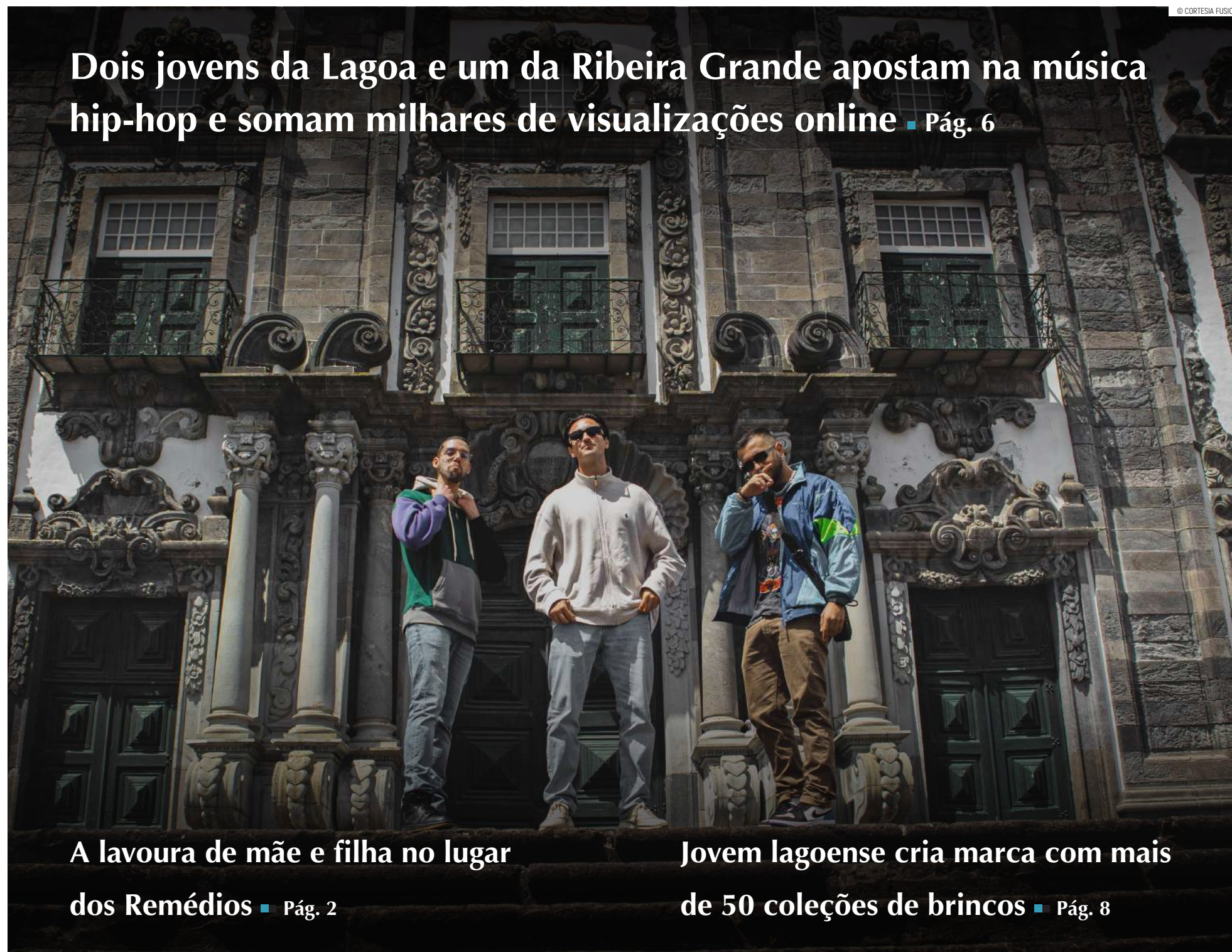


Nobel da Medicina com raízes açorianas em conferência na Lagoa

■ Cientista Craig Mello recebeu a medalha comemorativa dos 500 anos da Lagoa tendo sido atribuído o seu nome ao auditório do Hospital Internacional dos Açores ■ [Pág. 3](#)

Dois jovens da Lagoa e um da Ribeira Grande apostam na música hip-hop e somam milhares de visualizações online ■ [Pág. 6](#)



A lavoura de mãe e filha no lugar dos Remédios ■ [Pág. 2](#)

Jovem lagoense cria marca com mais de 50 coleções de brincos ■ [Pág. 8](#)

PUB.



SÃO MIGUEL SANTA MARIA 91.0 91.5 94.5 TERCEIRA SÃO JORGE GRACIOSA PICO 100.5 FAIAL SÃO JORGE PICO 92.7
GRACIOSA TERCEIRA SÃO JORGE 107.9 FLORES CORVO 104.5

Mãe e filha fazem da lavoura um modo de vida

Guida e Carla Cordeiro, residentes no Lugar dos Remédios, na freguesia de Santa Cruz, são duas mulheres micaelenses que fazem da pecuária o seu ganha pão. Ligadas a um só trabalho, tornam os pastos verdes, o local da sua profissão, e os animais a sua companhia

■ Por Catarina Teixeira

O Pau Pico, nos Remédios, é o local onde Guida e Carla trabalham e onde está a sua exploração de leite. Foi na véspera do furacão Gaston que o Diário da Lagoa (DL), teve a oportunidade de conhecer estas duas mulheres que se dedicam a um trabalho onde predominam os homens.

Perto da hora do nascer do sol, às seis da manhã, começam o dia com o abrir da ordenha. Começam por dar ração às vacas, engatar os tubos de leite e também por as colocar na ordenha. Guida Cordeiro, 53 anos, é natural das Capelas, mas é no lugar mais alto da Lagoa que vive e trabalha há 30 anos. Habituada nesta vida desde pequena devido ao pai, foi o marido que lhe deu a responsabilidade de, sozinha, tomar conta do seu sustento.

“Eu sempre fui criada nisto e já tinha muito conhecimento. Quando fiquei sozinha [viúva], foi diferente. Pensava: ‘Jesus, como é que eu me vou desenrascar?’”. O certo é que tem se desenrascado, mas não sozinha. Carla Cordeiro, 28 anos, licenciada em engenharia do ambiente, é o braço direito da mãe. Conta-nos um pouco desta rotina. Atualmente o trabalho acaba por ser mais reduzido devido à diminuição das cabeças de gado da exploração.

“Antigamente, havia dias de nos levantarmos às quatro da



■ Guida Cordeiro é natural das Capelas, mas vive há 30 anos na Lagoa

manhã, tínhamos muito trabalho. Antes tínhamos quase 70 cabeças de gado ao todo e nós as duas sozinhas, a nossa vida era resumida a trabalhar. Não havia dias livres, folgas e férias e tivemos assim durante dois anos. A minha mãe já não tem a mesma idade que eu, claro. Eu sendo nova, estava esgotada e então decidimos que estava na hora de reduzir a exploração. É muito esgotante, todos os dias nisto. Não se pode dizer ‘hoje não me apetece ir’ porque eles [os animais] dependem de nós. Íamos para as vacas de noite escuro, acabávamos por volta das sete, oito horas, com tudo feito. Quando são dias de mudança, é o dia quase todo nisto porque temos de mudá-las de sítio para uma distância maior e trazer tudo connosco. De tarde o ritmo volta a ser o mesmo. Na altura às 14h30 tínhamos de sair de casa, agora saímos às 16 horas”, explica.

PROFISSÃO DE DIFÍCIL SUSTENTO

Ficou claro ao longo da conversa com Guida e Carla que já não estamos a viver o tempo das vacas gordas e que o presente é muito diferente do passado. “É uma vida que já não dá a rentabilidade que dava antigamente. Tudo o que é produção primária neste momento, se não forem os apoios europeus, não dá em nada” conta Carla.

Existem vários obstáculos que tornam cada vez mais difícil a boa prática deste ofício. Há cada vez mais rigor nos parâmetros e valores do leite que “se nós próprios produtores não tivermos cuidado com essas pequenas coisas, a gente é que fica a perder. A ração custa os olhos da cara e é isso que tem bastante impacto na nossa produção. É vital tê-la porque é um complemento. Tudo o que falha aqui, tudo o que elas não conseguem da silagem da erva e do milho [produzido também pela mãe

e pela filha], temos de complementar com a ração e é um preço absurdo. Na minha opinião, esse sector nunca se pagou a si próprio”, considera Carla Cordeiro.

A engenheira ambiental considera que as pequenas explorações “vão deixar de existir porque já não são sustentáveis. As minhas vacas estão sujeitas ao clima, ou seja, elas vão produzir de acordo com a erva que comem, o tempo, e então, o leite que elas produzem não é igual todos os dias”, explica Carla. Guida Cordeiro diz que há menos vacas nos pastos. Cada vez mais há mais vacas para a engorda, isto é, fazer com que o principal fornecimento delas seja carne e não leite. “Desde que entrou essa crise e quando veio essa opção da pessoa se poder converter para a engorda, muita gente acabou com a lavoura. As fábricas querem leite e não têm. Há lavouras de qua-

se 200 vacas que foram para a engorda”, diz.

“ELAS SABEM QUANDO É A HORA DA ORDENHA”

Inverno e verão, duas estações do ano, em que fazer lavoura transfigura-se numa experiência totalmente diferente. Numa ilha em que o clima é instável, as condições meteorológicas tornam-se um fator determinante para quem vive desta profissão. “O verão é terrível por causa do calor e é só moscas por todo o lado. Dá mais trabalho porque tem os pastos para limpar e ervas para fazer os rolos. No inverno faz muito frio e nevoeiro e é pior por causa da lama. Os animais vêm todos sujos”, afirmam. Atualmente, são cerca de 40 as cabeças de gado da exploração de Guida e Carla, incluindo bezerras, novilhas e vacas de leite. É costume dar-se nome às vacas após serem mães e apesar de aparentarem ser muito semelhantes, são muito diferentes.

