



Lagoense na vice-presidência da Federação de Patinagem de Portugal

José Raimundo é o novo responsável pela pasta da Patinagem Artística do órgão federativo da modalidade. Mudança surge depois de vários anos à frente da Associação de Patinagem de São Miguel Pág. 11

FOTO SARA SOUSA OLIVEIRA

Estatuto editorial

1. O **Diário da Lagoa** é um jornal regional de distribuição gratuita com edições online e impressa.

2. O **Diário da Lagoa** pratica um jornalismo de proximidade feito a pensar no público da região e nos açorianos espalhados pelo mundo privilegiando histórias intemporais que marquem a atualidade.

3. O **Diário da Lagoa** procura garantir aos cidadãos o direito à informação, sem impedimentos nem discriminações.

4. O **Diário da Lagoa** não se submete a organizações partidárias nem a agendas ideológicas ou políticas.

5. O **Diário da Lagoa** defende as escolhas editoriais que procuram a criatividade e o interesse público, cabendo unicamente à redação a publicação das notícias.

6. O **Diário da Lagoa** procura desenvolver a sua atividade com rigor e independência, regendo-se pela ética e deontologia jornalística.

7. O **Diário da Lagoa** distingue a notícia da opinião, circunscrevendo-se na primeira, à narração dos factos apurando as diversas partes envolvidas, e na segunda, identificando os seus autores seguindo o critério do pluralismo.

8. O **Diário da Lagoa** recusar-se-á, sempre, à difusão de mensagens sem valor-notícia ou que incitem à prática de crimes e violações de direitos fundamentais.

9. O **Diário da Lagoa** reconhece o direito de resposta, nas condições legais, a qualquer pessoa ou instituição, cujo bom nome e reputação se comprovem afetados por factos que revelem eventuais erros no exercício da atividade jornalística.

10. O **Diário da Lagoa** tomará posição, nos termos da liberdade da Lei de Imprensa, sob a orientação deste Estatuto Editorial, sempre que considerar que estão em causa os princípios da democracia e das liberdades universais.



Com 90 anos José Câmara produz vinho e cultiva 10 mil metros quadrados de terreno Pág. 6 e 7

PUB.

comprar em casa CONHEÇA A NOSSA LOJA ONLINE!

ENTREGA AO DOMICÍLIO ou CLICK & COLLECT

comprarem casa.pt

APOIO TELEFÓNICO 296 248 760 + INFORMAÇÕES No SITE

CONTINENTE well's

Água da torneira é 99,8% segura para consumo

Câmara de Lagoa volta a ser distinguida com o “Selo de Qualidade da Água para Consumo Humano 2019”



FOTO DR

Avaliação diz respeito a dados recolhidos em 2019

A garantia é da Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos dos Açores (ERSARA) que analisa a água para consumo humano distri-

buida nos Açores. A que sai das torneiras no concelho da Lagoa é considerada 99,8% segura para consumo humano. De acordo com o relatório da ERSARA

o concelho registou uma melhoria de 0,84 pontos percentuais face às análises de 2018.

Nos últimos 10 anos, a qualidade da água na Lagoa tem-se mantido sempre acima dos 99 por cento, tendo mesmo chegado aos 100% nos anos de 2014, 2015 e 2017.

A Câmara Municipal de Lagoa (CML) voltou a ser distinguida com o “Selo de Qualidade da Água para Consumo Humano 2019”.

Para o vereador com a pasta do ambiente da CML, Nelson Santos, considera que “o trabalho realizado pelos funcionários autárquicos tem sido, de facto, determinante para a qualidade da água para consumo humano no con-

celho”.

No total dos concelhos dos Açores, Angra do Heroísmo atingiu os 100% em 2019 para o indicador de água segura. Por outro lado, Santa Cruz da Graciosa é o único concelho dos Açores que apresenta uma qualidade considerada insatisfatória pela ERSARA registando um valor inferior a 95%.

O galardão da ERSARA deste ano foi também atribuído à Câmara Municipal da Ribeira Grande, Serviços Municipalizados de Ponta Delgada, São Roque do Pico, Praia da Vitória e Serviços Municipalizados de Angra do Heroísmo, na ilha Terceira.

sso

Esterilização gratuita de animais de companhia até novembro

As famílias lagoenses podem esterilizar de forma gratuita até três animais de companhia. A iniciativa inclui cães e gatos e foi lançada pela Secretaria Regional da Agricultura e Florestas estendendo-se até ao dia 30 de novembro.

As juntas de freguesia do

concelho serão as responsáveis por selecionar os casos de esterilização, seguindo um esquema de prioridades de acordo também com a situação económica de cada agregado familiar.

Campanhas como estas visam combater o abandono de animais de com-

panhia e combater a superpopulação.

A iniciativa promovida pelo Governo dos Açores abrange os animais da Lagoa e também do Nordeste. De acordo com a nota do município lagoense, os dois concelhos estabeleceram uma parceria que envolve os centros

de recolha oficiais dos dois concelhos.

Para aderir à campanha, os munícipes interessados devem contactar a respetiva junta de freguesia para poder aceder à esterilização gratuita dos seus animais de companhia.

sso

Quadras para a Lagoa



Júlio Tavares Oliveira
Escritor

a Manuel Augusto de Amaral

da largura da tua boca Lagoa do Fogo
onde se começa cospes fogo
nos magmas lávicos de areia branca
as pegadas de um amor circunscrito

à lonjura possante e alta das tuas margens:
profundezas de Dante na sua barca
Lagoa onde se abrigam os amantes
trilhando os caminhos que noutros

reflexos seriam apenas cacos esparsos
junto aos lugares mais frágeis –
mais fortes
junto aos lugares mais chuvosos –

mais abrigados
junto aos lugares mais pequenos –
mas maiores
a Lagoa a quem Deus pôs fogo

e depois o poeta
Manuel Augusto de Amaral
onde repousas ó pauense
o nobre berçário dos teus versos agora Manuel Augusto?

senão no enxoval das tuas lágrimas outrora
fértil dos teus insucessos desmedidos pela
mão grossa dos mesmíssimos versos?
onde repousas então agora ó Manuel Augusto

pauense cavado busto rua que se cruza
junto ao Liceu dos sonhos juvenis Manuel?
onde sonhas agora a tua própria juvenília literária
ou o regionalismo duro dos teus versos gordos

ou o negro das bagas de uma uva seca
ou a matança do porco junto à vizinhança no desgaste
dos dias que passam
sobre os cardumes ao Sol?

Manuel Augusto onde sonhas para ti ainda e para nós
os teus versos cantados no beiral sobre uma
procissão ou sobre uma romaria agora
no desidrato dos dias e da boca completamente seca?

Ficha Técnica Diário da Lagoa

Registo ERC: 126473
Deposito Legal: 402139/15

Propriedade:
Narrativa Frequente Unipessoal, Lda.
NIPC: 515752304
Capital Social: 1.000,00 €

Gerência (sócio detentor de 100% do capital social): Clife Botelho
Sede: Rua do Espírito Santo, 6A
9560-079 - Lagoa, Açores

Fundador: Norberto Luís
Diretora/ Editora: Sara Sousa Oliveira
Redação: Rui Pedro Paiva CO6193 A;
Sara Sousa Oliveira CP 6193 A;
Direção Comercial: Clife Botelho
Colaboradores nesta edição:

Alexandre Oliveira, Angélica Teles, Catarina Rola, Luís Moniz, Paulo Brihante, Roberto Medeiros, Funerária Carvalho e Funerária Cordeiro.
Periodicidade: Mensal
Impressão: Gráfica Funchalense
Rua da Capela da Nossa Senhora da Conceição, nº 50 - Morelena
2715-029 Pêro Pinheiro – Portugal
Tiragem: 750 exemplares
Sede da editora e redação:

Rua do Espírito Santo, 6A
9560-079 - Lagoa, Açores
Tel.: 296 705 359
Email: diariodalagoa@sapo.pt
Estatuto Editorial disponível em:
<http://diariodalagoa.pt>

Nota: Conteúdos dos artigos de opinião, aqui publicados, são da responsabilidade de quem os assina. Anúncios são da responsabilidade dos respetivos anunciantes, salvo erro tipográfico.



Mais conteúdos aqui.

Terra Jovem. A agricultura como forma de inclusão para jovens omissos da sociedade

O projeto Terra Jovem, da APPJ, incide sobre jovens maiores de idade que estão esquecidos da sociedade. Vai agora para Água de Pau, para aproveitar a agricultura como forma de promover a empregabilidade jovem

São jovens em terra de ninguém. Que sobrevivem em contextos complexos e que estão marcados pela falta de ambições. Quando perfazem os 18 anos, acabam as obrigações legais, como a escolaridade obrigatória. O que não termina são as dificuldades. Esquecidos pelo Estado e excluídos das estatísticas, são resgatados pelo projeto Terra Jovem, da Associação de Promoção de Públicos Jovens (APPJ), uma Instituição Particular de Solidariedade Social. Um projeto que abrange atualmente cerca de 30 pessoas e que procura promover a empregabilidade de jovens em situação vulnerável. Um projeto que depois de tocar na zona sudoeste da ilha de São Miguel (Mosteiros, Sete Cidades, Candelária, Ginetes, Feteiras) vai chegar agora à freguesia de Água do Pau, Lagoa.

