ESPECIAL FESTA DA FLOR

Edição n.º 16 | março 2023

mais magazine

Especial Festa da Flor Madeira – Ilha das Flores
Pág. 6

Water for life Termalismo
Pág. 30

Água - o bem mais precioso
Pág. 50

Turismo Cultural, Patrimonial e Militar
Pág. 61

Encargo comercial da responsabilidade da Litografis – Artes Gráficas, Lda. Não pode ser vendido separadamente | Distribuição gratuita e mensal

Madeira Tão tua

FESTA DA FLOR: A PERFUMADA E COLORIDA CELEBRAÇÃO MADEIRENSE QUE É UMA ODE À PRIMAVERA

Generalitat de Catalunya
Governo da Catalunha
Delegação em Portugal

CASTELLERS
VILAFRANCA

Sant Jordi em Portugal

De 21 a 23 de abril de 2023

Esta natureza não se conhece num anúncio
Vive a Madeira por inteiro
Madeira
Tão tua

EDITORIAL

A capa desta edição faz referência ao perfume das flores da Madeira. Para o definir continuam a ser necessárias palavras, e não há imagens que lhes ocupem o lugar. Por mais visual que seja o colorido, quanto mais abstrata é uma sensação, mais precisamos das palavras para a caraterizar. E se a própria comunicação está, ela própria, cada vez mais visual, mas difícil se torna definir o que quer se seja, sem referentes comuns que nos permitam partir do mesmo "chão".

Dito isto, quis o acaso que no dia anterior a que escrevo este editorial, tenha revisto o filme "Perfume de Mulher", de 1992, que valeu o Óscar de melhor ator a Al Pacino pelo seu papel de Frank, um oficial do exército na reserva, que perdeu a visão num acidente em serviço.

O título do filme baseia-se na capacidade de Frank em identificar os perfumes, colónias, sabonetes, enfim, todas as fragrâncias femininas utilizadas pelas mulheres com quem se vai cruzando e que captam a sua atenção. De seguida, pela voz e mais uns quantos detalhes que só ele saberá, tenta perceber tudo aquilo que para qualquer um seria o mais óbvio e superficial, mas para ele é o mais subtil e misterioso – a beleza física dessas mulheres. No meio da "linguagem de caserna" muito utilizada por um Frank áspero e agressivo, a delicadeza vai ganhando espaço ao longo do filme, inspirada pela integridade e consciência que ele reconhece no seu jovem cuidador, Charlie Simms (Chris O'Donnell), desse fim de semana em que tudo se passa.

O final, épico pela eloquência do discurso de Frank em defesa da honra e integridade de Charlie (que "não é um bufo!") em frente de toda a comunidade escolar, termina com uma das onomatopeias mais famosas do cinema norte-americano – o "Hoo-ah" de Al Pacino.

Já no início dos anos noventa, a integridade era referida como um valor "perdido", que conduziria Charlie a uma "vida muito dura", avisava-o Frank. No entanto, pelo menos ali, naquelas duas horas e meia de duração do filme, o lado bom venceu. Charlie consegue inspirar Frank e resgatá-lo da sua autodestruição, e ficamos com uma sensação de esperança no olhar terno e doce de Christine (Frances Conroy).

Na despedida, onde também entra o fiel cavaleiro (leia-se motorista da limousine), todos acreditamos que Charlie regressará para visitar Frank e provar o assado da sua sobrinha, que é o alvo preferido das suas críticas, mas que tem por ele o único afeto familiar sincero de toda a história, para além de uma paciência infinita.

Uma história de amizade, com o elogio da integridade e da beleza, é sempre uma boa inspiração para tudo o que se faça.

FICHA TÉCNICA

Propriedade Litográfis - Artes Gráficas, Lda. | Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200-567 Albufeira **NIF** 502 044 403 **Conselho de Administração** Sérgio Pimenta **Participações sociais** Fátima Miranda; Diana Pimenta; Luana Pimenta (+5%) **Assessora de Administração** Carla Rodrigues **Gestores de Conteúdo** Hugo Miguel Midão, Manuel de Melo **Diretor Editorial** João Malainho **Jornalistas** Diana Correia, Tiago Costa **Design Gráfico** Departamento Criativo Litográfis **Redação e Publicidade** Rua António da Costa Viseu,120 4435-104 | Rio Tinto **E-mail** geral@maismagazine.pt **Site** www.maismagazine.pt **Periodicidade** Mensal **Estatuto Editorial** Disponível em www.maismagazine.pt **Impressão** Litográfis - Artes Gráficas, Lda. **Depósito Legal** 490783/21
Março de 2023

ÍNDICE

Festa da Flor 2023: Madeira – Ilha das Flores
Págs. 6 a 29

Governo Regional da Madeira
Pág.7

Associação de Promoção da Madeira
Págs. 8 a 11

Administração dos Portos da Região Autónoma da Madeira
Pág. 12

Teleférico da Madeira
Pág.13

Water for life Termalismo
Págs. 30 a 49

Associação Termas de Portugal
Pág.32

Soc. Port. De Hidrologia Médica e Climatologia
Pág. 33

Ministro do Ambiente e da Ação Climática
Pág.50

Infraquinta
Págs. 53 a 55

Futurolife
Págs. 58 e 59

Defesa Nacional
Pág. 63

Governo da Catalunha em Portugal
Págs. 64 e 65

Festa da Flor 2023

~ 27 de abril a 21 de maio ~

Madeira – Ilha das Flores

"A chegada da Primavera transforma a ilha da Madeira num verdadeiro jardim em flor"

A chegada da Primavera transforma a ilha da Madeira num verdadeiro jardim em flor. O desabrolhar das inúmeras espécies da flora madeirense, abundante em toda a ilha – dos jardins particulares e públicos, aos arruamentos das povoações costeiras até ao interior das gargantas rochosas profundas, subindo pelos abruptos vales encaixados, que se juntam e formam a cordilheira central –, molda a sempre deslumbrante paisagem insular, dando à tela novas cores, num quadro, agora, ainda mais distinto, exuberante e singular.

E é esta singularidade da ilha que o Povo Madeirense celebra e exalta para os milhares de visitantes, que elegem a Primavera e o genuíno cartaz turístico da Flor, como um dos períodos em que não podem deixar de vir à Madeira.

De 27 de abril a 21 de maio de 2023, a ilha, por todos os concelhos, ainda que com especial enfoque na capital, o Funchal, engrandece esse quadro exuberante de cor e de perfumes, com belíssimos tapetes florais ponteados pelo saber e tradição de gerações, e com o Grande Cortejo da Flor, que enche as principais artérias de carros alegóricos e milhares de participantes enfeitados com uma multiplicidade de flores.

Em 2022, ano recorde de dormidas – 9,6 milhões – e melhor ano de sempre em termos de proveitos, a Madeira e o Porto Santo foram destino para 520 mil turistas nacionais.

Um resultado excecional, quer pela crescente aposta da Madeira no mercado interno, quer pela vontade de darmos a conhecer aos nossos concidadãos as grandes virtudes turísticas deste destino nacional.

Pelo que, nesta oportunidade, estendo a todos quantos me leem o convite para elegerem a Madeira e o Porto Santo como destino de férias – aos rendidos às ilhas e aos que as têm por descobrir – neste ano de 2023.

Na Madeira, a arte de bem receber caminha desde sempre de mão dada a uma indústria de turismo secular – primeiro, terapêutico, no século XIX – e hoje moderna, de elevada qualidade e diversidade, quer da oferta do produto turístico, quer do seu parque hoteleiro.

Fatores, que associados ao riquíssimo património natural e paisagístico, material e imaterial, sem esquecer os costumes e as tradições bem vincadas do seu Povo, contribuem de forma indelével para o reconhecimento do destino – é comum, junto dos mercados tradicionais, como o Reino Unido e a Alemanha, os visitantes revisitarem várias vezes a ilha – e distinção face aos demais, tendo sido eleito nos World Travel Awards, por oito vezes consecutivas, – de 2015 a 2022 –, Melhor Destino Insular do Mundo e, igualmente, por oito vezes, Melhor Destino Insular da Europa.

Presidente do Governo Regional da Madeira
Miguel Filipe Machado de Albuquerque

Miguel Filipe Machado de Albuquerque, Presidente do Governo Regional da Madeira

Região Autónoma da Madeira
Governo Regional

Festa da Flor: a perfumada e colorida celebração madeirense que é uma ode à primavera

©Francisco Correia

©Helder Santos

Eduardo Jesus, presidente da AP Madeira

Com paisagens deslumbrantes, florestas verdejantes, flores e frutas de cores exuberantes, a ilha da Madeira é, sem dúvida, um destino para colocar na lista de locais a visitar, em qualquer altura do ano. A chegada da primavera dá-lhe ainda mais motivos para conhecer a "Pérola do Atlântico", uma vez que traz à ilha aquele que é, talvez, o seu maior, mais emblemático e mais colorido evento: a Festa da Flor. Numa edição dedicada à festa mais florida do país damos-lhe a conhecer o importante trabalho desenvolvido pela Associação de Promoção da Madeira (AP Madeira) na organização e promoção desta e de outras iniciativas com o objetivo de afirmar esta ilha como destino turístico de excelência.

A Associação de Promoção da Madeira (AP Madeira) nasceu em 2004, em resultado da convergência de interesses entre os setores público e privado, concretamente do Governo Regional, através da Direção Regional do Turismo (DRT), e da ACIF – Câmara de Comércio e Indústria da Madeira e fruto da necessidade de criar uma entidade que, em colaboração com a Secretaria Regional de Turismo e Cultura, por intermédio da DRT, trabalhasse exclusivamente na promoção do destino Madeira. Assim é desde então. Ao longo dos anos, a associação tem desenvolvido a sua atividade em torno da promoção e divulgação deste destino, quer no mercado interno, quer no mercado internacional, desenvolvendo para isso um conjunto de iniciativas que comunicam a oferta que o destino apresenta. "Estamos constantemente junto dos mercados a desenvolver ações com os operadores, precisamente para apoiá-los e incentivá-los em promoverem e venderem a Madeira aos seus clientes. Por outro lado, patrocinamos centenas de fam trips e press trips, todos os anos, com o propósito de mostramos in loco o destino que depois venderão nas lojas físicas ou plataformas online, e, igualmente, através das reportagens que escrevem no regresso às suas origens e publicam nas revistas, jornais e portais", explica Eduardo Jesus, presidente da AP Madeira.

Desde a sua génese, a AP Madeira conta com o apoio de sócios vocacionados para um campo de ação que se centra, principalmente, nas atividades turísticas, como a hotelaria, a animação turística, ou o alojamento local. Uma sinergia que Eduardo Jesus considera ter sido fundamental para o desenvolvimento eficaz de atividades capazes de promover positivamente, junto do mercado nacional e internacional, este destino insular. "Ao concentrar todas as sinergias entre a AP Madeira e os seus associados, referentes à promoção do destino Madeira, conseguimos uma comunicação mais assertiva, ao mesmo tempo que criamos relações de confiança que facilitam o desenvolvimento das atividades de ambas as partes."

©Francisco Correia

©João Faria

Promover a ilha da Madeira além-fronteiras

Sendo a AP Madeira uma instituição que transmite, na sua essência, todas as valências que a Madeira e o Porto Santo têm para oferecer aos seus visitantes, evidenciando estas ilhas como um destino de experiências, para todo o ano, a associação desenvolve anualmente um conjunto de ações promocionais que visam a divulgação do destino nos mercados interno e internacional, sempre de acordo com as estratégias definidas para o setor turístico da Região Autónoma da Madeira, e de acordo com o seu plano anual de atividades. "A AP Madeira dispõe de um Conselho Consultivo, que reúne periodicamente e tem a preocupação de estar sempre presente em colaborar com o setor. Além disso, cria oportunidades para os associados, desenvolvendo iniciativas nas áreas de relações públicas, congressos e incentivos, feiras e eventos, além de outras ações promocionais e parcerias estabelecidas", explica o seu presidente.

À semelhança dos anos anteriores, em 2023 a associação manterá o trabalho no terreno junto dos mercados tradicionais, onde sobressai a Europa, pela proximidade, e continuará a apostar em novos mercados como os Estado Unidos da América, onde desenvolverá uma operação ao longo de todo o ano, e ainda no Canadá e no Brasil. "Além destes, mantemos o foco para estarmos presentes em todos os potenciais mercados que possam constituir um reforço de operações ou que reúnam condições para que novas ligações aconteçam. Este ano, mantemos a aposta no Continente, e reforçamos o nosso foco. Entendemos que o compromisso que temos com o Continente dá-nos espaço para apostar numa comunicação mais sensorial, para consolidar e fidelizar a presença de viajantes portugueses continentais no destino Madeira", afirma.

Nesse sentido, a associação apostou no rejuvenescimento a sua mensagem e criou a nova campanha "Viver a Madeira por inteiro", disponível no mercado nacional e internacional, através dos meios online e offline, convidando o público a conhecer o destino que existe muito para além da sua presença nas redes sociais. "Depois, além de uma presença muito forte este ano Bolsa de Turismo de Lisboa, há, igualmente, o compromisso com os operadores turísticos de dividir o risco e a responsabilidade, nomeadamente através de campanhas de co-branding. A tour operação é, sem dúvida, um dos canais que privilegiamos e vamos manter este ano os níveis de investimento semelhantes a 2022."

Paralelamente a todo o trabalho de promoção deste destino, a associação tem reunido esforços no sentido de desenvolver um conjunto de iniciativas que incentivem a diversificação da oferta que a ilha apresenta, bem como facilitar o acesso aos que têm interesse em visitá-la, sem nunca deixar de manter a sua identidade e autenticidade. "O nosso principal propósito é ser fiel ao legado de mais de dois séculos de história de turismo e procurar conciliá-lo com as nuances que a procura pela Madeira vai tendo em relação aos demais destinos, como é o caso da sustentabilidade, cujo processo concluímos em fevereiro e nos diferencia dos outros", explica.

©Filipe Mendonça

©Carlos Gouveia

"Melhor Destino Insular do Mundo" é português

Ano após ano, a ilha da Madeira vem conquistando um lugar de destaque nas preferências de milhões de turistas. É disso exemplo, o facto de ter sido considerada pela oitava vez consecutiva o "Melhor Destino Insular do Mundo". Para Eduardo Jesus, o grande trunfo da ilha está, exatamente, naquilo que a diferencia. "A Madeira e Porto Santo são duas ilhas de um mesmo arquipélago com ofertas que se complementam, sobressaindo na segunda a extensa praia de areia dourada". No que diz respeito à Madeira, realce para a multiplicidade de experiências que proporciona, onde um dos atrativos principais são os passeios levadas e trilhos, com cerca de três mil quilómetros para seguir e explorar, descobrindo paisagens de cortar a respiração, num encontro único com a natureza. As Reservas Naturais

©Francisco Correia

e Áreas Protegidas da Região Autónoma da Madeira, que representam 2/3 do território em terra, sendo que 89% do mar sob gestão do arquipélago, até as 12 milhas, é protegido, incluindo das ilhas Desertas e Selvagens, são outro dos principais cartões de visita que todos os anos levam milhares de turistas à descoberta deste território insular.

Desengane-se quem pensa que as ofertas param por aqui. A ilha dispõe de muito mais do que essa proposta que, por si própria, convida o visitante a viajar mais do que uma vez, se as quiser conhecer todas. "Existe o turismo ativo, sendo que a Madeira é cada vez mais procurada para a realização de provas internacionais nas mais diversas modalidades como o ultra trailing e a natação em mar aberto. Há também uma vasta oferta cultural, desde os espaços museológicos às exposições e concertos diversificados que acontecem por toda a ilha", enumera Eduardo Jesus.

A gastronomia é outro argumento a ter em conta e onde sobressaem pratos como a espetada, num espeto de pau de louro com pedaços de carne bovina, acompanhada de milho frito e do típico bolo-do-caco com manteiga de alho, e ainda os típicos pratos de peixe espada preto e de atum. Imensamente apreciados, o vinho Madeira e a Poncha também têm ganho cada vez mais espaço nos desejos de concretização de quem procura este destino.