Carla sabe o nome das 24 vacas de leite existentes no seu gado. “Isso é tal e qual como os cães. Há manchas que as distinguem, tu consegues perceber pela estatura do corpo. Quem não está habituado, olha, e parece tudo igual. Todas elas têm personalidades diferentes. E elas também me conhecem, estão habituadas a mim, à minha mãe e quando vem uma pessoa diferente, elas estranham. E por muito tempo que estejas ausente, se elas a partir de uma certa altura estiveram contigo, elas vão sempre lembrar-se de ti. Elas sabem quando é a hora da ordenha, sabem quando é a hora de estarem ao pé da máquina. Não têm relógio, mas sabem a hora certa. Nós é que achamos que são animais e não nos apercebemos da inteligência que têm atrás de si”. Independentemente dos apoios, das dificuldades, do tempo e esforço, Carla e Guida são um exemplo de força e coragem. Carla confessa que “é uma vida sujeita, dura, muito trabalhosa, mas ao final do dia chegas a casa e sentes-te leve, não é um trabalho que te dá cabo da cabeça quando trabalhas naquilo que gostas”. ■



■ Carla é licenciada em engenharia do ambiente e é o braço direito da mãe

“Não acredites em nada, questiona tudo”

Numa entrevista exclusiva ao Diário da Lagoa (DL), o cientista Craig Mello falou de ciência e dos perigos da informação tendo agora o seu nome no auditório do Hospital Internacional dos Açores

■ Por Mariana Piedade Rovoredo

O I Congresso Internacional promovido pelo HIA trouxe em outubro passado, à Lagoa, como convidado de honra, o galardoado biólogo Craig Cameron Mello, de 62 anos. Tem ascendência açoriana e venceu o Prémio Nobel de Fisiologia ou Medicina de 2006, juntamente com Andrew Fire. O nobel deveu-se à descoberta da Interferência RNA (ribonucleic acid). O ácido ribonucleico, em português, é um ácido nucleico, uma molécula formada por unidades menores chamadas nucleótidos. O estudo de Mello e Fire descobriu um mecanismo que ocorre naturalmente nas células de plantas e animais. As conclusões vieram desmentir um dogma central de genética e que, afinal, as moléculas duplas de RNA conseguem barrar a passagem da informação do ADN para o formato de proteína e que o RNA não serve apenas para transportar a informação do ADN para proteína. Nesse seguimento, esse mecanismo poderá ser usado para desligar genes, nomeadamente genes ligados a doenças, sem interferir diretamente no ADN. Craig Mello nasceu em New Haven, Connecticut, nos Estados Unidos da América (EUA), em 1960, mas os seus bisavós paternos, Eugénio de Melo e Maria da Glória Barracôa, emigraram da Maia para os EUA em 1907. Mello possui um bacharelato em Bioquímica e doutoramento em Biologia Molecular. Desde 1994 é professor de Biologia Molecular na Universidade de Massachusetts e é investigador do Howard Hughes Medical Institute há 22 anos. Em 2005 foi eleito membro da Academia Americana de Ciências. No dia do desfecho do even-

to, que decorreu a 21 e 22 de outubro no Nonagon, Mello falou sobre a sua família açoriana, e explicou o estudo que lhe valeu o Prémio Nobel. No final, recebeu uma medalha comemorativa dos 500 anos da Lagoa, entregue por Cristina Calisto. O norte-americano foi homenageado nas instalações do HIA tendo o auditório do hospital sido batizado com o seu nome.

Em entrevista ao Diário da Lagoa (DL), Mello falou sobre si e sobre as suas raízes açorianas, sobre ciência e ainda sobre a maneira como devemos utilizar a informação, que está em “perigo”, da maneira mais inteligente.

DL: É a primeira vez que vem aos Açores?

Não, é a quarta vez.

DL: Os seus bisavós emigraram da Maia para os Estados Unidos da América. Acha que as suas raízes açorianas influenciaram a sua vida?

Absolutamente. Lembro-me das histórias que o meu avô costumava contar sobre a Maia, embora ele nunca a tenha visto. Ele nasceu nos Estados Unidos da América, mas conhecia as histórias da sua família. Sempre quis conhecer os Açores. Valorizo essa herança da minha família simples e muito trabalhadora.

DL: Como teve conhecimento do HIA? Como foi o seu primeiro contacto com o hospital?

Tive conhecimento do HIA através da minha família cá. Ouvi-a falar sobre como este era um novo projeto importante que ajudaria a fornecer cuidados de saúde na ilha. Então decidi ajudar e entender como poderia apoiar o projeto.

DL: Qual é a importância de uma conferência como esta e



■ Craig Mello nasceu nos Estados Unidos da América, mas os seus bisavós paternos são naturais da Maia na Ribeira Grande

o facto de estar a acontecer nos Açores?

Acho que esta conferência é muito importante para reunir as pessoas, com o objetivo de tentar resolver estes problemas e melhorar a prestação de cuidados de saúde. É um desafio. Há aspetos económicos e empresariais que eu não compreendo e depois há um outro lado, a troca de informação sobre as novas tecnologias e as novas abordagens que passam a ser possíveis. Vejo a sua utilidade por essas duas razões.

DL: Quando e como percebeu que queria fazer o que faz, e que queria ser cientista?

Desde criança sabia que queria ser cientista, só não sabia de que tipo. Pensei que seria astronauta ou algo parecido, porque o Homem estava a andar na lua quando eu tinha nove anos. Conte um pouco dessa história durante a minha palestra, sobre a altura em que aprendi genética. Isso realmente abriu-me os olhos para a Biologia, e adorei.

DL: Como se sente relativamente a esta homenagem a si, dando o seu nome ao auditório do HIA?

É fantástico. Acho excelente e estou muito feliz por isso.

DL: Sobre ter ganho um Prémio Nobel, qual foi a sensação de ter alcançado tal reconhecimento? Estava à espera?

Não estava à espera. Foi uma surpresa porque veio tão rapidamente depois da descoberta inicial. Foram apenas oito anos, por isso fiquei bastante surpreso.

DL: Que conselhos daria aos cientistas açorianos?

Dou o mesmo conselho a todos que é “não acredites em nada, questiona tudo” e usa a informação muito cuidadosamente. Usa a informação para tentar refutar aquilo que acreditas ou pensas, não a uses para tentar confirmar. Isso é saudável. Deves estar sempre disposto a admitir que não tens a certeza. Se seguides essas regras simples, acho que é bom, não só para a ciência porque é isso que os cientistas fazem, mas também para a sociedade.

DL: Então também podemos desacreditar factos científicos?

Absolutamente. Deves questionar tudo. É o que os cientistas fazem diariamente. As experiências que fazemos não servem para provar que estamos certos, são para tentar provar que estamos errados e se falharmos, continuamos a acreditar no que acreditamos, mas se tivermos sucesso temos de seguir em frente e pensar numa nova ideia. Na ciência, as ideias nunca são definitivas. É isso que é tão difícil as pessoas perceberem e é por isso que sur-

ge a ideia de que os cientistas concordam sobre as alterações climáticas. Não podemos provar que o clima está a mudar devido à atividade humana, mas parece uma ideia bastante credível. É difícil refutá-la, mas também não a podemos provar. Este é só um exemplo. Esse é um sistema muito complicado. Pode chegar a um nível filosófico, a certo ponto, porque a base do conhecimento humano é baseada na percepção. A certo ponto, estamos perante a filosofia antiga: “como é que sabes que algo é real?”, “como é que podes provar que esta parede existe?”. Não posso atravessá-la, posso bater nela. Isso é muito simples. O facto é que não posso provar que ela existe, só posso dizer que a perceciono, mas é apenas percepção. Então, a ciência acredita num conceito inicial simples e racional da existência de um universo real em que estamos, mas não podemos conhecê-lo absolutamente, podemos apenas testar as nossas ideias. O que aconselho a qualquer pessoa é usar a informação dessa forma, e se fizer isso será um cidadão muito mais inteligente e votará melhor. Nunca deves acreditar no que os cientistas te dizem, ou no que eu digo ou no que um político diz. A informação não está a ser tratada com segurança. Isso é muito perigoso. ■

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

AutoCentral
ESTRADA DOS PORTÕES VERMELHOS 20
9560-450 ROSÁRIO - LAGOA

NOVAS INSTALAÇÕES

Mecânica - Mudanças de Óleo - Revisões Gerais Eletrecidade
Baterias - Carroçaria - Chapa - Pintura Alinhamento
Substituição Vidros e Pára-Brisas

ORÇAMENTOS GRÁTIS

REBOQUE 24H

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

SEGURO DE CASA

30% DESCONTO

Peça uma proposta grátis: 296 098 000

JOVEM+
CARTÃO MUNICIPAL LAGOA

N.º 1234

www.lagoa-acores.pt

geral@gestaodeseguros.com
geral@gestaodecreditos.com

www.gestaodeseguros.com
www.gestaodecreditos.com

RECOLHA DE RESÍDUOS

PORTA A PORTA DE 2ª FEIRA A 6ª FEIRA

2ª FEIRA
PAPEL/CARTÃO
PLÁSTICO/METAL

RECOLHA DE VERDES
Por solicitação prévia: 296 960 600

3ª FEIRA
INDIFERENCIADOS

4ª FEIRA
VIDRO

5ª FEIRA
PAPEL/CARTÃO
PLÁSTICO/METAL

6ª FEIRA
INDIFERENCIADOS

RECOLHA DE MONSTROS
Por solicitação prévia: 296 960 600

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

Lagoa
município



37° 44' 49.22 N

25° 32' 13.22 W

LAGOA

S. MIGUEL | AÇORES

Casa da Água

trail point

ABERTO TODOS OS DIAS / OPEN DAILY



REMÉDIOS

9560-501 LAGOA (SANTA CRUZ)

TELEFONE: 296 912 088

E-MAIL: CASADAAGUA@LAGOA-ACORES.PT





Caminho certo
Right way



Caminho errado
Wrong way



Vire à direita
Turn right



Vire à esquerda
Turn left



PRC

37

SMI

Rota da Água - Janela do Inferno

Duração
Duration



02h30

Extensão
Length



7,6 km



Fácil
Easy



Médio
Medium



Difícil
Hard

Topografia do Trilho / Trail's topography





Bicicetas
Bicycles



Motorizados
Motorized



Equestres
Equestrian



Familiar
Family



Equipamento
Equipment



Lanterna
Flashlight



Ondulado
Wavy trail

PR

42

SMI

Rota da Água - Entre Túneis e Condutas

Duração
Duration



05h00

Extensão
Length



15 km



Fácil
Easy



Médio
Medium



Difícil
Hard

Topografia do Trilho / Trail's topography





Bicicetas
Bicycles



Motorizados
Motorized



Equestres
Equestrian



Pedestrianistas
Walkers



Equipamento
Equipment



Ondulado
Wavy trail



Lanterna
Flashlight

PR

41

SMI

Rota da Água - Pedras Brancas

Duração
Duration



02h00

Extensão
Length



5,2 km



Fácil
Easy



Médio
Medium



Difícil
Hard

Topografia do Trilho / Trail's topography





Bicicetas
Bicycles



Motorizados
Motorized



Equestres
Equestrian



Familiar
Family



Equipamento
Equipment



Ondulado
Wavy trail

TRILHOS

ROTA DA ÁGUA [TRAILS]

“A gente não quer viver disto, queremos sim viver isto”

Dois jovens da Lagoa e um da Ribeira Grande alimentam a produtora Fusion. Os três escrevem e produzem hip-hop a partir de um antigo estúdio de rádio

■ Por Clife Botelho

É noite de quarta-feira e partimos da cidade da Lagoa rumo à freguesia da Conceição, na Ribeira Grande. A paragem? Antigo estúdio da rádio Nova Cidade. O estúdio que foi outrora a sede da rádio ribeirão-grandense pertence à família de um dos entrevistados desta reportagem. O avô de André Saudade fundou a rádio da cidade da costa norte e a família ficou com o edifício apesar de já não ser proprietária da rádio. No mesmo espaço agora reúnem-se artistas que prometem revolucionar a cena do hip-hop açoriano com talentos da Lagoa e da Ribeira Grande. Os artistas dos dois concelhos vizinhos uniram esforços e conseguiram alcançar milhares de visitas nas suas músicas nas redes sociais, em especial no YouTube e no Spotify.