“Sentimos que há uma grande lacuna em termos de respostas para estes jovens. Já são adultos, mas apresentam grandes lacunas pessoais, sociais, escolares... de tudo”, começa por dizer ao DL Pedro Gomes, psicólogo, coordenador do projeto que nasceu em 2014. São jovens, entre os 18 e os 25 anos, que “têm histórias de vida muito marcantes”, muitas vezes provenientes de “contextos familiares muito desfavorecidos” e que apresentam uma “grande resistência em sair das suas localidades”. Quando saem da escola, resignam-se no interior das paredes de casa: “em Água de Pau, por exemplo, encontramos dois jovens que estão em casa há cinco anos sem fazer nada e são jovens que mesmo com as suas lacunas têm competências e talentos, mas estão perdidos”. Para os encontrar, não é fácil. É preciso trabalho de terreno. “Vamos para as freguesias e perguntamos se conhecem algum jovem nessas condições”, explica Pedro Gomes, destacando que estes casos normalmente “não estão inseridos no centro de emprego”. “Se não formos para o território, eles não nos chegam”, garante.

A terra é o melhor remédio
Selecioneados os jovens, o “traba-



FOTO RUI PEDRO PAIVA

Projeto tem cerca de 40 inscritos das freguesias de Água de Pau, Santa Cruz, Remédios e Cabouco estando em outros locais da ilha

lho” a desenvolver é “muito diversificado”. Analisam caso a caso, numa “resposta quase individualizada”, porque “cada um tem o seu projeto de vida”. Depois, então, decidem se aquele jovem se enquadra num trabalho individual ou de grupo. Nos trabalhos, há uma aposta forte na terra – ou seja, na agricultura. Plantam uma série de produtos naturais - alfaces, ervas aromáticas, salsa e coentros - produtos que eles próprios acabam por vender. Há quem prefira o trabalho na terra, outros preferem a “parte da transformação”. “Daquilo que conseguimos colher fazemos o azeite piri-piri, os óleos macerados, sabão para a loiça, sais de banho, ervas aromáticas, incensos”. É a “linha Terra Jovem”. “Todo o dinheiro” angariado “é para eles”, até porque são eles que depois acabam por se encarregar das vendas. Depois, cria-se uma rede entre os membros do projeto, que passam a dar formação uns aos outros. Além disso, é lhes dada uma “bolsa de participação”, que os permite atribuir algum dinheiro que habitualmente utilizam para “tirar a carta de condução ou para comprar algumas roupas”.

“Acreditamos que não é por causa desse dinheiro que eles vão, mas é um incentivo”.

No final, a terra é mesmo o melhor remédio. A “agricultura” permite que os jovens que outrora estavam “em casa fechados”, criem “rotinas” e laços com pessoas da mesma geração. Ganham “confiança e autoestima”, também muito devido ao trabalho dos técnicos. É que isto de ser psicólogo no Terra Jovem não é apenas para mandar fazer. Há muita terra para cavar e o arado não pode criar ferrugem. “Nós somos técnicos, somos os doutores, mas despimo-nos desses títulos e vamos com eles. Numa relação informal, de igual para igual, cavar a terra, de botas de cano, todos sujos”, afirma o coordenador do projeto, realçando que tudo é feito “sem perder a validade e o rigor”. Tese corroborada pela técnica Filipa Cabral, também psicóloga, que não se inibe de pegar num sacho para as mãos. “A nossa principal ferramenta é a relação. Investimos muito na relação com eles. Não é uma relação tanto de terapeuta para utente, é mais informal, é conhecer, é uma relação pessoal. Nós entramos na vida deles”.

O “desafio” de Água do Pau
A confiança que ganham com os jovens é uma receita fundamental para o sucesso. “Só assim” é que

conseguiriam “entrar na vida” daquelas pessoas. E essa entrada é “fundamental”, porque detrás de um jovem sem emprego, estão muitas vezes problemas complexos associados. “Percebemos que antes das questões da empregabilidade, existiam competências pessoais e sociais a ser trabalhadas”, explica Filipa Cabral, reforçando que os “contextos disruptivos” de onde provêm os jovens “mina” a sua capacidade e o “suporte” para terem emprego. Por isso, é que não se limitam a trabalhar com o jovem: criam uma “rede de parceiros” que vai desde a família, passa pelas autarquias locais, por várias empresas e pela comunidade.

A comunidade que se segue é Água de Pau. A ida do Terra Jovem para lá surgiu após um convite do Diretor Regional da Solidariedade Social que se apercebeu das potencialidades que um projeto como aquele poderia ter na freguesia. “Vai ser um desafio”, assume Filipa Cabral, que sabe do que fala: é natural de Água de Pau. Segundo o diagnóstico já efetuado, aquela freguesia apresenta dificuldades ao nível da escolaridade e dos consumos. “Existe a questão da toxicodependência, da violência doméstica, da desocupa-

ção, da desvalorização da formação, mas ainda estamos nesta fase de território, de conhecer o território”. Para a implementação do projeto, vão ter uma ajuda preciosa: “toda a comunidade”, uma vez que o “espírito de união em Água de Pau” é uma “grande potencialidade” que vão querer aproveitar.

Para já, obtiveram um terreno para as plantações, graças à “grande aceitação que o projeto” teve pelas pessoas da freguesia. Estão a selecionar os jovens, onde já têm uma lista de 40 pessoas, fruto do trabalho no terreno e de “sinalizações que vieram de todo o lado”: centro de emprego, ação social e dos próprios jovens. Sinalizações que vem de todos os lados da Lagoa e que incidem sobre jovens de Santa Cruz, dos Remédios, do Cabouco e “sobretudo” do Rosário, refere Filipa Cabral. Em termos de prazos, Pedro Gomes aponta para “meados de setembro” para arrancar o projeto no terreno. “Queremos também dinamizar a mostrar o projeto pela freguesia, não apenas criar um projeto isolado”. Um projeto para transformar a terra de ninguém, numa terra de todos.

BIOCALCE

MuroSeco

BIOCALCE® MUROSECO
REABILITAÇÃO DE PAREDES
HÚMIDAS E SALINAS



Biocalce® MuroSeco: simplicidade e segurança para a solução definitiva da humidade capilar em paredes.

KERA KOLL
The GreenBuilding Company

Costa Pereira e Filhos, Lda.
materiais de construção

Tel: 296 960 200 - www.costapereira.pt

RECOLHA DE RESÍDUOS

PORTA A PORTA ÀS 08H00 DE 2ª FEIRA A 6ª FEIRA

2ª FEIRA
PAPEL/CARTÃO
PLÁSTICO/METAL

3ª FEIRA
INDIFERENCIADOS

4ª FEIRA
VIDRO

5ª FEIRA
PAPEL/CARTÃO
PLÁSTICO/METAL

6ª FEIRA
INDIFERENCIADOS

**SE RECICLAR A LAGOA
FICA A GANHAR!**



Lagoa
município

Invista na Lagoa!

A jovem cidade está a apenas um sonho de distância da sua empresa



Na Lagoa, desde sempre que se acutelam futuros às mãos laboriosas do povo: no duro, trabalha-se, investe-se e colhem-se os frutos. Junto ao mar, com uma costa aprazível, e uma terra fértil em sonhos e promessas, a Lagoa oferece o melhor lugar, jovem cidade, à captação de investimento, oferece a melhor oportunidade ao seu negócio.



Núcleo de Empresários da Lagoa

Lagoa
na rota
do futuro

**CONTRIBUA PARA UMA NOVA
DINÂMICA COMERCIAL NA LAGOA
E DÊ VIDA AO SEU CONCELHO!**

**COMPRE NO COMÉRCIO LOCAL
E APOIE OS NOSSOS EMPRESÁRIOS!**



Vindima aos 90 anos e cultiva quinta na Atalhada do tamanho de um campo de futebol

O Diário da Lagoa acompanhou um dia da vindima de José Câmara, um dos agricultores mais velhos do concelho. Contamos quem é, o que fez e o que o faz continuar ligado à terra

FOTO SARA SOUSA OLIVEIRA

Chegámos dez minutos atrasados, eram 8h40 da manhã. Passámos o portão e o caminho de asfalto levou-nos até à adega, colada à casa onde José Câmara vive no lugar da Atalhada, na Lagoa. À porta da adega, o anfitrião com 90 anos, acabados de fazer em julho, espera por quem ainda não tinha chegado - família e amigos. “Eu nem sei quantos netos tenho”, brinca. No total, são sete, entre netos e bisnetos. Com José Câmara, mais conhecido por José Mariano, estavam três dos sete homens que se juntariam a ele para o momento para o qual trabalha o ano inteiro: a vindima.

A covid-19 afasta os cumprimentos mas não bloqueia os sorrisos e o de José Câmara recebe-nos logo, antes de nos apresentarmos. A conversa com o Diário da Lagoa foi imediata e o entusiasmo de quem adora o que faz e ama a terra que pisa fez o resto. E antes de irmos à vindima, quisemos saber quem cuida da vinha, ano após ano, década após década. “Bom, esta vinha tem uns 100 anos, eu vim para aqui vai fazer 37 e ela já existia há muito tempo”, começa por contar o dono da quinta que, até lhe chegar às mãos, pertencia ao padre Agostinho de Almeida. “Sempre quis ter uma quinta porque eu gosto muito de fruta, sempre gostei e lá para os meus lados não havia muita”, explica José Câmara.

