma grande procura de vinhos provenientes de vinhas velhas, pois os consumidores creem que estas cepas criam vinhos mais genuínos, distintos, profundos e singulares. De facto, quando as vinhas velhas são boas originam regularmente vinhos extraordinários, pois ao longo dos anos as suas raízes foram-se adaptando aos solos e às condições naturais do lugar, ajustando-se mais facilmente às mudanças de cada ano agrícola. A sua produção é, no entanto, mais reduzida, o que levou muitos produtores a arrancá-las. Infelizmente estão apenas certificadas cerca de 500 hectares de vinhas com mais de 40 anos e cerca de 1500 hectares com mais de 30 anos no Alentejo.

A maioria das vinhas foi plantada após 1990, quando a procura pelo vinho alentejano disparou. Ainda assim começaram a surgir nos últimos anos alguns vinhos de grande qualidade com a designação de “vinhas velhas”, como é o caso do Quinta do Paral 2018 e do Herdade Grande Roupeiro 2020 que apresentamos nesta edição. Existem outros vinhos provenientes de vinhas velhas, mas que não usam essa marca distintiva. Seria importante que esta menção fosse regulamentada pela CVRA, como já acontece no Douro, para assim dar maior prestígio e credibilidade a esta categoria de vinhos.

Uma parte significativa dos melhores vinhos do Alentejo tem origem em vinhas relativamente jovens. As novas vinhas do Alentejo plantadas desde o final do século passado foram instaladas com rega

gota a gota, tentando combater o ‘stresse’ hídrico e contribuir para uma produção mais homogênea. Havendo disponibilidade de água foi possível plantar vinhas onde no passado nunca tinham existido vinhedos. Este novo enquadramento foi positivo para responder à grande procura do vinho alentejano, mas nem todas as parcelas são aptas para produzir um vinho de topo. Para apresentar grandes brancos há que ter em atenção muitos pormenores e detalhes. Os produtores têm de conhecer muito bem as suas vinhas para identificar micro ‘terroirs’ especiais com qualidades individuais indiscutíveis que serão encaminhados para os seus melhores lotes. Isso requer muito estudo, trabalho e investimento.

No passado recente foram selecionadas castas e clones que proporcionassem maior grau alcoólico, maior intensidade aromática e maior produção. Chegaram muitas castas novas à região e outras muito antigas foram definhando. Das castas antigas apenas a Antão Vaz e a Arinto têm crescido. Já a Fernão Pires, Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha, Manteúdo, Trincadeira das Pratas, Alicante Branco, Larião e Diagalves têm visto a sua área reduzir-se progressivamente. Em oposição, algumas castas provenientes de outras regiões portuguesas e do estrangeiro têm crescido nos últimos anos, como a Verdelho, Gouveio, Alvarinho, Viosinho, Encruzado, Viognier, Sauvignon Blanc, Semillon e Chardonnay.

O Alentejo precisa de estudar melhor as suas castas brancas tradicionais, pois elas podem vir a ser muito importantes num futuro

próximo. Estão adaptadas ao ecossistema local, ajustam-se melhor à mudança climática e respondem às novas tendências dos mercados mais exigentes que procuram vinhos austeros, autênticos e pouco alcoólicos. Estas castas têm de ser melhor compreendidas, pois bem conduzidas e colocadas nos locais certos podem originar vinhos extraordinários, como ficou demonstrado nesta prova.

A VINDIMA Identificar a data ideal da vindima é crucial neste segmento de vinhos. As parcelas são supervisionadas com grande rigor e sensibilidade para identificar os parâmetros ideais que levam à tomada de decisão de avançar com a apanha das uvas, que deverão estar num estado ótimo de maturação. Com o clima do Alentejo, atrasar-se um ou dois dias na vindima pode ser trágico, pois as uvas podem ficar em sobre maturação e com pouca acidez.

Neste tipo de vinho as uvas são apanhadas maioritariamente à mão, para assim escolher e preservar as melhores, excluindo as uvas verdes e em passa. Alguns produtores podem fazer duas passagens na mesma parcela para apanhar só os cachos que estão em perfeitas condições. Esta opção de colher um pouco de cada vez aumenta a logística e os custos, mas melhora o produto final.

A vindima noturna é outra opção muito utilizada no Alentejo. O enólogo Nelson Rolo revelou que as uvas que deram origem ao Conde D’Ervidreira Private Selection 2019 foram vindimadas “à luz da lua (noite) para preservação do potencial aromático e respeito pela acidez

natural dos vinhos”, uma vez que as uvas chegam à adega com uma temperatura muito mais baixa, evitando-se assim arranques de fermentação e oxidação dos mostos.

Outra estratégia utilizada no Alentejo é colher algumas parcelas com maturações diferentes, umas com um potencial alcoólico baixo e outras alto. Depois, estas parcelas poderão fermentar em separado ou em conjunto. No caso do Grande Rocim Reserva 2019 o enólogo Pedro Ribeiro explicou que “dentro do mesmo bloco de Arinto de uma vinha de 20 anos temos duas zonas distintas de maturação que teoricamente teriam de ser colhidas em alturas diferentes, mas que neste caso foram vindimadas e vinificadas na mesma altura e em conjunto. É o excesso de maturação de um lado (álcool provável de 14,5 por cento) que fornece o volume de boca, concentração e estrutura. E a acidez marcante, frescura e mineralidade vindas do lado em que a uva é colhida com maturação deficiente (álcool provável 10,5 por cento). Assim nasce o Grande Rocim”.

A ADEGA Depois do esforço e dedicação ao longo de um ano as uvas chegam à adega e o mais importante é conseguir revelar todo o seu potencial. As vinificações dos vinhos ‘super premium’ são geralmente em pequenas quantidades e têm um tratamento muito cuidadoso. O vinho branco português teve uma evolução espetacular nos últimos anos, pois as novas técnicas e os novos equipamentos permitem preservar e expressar melhor os aromas e sabores. As uvas são arrefecidas por vezes em câmaras frigoríficas

durante algumas horas, podendo ter maceração pelicular a frio ou mesmo curtimenta, dependendo do tipo de vinho que se quer produzir. As castas podem fermentar em separado ou fermentar misturadas. Nos vinhos provenientes de vinhas velhas que têm as castas misturadas usa-se normalmente esta última opção. Para ajudar o arranque e controlo da fermentação adicionam-se leveduras selecionadas, embora haja cada vez mais produtores que preferem que os seus vinhos fermentem unicamente com as leveduras indígenas, o que implica um maior cuidado no acompanhamento do vinho, mas vai ao encontro da tendência mundial de produzir vinhos conectados com o ecossistema. Por exemplo, os vinhos Portalegre 2017 e Trincadeira das Pratas 2019 foram obtidos a partir de um lote que fermentou com leveduras indígenas e de um outro lote que fermentou com leveduras inoculadas.

O recipiente onde o vinho fermenta e onde estagia tem também uma grande importância e vai condicionar o respetivo perfil. Neste nível de preços o mais comum é fermentar e estagiar metade do lote em barricas de carvalho francês de 225 litros provenientes de florestas e de tanoarias famosas e a outra metade em depósitos de inox, fazendo-se o lote final passado alguns meses. Durante este período o vinho é submetido a uma técnica (‘bâtonnage’) que agita as borras que estão depositadas no fundo das barricas e dos depósitos, procurando dar maior textura, cremosidade e complexidade aos vinhos. Por fim, estagia ainda algum tempo em garrafa antes de chegar ao mercado.

Portalegre 2017

Adega de Portalegre Winery
Casta: Bical
12,5%, PVP: 18 euros



Herdade Grande Roupeiro Vinhas Velhas 2020

Herdade Grande
Casta: Roupeiro
12%, PVP: 18 euros



Moinante Encruzado 2020

Mainova
Casta: Encruzado
13%, PVP: 18,9 euros



Quetzal Reserva 2017

Quinta do Quetzal
Casta: Antão Vaz
13,5%, PVP: 19,6 euros



Honrado Talha Premium 2018

Honrado
Castas: Antão Vaz, Arinto, Perrum e Larião
13,5%, PVP: 19,9 euros



Encostas de Estremoz Grande Reserva da Família 2019

Encostas de Estremoz
Castas: Arinto e Fernão Pires
13,5%, PVP: 19,99 euros



Herdade da Capela Grande Reserva 2017

Casa Clara
Castas: Arinto, Antão Vaz e Verdelho
13,5%, PVP: 19,99 euros



Os diversos estilos dos brancos alentejanos

Os vinhos provados situavam-se num patamar de preço de 18 ou mais euros. Curiosamente (ou talvez não), numa região tantas vezes acusada de produzir vinhos muito iguais, apresentaram perfis muito diferenciados, mas o cariz alentejano mantém-se. Notou-se um esforço dos produtores para apresentarem vinhos com o álcool mais contido, mostrando frescura, textura e mineralidade, mas não deixando de apresentar os aromas e sabores de um Alentejo quente e vasto. Identificamos nesta prova sete estilos de vinhos brancos 'super premium' do Alentejo.

ANTÃO VAZ DA VIDIGUEIRA Esta casta autóctone da região da Vidigueira é certamente uma das melhores, senão a melhor casta branca do Alentejo. Pode produzir vinhos de aromas citrinos e minerais, controlando a produção e o teor alcoólico, ou ainda, aromas a lembrar frutos tropicais, manga, maracujá e casca de tangerina. Embora seja a casta mais plantada no Alentejo, parece consensual que é na sub-região de Vidigueira que a Antão Vaz mostra todo o seu potencial, como ficou demonstrado nos quatro excelentes vinhos que apresentamos a seguir.

O Conde d'Ervideira Private Selection 2019 foi elaborado com Antão Vaz proveniente de solos xistosos de alguns dos talhões mais antigos da região de Vidigueira, tendo fermentado e estagiado em barricas de carvalho húngaro durante nove meses. Juntou-se ainda 10 por cento de Arinto para potenciar a frescura e acidez. Na boca é untuoso e denso, mas ao mesmo revela frescura e mineralidade. São estes contrastes que levam o enólogo Nelson Rolo a dizer que o vinho nos remete "para uma viagem de expressões tropicais, onde o alperce, a manga e o ananás aparecem de forma direta e intensa, na boca a mineralidade a frescura provocada pela acidez do Arinto torna este vinho mágico, potente, mas ao mesmo tempo sedutor".

O Quetzal Reserva 2017 é 100 por cento Antão Vaz, de uma vinha velha em solo xistoso com acentuado declive

situada em Vila de Frades. Fermentou e estagiou em barricas novas de carvalho francês e americano de 500 litros durante oito meses. O enólogo José Portela explicou que o estágio de três anos em garrafa "ajudou à excelente incorporação da barrica com o vinho". No nariz apresenta notas de frutos tropicais interlaçadas com os fumados da barrica. Na boca mostra-se bem estruturado e complexo, começando a surgir aromas a frutos secos do longo estágio. É um clássico de Antão Vaz da Vidigueira, mostrando a mais-valia desta casta na sua terra natal.

O Herdade do Moinho Branco Antão Vaz 2018 é proveniente dos talhões mais velhos da casta Antão Vaz da Ribafreixo. Teve uma vinificação muito cuidada em barricas novas de carvalho francês de 500 litros. Apresenta um aroma com notas de flor de laranjeira, casca de tangerina e especiarias. Na boca é desafiante, pois é denso e cremoso, mas ao mesmo tempo muito fresco e sofisticado. É um vinho que nos remete para a Vidigueira e para os seus vinhos brancos icónicos. Segundo o enólogo Paulo Laureano, colocaram neste vinho "tudo o que temos de melhor da casta Antão Vaz. Estas vinhas velhas aportam grande concentração, mas sobretudo elegância". Por outro lado, "o facto de estar na garrafa há algum tempo é importante, pois estes vinhos precisam de garrafa".

O Quinta do Paral Vinhas Velhas 2018 foi elaborado a partir de uma parcela situada na zona de Vila de Frades, com mais de 60 anos, em solos graníticos, das castas Antão Vaz e Perrum. Fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês durante nove meses. No nariz mostra notas de fruta cítrica e tropical. Na boca revela grande densidade e cremosidade, equilibradas pela boa acidez. Segundo o enólogo Luís Morgado Leão, este vinho "demonstra muito bem a combinação perfeita entre a idade das vinhas e as castas autóctones da região, com toda a profundidade e complexidade que só as vinhas velhas nos dão".

SERRA DE SÃO MAMEDE / PORTALEGRE Sendo o Alto Alentejo, e em particular Portalegre, uma região com características

diferenciadas do restante Alentejo, também as suas uvas e os seus vinhos acabam por ter características distintivas. De facto, as vinhas mais emblemáticas da sub-região DOC Portalegre encontram-se na Serra de São Mamede, numa altitude superior aos 500 metros. Muitas destas vinhas têm mais de 50 anos, estão espalhadas em pequenas parcelas, não são aramadas e têm a condução em taça.

O Portalegre 2017 nasceu, segundo João Gabriel, diretor geral da Adega de Portalegre Winery, a partir "das vinhas velhas da Serra de São Mamede, juntamente com a vinha velha de Bical da Quinta da Cabaça, em solos xistosos e graníticos". Por isso, estas uvas têm uma "mineralidade e frescura, característica da região de Portalegre". Foi vinificado utilizando um misto de técnicas antigas e modernas, com a fermentação e estágio a decorrer em barricas de carvalho francês de 500 litros e em pequenas cubas durante 10 meses. O vinho teve um longo estágio em garrafa e começa a apresentar algumas notas evolutivas químicas, barro e giz. Na boca apresenta grande volume e profundidade, com notas melosas envoltas por uma bela acidez. É um vinho muito gastronómico e que mostra a aptidão dos brancos do Alentejo para envelhecerem nobremente.

O Howard's Folly Reserva 2019 foi elaborado com as castas Arinto, Fernão Pires e mais uma dúzia de castas autóctones portuguesas. Após o início da fermentação alcoólica, parte dos mostos foram transferidos para barricas novas de carvalho francês de 500 litros, onde estagiaram durante oito meses. Apresenta-se muito fresco, com apontamentos de fruta citrina, envoltas em notas minerais e de fumo. No paladar encontramos um vinho sedutor, cremoso e elegante, com a barrica discreta e bem integrada. O enólogo David Baverstock refere que "um vinho é muito mais do que apenas as uvas que o tecem. Existem uma enorme multiplicidade de outros fatores que se destacam no momento de degustar o nosso Howard's Folly Reserva Branco. O clima, a geomorfologia, a exposição solar, práticas culturais, a arte de vindima e da vinificação, no entanto não é menos verdade que as uvas são afinal o seu único ingrediente". Para

Herdade dos Grous Reserva 2019

Herdade dos Grous
Castas: Antão Vaz, Arinto, Alvarinho e Viognier
13%, PVP: 19,99 euros

Howard's Folly Reserva 2019

Howard's Folly Wine
Castas: Arinto, Fernão Pires e mais 12 castas autóctones
13,5%, PVP: 24 euros

Malhadinha 2018

Herdade da Malhadinha Nova
Castas: Arinto, Viognier e Chardonnay
13,5%, PVP: 25 euros

Trincadeira-das-Pratas - Chão dos Eremitas - 2019

Fita Preta Vinhos
Casta: Trincadeira-das-Pratas
12,5%, PVP: 25 euros

Tonico 2019

Adega Marel
Castas: Antão Vaz, Diagalves, Roupeiro e Manteúdo
14,5%, PVP: 26 euros

Louca 2017

Adega Monte Branco
Castas: Arinto e Roupeiro
12%, PVP: 28 euros

Conde d'Ervideira Private Selection 2019

Ervideira Soc. Agrícola
Castas: Antão Vaz e Arinto
13,5%, PVP: 29 euros



JOSE FERROLHO



além da componente altitude que Serra de São Mamede proporciona, que já foi referido anteriormente, David destaca as “vinhas velhas multifacetadas, com uma incrível diversidade de castas emparceladas em pequenas áreas, numa coleção selecionada praticamente ao acaso ao longo dos tempos”.