E porque falar da Madeira é falar de um destino abençoado pela natureza, os jardins e parques, cuidadosamente tratados, e que demostram a grande diversidade de flores, plantas e árvores que existem na ilha, são o convite perfeito para vivenciar uma experiência única. "A Floresta Laurissilva, composta por árvores da família das lauráceas e endémico da Macaronésia, é marcante. A Madeira possui uma área preservada de cerca de 15 mil hectares, considerada Património Natural da Humanidade, pela UNESCO em 1999. A observação de cetáceos, os passeios de barco, a prática de desportos aquáticos, como snorkeling, stand up paddle e caiaque, são algumas das propostas que podem ser feitas no mar", acrescenta Eduardo Jesus.

©Rui Melim

©Henrique Seruca

©Rui Melim

©Francisco Correia

©Francisco Correia

©Francisco Correia

Festa da Flor abre portas à primavera

Não restam dúvidas de que a Pérola do Atlântico é um dos locais mais paradisíacos de Portugal e um dos destinos para colocar na lista de locais a visitar. Se motivos ainda faltassem para rumar até ao arquipélago da Madeira, a chegada da primavera traz à ilha aquele que é talvez o seu maior, mais emblemático e mais colorido evento: a Festa da Flor.

Este ano, de 27 de abril a 21 de maio, o Funchal voltará a encher-se do perfume das flores que, por esta altura, embelezam e dão cor às ruas da cidade. Numa ode perfeita ao que a ilha tem de mais natural, a Festa da Flor atrai todos os anos milhares de turistas que durante várias semanas têm a oportunidade de assistir de perto a um espetáculo de pura beleza, único no mundo.

©Francisco Correia

Com um programa diversificado, são vários os momentos que marcam esta celebração e que contam com a participação de milhares de madeirenses. "A construção do Muro da Esperança, simbolizado pela colocação de flores pelas crianças e os tapetes florais estendidos pela Placa Central da Avenida Arriaga são momentos únicos". O ponto alto, vai para o Cortejo Alegórico da Flor que anualmente conta com a participação de cerca de mil figurantes de todas as idades que desfilam cores e perfumes por toda a cidade.

Para aprimorar ainda mais o evento, a Festa da Flor é também abrilhantada pela maior exposição nacional de automóveis clássicos, o Madeira Classic Car Revival, que conta com mais de 500 veículos. Referência igualmente para o Madeira Flower Classic Auto Parade com automóveis clássicos, que aliam à sua beleza incomparável, a simplicidade e encanto dos arranjos florais.

Numa celebração que simboliza a renovação e a esperança, a Festa da Flor enche de cores, decorações e perfumes inesquecíveis a ilha da Madeira que, por esta altura, torna-se ainda mais especial, para os que a visitam, mas sobretudo para os que a vivem. "A Festa da Flor diz muito aos madeirenses que se orgulham do destino que partilham de braços abertos com milhares de turistas todos os anos. O destino Madeira é deslumbrante todo o ano. A Festa da Flor é um dos momentos que o torna ainda mais apelativo naquela altura primaveril". Um evento que aconselhámos vivamente a não perder. Eduardo Jesus deixa-lhe também desde já o convite: "Deixamos um convite especial para programar uma visita à Madeira e testemunhar a bela homenagem dos madeirenses às flores nesta ilha de encantos.

©Francisco Correia

©Francisco Correia

©Francisco Correia

Madeira
MADEIRA E PORTO SANTO
www.visitmadeira.com

Festa da Flor também atrai o turismo de cruzeiro

Madeira melhor destino de cruzeiros da Europa em 2022

Paula Cabaço, presidente do Conselho de Administração da APRAM, S.A.

A circulação de pessoas e bens para e entre as ilhas da Madeira e de Porto Santo não é apenas realizada via aérea, sendo a ligação marítima uma opção muito utilizada. A APRAM (Administração dos Portos da Região Autónoma da Madeira) é a empresa responsável por cuidar e administrar os portos da região, assegurando que o serviço prestado tenha o selo de qualidade e segurança. Paula Cabaço, presidente do Conselho de Administração, fala à Mais Magazine sobre o papel da empresa no setor e como estão a preparar-se para um dos maiores eventos da Madeira, a Festa da Flor.

Tal como em todas as ilhas, os portos marítimos têm um papel central para o desenvolvimento económico da região. Por isso, a sua administração é uma tarefa de extrema importância para assegurar que todas as condições estão reunidas para a receção de pessoas e bens com a máxima segurança. Na Região Autónoma da Madeira, a APRAM, S.A. é a entidade encarregue pela administração dos portos, terminais, cais e marinas de toda a região, visando a sua exploração económica, conservação, desenvolvimento e ainda exercendo competências de autoridade portuária. Paula Cabaço dedicou toda a sua vida profissional à Ilha da Madeira e, desde outubro de 2019, ocupa o cargo de presidente do Conselho de Administração da APRAM. Desde que assumiu as rédeas da empresa, sempre se focou em fazer cumprir a principal missão da empresa de "administrar as infraestruturas portuárias, de modo a assegurar o acesso e a circulação de pessoas e bens, por via marítima", garantindo um serviço que se rege pelos valores de "qualidade, segurança, atitude e inovação". Entre todos os espaços geridos pela APRAM, Paula Cabaço destaca os três principais portos responsáveis pelo maior volume de trabalho e principais dinamizadores da atividade no setor. "A região possui três portos principais, o do Funchal, destinado à atividade do turismo de cruzeiros e ferrys, o do Caniçal, a grande porta de abastecimento e exportação e o Porto do Porto Santo que é um porto misto".

APRAM prepara-se para a Festa da Flor

A região da Madeira é considerada um destino de eleição para férias durante todo o ano, no entanto, tal como em todos os eventos turísticos da Madeira, durante a realização da Festa da Flor a presença de turistas na região aumenta consideravelmente. O aumento da procura nesta época do ano leva a que a APRAM tenha em atenção todos os detalhes para oferecer o melhor serviço, uma vez que é necessário "oferecer aos passageiros e tripulantes que fazem escala nos nossos portos, experiências que são únicas e autênticas, diretamente relacionadas com a nossa identidade", refere Paula Cabaço. Assim, entre os dias 27 de abril e 21 de maio, passarão nos portos da ilha 16 navios, sendo que no dia 30 de abril realizar-se-á um dos pontos altos da festividade, com a presença no porto do Funchal do colossal "Costa Diadema".

Balanço dos últimos anos de atividade e objetivos para o futuro

Paula Cabaço refere que, depois da quebra acentuada de receitas durante a pandemia da COVID-19, o balanço tem sido extremamente positivo. "Registámos 323 escalas, mais 25 que em 2019, antes da pandemia. Houve 417 730 passageiros, cerca de menos 30%, relativamente aos números registados em 2019. De qualquer forma, foi significativo, atendendo que o crescimento de passageiros foi gradual e nos últimos meses, superou mesmo os números de antes da pandemia", destaca a presidente da APRAM, S.A.

Para o futuro, Paula Cabaço afirma que as metas passam por trabalhar em conjunto com a "Cruise in the Atlantic Island" – que junta as autoridades portuárias de Canárias, Cabo Verde e Madeira- "com o objetivo de atrair mais navios para este itinerário e, naturalmente, mais passageiros" e ainda conseguir atingir o desafio da descarbonização dos portos da Madeira, estando em curso "vários estudos técnicos, financeiros e ambientais, de modo a termos um diagnóstico e a definição de caminhos para que assim, possamos escolher o que melhor interessa à nossa região".

PORTOS DA MADEIRA
Your Safe Port

www.apram.pt

Madeira
um jardim flutuante
www.madeiracablecar.com
Teleférico do Funchal
Madeira Cable Car

D`Oliveiras: O vinho ex-líbris da Madeira

D`Oliveiras é uma empresa vinícola e familiar que se dedica à produção, comercialização e exportação de vinho do Madeira. Reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus vinhos, esta empresa é a referência no setor não apenas na Ilha da Madeira, mas a nível nacional, com muitos destes a obterem prémios e a serem exportados um pouco por todo o mundo, como explica Luís D`Oliveira, sócio da empresa, à Mais Magazine.

A D`Oliveiras é uma empresa que conta já com muitos anos de atividade no mercado. Conte-nos um pouco sobre a história desta empresa centenária.

A Pereira D`Oliveiras (Vinhos), Lda, é uma firma independente e de família que se dedica à produção, comercialização e exportação de vinho da Madeira gerida desde o início da década de 70 pelos irmãos Luís, Aníbal (falecido em junho de 2017), e Miguel (falecido em agosto de 2018), descendentes diretos pelo lado paterno do Fundador João Pereira D``Oliveira e pelo lado materno de João Joaquim Camacho. Assim, esta empresa vinícola representa cinco gerações de vasto conhecimento e experiência dedico à produção de vinhos generosos da Madeira.

Que tipo de vinhos produzem e quais as castas disponíveis?

Produzimos anualmente vinhos fortificados, cuja designação genérica é Vinho Madeira, das castas tradicionais e recomendadas, sendo a casta mais abundante a Tinta Negra e em quantidades mais moderadas o Sercial, Verdelho, Boal e Malvazia.

Nalguns anos específicos conseguimos produzir algum vinho da casta Terrantez, que é considerada rara. Em anos muito longínquos chegamos a produzir numa escala pequena algum Madeira das castas Bastardo e Moscatel.

Qual o processo de produção dos vossos vinhos?

O nosso processo de produção assenta numa metodologia ancestral com pequenos laivos de "sabedoria contemporânea", para duma maneira subtil acompanhar as opções e tendências da época que vivemos, cuja mutação dos conceitos padronizados é uma constante. No entanto, isso não entra como factor preponderante para afastarmo-nos das linhas gerais de produção dos nossos muito queridos e estimados Progenitores.

Quais as caraterísticas do vosso vinho que o torna tão único, premiado e diferenciado dos restantes?

O "Estilo da Casa" dos nossos vinhos tem como base a aprendizagem das gerações mais novas, com todo o conhecimento empírico e experiência das gerações seniores, e que durante um século e meio foram engenhosos e competentes para produzir Vinho Madeira com uma identidade própria, que os distingue em traços gerais dos vinhos das outras firmas madeirenses da concorrência.

A nossa linha mestra deu origem às Grandes Frasqueiras, cujas características são elevada concentração, rusticidade latente, densidade assinalável e uma impetuosidade de fim de boca em perfeito casamento com a acidez que tanto caracteriza os genuínos Vinhos da Madeira.

Alguns dos vossos vinhos são premiados. O que significa esta premiação para vocês e quais os seus benefícios?

Com alguma frequência participamos com alguns dos nossos vinhos em competições internacionais, obtendo com assiduidade prémios de elevado gabarito. Estes reconhecimentos de boa qualidade e distinção, significam para nós um ótimo estímulo e entusiasmo para dedicarmo-nos a fazer cada vez melhor.

Sem dúvida que valoriza os nossos produtos e favorece a sua comercialização, numa certa medida, isto porque alguns clientes são algo céticos.

O vosso público é mais direcionado para o mercado nacional ou internacional? Onde podem ser comprados?

Em relação ao nosso público, mais concretamente aos nossos clientes que visitam as nossas instalações no Funchal, que sendo uma cidade cosmopolita, a maiores percentagens são visitantes de muitos países estrangeiros, que estão de férias nos hotéis ou que chegam nos navios de cruzeiros. Representam a maior percentagem, sem descurar os clientes regionais, os nacionais e também os nossos emigrantes.

No mercado nacional poderão comprar os nossos vinhos através do nosso distribuidor oficial e nas grandes garrafeiras. A nível internacional, por intermédio dos nossos importadores, nos diferentes países onde a nossa marca tem a sua distribuição implementada.

Qual o impacto que a Festa da Flor tem para a vossa atividade? De que forma é que a vossa empresa recolhe benefício deste evento?

Consideramos e temos a convicção que o evento madeirense Festa da Flor, pode ser inserido nos eventos top desta ilha paradisíaca cuja multiplicidade de flores, plantas e arvoredo são únicos. É sem dúvida uma mais valia para acrescentar o número de visitantes à nossa empresa.

D'Oliveiras

www.doliveiras.pt

EST. 1850

D'Oliveiras

MADEIRA WINE

Prémio Trophy, recebido no IWSC 2019, no Reino Unido.

www.doliveiras.pt

"Sinto-me orgulhosa e satisfeita de pertencer à ERA, sendo as nossas bases a ética e o profissionalismo"

Nélia Neves

Comprar uma casa é um grande passo para todos, sendo necessário um acompanhamento e aconselhamento adequado e qualificado para que consiga encontrar a casa dos seus sonhos. É com o objetivo de prestar o melhor serviço neste âmbito que surge a Era, uma das principais referências no setor imobiliário a nível nacional. Na Ilha da Madeira, a Era Funchal Sé, franquiada da Era Portugal, é dirigida por Nélia Neves, que falou à Mais Magazine sobre os serviços que a sua empresa disponibiliza, o atual cenário do setor imobiliário em Portugal e o orgulho que sente em fazer parte deste grupo.

Quais os serviços que a Era Funchal Sé disponibiliza para todos os seus clientes?

Além do serviço de mediação imobiliária, que inclui não apenas a compra, venda e arrendamento de imóveis, contamos ainda com todo o serviço de consultoria inerente, nomeadamente o apoio legal e burocrático necessário ao processo e muito valorizado pelos nossos clientes, fotorreportagem profissional, um vasto plano de marketing que potencia a divulgação do imóvel em plataformas nacionais e internacionais. A ERA Funchal Sé é também intermediária de crédito vinculada, celebramos protocolos com todos os bancos, desta forma este serviço complementar permite um acompanhamento 360º ao cliente comprador durante todo o processo de crédito, uma vez que o sucesso e ajuste do financiamento à compra de um imóvel é a chave desbloqueadora de muitos negócios, não apenas acelerando-os, mas sobretudo garantindo a melhor solução para cada família. Prestamos e orientamos também serviços de legalização, projetos de arquitetura e

Gerson Santos, Diretor Procesual

construção, caso o cliente precise. O cliente pode encontrar na nossa agência todos os serviços necessários para realizar o negócio desde o início até o fim, sem ter de recorrer a serviços externos.

Qual a missão que rege a ação da Era Funchal Sé no setor imobiliário madeirense?

A compra ou venda de uma de casa é um dos momentos mais marcantes da vida de qualquer pessoa e, como tal, o processo de decisão é sempre bastante ponderado. A satisfação de todos os nossos clientes é nossa principal preocupação e, para isso, temos de identificar as necessidades do cliente com profissionalismo, empatia e eficácia, transmitindo a confiança necessária para obter a satisfação total do cliente, que é a nossa principal preocupação. A boa reputação da ERA a nível nacional, assente no reconhecimento do bom trabalho desenvolvido traz-nos muitos clientes, e isso aqui na Ilha da Madeira, reflete-se de forma exponencial devido a grande procura, mas depois é fundamental ter a capacidade de lhes apresentar as soluções mais indicadas às suas necessidades / expetativas e, sobretudo, criar uma ligação baseada na ideia clara que, mais do que fazer um bom negócio, o importante para um agente ERA é a satisfação total do cliente.

Quais as caraterísticas que marcam a identidade da instituição e pelas quais se diferencia das restantes do mesmo ramo de atividade? Porque os clientes devem escolher a sua instituição na hora de comprar casa?

A ERA tem um modelo que aposta muito na formação contínua e cuidado das suas pessoas, independentemente do cargo ou função que ocupem. Um consultor Imobiliário na ERA, tem oportunidade de crescer e fazer uma carreira profissional muito rentável, porque apostamos em pessoas a tempo inteiro para crescer de forma sustentada. Neste momento as nossas comissões são muito mais altas, e não têm limite territorial para a angariação, o que permite ao consultor ter mais negócio e ganhar mais. Tem diariamente o apoio de um Diretor Comercial que lhe proporciona orientação, formação sem custos para o consultor e ajuda para desempenhar cada vez melhor a sua função, uma pessoa mesmo não tendo experiência nesta área, consegue com o nosso modelo atingir uma carreira profissional de excelência, se for determinado e persistente. Cada loja tem uma estrutura própria que permite que todo o processo de compra-venda seja realizado dentro da maior segurança porque o organigrama de cada empresa tem departamentos comerciais, processuais, financeiros e jurídicos que permitem realizar toda a operação dentro da própria loja sem recorrer a serviços externos. Todas estas condições são diferenciadoras da concorrência e fazem com que captemos bons profissionais, que por sua a vez prestam um serviço de excelência ao cliente. Os nossos clientes devem escolher a ERA, porque somos uma escola na mediação, o nosso modelo de trabalho permite-nos ser especialistas de zona, com conhecimento territorial de mercado como ninguém e como consequência conseguimos ir

Diva Teixeira e Elizabeth Andrade

ao encontro de forma assertiva e profissional à satisfação total ao cliente.