“Todos os dias ele está na terra”

O agricultor que também já foi produtor de gado, nasceu na freguesia do Livramento, em 1930, mas foi com os pais para Santa Bárbara, no concelho de Ponta Delgada, na costa norte da ilha de São Miguel, onde viveu até voltar para o sul da ilha. “Eu soube que este terreno estava à venda, vim e comprei”. Inicialmente, deslocava-se até à Atalhada só para tratar da vinha e para a vindima mas depressa percebeu que não podia continuar tão longe da terra que tinha comprado: “estavam a roubar tudo, não tinha casa aqui



José Câmara tem 90 anos e cultiva mais de 40 variedades de fruta e legumes espalhados por uma área superior a 10 mil metros quadrados

neste terreno, fui eu que a fiz, comecei por fazer uma coisa pequena e depois fui aumentando”, conta o agricultor, um dos mais velhos do concelho, se não mesmo o mais velho em atividade permanente. A conversa desenrola-se sem dificuldade e a ligação à terra torna-se logo evidente. “Não há nenhum dia que não vá para a terra, nenhum”, garante José Câmara. E se dúvidas houvessem, o único filho que tem, José Agostinho Câmara, que só se viria a juntar ao grupo da vindima mais tarde, confirma: “sai de manhã, todos os dias ele está na terra, das oito da manhã até à noite, ele gosta imenso disto e está aqui até mesmo ao fim de semana, sábado

e domingo”.

“Não conheço ninguém que vindime aos 90 anos”

O dia que marcou o arranque da vindima na quinta de José Câmara foi mais atarefado do que o habitual. O trabalho começa com uma lavagem rápida, para retirar o pó, ao esmagador que simplifica e muito o trabalho que antes só os pés faziam. Entretanto o grupo já está completo e é preciso ir para a terra, colher o que durante o ano foi cuidado, mês após mês. Os oito “vindimadores” vão-se distribuindo pela vinha com dois baldes distintos: um é para os cachos que se vão transformar no conhecido “vinho de cheiro” açoriano e

o outro é para a chamada “escolha”. Durante o processo da vindima nada se perde e tudo é aproveitado. Os bagos e os cachos que estão podres, amarelos ou mais secos não são deitados fora, são também recolhidos para depois darem origem à aguardente, sendo colocados à parte durante a apanha da uva.

António Vieira mora na Atalhada há 22 anos. Nos últimos sete faz questão de vir, no início de setembro ajudar o amigo José Câmara. “Venho para matar saudades porque o meu pai tinha quatro alqueires de terra de vinha, tínhamos a tradição das adegas e desde criança que nos habituamos à vindima”, começa por contar. O con-

tabilista certificado lembra que “era uma lida muito grande, começava em agosto e só terminava em outubro as vindimas”. Reviver as memórias de infância acaba por alavancar a vontade de vir para a terra mas depois também há a admiração pelo anfitrião da vindima: “não conheço ninguém que vindime aos 90 anos e com essa idade a exercer as funções de agricultor é muito raro, a maioria dos velhotes resignam-se, vão para os lares ou vão para as praças e “amoucham”. O José tem essa coisa bonita de nunca baixar os braços e estar sempre pronto para tudo com vigor”, sublinha o amigo de há mais de uma década.

10 mil metros quadrados com mais de 40 plantações

A vindima vai continuar - já continuamos a contar como correu mais à frente - mas antes disso, abrimos um parêntesis para falar do resto. José Câmara não só cultiva vários tipos de uva - de "cheiro", "jaquê" e "abremont". O agricultor tem na sua terra mais de 40 tipos de legumes e fruta, onde se podem encontrar bananas, feijão, favas, pimenta, milho, laranjas, batata, tomate cherry, diospiro, pêra abacate ou araçás, sendo a lista longa, variada e até impossível de enumerar num artigo de jornal. "Quase não temos de comprar nada, o meu pai cultiva tudo aqui", garante o filho José.

No total são mais de oito alqueires de terra, o equivalente a mais de 10 mil metros quadrados de plantações variadas, o equivalente ao tamanho de um campo de futebol. Tudo é semeado e cuidado pelas mãos de José Câmara: "todo o ano comemos daqui, se sobra alguma coisa vendemos. O meu filho sabe fazer isto tudo mas ele tem outra vida e ajuda-me às vezes ao fim de semana", explica José Câmara ao DL que fez questão de fazer uma pausa na apanha da uva para nos mostrar a quinta que se estende por um longo corredor que atravessa o terreno. "Isto aqui está a ver? Sabe como é que se chama?", pergunta-nos enquanto nos mostra as pequenas folhas verdes. "Serão beldroegas?", atiramos.



António Vieira é amigo de José Câmara há vários anos

"Isso mesmo, isto é muito bom". Confirmamos, é uma das plantas com mais omega 3 e uma vasta lista de outros benefícios.

"Ano que não dá amoras não dá uvas"

Durante a vindima que começou às 9h da manhã e só terminou pelas 18h, José Câmara nunca se queixou nem do sol, nem do calor

ou da exigente posição a que a vinha açoriana obriga durante a apanha. Um dos amigos com quem mais interage é Nelson Correia. Veio de propósito da Fajã de Baixo para ajudar o amigo na vindima: "conheço o senhor José há 10 anos e venho porque gosto de estar com ele, acho que não vai encontrar ninguém por aí com a idade dele que faça isto tudo", ga-



Vindima deste ano deu 1600 litros de vinho

rante. Todos lhe reconhecem uma fibra rara de encontrar. E o filho que vindima há já 40 anos, diz que pelo pai, o ritual vai continuar a repetir-se: "todos os anos pensamos que é o último e nunca é, felizmente", diz o filho de José. "Costuma-se dizer que ano que não dá amoras não dá uvas e este ano não é de amoras", brinca o filho José Agostinho Câmara, empresá-

rio no ramo automóvel. Estava certo. A produção este ano caiu para metade em comparação com o ano passado. Depois da apanha, as uvas, antigamente, eram amassadas com os pés mas agora seguem para o esmagador mecânico e o sumo escorre para o tanque. Nas 24 horas seguintes está pronto o conhecido "vinho doce", mas o "vinho de cheiro" só fica no ponto mais de uma semana depois. "Para sabermos se já está bom acendemos um fósforo e pomos no meio do vinho, se se incendiar está pronto, se ele ficar apagado significa que é preciso mais fermentação e o processo ainda não está completo", explica o José Agostinho Câmara.

No ano passado, da quinta da Atalhada saíram 3200 litros de vinho. Este ano, a mesma vinha ficou-se pelos 1600. "Todos os anos pensamos que é o último e nunca é", diz a sorrir José Agostinho.

Mesmo com menos uvas e menos vinho, José Câmara mostra-se orgulhoso do que a terra lhe dá: "claro que fico feliz quando vejo isto tudo". Conhece de cor cada um dos metros quadrados que cultiva, e só se foca no presente: "eu não sei quanto é que vou ter de vida, se é um dia, se são segundos, eu não sei". Não sabe o José nem sabe quem escreve nem que lê. Esta vindima já ninguém lhe pode tirar.

SARA SOUSA OLIVEIRA



José Câmara conta com a ajuda de vários amigos na vindima



O filho José Agostinho Câmara a retirar o vinho da prensa

“Os jogadores foram uns grandes heróis e conseguiram por o Santiago no lugar que merece”

Sete anos depois, equipa de Água de Pau volta ao Campeonato de Futebol dos Açores depois de vencer o Vale Formoso por 4-3

FOTO HENRIQUE BARREIRA



Equipa de Água de Pau festejou a vitória de um jogo à porta fechada e sem a presença de público nas bancadas

O entusiasmo dos jogadores pauenses é visível nas imagens que ficam daquele sábado, 29 de agosto, no Complexo Desportivo da Ribeira Grande. É o único registo possível do encontro que aconteceu à porta fechada com o Vale Formoso, sem adeptos.

Na finalíssima entre as duas equipas micaelenses, o Santiago venceu os furnenses por 4-3. Para o presidente do Santiago “foi uma vitória justa, uma vitória de guerreiros que nunca baixaram os braços”. Octávio Cabral explica que inicialmente mostrou-se “contra a realização da finalíssima porque quando o campeonato foi sus-

penso o Santiago, na altura, era o primeiro classificado”.

Depois de ter sido adiado, o jogo para encontrar o substituto para a lugar do Rabo de Peixe no Campeonato de Futebol dos Açores, que subiu de divisão, acabou por acontecer. A equipa do Vale Formoso começou por estar em vantagem na primeira parte da partida. Filipe Medeiros marcou o primeiro golo, seguindo-se Rodrigo Ponte e novamente Filipe Medeiros, na segunda parte do jogo.

Hat-trick dos pausenses ditou a vitória

A reviravolta aconteceu nos últi-

mos 30 minutos da partida. Do lado dos pauenses e quando perdiam por 3-0, o primeiro golo partiu de Luís Couto, mais conhecido por Canigia, que acabou por marcar mais dois somando-se outro de Luís Mota.

O treinador do Santiago garante que “a equipa sempre acreditou que era possível e nunca baixou os braços mesmo quando ninguém acreditava”. Ricardo Ambrósio, que assumiu o comando técnico da equipa há menos de um ano, diz que “a união do grupo é a maior qualidade do Santiago e o objetivo é tentar a manutenção”.