O Altas Quintas Reserva 2015 foi elaborado com uvas das castas Verdelho e Arinto. O enólogo António Ventura realça “as qualidades das vinhas localizadas num ‘terroir’ muito especial, no planalto da Serra de São Mamede, a 600 metros de altitude, que confere” a este vinho “características únicas”. O seu longo estágio em garrafa confere-lhe um aroma muito complexo, onde a fruta citrina começa a dar lugar a notas minerais e a frutos secos. Na boca encontramos um vinho de grande volume e textura, mas com muita frescura e um final longo.

TALHA O vinho de talha ganhou grande visibilidade nos últimos anos pela sua ancestralidade, pois usa uma técnica de vinificação trazida pelos romanos há mais de 2000 anos e que o Alentejo, de geração em geração, tem sabido preservar. Remetido para o consumo doméstico ou nas tascas durante décadas, nos últimos anos começou a ser procurado por consumidores sofisticados que apreciam o seu caráter e autenticidade. A sua textura, frescura e mineralidade, a que se junta a pureza de aromas e sabores distintos com notas terrosas e de especiaria que a talha acrescenta, torna o vinho de talha único e original.

O Honrado Talha Premium 2018 foi elaborado com uvas da região de Vila de Frades das castas Antão Vaz, Arinto, Perrum e Larião. As uvas foram vindimadas à mão, com desengace e esmagamento das uvas em moinho, e fermentação em talhas de barro revestidas com pez e cera de abelha. O aroma dos vinhos de talha tem por natureza pouca intensidade, pelo que devemos concentra-nos mais no seu sabor. Neste caso o sabor remete-nos para notas persistentes de casca de laranja e frutos secos. É um vinho sedutor e complexo, muito fresco, com um final de boca persistente. Deverá ter o cuidado de não beber o vinho de talha branco demasiado fresco. Trate-o como se fosse um vinho tinto leve, pelo que deverá ser servido à temperatura de 15 graus.

O Tonico 2019 é o branco topo de gama da Adega Marel. Segundo o enólogo Tiago Macena, o facto de ser um vinho de talha representa uma homenagem à “tradição da Amareleja, e outras terras vizinhas, com o foco nesta técnica. Procuramos expor no vinho um ‘terroir’ particular, onde além do fator solo, clima e planta, há a clara influência

da técnica humana” na produção. O vinho nasceu de uma vinha velha de castas misturadas: Roupeiro, Manteúdo, Diagalves, Perrum e Antão Vaz. Apresenta uma cor amarela dourada, com aromas de fruta de caroço madura, com destaque para a maçã, a pera e o marmelo, e aromas terrosos e de ervas secas. Na boca apresenta uma boa estrutura e frescura conseguindo harmonizar com o grau alcoólico elevado.

MODERNO E INTERNACIONAL O quarto estilo, que designamos de moderno e internacional, congrega vinhos provenientes de castas novas na região, como a Alvarinho, Sauvignon Blanc, Viosinho e Encruzado, entre outras. É um estilo que privilegia a frescura e a pureza da fruta, tentando trazer novos aromas e sabores para o Alentejo. Depois temos ainda o estilo internacional que associa castas locais e nacionais (Antão Vaz e Arinto), a castas internacionais (Chardonnay e Viognier) com uma fermentação muito cuidada em barricas novas de carvalho francês.

O Moinante Encruzado 2020 provém de uma vinha situada no Vimieiro, Arraiolos. A produtora Bárbara Monteiro revelou que a mesma está plantada em “solos de xisto e granito e a proximidade com a ribeira que delimita a vinha contribuem para a frescura do vinho”. Decidiram apostar num vinho monovarietal desta “casta típica da região do Dão, o que mostra um lado diferente da tipicidade alentejana”. Por outro lado, realça que o vinho “tem certificação vegan e a enologia é de pouca intervenção; a partir de uvas em regime de proteção integrada – a sustentabilidade e

o respeito pela natureza são dois dos pilares fundadores da marca”. Apresenta-se ainda com um nariz “fechado”, com apontamentos citrinos e fumados. Tem uma estrutura de boca excelente, com textura, acidez, vibração e mineralidade. É um branco diferenciado face ao que estamos habituados no Alentejo, mas que pode ser o início da afirmação do Encruzado na região.

O Malhadinha 2018 foi produzido com as castas Arinto, Viognier e Chardonnay, tendo sido alvo de pequenos ajustes na sua composição desde o seu aparecimento em 2004. A Antão Vaz desapareceu do lote nos últimos anos e a Alvarinho surge regulamente a acompanhar as outras três castas. No entanto, como sublinha o enólogo Nuno Gonzalez, “a Arinto comanda sempre o lote, com uma percentagem acima dos 55 por cento”, sendo a “espinha dorsal do vinho graças à sua acidez e frescura. As notas florais da Alvarinho e da Viognier dão complexidade e a pequena percentagem da Chardonnay dá estrutura e volume em boca”. Cada casta e parcela fermentaram e estagiaram separadamente em barricas de 500 litros de carvalho Francês (20 por cento novas), o que contribui para aumentar a complexidade e cremosidade do lote final. “Apenas juntamos as barricas na hora da decisão do lote o que nos permite seguir a cada ano a evolução de uma dada casta ou parcela e o seu potencial, ou seja, o lote do Malhadinha Branco não é estático, novas castas e novas parcelas poderão vir a fazer parte do lote”, acrescenta o enólogo.

O Herdade dos Grous Reserva 2019 foi elaborado com as castas Antão Vaz, Arinto, Alvarinho e Viognier provenientes de vinhas certificadas de produção sustentável. Fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês durante seis meses, com ‘bâtonnage’. Apresenta aromas citrinos e de fruta de caroço envoltas pelas notas fumadas e tostadas da madeira. Na boca tem excelente estrutura, complexidade e frescura. A madeira estava mais presente nas primeiras edições deste vinho. Hoje, o seu perfil está mais fresco e adaptado aos novos tempos.

CASTAS ESQUECIDAS Ao longo dos anos os viticultores foram procurando escolher as castas que lhes traziam melhor sustento, privilegiando as que davam produções mais regulares e que tinham melhor comportamento com os métodos de produção antigos. A busca por vinhos ancestrais leva-nos a algumas castas esquecidas, que oferecem outros aromas e sabores, não melhores nem piores, mas diferentes e únicos. No Alentejo desapareceram muitas videiras, e as que

Herdade do Moinho Branco Antão Vaz 2018

Ribafreixo Wines
Casta: Antão Vaz
13,5%, PVP: 29,9 euros

Tapada de Coelhoiros 2018

Herdade de Coelhoiros
Castas: Arinto e Roupeiro
13,5%, PVP: 30 euros

Quinta do Paral Vinhas Velhas 2018

Quinta do Paral
Castas: Antão Vaz e Perrum
12,5%, PVP: 30 euros

Altas Quintas Reserva 2015

Altas Quintas
Castas: Verdelho e Arinto
14%, PVP: 31,9 euros

Quinta do Carmo Reserva 2018

Bacalhão
Castas: Roupeiro e Arinto
12,5%, PVP: 34,9 euros

Herdade Aldeia de Cima Garrafeira 2019

Herdade Aldeia de Cima
Castas: Antão Vaz, Arinto e Alvarinho
14%, PVP: 42 euros

Grande Rocim Reserva 2019

Herdade do Rocim
Casta: Arinto
12,5%, PVP: 64,5 euros





A busca por vinhos ancestrais leva-nos a algumas castas esquecidas, que oferecem outros aromas e sabores, não melhores nem piores, mas diferentes e únicos. No Alentejo desapareceram muitas videiras, e as que ficaram, mais do que esquecidas, são sobreviventes de outro tempo.

ficaram, mais do que esquecidas, são sobreviventes de outro tempo. Cabe à nova geração de viticultores e de enólogos estudar e experimentar na vinha e na adega para poder mostrar as qualidades destas castas desusadas. Possivelmente nunca se irão tornar castas globais de grande sucesso, mas podem ser um nicho para mostrar outra faceta da região, que atraia consumidores sofisticados e esclarecidos que privilegiam a diferenciação. Os vinhos provenientes destas castas trazem sabores silvestres, ecológicos e telúricos muito apreciados neste momento.

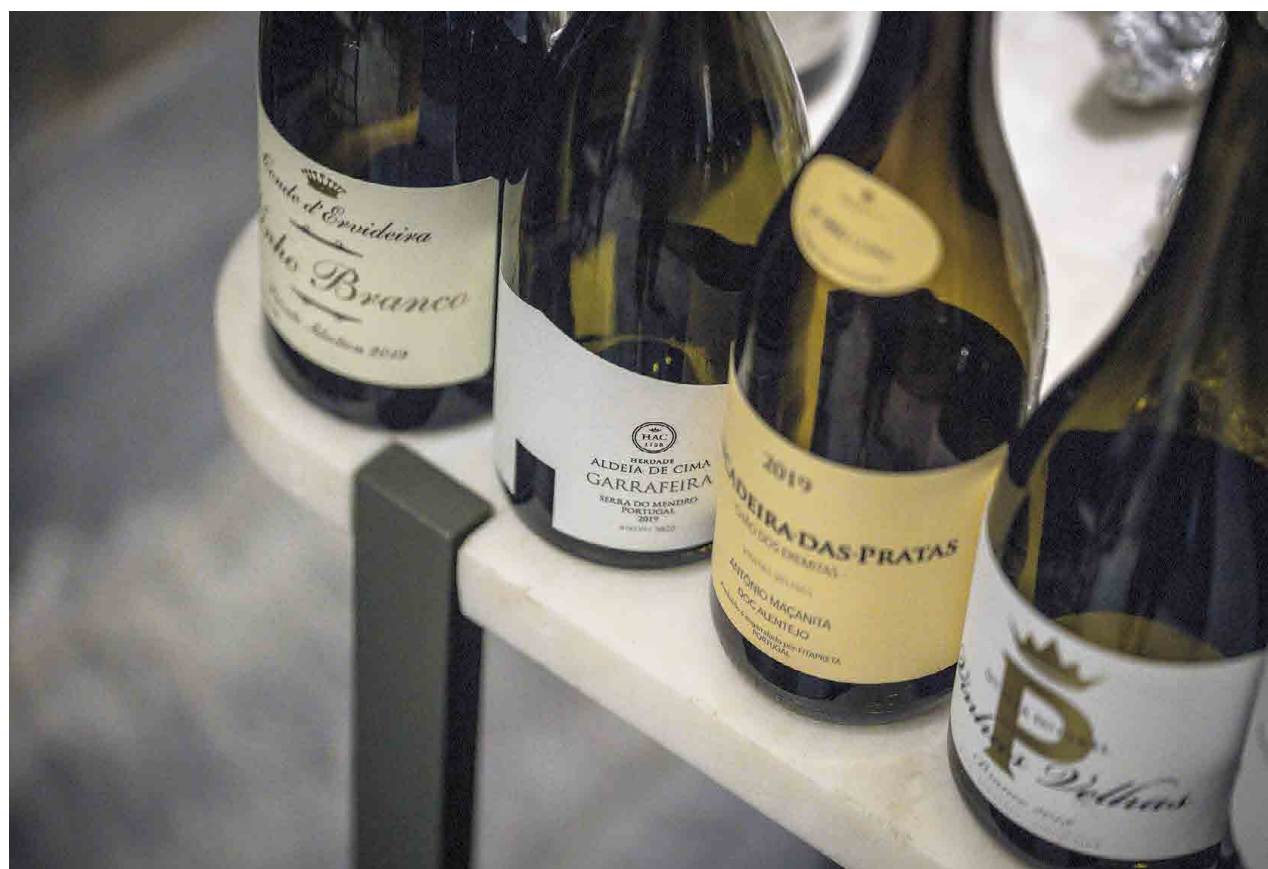
O enólogo António Maçanita tem vindo a realizar diversos ensaios numa vinha velha instalada no sopé da serra de Ossa, chamada “Chão dos Eremitas”. Situa-se num local onde confluem diversos ribeiros, tendo por isso grande disponibilidade de água, não necessitando de rega artificial. “Nesta vinha, com cerca de 50 anos, encontramos diversas castas antigas, entre as quais a Trincadeira das Pratas, cujo nome antigo é Tamarez, que hoje em dia ainda não podemos usar. É uma das castas que faz parte do encepamento antigo do Alentejo, mas que hoje quase se perdeu. É descendente do cruzamento das castas Mourisco Branco (Hebén) x Alfrocheiro Preto. É por isso irmã da casta Malvasia-Fina e meia irmã das castas Castelão, Moreto, Roupeiro, Alicante Branco, entre outras”.

O Trincadeira-das-Pratas - Chão dos Eremitas 2019 fermentou e estagiou em barricas velhas e em inox durante 12 meses sobre as borras primárias. Apresenta um aroma discreto de frutos cítricos, maçã verde e reineta de grande qualidade. Na boca tem um ataque tenso e focado, com excelente textura e persistência, sendo muito gastronómico e fresco. É um brilhante branco alentejano de uma casta inverosímil. Segundo António Maçanita este vinho “testa e demonstra que os grandes vinhos vêm muitas vezes das castas que sempre cá estiverem e se aclimatizaram”.

O Herdade Grande Roupeiro Vinhas Velhas 2020 foi elaborado a partir de uma vinha monovarietal com quase 40 anos situada na Vidigueira. A enóloga Helena Sardinha revela que esta vinha “já esteve prestes a desaparecer”, mas a crença nas suas qualidades levou a Herdade Grande a dar-lhe uma oportunidade para “revelar todo o potencial” da casta naquele ‘terroir’. O vinho apresenta aromas cítricos e florais. Na boca é delicado, mostrando nuances de fruta fresca e mineralidade. Foi aberto um caminho para recuperar esta casta antiga, que merece ser estudada e compreendida para poder brilhar novamente nos campos alentejanos. Ainda que seja a terceira casta branca mais plantada no Alentejo, existem poucos vinhos varietais e a sua área tem vindo a reduzir-se, uma vez que muitos produtores acreditam que os seus vinhos perdem acidez e complexidade após alguns meses de engarrafamento, o que não acontece neste caso.

CLÁSSICO O estilo clássico remete-nos para o Alentejo dos anos 90 do século passado, período em que este estilo ganhou relevância e com o qual conquistou grande parte dos consumidores mais fiéis dos vinhos alentejanos. Estes vinhos são elaborados maioritariamente com uma combinação de castas, onde o Arinto tem sempre uma presença assegurada, pois aporta frescura e acidez. A sul de Évora o casamento é feito principalmente com o Antão Vaz e a Norte com o Roupeiro ou o Fernão Pires. O Arinto aporta acidez, tensão e mineralidade a as outras castas aportam perfumes e sabores florais e de fruta madura. Estas castas em conjunto e com um estágio em barricas de carvalho criaram o perfil de sucesso do branco alentejano.

O Quinta do Carmo Reserva 2018 foi elaborado com Roupeiro e Arinto seguindo uma vinificação clássica. Esta marca histórica do Alentejo apresenta um vinho cheio de classe, elegância e frescura, sendo contido no álcool, seguindo o padrão dos vinhos antigos do Alentejo. No aroma apresenta sugestões florais, notas cítricas, laranja e lima, e pêssego. Começa a apresentar algumas notas terciárias, químicas e vegetais de evolução provenientes do estágio em garrafa. Na boca mostra-se cremoso e texturado. Segundo o enólogo Hugo Carvalho o vinho é marcado pela sua “estrutura elegante, volume de boca e equilíbrio de frescura e



acidez, onde se destaca a casta Roupeiro”.