Guilherme Pacheco, 26 anos, é natural do Cabouco, Lagoa. É vigilante da Natureza e no mundo do hip-hop é conhecido pelo que diz ser o seu alter ego, “GUII”. Ao Diário da Lagoa (DL) conta: “sempre curti música e o hip-hop”. GUII começa por fazer interpretações de outros artistas ao publicar nas redes sociais de forma “desenfreada”, em 2018. Foi assim que tudo começou, quando alguns amigos começaram a perguntar se “era a sério” e desafiaram Guilherme a continuar.

André Saudade é o elemento mais novo. Tem 25 anos e é natural da Ribeira Grande. É designer gráfico e é ele que disponibiliza o estúdio da antiga rádio. Trata da produção audiovisual através da produtora Fusion Productions, enquanto também colabora em algumas músicas, sempre que se sente inspirado. Ao DL relata que “a introdução na música começa há muitos



■ Guilherme Pacheco e Rúben Almeida são naturais da Lagoa e André Saudade da Ribeira Grande

anos, quando tocava guitarra” com o seu professor “Luís Betencourt, o de São Miguel, músico da banda Morbid Death” no início da adolescência.

E prossegue: “sempre tive uma grande paixão pela música, sempre quis estar relacionado com a música. Sinto-me feliz por estar a fazer parte deste projeto”.

No final de 2018, antes do Natal, começaram as primeiras gravações. Guilherme, entretanto, já preparava a solo o tema «Ardósia» que viria a disponibilizar no ano seguinte, em maio de 2019. Foi a estreia na internet até que em outubro lançaram o tema «Metamorfose». Pelo meio estiveram sempre em estúdio e André conta que sem qualquer pressa, porque “há uma coisa que o GUII me ensinou e que levo para a vida que é dar prioridade sempre à qualidade. O nosso lema é a qualidade, antes de pôr qualquer coisa cá fora.”

Ruben Almeida, 27 anos, é também lagoense, natural da vila de Água de Pau, é vendedor de eletrodomésticos e nos seus tempos livres é um dos elementos presentes no estúdio. Cresceu em Southampton, nas Bermudas, de regresso à vila pauense, ao iniciar-se na música escolheu o alter ego “Outsidah”.

Ruben diz que é “forasteiro”. Nasceu em São Miguel mas

com um ano e pouco foi para as Bermudas com os pais, até regressar com 11 anos. “Sofri bullying, refugiei-me na música até agora”, desabafa acerca do seu regresso aos Açores, enquanto confessa que o hip-hop apareceu na sua vida ao descobrir o rapper americano Eminem. Então, a partir daí começou a escrever as suas “primeiras letras”, enquanto Guilherme esclarece que Rúben juntou-se a Guilherme e André em 2020, sendo que são amigos “desde os tempos de escola”.

Outsidah escreve as letras e canta em inglês. Guilherme destaca que “pensar no conceito da mistura entre português e inglês requer algum tempo e ousadia, sair um bocado da caixa”. Já André Saudade reforça: “eu e o GUII temos experiência de escrita recente, aparece o Ruben que já tem 15 anos de caneta e escreve uma cena no momento, o pessoal passou-se. Ainda por cima tem uma dicção genuína”.

Outsidah revela que já lançou quatro temas e que está a elaborar o seu primeiro álbum que gostava de ver lançado no final deste ano ou início do próximo. Este será o segundo álbum produzido pela Fusion, depois do álbum «Corpo & Alma», o primeiro de GUII, que conta com 10 temas e com a colaboração de Outsidah e Saudade

“a limar arestas”. Guilherme revela que o trabalho base foi seu, mas “todo o trabalho que ninguém vê, que é o trabalho de esculpir o material, eles estiveram aqui e são sem dúvida elos fundamentais”.

PRODUTORA FUSION LANÇOU ARTISTAS AÇORIANOS GRATUITAMENTE

Outro projeto já lançado e produzido gratuitamente durante a pandemia em estúdio foi o «Lights, Fusion, Action». São 13 vídeos com 13 intérpretes açorianos diferentes, um trabalho que consideram ser “em prol da dinamização da música nos Açores” e que teve o intuito também de dar a conhecer o trabalho que são capazes de produzir em estúdio. As interpretações foram publicadas no Instagram e no Spotify e cedidas de “boa vontade”, conta Saudade. Em três meses conseguiram alcançar 40 mil pessoas.

Questionados sobre a produtora que criaram, esclarecem que esta nasce por iniciativa de Guilherme e André com o apoio criativo de alguns amigos, nomeadamente Filipe Paiva, Rafael Tavares e Isaac Correia, em 2018.

GUII, Outsidah e Saudade têm cada um a sua própria conta no YouTube e uma “playlist” no Spotify através da Fusion Productions.

Destacam os temas «Nem sei», com 60 mil visualizações, «Me-

tamorfose» com 48 mil e «Ardósia» com 40 mil, “NocNoc” com 22 mil, “Tudo nosso” com 21 mil, entre outros. No total dizem ter alcançado “cerca de 250 mil visualizações” só no canal do GUII. Com o lançamento do álbum «Corpo & Alma» são mais 52 mil, perfazendo milhares de visualizações.

Quanto ao futuro, Guilherme diz que “do ponto de vista pessoal espero dar continuidade a uma evolução constante. Não me quero cingir apenas ao rap, nem impor limites à minha arte. Quero explorar outras vertentes sonoras.”

Saudade diz que “tem objetivos a longo prazo, em relação à Fusion é um dia de cada vez”, enquanto Ruben mostra subcrever o que ambos afirmam.

Em relação a concertos, Guilherme desabafa que não lhes é dada a oportunidade de subir ao palco e que: “a nossa meta é chegar ao maior número de pessoas. Quando depositamos muitas expectativas no nosso futuro, a probabilidade de sermos defraudados e ficarmos um bocado desiludidos com o resultado é muito maior. O objetivo passa por não ter muitas expectativas, apreciar a espontaneidade que a vida te dá. Quero fazer isso até sentir que o deus fazer, é isso”. “A gente não quer viver disto, queremos sim viver isto”, atira e conclui Saudade. ■

UMA COLEÇÃO A NÃO PERDER

DESCOBRE O QUE OS TEUS CRAQUES FAVORITOS
FAZEM DENTRO E FORA DAS QUATRO LINHAS



POR CADA
20€
EM COMPRAS

RECEBES
UMA
SAQUETA
COM
4
CROMOS



Campanha válida em compras com Cartão Continente/ Universo até 20 de Novembro de 2022.
Regulamento disponível para consulta no balcão de apoio ao cliente e em fomedevencer.continente.pt
Limitado ao stock existente.

CONTINENTE

PATROCINADOR OFICIAL DA SELEÇÃO



RESTAURANTE DA
ASSOCIAÇÃO
AGRÍCOLA

Faça já a sua RESERVA

RESTAURANTE ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA



RESERVAS POR TELEFONE



/RESTAURANTEAASM

WWW.RESTAURANTEAASM.COM

296 490 001 / 925 248 307 / 926 385 995

ABERTO TODOS OS DIAS
12:00 ÀS 22:00



Brincolage: a marca de brincos que surgiu na pandemia e se tornou um negócio

A Brincolage surgiu como um projeto-pandemia, em abril de 2020, quando as pessoas se viram obrigadas a ficar em casa devido aos sucessivos confinamentos. A marca nasceu pelas mãos de Carolina Soares, jovem lagoense de 23 anos, que reside na freguesia do Rosário, concelho de Lagoa. Atualmente, a marca tem já mais de 50 coleções lançadas com vários modelos

■ Por Mariana Lucas Furtado

Carolina Soares tem 23 anos e é a fundadora da Brincolage, ou, como diz em tom de brincadeira, a CEO da marca. Ao Diário da Lagoa (DL), conta que tudo começou “apenas por diversão”. Estava em casa e decidiu começar a criar brincos para se entreter e passar o seu tempo.

“Vi imagens na Internet de como poderia fazer e comecei a fazer só para me distrair”, começa por explicar Carolina. “Comecei a usar os brincos que fazia, a dar à família, às amigas e surgiu a ideia. Começaram a dizer-me: «Carolina, por que não comesças a vender?»”. Assim, primeiro para si, depois para a família e amigas, a produção foi crescendo.

Com o maior número de brincos criados, proporcionalmente ao esforço dedicado ao projeto, Carolina sentiu necessidade de divulgar as suas peças. Para isso, apostou em publicações nas redes sociais. “Decidi criar a página do Instagram e de Facebook, mas não tinha nome porque nunca pensei que fosse uma coisa que fosse durar muito tempo”, confessa. “Pensava que só iria pôr aqueles primeiros a vender, mas depois comecei a gostar daquilo que estava a fazer”, afirma.

Assim nasceu a Brincolage, resultante da combinação entre “brincos” e “bricolagem”. Um jogo de palavras que, só em parte, resulta do acaso: “o nome Brincolage remonta ao facto de eu gostar muito de artesanato e de criar coisas. E eu fazia muito isso com o meu pai em casa. Um dia, eu estava no hipermercado e vi que havia lá uma zona de bricolagem, e lembrei-me de fazer

aí a troca de palavras”.

“Há pouco tempo registei a marca, por isso Brincolage é marca registada, é minha e já ninguém pode tirar” avança Carolina, em tom de riso, mas sem esconder o orgulho.

No processo de criação dos brincos, principal acessório da marca Brincolage, Carolina experimentou vários materiais. “Primeiro, comecei a trabalhar com biscuit, que é uma massa que seca ao ar. O que acontecia é que eu não conseguia conservar muito bem, para depois voltar a trabalhar com ela. Às vezes pegava nela e os cantinhos já estavam secos e não dava para fazer nada”.