Dias depois da vitória frente ao

Vale Formoso, jogadores e equipa técnica foram recebidos na Câmara Municipal de Lagoa. A presidente, Cristina Calisto, acolheu a equipa no edifício dos paços do concelho, felicitando o clube de Água de Pau pela subida de divisão. “Esta conquista representa o alcançar de um objectivo que demonstrou o querer, a força de vontade e a união de um grupo de trabalho que nunca virou as costas à luta e, assim, dignificou mais uma vez a Lagoa e o futebol açoriano”, sublinha a autarca.

Octávio Cabral destaca o papel da equipa: “os jogadores foram uns heróis e conseguiram por o San-

tiago no lugar que merece”.

O clube de Água de Pau regressa ao Campeonato de Futebol dos Açores (CFA) depois de sete anos fora da competição onde a Lagoa tem agora duas equipas: o Santiago e o Operário. No CFA integram-se ainda o Grupo Desportivo de São Roque, o Boavista Club da Ribeirinha, o Vitória Futebol Clube, o Sport Club Angrense, o Sporting Club de Guadalupe, o Sport Club Marítimo, o Fayal Sport Club e o Sport Club Lusitânia.

SARA SOUSA OLIVEIRA

PUBLICITE

PROMOVA O SEU NEGÓCIO - CONTACTE-NOS: DIARIODALAGOA@SAPO.PT



Angélica Teles
Técnica de Farmácia
Farmácia Mântua

Chegou o equinócio de outono, marcado pelo recomeço das aulas, pelo início dos meses frios e também pela época tradicional da gripe. Esta previsibilidade deverá ser encarada como uma vantagem, pois permite-nos planejar, prever necessidades e gerir os nossos recursos. Sabe como preparar o seu inverno? Que medidas deverá adotar? Quais os cuidados a ter? Vamos esclarecê-lo.

Atualmente, vivemos tempos excepcionais e desafiadores marcados pelo surgimento de uma pandemia: a covid-19. Mudaram-se os hábitos, as rotinas e a nossa forma

de estar na sociedade, pelo que, a palavra-chave é apenas uma: Prevenir.

A necessidade de cuidados de saúde sofre grandes flutuações sazonais, tendo um aumento substancial no inverno. A afluência aos sistemas de saúde não é apenas afetada pelo aumento da incidência das doenças infecciosas respiratórias, mas também pelas condições não infecciosas crónicas que são exacerbadas durante os meses de temperaturas mais baixas, tais como a asma, a doença pulmonar obstrutiva, bronquite crónica, entre outras. Neste próximo inverno, para além dos cuidados com as infeções respiratórias causadas pelo vírus da gripe e outros agentes respiratórios, acrescentam-se as exigências impostas pela covid-19.

Que medidas e rotinas de saúde

devem ser adotadas?

É essencial que haja uma preparação prévia e consciente das necessidades de cada um. Todos já sabemos a importância de adotar um estilo de vida saudável para a nossa saúde. Através de uma alimentação equilibrada, saúde oral cuidada, prática de exercício físico e bons hábitos de sono, podemos reforçar o nosso sistema imunitário, que é uma espécie de exército a que o nosso organismo recorre para se proteger das agressões. E, tendo isso em conta, deverá incluir na sua dieta alimentos que, na sua composição nutricional, sejam ricos em substâncias antioxidantes: Vitamina C, Vitamina E, Selénio e Zinco.

Diariamente, nas várias atividades que praticamos, perdemos uma grande quantidade de água. Para o bom funcionamento de todos os

sistemas e órgãos do nosso organismo, é importante repô-la, de modo a evitar a desidratação. As necessidades de hidratação diárias de cada pessoa estão associadas a fatores como a idade, sexo, profissão, tipo de alimentação, temperatura ambiente, entre outros. Uma boa técnica para se certificar de que está bem hidratado passa por observar a cor da sua urina: se está límpida e incolor significa que está hidratado; se está escura, deve reforçar a ingestão de líquidos.

Esteja atento e regule o seu estado de saúde: deve monitorizar a sintomatologia habitual e conhecer os sinais de alarme (de instalação aguda). Neste último caso, não deve ser adiada a ida ao médico. Também, não se esqueça de cumprir rigorosamente a medicação prescrita na posologia adequada, e tenha atenção para não deixar terminar o stock da sua medicação crónica.

Devemos todos agir para mitigar os riscos e os impactos negativos deste inverno que se aproxima, particularmente, os grupos de risco, que são alvos mais suscetíveis de desenvolver infeções respiratórias.

Como se pode preparar?

Sendo a gripe uma das doenças mais comuns desta estação, a vacinação é a forma mais eficaz de prevenção. Por outro lado, temos as infeções respiratórias tipicamente prevalentes no inverno que, apesar de partilharem alguns sintomas, possuem diagnósticos, consequências e tratamentos diferentes, pelo que não devem ser confundidas. O tratamento reside no alívio dos sintomas, e como tal, deve organizar o seu armário de farmácia em função deles:

Febre e dor – Medicamentos anti-piréticos e analgésicos. Também deve possuir um termómetro;

Antigripais – Medicamentos compostos por diversas propriedades que, em ação conjunta, combatem todos os sintomas conhecidos da gripe e constipações;

Congestão nasal – Descongestionantes nasais sob a forma de spray ou gotas, que se aplicam diretamente no nariz (tópicos) ou de administração oral (sistémicos);

Rinorreia – Anti-histamínicos (medicamentos que ajudam a reduzir a quantidade de muco nasal);

Tosse – Agentes mucolíticos e expectorantes (facilitam a libertação das secreções) e antitússicos;

Dor de garganta, rouquidão e afonia – Medicamentos anti-inflamatórios, pastilhas com anestésicos e rebuçados emolientes;

Suplementos Vitamínicos – suplementos ricos em vitamina C, D, zinco, equinacea e própolis;

Batom para o cíeiro e cremes hidratantes – Este problema pode surgir não só nos lábios, como também nas maçãs do rosto, pálpebras ou palmas das mãos. Daí ser importante ter consigo batons para o cíeiro e cremes reparadores que ajudem a renovar a camada protetora da pele que está exposta aos fatores climáticos.

Com esta preparação, advém a responsabilidade de manter os medicamentos em condições que garantam a eficácia e segurança do seu uso, e como tal, relembremos quais são os principais cuidados a ter em casa:

- O local de armazenamento dos medicamentos deve ser ao abrigo da luz, da humidade e das fontes de calor;

- Crie condições para que as crianças não consigam aceder aos medicamentos;

- Os medicamentos devem ser guardados nas embalagens originais, acompanhados do respetivo folheto informativo;

- Os medicamentos prescritos pelo médico devem estar separados dos restantes e devem estar devidamente identificados (ex: nome do utente);

- O conteúdo do armário deve ser revisto regularmente, de forma a verificar os prazos de validade.

Caso tenha algum medicamento/produto fora do prazo, não se esqueça de entregar na sua farmácia para reciclar. Seja responsável e cuide do ambiente. Vivemos tempos particulares, de incerteza e insegurança. O medo de infeção por covid-19 instalou receios e fomentou novos hábitos. Devemos utilizar a melhor arma que possuímos de momento para enfrentar este inverno desafiador que se aproxima: o conhecimento e a prevenção!

Se necessitar de esclarecimentos, não hesite em procurar o seu médico ou farmacêutico. Pode contar connosco!

A Sua Saúde, Sempre!



**Sempre presente,
ao seu lado!**



Pele Normal

Pele Seca

Pele Atópica

Muda da Fralda

*Na compra mínima de 2 produtos Mustela. Campanha válida até 31 de Dezembro 2020. Acumulável com outras campanhas Mustela em vigor.

farmácia mantua
A SUA SAÚDE, SEMPRE

FARMÁCIA ÁGUA DE PAU
A SUA SAÚDE, SEMPRE

farmácia são bento
A SUA SAÚDE, SEMPRE

Graciosa FARMÁCIA
A SUA SAÚDE, SEMPRE

Gorete Andrade. Há 25 anos a fazer da roupa uma forma de artesanato

A lagoense Gorete Andrade mantém o atelier na estrada regional de Santa Cruz. Dali saem os únicos fatos de patinagem e de ginástica feitos nos Açores. É um trabalho artesanal na roupa.

Cá fora, a pintura na parede anuncia o atelier de costura e tecidos. Lá dentro, entra-se e um longo balcão lateral mostra-se repleto de camisas, saias, vestidos, túnicas e semelhantes. Atrás, uma prateleira encontra-se preenchida por tecidos de todas as cores e texturas. No meio, uma longa mesa de trabalho serve de suporte às linhas, aos fios, às agulhas e, claro, a mais tecidos. Atrás, uma estante, que ostenta um rádio clássico no topo, guarda recortes de revistas, jornais, catálogos de roupa e moda.

A descrição é do atelier de Gorete Andrade, na estrada regional, em Santa Cruz. Ela, lagoense, que faz tudo o que envolva tecidos: desenha, cria e arranja. É costureira, designer e estilista. Ela que este ano cumpre 25 anos de carreira. Uma carreira que nasceu naquele atelier, em 1995, que foi para o centro de Ponta Delgada, para o Centro Comercial Sol-Mar, em 2010, e que regressou à base em 2016. “Tem sido um percurso com altos e baixos, com alturas boas e outras mais ou menos. Mas em nenhum tempo deixei de ter serviço”, diz ao Diário da Lagoa.