O Herdade da Capela Grande Reserva 2017 foi elaborado a partir de um ‘blend’ das castas Arinto, Antão Vaz e Verdelho. Segundo a enóloga Alexandra Mendes, “embora o vinho tenha origem numa das zonas mais quentes do País, (sub-região de Moura), encontramos uma elegância e acidez que se destacam pelas características do solo muito pobre e calcário, pelas grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite e pela escolha criteriosa da data de vindima”. Teve uma vinificação clássica, por castas separadas, revelando um aroma cítrico, com algumas notas de baunilha do estágio em madeira. Na boca é envolvente e denso, mostrando um grande volume de boca que é contrabalançado pela boa acidez. É um vinho de meia estação, apropriado, por exemplo, para peixes no forno.

O Encostas de Estremoz Grande Reserva da Família 2019 foi elaborado com as castas Arinto e Fernão Pires. O vinho fermentou e estagiou durante doze meses em barricas de carvalho francês de 225 litros. Apresenta um aroma que combina notas cítricas, florais e melosas. Na boca mantém o mesmo registo, mesclando a acidez vincada da Arinto, com notas doces da Fernão Pires, num vinho de excelente textura, cremosidade, frescura e persistência.

Temos a seguir dois vinhos que fazem a ponte entre o estilo clássico e o Alentejo fresco e austero. São vinhos de guarda e de grande sofisticação, que usaram balseiros e “foudres” de grande dimensão, seguindo uma tradição antiga presente em algumas regiões famosas do Velho Mundo, como a Toscana e a Borgonha, e que também existia em Portugal, mas que poucos produtores mantiveram.

O Aldeia de Cima Garrafeira 2019 foi elaborado a partir de um lote de Antão Vaz, Arinto e Alvarinho da Serra do Mendro, Vidigueira. A fermentação e o estágio decorreram num balseiro Radoux de carvalho francês de 3000 litros durante nove meses, seguido de um estágio em garrafa de 10 meses. Este produtor recuperou em boa hora a categoria “garrafeira”, que entrou em desuso. Pretende ser um vinho que envelheça com nobreza, daí terem optado pelo estágio num grande balseiro pois, segundo o enólogo António Cavalheiro, o “contacto com a madeira de grande volume dá-lhe um equilíbrio natural, intensidade e sofisticação de um vinho intemporal”. Neste momento, apresenta notas de fruto de caroço e tropicais subtis, envoltas pelos fumados. Na boca revela-se um vinho de grande dimensão, com textura, cremosidade, elegância e frescura.

O Tapada de Coelhoos 2018 foi elaborado com as castas Arinto e Roupeiro provenientes da vinha da Sobreira, que tem solo de origem granítica com teor elevado de argila,

textura arenosa com baixa fertilidade. O aroma revela grande complexidade, mostrando notas vegetais, químicas e de pederneira. Na boca surge fruta com caroço, madeira discreta, mas presente, e uma acidez perfeita. É um clássico alentejano da nova vaga, pois como refere o enólogo Luís Patrão, Coelhoos produz “brancos com muita acidez, uma madeira muito pouco marcada, e alguma cremosidade”.

ALENTEJO FRESCO E AUSTERO Este novo estilo ainda é minoritário, mas irá certamente crescer, pois os mercados internacionais atuais privilegiam este tipo de vinhos. Para se poder elaborar um vinho fresco e austero no Alentejo tem de se ter uma atenção redobrada à data de vindima, para colher a uva com boa acidez natural e níveis de álcool provável mais baixos. Perde-se algum volume de boca, mas ganha-se em estrutura e nervo. São vinhos que privilegiam a frescura, precisão, tensão e mineralidade, em vez da untuosidade e exuberância aromática.

O Louca 2017 partiu de um desafio dos enólogos Luís Louro e Inês Capão. Cada um deles vinificou as uvas de forma livre e independente, fazendo-se posteriormente o lote final em conjunto. Uma parte tem origem numa vinha com as castas Roupeiro e Arinto misturadas, pois tratava-se de uma vinha originalmente de Roupeiro que foi enxertada em Arinto, mas parte da enxertia não pegou. Revela uma juventude e frescura surpreendentes, prevendo-se grandes momentos de prazer por muitos anos. No aroma, mostra fruta de caroço, algum citrino e fumados. Na boca, exibe uma acidez viva, algumas especiarias, com excelente textura, num conjunto de contrastes e fino equilíbrio entre todas as componentes. Com baixo teor alcoólico, austero e inesperado, pode marcar um dos caminhos de futuro para o Alentejo. Segundo Luís Louro, este vinho mostra que “é possível fazer grandes vinhos brancos no Alentejo com um bom potencial de guarda”.

O Grande Rocim Reserva 2019 foi elaborado a partir de uma parcela de Arinto que se encontrava em dois momentos distintos de maturação, conforme referimos atrás. Iniciou a fermentação em depósito de cimento e estagiou em barricas de carvalho francês de 500 litros durante 16 meses. Mostra-se subtil no nariz, mas com notas de grande complexidade. Encontramos frutos citrinos e florais delicados, pólvora e especiarias. Deixa a boca a salivar e mostra todo o seu potencial com um grande volume, textura, tensão e comprimento, num final muito longo. Estamos perante um grande vinho alentejano da nova geração, distinguindo-se segundo o enólogo Pedro Ribeiro pela sua “frescura, acidez, mineralidade, complexidade e grande capacidade de envelhecimento”.

DESPORTO

Líder do Serpa espera uma época positiva sem beliscar o equilíbrio do clube

CONFIANÇA ...

Catorze épocas passadas, sobre a sua última presença num campeonato nacional, o Futebol Clube de Serpa, também campeão nacional da antiga III Divisão na longínqua temporada de 1956/1957, voltou à ribalta.

TEXTO E FOTO **FIRMINO PAIXÃO**

Não vai longe a conturbada época de 2018/2019, quando a equipa técnica e um grupo de jogadores protagonizaram uma polémica debandada que ameaçou o desmoronamento da equipa, não fosse o recurso à “reserva moral” do clube, para o emblema se reerguer e dar continuidade a um longo e prestigiante percurso de quase 80 anos. Hoje, está de regresso ao nacional. “É um orgulho para esta direção, mas também um orgulho para esta cidade e para este concelho, 14 anos após não estarmos num campeonato nacional, voltámos e será, certamente, uma aventura longa”, assume Francisco Picareta, presidente do clube, que aqui revela as principais ideias para o futuro.

O regresso ao nacional não foi pacífico. As interpretações que inicialmente se fizeram das diretivas sobre a pandemia não projetavam o clube para este patamar...

Isso faz parte do passado e, como tal, já foi encerrado. Agora, o que temos é que olhar para o futuro. O campeonato nacional tem uma estrutura completamente diferente, é uma competição que nos obrigou a trabalhar muito durante o verão, e nesse longo período em que estivemos parados conseguimos os apoios que pretendíamos para fazermos uma época a nível estrutural o mais estável possível. No plano desportivo, vamos ver o que conseguiremos. A época é longa e difícil, mas nós vamos com tranquilidade desfrutá-la e veremos o que acontecerá no final.

O Futebol Clube de Serpa veio de um longo percurso no campeonato distrital. Durante esse período foi preparando-se para dar este passo? Sim, nós quando planeámos a época passada fizemo-lo pensando que na temporada que está em curso, estaríamos, realmente, no Campeonato de Portugal. Infelizmente, o campeonato distrital foi interrompido e não pudemos cumprir o objetivo de sermos campeões distritais. Não o conseguimos por causa da pandemia,



Vamos ter mais exigências, desafios diferentes, mas estamos focados em honrar todos os nossos compromissos e nunca nos passa pela cabeça hipotecar a estabilidade financeira do clube”.

mas o acesso ao campeonato nacional foi a meta traçada, foi o objetivo que, efetivamente traçamos, e esse foi cumprido.

O Serpa tem uma base com atletas da sua própria formação. Ainda assim sentiram necessidade de ir ao mercado para reforçar a equipa? O esforço financeiro foi elevado?

O Futebol Clube de Serpa mantém, da época passada, a base principal, formada por jogadores da terra e jogadores do concelho. Obviamente que para reforçar as posições em que é muito difícil recrutar no distrito de Beja tivemos que ir buscar jogadores

fora da região. Gostávamos de ter um plantel com mais jogadores do distrito de Beja, mas, infelizmente, não foi possível. Cá estamos com um plantel que achamos que tem muita qualidade. O esforço financeiro para um clube competir no Campeonato de Portugal é sempre elevado.

Será necessário captar mais e melhores apoios, para não pôr em causa o equilíbrio financeiro do Futebol Clube de Serpa?

Claro que sim, vamos ter mais exigências, desafios diferentes, mas estamos focados em honrar todos os nossos compromissos e nunca nos passa pela cabeça hipotecar a estabilidade financeira do clube.

Mantendo também o habitual foco nos escalões de formação?

O Futebol Clube de Serpa manterá o seu tradicional compromisso com os escalões de formação. Temos o objetivo de organizar todos os escalões, com exceção dos juniores, e temos outra realidade que é a nossa equipa bê, que também já iniciou a sua preparação, porque o futuro do Serpa passará pela equipa bê, para que os miúdos que aqui fizeram toda a sua formação possam manter a sua atividade desportiva, outros que foram para fora trabalhar ou para as universidades, possam vir ao fim de semana e manterem a sua ligação ao clube, esperando que possam vol-

tar daqui a uns anos à sua cidade e ajudarem o Futebol Clube de Serpa. Isso é muito importante para o clube. Valorizamos muito o trabalho da equipa bê e das restantes camadas jovens.

Que meta é que a equipa bê procurará atingir Campeonato Distrital da II Divisão?

O objetivo dessa equipa é, tão só, formar os nossos jovens, permitir-lhes que façam o prolongamento das suas anteriores etapas de formação, preparando-os para que um dia mais tarde estejam aptos a integrar a equipa principal. Esse é o objetivo da equipa bê.

O que espera na participação da equipa principal no Campeonato de Portugal? A continuidade do treinador Marcos Borges foi consensual?

O Campeonato de Portugal, este ano, tem um formato completamente diferente dos anteriores, portanto, nós iremos jogar a jogo desfrutando, sabendo de antemão que será um campeonato muito difícil e muito longo. Veremos o que acontece domingo após domingo. Vamos com muita calma. O Marcos Borges acompanhou-nos em todo o percurso desportivo até atingirmos este patamar, portanto, a sua continuidade como treinador da nossa equipa foi uma decisão natural e consensual.

A comunidade local, sócios, adeptos e forças vivas da cidade, têm compreendido estes grandes desafios que o clube se propõe vencer?

Sim, desde as entidades autárquicas (a Câmara Municipal, a Junta de Freguesia), às empresas locais e à restauração, todas elas têm correspondido e têm-nos ajudado. Inclusive, houve um grande entusiasmo da parte dos sócios, com regularização de quotas e adesão de nossos associados... isso está a correr tal como nós pretendíamos.

Outra das grandes novidades é o regresso do público aos recintos desportivos?

Esperemos que, rapidamente, a lotação seja alargada para além dos atuais 50 por cento e que seja adaptada aos estádios do nosso distrito. Nesta divisão, e mesmo no distrital, nem todos temos as condições dos grandes clubes da I Divisão, em que se podem colocar lugares sentados. O regulamento tem que ser revisto. Há que ter em atenção que, no peão, mesmo não estando sentadas, as pessoas podem manter as regras de segurança recomendadas pela Direção Geral da Saúde, como se vê hoje em qualquer centro comercial. A partir do momento em que não existe limitação nos transportes públicos, não faz sentido qualquer limitação nos nossos campos, ao ar livre. Esperemos que isso mude rapidamente, para bem do futebol.



O jovem bejense Rodrigo Viola, jogador do Sporting Clube de Portugal, com três internacionalizações no escalão Sub/15, foi convocado pelo selecionador, Filipe Ramos, para integrar a equipa nacional Sub/16 que disputará, de hoje a domingo, em Copenhaga, o Torneio Internacional da Dinamarca. Portugal defrontará hoje a Dinamarca e, no domingo, a Bélgica.



O Campeonato Nacional da II Divisão de Andebol, em seniores masculinos, competição onde participarão as equipas do Évora Andebol Clube e do Centro de Cultura Popular de Serpa, terá início no próximo dia 25 de setembro. Na ronda inaugural o Serpa receberá o Lagoa (17:30 horas) e o Évora jogará no pavilhão do 1.º Dezembro (Queijas).

Imortal de Albufeira eliminou o Vasco da Gama da Taça de Portugal

VINDIMA ALGARVIA...

Uma ronda ingrata para as equipas alentejanas que participaram na 1.ª eliminatória da Taça de Portugal. O Vasco da Gama foi derrotado pelo Imortal, o Penedo Gordo foi eliminado em Ferreira e o Juventude perdeu em Olhão. O Lusitano e o Elvas, mesmo jogando em casa, foram afastados, tal como o Elétrico, goleado em Alverca. Sobreviveu o Arronches, que eliminou os açorianos do Vasco da Gama, nos penáltis.

TEXTO E FOTO FIRMINO PAIXÃO

O Imortal de Albufeira veio até ao Estádio Municipal de Vidigueira derrotar o Clube de Futebol Vasco da Gama por 2-1 e carimbar o passaporte para a 2.ª eliminatória da Taça de Portugal. Duas equipas de patamares competitivos diferentes, os algarvios a competir já no Campeonato de Portugal, os vidigueirenses à espera de se iniciar o Campeonato Distrital da I Divisão da Associação de Futebol de Beja. Mas, na verdade, dentro das quatro linhas, essa diferença competitiva, e até algum desequilíbrio em recursos técnicos, não se notou de sobremaneira, pelo menos, até ao 40.º minuto da primeira parte, momento em que o guarda-linha titular do Vasco da Gama se lesionou com alguma gravidade, havendo mesmo necessidade de ser transportado para observação no Hospital José Joaquim Fernandes, na cidade de Beja.

Efetuada a substituição pelo jovem João Luís, de 18 anos, as equipas recolheram para intervalo com o resultado em branco. No primeiro minuto do reatamento os algarvios desfizeram a igualdade e, ainda dentro dos dez minutos iniciais do segundo período, elevaram para dois a zero, sendo visível já alguma intranquilidade na equipa local que, perto do apito final, ainda reduziu a desvantagem.

Opinião nossa: a lesão do titular da baliza do Vasco da Gama pode ter sido determinante na decisão da eliminatória. Ricardo Vargas, técnico dos locais, manifestou uma opinião diferente: “Não acho que a lesão do José Luís tenha condicionado aquele que foi o resultado final. A lesão condicionou aquilo que nós, depois, podíamos fazer em termos de substituições, isso sim. O José é um grande guarda-redes, tem muita



experiência, mas o João também é um bom guarda-linha. Teve um lance infeliz no segundo golo mas, a seguir, fez duas grandes defesas, quando toda a gente já estava gritando golo”.

Resignado, o técnico alentejano comentou: “Isto é futebol, ganha quem marca, perde quem sofre, mas penso que hoje não se qualificou a melhor equipa em campo”. Ricardo Vargas adiantou ainda: “Se calhar, faltou-nos sermos mais felizes. Sofremos dois golos da forma como aconteceram, um autogolo e uma falha defensiva, podíamos ter reduzido mais cedo, porque tivemos oportunidades para isso, mas devemos realçar a atitude e a forma como dignificamos a camisola. É isso que queremos sublinhar, a atitude competitiva e a qualidade... só não fomos felizes”.

A necessidade de levar esta atitude para o campeonato, “porque com esta qualidade ficará tudo mais fácil domingo a domingo”, foram as palavras que, no final da partida, o treinador dirigiu aos seus atletas, na habitual roda que se vai repetindo pelos estádios, de norte a sul do País.

Mais a sul, em Ferreira, o Penedo Gordo perdeu

tangencialmente, por uma bola a zero, igual marca com que o Olhanense venceu o Juventude de Évora. Nesta 1.ª eliminatória participaram 120 clubes: 41 representantes das associações distritais e regionais de futebol, 58 do Campeonato de Portugal e 21 emblemas da III Liga. Deste conjunto, 32 ficaram isentos da 1.ª eliminatória, uma condição que apenas se verificará nesta fase da competição. Entre as equipas isentas, portanto, já com presença garantida na segunda ronda, estão o Estrela Futebol Clube, de Vendas Novas, o União de Montemor e o Futebol Clube de Serpa.