“Sendo que as lojas estavam sempre a abrir e a fechar, e houve alturas em que não podíamos ir às papelarias, porque não nos podíamos deslocar fora do concelho, comecei a fazer a massa em casa”, revela. “Fiz com farinha Maizena, cola branca e água. Misturava tinta acrílica..., mas também não dava assim muito certo”, confessa a jovem empreendedora de 23 anos.

“Até que finalmente descobri



■ Carolina Soares tem 23 anos e é a criadora da marca Brincolage

um site onde podia encomendar a massa”. Após vários testes, e aquisição de novo material “não só a massa, mas também a máquina do rolo, os moldes, as formas”, Carolina conseguiu chegar com a massa ao ponto pretendido. “Antes só fazia com os moldes de bolachas que eu já tinha em casa. Ou então fazia o desenho no papel e depois recortava. Atualmente, ainda faço isso. Se eu quiser uma forma diferente, para ontem, faço o desenho em papel e depois recorto. Não fica a mesma coisa, mas vai mais ou menos lá”.

Atualmente, surpreende-se com a dimensão do seu atelier. Com as ferramentas que comprou, os moldes, e tudo o que foi juntando e investindo na marca. Além de brincos, produz também colares, pulseiras, anéis, ganchos de cabelo, e chegou até a traba-

lhar com outro material, resina, com o qual produzia porta-cha-ves e marcadores de livros.

A Brincolage é uma marca de uma só pessoa. É Carolina quem produz os brincos, tira as fotos aos produtos, faz a divulgação e a distribuição. Confessa que “essa é a parte mais difícil de ser empreendedor”, porque pode ser desgastante e consumir muito tempo. “Sou só eu. Eu é que faço a confeção dos brincos, eu faço a montagem, eu tiro as fotografias e faço as entregas. Já tive ajuda de amigas, da minha irmã, ou das minhas primas, que já fizeram de modelos para as fotografias”.

No verão, por exemplo, conta como decidiu tirar umas pequenas férias, e o regresso ao trabalho foi mais difícil, porque o algoritmo do Instagram não gerava alcance suficiente para as publicações. “Quando o negócio sobrevive do Instagram, nós não podemos tirar férias. As feiras são esporádicas e no Instagram nós temos o problema do algoritmo”, explica. “Se calhar, tiro meia hora ou 45 minutos para publicar uma coisa que as pessoas veem em segundos. As redes sociais alimentam-se como fast food, é tudo muito rápido”, lamenta a jovem.

Além da presença online, Carolina participa também em feiras, onde tem um contacto mais direto com as pessoas. “Ver as reações das pessoas, andar na rua e ver alguém com um mode-

lo que tenha sido eu a fazer. É o reconhecimento, essencialmente. Ver as pessoas felizes, o reconhecimento de dizerem que já conhecem a minha página. Fico logo contente, porque às vezes nós não temos a noção. Vemos um número no Instagram, 200, 600, 1000 seguidores, mas não temos noção do que são realmente mil pessoas. E depois ver que as pessoas realmente nos conhecem”, confessa.

“Acho que é a melhor reação que podemos ter, quando as pessoas já nos compram e voltam a comprar. E eu tenho clientes que me compram desde que comecei, desde que eu usava outro material e continuam a comprar”, assegura a jovem empreendedora.

As coleções da Brincolage têm nomes de mulheres. Segundo Carolina, “é uma forma de as homenagear, e de cada uma ter o seu próprio modelo. Já que elas significam tanto para mim, porque eu cresci à volta delas”, explica a criadora que sempre viveu rodeada de figuras femininas. Para a motivar a continuar com a marca, Carolina conta com o apoio da família e do namorado. Atualmente, não é algo a que se dedique a tempo inteiro. Carolina estava a tirar uma licenciatura na Universidade dos Açores, e houve uma altura em que se dedicou em exclusivo à marca. Agora trabalha numa empresa na área de decoração de interiores, e é entre o trabalho e a Brincolage que divide o seu tempo. Mas, segundo avança, se houver essa oportunidade de crescimento da marca, a reação de Carolina será a mais natural: “não vejo por que não dedicarme a tempo inteiro”.

A quem queira iniciar-se no mundo do empreendedorismo, Carolina deixa um conselho: “façam o que gostam”. “Planeiem, tracem os vossos objetivos, saibam onde querem ir com a marca, e escolham a melhor altura do ano para avançar. Por exemplo, não faz sentido lançar uma linha de bikinis agora no Inverno. Mas façam o que gostam, porque quando fazemos o que gostamos, não é trabalhar”. ■

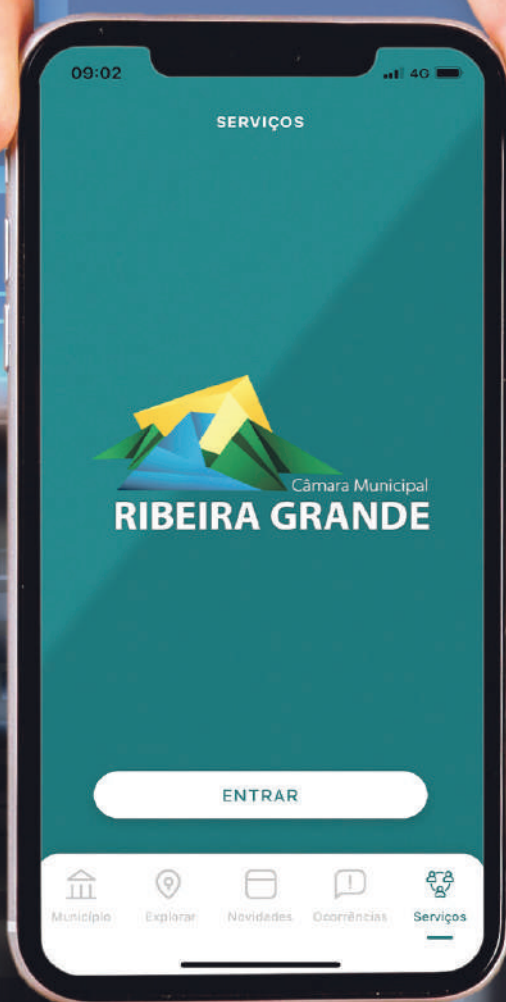


■ Brincos da coleção Constança são dos modelos mais vendidos da marca, segundo Carolina Soares

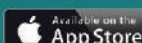
nova app

Ribeira Grande

Município



Descarregue grátis!





■ Por Roberto Medeiros

O último rateiro de Água de Pau – terá sido?



A tia Dos-Anjos “arregalada” pegou no alguidar de barro feito nas olarias de Vila Franca do Campo, o berço da ilha. Comprou-o à porta há já alguns anos, mas ainda tinha gravado no seu ouvido o apregoar do vendilhão de louça na sua carroça! Eh louça da Viii...

Do vão da escada que dava para o sótão pegou na cernideira, peça de pau sobre que se movem as peneiras da farinha, ao peneirá-la. Estava pendurada num prego torto cheio de ferrugem que servia de cabide.

O sótão, como tia Sofia vivia já só com o seu ‘Invaristo’, servia para os arrumos de lembranças velhas e ratoagem. Os ratos se reboavam em corridas infernizantes causando noites de insónia a ela, pois o marido tinha o sono pesado e quando caía na cama dormia e roncava tanto, que até fazia parceria com a sinfonia dos ratos, por cima do quarto de cama do casal! Primeiro que se pregasse olho!

Quem podia comprava nas lojas um granulado anticoagulante ou ratoeiras. Mas antes não era assim. Havia os rateiros que iam de porta-em-porta dar descaminho dos ratos a troco de algumas moedas, dezoito vinténs por cabeça, segundo ouvi do Ti Zé Moniz do Valverde de Cima.

O rateiro anunciava a sua entrada nas ruas de Água de Pau através de uma espécie de funil, que lhe aumentava o volume da voz. Noutras vezes, as pessoas já sabiam o dia certo do mês que ele vinha aos ratos.

- Ó senhor rateiro, chegue aqui um instantinho. Combinavam o preço e o serviço. A caça à rata-

ria começava. O rateiro entrava em casa, colocava os iscos em locais que o faro lhe aconselhava. Só ele sabia o segredo do fabrico dos iscos, já se sabe.

Enquanto escorria essas lembranças pela cabeça da tia Dos-Anjos “arregalada”, em rápidos e secos vaivéns deslizava a peneira sobre as ripas da cernideira. Peneirava a farinha para a amassadura da semana. Era o costume de pelo menos uma vez por semana na sua casa e na casa da vizinha Mid-cá “gafanhoto” que lhe pedia emprestada, por ter-se partido e entregueado a sua ao Mestre José Relógio para a amanhar. Sábado, era o dia da cozedura da tia Dos-Anjos “arregalada”, que ia peneirando a farinha de milho com a sua habitual genica.

Ao lume aquecia-se o panelão de ferro fundido, alçado em três pés, sobre a pedra do lar. Com gravetos e fitas encaracoladas de madeira da oficina do mestre Antero, ateou o lume. Sempre ia adiantando serviço. A água era para a escaldadura da farinha, antes de se iniciar o seu amassamento com os punhos fechados. Num refinado vaivém ela bate o rebordo do arco da peneira à frente, rebate atrás, utilizando ambas as mãos com igual destreza.

Chegou-lhe aos ouvidos a chideira da água já a ferver no panelão. Havia-o posto ao lume, enquanto cernia a farinha de milho. Retirou-lhe o carolo e guardou-o da sua mão, para fazer umas papas para matar o desconsolo. Ou um bolo assado na sertã de barro para se comer com uns charrinhos ou com petinga frita, não existe melhor

conduto para comer para o bolo de carolo.

Com duas rodilhas molhadas para não se pelar, pegou no panelão pelas asas e pôs-se a vazá-lo, para dentro do alguidar. Com a pá de madeira mexeu a farinha escaldada e foi rodando a mesma com ambas as mãos, até sentir que a massa se apresentava consistente para ser amassada e se lhe botar a seguir o fermento. Se Deus quisesse iria crescer dentro do abafado alguidar de barro.

Sentou-se e pelas veredas do tempo vem-lhe à cabeça o irmão Serafim. Zarpara há anos ponta da Galera fora em cata da sua ventura. Era assim que se contava nos casos daquele tempo. Dava gosto escutá-los ao serão. Foi em busca da sua ventura, e da mulher, e dos três filhos machos. Fora-se sem ninguém sonhar o dia do embarque. Desceu o atalho da canada da Galera e de pé, num penedo da ponta da Galera, ali ao Cerco da Vila de Água de Pau, acenara a um barco que ia para a América. Arrearam uma barça que o apanhou. Serafim adquirira o bilhete na cidade, mas para não dar a saber a ninguém, acertou dessa maneira entrar no barco. Não era o primeiro a zarpar assim e com certeza não foi o último. Que Deus te ajude querido irmão, pensou a irmã consigo própria.