A sua instituição celebra, este ano, o seu 6º aniversário. Qual o balanço que faz destes anos de atividade?

Sempre trabalhei da área comercial, é algo que gosto e me desafia todos os dias, daí ter escolhido o sector Imobiliário, que acho fascinante. Em fevereiro de 2017 abri as portas da ERA Funchal Sé, tendo contribuído em grande parte para a expansão da ERA Portugal na Ilha da Madeira, sendo que um ano depois abria a ERA Garajau, e ainda em 2019 abri também a ERA Estoril, em Lisboa, juntamente com meu sócio Cardoso Marques. São seis anos que me enchem de orgulho, por todas as pessoas que tem passado por mim, por todos aqueles a quem tenho ajudado e que me tem ajudado também, por todas as dificuldades que tenho passado porque graças a elas tenho aprendido mais e me tornado mais forte. Faço um balanço extremamente positivo, pela aprendizagem, pelo crescimento do negócio, ajudar a crescer a tanta gente, ver tantos exemplos de vida, aprender todos os dias com novas situações, porque considero que é aqui que está a riqueza do ser humano e a partir daqui é que se constroem novos projetos com vista a crescer profissionalmente.

O mercado imobiliário tem sido bastante afetado com a inflação que o país enfrenta atualmente, com o preço das casas a subir exponencialmente. Como este contexto económico tem afetado a atividade da Era Funchal Sé e como pensa que se poderá estabilizar o aumento dos preços praticados no setor imobiliário?

Provavelmente não continuaremos a assistir a um crescimento galopante como o que tem acontecido nos últimos tempos. No entanto, também não vamos assistir, com toda a certeza, a uma quebra abrupta, na medida em que os fatores que contribuem para o valor atual das casas vão continuar a ser uma realidade: escassez de oferta, custos elevados de construção, falta de mão de obra, dificuldade nos processos de licenciamento e forte procura externa e investimento estrangeiro – fatores que sentimos fortemente no nosso mercado regional. Perspetivo, assim, uma desaceleração do crescimento dos preços, traduzindo-se numa correção que muito provavelmente não será homogénea. Ou seja, o imobiliário de luxo e médio-alto vai corrigir muito pouco ou nada e o segmento médio-baixo vai corrigir mais, por comparação. Apesar de tudo isto, no nosso caso, a atividade da ERA Funchal Sé na Madeira, não tem sido ainda afetada por estas circunstâncias, pelo contrário estamos a crescer em faturação, no futuro não sabemos.

Qual é a realidade dos vossos compradores? Têm um público predominantemente nacional ou investimento estrangeiro?

Em 2022 e início de 2023 estamos a assistir a um incremento do investimento estrangeiro. Trabalhamos cada vez mais com investidores estrangeiros que procuram a nossa ilha pela segurança, limpeza, belezas naturais, o clima e a excelente rentabilidade, são os alemães, ingleses e franceses que mais tem investido no nosso mercado, temos também verificado a procura por parte do cliente americano que está cada vez mais interessado em investir no nosso pais. Temos também muitos portugueses a querer investir em imóveis com alta rentabilidade e para reabilitação.

Celeste Rodrigues e Carlos Teles

O que significa para si dirigir e representar uma das principais empresas do ramo do setor imobiliário não só na Madeira, mas também a nível nacional?

Como franquiada da ERA Portugal sinto-me numa excelente organização, e preocupamo-nos com o bem estar das pessoas que fazem parte da nossa marca, e isto faz a diferença nesta área. Sinto-me orgulhosa e satisfeita de pertencer a ERA, sendo as nossas bases a ética e o profissionalismo.

Está prestes a chegar a Festa das Flor, uma das principais festividades da região da Madeira. Qual a importância, nomeadamente a nível económico e turístico, da realização da Festa da Flor para a Madeira?

A festa da flor é um dos nossos maiores cartazes turísticos da nossa Ilha, de 27 de Abril até 21 de Maio em toda a região há diversos desfiles e espetáculos que chamam a atenção de toda a população a atraem cada vez mais turistas do mundo inteiro. O ponto alto do desfile acontece na manha de sábado 29 de abril com o cortejo infantil, em que centenas de crianças desfilam até a praça do Município. Na tarde de 30 de Abril as ruas do Funchal voltam a invadir-se de cor, suaves perfumes, música com o desfile de carros alegóricos, este evento é único é de relevada importância porque contribui significativamente para incremento económico, financeiro e turístico da Região. Estamos a assistir a muito investimento estrangeiro em diversas áreas e o setor imobiliário também beneficia deste cartaz turístico, atraindo cada vez mais investidores.

ERA
IMOBILIÁRIA
FUNCHAL
SÉ
www.era.pt

Um paraíso intemporal na ilha da "eterna primavera"

Rodeado de jardins verdejantes subtropicais e debruçado sob o Porto do Funchal, o Reid's Palace é, sem sombra de dúvidas, um dos refúgios mais procurados em toda a ilha da Madeira. Com portas abertas há mais de um século, este luxuoso hotel é mestre na arte de bem receber, proporcionando aos seus hóspedes todas as comodidades e experiências para tornar a sua estadia na ilha da "eterna primavera" ainda mais inesquecível.

Luxo, história e requinte são algumas das palavras que facilmente poderíamos utilizar para descrever o Reid's Palace. Rodeado por exuberantes jardins sob o belíssimo Porto do Funchal, o hotel é considerado por muitos um verdadeiro oásis, onde as habitações confortáveis e luxuosas, aliadas à magnificência do serviço são algumas das suas principais particularidades. "Por aqui, fazemos questão de acompanhar o tempo e as mudanças, mas não nos esquecemos nunca da tradição, e fazemos questão de oferecer um nível de serviço elevado, mas genuíno. O grande objetivo é proporcionar uma estada memorável, daquelas que não se esquecem, nunca", assume Zoe Barreto, Public Relations Manager do Reid's Palace.

Com 126 quartos, que garantem as melhores vistas de todo o arquipélago, quatro restaurantes, piscinas exteriores climatizadas, Kid's Club , Spa, sauna e campo de ténis, o Reid's Palace dispõe de todas as comodidades para si, para a sua família e até para os seus amigos de quatro patas, que aqui são levados em grande consideração. "A ideia é que estes se sintam especiais desde o momento da chegada e como tal, todos os cães, são recebidos pelo nosso Concierge que lhes coloca uma pequena placa de identificação com o seu nome, e oferece três biscoitos confecionados na nossa cozinha". Para além disso, os pets têm ainda à sua espera refeições gourmet, atividades de bem-estar e, claro, muitos mimos.

O melhor da cozinha mundial está no Reid's Palace

Em toda a ilha da Madeira existem dois restaurantes com estrela Michelin, a distinção máxima da cozinha. Escusado será dizer que um deles é o restaurante William, do icónico Reid's Palace, nomeado em homenagem ao visionário fundador do hotel, William Reid. Mas desengane-se quem pensa que a experiência gastronómica fica por aqui. No Reid's Palace os hóspedes podem iniciar o dia com um pequeno-almoço no Pool Terrace, conhecido pela sua abundância de frutas tropicais frescas. Do roteiro gastronómico fazem ainda parte o Ristorante Villa Cipriani, onde pode apreciar o melhor da gastronomia italiana com deslumbrantes vistas para o mar, e o Gastrobar, especialmente indicado para quem procura tomar uma bebida de assinatura, enquanto desfruta de mais vistas cativantes sobre a baía. Como não poderia deixar de ser uma estada no Reid's não ficaria completa sem um chá da tarde no terraço, uma tradição icónica que remonta aos primeiros dias do hotel e uma oportunidade para os hóspedes se reunirem e fazerem parte desta longa tradição.

Experiências elevam a sua estadia

Ao longo da sua história, o Reid's Palace foi aperfeiçoando a arte de mimar os seus clientes. Seja qual for a sua idade ou interesse, saiba que este refúgio de luxo tem disponíveis diversas atividades e experiências exclusivas, dentro e fora da propriedade do hotel, que prometem transformar a sua viagem à Madeira numa fuga inesquecível e única. Dito isto, e numa altura em que se aproxima um dos maiores eventos da ilha - a Festa da Flor – o Reid's Palace têm preparadas ainda mais novidades. "Como parte das celebrações da Festa da Flor, o Reid's Palace acolhe um fim-de-semana de Botanical Bliss, com workshops de horticultura com um toque sustentável".

REID'S PALACE
A BELMOND HOTEL
MADEIRA

www.belmond.com

HOME OF MADEIRA WINE

A CASA DO VINHO MADEIRA

FIVE TIMES
AWARDED
TOP 100
WINERY
OF THE WORLD
BY WINE & SPIRITS
MAGAZINE

PROVAS DE VINHOS . ADEGAS . VISITAS GUIADAS . LOJAS . RESTAURANTE

WINE TASTINGS . WINE LODGE . GUIDED TOURS . SHOPS . RESTAURANT

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA
WINE LODGE

AVENIDA ARRIAGA 28, FUNCHAL · +351 291 228 978

SEGUNDA A SEXTA · *MONDAY TO FRIDAY* | 10:00 - 18:30
SÁBADO · *SATURDAY* | 10:00 - 13:00

WWW.BLANDYSWINELODGE.COM

LOCALIZAÇÃO · *LOCATION*

Panorama Restaurante: Os sabores da cozinha madeirense com a melhor vista de Porto Santo

Debruçado sob a área balnear de Porto Santo e com uma excelente vista para o pôr-do-sol, o Panorama Restaurante é um dos restaurantes mais reconhecidos desta ilha madeirense. Com portas abertas desde 2011, este espaço alia a vista de cortar a respiração à melhor da gastronomia regional e internacional confecionada pelas habilidosas mãos do Chef Ricardo Ferreira.

Para os residentes da cidade de Porto Santo, este é um daqueles espaços cujo nome está guardado debaixo da língua para a hora em que lhes peçam recomendações. Com portas abertas desde 2011, o Panorama foi crescendo com a vontade de apresentar uma cozinha diferenciadora da já existente na ilha. Hoje, é um ponto de referência e de visita obrigatória no arquipélago da Madeira. As razões são diversas. Desde logo a sua localização. Situado no mercado, o Panorama Restaurante, tal como o próprio nome sugere, destaca-se pelas excelentes vistas para a área balnear do Porto Santo. Se a isso juntarmos a ementa, na qual estão presentes os mais saborosos pratos da gastronomia regional com um toque de contemporaneidade, temos tudo o que precisamos para desfrutar de uma bela refeição.

Ao leme da cozinha encontramos o Chef Ricardo Ferreira. É ele o grande responsável pelas maravilhas gastronómicas que saem diretamente da cozinha do Panorama para a sua mesa, como o atum braseado com puré de batata-doce e gengibre, o bife Panorama, o Ribeye, o T-Bone, ou ainda os saborosos risotos de origem italiana. Seja qual for a sua escolha, harmonize os pratos com uma das referências que fazem parte da cuidada garrafeira do restaurante, que conta com vinhos de todos os pontos do país e, especialmente, de produtores madeirenses.

No que toca à sobremesa, e de forma a terminar em beleza, aconselha-se o brownie de chocolate, servido com uma bola de sorbet, a saborosa tarte de maçã com caramelo, ou ainda a delícia de chocolate.

A localização e cozinha de excelência fazem do Panorama Restaurante uma referência incontornável em Porto Santo. Mas não só disso se faz o sucesso desta casa madeirense. A profissional equipa hoteleira, sempre de sorriso no rosto e pronta a melhor servir os seus clientes, promete elevar ainda mais a sua experiência gastronómica.

Tudo isto, e muito mais, faz do Panorama um restaurante a não perder.

panorama® RESTAURANTE

www.panorama-restaurante.pt

MTG
Travel Agency

Madeira. Tão tua

A Madeira MTG Travel Agency é uma empresa que se dedica à atividade turística na ilha da Madeira, focada em oferecer a melhor experiência aos seus clientes. Providenciamos serviços de transferes, excursões pela ilha, passeios a pé, e experiências à medida do cliente. Temos 15 anos de experiência acumulada no turismo de excelência, para particulares e empresas. Trabalhamos com as melhores empresas turísticas e operadores locais para garantir os melhores preços e serviços.

www.mtg-ta.com

TRANSFERS, TOURS, WALKS & ADVENTURES

Somos Project Di

Daniela Rodrigues, CEO da Project Di

A Project Di concebe espaços únicos, à medida de cada um, sempre consciente de que o bom design é ao mesmo tempo função, qualidade e conforto. A pensar em cada cliente a empresa madeirense dispõe de uma equipa de profissionais experiente capaz de transformar os sonhos que lhes chegam às mãos em projetos elegantes e inovadores.

Criada em 2019, a Project Di é a materialização da paixão de Daniela Rodrigues pela criação de interiores, mas também um exemplo de empreendedorismo. Pensada para dar resposta à falta de materiais e conceitos diferentes que se fazia sentir no mercado madeirense, a Project Di afirma-se como uma empresa inovadora e focada no cliente. "Sempre achei que havia uma lacuna de materiais/conceitos diferentes onde se pudesse criar projetos diferentes. Foi isso que me fez ir além-fronteiras e procurar esse produto para trazer para a Madeira, e ainda bem que o fiz", afirma Daniela Rodrigues. Em apenas três anos, a Project Di já se tornou uma referência no mercado madeirense, fruto do profissionalismo, rigor e dedicação com que sempre foi pautando a sua atividade. "A aceitação tem sido muito positiva e quem nos procura sabe que preocupamo-nos com cada detalhe do seu espaço".

Proporcionar ambientes singulares à medida de quem a procura, espelhando elegância, funcionalidade e personalidade é o principal objetivo da Project Di. Para isso, a empresa conta com a dedicação e profissionalismo da sua equipa que, diariamente, trabalha para materializar os sonhos que lhes chegam às mãos. Com duas designers, dois profissionais em carpintaria e desenho técnico e ainda diversos parceiros, a Project Di tem tudo o que é preciso para dar vida ao seu projeto de sonho. "Cada vez mais o cliente tem noção do quão importante é a fase de projeto, logo o nosso percurso começa já por aí. Temos o serviço de acompanhamento de obra, em que garantimos que tudo o que foi projetado irá ser cumprido. Aliado a isso, temos uma equipa de parceiros na área de construção, onde tudo é articulado", explica. Escusado será dizer que, ao longo de todo o processo, a comunicação com o cliente é priorizada com o objetivo de desenvolver um produto capaz de ir de encontro às intenções, ambições e necessidades de cada um.

Mais do que zelar pela parte estética do ambiente, o design de interiores tem a importante função de conceber espaços que combinem funcionalidade e conforto. É seguindo essa linha de orientação que a Project Di desenvolve os seus projetos. "Vimos revolucionar a vida de quem nos procura. Um verdadeiro profissional oferece soluções, não impasses, e é nessa base que trabalhamos."

Com um vasto portefólio de projetos realizados a Project Di vem traçando um percurso de sucesso alicerçado no profissionalismo, dedicação, criatividade e muita paixão. O futuro é uma folha em branco onde Daniela Rodrigues espera continuar a "desenhar" uma história de sucesso. "Ao longo dos anos, como qualquer negócio, temos de nos aprimorar com as novas tecnologias, continuar na busca constante de novos materiais, novos produtos e novas soluções. O objetivo da Project Di é ter a capacidade de ir ao encontro das expectativas do cliente e satisfazê-lo, de modo a que nos possa sempre recomendar como empresa credível e honesta, pois a confiança é a base de todas as relações. Daí para frente o caminho não tem como falhar."

A AmazingMadeira.com é um projecto de vida, um sonho que se concretizou.

O diferencial da nossa empresa é a personalização de serviço, pois o nosso foco principal é o contacto que temos com os proprietários dos imóveis que gerimos e os hóspedes. Existe um vínculo de negócio, mas também uma forte vertente de confiança e amizade.