Acrescente-se que, em termos financeiros, a participação na Taça de Portugal terá as seguintes contrapartidas financeiras: clubes participantes na 1.ª eliminatória, 3000 euros; na 2.ª eliminatória, 4000 euros; 3.ª eliminatória, 5000 euros e por aí adiante.

TAÇA DE PORTUGAL 1.ª Eliminatória (Resultados) Série F: União Santarém Loures, 1-1 (1-3 gp); O Elvas-Sacavenense, 0-2; Glória-Sintrense, 0-4; Alverca-Elétrico Ponte Sor, 6-0; Arronches e Benfica-Vasco Gama Ponta Delgada, 2-2 (3-3 ap. 5-3 gp).

Série G: Real-Barreirense, 1-0; Praiense-Sporting Ideal, 0-1; Pinhalnovense-Amora, 0-2; Lusitano de Évora-Oriental Dragon, 1-2; Damaense-Lusitânia, 3-1.

Série H: Ferreira-Penedo Gordo, 1-0; Olhanense-Juventude de Évora, 1-0; Culatrense-Louletano, 1-2; Vasco da Gama de Vidigueira-Imortal Albufeira, 1-2; Lusitano Moncarapachense-Comércio Indústria, 1-1 (1-4 gp).

CAMPEONATO DE PORTUGAL No próximo domingo, dia 19, regressa o Campeonato de Portugal, com a realização da 2.ª jornada, ronda que marcará oficialmente a estreia do Futebol Clube de Serpa no seu reduto, após o acerto de calendário com o Grupo União Sport, na deslocação de há oito dias à cidade de Montemor-o-Novo, em que não foi capaz de evitar a derrota por duas bolas a uma.

O próximo adversário do Serpa será o Imortal de Albufeira, equipa que volta a viajar para o Alentejo, região onde, como vimos, conseguiu, há uma semana, eliminar o Vasco da Gama de Vidigueira da Taça de Portugal. Os algarvios apresentam-se com mais rodagem competitiva,

abriram o campeonato no seu reduto com um empate a uma bola, frente ao vizinho Louletano e disputaram depois a ronda inaugural da Taça, da qual o Serpa esteve isento.

Destaque também para o dérbi entre o União de Montemor e o Juventude de Évora, um jogo que à margem do relvado tem certamente a rivalidade regional e também o pormenor de o treinador montemorense conhecer “minimamente” o adversário, porquanto foi treinador dos eboreses durante grande parte da temporada anterior.

O quadro completo da 2.ª jornada, cujos jogos terão início às 15:00 horas, será o seguinte: Pinhalnovense-Lusitano Moncarapachense; Barreirense-Olhanense; FC Serpa-Imortal Albufeira; Juventude de Évora-União de Montemor; Louletano-Esperança de Lagos.

A classificação, à partida para esta ronda é a seguinte: 1.º Barreirense, 3 pontos. 2.º Imortal, 1. 3.º Louletano, 1. 4.º Pinhalnovense, 0. 5.º Olhanense, 0. 6.º Moncarapachense, 0. 7.º Juventude de Évora, 0. 8.º FC Serpa, 0. 9.º União de Montemor, 0. 10.º Esperança de Lagos, 0.



A Associação Cultural e Recreativa Zona Azul, de Beja, reverteu a decisão anterior de não participar no Campeonato Nacional da III Divisão de Andebol em seniores masculinos e confirma a apresentação de uma jovem equipa, com atletas da sua formação, nesta competição nacional.



Nacional da II Divisão Sub/19 Série E (3.ª jornada): Cova Piedade-Despertar, 1-0. Lusitano-Linda-a-Velha, 1-3. Próxima Jornada (18/9): Despertar-Oeiras; Olímpico-Lusitano. Nacional Sub/17 Série D (5.ª jornada): Milfontes-Belenenses, 0-3. Próxima Jornada (26/9): Benfica-Milfontes. Nacional Sub/15 Série F (4.ª jornada): Olhanense-CD Beja, 15-0; Despertar-Louletano, 1-1; Lusitano-Amora, 1-2. Próxima Jornada (19/9); V. Setúbal-Lusitano; Despertar-Pinhalnovense; Louletano-CD Beja.

Pandemia dificultou a evolução da equipa de iniciados do Despertar

FUTEBOL É DIVERSÃO...

O Campeonato Nacional de Iniciados completou a 4.ª jornada, mas o Despertar Sporting Clube, só disputou dois jogos, o último deles, com o Louletano, foi a estreia no seu reduto e terminou empatado a uma bola.

TEXTO **FIRMINO PAIXÃO**

Quinze dias com a equipa confinada deitaram por terra todo um trabalho de quatro semanas de preparação, obrigando ao adiamento dos dois jogos iniciais do campeonato. Um início de temporada que não tem sido fácil, reconheceu o treinador José Manuel Romaneiro: “Foi complicado. O campeonato já é difícil. Agora, entrarmos na 4.ª semana de trabalho e, a poucos dias do início do campeonato, depararmo-nos com a infelicidade de termos um atleta infetado com covid-19, obrigou-nos a ter a equipa em confinamento durante 15 dias. Mantivemo-nos a trabalhar à dis-

tância, mas faltava o mais importante que era o trabalho de campo e o convívio entre eles”.

Foi possível fazer algum trabalho através das plataformas digitais?

Procurámos fazer um trabalho mais físico e algum trabalho técnico, com bola, naturalmente, cada um por si, nas suas próprias casas e com as limitações de espaço com que se deparavam. Conseguimos adiar os dois jogos iniciais, com o Setúbal e com o Amora, clubes que se disponibilizaram para isso. Mas tivemos logo um jogo com o Portimonense, uma equipa candidata à 2.ª fase, e as crianças, a maioria saída de um distrito de infantis, sofreram aquele impacto de competir a nível nacional e logo com um adversário muito forte. Mas nas últimas duas semanas trabalhámos melhor e conseguimos este empate em casa. Queríamos, pelo menos, pontuar para eles verem que não são inferiores aos outros.

Com tanta contrariedade, o ponto conquistado em casa, frente ao Louletano, se calhar, acaba por ser um resultado positivo?

Se voltarmos um pouco atrás no tempo, vemos que concluímos o torneio de retoma em 8 de julho, eles estiveram 15 dias de férias e nós dispusemos de uma semana para fazer todo o planeamento, tentarmos recrutar jogadores e começar a trabalhar. Depois tivemos quatro semanas de trabalho e 15 dias em casa, portanto a nossa solução agora é fazermos a pré-época em competição. Sabemos que é difícil, procurámos motivar os miúdos ao máximo para este jogo com o Louletano que também foi o primeiro que fizemos em casa. Preparámo-los para ganhar, mas sabíamos que era importante, pelo menos, pontuar para elevar os índices psicológicos.

O objetivo passa, naturalmente, pela manutenção?

Claro. Para já, o foco principal é que

os miúdos recuperem os níveis físicos e competitivos que tínhamos no final das primeiras quatro semanas desta temporada, antes do confinamento. Só depois virá o resto, porque temos miúdos com qualidade. Só lhes pedi que se divertissem, porque o futebol é diversão. Se nós viermos para aqui amarrados, tristes, não vale a pena. A união que evidenciámos na segunda parte do jogo foi importante, o resultado até podia ter “caído” para o nosso lado, porque tivemos uma bola na trave e um lance com um jogador isolado. Mas eles também construíram as suas oportunidades e o resultado acaba por ser justo.

O plantel tem qualidade para atingir as metas que estão propostas?

Claro. Confio plenamente neles. É um grupo de miúdos que já trabalha há muitos anos no Despertar. Este ano, tivemos o reforço de três jogadores que recrutámos em Ferreira do Alentejo e Almodôvar, que vêm

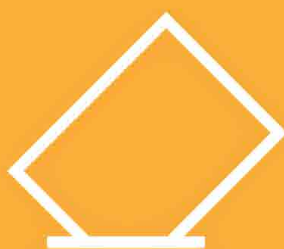
acrescentar mais qualidade ao grupo. A nossa ambição é termos um grupo com muita qualidade. Para irmos recrutar fora, têm que ser miúdos que façam a diferença, relativamente ao que nós aqui temos. Conseguimos um grupo espetacular, um grupo de amigos, com muito companheirismo, muitos já jogaram juntos nas seleções e tudo isso facilita o sucesso.

O Despertar é a equipa mais antiga nesta competição. Sente essa responsabilidade?

O Despertar é um histórico deste campeonato e sempre com boas classificações. Procuramos motivar os jogadores com essa realidade, para que eles sintam a responsabilidade daquilo que é representar este clube. Fiz a minha formação no Despertar, enquanto jogador, e é uma responsabilidade vestir esta camisola, mas é também um privilégio ser despertariano, um clube onde nos proporcionam todas as condições.



ELEIÇÕES
AUTÁRQUICAS 2021
26 DE SETEMBRO



**VOTAR
É SEGURO**

**26
SETEMBRO**

**Vamos eleger os Órgãos para as
Autarquias Locais**



Assembleia Municipal



Câmara Municipal



Junta de Freguesia



Pode votar até às 20H00, bastando para isso apresentar o seu documento de identificação

Saiba onde votar através do serviço SMS 3838

Se está em confinamento obrigatório ou reside em Lar, no concelho de recenseamento, pode votar antecipadamente no local onde se encontra, após se registar entre os dias 16 a 19 de setembro

A eleição decorre em total segurança



É fundamental que cumpra as recomendações da Direção-Geral da Saúde



SGMAI
SECRETARIA
GERAL

MINISTÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO INTERNA

Para mais informações:



808 206 206



www.portaldoeleitor.pt | www.recenseamento.mai.gov.pt

BOLA DE TRAPÓS

JOSÉ SAÚDE

FC Serpa

Numa incursão às calendas da história lusitana, constata-se que Serpa fora habitada antes do domínio romano. Porém, foi em 1166 que D. Afonso Henriques a conquistou aos mouros. Num périplo feito ao local, constata-se que no ano de 1295 D. Dinis mandou reconstruir o castelo e edificar as muralhas, sendo que mais tarde, em 1513, D. Manuel concedeu-lhe a carta de foral e o povoado, rico em pastorícia e artesanato, desenvolveu uma enorme atividade comercial. Nesta sintética correria monográfica verifica-se que em 1674 D. Pedro II, ainda na condição de príncipe regente, conferiu-lhe o título de “Notável Vila”.

Desportivamente, o jogo da bola chegou a Serpa no ano de 1923. João Morgado Gomes, António Batista da Palma, Jacinto Lança, João Batista Palma, Arnaldo da Cruz Carrasco e Manuel Campina foram os grandes incitadores. Em 1925 surgiu à estampa o grupo Gatos Foot-Ball Clube Serpense, onde João Batista Galamba, capitão de equipa, se assumiu como principal precursor do conjunto que se sediou na Sociedade Artística Filarmónica Serpense. Na localidade havia uma outra sociedade que dava pelo nome de Filarmónica União Serpense, sendo os rapazes daquela associação conhecidos como “Os Trauliteiros” e criaram o Vitória Sporting Clube. E é ao fixarmo-nos neste afamado desígnio desportivo que afiançamos que na urbe da margem esquerda do Guadiana sempre despontaram eloquentes “deuses” da bola.

Em 1937 deu à estampa o Club Foot-Ball Serpense e a 2 de dezembro de 1938 fundou-se o Futebol Clube de Serpa. Aliás, nos anais da gesta futebolística baixo-alentejana, fica narrada a inegável certeza que na época de 1956/1957, com João Diogo Cano como presidente da direção, um homem que investiu uma fortuna com o futebol da sua terra, o clube sagrou-se campeão da III Divisão Nacional, numa final disputada em Coimbra, sendo a equipa vencida o Vila Real de Trás-os-Montes. Teixeira da Silva e Coureles carimbaram os golos do sucesso.

Avivando memórias, recorro a uma foto que guardo religiosamente no meu espólio e que regista a constituição do 11 que realizou um jogo na II Divisão Nacional: Garcia, Osvaldo, Zé Ferreira, Sardinha, Eduardo, Manuel Baião, Patalino, Coureles, Teixeira da Silva, Cecílio e Dionísio.

É óbvio que o prodígio criou raízes profundas e o povo, atento, jamais abdicou de um penetrante afeto a um emblema que ao longo do percurso conquistou a afeição das suas gentes. E se a voz uníssona da plebe entou bem alto a sua crença, a realidade diz-nos que os serpens contabilizam um infindável número de troféus. Sabemos dos tempos áureos de um dos históricos do nosso futebol e conhecemos momentos de êxtase de um símbolo onde as memórias de euforia caíram magistralmente em catadupa.

Na presente época, 2021/2022, o FC Serpa marca presença no Campeonato de Portugal, Série F. Mas, na novel cidade a agremiação serpense espera-se que a equipa corresponda literalmente a uma aventura que se almeja de sucesso. Força, FC Serpa!



Naverredondense “forçado” a abdicar de subsídio de 40.000 euros

VONTADE DE VENCER...

O Beira Serra Naverredondense, de Nave Redonda (concelho de Odemira), fará, na época em curso, os jogos em que atue na condição de visitante, no relvado sintético do campo da Junta de Freguesia, em Sabóia.

TEXTO **FIRMINO PAIXÃO**

A decisão de a equipa não atuar no Campo Municipal da Nave Redonda é explicada num extenso comunicado enviado à redação do “Diário do Alentejo”, no qual o presidente do clube, Márcio Coelho, enumera os motivos desta opção pelo campo, habitualmente, utilizado pelo Sabóia Atlético Clube, deixando, igualmente, a nota de que o emblema que lidera foi forçado a abdicar de um subsídio de 40.000 euros, para obras de beneficiação no seu recinto, já aprovado pelo Instituto Português da Juventude e Desporto (IPDJ), pela impossibilidade de reunir a os requisitos exigidos para a formalização do processo, face à inexistência de documentação legal, motivo pelo qual deixa algumas críticas ao município de Odemira.

Márcio Coelho escreve, então, que a decisão de a equipa não jogar “em casa” prende-se “com o facto de esta direção estar extremamente desapontada, por ter sido forçada a desistir da candidatura que tinha aprovada, para as obras que entendemos necessárias para dignificar o Campo Municipal da Nave Redonda, dando, desse modo, melhores condições aos atletas para a prática desportiva e colocando o complexo com uma utilização multiúsos, com muito melhores condições”.

Os motivos que estão na base

da desistência da candidatura ao Programa de Reabilitação de Instalações Desportivas (PRID), descritos no documento, são os seguintes: “O município de Odemira, mesmo após nos ter passado uma declaração onde autoriza a realização das melhorias, entendeu, mesmo após ter tomado conhecimento da aprovação da candidatura, que o investimento na infraestrutura não é prioritário, situação com que o IPDJ não concordou e atribuiu ao projeto o valor de 40 mil euros; - O município de Odemira não tem o Campo Municipal da Nave Redonda devidamente registado (não há escritura pública de um complexo construído em 1986 e equipado com balneários em 2001), pelo que, sem esse documento, que dará origem a uma caderneta predial, a candidatura não pode avançar; - descobrimos que a antiga escola primária (nossa sede, partilhada com outra associação) está nas mesmas circunstâncias. Um edifício que passou a ser responsabilidade do município nos anos 90, apesar de ter sido construído em 1979; - O Plano Diretor Municipal (PDM), atualmente em revisão, não contempla construções no local, estando o complexo, imagine-se, em leito de cheia”.