Mas nessa história de 25 anos é preciso puxar o filme atrás. A paixão da costura veio da família: a madrinha e a tia-avó costuravam e a mãe bordava. “Isso teve influência. Eu gostava de estar ali ao pé delas”, recorda, explicando que, “sempre” teve “um gostinho” por aquelas lidas. À vivência familiar, juntaram-se dois momentos que iriam moldar o seu futuro. Um nasceu fruto da necessidade: “houve uma altura que queria uns fatos de banho, umas coisas diferentes, e não conseguia, não tinha nada cá e as costureiras não sabiam bem fazer esse tipo de coisas”. O outro nasceu do encanto por aquele mundo: “certo dia vi um desfile na televisão e aquilo mexeu comigo”.

Foi fruto desse contexto que percebeu que queria seguir a carreira de costureira. Foi o que fez. Tinha 19 anos e o 12.º ano concluído e foi para o Porto estudar costura, sobretudo na área da modelagem



FOTO RUI PEDRO PAIVA

Gorete Andrade tem 49 anos e formou-se no Porto

e da confeção. O curso de três anos ficou concluído, mas Gorete ainda queria mais. Tirou mais um curso, na área do estilismo, ainda na cidade invicta, onde recorda os professores que teve e que hoje são figuras marcantes da moda nacional. “Tive, por exemplo, o Nuno Gama e o Luís Buchinho como professores. Nomes que na altura estavam a lançar-se no mundo da moda. Foi muito bom para mim”, diz, salientando que os ensinamentos a fizeram “saber olhar para as peças”.

“Artesanato na roupa”

Acabado o curso, ainda pensou ficar pelo Porto. Mas sobretudo por razões pessoais – ia ser mãe – não teve pejo em regressar a casa. Aproveitou o espaço vazio que tinha na sua terra e montou o atelier – onde ainda o mantém. No início, “foi devagarinho”. Depois foi explorando “nichos” de um mercado que a permitia materializar toda a sua criatividade em tecido. Ganhou clientes ao criar peças para companhias de teatro, vestidos para noivas e fatos para a patinagem. Mais tarde começou a criar também a indumentária para as ginastas aeróbicas. Sim, aqueles fatos exuberantes, recheados de

brilhantes são todos feitos pelas mãos de Gorete – pelo menos em São Miguel. “Apesar de haver lá de vez em quando uma ou outra que vai fazendo, pode-se dizer que sou a única a fazer aqueles fatos cá”. Uma parceria de sucesso, quer com a ginástica, mas “sobretudo” com a patinagem. Parceria que dura até hoje.

“A patinagem começou a ter mais força, depois apareceu o ginásio”, explica, referindo que nunca deixou a confeção, mas que são aqueles trabalhos específicos os que mais gosta de fazer. “Com esses fatos de patinagem, faço realmente o que gosto. Essa parte artística é o que eu gosto mesmo muito de fazer”. Um fato pode ir dos 60 até aos 150 euros e resulta das ideias de Gorete em conjunto com os pais e os professores. No final, tem de “equilibrar tudo”: preços, materiais e produto final. Ao longo do tempo, também tem criado várias indumentárias para casamentos (“visto noivos, madrinhas, tudo”) e para as marchas de São João. Mais trabalhos que, apesar das “dificuldades” que o material exige, lhe permitem explorar a criatividade. São estes os trabalhos que lhe enchem as medidas – nesse caso, literalmente. “É um

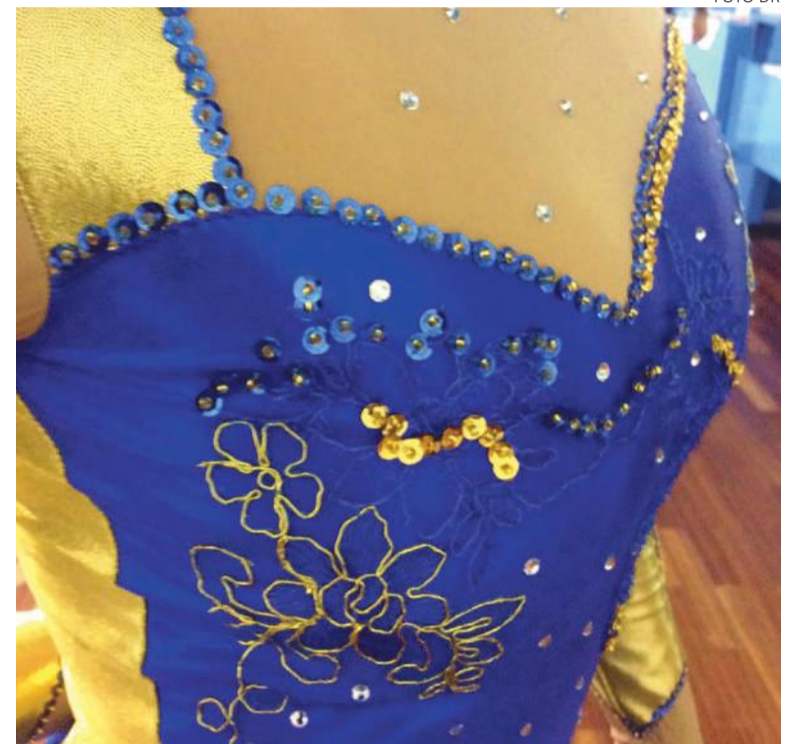


FOTO DR

Fato de patinagem artística feito por Gorete Andrade

trabalho minucioso, é quase um artesanato na roupa, é preciso ter muita paciência, mas eu gosto bastante”.

Paciência e boa-vontade

Com uma parte das vendas dirigidas para marchas, casamentos e acontecimentos desportivos, o negócio de Gorete Andrade sentiu os impactos da pandemia da covid-19. “Ficou tudo em stand-by, ficou tudo para o ano”, diz, ressaltando que conseguiu “ir gerindo”. “Aproveitei para descansar, agora é trabalhar”. Os trabalhos que mais gosta já voltaram, uma vez que há uma competição de patinagem marcada para 10 de outubro, pelo que já começou a “começar a orientar” os fatos.

Fora isso, continua a aceitar praticamente todas as encomendas. Faz de tudo, garante. Isto numa profissão que parece cair cada vez mais em desuso. “Antigamente”, diz, as pessoas apostavam mais nas costureiras, até porque “compravam-se roupas de bom material”. Ainda assim, defende, a pertinência do trabalho de costureira continua atual. “Eu faço muita reciclagem. Pessoas que chegam com roupas mais antigas e a gente ajusta, corta no compri-

mento e isso é bom porque aproveitamos o material”. O que leva à pergunta seguinte: em termos financeiros, esses arranjos ainda compensam quando as roupas de pronto a vestir são em cada vez maior número? “Claro que sim”, responde Gorete, acrescentando em seguida: “compensa com os meus preços, só posso falar de mim”, diz, entre risos.

Para se renovar, tem apostado nas redes sociais e diz existirem “umas ideias para começar a vender roupa online”. Tentativas de remar contra a maré num ofício que a própria diz “poder estar em vias de extinção”. “Pode estar em vias de extinção porque as escolas profissionais não estão a apostar muito. Já tivemos cá cursos, há uns anos, mas houve muitas falhas” diz, defendendo a aposta na formação de costureiras e estilistas.

Isto porque, apesar de ser “difícil” manter um negócio desses numa “terra pequena”, há sempre espaço para tudo. “Dá para fazer tudo aqui. É preciso é um bocadinho de paciência e boa vontade”.

“A insularidade não impediu que estivesse presente num órgão de uma federação nacional”

José Raimundo é o novo vice presidente da Patinagem Artística da Federação de Patinagem de Portugal. O santacruzense fala do passado mas também do futuro e do desafio que abraça nos próximos quatro anos

É o elemento mais novo dos novos órgãos sociais da Federação de Patinagem de Portugal (FPP). É o único organismo no país que regulamenta as competições de hóquei, patinagem artística e patinagem de velocidade que envolve 20 atletas do continente e ilhas. Aos 40 anos, José Raimundo, consultor de serviços na área automóvel, deixa a Associação de Patinagem de São Miguel (APSM) onde esteve 15 anos, para assumir mais responsabilidades e mais poder de decisão dentro da modalidade. O santacruzense é o vice-presidente da patinagem Artística da FPP. Tudo começou no campo de Santa Cruz, na Lagoa, onde tirámos a fotografia para esta entrevista. Foi no cimento que calçou os patins e começou a dar os primeiros passos na patinagem. De Santa Cruz até Lisboa passaram-se mais de duas décadas

DL: Como é que chegou à patinagem?

O gosto pela patinagem apareceu há 26 anos quando o padre José Francisco Pires anunciou, na igreja, que iam começar a dar aulas de patinagem aqui em Santa Cruz através do Clube de Patinagem de Santa Cruz. Fomos dos primeiros atletas, quer eu quer os meus irmãos. Começámos como atletas e ao fim de algum tempo fui-me instruindo na patinagem, comecei a tirar alguns cursos de patinagem artística e de treinador de patinagem artística, também de hóquei em patins, patinagem de velocidade, fiz formação ao nível da arbitragem. Depois integrei na Associação de Patinagem de São Miguel - antiga Associação de Patinagem de Ponta Delgada -, comecei como secretário, passei para vice-presidente e há cerca de oito anos assumi a presidência da Associação de Patinagem de São Miguel. Agora surgiu este convite para ingressar nos quadros da federação.