Um grito atormentado e aflito se ouviu em toda a rua do Valverde de Cima e às vizinhas chiava-lhes nos ouvidos. Mexeriqueiras algumas acorreram à porta da tia Dos-Anjos “arregalada”. Traziam os xailes negros cobrindo a cabeça, enrolados no pesco-

ço, com ponta descaída sobre o peito. Acudiram as vizinhas mais chegadas naquele parentesco que se vai adquirindo no decorrer dos anos. Deram a volta à chave que estava na porta e entraram de nariz aferroado, com palavras de pavor por fora, procurando esmiuçar o fundamento de tamanho grito.

Credo em cruz santo nome de Jesus, vizinha Dos-Anjos. Que desgraceira lhe entrou em casa para ter dado um grito tão de dentro? Se foi coisa agoirenta – dizia a mais faladeira - se calhar, nenhum moleste haveria se acaso mandasse num pulo chamar o Ti Raul curandeiro do Caminho Velho.

Não se apoquentem, vizinhas, que nada ruim assucedeu. Se gritei tanto, foi por causa de uma ratazana que se passeou por cima da amassaria, onde eu tinha, e ali estão para quem os quiser ver, os meus terminos para a minha lida da cozedura, que dia de sexta-feira traz sempre tanta canseira. Malditas ratazanas, tenho asco e nojo de tal raça de bichos.

Dos-Anjos sabia com que linhas se cosia e conhecia de olhos fechados as mexeriqueiras das suas vizinhas e ademais o que elas mesmo queriam era saber mais da vida dela. Bico calado, e em resultado da conversa esclarecedora, não tiveram as mulheres outra alternativa que não fosse a de se irem porta fora com um azedume bem disfarçado, fingindo cordeirinhas mansas.

Ao chegar, entretanto, a casa, Ti Invaristo, seu marido, nem se apercebeu do enredo que ali se passara. Mudara muito. Acatara

os avisos do padre João Moniz de Melo, seu conselheiro, deixara de fumar os seus cigarros de tabaco, de cultivo caseiro, entrançado em rolo, para depois se picar à navalha e esfregar nas palmas das mãos antes de se enrolar na mortalha de folheto de maçaroca de milho. Reduzira no seu consumo diário a aguardente da terra, sobretudo no mata-bicho de logo de manhã.

No silêncio da sua casa, sozinha, com a boca arregoada de uma secura, não de água, que cria rãs na barriga, mas de chá preto da Gorreana. O chá era aquele remédio infalível no que toca a flatos de coração e de quebreiras de corpo resultadas de mau olhado. Uma tijela de barro de louça da Lagoa, várias vezes ao dia, sempre quentinho restaurava-lhe até os nervos mais combalidos.

Perdida nos seus pensamentos e labuta, de repente, deu fé do periclitante anúncio do mestre rateiro na rua, veio à porta da rua e chamou-o: - Pst, ó senhor rateiro, eu tenho ratos para si!

E, por falar em rateiros, recordo que meu tio e irmão mais velho de meu pai foi conhecido por José Inácio de Medeiros “rateiro”. Desde que me lembro, de “rateiro” ele só tinha a alcunha, foi carpinteiro e cangalheiro na Vila de Água de Pau. Fazia caixões com a ajuda da sua neta, a prima Carminha, ao tempo em que só havia na ilha uma ou duas agências funerárias em Ponta Delgada. Foi também agricultor e nunca vou saber se alguma vez ele foi também “rateiro” ou se nunca foi, porque razão terá ganho essa alcunha?

HORÓSCOPO

CARNEIRO
Amor: está no início de uma fase de crescimento sentimental. É o momento propício para relançar a vida afetiva de acordo com o seu lado apaixonado.
Trabalho: a conjuntura permite-lhe alcançar patamares mais elevados na carreira. Está confiante e capaz de aproveitar todas as boas oportunidades.

TOURO
Amor: provavelmente, agora sente maior necessidade de ajudar as pessoas que ama. No entanto, cuide de si e preste mais atenção à sua vida íntima.
Trabalho: procure adotar um comportamento mais compatível com este ciclo de expansão. Neste sentido, assuma novas responsabilidades profissionais.

GÉMEOS
Amor: uma nova relação apresenta ótimos progressos, mas adote uma atitude despreocupada e não tenha medo de mostrar a sua verdadeira personalidade.
Trabalho: algumas amizades especiais podem favorecer a evolução da carreira. A ocasião é apropriada para avançar com um projeto bastante ambicioso.

CARANGUEJO
Amor: aprenda a afastar memórias antigas que prejudicam a sua harmonia. É tempo de aprender a levar compreensão onde estão emoções inquietantes.
Trabalho: perspetivam-se novidades em termos laborais. Porém, apresente os seus planos de forma muito clara e tente tomar iniciativas persistentes.

LEÃO
Amor: a comunicação aberta e sincera pode contribuir para a resolução de uma dificuldade familiar. Contudo, mantenha uma postura humilde e bondosa.
Trabalho: percorre a temporada certa para preparar o seu futuro. Todavia, use o poder do pensamento para atrair sucessos que lhe tragam realização.

VIRGEM
Amor: atravessa uma época bastante protegida. Siga a sua intuição, demonstre a sua segurança e não tenha receio de evidenciar a sua sensibilidade.
Trabalho a sua capacidade de análise está enfatizada. Neste contexto, valorize os detalhes que possam influenciar o desfecho final das suas ações.

BALANÇA
Amor: os relacionamentos influenciam imenso a sua qualidade de vida. Porém, naturalmente em primeiro lugar precisa de aumentar a sua autoestima.
Trabalho: durante esta etapa, preste atenção às matérias que envolvam dinheiros. Mas, há informações que apontam a possibilidade de obter ganhos.

ESCORPIÃO
Amor: o seu lar é seguramente o local mais seguro para conseguir vivenciar experiências emocionais e sexuais na companhia do outro elemento do par.
Trabalho: os esforços que desenvolver agora levam a produzir desfechos proveitosos. Aproxima-se a fase oportuna para concretizar os seus intentos.

SAGITÁRIO
Amor: os estudos relacionados com a área das ciências transcendentais trazem-lhe segurança e podem potencializar as suas capacidades individuais.
Trabalho: abrem-se novos horizontes, mas enfrente os desafios com determinação e otimismo. Mostre que está disponível para modificar o seu destino.

CAPRICÓRNIO
Amor: a troca de ideias é crucial para que consiga consolidar laços e criar consensos numa relação. Não hesite em mostrar os seus dotes de retórica.
Trabalho: o seu poder de liderança está sublinhado e resulta numa excelente habilidade de construir uma ótima sincronia com as pessoas circundantes.

AQUÁRIO
Amor: possivelmente, alguma nostalgia pode surgir e provocar-lhe variações de humor frequentes. Está a experienciar provocações kármicas inevitáveis.
Trabalho: o papel que desempenha na sociedade é muito importante para si, mas a aquisição de conhecimentos pode favorecer a sua ascensão social.

PEIXES
Amor: defina de uma vez por todas aquilo que realmente pretende para a sua vida, mas seja coerente com os seus ideais e respeite a sua cara-metade.
Trabalho: surgem apoios que lhe podem trazer soluções sólidas e definitivas. Está com a fé elevada e sente que pode materializar os seus propósitos.

ASTRÓLOGO

Luís Moniz

CONSULTAS PRESENCIAIS E ON-LINE

✉ rikinho-astro@hotmail.com

🌐 meiodoceu-com-sapo-pt.webnode.pt

OBITUÁRIO

ATALHADA

José Carlos Pacheco Raulino
Nasceu 12-10-1960
Faleceu 02-10-2022



CABOUÇO

Hermano Manuel Tavares Soares
Nasceu 07-08-1962
Faleceu 17-10-2022



REMÉDIOS

Norberto Barbosa
Nasceu 03-04-1964
Faleceu 16-10-2022



ROSÁRIO

Duarte Manuel do Rego Coelho
Nasceu 19-09-1963
Faleceu 19-10-2022



Agência Funerária Carvalho

Tel.: 296960180
(atendimento 24 horas)

E-mail:
agenciafunerariacarvalho@gmail.com

Propriedade/ Editora
Narrativa Frequente Unipessoal, Lda.

NIPC
515752304

Capital Social
1.000,00 euros

Detentores de mais de 5% do capital social e gerência
Clife Botelho (100%)

Sede
Rua do Espírito Santo, 6A
9560-079 - Lagoa, Açores

Registo ERC 126473

Depósito Legal 402139/15

Fundador
Norberto Silveira Luís

Diretor
Clife Botelho

Redação
Clife Botelho (TE 742), Sara Sousa Oliveira (CP 6193).

Colaboradores
Catarina Teixeira (CO 1224), Mariana Lucas Furtado (TP 968), Mariana Piedade Rovoredo (CO 1231).

Colunistas
Luís Moniz, Maria Chaves Martins, Roberto Medeiros.

Direção Comercial
João Medeiros

Periodicidade
Mensal

Tiragem
1.000 exemplares

Sede da editora e redação
Rua do Espírito Santo, 6A
9560-079 - Lagoa, Açores

Telefone
(+351) 910 098 100

Redação
diariodalagoa@sapo.pt

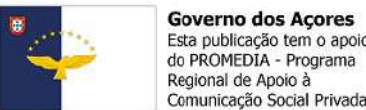
Anúncios
publicidade@diariodalagoa.pt

Estatuto Editorial disponível em
diariodalagoa.pt/estatuto-editorial/

Impressão
Coingra - Companhia Gráfica dos Açores, Lda.

Parque Industrial da Ribeira Grande, Lote 33
9600-499 Ribeira Grande
São Miguel, Açores

"Os conteúdos dos artigos de opinião, aqui publicados, são da responsabilidade de quem os assina. Anúncios e parcerias são da responsabilidade dos respetivos anunciantes ou parceiros, salvo erro tipográfico."





Igreja de Nossa Sra. do Rosário, Povoação © Ugolina Batista

São Miguel à vista

OPINIÃO

E se os Açores fossem Património das Baleias?

O programa *Whale Heritage Site* - "Sítio Património dos Cetáceos", perdoem-me a tradução livre - é uma iniciativa da Aliança Mundial de Cetáceos que pretende certificar os lugares que reconhecem a importância das baleias, golfinhos, orcas (dos cetáceos) e dos seus habitats. Tendo já obtido este selo a ilha Gomera, do arquipélago das Canárias.