“Como nos achamos merecedores de possuímos casas de banho para o público, nomeadamente para pessoas com mobilidade reduzida, uma vedação à volta do campo e o sistema de rega, correção das medidas do campo e eliminação da perigosa valeta que se encontra junto à linha lateral, dando, desse modo, mais cinco metros de campo de jogo útil, e por entendermos que a nossa equipa merece já ter as mesmas condições condignas para a

prática desportiva que as restantes equipas, decidimos pedir para jogar em Sabóia, no campo de jogos da nossa junta de freguesia, em jogos desenhados com o Sabóia Atlético Clube”, acrescenta o documento.

“Não estamos a pedir um piso sintético”, escreveu ainda Márcio Coelho, fazendo notar que “apesar de todo o esforço e argumentação, nem assim conseguíamos, em tempo útil, resolver as questões e tivemos que libertar a verba para que o IPDJ regional pudesse dá-la a outros projetos do distrito de Beja”.

Por tudo o que é relatado, acentua o dirigente: “Aguardamos a mudança de postura por parte do município e a respetiva alteração do PDM (até dezembro), para que, no início do próximo ano, possamos voltar a submeter a candidatura ao PRI e, desse modo, podermos aproveitar os 40 mil euros que, acreditamos, este programa voltará a destinar ao Naverredondense”.

Em jeito de desabafo, confessa o líder do Naverredondense, também candidato à junta de freguesia de São Marcos da Serra, nas próximas eleições autárquicas, por uma coligação liderada pelo PSD: “Quando as próprias entidades que nos deveriam ajudar, nos colocam entraves, é duro, mas quanto maiores são as dificuldades, maior é a nossa vontade de vencer”.

Os responsáveis pelo pelouro do desporto na Câmara Municipal de Odemira, nomeadamente o vereador Pedro Rebelo Ramos, contactado pelo “Diário do Alentejo”, no sentido de obtermos o contraditório ao teor deste documento emitido pelo Grupo Desportivo Cultural e Recreativo Naverredondense, declinaram fazer qualquer tipo de comentário.

CULTURA EM REDE
BAIXO ALENTEJO
#CIMBAL

festival ba

Consultar o site
www.festivalba.pt



Organização:



Cofinanciado por:



Análises Clínicas



Laboratório de Análises Clínicas de Beja, Lda.
Dr. Fernando H. Fernandes
Dr. Armindo Miguel R. Gonçalves

Horários das 8 às 18 horas
 Acordo com beneficiários da Previdência/ARS; ADSE; SAMS; CGD; GNR; ADM; PSP; Multicare; Advance Care; Médicis

FAZEM-SE DOMICÍLIOS
 Rua de Mértola, 86, 1.º
 Rua Sousa Porto, 35-B
Telefs. 284324157 e 284325175 Fax 284326470
7800 BEJA

Medicina dentária

FERNANDA FAUSTINO

Técnica de Prótese Dentária
Vários Acordos

(Diplomada pela Escola Superior de Medicina Dentária de Lisboa)

Rua General Moraes Sarmento, n.º 18, r/chão
Telef. 284326841
7800-064 BEJA

Otorrinolaringologia

DR. J. S. GALHOZ
Ouvidos, Nariz e Garganta
Exames da audição

Consultas a partir das 14 horas
 Praça Diogo Fernandes, 23 - 1.º F (Jardim do Bacalhau)

Telef. 284322527 **BEJA**

Urologia

AURÉLIO SILVA
UROLOGISTA

Hospital de Beja
 Doenças de Rins e Vias Urinárias

Consultas às 6.ªs feiras na Policlínica de S. Paulo
 Rua Cidade S. Paulo, 29
 Marcações pelo telef. 284328023 **BEJA**

Hematologia Clínica

HEMATOLOGIA CLÍNICA

Doenças do Sangue

ANA MONTALVÃO
 Assistente Hospitalar Graduada

Marcações de 2.ª a 6.ª feira, das 15 às 19 horas
Terreiro dos Valentes, 4-1.º A 7800-523 BEJA Telef. 284325861

Cardiologia

MARIA JOSÉ BENTO SOUSA e LUÍS MOURA DUARTE

Cardiologistas

Especialistas pela Ordem dos Médicos e pelo Hospital de Santa Marta

Assistentes de Cardiologia no Hospital de Beja

Consultas em Beja Policlínica de S. Paulo
Rua Cidade de S. Paulo, 29

Marcações: telef. 284328023 - BEJA

Oftalmologia

JOÃO HROTKO
Médico oftalmologista

Especialista pela Ordem dos Médicos
Chefe de Serviço de Oftalmologia do Hospital de Beja

Consultas de 2.ª a 6.ª

Acordos com:
ACS, CTT, EDP, CGD, SAMS.

Marcações pelo telef. 284325059 Rua do Canal, nº 4 7800 **BEJA**

Dermatologia

TERESA ESTANISLAU CORREIA

MÉDICA DERMATOLOGISTA

BEJA
 284 329 134

Marcações de Segunda a Sexta das 11h30 às 16h30
 Rua Manuel de Brito Nº 4 – 1º Frt
 7800-544 BEJA

E-mail: clinidermatecorreia@gmail.com
 LISBOA
 217 986 150

Marcações de Segunda a Sexta das 14h às 19h
 Rua Julieta Ferrão, 10 – 3º Esqº
 1600-131 LISBOA

Medicina dentária

CLÍNICA MÉDICA DENTÁRIA JOSÉ BELARMINO, LDA.

Rua Bernardo Santareno, nº 10
Telef. 284326965 BEJA

DR. JOSÉ BELARMINO

Clínica Geral e Medicina Familiar (Fac. C.M. Lisboa)
 Implantologia Oral e Prótese sobre Implantes
 (Universidade de San Pablo-Céu, Madrid)

CONSULTAS EM BEJA
2ª, 4ª e 5ª feira das 14 às 20 horas

EM BERINGEL
 Telef 284998261 **6ª e sábado das 14 às 20 horas**

DRª PAULA RODRIGUES
 Psicologia Clínica – Hospital de Beja

DRª MARIA GÓMEZ
 Psiquiatria – Hospital de Beja

Psicologia

MARGARIDA RAMOS

PSICÓLOGA

Mestre pelo ISPA

HIPNOTERAPEUTA pelo:

London College of Clinical Hypnosis

Especialista pela Ordem dos Psicólogos em:

PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO

PSICOTERAPIA

Consultório:

Rua General Humberto Delgado, nº 2 Beja

Marcações: 967665641

<https://psicologiabeja.wixsite.com/psicologa-margarida>

Clínica dentária

Dr. José Loff

Prótese fixa e removível
 Estética dentária
 Cirurgia oral/Implantologia
 Aparelhos fixos e removíveis

VÁRIOS ACORDOS

Consultas: de segunda a sexta-feira, das 9 e 30 às 19 horas

Rua de Mértola, n.º 43 – 1.º esq. Tel. 284 321 304 Tm. 925651190

7800-475 BEJA

Estomatologia Cirurgia Maxilo-facial

DR. MAURO FREITAS VALE

MÉDICO DENTISTA

Prótese/Ortodontia

Marcações pelo telefone 284321693 ou no local
 Rua António Sardinha, 3, 1.º G

7800 BEJA

Clínica geral

GASPAR CANO

MÉDICO ESPECIALISTA EM CLÍNICA GERAL/MEDICINA FAMILIAR

Marcações a partir das 14 horas Telef. 284322503
Clinipax Rua Zeca Afonso, n.º 6-1.º B – BEJA

Pediatria



Pediatria

CLÍNICA DA CRIANÇA DE BEJA UNIP, LDA
MÉDICA PEDIATRA : Drª CONSTANÇA BENTES

Novo Horário da CCBeja

2ª Feira e 5ª Feira: 14h às 20h

3ª Feira e 4ª Feira: 10H às 12h e das 14h às 20h

6ª Feira: 10h às 13h

Contatos: Clínica - 284 326 752

Tel. de Apoio Pediátrico: 965 207 043

E-Mail: ccbeja@live.com.pt

Morada: Rua da Olivença nº19, 7800-294 Beja



Centro de Radiologia de Beja



Manuel Matias
Isabel Lima
Miguel Oliveira e Castro
Jaime Cruz Maurício
Maria José Sousa
Luís Moura Duarte

Radiologia convencional / Radiologia Dentária
Mamografia / Osteodensitometria
Ecografia / Eco-Doppler
Tomografia Computorizada (TAC)
Colonoscopia Virtual
Deteção precoce do cancro do pulmão
Ecocardiografia
Doppler Cardíaco

CONTRATO DE ADESÃO: **U.L.S.B.A.**
(Hospital de Beja e Centros de Saúde)

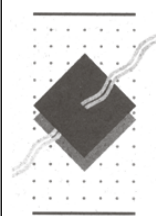
ACORDOS:
ADSE • PT-ACS • CGD • SAMS • SAMS Quadros
SEGUROS:
Medis • Multicare • Allianz • WDA • Humana
Mondial Assistance • AdvanceCare • Future Healthcare

MARCAÇÕES:

T. 284 313 330 Tm. 967 640 129 / 914 910 193

Rua Afonso de Albuquerque, 7 r/c 7800 - 442 BEJA

geral@crb.pt www.crb.pt



**CENTRO
DE IMAGIOLOGIA
DO BAIXO ALENTEJO**

**TOMOGRFIA
COMPUTORIZADA (TAC)
ECOGRAFIA
MAMOGRAFIA
ECO DOPPLER**

Médicos Radiologistas
António Lopes / Aurora Alves
Helena Martelo / Montes Palma
Médica Neuroradiologista
Alda Jacinto
Médica Angiologista
Helena Manso

Convenções:

ULSBA (SNS)

ADSE, ACS-PT, SAD-GNR, CGD, MEDIS, SSMJ,
SAD-PSP, SAMS, SAMS QUADROS, ADMS,
MULTICARE, ADVANCE CARE

Marcações:

Tm. 928058603 Tel. 284318490 Tm. 928053329

Horário: de 2.ª a 6.ª feira, das 8 às 19 horas
e aos sábados, das 8 às 13 horas

Av. Fialho de Almeida, n.º 2 7800 BEJA

Fisioterapia

**Centro de Fisioterapia
S. João Baptista, Lda.**

Fisiatria

Dr. Carlos Machado

Neurocirurgia

Dr. Daniel Maymone

Psicologia Clínica

Dr.ª M. Carmo Gonçalves

**Tratamentos de Fisioterapia
Classes de Mobilidade
e Reeducação do Pavimento Pélvico
Classes de Reeducação
Postural/Pilates
Reabilitação Pós-Mastectomia
Técnicas de Acupuntura
Tratamento por Ondas de Choque
Hidroterapia/Classes no Meio Aquático**

Acordos com ADSE, SAD//GNR, SAD/PSP,
Medicare, ADM, SAMS, Medis,
Advance Care, Multicare, Allianz,
Seguros/Acidentes de Trabalho, Planuscard

Marcações pelo ☎ 284322446; 284094496; 915624315
Rua 25 de Abril, 11 cave esq. 7800-521 BEJA
cfisioterapiasjb@gmail.com

Diário do Alentejo n.º 2056 de 17/09/2021 Única Publicação



**ASSOCIAÇÃO HUMANITÁRIA
DE BOMBEIROS VOLUNTÁRIOS DE BEJA
ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA
EDITAL**

Para cumprimento do estabelecido na alínea c) do n.º 2, do art.º 41.º dos Estatutos, convoco a reunião da Assembleia Ordinária para o dia 27 de Setembro de 2021, segunda-feira, pelas vinte horas e trinta minutos na sede da nossa Associação, na Av. Fialho de Almeida, n.º 30, nesta cidade, com a seguinte Ordem de Trabalhos:

1. Apresentação e votação do Relatório e Contas de Gerência respeitantes ao ano de 2020 e Parecer do Conselho Fiscal;

2. Ratificação da decisão da Direção da Associação, da perda da qualidade de Associado de acordo com as alíneas b) e c) do art.º 19.º dos Estatutos.

3. Outros assuntos.

Não comparecendo número legal de sócios à hora marcada, a Assembleia funcionará, com qualquer número de sócios, MEIA HORA DEPOIS, como determina o n.º 1 do art.º 43.º dos mesmos estatutos.

Beja, 27 de Agosto de 2021.

A Presidente da Mesa da Assembleia Geral
Susana Helena Correia

Diário do Alentejo n.º 2056 de 17/09/2021 Única Publicação



**NÚCLEO DO SPORTING
CLUBE DE PORTUGAL DE BEJA
CONVOCATÓRIA**

Ao abrigo do disposto pelo Art.º 21.º, alínea a) dos estatutos do Núcleo do Sporting Clube de Portugal de Beja, convoco uma reunião ordinária da sua Assembleia Geral para o dia 25 de setembro de 2021, pelas 15:00 Horas, a realizar na sede deste Núcleo em Beja.

ORDEM DE TRABALHOS

1. Apresentação e aprovação do relatório e contas referente ao exercício.

2. Informações aos sócios

3. Outros assuntos de interesse para o Núcleo

Se à hora marcada não estiver presente a maioria dos sócios, convoco desde já uma segunda Assembleia que reunirá, trinta minutos após a hora acima designada e com qualquer número de sócios.

Beja, 14 de setembro de 2021

O Presidente da Assembleia Geral
Vítor Manuel Tomás Carneiro

**Clínica
Médico-Dentária
de S. FRANCISCO,
LDA.**

**Gerência
de Fernanda Faustino**

**Acordos: SAMS, ADMG,
PSP, ADME,
Portugal Telecom
e Advancecare**

*Rua General Moraes Sarmiento,
n.º 18, r/chão;
TEL. 284327260 7800-064 BEJA*



PELA SUA SAÚDE



- Angiologia e Cirurgia Vascular: Dr.ª Helena Manso Ribeiro
- Cirurgia Geral: Dr. Gabriel Gomes
- Cirurgia da Obesidade: Dr. Octávio Viveiros
- Dermatologia: Dr.ª Ana Filipe Monteiro
- Endocrinologia: Dr.ª Ana Sousa Martins | Dr. Dinis Reis
- Enfermagem: Enf.ª Maria J. Espanhol
- Gastrenterologia: Dr. Ricardo Lopes
- Ginecologia e Obstetrícia: Dr.ª Luísa Guerreiro
- Hematologia: Dr.ª Ana Montalvão
- Medicina Geral e Familiar: Dr. Gaspar Cano
- Medicina Interna: Dr. Quintino Biague
- Medicina Tradicional Chinesa: Dr. Rafael Lopes
- Neuro Cirurgia: Dr.ª Dr. Rui Rato
- Nutricionismo: Dr.ª Verónica Túbal
- Ortopedia / Traumatologia: Dr. André Ramos
- Otorrinolaringologia: Dr. Guedes Damaso
- Pediatria: Dr.ª Isabel Brito Lança - **Linha de Apoio: 284 092 503**
- Pneumologia: Dr.ª Ana Cristina Duarte
- Preparação Pré e Pós Parto: Enf.ª Maria José Espanhol
- Psicologia Clínica: Dr. Francisco Barrocas | Dr.ª Margarida Mendes
- Psicologia Educacional (Orientação Vocacional): Dr.ª Madalena Espinho
- Psiquiatria: Dr. Filipe Godinho
- Psiquiatria da Infância e da Adolescência: Dr.ª Isabel Santos
- Dr.ª Cláudia Gomes Cano
- Reumatologia: Dr. Fernando Pimentel
- Senologia - Cirurgia da Mama: Dr. Luís Mestre
- Terapia da Fala: Dr.ª Ana Margarida Soares
- Terapia Sexual: Dr.ª Helena Pinheiro
- Urologia: Dr. Francisco Fino Correia

SEDE: Rua de Angola, 1 - Loja 1 | 7800 BEJA || MARCAÇÕES ATRAVÉS DOS CONTATOS: Telef: 284 092 243 || Tlm: 91 7716528 | 91 6203481



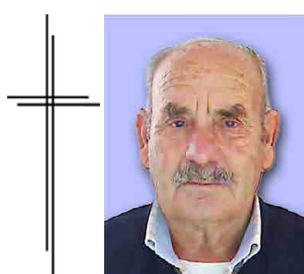
FUNERAIS - TRASLADAÇÕES - CREMAÇÕES - EXUMAÇÕES - TANATOPRAXIA

PAX-JÚLIA

AGÊNCIA FUNERÁRIA

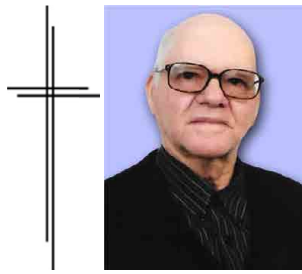
CUIDANDO DE PESSOAS, FAZENDO A DIFERENÇA...