A prova de que fazemos um trabalho exímio são as pontuações e comentários realizados pelos nossos hóspedes nas diversas plataformas internacionais de alojamento.

A nossa ética de trabalho não nos permite praticar o self check-in, esta prática cada vez mais recorrente no AL faz com que se perca a verdadeira essência da arte de bem receber.

A nossa carteira de clientes engloba madeirenses, mas 50% da nossa empresa é composta por imóveis cujos proprietários residem em Lisboa, Reino Unido, França, Austrália e Singapura.

Há dois anos surgiu a ideia de aumentar a nossa oferta de serviços, pois queríamos prestar um serviço premium e tal não seria possível de obter apenas com a oferta de alojamento. A nossa carteira de serviços atual inclui alojamento, aluguer de viaturas, passeios privados de barco e tours privados em viaturas clássicas.

De igual modo, aumentamos a vertente de apoio aos proprietários, criámos resposta imediata e regular em situações de manutenção, limpeza, lavandaria e engomadoria.

De maneira a elevar ainda mais a fasquia da nossa oferta, contamos ainda com parceiros importantíssimos e super profissionais com quem trabalhamos diariamente.

Se estiver a pensar visitar a Pérola do Atlântico, contacte-nos!

www.amazingmadeira.com

Madeira alcança certificação mundial de Destino Turístico Sustentável

A Região Autónoma da Madeira foi confirmada pela EarthCheck como "destino turístico sustentável".

Para Eduardo Jesus, Secretário Regional de Turismo e Cultura, é «da maior importância a região receber esta certificação», porque «dá resposta à preocupação dos consumidores» e «terá efeitos não só para os que visitam, mas também para aqueles que vivem na Madeira». Este reconhecimento, veio assim conferir maior credibilidade ao destino, ampliando o acesso a mercados turísticos que valorizam a sustentabilidade.

O processo de certificação foi desenvolvido pela Secretaria Regional de Turismo e Cultura da Madeira, através da Direcção do Turismo, e contou com a assessoria do IPDT - Turismo e Consultoria, sendo a EarthCheck a entidade certificadora, acreditada pelo Global Sustainable Tourism Council (Conselho Global de Turismo Sustentável) e responsável pela realização da auditoria ao destino.

Turismo da Madeira fecha 2022 com chave de ouro

O Turismo da Madeira fechou o último ano com 9,6 milhões de dormidas em alojamento turístico (+91,9% que em 2021 e +17,8% que em 2019) e com proveitos totais a atingirem os 528,8 milhões de euros, (+ 99,3% que em 2021), um valor considerado recorde, segundo a Direcção Regional de Estatística da Madeira (DREM).

Ainda segundo a DREM, a hotelaria concentrou 75,5% do total das dormidas de Dezembro de 2022, crescendo 41,8% em termos homólogos, enquanto o turismo no espaço rural aumentou 44,0% e o alojamento local 65,0%.

A ilha da Madeira vai servir de cenário ao novo projeto da saga Star Wars

Depois de Portugal continental acolher filmagens de séries como House of Dragon e Velocidade Furiosa, chega a vez de a Madeira ser destino de rodagens de grandes produções internacionais.

Ao que tudo indica, as paisagens únicas e ecléticas de Ponta de São Lourenço, Ribeira da Janela, Fanal, Porto Moniz e Seixal, serão alguns dos locais escolhidos para gravar a saga iniciada em 1977.

Apesar de não adiantar muitos pormenores, através de um edital da Direcção Regional de Estradas da Madeira, o Governo Regional anunciou o corte de vias "motivada pelas filmagens de uma série com notoriedade internacional e com interesse estratégico para a região".

Vila do Peixe

A Vila do Peixe ganhou renome pela qualidade do peixe grelhado sobre a brasa. É também conhecido pela grande variedade de peixe fresco apresentado diariamente na bancada, selecionado, pesado, limpo e grelhado à vista do cliente. Existem também alternativas para os amantes da carne, e pratos para crianças e vegetarianos. Este restaurante moderno, com um ambiente caloroso e animado, tem uma vista soberba sobre a emblemática baía de Câmara de Lobos.

Abre todos os dias das 12h00 às 23h30m.

Oferecemos transporte gratuito do Funchal e arredores.

Vila da Carne

Moderno e acolhedor o Vila da Carne vem complementar o seu parente, o Vila do Peixe Localizado no centro de Câmara de Lobos, com vistas soberbas sobre a cidade e baía, este é um verdadeiro restaurante de carnes. Escolha entre as tradicionais espetadas regionais, o frango e o espeto de porco, picanha com molhos do Brasil, bifes de cortes diferentes de carne e as carnes de porco preto e borrego. Bacalhau, espada e atum, e ainda pratos vegetarianos. Menus para crianças disponíveis.

Abre todos os dias das 12h00 às 23h30m.

Oferecemos transporte gratuito do Funchal e arredores.

www.viladopeixe.com

Governo Regional da Madeira cria Comissão destinada à celebração do Dia do Trabalhador

A Secretaria Regional de Inclusão Social e Cidadania do Governo Regional da Madeira criou uma comissão que se destina exclusivamente à preparação e execução de um programa de atividades visando a celebração do Dia do Trabalhador, na Ilha da Madeira dia 1 de maio. Relembre-se que esta iniciativa de celebração da efeméride que homenageia o trabalhador madeirense é já uma tradição na ilha, sendo que no ano passado houve espaço a atividades desportivas, cerimónias de homenagem aos trabalhadores, espaços de restauração e um concerto que encerrou as festividades, ao final do dia.

Marca Banana da Madeira marcou presença na 32ª edição da Meia-Maratona de Lisboa

Numa tentativa de associar-se a eventos que promovam bem-estar, saúde e realização de desporto, a Banana da Madeira associou-se a edição deste ano da Meia-Maratona de Lisboa, realizada entre 9 e 12 de março. Os primeiros dias que antecedem a realização da prova rainha deste evento, foi dedicado à feira desportiva, que decorre junto ao Centro Cultural de Belém, promovendo, através de um contacto direto com os atletas, os benefícios e a energia natural que esta fruta tem para oferecer.

Em comunicado, a GESBA (Empresa De Gestão Do Sector Da Banana), informou que "a Meia Maratona de Lisboa é uma das cinco melhores meias-maratonas do mundo e um dos eventos desportivos a decorrer em Portugal com mais participantes", sendo que a entidade colocou, ao longo do trajeto da prova de corrida, "várias zonas de abastecimentos onde a fruta revitalizou a energia dos participantes".

Governo Regional da Madeira irá lança campanha contra o "idadismo"

A Secretaria Regional da Saúde e Proteção Civil, mediante a Direção das Políticas da Longevidade (DRPPIL), pertencente ao Governo Regional da Madeira, irá criar uma campanha contra o "idadismo", isto é, contra o preconceito que existe sobre a idade. Tendo em vista mostrar os benefícios do envelhecimento e sensibilizar para o princípio básico da Vida – envelhecemos desde o dia em que nascemos - a iniciativa contará com várias atividades intergeracionais e vários debates sobre a temática.

Ana Clara Silva, dirigente da DRPPIL, salienta que "a campanha contra o "idadismo" pretende ter um impacto atitudinal, o qual devolve o lugar social a que têm direito as pessoas idosas, de acordo com a sua importância e valor para as sociedades modernas, e, ao mesmo tempo elimina a imagem de inutilidade ou fardo, sem esquecer que a dignidade humana é uma exigência ética que não conhece idades".

Stay

MADEIRA ISLAND

www.staymadeiraisland.com

Water for life
Termalismo

1 Vidago – Vidago Palace Hotel • pág. 34

2 Braga – Termas de Caldelas • pág. 37

3 Vila Pouca de Aguiar – Pedras Salgadas spa & nature park • pág. 35
Vila Pouca de Aguiar – Termas de Pedras Salgadas • pág. 36

4 Mêda – Termas de Longroiva • pág. 41

5 Almeida – Termas de Almeida – Fonte Santa • pág. 38

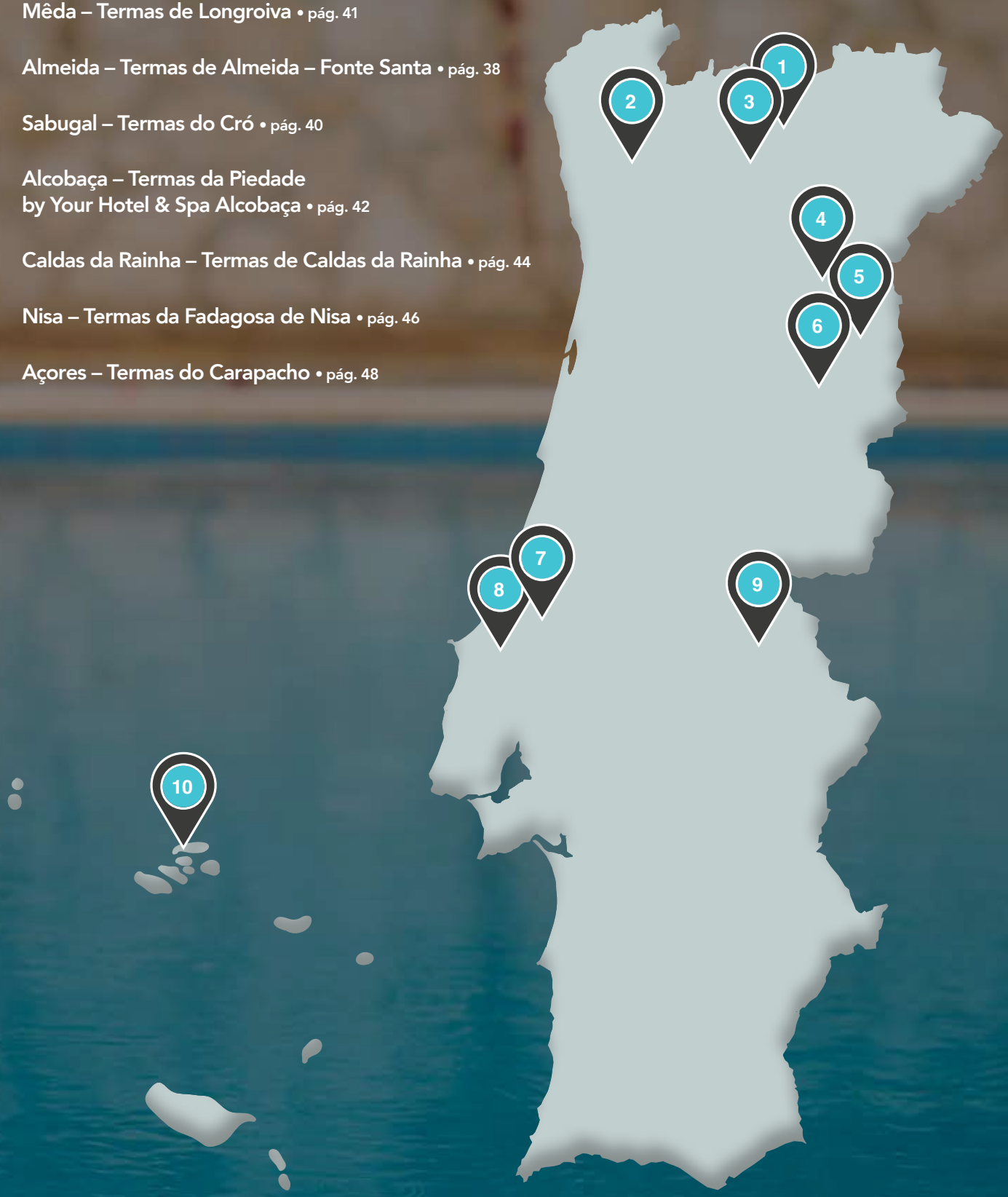
6 Sabugal – Termas do Cró • pág. 40

7 Alcobaça – Termas da Piedade
by Your Hotel & Spa Alcobaça • pág. 42

8 Caldas da Rainha – Termas de Caldas da Rainha • pág. 44

9 Nisa – Termas da Fadagosa de Nisa • pág. 46

10 Açores – Termas do Carapacho • pág. 48



"AS TERMAS SÃO HOJE POLOS TURÍSTICOS DE TURISMO DE SAÚDE E BEM-ESTAR"

Victor Leal, Presidente da ATP

Portugal tem o privilégio de ser um país recheado de águas com propriedades termais de norte a sul do país, sendo a região centro a que agrega mais complexos termais. Nos últimos anos, tem-se registado um aumento do termalismo em Portugal, onde até os mais jovens cada vez mais se rendem a uma atividade que proporciona bem-estar, saúde física e mental. Em entrevista à Mais Magazine, Victor Leal, presidente da Associação Termas de Portugal (ATP), falou sobre a missão da ATP no setor e do crescimento do termalismo em Portugal.

Fundada em 1996, a Associação Termas de Portugal é uma instituição que visa o desenvolvimento das termas portuguesas, desde o nível económico até às questões técnicas, fazendo parte da sua rede 38 termas, oriundas de todas as zonas do país. De modo a seguir esta linha de ação, Victor Leal, presidente da ATP, refere que a associação funciona como representante das termas portuguesas e dos seus interesses junto das "entidades de tutela e dos organismos internacionais, nacionais e regionais que têm intervenção ou influência nas tomadas de decisão nas políticas de saúde, turismo, desenvolvimento económico e territorial". Para além disso, a ATP é ainda um importante centro polarizador de projetos em rede que visam a "valorização da cadeia de valor do termalismo, ao nível dos fatores de competitividade, desde normas de qualidade, sustentabilidade, campanhas de comunicação e promoção, eficiência energética, e tantas outras".

Qualidades terapêuticas das águas termais em Portugal

O presidente da ATP considera que as águas termais que se podem encontrar em várias localidades de Portugal são possuidoras de um conjunto de qualidades ímpares e valiosas para o tratamento de certas patologias, uma vez que "as águas minerais naturais têm características físico-químicas que lhes conferem propriedades terapêuticas". Consoante esta composição, diferenciada em todas as termas, são estabelecidas as indicações terapêuticas destinadas a certos grupos de patologias. "Em Portugal como nos outros países europeus, as águas minerais naturais têm características predominantes para tratamento de patologias de reumáticas e músculo esqueléticas, tais como, reumatismos, artrites e artroses, e patologias das vias respiratórias, como são exemplo as rinites, sinusites e asma", esclarece Victor Leal.

Registada maior afluência na atividade termal

A ida às termas sempre teve associada a si o estereótipo de ser uma atividade para o público mais velho, levando ao afastamento e desvalorização da atividade termal por parte dos jovens. No entanto, atualmente, fruto de uma sociedade mais bem informada, este estigma está ultrapassado. Embora na vertente terapêutica as "águas minerais naturais terem como indicação terapêutica o tratamento de patologias mais relacionadas" com o público mais velho, na vertente do bem-estar a esmagadora maioria da procura situa-se nas pessoas entre os 35 e 55 anos. "Atualmente a procura de programas de bem-estar representa cerca de 75% do total da procura. Por isso, definitivamente, as termas são destinos turismo de saúde, bem-estar e lazer com oferta para todas as idades", aponta Victor Leal.

A crescente adesão do público mais jovem levou a um crescimento assinalável do termalismo, sendo que, para Victor Leal, os benefícios económicos que esta atividade gera para o país vão muito para além das atividades realizadas dentro dos complexos termais. "A economia do termalismo gera um efeito multiplicador na economia local de pelo menos duas vezes relativamente ao volume de negócios gerado diretamente pela atividade estritamente termal. Falamos de efeitos no alojamento turístico, restauração, comércio local, animação turística e outras", conclui o presidente da ATP.

TERMAS DE PORTUGAL

www.termasdeportugal.pt

DIA MUNDIAL DA ÁGUA 2023

O "Dia Mundial da Água" foi pela primeira vez, formalmente proposto, na Agenda 21 da Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento de 1992, realizada no Rio de Janeiro. Em Dezembro desse ano, a Assembleia Geral das Nações Unidas adoptou a resolução A/RES/47/193, pela qual 22 de março de cada ano foi declarado Dia Mundial da Água. O documento, considerado como "Declaração Universal dos Direitos da Água", apresentava medidas, sugestões e informações para despertar a consciência ecológica da população e dos governantes .