Os locais são classificados por aquela entidade devido ao espírito protecionista das comunidades locais na defesa dos cetáceos e do Oceano, que vivem em comunhão com os animais aquáticos, apoiando a sustentabilidade económica e ambiental, através da literacia oceânica, manifestações culturais e participação dos cidadãos nas decisões das políticas públicas azuis, por exemplo.

Os sítios património dos cetáceos são compostos por áreas marinhas, frequentemente visitadas por estes. E, devido às suas visitas, as comunidades costeiras possuem uma forte conexão com aqueles, construindo a sua identidade cultural.

Apesar do merecido respeito pela sua dignidade enquanto espécie animal, outro aspeto ponderado na classificação de sítio património dos cetáceos é a importância cultural destes animais nas comunidades, conforme acontece nos Açores.

É transversal a todas as ilhas dos Açores o registo das «touradas do mar», ou seja, do período em que ocorria a caça à baleia em modo artesanal - prática proibida com a assinatura da *Convenção sobre a Vida Selvagem e os Habitats Naturais na Europa*, em meados de 1979,

e, posteriormente, através da Moratória da *Comissão Baleeira Internacional*. Esses instrumentos internacionais ditaram o fim da atividade nos Açores, tendo sido caçado em 1987 o último cachalote nos Açores, na ilha do Pico.

O fim da caça à baleia impulsionou a reconversão do sector e, por exemplo, os botes baleeiros foram recuperados, sendo usados em regatas, os postos de vigia são utilizados para auxiliar as atividades marítimo-turísticas na observação de cetáceos, e a antiga fábrica da baleia, na ilha do Pico, é, hoje, o Museu da Indústria Baleeira. Sem prejuízo, por exemplo, dos monumentos históricos com referência à atividade baleeira nas freguesias das Capelas e de São Vicente Ferreira, que, inclusive, possui a Festa do Baleeiro em memória

das atividades baleeiras que ali eram realizadas.

Por isso, em 2017, o Governo Regional anunciou o apoio à candidatura da «Cultura da Baleia» a património da UNESCO. A importância cultural dos cetáceos nos Açores resulta, também, das características naturais do «Mar dos Açores», isto é, da existência de grandes profundidades junto às orlas costeiras, facilitando a ocorrência de visitas de espécies de cetáceos. Pelo que, os Açores são um ex-libris mundial para observação de cetáceos, sendo uma experiência obrigatória para quem nos visita, com impacto na economia regional.

Mas para manter esse privilégio, precisamos aumentar as Áreas Marinhas Protegidas do «Mar dos Açores», não só para proteger o nosso património natural,



■ Por Maria Chaves Martins
Licenciada em Direito

como também para garantir o cumprimento dos objetivos assumidos na 2.ª Conferência dos Oceanos da Organização das Nações Unidas.

Em suma, creio que os Açores cumprem os requisitos para a sua candidatura - já submetida, ser aceite e merecerem a classificação de Local Património das Baleias, mas há trabalho a ser feito.

Uma breve nota à 2.ª edição do *International OCEAN FILM TOUR*, que teve lugar no mês de outubro, no Teatro Micaelense, e voltou a deslumbrar-nos com as fascinantes imagens do Oceano.



SUPLEMENTO MENSAL NOVEMBRO

2022 É UM ANO MARCANTE E ESPECIAL PARA OS LAGOENSES: ASSINALA-SE OS 500 ANOS DE ELEVAÇÃO A VILA E SEDE DE CONCELHO E 10 ANOS DE CIDADE. SÃO 5 SÉCULOS DE HISTÓRIA, DE HISTÓRIAS E MEMÓRIAS.

A Câmara Municipal de Lagoa celebra o ano corrente com um vasto programa, que abrange iniciativas multidisciplinares, transversais, em diferentes locais, e para diversos públicos.

A pouco tempo do encerramento das comemorações, permitam-me fazer um reconhecimento e agradecimento a todos as individualidades/instituições que integraram a comissão organizadora do programa comemorativo desta assinalável longevidade. Um reconhecimento pelo importante trabalho conjunto, um trabalho de parceria, que foi desenvolvido com a Câmara Municipal, envolvendo as várias instituições concelhias, que abrilhantaram e dignificaram as atividades desenvolvidas ao longo deste ano. É minha convicção que esta convergência de vontades, sinergias e de saberes faz jus à memória centenária que se celebra.

Todas as iniciativas programadas foram articuladas com áreas que favorecem o desenvolvimento dos territórios, nomeadamente a Educação, a Cultura, a Saúde, o Desporto e a Economia, com o intuito de não terem um caráter meramente celebrativo, mas que contribuíssem para sustentar e perspetivar o futuro do concelho.

O programa pretendeu contemplar diversas atividades que contribuem imenso para a dinamização, a promoção e a divulgação do concelho, e outras atividades que visam perdurar na memória concelhia, nomeadamente a medalha comemorativa, concebida pelo escultor João Duarte; a Geotour - 500 anos coin, do Clube Geocaching da Escola Secundária de Lagoa; o mural em azulejos da Cerâmica Vieira, da autoria do pintor Vitor Almeida; o baixo relevo alusivo à fundação do concelho, da autoria da artista Isabel Silva Melo; o Núcleo Museológico da Memória do Território, sediado no Convento de Santo António; o álbum Memórias da Lagoa, com a compilação de várias fotografias das 5 freguesias do concelho, que retratam a sua história; o jogo pedagógico "Conhecer a Lagoa", sob o mote de promover o conhecimento acerca da história e património material e imaterial do concelho de Lagoa; o suplemento do Diário da Lagoa, da responsabilidade da Câmara Municipal de Lagoa, em parceria com a Escola Secundária de Lagoa, e o projeto Mosaicos de Vida, que preserva para memória futura os depoimentos de lagoenses residentes no concelho, mas também noutras geografias, e que se destacam em atividades muito diversificadas.

O programa comemorativo teve, também, o intuito de envolver ativamente o povo lagoense, nas diversas freguesias do concelho, incluindo na diáspora, colocando em destaque todo o seu espaço territorial, com o objetivo de deixar uma marca indelével sobre a passagem desta histórica e irrepetível ocasião.

Quero aqui deixar, em nome da Câmara Municipal de Lagoa, o meu profundo reconhecimento e agradecimento a todas e a todos, que colaboraram e trabalharam para alcançarmos o sucesso das várias atividades, a todas as Instituições/Associações pelo esforço e dedicação demonstrados, e que tornaram possível a concretização dos vários projetos, e às diversas empresas que apoiaram na divulgação e na oferta de produtos que brindaram os nossos participantes. E, por fim, a todos os participantes que ajudaram, em muito, ao êxito dos vários eventos.

Passados 500 anos fazemos um ato de reconhecimento à História da Lagoa e aos feitos dos Lagoenses, que alcançaram um manancial de êxitos, que foram exemplo e inspiração para a construção do concelho e para o mérito que todos reconhecemos na Lagoa atual, uma Lagoa com História, Identidade, Cultura e Património.

Albertina Oliveira
Vereadora da Câmara Municipal de Lagoa



LAGOA 2200

Ler e escrever, para além de desenvolver as competências de comunicação, estimula a criatividade, a imaginação! É entrar num mundo onde os limites são os da própria imaginação. Muitos se lembrarão certamente das viagens de Júlio Verne, que foi da Terra à Lua, deu a volta ao mundo, sempre com um espírito aventureiro impressionante e com um realismo narrativo cativante.

Neste espaço do suplemento do Diário da Lagoa, quando se celebram os 500 anos da Lagoa, pretendeu-se promover a escrita criativa dos nossos alunos e foram muitos os que foram vendo os seus trabalhos aqui publicados. Desta vez, o desafio lançado foi olhar para um futuro distante, no ano de 2200, e pensar a Lagoa nessa época! Aqui ficam alguns dos trabalhos realizados.

LAGOA EM 2200

Aqui, na Lagoa, em 2200, muita coisa mudou ao passar dos anos. Desde há 178 anos, o nível do mar começou a subir drasticamente, devido ao aquecimento global, cobrindo quase metade da ilha.

Por ação da subida do mar, foi necessário começar a trabalhar num projeto de uma plataforma que se apoia nas partes submersas da ilha. A pesca começou a diminuir, por causa da poluição marítima e da escassez dos peixes.

Começaram a construir cada vez mais escolas, à custa do aumento da população jovem no mundo atual, e edifícios altos, como arranha-céus e modernos.

Em consequência do demasiado uso de petróleo para a produção de plásticos e combustíveis, o mesmo tornou-se escasso, levando à necessidade de tornar todos os meios de transporte elétricos.

À conta da poluição mundial, a água potável tornou-se escassa e difícil de obter na natureza, apenas sendo obtida das chuvas que não fossem ácidas, após um tratamento específico.

Para concluir, estamos a tentar preservar o que resta da ilha, e da nossa cidade, outrora sadia, para que a mesma seja habitável e duradoura por alguns séculos.

Afonso

UM DIA COMO OS OUTROS

Hoje, dia 23 de dezembro de 2200, e à semelhança de todos os dias, acordei, liguei o meu relógio e fui ver as notícias. Fiquei muito feliz, pois hoje o ser humano eliminou o último resíduo de plástico do planeta. Nestes últimos 100 anos, os humanos perceberam o que estavam a fazer ao planeta e começaram um trabalho intensivo para eliminar todo o lixo.

Depois de ver as notícias, olhei pela janela e vi imensos carros voadores a andar para lá e para cá. Observei o autocarro, que também é voador, a levar as crianças para a escola. Atualmente, a escola ensina as crianças desde os dois anos, uma vez que o cérebro humano nos últimos 160 anos tem evoluído mais rapidamente e cada vez as crianças são mais inteligentes.

A seguir fui comer. O meu robot pessoal preparou-me o pequeno-almoço, manoolia, uma planta que os seres humanos criaram em laboratório, que fornece todos os nutrientes que o ser humano precisa para viver. É evidente que não podia deixar de pôr o meu creme antienvelhecimento, o qual temos de utilizar todos os dias para não envelhecermos nem morrermos. Chegou o momento da labuta. Trabalho na Cerâmica Vieira, onde antigamente se produzia louça de barro, azulejos, entre outras peças; agora também produzimos louça, só que mais tecnológica, por exemplo, utensílios que se limpam sozinhos, aquecem a comida e têm um sistema de controlo por voz.

Normalmente, ao sair do trabalho, vou dar um passeio, e hoje não foi diferente. Passei pela praça que tinha um presépio enorme, os bonecos continuam iguais aos de antigamente, no entanto ganharam vida, pois movimentam-se sozinhos. De facto, sempre que penso no trabalho que o meu bisavô João tinha, um bonecreiro que ficou na história, fico fascinada. Nos dias que correm, a tecnologia apoderou-se do mundo... Também passei pelo Porto dos Carneiros, lá estavam os pescadores, mesmo após muitos anos, ainda fazem o mesmo, mas agora a vara deteta onde há mais peixes e também os apanha com mais facilidade.