BEJA / NOSSA SENHORA NEVES



†. Faleceu o Exmo. Sr. **JOÃO MANUEL CHEIRA RICARDO**, de 80 anos, natural de Baleizão - Beja, viúvo. O funeral a cargo desta Agência realizou-se no passado dia 14, das Casas Mortuárias de Beja, para o cemitério de Nossa Senhora das Neves.

PENEDO GORDO



†. Faleceu o Exmo. Sr. **EDUARDO SIMÃO RATO**, de 85 anos, natural de Santiago Maior - Beja, viúvo. O funeral a cargo desta Agência realizou-se no passado dia 15, da Casa Mortuária de Penedo Gordo, para o cemitério Ferreira do Alentejo, onde foi cremado.



Às famílias enlutadas apresentamos as nossas mais sinceras condolências



Rua da Cadeia Velha, 16, 20 e 22 * 7800-143 BEJA
 Telef.: 284311300 Telem.: 967311300 Fax.: 284311309
www.funerariapaxjulia.pt - www.facebook.com/funepaxjulia



Gêneria: Manuel Nunes
 Rua da Cadeia Velha, 15 - Beja
 284311170 / 962946642

Beja



†.Faleceu a Exma. Sra. D. Maria Vitória da Conceição Conduto Mestre, 78 anos, natural de Alcaria Ruiva - Mértola, casada com o Exmo. Sr. Zacarias da Conceição Gomes Mestre

*Óbito: 14/09/2021

O funeral realizou-se no dia 15/09/2021 para o cemitério de Beja.

A família agradece todas as demonstrações de pesar pelo seu ente querido.

Agradecimento



Fernando Martinho Franco, casado, natural de Alentejo - Beja.

N.a. 24/11/1926 F.a. 20/08/2021

A família vem por este meio agradecer à Equipa Comunitária de Suporte em Cuidados Paliativos de Beja, Cruz Vermelha Portuguesa - delegação de Castro Verde e ao Apoio Domiciliário de Alentejo por toda a dedicação e carinho e cuidados prestados ao seu ente querido.

Apresentamos as nossas mais sentidas condolências às famílias enlutadas

Serviço digno e em tudo distinto

Saiba mais sobre nós em:

www.funerarianunes.com

www.facebook.com/AgenciaFunerariaNunes

Diário do Alentejo

Assinatura

Nome.....

Morada.....

Telefone..... N.º Contribuinte..... E-mail.....

☐ Assinatura Anual Digital – 15,00 € (preço especial de lançamento) ☐ Assinatura Anual em Papel Nacional – 32,00 €

☐ Assinatura Anual em Papel Europa – 41,50 € ☐ Assinatura Anual em Papel Resto do Mundo – 54,50 €

☐ Dou consentimento para processamento dos meus dados pessoais exclusivamente para efeitos de comunicações de marketing da CIMBAL, como seja newsletters, novidades de serviços, artigos técnicos, informações sobre eventos ou outras atividades afins.

Poderá solicitar qualquer informação ou esclarecimento à CIMBAL, como responsável pelo tratamento dos dados, revogar o seu consentimento, exercer os direitos de acesso, retificação, supressão, limitação, portabilidade e oposição através do endereço de correio eletrónico dp@cimbal.org.pt, bem como apresentar reclamação à autoridade de controlo. Para mais informações, consulte a nossa Política de Privacidade, constante no nosso website em www.cimbal.pt.

Se todos derem SANGUE todos terão SANGUE para se tratarem



Associação Humanitária
dos Dadores de Sangue de Beja

Diário do Alentejo n.º 2056 de 17/09/2021 Única Publicação



JUNTA DE FREGUESIA DE PIAS
EDITAL
EXUMAÇÃO DE CADÁVERES

António Fernando Limpo Moita, Presidente da Junta de Freguesia de Pias, faz saber que: nos temos do Art.º 14 do Capítulo IV do Regulamento do Cemitério e tendo já ultrapassado o prazo estipulado para a inumação dos cadáveres abaixo mencionados, sepultados no cemitério de Pias, foi resolvido proceder à sua exumação, pelo que se convidam os familiares ou responsáveis dos falecidos a entrarem em contato com a Junta de Freguesia de Pias, no prazo de sessenta dias a fim de ser acordada a data em que terá lugar a exumação e o destino a dar às ossadas.

Findo que seja o prazo fixado no presente aviso, sem que os interessados promovam qualquer diligência, será feita a exumação, considerando-se abandonadas as ossadas existentes.

N.º Campa	Nome
877	Eugénio Espada Afonso
1726	Maria do Carmo C. Machado
1821	Francisca da Cruz Carrasco e José Mestre Oca
1894	Marcelo Rogé do Nascimento
1954	Joaquim Nunes Preguiça
2073	Antónia da Conceição Costa
2075	José Grou Tiago
2076	Ursula da Conceição Carrasco
2080	José Domingos Espada Cubaixo
2088	Mariana Mestre Borralho Alcântara
2090	Maria da Conceição Cerejo
2091	Luzia do Carmo Carrasco
2093	Maria Martins Moita e José de Aiares Ferreira Carrasco
2098	Joaquim José Coito C. Lebre
2099	Maria Rico Salvadinho
2102	Maria do Rosário M. Farinho
2103	Guilhermino Manuel Moita Ramos
2108	Francisco da Conceição Campaniço
2109	João Rodrigues Pé Curto Andrade

Junta de Freguesia de Pias, 6 de Setembro de 2021.

O Presidente da Junta
António Fernando Limpo Moita

Diário do Alentejo n.º 2056 de 17/09/2021 Única Publicação



CAIXA DE CRÉDITO AGRÍCOLA MÚTUO
DE ALJUSTREL E ALMODÔVAR, C.R.L.

CONVOCATÓRIA DA ASSEMBLEIA
GERAL EXTRAORDINÁRIA

Nos termos do n.º 2 do artigo 26.º e dos artigos 27º e 28º dos Estatutos da Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Aljustrel e Almodôvar, C.R.L., com sede em Aljustrel, na Rua José Francisco da Silva Álvaro nº4, pessoa colectiva n.º 500 984 549, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Aljustrel sob o mesmo número, com o capital social realizado de € 5.000.000 (variável), e na convicção de que, não obstante a actual situação de pandemia, a sua realização venha a ser possível, convoco todos os Associados no pleno gozo dos seus direitos a reunirem-se, em Assembleia Geral Extraordinária, no dia 18 de outubro de 2021, pelas 14 horas e 30 minutos, nas instalações da Caixa Agrícola na agência de Castro Verde, para discutir e votar a seguinte:

ORDEM DE TRABALHOS

PONTO ÚNICO - Discussão e votação da alteração dos Artigos 18.º, alínea d); alteração do nº 3 do Artigo 21.º; aditamento do nº 4 do Artigo 21.º; alteração do nº 4 que passa a nº 5 do Artigo 21.º, e consequente renumeração dos nºs 5 a 8, que passarão a ser os nºs 6 a 9 do Artigo 21.º; alteração do nº 4 do Artigo 23.º; alteração da alínea m) do nº1 do Artigo 27.º; alteração do nº 2 do Artigo 27.º; alteração do nº 3 do Artigo 27.º; alteração das alíneas a) e b) do nº 3 do Artigo 27.º; alteração do nº 4 do Artigo 27.º; alteração das alíneas a), b) e c) do nº 4 do Artigo 27.º; aditamento da alínea d) do nº 4 do Artigo 27.º e alteração do Artigo 46.º dos Estatutos da Caixa Agrícola, nos termos constantes da proposta cujo texto integral ficará à disposição dos Associados na sede da Caixa Agrícola a partir da publicação da presente convocatória, sem prejuízo de, na Assembleia Geral, poderem os Associados propor outras redacções para os referidos Artigos.

Se, à hora marcada, não se encontrar presente mais de metade dos Associados, a Assembleia Geral reunirá, em segunda convocatória, uma hora depois, com qualquer número.

A Assembleia reunirá fora da sede social da Caixa Agrícola devido à inexistência, nesse local, de sala com condições para a realização da mesma, atenta a necessidade de serem adoptadas medidas de segurança e de distanciamento social.

Tomando em consideração as medidas em vigor restritivas da aglomeração de pessoas, as quais poderão ainda vigorar à data da realização da Assembleia Geral, incentivam-se os Senhores

Associados a privilegiarem o recurso ao voto por correspondência ou por representação.

A. Voto por Correspondência

Os Associados podem exercer o seu direito de voto por correspondência, nos termos do artigo 31.º, n.ºs 3 a 6 dos Estatutos da Caixa Agrícola desde que sejam cumpridos, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- solicitem atempadamente, por escrito, ao Presidente da Mesa da Assembleia Geral, os boletins correspondentes a cada ponto da ordem de trabalhos e a carta que os deverá capear;
- o sentido do voto seja expressamente indicado em relação a todos os pontos da ordem de trabalhos;
- os boletins dêem entrada na sede da Caixa Agrícola até às dezasseis horas do segundo dia útil anterior ao da Assembleia Geral, sendo a data e hora da entrada registada em livro, registo que será encerrado pelo Presidente da Mesa da Assembleia Geral logo que terminado o prazo da sua válida recepção.

Cada boletim deverá ser dobrado em quatro e inserido em sobrescrito, em cujo rosto será inscrito “Votação do(a) Associado(a) ... [nome ou designação do Associado] para o Ponto ... [inscrever o número] da Ordem de Trabalhos da Assembleia Geral da Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Aljustrel e Almodôvar, C.R.L., convocada para as 14 horas e 30 minutos do dia 18 de outubro de 2021”, sendo os referidos boletins capeados pela carta a que alude o requisito i. supra com a assinatura do Associado reconhecida nos termos legais.

B. Voto por Representação

Nos termos do artigo 31.º, n.ºs 7 e seguintes dos Estatutos da Caixa Agrícola, qualquer Associado poderá votar por procuração, conquanto constitua como mandatário familiar seu, desde que maior de idade, ou outro Associado, sendo que este só poderá representar um mandante.

A procuração deve ser outorgada em documento escrito, dele constando a identificação do mandante e a identificação do mandatário, pelo menos através dos seus nomes completos, números de identificação civil e respectivas moradas, data, hora e local da realização da Assembleia e ponto ou pontos da ordem de trabalhos para a qual confere o mandato e, querendo, o respectivo sentido de voto.

A procuração deverá ainda ser datada e dirigida ao Presidente da Mesa da Assembleia Geral, com a assinatura do mandante reconhecida nos termos legais.

C. Presença na Assembleia Geral

Para o caso dos Associados que ainda assim desejem estar presentes na Assembleia Geral, adverte-se que, na data da sua realização, serão seguidas as orientações específicas que venham a ser dimanadas quer por dispositivo legal subsequente à publicação desta Convocatória e que então se encontre em vigor, quer pela Direcção-Geral de Saúde ou por qualquer outra autoridade competente, designadamente quanto aos procedimentos de segurança, saúde e higiene a adoptar na reunião, as quais serão devidamente divulgadas aos Associados.

Sem embargo do anteriormente expresso, mais se adverte que, no mínimo, serão sempre adoptados os seguintes procedimentos:

- restrição de presença no local da reunião de uma pessoa em representação de cada Associado, designadamente no que se refere a Associados pessoas colectivas;
 - distanciamento físico mínimo de dois (2) metros entre os presentes na reunião;
 - uso obrigatório de máscara ou viseira;
 - utilização das soluções desinfectantes cutâneas aquando da entrada na reunião.
- Aljustrel, 15 de setembro de 2021

O Presidente da Mesa da Assembleia Geral
Eng.º Manuel Salvador Canijo de Quadros e Costa

Quem está isolado
também pode ser vítima.

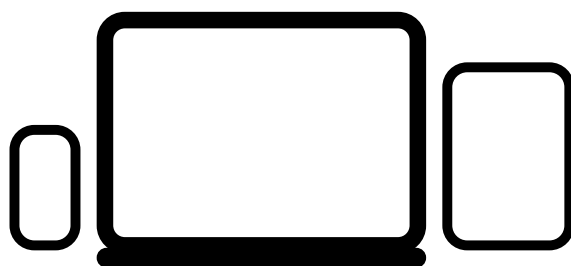
Para uma vítima de violência doméstica, estar 24 horas por dia exposta ao seu agressor aumenta o risco de sofrer violência física, sexual e psicológica.

Preste atenção aos sinais. Não se cale.

APAV 30 ANOS
Apoio à Vítima

CHAMADA GRATUITA
116 006
LINHA DE APOIO À VÍTIMA
DIAS ÚTEIS DAS 09H-21H

Semanário
Regionalista
Independente



Diário do Alentejo

Seja o primeiro a ler
o seu “DA” todas as semanas
no computador, telemóvel ou *tablet*



Faça já a assinatura digital
por 15 euros/ano

Para fazer a sua assinatura aceda a www.diariodoalentejo.pt e preencha o formulário *on line*

ETC.

ARTES

LUÍS MIGUEL RICARDO

“O PALCO É ONDE ME IDENTIFICO COMO PESSOA E SER HUMANO”

“Não tendo sido a escola e os estudos o percurso de vida escolhido, desde muito cedo a música integrou a minha vida e tornou-se o meu principal pilar”. São palavras de Ruben Baião na primeira pessoa. O músico natural de Beja tem 28 anos e quase outros tantos anos abraçado ao universo artístico. Começou a tocar acordeão aos oito anos com o pai e o avô, integrando bandas de música popular alentejana. O divórcio dos pais, algum tempo depois, “desaguou-o” no Brasil, para onde foi viver com a mãe. A nova geografia pô-lo em contacto com a música popular brasileira e rapidamente começou a animar as noites da roça onde vivia, registando aí as suas primeiras atuações. Aos 14 anos regressou a Portugal e, enquanto progredia no percurso académico, que deu por concluído quando completou o 12.º ano, adquiriu o seu primeiro teclado e os espetáculos foram a consequência natural do investimento. Uma consequência que se prolongou até aos 24 anos, realizando centenas de atuações, quer no seu Alentejo como pelo país afora. “Não há cidade, vila ou aldeia alentejana onde não tenha tocado”.

Há três anos, assumiu o risco da mudança. Desprendeu-se de Beja e mudou-se para Lisboa, libertou-se do registo mais popular e atracou-se a sonoridades mais pop, investindo na formação musical e pessoal, norteado pela ambição de se tornar músico profissional. E foi assim que em 2018 editou o seu primeiro EP “Acreditar” com uma sonoridade mais pop, mas com forte influência de kizomba. Foi o ponto de viragem na carreira do músico bejense. Em 2019, em conjunto com o ‘manager’ e a editora Sony Music, assume o nome artístico de Khiaro, uma forma de romper em definitivo com o seu passado artístico de índole popular.

Quando e como o gosto pela música? A música sempre esteve presente na minha família. O meu avô e o meu pai tocaram acordeão, e foi um instrumento que sempre me lembro de ver pela casa, desde pequenino, e daí a até começar a tocar com eles foi um “tiro”. Sempre houve música em casa, seja a ouvir, seja a tocar. Foi como se naturalmente eu tivesse nascido músico. Depois fui



D.R.

crescendo, no meu percurso tive várias influências como o kizomba, a música brasileira, e mais tarde o pop.