DL: A patinagem cresceu muito nos últimos anos nos Açores, sobretudo em São Miguel. Considera que esse crescimento se deve a

quê?

Deve-se a um trabalho que foi feito de raiz, primeiramente foi uma aposta forte da APSM a nível de apoios aos clubes, nós assumíamos 50% das inscrições dos atletas, tínhamos um gabinete médico, isentamos os clubes em algumas provas e isto fez com que aos clubes tivessem melhores condições para evoluir. Posteriormente fizemos apostas fortes nas várias modalidades de forma a realizar cursos de treinador, formar as pessoas, habilitar as pessoas para que tenhamos o maior número de pessoas credenciadas e que pudessem geograficamente expandir a patinagem em São Miguel. Quando entrei tínhamos cerca de quatro a cinco clubes, hoje são 12 clubes e aí está a prova de que a aposta na formação de treinadores e de juizes foi importante para o grande crescimento da modalidade. Tínhamos 200 e atualmente temos mais de 620 atletas em duas modalidades. A APSM está em quatro concelhos: Lagoa, Ponta Delgada, Vila Franca e Ribeira Grande.

DL: Estamos a falar de uma aposta para que a modalidade se tornasse autónoma aqui na região?

Sim, foi justamente nesse sentido que quando abraçamos o projeto. As associações servem para isso, não existem associações sem clubes e os clubes não existem sem os seus atletas.

A patinagem é uma referência nos Açores, tem excelentes resultados a nível nacional, com pessoas que trabalham com paixão e que se dedicam a cem por cento a esta modalidade com o objetivo de cada vez ter mais e melhores resultados, não só a nível local e nacional como até mesmo internacional.

DL: Quem se dedica ao associativismo como o fez durante vários anos, tem de trabalhar muito fora de horas?

Sim, isto é uma paixão, não ganhamos nada com isso, simplesmente o prazer de concluir objetivos, am-



José Raimundo aprendeu a patinar há 26 anos no campo de jogos de Santa Cruz

bições, sonhos. Não pode ser outra forma, mas fazemos como se fossemos profissionais. É um pouco por aí, os clubes que representam a patinagem nas diversas disciplinas fazem-no por gosto, por amor à modalidade, por paixão e o querer sempre mais e melhor para a modalidade.

DL: Como é que surgiu o convite para a vice-presidência da FPP?

O convite foi-me feito a meio deste ano pelo atual presidente da federação, o professor Luís Sénica, que me apresentou um projeto de excelência, com rigor, transparência. Posteriormente tentei arranjar as melhores soluções para que a modalidade também na região não ficasse ao “abandono”. É sem dúvida um orgulho não só para mim como para a modalidade e para a região ter um dirigente desportivo nos altos quadros nacionais de uma federação.

DL: Acha que o facto de ter essa posição, poderá ser benéfico para

a modalidade na região?

É sempre bom porque reforça a ideia de que temos gente capaz de estar ao mais alto nível. Isto demonstra também que a insularidade não impediu que estivesse presente um órgão de uma federação nacional. Acho que a esse nível vai reforçar, vai solidificar e vai valorizar mais a modalidade, sem dúvida.

DL: Em termos práticos, como é que se vai processar o seu trabalho?

De 15 em 15 dias temos reuniões de federação, vou fazer algumas delas por videoconferência, no entanto nas provas nacionais que estão sob a nossa organização e da do comité que trabalha comigo, estarei presente nessas provas todas. Também vou estar presente com o comité nas participações das seleções nos campeonatos da Europa, taça da Europa e campeonato do mundo.

DL: Quantas pessoas é que vão

estar a trabalhar diretamente consigo?

São cinco elementos no comité que trabalham diretamente com o vice-presidente da Federação de Patinagem. Eles fazem a operação de toda a atividade juntamente comigo de forma a implementar a questão das provas, das seleções e toda uma série de situações que fazem parte da regulamentação em vigor, só na patinagem estamos a falar de cerca de 8 mil atletas.

DL: Em termos profissionais, pensa um dia dedicar-se só à modalidade?

Infelizmente é difícil, só o futebol, primeira e segunda liga, têm essa capacidade e pouco mais no país. Se um dia isso fosse possível teríamos outra disponibilidade que permitia também abraçar outro tipo de projetos e desenvolvimento dentro das próprias modalidades. Se acontecesse era um bom sinal.

FOTO SARA SOUSA OLIVEIRA

SARA SOUSA OLIVEIRA



Catarina Rola
Nutricionista
A Sua Saúde Sempre

Dia Mundial da Alimentação

data para consciencializar a opinião pública sobre questões relativas à nutrição e à alimentação. Este ano, temos como temática “Crescer, Nutrir, Sustentar. Juntos. - As nossas ações são o nosso futuro.” Palavras preponderantes que reclamam novas condutas, baseadas em oito fatos chave, entre os quais:

Hora de ação. O aumento constante da fome desde 2014, juntamente com o aumento da obesidade, indica claramente a necessidade de acelerar e ampliar as ações para fortalecer os sistemas alimentares e proteger os meios de subsistência dos seres vivos.

Crescer, Alimentar, Sustentar. Hoje, apenas nove espécies de plantas respondem por 66% da produção total da colheita, apesar de haver pelo menos 30.000 plantas comestíveis. Torna-se essencial cultivar uma variedade de alimentos para

nutrir as pessoas e sustentar o planeta.

Os Sistemas De Alimentos De Amanhã. Os nossos futuros sistemas alimentares precisam fornecer dietas acessíveis e saudáveis para todos e meios de subsistência decentes para os trabalhadores do sistema alimentar, preservando os recursos naturais e a biodiversidade e enfrentando desafios como as mudanças climáticas.

O Planeta Com Fome. Mais de 2 bilhões de pessoas não têm acesso regular a alimentos seguros, nutritivos e suficientes. Prevê-se que a população global atinja quase 10 bilhões em 2050.

Covid-19. Quase 690 milhões de pessoas passam fome, mais 10 milhões desde 2019. A pandemia covid-19 pode adicionar entre 83-132 milhões de pessoas a este número, dependendo do ce-

nário de crescimento económico.

O Custo Da Desnutrição. O impacto da desnutrição em todas as suas formas - desnutrição, deficiências de micronutrientes, bem como sobrepeso e obesidade - na economia global é estimado em 4 triliões de euros por ano.

Fortalecer Os Produtores Alimentares. Mais de 3 bilhões de pessoas no mundo não têm acesso à internet e a maioria delas vive em áreas rurais e remotas. Os pequenos agricultores precisam de maior acesso a financiamento, formação, inovação e tecnologia para melhorar os seus meios de subsistência.

Lacunas do Sistema Alimentar. Aproximadamente 14% dos alimentos produzidos para consumo humano são perdidos a cada ano entre as fases de cultivo ou criação até chegar ao mercado. Mais alimentos são desperdiçados no reta-

lho alimentar e nas diferentes fases de consumo.

A alimentação segura é um direito básico do cidadão. O tema da campanha deste ano também demonstra o compromisso dos países com a agenda de desenvolvimento sustentável. Um dos objetivos é, até 2030, acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e promover a agricultura sustentável. Nesse contexto, ações combinadas entre o governo, iniciativas privadas e comunitárias são fundamentais para banir a insegurança alimentar do planeta, contribuindo para a melhoria do cenário instável apresentado nos últimos tempos e atuar na mobilização de todos os segmentos da sociedade na resolução da malnutrição presente.

PUB.

**NOTÍCIAS
DIÁRIAS
ONLINE**

www.diariodalagoa.pt

**OBRIGADO POR
ESTAR DESSE LADO!**



SERVIÇO REBOQUE 24H

**Reparações Mecânicas
Chapa e Pintura
Vidros para Viaturas**



Telf: 296 960 170 / 96 250 40 65 - autoccentral@hotmail.com

Futuras Instalações: Estrada dos Portões Vermelhos, 20

DIGA NÃO AO ABANDONO DE MONOS



LINHA VERDE 800 203 432
RECOLHA GRATUITA PRÉ-MARCAÇÃO DAS 08h30 às 16h30





Por RoberTo Medeiros

Francisco Almeida Famoso, quando estava “quentinho”, depois de ter bebido na taberna do Tio Chico Inácio (hoje CASA ABEL, na Praça) subia a rua da Carreira, em Água de Pau, falando consigo, em voz alta, dizendo: - “Qual é a graça que Deus dá? É comer... e não pagar! Ora o tio Francisco Famoso tinha um moinho, era portanto um moleiro. As pessoas levavam-lhe o milho para moer, mas depois... não lhe pagavam. Geralmente o tio Francisco Famoso, não era exigente, nem impertinente, mas “consciente” e quando bebia um copinho a mais de vinho de cheiro da Caloura, gostava de dizer sempre essa cantilena: “Qual é a graça que Deus dá?... É comer... e não pagar!”

O vinho de cheiro da Caloura era durante a década de 1960 e antes dela, um dos responsáveis pelos alevantes, brigas e alegrias e até de “danças de valeta-a-valeta”, nas praças de Água de Pau. E, quando se diz “praças” não é por engano. Água de Pau, sempre teve a sua Praça Velha e a Praça Nova onde no tempo das vindimas a “vinhaceira” corria e escorria pelas goelas abaixo de centenas de campónios, como hoje correm as cervejolas em dia de festa na mesma praça, 50 anos depois.