Seguidamente, passei pelo meu local favorito da cidade de Lagoa, a Macela, lá existe um abrigo super tecnológico onde cada espécie está no seu habitat natural, graças aos sensores que detetam onde eles estavam e automaticamente criam o habitat deles, por exemplo, o urso polar desloca-se para um lugar com erva, os sensores detetam e trocam as ervas por gelo.

Mais tarde, fui assistir à missa, ao ar livre, visto que é possível controlar o clima.

Semanalmente, vou ao treino de folclore, para descontrair e conviver com os meus amigos, por isso vesti o meu traje, que mantém as tradições ancestrais, e fui dançar ao som da música popular, do tempo dos meus bisavós. É neste espaço que regressamos ao passado e revivemos tradições e emoções que, há muito, caíram em desuso.

Após o treino, e renovada, voltei para casa de Uber voador. Pedi um Uber eats que chegou de drone, e fui ver Foot Car da janela do meu quarto. Foot Car é um dos meus desportos favoritos, pois sinto uma grande adrenalina, quando vejo carros atrás de uma bola de fogo.

Alice e Hernâni (8º B)

LAGOA 2200

Já pararam para pensar como estará a nossa pacata cidade no ano 2200? Será esse o tema que iremos abordar neste texto.

• Saúde:

Na área da saúde, e como ao longo dos anos vemos que a medicina vem a evoluir cada vez mais, achamos que as primeiras respostas para a cura do cancro irão chegar aos hospitais da cidade. Nessa data, pensamos que possivelmente será construído mais um hospital e centros de saúde, e não terão apenas seres humanos, mas também “seres” com inteligência artificial programados para serem médicos.

• Edifícios:

Pensamos que na Lagoa os edifícios vão ser construídos com mais frequência em lugares com menos população, porque assim as pessoas virão viver para a nossa cidade, tornando-a uma das cidades mais desenvolvidas do mundo. Os edifícios serão maiores, terão mais área. Existirão mais empresas, os apartamentos serão mais baratos para assim ficarem mais acessíveis, e haverá um hotel em cada freguesia. Existirão centros comerciais gigantescos, com maior variedade de produtos, com embalagens feitas de materiais reutilizados. Em 2200 vão construir um aeroporto na nossa cidade.

• Transportes:

Os carros voadores serão uma febre entre os Lagoenses. Os veículos que, hoje em dia, utilizamos serão reutilizados para criar máquinas do tempo, mais ou menos como vemos no filme “Regresso ao futuro”. Na Lagoa, serão construídas estações de metro e termos comboios para transportar produtos industriais e matérias-primas. Haverá voos diretos do nosso aeroporto para todas as partes do mundo.

Alice Fernandes, João Vieira, Isa Sousa, Afonso Melo e André Varão

Nesta apresentação, optámos por escolher temas relacionados com a Área Urbana e Agricultura. Pretendemos falar sobre como esses temas se modificarão até daqui a 178 anos.

• Agricultura:

Na nossa opinião, a agricultura será bastante evoluída, com técnicas muito sofisticadas, para adquirir mais sucesso na produção de alimentos e na redução dos produtos químicos nos campos agrícolas. Acreditamos que no futuro, no concelho da Lagoa, irá existir uma maior produção de produtos orgânicos e haverá mais alimentos de origem vegetal do que de origem animal.

Poderá haver, também, novos tipos de alimentos, pois conseguiremos transformar certos materiais em produtos comestível, como, por exemplo, o plástico, que é um grande problema para a natureza, o que vai ajudar a combater o desperdício e a poluição que a população da Lagoa produz.

Os espaços, com agricultura em prateleiras que fornecessem maior quantidade de alimentos, assim contribuirão para um aproveitamento maior da área.

Haverá uma reprodução da luz solar, pois isso irá contribuir para o controlo da fotossíntese e ajudará a aumentar e a melhorar a agricultura da Lagoa. Vai haver paredes fortificadas para resistir às condições atmosféricas a fim de haver menos desperdício e muita proteção das plantações.

• Área urbana :

Achamos que os edifícios serão todos interligados com redes de túneis subterrâneos e pontes suspensas no ar entre os edifícios de apartamentos, mais altos e futuristas, podendo haver assim uma circulação de pessoas entre as casas sem precisar usar carros ou outros transportes poluentes. Poderá haver jardins em todos os edifícios, e os mais luxuosos terão centros de divertimento.

Até ao futuro!

Maria Correia, Diogo Matias, Carlos Moreira, Doriana Medeiros e Miguel Rego

Desde 2022, passaram 178 anos. Após essa altura, muita coisa mudou. O negócio dos bonecreiros espalhou-se por toda a Europa, a Cerâmica Vieira expandiu-se mundialmente, porque criou louças com materiais muito mais resistentes (inquebráveis). Além disso, a cidade de Lagoa aumentou a sua segurança ao construir uma sede de Bombeiros e uma cadeia.

Na verdade, abriram várias empresas, cafés, inclusive abriu um muito famoso chamado “Star Bell”, fundado por Isabel Borges, o qual agora é gerido pela sua bisneta Maria Do Carmo Carvalho. Em relação às escolas, construíram escolas mais modernas com cacifos com impressões digitais, em vez de cadeados, já não se usam cadernos e manuais, só se usam micro-portáteis, e as aulas são lecionadas no exterior das escolas.

Desenvolveram novos métodos e equipamentos na área da pesca, agricultura e pecuária. Na pesca desenvolveram sonares para atrair a atenção dos peixes e pescá-los com redes; na agricultura desenvolveram máquinas que plantam as sementes sozinhas; e na pecuária criaram robôs que tratam dos animais, sem ser preciso a ajuda da mão humana.

Em relação à orientação sexual e a igualdade de género, finalmente deixaram de ser assuntos controversos e passaram a ser aceites pela nossa sociedade.

Por fim, os Homens ganharam juízo, por isso deixou de existir poluição no planeta, consequentemente já não existe o buraco do ozono e a vida é mais saudável.

Isabel Borges e Iúri Albernaz (8º B)

Em 2200, a Lagoa será mais evoluída, mas devido ao aumento do preço e à escassez de matéria-prima, a Lagoa terá vários problemas, como o clima, indústria, o governo e a tecnologia.

• Clima:

Nos Açores, o clima será mais quente e seco, devido ao aquecimento global que vai piorar. O calor no verão será insuportável, fazendo com que muitas pessoas optem por viajar para outros arquipélagos ou países. Os invernos serão também com temperaturas superiores ao que hoje é habitual. O governo colocará máquinas que funcionarão como ar condicionados, mas serão mais potentes e mais eficientes, para fazerem da cidade um lugar mais fresco.

• Indústria:

A indústria será mais evoluída, menos pessoas trabalharão em fábricas e, com a inteligência artificial, mais produtos serão produzidos e mais rapidamente. Existirão zonas do concelho dedicadas à indústria, fazendo com que haja menos casas e mais prédios com apartamentos. Os lagoenses deixarão de praticar a



agricultura, deixando os pastos abandonados, fazendo com que haja mais árvores, melhorando a qualidade do ar.

• Governo:

O governo da lagoa será constituído maioritariamente por robôs. A inteligência artificial comandará a sociedade, porque muitos seres humanos tiveram más ideias nos anos anteriores, prejudicando a Lagoa.

• Tecnologia/ Robôs:

A inteligência artificial ou robôs serão máquinas racionais, conseguindo pensar por si mesmos. Terão várias funções, principalmente com os trabalhos mais perigosos, como bombeiros, polícias, entre outros. Serão eles a realizar as tarefas domésticas, pois assim os humanos não terão de se preocupar com isso. Os robôs poderão substituir os familiares falecidos, sendo uma maneira de os relembrar.

Jorge Rebelo e Inês Pacheco (8ªA)

LAGOA 2200

- Transportes
- Vestuário
- Alimentação

• Transportes:

Os transportes na Lagoa, em 2200, serão elétricos. Não haverá mais gásóleo nem gasolina, porque como o petróleo é um recurso limitado, no século XXIII não existirá mais petróleo e as pessoas passarão a usar carros com outras formas de energia renovável. Também haverá carros voadores para que as pessoas se possam transportar de forma mais rápida e segura. No entanto, vão continuar a existir bicicletas, trotinetes e skates, claro que serão mais desenvolvidos, mais leves e fáceis de arrumar e transportar. Os skates não terão rodas e flutuarão, tal como no filme “Back to the future 2”.

• Vestuário:

O vestuário será completamente diferente do atual, porque as roupas serão inteligentes, ou seja, as pessoas vão ter a possibilidade de colocar de forma automática a roupa mais quente nos dias mais frios, e mais fria nos dias mais quentes. Também vão conseguir colocar música ou fazer telefonemas através da roupa. As roupas serão todas biodegradáveis, de forma a não poluírem o ambiente e terão um sistema de autolimpeza, não sendo necessário lavá-las.

• Alimentação:

Na alimentação, será criada carne artificial, evitando o consumo excessivo de carne e os seus derivados, para não causar a poluição e o aquecimento global, visto que animais, como as vacas, os porcos, as galinhas são os maiores poluidores do ambiente, uma vez que são criados de uma forma industrial. A comida também será produzida de uma forma mais reduzida, mas saudável e consistente. Esta será a forma de evitar, no futuro, o desperdício alimentar.

Também serão criadas bolhas de água, ou seja, uma espécie de pequenas cápsulas comestíveis, do tamanho de tomates cherry, e em vez de bebermos água, iremos comê-la. Assim não serão necessárias garrafas de plástico e o ambiente ficará menos poluído.

Viviana Simas e Laura Pacheco (8ª A)

Após a erupção do vulcão da Lagoa do Fogo em 2160, conseguimos começar a reconstruir a nossa cidade em 2170. Depois da extinção de muitas espécies e a evolução da nossa cidade, em 2195, conseguimos recomençar a nossa vida diária. Passados 5 anos, já em 2200, temos uma vida muito mais facilitada, e uma das maiores maravilhas são as novas espécies criadas em laboratórios, os edifícios muito mais avançados e

com melhores tecnologias. Além disso, movimentamo-nos muito mais facilmente, por conta dos meios de transporte automáticos.