Como foi essa transição de um registo mais popular, para um registo mais pop? Foi a minha maior aventura de vida. Foi dar um passo sem saber muito bem o que iria encontrar, foi recomeçar quase do zero e pesquisar como se fazia pop, aprender a criar pop e desenvolver uma carreira. Mas como sempre, fui muito resiliente, e sempre soube lutar pelas coisas que queria, além de confiar no processo e desfrutar do caminho, em vez de me focar só no resultado final. Até se revelou mais fácil do que eu imaginava. Comecei a ouvir os artistas americanos e ingleses e a perceber como eles faziam. Depois, foi ouvir os artistas portugueses do pop e perceber como eles faziam. O mais interessante de tudo foi descobrir a minha identidade como artista, o que quero dizer às pessoas, onde é que a minha palavra pode ser uma mais-valia para a vida das pessoas e o sentir que a minha mensagem pode ajudá-las de alguma forma. Foi a coisa mais linda de todo este processo.

Dos vários projetos realizados alguns a destacar?

Todos eles, de certa forma, foram muito importantes na altura em que aconteceram, porque fizeram de mim o que sou hoje. Costumo pensar que o Ruben de amanhã será o Ruben que estou a construir hoje. Orgulho-me de todos os projetos e trabalhos que fiz. Orgulho-me de ter tocado com o meu teclado e levar felicidade a todas as romarias do Alentejo. Orgulho-me muito das minhas raízes alentejanas. Não consigo destacar um momento que possa ter sido mais importante do que outro.

O repertório de Ruben Baião é adaptado ou existem originais? Este meu último ‘single’ (“Baby I Like You”) foi todo escrito por mim. Foi a primeira canção em que não tive participação de terceiros na escrita. Ultimamente, e fruto do meu trabalho e do aumento da confiança, as canções são mais pessoais porque sou eu que as componho. Os dois primeiros ‘singles’ tiveram ajuda de amigos na composição da letra: o Eduardo Monteiro, o Nuno Ribeiro e o João Carrasqueira, entre outros.

Ser alentejano representa uma fonte de inspiração para a carreira?

Vale sempre a pena reforçar que tenho muito orgulho nas minhas raízes alentejanas e, obviamente, que toda essa cultura alentejana tem uma forte influência, não só na minha vida diária, como também na minha vida profissional. Tudo o que sou devo-o ao facto de ter crescido no Alentejo: os seus valores, as suas tradições, as suas pessoas. Tudo isto continua a ser fonte de inspiração para mim.

E a mudança de Beja para Lisboa? Foi apenas a necessidade de acelerar o meu crescimento como artista e colocar-me no centro das decisões. Estar mais próximo dos outros profissionais e ‘players’ da nossa indústria: editoras, rádios, televisões, imprensa, produtores, estúdios e, principalmente, outros artistas com quem trocar impressões e aprender. Foi tudo pela busca de novas oportunidades e acima de tudo, aprender, aprender, aprender. Este ano matriculei-me na faculdade para tirar um curso de produção e engenharia musical. Será um

outro passo no meu processo de aprendizagem. Mas sempre que posso, “piro-me” para Beja.

Qual a opinião sobre a música que se vai fazendo pelo Baixo Alentejo e sobre os novos valores?

O Baixo Alentejo em nada fica atrás, em termos criativos, do restante País. Estamos a viver um bom momento, com vários artistas a crescer, outros já grandes, e que defendem muito bem o nome do Baixo Alentejo:

António Zambujo, Virgem Suta, Luís Trigacheiro, Buba Espinho. Todos eles, com sonoridades diferentes, estão a conseguir construir as carreiras e fico muito feliz por isso. O mais importante é que a música que se produz tem muita qualidade e vai sendo descoberta cada vez mais cedo. E os jovens artistas são muito importantes para a dinamização da nossa região. Eu, pelo menos, sinto essa responsabilidade de levar o nome da região a todo o Portugal.

Algumas histórias inusitadas vividas ao longo da carreira?

Tenho dezenas de histórias para contar, principalmente quando fazia arraiais e romarias pelo Alentejo. Desde estar a atuar na Mina de S. Domingos e, de repente, começam todos a andar à pancada... e eu em cima do palco sem saber se deveria parar ou continuar a tocar, completamente perdido; ou colocares no GPS o nome de uma vila e ires ter a outra, num concelho completamente diferente, montares o material e ninguém perceber que o artista não eras tu, e que a vila onde vais tocar não é aquela. Enfim, já aconteceu de tudo. Na altura cria algum ‘stress’, mas agora relembra e dá vontade de ir.

O que está na manga?

No curto prazo, e como primeiro objetivo, é lançar o meu primeiro disco de originais em 2022. Estamos a trabalhar em novas canções, a melhorar de canção para canção, para que a próxima seja sempre melhor do que a anterior. E voltar aos palcos, porque é onde realmente me identifico como pessoa e ser humano. Brevemente, teremos um novo ‘single’. Outubro é um bom mês para se editar uma nova canção. Também estou a mudar de editora, mas não posso revelar qual. Saberão assim que as coisas estiverem formalizadas.

FILATELIA

GEADA DE SOUSA

FILATELISTA ALGARVIO OFERECEU COLEÇÕES AO MUNICÍPIO LOCAL

Num gesto bastante raro, um filatelista algarvio, Feliciano Flor, juiz jubilado, doou o seu acervo filatélico da temática “Borboletas” à Câmara de Lagoa. A cerimónia da entrega dos selos e outras peças filatélicas decorreu no passado dia 6 deste mês na biblioteca da cidade. A entrega foi feita ao presidente da Câmara, Luís Encarnação, tendo assistido ao ato a diretora da biblioteca, Clara Andrade. A AFAL – Associação Filatélica do Algarve também esteve representada por dois dos seus dirigentes, Ilídio Santos e António Borralho.

Após assinatura da doação o presidente da autarquia lagoense agradeceu a preciosa dádiva e o ofertante informou que o seu destino será o Arquivo Municipal, tendo feito um resumo das exposições competitivas e classificações que o material oferecido foi obtendo ao longo do tempo. Conjuntamente com o material filatélico também foram entregues os diplomas comprovativos das classificações obtidas.

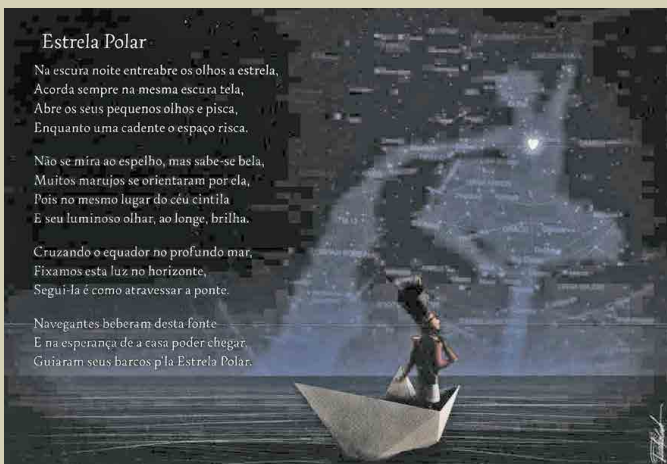
Apesar dos condicionalismos que nos continuam a atormentar em virtude da pandemia, a cerimónia foi bastante concorrida, pois todos os lugares disponibilizados foram ocupados.

De realçar que está a decorrer, desde o dia da entrega oficial, uma exposição que inclui todo material oferecido e que pertence a três classes filatélicas: tradicional (“Macau classe moderna”), temática (“borboletas”) e maxiafilia. A exposição encerra no próximo dia 26 de setembro e pode ser visitada durante o horário da biblioteca.

É sabido que muitos filatelistas transportam para a filatelia parte do que é (ou foi) a sua atividade profissional. No caso de Feliciano Flor tal também acontece, pois tem em desenvolvimento uma coleção que aborda um tema raríssimo: “A Justiça”. Cremos que atualmente não existe, em Portugal, na classe de competição, nenhuma coleção que o aborde.

EMISSIONES ANUNCIADAS PARA SETEMBRO Já foram anunciadas as seguintes emissões:

Dia 21, “Ano Europeu do Transporte Ferroviário” e “Ano Internacional da Paz e da Confiança” (etiquetas de franquia automática).



D.R.



FESTIVAL

TERRAS SEM SOMBRA ENCERRA COM MOZART

O Festival Terras sem Sombra encerra a temporada de 2021, em Odemira, com um programa em que se destaca o concerto pela reputada orquestra de câmara Terra Nova Collective, de Antuérpia, sob a direção de Vlad Weverbergh (Cineteatro Camacho Costa, amanhã, dia 18 de setembro, pelas 21:30 horas). Antes deste espetáculo, o festival propõe uma visita ao Forte de São Clemente, guardião da foz do Rio Mira há mais de 400 anos. E na manhã de domingo (19 de setembro, a partir das 9:30 horas), o convite é para uma ação de biodiversidade que desvela os portinhos de pesca no concelho, esteios das comunidades piscatórias do litoral.

O último concerto da 17.ª edição do Festival, a cargo de um dos mais proeminentes ‘ensembles’ europeus de música antiga, promete ser um dos momentos altos do Terras sem Sombra numa edição que se caracterizou, toda ela, pela qualidade da programação e pela adesão do público.

Vindo da Bélgica – o país convidado de 2021 –, o Terra Nova Collective integra músicos oriundos de orquestras e ‘ensembles’ de renome mundial e conta com atuações em grandes palcos internacionais, refere fonte da organização. Fundado em 2012 por Vlad Weverbergh, o coletivo tem como objetivo primordial contribuir para desenvolver o conhecimento dos repertórios barroco e clássico a partir de uma investigação musicológica pioneira, “a que associa um ‘élan’ interpretativo fora do comum”.

Esta orquestra de câmara, cujo epicentro se situa na histórica cidade de Antuérpia, com grandes ligações a Portugal, apresenta em Odemira o concerto “Expressão de Forças Absolutas: Mozart e Vanderhaegen”. A abrir o programa, interpreta Pièces d’harmonie, do famoso compositor flamengo Amand Vanderhaegen (1753-1822). Considerado um dos maiores clarinetistas da época, as suas composições conquistaram as audiências parisienses no período napoleónico e são ilustrativas do estilo clássico tardio. Segue-se a Serenata para sopros, K. 361, “Gran Partita”, de Mozart (1756-1791). “Composta para 12 instrumentos de sopro e um contrabaixo, a famosa serenata do prodígio vienense é considerada uma obra-prima vibrante, plena de expressividade e lirismo”, sublinha a mesma fonte.

GUARDIÃO DO MIRA A derradeira ação de património desta temporada tem como alvo o Forte de São Clemente, em Vila Nova de Milfontes (amanhã, dia 18 de setembro, pelas 15:00 horas). Implantado, de forma estratégica, num esporão rochoso perto da embocadura do rio Mira,

o Forte – conhecido localmente por castelo de Milfontes – visou as máximas possibilidades defensivas naturais, de modo a cobrir com eficácia a entrada do porto. Foi erigido entre 1599 e 1602, em pleno período filipino, no contexto de grave assédio do curso marítimo, sobretudo por parte de piratas oriundos de Argel.

A fortificação – exemplo da arquitetura militar maneirista – está classificada como Imóvel de Interesse Público, o único no concelho de Odemira. Referência paisagística incontornável na vila que protegeu e viu crescer, o guardião do rio Mira foi vendido em hasta pública em 1903. Desde então tem permanecido em mãos privadas e servido diversos propósitos, e aguarda hoje outros ventos e marés. Esta visita é guiada pelo historiador António Martins Quaresma, grande conhecedor do património vilanovense, com a colaboração dos atuais proprietários do monumento.

PORTINHOS DE PESCA No domingo de manhã, debaixo da agradável brisa oceânica, tem lugar a ação de sensibilização para a salvaguarda da biodiversidade costeira. O encontro está marcado para o Porto do Canal, nas imediações de Vila Nova de Milfontes, ponto de partida para um périplo por alguns dos portinhos de pesca do concelho (Vila Nova de Milfontes, Longueira-Almograve e São Teotónio).

Guiados por António Jorge Campos (técnico municipal), António Martins Quaresma (historiador), Mário Pires e Fernando Manuel (pescadores), os participantes terão oportunidade de contactar com a atividade piscatória do concelho e compreender a importância económica e social de que se reveste no contexto local. Cada povoação desenvolve métodos e técnicas de pesca próprios, de carácter artesanal, adaptados às condições naturais das falésias e num sensível equilíbrio homem/natureza que tem permitido a preservação dos recursos.

Neste contexto, mantêm atividade quatro portos de pesca do concelho: Portinho do Canal (Vila Nova de Milfontes), Lapa das Pombas (Almograve), Entrada da Barca (Zambujeira do Mar) e a Azenha do Mar (na localidade com o mesmo nome). Aí, laboram cerca de 150 pescadores, numa frota de 75 embarcações de pesca artesanal. Paralelamente, desenvolveram-se circuitos comerciais em torno da atividade. Sargo, robalo, congrio ou safio, safia, pata-roxa, pampo, abrótea, besugo, búzio ou polvo, assim como crustáceos, destacando-se as navalheiras e os perceves, estão entre as espécies capturadas, algumas de grande valor comercial.

À MESA

ANTÓNIO CATARINO Jornalista

COMIDA DE TACHO E ENGUIAS NA VIZINHANÇA DE SANTO ANDRÉ

No litoral alentejano, em particular na extensa faixa de areia que se estende de Tróia até Sines, a lagoa de Santo André é um dos pontos de maior beleza. Ali é possível, percorrendo poucas dezenas de metros, dar um mergulho na água doce e calma para tirar o sal de um banho no mar, mais revoltoso e por vezes colérico. Como naquele dia de janeiro de 1963 em que irrompeu, violento e mortífero, para arrebatrar a vida a 17 pescadores apanhados por uma onda gigante. Memórias do passado que contrastam com a placidez que reina por aqueles lados.

A lagoa e a vasta área circundante são consideradas reserva natural, estatuto que torna aliciente uma caminhada e permite observar, aqui e ali, muita da avifauna da região. O areal a perder vista transmite uma sensação de infinidade a esta parte da nossa orla costeira, onde o azul pinta o horizonte e o sol desaparece em tons fortes e alaranjados ao final do dia. Mais para o interior, Vila Nova de Santo André é uma mancha urbana, de características modernas e desfadas da arquitetura tradicional alentejana, que ganhou dimensão com a construção do complexo industrial de Sines no alvorecer da década de 70 do século passado.

Nas redondezas, mais concretamente em Cavaleiros da Madina, curiosa designação, o restaurante Quinta do Giz, a dois passos da lagoa de Santo André, é conhecido por uma especialidade da região: as enguias. No entanto, da cozinha também sai apreciada comida de tacho, que evidencia boa confeção dos produtos do mar.

Espaço interior agradável, atmosfera rústica e comodidade caracterizam a sala. No exterior, uma esplanada coberta permite maior lotação no restaurante, onde camarão e percebes podem abrilhantar o capítulo inicial. Na lista, destacam-se os peixes frescos, vindos do mar, ali tão perto. A grelha é, regra geral, o destino de várias espécies - robalo, sargo, linguado, rodovalho - mas há outras escolhas: cataplana de marisco, massada de tamboril e arroz de lingueirão são três sugestões que fazem crescer água na boca.

As enguias, que justificam festival gastronómico anual, são confeccionadas de várias maneiras: em caldeirada, fritas, grelhadas ou em ensopado, particularmente apreciado. Nos pratos do dia, podem surgir, eventualmente, cachaço de porco no forno com batatinhas e ervas aromáticas; aba de vitela estufada ou cozido à portuguesa.

Na doçaria, sericaia e pudim de ovos estão em plano de destaque. Garrafeira suficiente. Serviço simpático no restaurante Quinta do Giz, em Vila Nova de Santo André.