E, se na Praça Velha sempre houve tabernas de bom vinho, pois, na Praça Nova, construída no fim da década de 1940 com a demolição das casas que constituíam o prolongamento da rua da Trindade entre a casa de Mestre Antero Matos Amaral (depois, supermercado “A Cova da Onça” e atualmente “Meu Super”) e o Fontenário de N^o S^o dos Anjos, também tinha as suas tabernas de bom vinho da Caloura.

“A função de goela, ninguém foge a ela”

Era por ali, na Praça Nova, que começava a “prova” dos vinhos. A primeira “prova” era na taberna do senhor Manuel da Ponte “Tatchina”, que era presidente da Banda de Música Fraternidade Rural. Era ali que os ainda candida-

tos a bêbedos da noite, encostavam a barriga ao balcão e começavam a beber.

Como normalmente o caixeiro dizia que o seu vinho é que era o melhor, de todas as tabernas da terra, então o nosso amigo, entrava logo a seguir na do vizinho, para tirar teimas. Assim era e depois seguia-se a do Tio António Miguel, que para lhe acreditarem, que o seu é que era mesmo o melhor, acompanhava o cliente na rodada...o que levava o freguês a nova corrida, agora oferta da casa! Quando o nosso amigo, já a trocar as canelas, saía desta taberna, tinha à sua frente 3 degraus para subir, então virava-se para a direita e ia de enfiada para a taberna seguinte logo abaixo do senhor João de Matos Costa “bota-abaixo”, onde, para isso, só tinha de descer um degrau, e, abicando p’rá direita, quando dava por si, já lá estava o senhor António Baptista “cão-da-rua”, a gozar com ele, questionando-lhe a bebedeira do seguinte modo: - Já estás estragado da vinhaceira que bebeste antes de entrares aqui. Por isso não te agentas! Foi com barrela, que te encharcaram! Aquilo é tudo “acido-tártaro e meta bissulfito”, que eles põem no vinho. A gente aqui “é tudo pura uva de cheiro[!]” argumentava António Baptista que se referia aos conservantes que se colocavam no vinho para o mesmo se aguentar mais tempo nos toneis, das adegas que não conseguiam vender o seu vinho logo após as vindimas. Independentemente das tabernas que ainda o nosso amigo e muitos outros tinham de fazer “prova-de-vinho” até chegarem à Praça Velha era uma aventura repleta de histórias cómicas de “danças-com-esses” e de braços abertos e mãos encostadas às paredes das casas da rua da Trindade de cabeça inchada. Principalmente ao sábado à noite, que era quando se recebia a “féra” de uma semana de trabalho. Isso queria dizer que antes de irem para casa a maioria dos camponeses passavam pela taberna onde sabiam ter uma boa pinga ou então corriam a via-sacra, de uma para a outra.

No canto da Rua da Carreira, onde eu e os meus amigos, passávamos ao fim do dia e aos fins de semana, muitos momentos agradáveis a

conviver, era ali também que por vezes assistíamos, na altura das vindimas, ou do vinho novo da Caloura, à “travessia” difícilíssima que os “encharcados” do vinho-de-cheiro, tinham de fazer, depois de ter entrado em todas as tabernas. Desde a do senhor Manuel da Ponte Branquinho “Tatchina”, passando pela do Tio António Miguel, do senhor João de Matos “Bota-Abaixo”, até chegar à mercearia “A Comercial” do senhor Armando de Melo. Quando chegava aí... é que estava tudo perdido!!!

Para atravessar a rua da Carreira até ao passeio da casa do senhor Braga, a distância era muito grande (sete metros) para quem já tinha bebido muitos quartilhos de vinho. Então, os engraçados bêbedos equilibrando-se, de mãos coladas à parede da casa do senhor Armando de Melo...fixavam a porta em frente, que dava acesso aos baixos da casa do senhor Braga, mesmo ali ao nosso lado, encostados à parede do canto da mesma casa.

Era uma cena fora do comum, o homem puxava a barreta para a frente, depois puxava para trás e, parecia que ia arrancar... mas depois... dava a ideia de ser uma partida em falso.

Equilibrava-se de novo... fixava a porta e... lá ia ele...de passos rápidos, atabalhoados. Parecia um barco remando em mar bravo. Andava em passos sempre aos “ésses” e quando estava mesmo a aproximar-se do outro lado do passeio, tropeçava no lancil e afocinhava contra a porta de madeira com caixilho de vidros, que caíam aos bocados estilhaçados no meio do chão.

A gente ajudava-os a levantar-se, mas nunca os ajudamos a atravessar! Que maldade a nossa! Gostávamos de os ver a fazer a travessia...era essa a graça, claro! Só sei que mais tarde aquela porta, deu lugar a uma janela, pois foi fechada até um metro de altura em blocos de alvenaria de cimento. Bom, eram frequentes os prejuízos que esses amigos proporcionavam com as suas travessias “de cabeça inchada”. Atualmente tem no seu lugar uma porta em vidro que dá entrada à Farmácia Mântua, agora ali instalada.



FOTOS DR

Nas vindimas da Ti Marquinhas do Amaral



Antigamente as Tabernas de Água de Pau juntavam também os amigos e não apenas os que se embriagavam



O vinho de cheiro da Caloura era o petisco da conversa do pescador, do camponês e do padeiro nas Tabernas

Obituário

Água de Pau

Maria Adelina Salema
Nasceu 18-03-1946
Faleceu 28-08-2020



Maria C. Pereira Ponte
Nasceu 18-03-1944
Faleceu 09-09-2020



Cabouco

Maria E. S. Ponte Moniz
Nasceu 17-05-1948
Faleceu 08-09-2020



Rosário

Maria da C. S. Pacheco
Nasceu 10-03-1954
Faleceu 04-09-2020



Maria L. M. Caetano Leitão
Nasceu 08-03-1957
Faleceu 06-09-2020



Maria Joana Gouveia
Nasceu 05-06-1940
Faleceu 10-09-2020



Guilhermina A. Gouvêa
Nasceu 27-07-1932
Faleceu 11-09-2020



Mário J. A. Ponte Rabaça
Nasceu 03-08-1966
Faleceu 16-09-2020



Roldão Jacinto Duarte
Nasceu 28-02-1945
Faleceu 17-09-2020

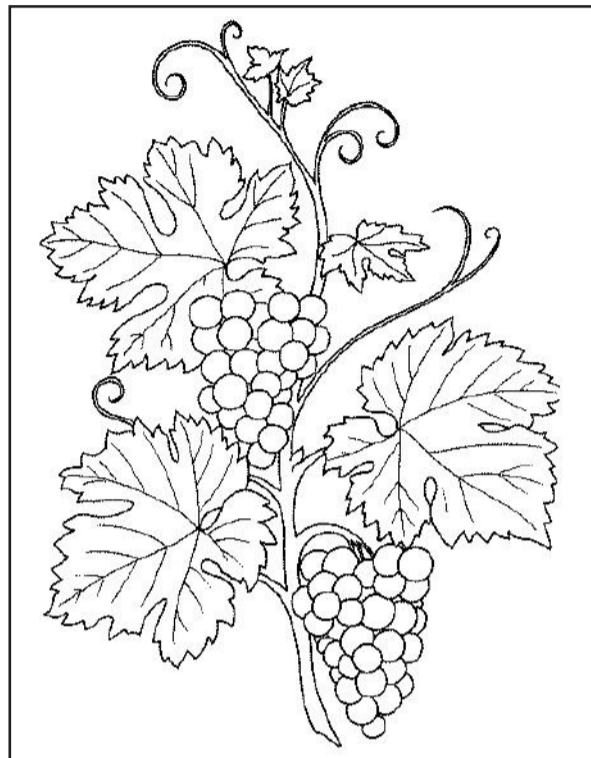


Santa Cruz

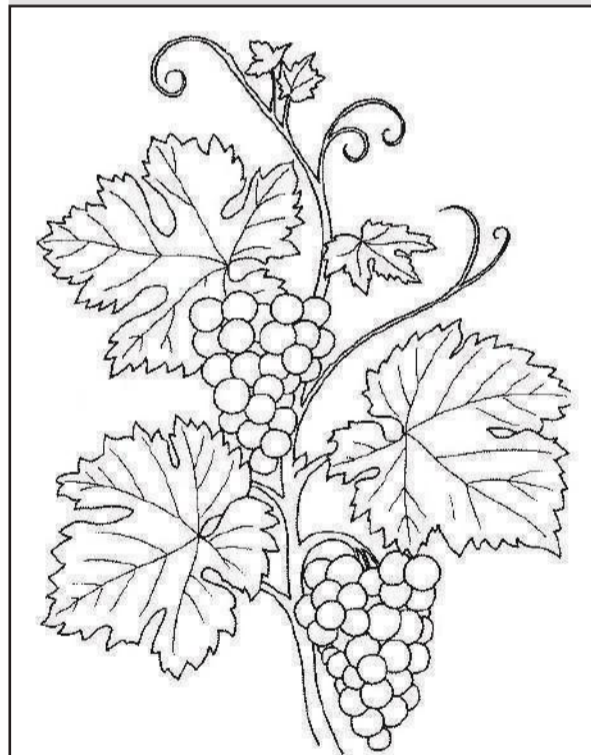
Maria Beatriz Raposo
Nasceu 18-11-1934
Faleceu 04-09-2020



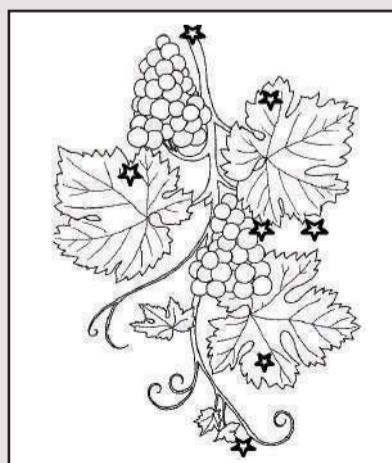
Passatempo



Descubra as sete diferenças



Solução



Horóscopo



Carneiro (21/3 a 20/4)

A vida afetiva marca a necessidade de fazer coisas novas mas expanda a sua imaginação e tome iniciativas ousadas para poder surpreender o seu par. A nível profissional, agora está com maior poder de organização e vai beneficiar da sua flexibilidade mental para concretizar os seus propósitos.