Quando falamos de aprendizagens, falamos de um mundo completamente diferente, aprendizagens mais facilitadas e dinâmicas, os professores continuarem a planear as suas aulas, mas através da tecnologia, aulas muito mais práticas e divertidas, em que os alunos podem escolher aquilo que querem aprender e tentam envolver os jovens em situações polémicas da vida atual, para que em contexto real sejam capazes de se desenrascar. Os manuais são muito apelativos, como por exemplo, os manuais de história apresentam conteúdos dos acontecimentos passados, em 7D, para que os jovens da atualidade fiquem a conhecer de uma forma mais interessante e pormenorizada como foram difíceis e marcantes as vidas dos nossos antepassados. Só assim é que conseguimos recuperar a curiosidade dos alunos pela escola e a vontade de aprender. Graças a isto, foi permitido o estudo da área da saúde mais avançada e bem-estar da sociedade.

Viver assim já não é um sonho, é uma realidade. O pesadelo foi ultrapassado!

Mafalda Medeiros e Matilde Cordeiro (8ªB)

O ANO É 2200 É...

O ano é 2200 e o concelho de Lagoa acaba de fazer 678 anos, uma data de números seguidos. Os anos passam-se e esta cidade só cresce e evolui cada vez mais.

Os últimos anos têm sido uma loucura, tanto que o terreno à costa mar expandiu-se, após uma erupção formada pela nossa maravilhosa natureza. Com este grande acontecimento, várias implantações e construções foram criadas na nova freguesia da cidade de Lagoa, intitulada “Milagre”. Milagre, porque foi um acontecimento inesperado e inspirador para o meio ambiente. Foram feitos novos monumentos, jardins e, até mesmo, uma renovada Câmara Municipal de Lagoa. Esta freguesia chamou a atenção de muitas pessoas, e, por este motivo, tornou-se o local principal da cidade.

Neste novo lugar, muitas pessoas interessam-se em trabalhar no campo, nas ruas e em orlas marítimas, devido à existência de um maior espaço agrícola e marinho. Foi aí elaborado um projeto de ajuda às tartarugas, onde haviam sido produzidos túneis subterrâneos para a mobilização segura das nossas amiguinhas. Contudo, este ambiente, ainda com muito lugar por ocupar, desenvolverá, num futuro próximo, mais espaços infantis e ocupacionais ao ar livre, para maior circulação e diversão da população, maioritariamente infantil.

Todos nós sabemos que a cidade de Lagoa, para além de ter sido recentemente renovada e modernizada, está a fazer um trabalho incrível e importante para a vida sustentável e económica das pessoas e habitantes da “nova” cidade de Lagoa. Transformando, assim, as pessoas em cidadãos mais responsáveis e amigos do ambiente.

Mariana Vieira e Mariana Medeiros (8.ªB)

A LAGOA EM 2200

A Lagoa em 2200 é muito mais próspera, não só ao nível da ciência como também ao nível da cultura. A nível cultural, os bonecreiros já não são muito úteis, porque existem máquinas que fazem esse trabalho de uma forma melhor e mais rápida. A louça está muito evoluída, já não é preciso lavá-la, pois os robôs fazem esse trabalho.

O mar está muito mais poluído, visto que o homem continua a deixar lixo no chão, e, consequentemente, muitas mais

espécies estão a entrar em extinção. A natureza está muito mais reduzida, porque o homem continua a destruir as árvores para as produções industriais e, com isso, vários animais perdem o seu habitat. O ar e o céu estão muito mais poluídos, devido aos gases das indústrias e aos gases dos carros, por isso, há cada vez mais chuvas ácidas. Os materiais naturais estão a acabar, devido à humanização, os alimentos estão com mais herbicidas e pesticidas e, por isso, as pessoas estão a morrer. A Internet está muito mais avançada, as atualizações processam-se mais rápido, porque a tecnologia está muito evoluída. A Expolab está a receber várias visitas de vários cientistas famosos, por exemplo, o tetraneto do Einstein.

No entanto, vivem-se momentos difíceis. Está a decorrer uma erupção na Lagoa do Fogo, que está a destruir a cidade, principalmente a zona norte da Lagoa, e a afetar gravemente as vias respiratórias da população. Várias pessoas estão feridas e já houve mais de 100 mortes. Esta erupção começou no dia 20 de setembro de 2200, pelas três da tarde. Para agravar a situação, tem havido muitas cheias, devido às chuvas fortes e ao mar que está muito agitado. Várias pessoas estão a perder as suas casas, não só por causa da erupção, mas também por causa das cheias.

Pedro Macedo e Margarida Silva (8º B)

A NOSSA QUERIDA LAGOA EM 2200

Querida parede da janela do inferno, hoje estamos aqui em mais um dia de sobrevivência ao apocalipse da Lagoa, onde, infelizmente, mais três entes queridos morreram.

No hospital novo já não há mais espaço para alojar doentes, a Macela é agora uma mata cheia de bichos papões (sim, eles realmente existem), a beira-mar desta região encontra-se tão tóxica que se se alguém ousar tocá-la ficará eventualmente desmembrado, tornando assim as piscinas municipais um ponto de tortura. No chão avistam-se pequenos pedaços de louça, como chávenas, pratos, jarras, entre outros, provenientes da antiga fábrica Cerâmica Vieira, sendo hoje em dia um armazém para armas, como é o caso dos facões e das navalhas. Para vós, estes magníficos materiais são apenas cacos, mas, para nós, são pedaços da nossa antiga cultura e civilização.

Também no porto dos carneiros observam-se algumas mudanças, pois até o seu nome mudou e é agora o porto dos chicharos (um nome bem melhor que o anterior, não concordam?), isto porque agora lá existem chicharrinhos de grande porte, com aproximadamente 2,50 m de altura e 90cm de largura e, ao serdes atacados por um deles, podeis ser mastigados vivos sem dó nem piedade. Por acaso a sua carninha é muito suculenta e é o que nos tem mantido conservados durante estes últimos 178 anos.

Apesar destas horríveis condições, não deixamos de praticar o cristianismo, religião trazida pelos romanos há uma teca de anos e temos ido à capela de Santa Cruz rezar o terço, aproveitando para passar lá o resto de domingo, enquanto descansamos e comemos uma bela maçaroca de milho.

Embora este tempo todo tenha passado, visitando a fábrica do sabão, descobrimos que ela ainda faz “oooooooohhhhnnnn!!!” e que esta sirene serve para alertar os poucos sobreviventes que ainda cá se encontram, de que os “bonecos de barro” (termo utilizado para nos referirmos às criaturas do apocalipse) se estão a aproximar.

Terminando o nosso raciocínio, consideramos que depois de mais um século e de tantas dificuldades vividas, (não com muitas coisas, apenas o essencial, que é basicamente comida) ainda conseguimos viver uma vida feliz e “normal”, uma vez que estamos junto daqueles que mais amamos.

Vitória Silva e Tomás Espínola (8.ªB)

NOVEMBRO PROGRAMA COMEMORATIVO

Dia 5 | 9h30 - 13h00 e 14h00 - 17h30 | Museu Aberto
Mercearia Central - Casa Tradicional

20h00 | Concerto Órgão de Tubos, com a organista Isabel Albergaria
Igreja Matriz de Lagoa

Dia 11 | 16h00 | Inauguração da Exposição Fotográfica Itinerante - Memórias
Fotográficas de Lagoa
Lugar da Atalhada (largo fronteiro à Associação Atalhada Futebol Clube)

Dia 18 | 20h30 - Gente simples, memórias de afeto. A voz operária da Fábrica do
Álcool de Lagoa | Exposição e Tertúlia
Cineteatro Lagoense Francisco d'Amaral Almeida

Dias 16 a 19 | LAGOA + SAUDÁVEL - FEIRA DE SAÚDE E BEM-ESTAR

Dias 16 a 18: 14h00 - 20h00 | Dia 19: 10h00 às 17h00 - Praça Nossa Senhora do Rosário

CICLO DE CONFERÊNCIAS | Cineteatro Francisco d'Amaral Almeida

Dia 16 | 18h30 - Conferência - Problemas oncológicos, circulatórios, respiratórios e substâncias lícitas (tabagismo e alcoolismo) e ilícitas (toxicod dependência), o que têm em comum?

Moderação:

Sofia Gouveia Oliveira, Enfermeira do Serviço de Pneumologia do Hospital do Divino Espírito Santo

Oradores/as:

Carlos Pavão, Diretor do Serviço de Pneumologista do Hospital do Divino Espírito Santo

Dinis Martins, Diretor do Serviço de Cardiologia do Hospital do Divino Espírito Santo

Rui Fontes, Médico de Medicina Geral e Familiar da Unidade de Saúde de Lagoa e do Hospital do Divino Espírito Santo

Suzete Frias, Diretora Geral da Associação Regional de Reabilitação e Integração Sociocultural dos Açores (ARRISCA)

Dia 17 | 18h30 - Conferência – Caracterização da saúde mental do concelho de Lagoa: Análise de prevenção e perspetivas futuras

Moderação:

Edite Preto, Presidente da Comissão de Proteção de Crianças e Jovens de Lagoa e Professora na Escola Básica Integrada de Lagoa

Oradores/as:

Carla Araújo - Pedopsiquiatra no Centro de Desenvolvimento Infanto-Juvenil dos Açores (CDIJA)

Débora Paiva - Psicóloga Clínica no Centro de Desenvolvimento Infanto-Juvenil dos Açores (CDIJA)

Rafael Teixeira - Psicólogo Clínico no Centro de Desenvolvimento Infanto-Juvenil dos Açores (CDIJA)

Dia 18 | 14h00 - Vamos colher o que vamos comer

Showcooking com António Cavaco, Confrade-Mor da Confraria Gastronómica "Gastrónomos dos Açores"
Praça Nossa Senhora do Rosário

18h30 | Conferência – Comer é um ato cultural!

Moderação:

Graça Costa, Enfermeira da Unidade de Saúde de Lagoa

Oradores/as:

António Cavaco, Confrade-Mor da Confraria Gastronómica "Gastrónomos dos Açores"

Beatriz Vale, Nutricionista do Serviço de Endocrinologia e Nutrição do Hospital do Divino Espírito Santo

Fábio Sousa, Enfermeiro Especialista na equipa de Saúde Escolar da Unidade de Saúde da Ilha de São Miguel

João Anselmo, Médico Endocrinologista do Serviço de Endocrinologia e Nutrição do Hospital do Divino Espírito Santo e do Hospital Internacional dos Açores

Dia 19 | 21h00 | Concerto Prismas de Sons³
Edição Especial 500 anos
Igreja do convento de Santo António

Dia 24 | 18h30 - Assembleia Jovem
Auditório da Câmara Municipal de Lagoa

Dia 26 | 20h00 - Sessão Extraordinária da Assembleia Municipal comemorativa dos 500 anos de elevação de Lagoa a vila e a sede de concelho
Auditório dos Paços do Concelho