Pedro Cantista

O primeiro "Dia Mundial da Água" ocorreu em 1993. Desde então, a cada ano, muitos países o comemoram em todo o mundo, com uma grande variedade de eventos. Trata-se, pois, de um dia de observância anual da ONU, que destaca a enormíssima importância da água.

A "UN-Water" é o organizador do "Dia Mundial da Água". Seleciona um tema para a comemoração de cada ano, em consonância com as diversas entidades da ONU, colocando o seu interesse num determinado foco. Como exemplos das temáticas de anos anteriores, todos eles de extrema importância e continuada actualidade, citamos: a relação da água com a Natureza, as mudanças climáticas, a energia, o desenvolvimento sustentável, o emprego, o desperdício hídrico, a segurança alimentar, a água para as cidades (respondendo ao desafio urbano), as águas transfronteiriças, o acesso universal à água limpa, saneamento e higiene, água e Cultura, água para a Saúde.

Em 30 anos de celebração foram, assim, muitos e diversificados os focos de campanha, com uma relevante acção de educação e comunicação. Existe um arquivo de websites das campanhas anteriores do Dia Mundial da Água, que todos os interessados poderão consultar.

Nesta três décadas muitas foram as mensagens difundidas, procurando sensibilizar toda a população mundial através da divulgação de números e estatísticas absolutamente impressionantes. Recordemos algumas das mais impactantes:

- 70% da água doce é utilizada na agricultura
- 80% dos eflúvios não são tratados
- Somente 1% da água do nosso planeta é potável de fácil acesso
- Uma em cada 6 pessoas não tem acesso a água potável
- 187 crianças morrem em cada hora por falta de acesso a água potável
- Em 2025, 1,8 mil milhões de pessoas habitarão zonas de escassez hídrica
- Em 2030 a procura para o consumo de água potável crescerá cerca de 50%

Calcula-se que 97,5% da água da Terra é salgada, não sendo adequada ao nosso consumo directo. Dos 2,5% de água doce, a maior parte (69%) é de difícil acesso, estando concentrada nos glaciares; 30% são águas subterrâneas (armazenadas em aquíferos) e 1% está nos rios.

Há precisamente 25 anos (1998) a ONU consagrou o Dia Mundial da água à "Água Subterrânea – O Recurso Invisível". A ONU identificou lacunas na gestão de águas subterrâneas que têm enormes implicações para o desenvolvimento sustentável.

A Sociedade Portuguesa de Hidrologia Médica (SPHM), fundada em 1952, dedica especial atenção a estas águas subterrâneas, particularmente as que são classificadas como "águas minerais naturais". São águas de circulação profunda, de constituição físico-química muito estável (praticamente constante), que demonstram efeitos benéficos para a Saúde.

Estes efeitos, primitivamente verificados pelo uso empírico destas águas em locais de emergência ou captação, nomeadamente nas estâncias e estabelecimentos termais, são hoje já baseados em estudos científicos de qualidade, que explicam os seus mecanismos de actuação. A SPHM tem por objectivo promover o conhecimento científico das propriedades da água, tendo em vista a sua aplicação médica. Para tal procura desenvolver a investigação científica e clínica nesta área e divulgar todo o conhecimento adquirido, através da realização de congressos e reuniões científicas, acções pedagógicas (nomeadamente através de cooperação com Universidades, Institutos Politécnicos e outras entidades de Ensino), publicações, divulgações nos media.

Tem igualmente funções de consultoria junto de entidades públicas, destacando-se a sua participação, estabelecida pelo Dec. Lei nº 142/2004, na Comissão de Avaliação Técnica da Direcção Geral de Saúde, constituída para este sector.

Para além dos aspectos científicos e organizativos institucionais, desde há vários anos que a SPHM vem desenvolvendo igualmente acções de sensibilização da população, particularmente aquando da realização dos seus congressos, em colaboração com outras entidades, de que se destaca a Associação das Termas de Portugal e os concessionários, entre os quais se contam muitas autarquias.

Portugal é um país com mais de 400 pontos de emergência de água mineral identificados. Possui uma grande riqueza e variedade em águas minerais naturais. Tem estâncias termais de grande qualidade. Alia á sua tradição termal uma actualidade de renovação desta actividade. Novas abordagens, sustentadas em maior base científica, permitiram uma maior consciencialização da importância e valor da Medicina Termal.

No Dia Mundial da Água a SPHM transmite a mesma mensagem da ONU, convidando as pessoas a repensarem todas as suas atitudes em relação ao uso e consumo de água, assumindo o compromisso de mudanças na sua utilização. Lembra também o enorme interesse para a Saúde das termas portuguesas, que urge defender e valorizar.

Pedro Cantista
Médico, Professor Universitário,
Presidente da Sociedade Portuguesa de Hidrologia Médica (SPHM)

SPHM
SOCIEDADE PORTUGUESA DE HIDROLOGIA MÉDICA E CLIMATOLOGIA

www.sphidrologia.pt

Vidago Palace Hotel - Elegância, conforto e requinte

O Vidago Palace Hotel foi construído por iniciativa do rei D. Carlos I com o intuito de promover internacionalmente as propriedades terapêuticas e curativas da água mineral de Vidago. Inaugurado há mais de um século e mantendo o requinte da Belle Époque, o Vidago Palace continua a oferecer hoje aos seus clientes um serviço de luxo, com os mais altos padrões de qualidade e conforto, como nos explica Maria José David, Diretora de Turismo do Vidago Palace Hotel.

O Vidago Palace Hotel é um daqueles espaços que nos fazem recuar no tempo, para uma época em que os reis e rainhas eram tratados com altas mordomias. Inaugurado em 1910, esta unidade hoteleira combina num só espaço o melhor do estilo Belle Époque com o conforto e luxos modernos. Com 70 quartos, 15 dos quais suites com vista privilegiada para o parque centenário, campo de golfe com 18 buracos, centro de congressos, auditório com 264 lugares, e um Spa termal com piscina interior e exterior, vitality pool, sauna banho turco e ginásio, o Vidago Palace Hotel dispõe de vários espaços e serviços que possibilitam experiências únicas e memoráveis aos seus clientes.

O luxo dos espaços comuns do hotel contrasta com o minimalismo do spa termal em funcionamento desde 2010. Inserido entre 100 hectares de pinho e cedro perfumado, o Spa do Vidago Palace Hotel é um lugar de sofisticada elegância e glamour onde o bem-estar e o poder das águas termais se encontram. Com uma grande variedade de programas eficazes no rejuvenescimento do corpo e da mente, este espaço consegue proporcionar aos seus clientes uma experiência de bem-estar completa, com a cura através das suas águas minerais terapêuticas. "Os programas mais procurados no Spa de Vidago visam a promoção de saúde e bem-estar. Elaboramos programas personalizados a cada individualidade, que incluem hábitos saudáveis, como alimentação e uma dieta equilibrada, exercício físico, tratamentos com água mineral natural e tratamentos de bem-estar", explica Maria José David.

Recolhidas diretamente de captações profundas em solo de rocha granítica e utilizadas em ingestão, aplicação parentérica, banhos e duches, as minerais de Vidago são amplamente reconhecidas pelas suas capacidades terapêuticas e curativas. "As águas de Vidago são águas minerais naturais gasocarbónicas, característica comum a apenas 0,5% das águas engarrafadas em todo o mundo, o que faz delas um bem precioso ao alcance de muito poucos". Com uma rica história centenária, as águas de Vidago foram sempre reconhecidas ao longo dos tempos como águas de exceção, a que já no século XIX os apreciadores chamavam de "as vichy portuguesas". Hoje, continuam a ser amplamente procuradas por milhares de aquistas para o tratamento de problemas digestivos, músculo-esqueléticos, metabólicos, dermatológicos e do sistema nervoso.

Para além de todos os serviços que o Vidago Palace oferece aos seus hóspedes, a beleza natural deste espaço centenário e a sua riqueza histórica, aliados aos 113 anos de experiência na arte de bem receber e ao serviço personalizado de referência nacional e internacional, são sem dúvida as suas maiores valências. "Quanto aos nossos fiéis hóspedes, que nos visitam de geração após geração e promovem o nosso hotel, representam a maior certeza e garantia de que o Vidago Palace é mais que um simples hotel, mas sim uma distinta e incontornável referência hoteleira."

ÉPOCA TERMAL

De 01/01 a 31/12.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Hipersalina.
Composição Iónica: Gasocarbónica, Bicarbonatada Sódica.
pH: 6,2

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas
- Aparelho Digestivo
- Aparelho Respiratório
- Pele
- Sistema Nervoso

VIDAGO PALACE
★ ★ ★ ★ ★

www.vidagopalace.com

Pedras Salgadas spa & nature park une o melhor das águas e da Natureza

As características ímpares das águas de Pedras Salgadas foram cedo descobertas pelos locais, que já no século XIX as utilizavam para alívio das maleitas que os afligiam. Rapidamente, a fama dos seus poderes curativos ultrapassou fronteiras atraindo, sobretudo, o interesse de pessoas que sofriam com doenças do aparelho digestivo. Hoje, podem continuar a ser apreciadas no Pedras Salgadas spa & nature park. Venha conhecê-lo.

Durante décadas as termas de Pedras Salgadas foram local de visita obrigatória de milhares de aquistas que ainda hoje chegam de toda a parte do mundo. Com o objetivo de aproveitar todas as qualidades ímpares destas águas únicas, surgiu em 2012 o Pedras Salgadas spa & nature park, um conjunto turístico de quatro estrelas, que combina num único espaço poder das águas e a beleza de um parque natural.

Seja para uma estadia em família, com amigos, ou um retiro de negócios, o Pedras Salgadas spa & nature park dispõe de diversos serviços que procuram dar resposta às diferentes necessidades dos seus hóspedes. Atualmente, conta com uma unidade de alojamento constituída por 18 Eco Houses. Localizadas no coração do parque, as Eco Houses destacam-se pelo seu design e comodidades únicas, capazes de proporcionar uma experiência de repouso em harmonia com a mãe Natureza. Para os que procuram apreciar o melhor da gastronomia, o espaço conta também com o restaurante "Casa de Chá", que leva até à sua mesa as novidades mais saborosas numa combinação gastronómica de excelência. Com um ambiente mais "cozy" e tranquilo, o Bar Avelames promete cativar a atenção de hóspedes de todas as idades, especialmente dos mais novos uma vez que está equipado com um Kids Club e sala de jogos com mesa de bilhar. Para o Verão, nada melhor que um mergulho na piscina exterior, rodeada de uma ampla área verde, onde a descontração e diversão estão garantidas.

Estando a falar de um destino termal por excelência, o Pedras Salgadas spa & nature park dispõe ainda de um moderno spa termal. Renovado pelo arquiteto Siza Vieira, o spa termal das Pedras Salgadas disponibiliza uma vasta seleção de tratamentos termais, de bem-estar e de estética, tirando o maior partido dos benefícios da água termal das fontes de Pedras Salgadas.

Recolhidas diretamente de captações profundas em solo de rocha granítica, as águas medicinais de Pedras Salgadas caracterizam-se por serem hipersalinas, gasocarbónicas, bicarbonatadas sódicas e com um pH de 6,3, sendo especialmente indicadas para o tratamento de maleitas do aparelho digestivo, respiratório, metabólico-endócrinas e reumáticas e músculo-esqueléticas. Graças a um amplo programa de tratamentos, neste templo de saúde e bem-estar, desfruta-se das salas de massagem e relaxamento, de uma piscina interior aquecida, sauna, hammam, hidromassagem, duche escocês e duche vichy. Para além disso, a maior parte dos espaços do spa aproveita a luz exterior, permitindo sempre o contacto com a natureza, como é o caso da piscina interior com os seus circuitos de águas. Uma filosofia que se estende a todo o parque, que procura ser um espaço onde o equilíbrio entre a história, o relaxamento, conforto e modernidade se fundem.

ÉPOCA TERMAL
01/01 a 31/12.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA
Mineralização Total: Hipersalina.
Composição Iónica: Gasocarbónica, Bicarbonatada, Sódica.
pH: 6,3

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS
- Aparelho Digestivo
- Aparelho Respiratório
- Metabólico-Endócrinas
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

PEDRAS SALGADAS
spa & nature park

www.pedrassalgadaspark.com

Termas Pedras Salgadas: A simbiose perfeita entre o termalismo, natureza e património

ÉPOCA TERMAL
De abril a novembro.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA
Mineralização Total: Hipersalina.
Composição Iónica: Gasocarbónica, Bicarbonatada, Sódica.
pH: 6,3

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS
- Aparelho Digestivo
- Otorrinolaringógicas e renais
- Metabólico-Endócrinas
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

Integrada no "Pedras Salgadas spa & nature park", as Termas de Pedras Salgadas, situadas no concelho de Vila Pouca de Aguiar, têm muito para oferecer aos seus visitantes. A marca Água das Pedras que brota na vila transmontana é uma das mais antigas do país, sendo reconhecida internacionalmente pelas suas propriedades ímpares que a tornam ideal para fins termais.

Desde o termalismo ao património material e imaterial, à hospitalidade da população, não esquecendo a riqueza gastronómica, Vila Pouca de Aguiar tem muito para oferecer a todas as famílias que escolhem estas termas para relaxar do stress do dia-a-dia. A água mineral natural que brota na vila portuguesa é bicarbonatada, sódica e gasocarbónica, com gás 100% natural, adequada sobretudo à hidropinia, ou seja, à ingestão de água como elemento fundamental do tratamento termal. As suas componentes físico-químicas fazem ainda com que seja uma referência para o tratamento de doenças do aparelho digestivo, renal, doenças metabólicas, endócrinas, otorrinolaringológicas e músculo-esqueléticas.

Água mineral natural de Pedras Salgadas é um recurso natural ímpar.

O sabor e as propriedades únicas da água mineral natural de Pedras Salgadas são o resultado de um processo lento e natural, com origem na água da chuva que cai sobre o vale de Pedras Salgadas. Enquanto o gás ascende das profundezas da terra, incorporando-se naturalmente, são recebidos da rocha vários minerais. Em pleno Parque de Pedras Salgadas é possível visitar seis buvetes, espaços arquitetónicos de grande beleza e singularidade.

Para além do balneário e Spa Termal, o "Pedras Salgadas Spa & Nature Park" possui um complexo hoteleiro que se integra harmoniosamente com a natureza, um local ideal para o passeio a pé para todas as idades, com família ou amigos. O município espera inaugurar ainda este ano um novo balneário termal, na proximidade do Caminho Português de Santiago Interior e da Estrada Nacional 2, ao mesmo tempo que apoia o desenvolvimento da hotelaria, da restauração local, de novas dinâmicas socioculturais e da saúde.

Além do complexo termal, o município de Vila Pouca de Aguiar está recheado de outras valências que o tornam um destino ideal para umas férias relaxadas em família

A riqueza termal, cultural, histórica e ambiental é incontornável, com um microclima favorável a caminhadas, passeios a pé, a cavalo, observação da natureza, desporto ao ar livre, entre outros. Existem núcleos museológicos, únicos no país, que merecem ser descobertos, para além de lagoas e trilhos, perfeitos para qualquer época do ano, com paisagens bucólicas onde o tempo parece não ter passado, aldeias com história e com dinâmicas culturais, para além de festas tradicionais como a Feira das Cebolas ou a Feira do Mel e do Artesanato.

Uma estadia nas Termas de Pedras Salgadas representa uma oportunidade única de reencontro consigo mesmo e com a natureza, promovendo o bem-estar, a saúde e um estilo de vida saudável a todos os que visitam a região.

MUNICÍPIO DE VILA POUCA DE AGUIAR

www.cm-vpaguiar.pt

Termas de Caldelas: Cuidar da saúde com métodos naturais

ÉPOCA TERMAL
De 11 de março a 01 de dezembro.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA
Mineralização Total: Hipossalina.
Composição Iónica: Bicarbonatada cálcica.
pH: 8,05

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS
- Pele
- Aparelho Circulatório
- Aparelho Digestivo
- Ginecológicas
- Metabólico-Endócrinas
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas
- Sistema Nervoso

A água mineral natural que emerge na vila de Caldelas, abarca em si uma grande componente histórica e cultural, sendo conhecida a sua existência desde os tempos da ocupação romana. Localizada no coração do Minho, as Termas de Caldelas estão circundadas por um território marcado pelas belezas naturais, pelas construções arquitetónicas incomuns e habitada pelos caldenses, gente de grande hospitalidade e de coração aberto para receber todos os visitantes da vila minhota.