Balança (24/9 a 23/10)

A vida afetiva começa um novo ciclo no que diz respeito à possibilidade de vivenciar um novo romance. Prepare-se para experienciar novas aventuras. A nível profissional, atue de forma responsável e disciplinada para conseguir dominar os acontecimentos no sentido de reajustar o setor financeiro.



Touro (21/4 a 21/5)

A vida afetiva atravessa um período excelente para melhorar a qualidade do seu relacionamento amoroso. Trata-se de uma época de boas oportunidades. A nível profissional, adote uma postura corajosa e paciente perante qualquer questão mais complicada. Dê tempo ao tempo e o resultado será ótimo.



Escorpião (24/10 a 22/11)

A vida afetiva dá-lhe a oportunidade de manifestar abertamente os seus fortes sentimentos. É tempo de assumir compromissos e de avançar na relação. A nível profissional, aproveite a energia favorável para tomar decisões. Tem a coragem e a perseverança necessárias para realizar os seus sonhos.



Gêmeos (22/5 a 21/6)

A vida afetiva revela a sua capacidade de proceder a mudanças nos seus relacionamentos mas procure enfrentar os desafios com muita determinação. A nível profissional, a conjuntura traz-lhe melhorias acentuadas. Aliás, o momento é propício para materializar todos os seus projetos pendentes.



Sagitário (23/11 a 21/12)

A vida afetiva abre-lhe uma época de novas oportunidades muito estimulantes. Daqui em diante, vai querer viver com mais alegria e muito entusiasmo. A nível profissional, estabeleça prioridades e concentre a sua atenção em focos concretos para poder concretizar tudo o que deseja mais facilmente.



Caranguejo (21/6 a 23/7)

A vida afetiva evolui favoravelmente e sente que pode estabelecer um relacionamento mais harmonioso. Siga a sua intuição e faça mudanças ousadas. A nível profissional, embora a sua atenção esteja mais focada nos assuntos familiares, aproveite este período protegido para progredir na carreira.



Capricórnio (22/12 a 20/1)

A vida afetiva depende da sua habilidade de expressar melhor as suas ideias muito importantes para o desenvolvimento do seu relacionamento amoroso. A nível profissional, provavelmente, sente que tem todas as condições para alcançar o sucesso. De qualquer forma, ouça as opiniões da sua família.



Leão (24/7 a 23/8)

A vida afetiva permite-lhe demonstrar a sua verdadeira essência. Nesta perspetiva, evidencie a sua criatividade e a sua bondade em todas as ações. A nível profissional, esteja disponível para aceitar uma proposta que possa surgir repentinamente. No entanto, desenvolva uma postura inovadora.



Aquário (21/1 a 19/2)

A vida afetiva apresenta-lhe algumas dificuldades relacionadas com o lar. Confie em si, mantenha a sintonia com a sua essência de amor e compaixão. A nível profissional, este novo ciclo está muito associado à popularidade e ao sucesso. Analise os detalhes, estabeleça acordos e agarre o futuro.



Virgem (24/8 a 23/9)

A vida afetiva proporciona-lhe contatos indispensáveis para o seu crescimento pessoal. As relações podem contribuir para o seu autoaperfeiçoamento. A nível profissional, tente tirar o melhor proveito do seu forte sentido crítico e da sua capacidade de análise para concretizar os seus intentos.



Peixes (20/2 a 20/3)

A vida afetiva passa por uma etapa de extremo romantismo e sedução. É uma fase ideal para usar as suas qualidades de modo a obter o que necessita. A nível profissional, certamente, as suas reações atrairão uma energia proactiva que lhe possibilitará demonstrar plenamente as suas habilidades.

Astrólogo Luís Moniz

Consultas presenciais
e online

E-mail: rikinho-astro@hotmail.com

Site: <http://meiodoceu-com-sapo-pt.webnode.pt/>



Lagoa à vista



Igreja da Nossa Senhora do Rosário por Paulo Brilhante

Arrancou o Orçamento Participativo Jovem

A primeira fase da 5ª edição do Orçamento Participativo Jovem (OPJ), divulgada pela Câmara de Lagoa (CML), já está em curso. Até ao dia 31 de outubro, todos os jovens residentes no concelho da Lagoa, trabalhadores ou estudantes poderão participar submetendo os projetos via online. O principal requisito está relacionado com a idade uma vez que só serão aceites participações de jovens entre os 12 e os 30 anos.

Depois de recebidas as propostas, e passada a primeira etapa, segue-se a segunda fase do projeto, a análise técnica, que irá decorrer entre o próximo dia 1 de novembro e 31 de janeiro de 2021. Nesta segunda fase, um júri vai analisar todas as propostas submetidas pelos jovens sendo avaliadas por uma comissão de análise técnica criada para o efeito e tendo sempre por base as normas de funcionamento do OPJ. Depois de admitidas as propostas, segue-se a terceira fase do projeto onde irá decorrer a votação pública, aberta a todos, entre 1 de fevereiro e 15 de março de 2021.

A divulgação do vencedor deverá acontecer em abril do próximo ano. O vencedor da 4ª edição foi o projeto "Vídeo-Guia" submetido por Diana Freitas. O projeto previa a criação de um vídeo-guia com janela de interpretação para língua gestual portuguesa na coleção visitável da Matriz de Lagoa.

SSO

OBRIGADO
POR ESTAR DESSE LADO

BOA LEITURA

DL



Alexandre Oliveira
Professor

A menina do mar... da Lagoa!

Quase todas as histórias começam com "Era uma vez...". Depois, num tempo e num espaço imaginários, toda a ação acontece com mil e uma peripécias. A história, ou parte da história que aqui vou tentar contar, não começa com "era uma vez..." nem a sua ação decorre num espaço imaginário. No passado dia 26 de setembro comemorou-se o Dia Mundial do Mar e, um pouco por todo o planeta não faltaram eventos mais ou menos mediatizados para alertar cada

um para a preservação deste recurso que a cada dia que passa está mais ameaçado. Contudo, e no dia seguinte, já quase todos esquecemos e continuamos a deixar que os plásticos e outros desperdícios acabem nos oceanos. Digo quase, e sublinho, porque bem perto de nós há uma menina que conta por idade pouco mais que os dedos das suas tenras mãos mas que desde há quase dois anos percorre alguns metros da costa desta jovem cidade recolhendo desperdícios que dão à costa. Aprendeu numa aula que cada um era importante no esforço que podia fazer para mudar o estado das coisas que respeitam à poluição do mar. Desde então, não mais parou de percorrer as rochas e recolher lixo que o mar devolve, antes que ele regresse ou se degrade mais, em mil e uma partículas poluentes. Dia após dia, ininterruptamente, longe

dos focos mediáticos, mobiliza a sua família e percorre parte da costa e recolhe lixo, sobretudo plásticos, que vai levando para casa e coloca depois nos respetivos contentores, na certeza de que aqueles não voltarão ao mar. Um destes dias, encontrei-a e trazia uma pedra basáltica consigo e que tinha um cordão de nylon a envolvê-la. Perguntei-lhe porque a levava consigo... "- quero libertá-la desta prisão e devolvê-la livre ao seu espaço!" A sua resposta, tão segura e sentida, transmitia toda a certeza da importância do seu gesto. Afinal, na escola aprendera isso mesmo! Esta não é certamente a "menina do Mar" de Sophia de Mello Breyner, mas está a escrever uma linda história com a sua ação. Poucos terão reparado nesta ecologista de palmo e meio, mesmo aqueles que todos os dias se deliciam com o sol e com o mar que serve de espaço à

ação desta "menina do mar" da Lagoa. Se todos os veraneantes, desse pedaço de mar conhecessem esta história, talvez corassem de vergonha cada vez que deixam uma beata no chão, ou usam champô no chuveiro que corre para o mar, ou os que deixam uma qualquer embalagem de plástico pelo chão.

É verdade que sozinha poderá não mudar o mundo, mas certamente ficará com a certeza que com a sua ação alguma coisa fica diferente no seu espaço que vigia a cada dia. A personagem desta história é de carne e osso e é igual a tantas outras crianças. A mensagem que a escola lhe ensinou ecoou bem forte na sua cabeça e talvez o seu exemplo possa contagiar mais e mais colegas, mais e mais adultos, pelo menos a terem uma consciência cívica de preservar e cuidar o espaço que é de todos.

PUB.

Raspe no que é nosso

20.000€

Ganhe até 20.000€

com o Jogo Instantâneo ganha você e ganha os AÇORES