“ADORÁVEL CRIATURA” NO TEATRO MUNICIPAL PAX JULIA

A produção é da companhia Arte Pública. A encenação e interpretação de Gisela Cañamero. “Adorável Criatura” estará em cena no Teatro Municipal Pax Julia nos próximos dias 22 e 23 de setembro, a partir das 21:00 horas. Segundo a produtora, trata-se de um “poderoso texto em recriação e recontextualização, que expõe a cruel tragicomédia da vida de uma mulher que tudo sacrifica às suas estratégias de sobrevivência, na demarcação de um território que reclama para si, mesmo que, para tal, provoque a destruição da família”.

O monólogo, para uma atriz, tem como base o texto “No Alvo”, do austríaco Thomas Bernhard, matizado com excertos da autoria de Vicente Sanches. “O encontro entre Bernhard e Sanches dá-se no absurdo e esterilidade de uma forma de pensar e de agir de uma burguesia que tudo sacrifica para atingir os seus últimos fins de sobrevivência”. Numa ala de um hospital psiquiátrico, eia a protagonista – no seu triplo papel de mulher, esposa e mãe - que se nos apresenta tão lúcida quanto irracional - instalando a dúvida sobre as fronteiras dos comportamentos que oscilam na máscara do socialmente aceite, e mesmo padronizado, e a bizarria da sua singular perversidade.

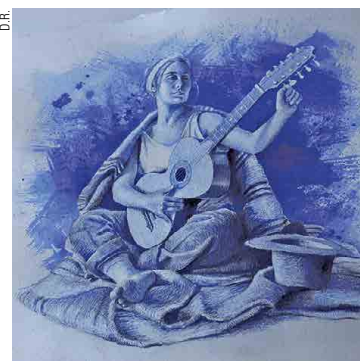
“MITOS DO TEMPO DOS GREGOS E DOS ROMANOS” EM EXPOSIÇÃO

Está patente ao público, até ao próximo dia 24 de setembro, na Biblioteca Municipal de Beja, a exposição “Mitos do Tempo dos Gregos e dos Romanos”. Esta exposição surge na sequência

do projeto “Herança Romana”, da Câmara Municipal de Beja, e aborda os sete mitos romanos com ilustrações originais produzidas pelos alunos do 12.º ano do Curso de Artes da Escola Secundária Diogo Gouveia. “A sensibilização e educação para o património histórico e cultural junto da comunidade, é uma forma de aprofundar o seu grau de conhecimento, estimular processos de apropriação dos valores patrimoniais e culturais do território e incrementar a autoestima das comunidades locais”, refere a autarquia.

FOTOGRAFIAS DE CABRITA NASCIMENTO NA BIBLIOTECA DE CUBA

Está patente ao público, até final de outubro, a exposição fotográfica do projeto “Alentejo Mayor”, na Biblioteca Municipal de Cuba. Estas fotografias constituem um trabalho de pesquisa sobre as estéticas polifacetadas da paisagem do Alentejo da autoria de Cabrita Nascimento. “Com esta exposição pretende-se contribuir para que o Alentejo se torne ainda mais amado e conhecido; e contribuir também, através da arte, para que cada cidadão reflita na equilibrada sustentabilidade agrícola, ambiental e cultural da terra alentejana”, refere o município de Cuba, recordando que as paisagens culturais foram objeto de milhares de anos de intervenção do ser humano na paisagem natural; “e hoje são património da humanidade, que nos foi legado e que urge preservar”.



LUZAZUL COM CONCERTO EM BEJA

Amanhã, dia 18 de setembro, terá lugar o concerto de apresentação da nova banda de música popular portuguesa – LUZAZUL – constituída pelos músicos: Adriano Alves (baixo),

Bernardo Emídio (voz), João Frade (acordeão), José Emídio (voz e viola campaniça), Rúben Lameira (voz) e Tiago Oliveira (guitarra). Será no Pax Julia, a partir das 21:00 horas. A banda, que já foi tema de reportagem numa recente edição do “DA”, apresenta-se com um reportório de 10 temas, com letras e músicas originais, reunidas no CD intitulado “Âmbria”. Foi formada em torno de um projeto de criação de um CD de música popular que é, também, um instrumento de coesão do território alentejano. “Esta filosofia de partilha, de interação com outras regiões, de Portugal e do resto do mundo, de preservação da raiz tradicional, mas sempre com criações inéditas é o fator de distinção do grupo”, refere a produtora, explicando que a luz azul “simboliza a paz, a clareza e a tranquilidade; porque o azul representa o mar e também as barras das casas caiadas do Alentejo”. Os 10 temas deste primeiro disco “fazem um périplo pelo Alentejo de ontem, com os olhos postos no de hoje”, com paragem em locais muito particulares como o Forte de S. Clemente (Vila Nova de Milfontes), o Castelo de Noudar (Barrancos), Santana de Cambas (Mértola) ou Beringel (Beja), “assim como em aspetos que fazem parte do imaginário coletivo e popular deste povo”.

OBRAS DA COLEÇÃO DA CGD EXPOSTAS EM BEJA

A exposição “Cangiente - a partir de obras da coleção da Caixa Geral de Depósitos (CGD)”, com curadoria de Antonia Gaeta, está patente ao público no Centro de Arqueologia e Artes de Beja. Segundo a Câmara de Beja, a mostra reúne o trabalho de mais de 30 artistas contemporâneos representados na coleção da CGD, tendo sido desenvolvida “uma série de parcerias e colaborações com diferentes agentes e estruturas que operam na cidade”, entre os quais o Conservatório Regional do Baixo Alentejo, o Politécnico de Beja e os agrupamentos escolares. Nesta exposição são apresentadas obras de mais de 30 artistas, entre as quais a pintura do gato com laço vermelho, de Lourdes Castro, um autorretrato de Gaëtan, uma tela-escultura de Helena Almeida, “Metamorfose II”, de Ana Hatherly, ou pequenas esculturas de Jorge Vieira, entre muitas outras.



FUNDADA016/1932PORCARLOSADOSRESMARQUESEMANUELANTÔNIOENGANA **PRÓPRIEDADEDECIMBAL – COMUNIDADEINTERMUNICIPALDOBAIXOALENTOJO**
Presidente do Conselho Intermunicipal Jorge Rosa | **Edição, direção e redação** Praceta Rinalda D. Leonor. 1 – 7800-431 BEJA | **Telefone** 284 310 165
E-mail jorna@diariodolentejo.pt | **Publicidade** 284310164-E-mail comercial@diariodolentejo.pt | **Assinaturas** 284310164-E-mail assinaturas@diariodolentejo.pt
Assinatura anual País: 32,00€ Europa: 41,50€ Resto do Mundo: 54,50€ | **Diretor** Luís Godinho (CP935A) | **Redação** Aníbal Fernandes (CP5938A), José Serrano (CP3019A), Nélia Pedroso (CP4237A) | **Fotografia** José Ferrelho | **Cartões e ilustração** António Paizana, Paulo Monteiro, Pedro Emanuel
Santos, Susa Monteiro | **Desporto** Firmino Paixão | **Colunistas e colaboradores** António Nobre, Francisco Marques, Gauda de Sousa, Jorge Feto, José Saúde, Júlia Serrão, Luís Miguel Ricardo, Marta Louro, Né Esparteiro, Rita Palma Nascimento, Vítor Encarnação | **Opinião** Ana Matos Pires, Ana Paula Figueira, Hugo Cunha Lange, Luís Covas Lima, João Mário Caldeira, José Filipe Murteira, Manuel António do Rosário, Manuel Maria Barroso, Mário Beja Santos, Martinho Marques, Rui Marreiros, Santiago Macias | **Publicidade e assinaturas** Ana Neves, Diana Rato | **Departamento comercial** Edgar Gaspar
Paginação Aurora Correia e Cláudia Serafim | **Projecto gráfico** Conversa Trocada, Design e Comunicação (conversatrocada@gmail.com) | **Depósito Legal** N.º 29738/89 | **A publicação encontra-se anotada na ERC** | ISSN 1646-9322 | **N.º de Pessoa Colectiva** 509761 534 | **Tiragem** sembral 6000 Exemplares
Impressão Empresa Gráfica Funchense. SA – Rua da Capela de Nossa Senhora da Conceição, 50 – 2715-311 Póvo Pinheiro | **Distribuição** VASP

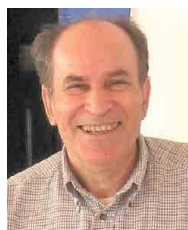
NADA MAIS HAVENDO A ACRESCENTAR...

VÍTOR ENCARNACÃO

Trovões Quando eu era pequeno tinha muito medo de trovões. Ninguém me ensinou a ciência da trovoada, ninguém pegou num livro e me desconstruiu o medo. Teria bastado uma simples conversa, uma breve explicação para impedir um dos maiores pavores da minha vida. Fico sozinho, fico entregue à minha sorte, fico rodeado de fantasmas, o relâmpago a acender uma luz lá ao fundo, a desenhar árvores instantâneas, a rabiscar sombras e bichos, eu a contar, um dois, três, o som a formar-se, tenebroso, gigante, cada vez mais perto, o céu a bater na terra, ou a terra a bater no céu, o som furioso a crescer, a ribombar, a atravessar barrancos, a atravessar quintais, a atravessar paredes, a entrar no meu quarto, a

meter-se debaixo das mantas onde eu já estava escondido, o candeeiro aceso para eu ter luz, para eu poder sobreviver ao medo tinha de ter luz dentro dos meus olhos, a trovoad a apagar o candeeiro e a acender-me o medo, o escuro a apertar-me o peito, o coração a mandar-me lágrimas para os olhos. A minha avó está no quarto ao lado, entre trovões ouço-lhe a respiração, dorme, talvez acorde com o próximo trovão, talvez me chame para o pé dela, ao pé dela os trovões não fazem mal, os braços dela são um candeeiro aceso que nunca se apaga, mas eu tenho vergonha de a chamar, já tenho oito anos, já sei ler e já sei escrever, mas ainda sou um analfabeto de descargas elétricas e incandescências do ar.

QUADRO DE HONRA ANTÓNIO MARTINS QUARESMA E JOSÉ ANTÓNIO FALCÃO



António Quaresma, 76 anos, natural de Vila Nova de Milfontes, é licenciado e doutorado em História. Professor, desenvolveu investigação sobre o Alentejo Litoral, trabalho que publica regularmente. José António Falcão, 60 anos, é natural de Lisboa. Historiador de arte e museólogo. Membro da Academia Nacional de Belas-Artes e da Academia Portuguesa da História. Vice-presidente de Europa Thesauri, associação europeia de Museus. Coordena o Centro Unesco de Arquitetura. Vive desde sempre no Alentejo.

"A compreensão do passado ilumina o presente"

"Odemira – Património, Religião, Sociedade e Território" um livro escrito a duas mãos

Antônio Martins Quaresma e José Antônio Falcão apresentaram, na passada semana, na vila protagonista, o livro “Odemira – Patrimônio, Religião, Sociedade e Território”, com prefácio de José Mattoso.

Como apresentam este livro, escrito a duas mãos?

É uma proposta de leitura integradora do passado do concelho, assente em quatro dimensões: o património, a vida religiosa, a organização social e a estrutura territorial, especialmente a partir da Idade Média. Por outro lado, ambicionou entender, a partir da malha fina da organização eclesial, a evolução espaço-temporal do complexo território de Odemira.

Que novas perspetivas de Odemira são contempladas nesta obra?

Ainda que consideremos a realidade local, interessou-nos uma visão ampla. Fundamentámo-nos em fontes documentais, muitas das quais inéditas, sem esquecer as fontes orais, relativas às

diversas unidades do território e à evolução deste e das comunidades que o habitam ou habitaram. Além desta perspectiva integradora, debruçamo-nos sobre as diferentes freguesias, com pormenor, estudando o sentido da sua identidade mais profunda, que resulta amiúde de um cruzamento entre a geografia e a história.

Qual a importância desta “viagem” a Odemira para a valorização da identidade do território?

A história local tem vindo a ganhar crescente protagonismo no âmbito do conhecimento da realidade portuguesa, assistindo-se a uma espécie de tranquila revolução científica neste domínio, que leva a repensar o papel do Alentejo no contexto nacional e, até, internacional. O livro, fruto de 15 anos de trabalho, afirma uma metodologia algo inovadora na leitura do passado regional, aplicando-a ao concelho odemirense. Neste sentido, poderá dizer-se que revela perspetivas um pouco diferentes do habitual para o entendimento do espaço odemirense a uma escala maior e traça intersecções entre o

patrimônio material e imaterial, a vida religiosa, a organização das comunidades locais e o vertebrar de uma região peculiar, entre o Atlântico e o interior.

Poderá este livro fornecer pistas de um caminho futuro, a seguir pelos odemirenses?

O conhecimento tem sempre, em si, uma dimensão poética e de formação pessoal, além do poder de construir alicerce seguro para os decisores, em termos de decisões qualificadas... Se é certo que a história nunca se repete, a compreensão do passado ilumina o presente e proporciona ferramentas úteis para sustentar escolhas futuras.

O que mais gostariam que este livro conseguisse despertar nos seus leitores?

Que constituísse uma base de formação histórica e artística e incentivasse o gosto pela história, cultura e património locais. O ofício de historiador tem muito que ver com a capacidade de estabelecer pontes, aproximar comunidades, despertar sensibilidades e tornar visível o que é, aparentemente, invisível. **JOSÉ SERRANO**



ABERTAS CANDIDATURAS À MOBILIDADE NO POLITÉCNICO DE BEJA

Estudantes do Instituto Politécnico de Beja (IPBeja) interessados em estudar noutra instituição de ensino superior em regime de mobilidade académica durante um período do ano letivo de 2021/2022 podem candidatar-se até dia 13 de outubro. Segundo o IPBeja, trata-se da segunda fase de candidaturas à mobilidade académica do ano letivo de 2021/2022 e destina-se a todos os alunos que queiram estudar durante um período numa das instituições parceiras e através de um dos programas de mobilidade disponíveis (Erasmus+, Erasmus ICM e Vasco da Gama). Os programas de mobilidade internacional permitem aos estudantes o acesso a uma bolsa e o IPBeja oferece ainda um complemento de bolsa de 250 euros.

FILME DOS
CAMINHOS
DE SANTIAGO
PREMIADO NA
CATALUNHA

O filme promocional “Caminhos de Santiago Alentejo e Ribatejo” conquistou o 1.º prémio numa das categorias da edição deste ano do festival Terres Travel Festival – Films & Creativity, realizado na Catalunha (Espanha). Segundo a Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo, o filme venceu o galardão na categoria internacional “Tourism Product/Active and sports tourism, nautical, snow and adventure tourism”.

MUNICÍPIO DE
GRÂNDOLA
DISTINGUIDO
COMO "AMIGO
DO DESPORTO"

A Câmara de Grândola foi distinguida como “Município Amigo do Desporto 2021” pela Cidade Social e Associação Portuguesa de Gestão do Desporto, devido às “boas práticas na gestão e desenvolvimento do desporto”. Segundo o município, este é o 6.º ano consecutivo que este galardão é atribuído a Grândola, que recebeu também este ano a certificação da Qualidade dos Programas Municipais de Atividade Física Sénior 2021.

CÂMARA DE VIDIGUEIRA LANÇA
MARCA TERRITORIAL

A Câmara de Vidigueira lançou uma marca territorial e inaugurou ontem, dia 16, um centro para promover o património e o turismo do concelho e que inclui a Casa do Vinho e do Cante. A autarquia explica que a marca “Vidigueira, onde o tempo se vive” pretende “posicionar” o concelho como “destino que oferece qualidade de vida” e “local de eleição” para residentes, visitantes e investidores, divulgar produtos e serviços e “criar valor no território”. Já Centro do Património e Turismo de Vidigueira (Casa do Vinho e do Cante) é um espaço polivalente para acolher e prestar apoio aos turistas.

BRICO **MARCHÉ**
23 **ans** **BEJA**