As Termas de Caldelas, cuja exploração comercial começou no início do século XX (apesar de já serem conhecidas as suas águas termais desde os tempos da ocupação romana), e que atingiu o seu esplendor a partir da segunda metade do referido sec. XX, marcou indelevelmente gerações e gerações de caldelenses. A água termal que aqui brota a 33 ºC é reconhecida por ser uma água hipossalina, bicabornatada cálcica e com um PH de 8,05, um conjunto muito singular de componentes físico-químicas que a tornam especialmente recomendada para o tratamento de um vasto leque de patologias de foro digestivo e músculo-esquelético, entre as quais relacionadas com a síndrome do colon irritável, patologia inflamatória crónica do intestino (colites), dispepsia, discinesia, pele, artroses, aparelho ginecológico, estando também em curso um estudo médico hidrológico para o tratamento do aparelho respiratório (rinite, sinusite, asma). Em adição, as Termas de Caldelas possuem ainda um programa de combate à obesidade, problemática crescente, com acompanhamento médico e de nutrição (7, 14 ou 21 dias).

Nas Termas de Caldelas, a água termal é encarada como o "medicamento natural"

Neste sentido, o complexo termal dispõe de serviços terapêuticos em que a água termal é tratada como o "medicamento natural", sendo todas as patologias acima descritas tratadas apenas com o emprego deste recurso natural. Uma medida que visa diminuir o consumo de fármacos, estabilizando as condições nosológicas, na sua grande maioria, reduzindo assim também o absentismo. O tratamento termal deve perfazer 14 dias e a sua evidência faz-se ao longo de 3 anos, permitindo aos termalistas garantir a manutenção da sua qualidade de vida.

De modo a aproveitar ao máximo os benefícios provenientes das propriedades terapêuticas da água, as Termas de Caldelas oferecem ainda programas de bem-estar, que pode ir de um simples circuito termal, até um programa extenso e completo de anti-stress, rejuvenescimento e energético.

Recentemente, de modo a garantir a qualidade dos serviços prestados, as Termas de Caldelas sofreram obras de requalificação, que permitiram manter a qualidade da água (mudando todo o sistema de abastecimento de água termal ao balneário) e melhorar as condições de conforto para os termalistas acompanhando a evolução e a necessidade dos tempos.

A vila de Caldelas proporciona aos seus visitantes uma experiência muito completa

Se escolher Caldelas para uma estadia em família, para além de poder usufruir de todos os equipamentos e serviços termais, pode ainda desfrutar da nova componente religiosa da região - com o revitalizado Caminho Jacobeu da Geira e Arrieiros para Santiago de Compostela - percorrer os vários trilhos por entre as maravilhosas paisagens do Minho, saborear a secular tradição gastronómica minhota - onde se incluem as famosas Papas de Sarrabulho - e aproveitar os vários equipamentos sociais que estão ao dispor de todos, como a Piscina Municipal de Caldelas, localizada mesmo junto ao parque termal. Uma pequena vila, inúmeras experiências.

Junta de Freguesia da União das Freguesias
Caldelas, Sequeiros e Paranhos

www.jf-ufcsp.pt

TERMAS DE ALMEIDA – FONTE SANTA: BANHOS QUE CUIDAM

António Santos Silva, Diretor Clínico das Termas de Almeida – Fontes Santa e Vice-Presidente da Sociedade Portuguesa de Hidrologia Médica e Climatológica

Situado na montanha granítica com o rio Côa aos seus pés, o Complexo Termal de Almeida comunica de forma invejável com a envolvente. As grandes paredes de vidro rasgadas no edifício moderno deixam entrar a luz e observar a natureza, proporcionando um ambiente relaxante para o corpo e a mente. Usadas há séculos para tratar maleitas, as propriedades terapêuticas desta água sulfurosa estão vocacionadas para problemas de saúde que agora aparecem associados à pandemia COVID-19. O Diretor Clínico, António Santos Silva, explica-nos qual é o posicionamento das Termas de Almeida-Fonte Santa, numa altura em que emergem novas tendências no turismo termal.

O postal ilustrado de Almeida é o seu forte abaluartado que, visto do céu, parece uma forma de estrela de 12 pontas. A história desta vila do distrito da Guarda, situada num planalto a poucos quilómetros da linha de fronteira com Espanha, merece seguramente uma visita, mas há mais para experimentar. O ideal é mesmo combinar um programa termal com a fruição cultural e da natureza que a vila proporciona. O primeiro inventário das águas minerais naturais do país intitulado "O Aquilégio Medicinal", publicado em 1726, dava conta de uma nascente com propriedades terapêuticas situada no que é hoje o lugar de Fonte Santa. "No termo da vila de Almeida [...] há uma fonte a que chamam Santa, pouco copiosa, mas de água que passa por minerais de enxofre, que claramente pelo cheiro se reconhece. Usam delas os moradores para sarnas, comichões, pruridos, chagas rebeldes, assim tomando banhos e lavando com ela as partes exulceradas ou pruriginosas".

Esta água sulfurosa, fracamente mineralizada e de pH alcalino é assim usada há vários séculos e tem indicações terapêuticas para doenças do aparelho respiratório, doenças reumáticas e músculo-esqueléticas. Isto sem esquecer o combate ao stress e à ansiedade e a possibilidade de recuperar energias através do bem-estar que um programa termal pode oferecer. A fonte mantém-se junto ao rio, mas o espaço termal expandiu-se pela encosta. O complexo é constituído por uma zona de Balneoterapia, sauna, banhos turcos, ginásios, gabinetes de massagem e área médica de apoio ao utente. É esta estrutura que permite dar cumprimento aos seus objetivos: tratar e reabilitar, promover a saúde e o bem-estar e prevenir doenças.

O poder das águas termais ao alcance de todos!

As termas estão a ser procuradas para tratar problemas de saúde que ficaram

ÉPOCA TERMAL
02/05 a 31/10.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA
Mineralização Total: Fracamente mineralizada.
Composição Iónica: Sulfúrea, Bicarbonatada, Sódica.

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS
Reumáticas e Músculo-Esqueléticas
Aparelho Respiratório

para trás durante os últimos anos, assim como outros que surgiram durante os confinamentos. O tratamento termal pode mesmo ajudar doentes que tiveram Covid-19 e mantêm sintomatologia, naquilo que já é conhecido pela síndrome de pós-covid ou "long covid". "Nas Termas de Almeida, as indicações terapêuticas já são muito direcionadas para as sequelas que podem surgir pós-covid, patologias músculo-esqueléticas e patologias do foro respiratório", explica António Santos Silva.

A isto junta-se uma nova tendência na procura pelas águas termais. "Começa a aparecer um público "mais jovem" com a indicação dos seus médicos especialistas para procurarem nas termas respostas às suas patologias, um público que anda entre os 45 e os 55 anos, e que vem para as termas porque piorou das suas vias respiratórias, anda mais cansado e perdeu alguma mobilidade. Falamos de pessoas que normalmente não viriam às termas e que agora, com esta nova realidade, veem as termas com um aliado para recuperar da Covid-19". Por se entender que o ambiente termal poderá ser muito útil para vencer este processo de reabilitação, as Termas de Almeida disponibilizam tratamentos com as suas águas para diversas doenças que o confinamento provocado pela pandemia do SARS-CoV-2 acabou por trazer, nomeadamente as depressões.

Os aquistas já não são apenas pessoas mais velhas e com problemas de saúde: o turismo termal tem um grande potencial para atrair um público mais jovem. As termas são cada vez mais promovidas como um destino de bem-estar e esta tem sido a fórmula para a dinamização deste espaço. "É preciso desfazer o mito e, para tal, a nossa comunicação tem de mudar o foco do público-alvo que até aqui era de mais de 55 anos, para chegar a um público mais jovem, urbano e dinâmico, os maiores de 25 anos, que procuram algo de novo nas suas escapadinhas de fim-de-semana. E aqui, as Termas de Almeida são um exemplo paradigmático desta equação", sublinha António Santos Silva.

Este é um ótimo destino para quebrar a rotina e repor a energia em sintonia com a natureza. A qualidade das instalações e o profissionalismo dos seus colaboradores, aliados à gastronomia, turismo e património, fazem de Almeida e do seu complexo termal um local de visita obrigatória.

Termas de Almeida
FONTE SANTA

ALMEIDA
MUNICÍPIO

www.cm-almeida-pt

Termas do Cró: Saúde e bem-estar de mãos dadas com a Natureza

É por entre ribeiros e um vale granítico que encontramos um dos maiores tesouros do concelho do Sabugal: as Termas do Cró. Em perfeita comunhão com a natureza, este complexo termal é o destino ideal para quem procura tratamentos de excelência, tranquilidade, paisagens invejáveis e um magnífico território para descobrir.

Com utilização milenar e reconhecimento oficial desde o século XVIII, as águas medicinais das Termas do Cró, situadas entre as freguesias da Rapoula do Côa e do Seixo do Côa, a 15 quilómetros do Sabugal, são anualmente procuradas por centenas de aquistas, que encontram na água mineromedicinal que brota das nascentes locais inúmeros benefícios terapêuticos. Graças às suas caraterísticas físico-químicas específicas, sendo considerada uma água fracamente mineralizada, com reação muito alcalina, e do ponto de vista iónico bicarbonatada sódica, carbonatada, fluoretada e sulfidratada, a água do Cró é vocacionada para o tratamento de problemas do aparelho respiratório – rinite, sinusite, bronquite, laringite, faringite, asma brônquica e doença pulmonar obstrutiva brônquica (DPOC) – reumáticas e músculo-esqueléticas e ainda dermatológicas, sendo especialmente indicadas para o tratamento de psoríase, eczema e acne.

Aliando saúde, prevenção e manutenção ao bem-estar, numa simbiose perfeita entre tratamento, natureza luxuriante e um design bonito e requintado, as Termas do Cró oferecem atualmente um moderno balneário termal com equipamentos de tecnologia de ponta e recursos humanos altamente qualificados. Dispõe ainda de uma área centrada em técnicas de reabilitação e fisioterapia, a Cró Fisio, que possibilita reabilitações cuidadas e personalizadas. Para além disso, distingue-se também pela vertente wellness, através da área Cró Corpus & Ludic, que contempla uma oferta completa de tratamentos de corpo e rosto e um espaço lúdico de puro relaxamento, composto por uma piscina aquecida hidrodinâmica, animada e climatizada, com cerca de 160 metros quadrados de espelho de água e com luz natural, única no país.

ÉPOCA TERMAL

Todo o ano.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Fracamente mineralizada, com reacção muito alcalina.

Composição Iónica: bicarbonatada sódica, carbonatada, fluoretada, sulfidratada.

pH: 8,14

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- Aparelho Respiratório
- Pele
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

TERMAS&SPA DO CRÓ

SABUGAL MUNICÍPIO

www.cm-sabugal.pt

Termas de Longroiva: Saúde e bem-estar no coração do Douro

É por entre as belas paisagens com que a região do Douro nos brinda que podemos encontrar as Termas de Longroiva, no concelho de Meda. A tranquilidade transmitida pelo panorama paisagístico, aliado às qualidades terapêuticas da água termal de Longroiva, constituem o lugar ideal para renovar energias e tratar da sua saúde. As termas de Longroiva estão integradas num hotel, Longroiva Hotel Rural, e a qualidade dos seus serviços mereceu já algumas distinções por parte da "Travel Myth", que reconhece os melhores hotéis.

Com a agitação da vida quotidiana e o stress que a vida profissional e familiar pode causar, tirar uns dias para recarregar energias e dar um mimo a nós mesmos é uma proposta irrecusável para qualquer um. As Termas de Longroiva são o local indicado para passar uns dias relaxados, onde a saúde e o bem-estar físico e mental dos clientes são a prioridade para todos os profissionais da instituição termal. A água mineral natural de Longroiva é captada a 211 metros de profundidade e emerge a 47 °C, sendo classificada como fracamente mineralizada, do tipo sulfúrea, fluoretada, com reação alcalina e macia.

Termalismo clássico/ terapêutico vs. Termalismo focado no bem-estar

Os altos padrões de qualidade dos serviços fornecidos pelas Termas de Longroiva podem-se dividir em duas áreas distintas e, simultaneamente, complementares. Por um lado, o complexo termal está capacitado para fornecer a quem o visita um termalismo terapêutico, onde o banho termal é especialmente indicado tanto para as doenças reumáticas e músculo-esqueléticas - com tratamentos que vão desde banho de imersão simples, banheira com hidromassagem, banheira com bolha de ar, hidropressoterapia, bertholaix e pedidaix, corredor de marcha, duche de jato, duche circular, duche Vichy, duche subaquático, vapor parcial aos membros e vapor parcial à coluna - como também para patologias das vias respiratórias – disponibilizando-se terapias como irrigação nasal, pulverização faríngea, nebulização e aerossol.

Por outro lado, as Termas de Longroiva oferecem também um termalismo de bem-estar, com uma oferta de serviços muito vasta, tais como piscina com hidromassagem, sauna, banho turco, cromotherm, talaxion, duche Vichy geral, massagem geral relaxamento, massagem com óleos essenciais, massagem localizada, ginásio, hidroginástica, ultrassons, electroestimulação, calor húmido, parafina, massagem drenagem linfática, pressoterapia, mobilização ativa e passiva, hidrocinesoterapia, fortalecimento muscular e banho imersão piscina com técnicas especiais de fisioterapia.

Região marcada pelas componentes paisagísticas e patrimoniais

Para além da riqueza das suas águas, cuja utilização já se perde no tempo, as Termas de Longroiva enquadram-se num território onde o património natural e cultural, associado aos costumes e tradições das suas gentes, fazem da pequena Vila de Longroiva um lugar único que merece ser visitado e desfrutado. Envolvida pelas belas paisagens do Douro, cheia de história e com as suas águas "milagrosas", apresenta-se como um destino turístico perfeito que une o património, a natureza, a saúde e o bem-estar.

Assim, escolher as Termas de Longroiva e o Longroiva Hotel Rural para descansar uns dias da azáfama do quotidiano, significa escolher uma instituição com uma gama de serviços diversificada e especializada, indicada para todas as idades, com qualidade reconhecida internacionalmente pela "Travel Myth", entidade que distingue os hotéis com melhores atributos.

ÉPOCA TERMAL

De maio a novembro.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Fracamente mineralizada.

Composição Iónica: Sulfúrea, Bicarbonatada, Sódica.

pH: 8,03

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- Aparelho Respiratório
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

LONGROIVA HOTEL RURAL

www.cm-meda.pt

TERMAS DA PIEDADE
by Your Hotel & Spa Alcobaça:

REFERÊNCIA NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA SAÚDE DIGESTIVA EM PORTUGAL

É numa pequena região rodeada por natureza, em Alcobaça, que se pode encontrar o Your Hotel & Spa Alcobaça, uma instituição com uma oferta muito vasta focada em promover saúde e bem-estar a todos os seus clientes. O complexo inclui hotel de 4 estrelas, restauração e um spa termal que integra as Termas da Piedade, onde circulam águas termais centenárias amplamente reconhecidas pelas suas qualidades terapêuticas no tratamento de problemas do aparelho digestivo.

Encerradas durante mais de 20 anos, as Termas da Piedade estão, desde 2019, ativas e integradas no Your Hotel & Spa Alcobaça, um local de refúgio, proporcionando bem-estar, saúde física e mental. A água termal, presente nas Termas da Piedade, é um recurso ímpar pelas suas características, vocacionadas para o tratamento de diversas patologias, nomeadamente em doenças do aparelho digestivo, através da hidrocolonterapia. Esta terapia diferenciadora permite obter inúmeros benefícios através das propriedades mecânicas e físico-químicas da água. Apesar deste tratamento não ser exclusivo desta instituição, as Termas da Piedade distinguem-se por conciliar esta terapia com água termal. A vocação terapêutica destas águas na prevenção de doenças do aparelho digestivo já é antiga na região, estando enraizada na sua génese e divulgada no seio do Termalismo Nacional.

Pelo seu histórico e após a reabertura em 2019, as Termas da Piedade assumem-se hoje, como referência em Portugal na prevenção da saúde digestiva, com um projeto diferenciado

Faz parte do corpo clínico das Termas da Piedade, uma equipa médica e de enfermagem experiente e qualificada, abordando cada utente de forma holística e individualizada. De forma a determinar o melhor tratamento para cada utente, é realizada previamente ao procedimento uma consulta médica, realizando uma anamnese e colheita de todos os dados clínicos / sintomas, permitindo prescrever o tratamento e sessões adequadas a cada utente. As Termas da Piedade estão habilitadas e certificadas para a prática do hidrocolon através de equipamentos modernos, normas de segurança e higiene reguladas e validadas por entidades externas. Existe acompanhamento de

Dr. Luís Val-Flores, Corpo Clínico Termas da Piedade

Enfermeiro Luís Pedro a realizar circuito de hidroterapia termal

enfermagem durante toda a cura termal e reavaliação médica periódica, assim como terapias sinérgicas a todo o tratamento, nomeadamente massagens e técnicas de relaxamento antes, durante e após o tratamento.

Simultaneamente, as Termas da Piedade, fruto das outras vocações terapêuticas nomeadamente a músculo esquelética e dermatológica têm reunidas todas as condições para proporcionar um tratamento altamente diferenciador a cada cliente que procura esta estância termal.

São inúmeras as indicações para a realização do hidrocolon, nomeadamente os distúrbios de motilidade como obstipação, flatulência, intolerâncias alimentares e cólicas

Como complemento da hidrocolonterapia, a realização de uma alimentação equilibrada e saudável é essencial e, por isso mesmo, o Your Hotel & Spa Alcobaça, em sinergia com as Termas da Piedade, disponibiliza uma oferta gastronómica rica e completa, sendo que já está em curso a certificação para celíacos prevendo ainda a sua conclusão no presente ano. Esta certificação permitirá que o hotel seja capaz de responder a intolerâncias alimentares de forma, cada vez mais comuns na nossa sociedade, de forma profissional e segura. As Termas da Piedade contêm características que a tornam especialmente indicada para a hidrocolonterapia. A sua água é bicarbonatada, cloretada sódica, com um Ph entre os 6,9 / 7. A sua mineralização é das mais elevadas de Portugal, o que faz com que seja bastante adequada e eficiente nesta terapia.

A técnica do hidrocolon contempla inúmeros benefícios.

Quando a água termal é absorvida pela mucosa intestinal, obtêm-se benefícios sinérgicos a todo o organismo. Permite a atuação ao nível do cólon com as propriedades de limpeza, regulação da flora intestinal e estabilidade da mucosa. Sendo o intestino um órgão dinâmico e altamente sensível, suscetível à inferência de fatores externos, como o stress e ansiedade, a hidrocolonterapia com água termal apresenta também benefícios sistêmicos, como a promoção do bem-estar e sensação de relaxamento a nível geral.

Atualmente, em virtude de uma maior consciência individual sobre a prevenção de doenças do aparelho digestivo, e saúde em geral, verifica-se uma maior afluência de termalistas de diversas faixas etárias. As Termas da Piedade, conscientes da mudança paradigmática do Termalismo em Portugal, disponibiliza desde a sua reabertura em 2019 todo um programa e staff adequado para uma abordagem holística a cada utente.

ÉPOCA TERMAL

Todo o ano.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Hipersalina.
Composição Iónica: Cloretada Sódica.

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- Aparelho Digestivo
- Pele
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

PREVENÇÃO DIGESTIVA

- Diarreia
- Flatulência
- Obstipação
- Cólon irritável
- Distensão abdominal
- Intolerâncias alimentares
- Dor abdominal inespecífica / cólicas

TERMAS DA PIEDADE
by Your Hotel & Spa Alcobaça

YOUR HOTEL & SPA
ALCOBAÇA
★★★★

"A ÁGUA MINERAL NATURAL DAS CALDAS DA RAINHA, PELAS SUAS PROPRIEDADES, É CONSIDERADA UMA DAS MELHORES NO ÂMBITO DO TERMALISMO DE SAÚDE"

Vítor Marques, Presidente da Câmara Municipal das Caldas da Rainha

As termas das Caldas da Rainha remontam-nos ao reinado de D. Leonor, no século XV, quando a rainha fundou esta estância termal. Por isso mesmo, as termas das Caldas da Rainha reúnem em si a vertente histórica, que pode ser conferida por todos os seus visitantes, à qualidade da água mineral natural que brota nas Caldas. Em entrevista à Mais Magazine, Vítor Marques, Presidente da Câmara Municipal das Caldas da Rainha, fala-nos sobre "a associação da componente história e cultural aos tratamentos terapêuticos e de bem-estar" que estas termas têm para oferecer.

A água mineral natural das Caldas da Rainha é composta por um conjunto de propriedades terapêuticas que a tornam especialmente indicada para o tratamento de algumas doenças. Para Vítor Marques, a água que brota nas Caldas pode mesmo ser "considerada uma das melhores no âmbito do termalismo de saúde", fruto de um conjunto de três efeitos: o efeito físico da temperatura da água, que ronda os 34,5º; o efeito químico, uma vez que água tem um Ph neutro de 7,04; e ainda o facto de ser hipermineralizada, isto é, a água é sulfúrea, cálcica, cloretada sódica, sulfatada, magnesiana, sulfídrica e levemente fluoretada. "A atuação conjugada destes três fatores, tem uma ação analgésica, anti-inflamatória, anti-histamínica e rejuvenescedora das cartilagens articulares, sendo por isso utilizadas para o tratamento de todo o tipo de doenças reumatismais e do aparelho locomotor (artrose, reumatismos inflamatórios, artrite reumatoide, espondilite anquilosante, gota e sequelas pós-traumáticas) e do aparelho respiratório superior (sinusites, rinites crónicas, hipertróficas e atróficas e laringite), nas vertentes preventiva, curativa, de reabilitação e promotora da saúde", destaca Vítor Marques.

Ações de tratamento

Com vista ao tratamento de todas estas afeções, o complexo termal das Caldas da Rainha oferece um vasto leque de técnicas que disponibiliza aos clientes destas termas o melhor serviço possível, com destaque para as técnicas de imersão em banheira, técnicas de duche (jato, circular, pedidaix, massagem Vichy), técnicas de vapor integral e parciais (coluna, bertholaix) inalações e técnicas especializadas (drenagem de proetz, duche gengival e duche filiforme). Para que o serviço de máxima excelência esteja completo, "os utentes são acompanhados por um médico Hidrologista, com vista à sua recuperação, numa perspetiva holística de saúde e bem-estar", sendo que "existem muitos programas de bem-estar disponíveis, para quem quer usufruir de uma experiência de relaxamento", explica Vítor Marques.

Vertente de saúde aliada à história do edifício

Apesar de a grande referência destas termas ser a qualidade da água natural com caraterísticas terapêuticas, as termas das Caldas das Rainhas diferenciam-se também por aliar a vertente da saúde à componente histórica e cultural. O Hospital Termal foi fundado pela Rainha D. Leonor, no ano de 1485, e Vítor Marques assume que "o facto de a pessoa usufruir de um tratamento termal num edifício que é o Hospital Termal mais antigo do Mundo, é algo que enriquece desde logo a experiência vivida", por isso, este é "o conceito de termalismo que queremos desenvolver, não incidindo apenas na importantíssima vertente curativa, mas indo mais além, num plano transversal, onde aliamos o termalismo à cultura, ao bem-estar, ao turismo e à identidade municipal". O presente da Câmara Municipal das Caldas da Rainha sublinha ainda a importância de realçar este aspeto histórico a todos os visitantes das termas da região, por forma a permitir a "valorização do passado e o reconhecimento da extraordinária relevância do património".

Recentemente, parte do complexo termal das Caldas da Rainha foi alvo de obras de requalificação, com a remodelação da ala sul do edifício do Hospital Termal, tendo em vista a abertura de uma seção dedicada à vertente músculo-esquelética. Esta intervenção foi uma forma de modernizar e preservar a estrutura que faz parte do património caldense e abrir uma nova unidade de tratamento que sirva um maior número de clientes. "Após a abertura da valência na área das músculo-esquelética e bem-estar, trazendo muitas pessoas da região, mas também muitas de outras zonas do país, que consequentemente vêm conhecer e explorar o nosso concelho, atraídas também pela indissociável ligação do legado termal à arte e cultura, traços que acompanham a cidade desde a sua fundação, sobretudo visível através da Cerâmica, afirmando-se hoje como Cidade Criativa da Unesco para o Artesanato e Arte Popular", conclui Vítor Marques.

www.mcr.pt

ÉPOCA TERMAL

Março a Dezembro.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Hipersalina.
Composição Iónica: Sulfúrea, Cloretada Sódica.
pH: 6,7

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

- Aparelho Respiratório
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

Termas de Nisa: "Cuidamos do seu bem-estar"

Localizadas numa planície alentejana, as Termas da Fadagosa de Nisa são anualmente procuradas por milhares de aquistas, que encontram nas suas águas fracamente mineralizadas a fórmula secreta para o tratamento de problemas respiratórios, dermatológicos e músculo-esqueléticos. Idalina Trindade, Presidente da Câmara Municipal de Nisa, falou à Mais Magazine sobre os serviços disponibilizados pelo complexo termal e o que esta região tem ainda para oferecer.

É da nascente da Fadagosa, situada a 11 quilómetros da vila de Nisa, que brotam águas termais com poderes medicinais únicos e que, há vários anos, são sucessivamente procuradas por milhares de aquistas vindos de todo o país. As referências históricas referentes à utilização das águas da Fadagosa para fins medicinais e terapêuticos remontam a 1792, ano em que por ordem do Provedor da Comarca, Vicente Casal Ribeiro, se iniciou a construção "de precárias instalações para comodidade dos banhistas", que foram, posteriormente, ampliadas em 1827. Passando por um período de estagnação e até de abandono, só na década de 50, é que a Câmara Municipal de Nisa recupera o antigo edifício dos banhos, criando ao mesmo tempo um espaço destinado ao acolhimento dos aquistas. "Com o decorrer dos anos, esse espaço foi sendo melhorado e renovado, tendo a beneficiação mais recente incidido na criação de um espaço de aromoterapia, apetrechado de equipamentos e decoração alusivos a este serviço de bem-estar", explica Idalina Trindade.

Em termos de classificação usual na hidrologia portuguesa, a água da Fadagosa de Nisa pertence ao grupo de águas minerais sulfúreas e caracterizam-se pela sua reação alcalina, bicarbonada, sódica, fluoretada e sulfidratada, sendo assim especialmente procuradas pelo seu valor terapêutico no tratamento de problemas reumáticos/músculo-esqueléticos, respiratórios, metabólicos e dermatológicos.

Com modernas instalações, as Termas da Fadagosa de Nisa disponibilizam um conjunto de tratamentos que se dividem pelas áreas de termalismo clássico e termalismo de bem-estar. No primeiro é possível realizar tratamentos por irrigação nasal, aerossol, nebulização, duche agulheta, filiforme asma e bronquite, filiforme sinusite e rinite, vichy, hidromassagem, bolha de ar, hidro com bolha, subaquático e circular. Uma oferta que é complementada com o corredor de marcha, sauna, jacuzzi e massagem parcial relaxante que integram o termalismo de bem-estar e para o qual existe uma oferta variada de aromoterapia, com pacotes personalizados a realizar individualmente ou em casal.

No entanto, desengane-se quem pensa que Nisa apenas se destaca no turismo termal e de bem-estar. Para além da oferta nestes segmentos, a região oferece ainda recursos culturais e naturais para serem explorados. "Nisa é um concelho de excelência turística, de bem-estar e saúde, não só pelo seu património, as suas gentes, o seu artesanato e a sua gastronomia, mas porque nele há locais e experiências únicas que merecem a visita como, por exemplo, a Ruinha de Santa Maria ou o fabuloso Trilho da Barca d'Amieira, o Centro Histórico de Nisa, o Conhal do Arneiro, o Castelo de Amieira do Tejo", afirma Idalina Trindade.

ÉPOCA TERMAL

De maio a novembro.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

Mineralização Total: Fracamente mineralizada.

Composição Iónica: Sulfúrea, Bicarbonatada, Sódica.

pH: 8,15

INDICAÇÕES TERAPÊUTICAS

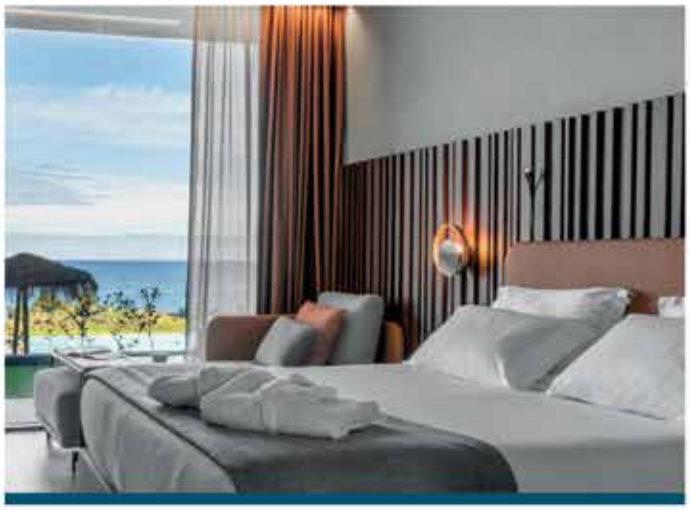
- Aparelho Respiratório
- Metabólico-Endócrinas
- Pele
- Reumáticas e Músculo-Esqueléticas

fadagosa termas de nisa
Saúde ao Natural

www.cm-nisa.pt

AÇORSONHO
HOTÉIS

UM DESTINO, QUATRO EXPERIÊNCIAS



VERDE MAR & SPA *NOVO HOTEL EM SÃO MIGUEL*

★★★★★

LOCALIZAÇÃO:
no centro da cidade da Ribeira Grande, em frente à Praia do Monte Verde.

QUARTOS:
153 quartos, incluindo tipologias familiares e suites.

SERVIÇOS:
Receção 24h, restaurante e bar, wellness center, centro de conferências, sala de jogos, zona infantil, piscina exterior infinita com bar de piscina, WI-FI e estacionamento gratuito.

PEDRAS DO MAR RESORT & SPA

★★★★★

LOCALIZAÇÃO: em Fenais da Luz e a 15 Km do aeroporto e do centro de Ponta Delgada.

QUARTOS: 125 quartos, incluindo tipologias familiares e suites.

SERVIÇOS: Receção 24h, SPA, healthclub, piscina exterior infinita, restaurante e bar, sala de conferências, campo de jogos, parque infantil, WI-FI e estacionamento gratuito.

VALE DO NAVIO HOTEL

★★★★

LOCALIZAÇÃO: na vila pitoresca de Capelas a 13 Km do aeroporto e do centro de Ponta Delgada.

QUARTOS: 75 quartos duplos.

SERVIÇOS: Receção 24h, restaurante e bar, ginásio, piscina interior, sala de conferências, sala de jogos, piscina exterior, WI-FI e estacionamento gratuito.

AÇORSONHO APARTAMENTOS TURÍSTICOS

★★★★

LOCALIZAÇÃO: na vila pitoresca de Capelas a 13 Km do aeroporto e do centro de Ponta Delgada.

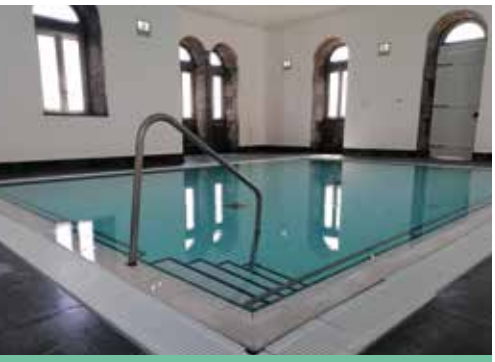
QUARTOS: 26 apartamentos studio, T1 e T2 totalmente equipados.

SERVIÇOS: Receção 24h, restaurante e bar, ginásio, piscina interior, sala de conferências, sala de jogos, piscina exterior, WI-FI e estacionamento gratuito.

AJUDAMOS A CUIDAR DE SI

HELPING YOU TO TAKE CARE OF YOURSELF

TERMAS DO
CARAPACHO
ilha GRACIOSA



Piscina interior | Interior pool

Banho de hidromassagem | *Hydromassage bathing tub*

HORÁRIO | *SCHEDULE*

ter - dom **10h30 - 16h00**
tue - sun **10:30 am - 4:00 pm**

seg Encerrado para manutenção
mon Closed for maintenance

36-38 ºC

6.4 - 6.8
PH nível | *level*

TIPOS DE TRATAMENTOS | *TYPES OF TREATMENTS*

Piscina interior | *Indoor pool*
Banheiras de hidromassagem | *Hydromassage bathing tub*

PATOLOGIAS

As Termas do Carapacho são conhecidas desde o século XVIII pelas suas águas medicinais.
A imersão geral em águas minerais naturais é adequada para tratamento de doenças reumáticas, tais como:

- Artrite gotosa e reumatóide (fase não aguda)
- Febre reumática (fase não aguda)
- Fibromialgia
- Osteoartrose

PATHOLOGIES

The Termas do Carapacho are known since the 18th century for its medicinal waters. General immersion in natural mineral waters is suitable for the treatment of rheumatic diseases, such as:

- *Gouty and rheumatoid arthritis (non-acute phase)*
- *Rheumatic fever (non-acute phase)*
- *Fibromyalgia*
- *Osteoarthrosis*

Termas do Carapacho
Rua Dr. Manuel de Menezes
9880 - 120 Carapacho
Ilha Graciosa
39º 00′ 45,65″ N 27º 57′ 33,02″ W

(+351) 295 714 212

TERMAS DO
CARAPACHO
ilha GRACIOSA

TERMAS DO CARAPACHO ILHA GRACIOSA – AÇORES

Uma experiência inesquecível!

Localizadas na freguesia da Luz, num dos locais mais emblemáticos da ilha Graciosa, pelo seu inquestionável valor geológico, paisagístico e histórico, as Termas do Carapacho são, sem dúvida, um dos seus ex-libris e um ponto de passagem obrigatória.

A sua história remonta ao ano de 1750, aquando da descoberta de uma nascente de água quente, cuja água tinha um sabor diferente, e que, desde logo, despertou a curiosidade da população local. Os habitantes da freguesia da Luz, aperceberam-se das características muito peculiares desta água, pois, quando começaram a utilizá-la, constataram que estas tinham efeitos terapêuticos, relativamente a doenças reumáticas, passando a denominar a nascente termal por "Águas Novas". Antes da construção do edifício termal, existia uma escavação que servia de reservatório da água, em que esta era recolhida em tinas de barro e levada pelas pessoas para uns casebres de apoio, para a realização dos banhos de imersão.

Nos finais do século XIX, inícios do século XX, foi construído, em redor da nascente, um imponente edifício de alvenaria, passando a água a ser encaminhada para banheiras através de canalizações em barro.

No entanto, a evolução mais relevante, em termos de valências, das Termas do Carapacho foi despoletada pelo, então, médico-diretor João Jardim, que elaborou diversas experiências para aferir as potencialidades das águas e das suas propriedades medicinais.

Este espaço termal esteve, desde sempre, sob a alçada do Governo Regional dos Açores, à exceção do período entre 2011 e 2015, quando foi concessionado a privados, sendo que, ao longo dos anos, o edifício termal original, tem vindo a ser modernizado, de forma a aperfeiçoar e alargar a prestação dos serviços termais, a uma maior escala, prestando atualmente aos termalistas um serviço de grande qualidade, segurança e conforto, que é evidenciado pelos testemunhos recolhidos aos seus utilizadores, em 2022, ano em que bateu o recorde de visitantes.

No seu exterior do edifício encontra-se uma piscina natural de água salgada de singular beleza e enquadramento paisagístico que, em muito valoriza a experiência.

A água encontra-se qualificada como água mineral natural, sendo uma água hipersalina, cloretada sódica bicarbonatada e muito rica em sais de magnésio, com um PH de 7,2 e a piscina tem uma temperatura constante de 36,6ºC, propicia a que este espaço seja utilizado principalmente para o tratamento de doenças reumáticas, nomeadamente: artrite gotosa e reumatóide (fase não aguda), febre reumática (fase não aguda), fibromialgia e osteoartrose.

As termas constituem um produto estruturante da oferta turística do Arquipélago dos Açores, na vertente de saúde e bem-estar e, em particular, no contexto específico da oferta graciosense, dado o seu potencial para a captação de fluxos turísticos para esta ilha, bem como para o aumento da estadia média e mitigação da sazonalidade, uma vez que são um ponto turístico de visita obrigatório, em qualquer estação do ano, para todos os que escolhem a Graciosa como destino de férias.

Disfrutar das propriedades "milagrosas" das águas das Termas do Carapacho, o único espaço termal das cinco ilhas que integram o grupo central do Arquipélago dos Açores, é indiscutivelmente uma experiência diferenciadora e única a não perder.

Água – o bem mais precioso

© www.portugal.gov.pt

Duarte Codeiro, Ministro do Ambiente e da Ação Climática

"Não tem de se inventar a roda quanto à gestão da água. A solução é mesmo não aumentar o consumo ou diminuí-lo. E precisamos de juntar esforços para o uso eficaz da água. É imprescindível uma agenda política clara e permanente para a gestão da água.

Precisamos de projetos inovadores, atividades empreendedoras e outras iniciativas agregadoras para produzir sinergias e garantir que os investimentos, passados 10 anos, não serão insuficientes por causa do aumento do uso deste recurso. Este é um tema que requer ações agora com os olhos postos no futuro, levando em conta cidades, territórios mais sustentáveis, atividades mais produtivas e produtos e serviços com maior valor."

Duarte Codeiro, Ministro do Ambiente e da Ação Climática

Fonte: www.eco.sapo.pt

Águas de Portugal: "a década atual é a mais crítica no que respeita à gestão dos recursos hídricos no nosso País"

José Furtado, presidente do Grupo Águas de Portugal

A água é o bem mais essencial à vida humana e central para o desenvolvimento socioeconómico do país. Em Portugal, o Grupo Águas de Portugal presta serviços de águas a cerca de 80% da população. Uma tarefa de enorme responsabilidade e crescente exigência, uma vez que progressivamente se fazem sentir de forma mais percetível os efeitos nefastos das alterações climáticas na disponibilidade de água. José Furtado, Presidente do Grupo Águas de Portugal, fala à Mais Magazine sobre a atividade da organização que lidera e sobre algumas medidas importantes no combate à escassez de água.

Com atividade nos domínios do abastecimento de água, saneamento de águas residuais e produção de água para reutilização, o Grupo Águas de Portugal assume como propósito "fazer a diferença na vida das pessoas". Para José Furtado, o serviço público prestado pela instituição que lidera é de extrema importância por "ser essencial à vida e à preservação do ambiente num contexto em que a gestão da água ganha centralidade". Além disso, em resultado da escassez de água que se faz sentir um pouco por todo o país, o Grupo Águas de Portugal incube-se ainda de ser um agente ativo na promoção da "gestão eficiente da água e do seu uso racional, estando vinculado a um compromisso de sustentabilidade que estabelece objetivos bem claros em domínios sensíveis como a crise climática, a descarbonização, a transformação digital e a economia circular", explica José Furtado.

Poupar água é um dever de todos nós

O presidente do Grupo Águas de Portugal considera que "no contexto das alterações climáticas, a década atual é com efeito a mais crítica no que respeita a gestão dos recursos hídricos no nosso País", sendo assim urgente encontrar soluções que garantam a sustentabilidade a longo prazo. Uma vez que a "água que temos disponível para todos os usos é só uma", a mudança nos hábitos de consumo deste recurso deve ser uma ação consciente, proativa e conjunta, transversal a todos, desde os municípios e setor industrial e agrícola até às pequenas atividades realizadas em nossas casas. "No que respeita aos consumos domésticos, são fundamentais os pequenos gestos de uso consciente da água, que temos vindo a divulgar amplamente em diversas campanhas de sensibilização e que podem ser consultados no Portal da Água. É fundamental não esquecer que a água é central a todas as atividades pelo que ao consumirmos um qualquer produto, estamos indiretamente a consumir água", explica o presidente do Grupo Águas de Portugal.

Garantir a sustentabilidade da água deve começar já, pelo que é necessário implementar uma série de medidas fundamentais na adaptação às alterações climáticas. "No quadro da adaptação às alterações climáticas destacaria o referido reforço da capacidade e resiliência dos sistemas, bem como da melhoria da eficiência hídrica. Em paralelo, também a descarbonização e a transformação digital no ciclo urbano da água e ainda a valorização dos recursos numa ótica de economia circular", conclui José Furtado.

www.adp.pt

"A Águas do Algarve mudou o paradigma da região nos últimos 20 anos"

António Eusebio, presidente da Águas do Algarve

Teresa Fernandes, responsável pela Área de Comunicação e Educação Ambiental

O abastecimento de água à população algarvia é da responsabilidade da Águas do Algarve, desenvolvendo, no decorrer das últimas décadas, uma série de iniciativas que transformaram por completo o panorama do abastecimento de água na região. Atualmente, os efeitos das alterações climáticas são o grande desafio para a entidade, em virtude da escassez de água que se reflete no baixo volume de disponibilidade hídrica nas barragens do Algarve, como explica António Eusébio, presidente da Águas do Algarve.

Por natureza, toda a região do Algarve é caraterizada pelo seu clima quente e seco, sendo, por isso, uma prioridade garantir o abastecimento de água a toda a população algarvia. A Águas do Algarve é a empresa responsável por assegurar o abastecimento de água para consumo humano, bem como o tratamento de águas residuais, tendo a missão de, em média, disponibilizar cerca de 72 milhões de metros cúbicos/ano de água para consumo humano para abastecer toda a população residente no Algarve e os turistas que visitam a região. António Eusébio considera que a entidade que gere" mudou o paradigma da região nos últimos 20 anos". Tanto ao nível do abastecimento da população, como ao nível do saneamento, a intervenção Águas do Algarve foi fundamental para que, atualmente, haja um sistema mais completo e que consiga atender às necessidades hídricas da população. "O Algarve era uma região onde o abastecimento de água sofria de grande carência nomeadamente no que se referia à disponibilidade e qualidade. Nestas duas décadas foi possível desenvolver um Sistema mais robusto e mais resiliente. O mesmo acontece com o Saneamento, cujos bons resultados são visíveis, por exemplo com o número de bandeiras azuis e douradas com as quais as nossas praias têm vindo a ser galardoadas", afirma António Eusébio.

Enfrentar a escassez de água na região é a prioridade da Águas do Algarve

Os efeitos das alterações climáticas na disponibilidade hídrica é a grande preocupação atual da Águas do Algarve, que tem vindo a acompanhar de perto esta problemática. A falta de chuva na região nos últimos anos leva a que as barragens apresentem reservas hídricas muito abaixo do que seria ideal para todos, levando a que a entidade se foque nas "reservas de águas subterrâneas que trazem acréscimos às disponibilidades de água na região". Ainda assim, António Eusébio considera que a escassez de água tem sido uma boa oportunidade para "desenvolver um conjunto de estratégias de gestão integrada de recursos, e na procura de novas origens, que se constituem como instrumentos essenciais para mitigar riscos e enfrentar novas situações de seca".

Educar para um futuro mais sustentável

A educação da população sobre a importância de poupar água, através de simples gestos no quotidiano, é uma medida que a Águas do Algarve julga ter extrema relevância para enfrentar a crise hídrica da região. Teresa Fernandes, responsável pela Área de Comunicação e Educação Ambiental, destaca que a educação sobre esta temática deve ter transversal a todas as faixas etárias e "envolve questões complexas que requerem uma abordagem coordenada, e consequentemente acompanhada por uma política de comunicação e educação ambiental proativa e assertiva". Nesse sentido, foi implementado na região o projeto "Desafios da Água", que se foca precisamente sobre questões como a "preservação dos recursos hídricos, a importância da qualidade e da disponibilidade da água para a vida em sociedade, o seu uso eficiente e reutilização, e a aplicação de boas práticas ambientais, em concertação com aquelas que são também as orientações para uma economia que se pretende cada vez mais circular". Teresa Fernandes conclui lembrando que "todos os momentos são oportunidades para efetuarmos a escolha correta, num compromisso sério e responsável com o ambiente e com o desenvolvimento de um futuro saudável da humanidade".

ÁGUAS DO ALGARVE
Grupo Águas de Portugal

www.adp.pt

"A água da Quinta do Lago é a única no país com qualidade certificada desde a origem até à torneira"

©Rui Rocha Reis

Pedro Pimpão, Presidente do Conselho de Administração da Infraquinta, E.M., acompanhado pelos seus colegas do Conselho de Administração , respetivamente Marilyn Zacarias e Paulo Bota

Com o objetivo de manter a elevada qualidade do espaço urbano da Quinta do Lago, nascia em 1995 a Infraquinta – Empresa de Infraestruturas da Quinta do Lago que, desde a sua génese, se compromete a elevar e valorizar, cada vez mais, os padrões de qualidade das redes infraestruturais e de serviços da sua área de intervenção. Fique a conhecê-la um pouco melhor pela voz do Presidente do Conselho de Administração, Pedro Pimpão.

A Infraquinta nasceu fruto da motivação genuína de reunir um conjunto de competências e conhecimentos que permitissem uma boa gestão das infraestruturas e espaços públicos da Quinta do Lago, garantindo desta forma a manutenção dos elevados padrões de qualidade deste espaço urbano. Atualmente, e por transferência de competências da Câmara Municipal de Loulé, a Infraquinta tem a responsabilidade na gestão dos sistemas de abastecimento de água, de saneamento de águas residuais urbanas e de gestão de resíduos na Quinta do Lago e loteamentos adjacentes, assim como no serviço de limpeza urbana, manutenção da rede viária e gestão dos espaços verdes públicos existentes na sua área de intervenção.

Afirmando-se como uma empresa de referência, inovadora e com uma visão de futuro, a Infraquinta procura marcar pela diferença em todo e qualquer serviço prestado na sua área de intervenção. "No âmbito da recolha de resíduos, e juntamente com as restantes empresas municipais do concelho de Loulé, foi assinado este ano um acordo de cooperação com a empresa Algar, que promove o apoio operacional para a atividade da recolha seletiva de embalagens recicláveis, bem como a recolha de resíduos de embalagem, porta-a-porta, a comércio e serviços, denominado por Algarlinha by Infraquinta", explica Pedro Pimpão. Vale ressalvar que, a Infraquinta é atualmente responsável pela recolha dos resíduos produzidos e depositados nos ecopontos, na sua área de intervenção, sendo intenção da Infraquinta iniciar a recolha porta-a-porta, com inclusão dos resíduos recicláveis e bioresíduos a partir do ano de 2024, um desafio que procura uma Quinta do Lago ainda mais limpa, amiga do ambiente e com níveis de serviço excecionais.

Infraquinta no combate ao desperdício de água

Em Portugal, cerca de 25% da água que passa nas condutas de abastecimento em Portugal é desperdiçada. Quantidade que daria para abastecer um milhão de portugueses. A Infraquinta está empenhada em reverter esta realidade e prova disso é o facto de ter sido, pelo sétimo ano consecutivo, líder nacional na eficiência de distribuição de água. "As perdas de água constituem uma das principais fontes de ineficiência das entidades gestoras de abastecimento de água e, por este facto, a Infraquinta tem implementado ao longo dos anos uma série de processos e procedimentos que resultaram na liderança deste indicador. Em 2022, a Infraquinta foi a entidade gestora líder do indicador de água não faturada, pelo sétimo ano consecutivo com um rácio de 3,0%", afirma Pedro Pimpão.

Rega eficiente IQ promove poupança

Numa altura onde cada vez mais se fala da falta de água, é notória a estraté-

©Infraquinta

Um dos vários postos de carregamento elétrico disponíveis na Quinta do Lago

Instalações da Infraquinta, vistas através de drone

gia da Infraquinta na adaptação às alterações climáticas. De forma a reduzir os consumos de água para rega, em 2019, a Infraquinta investiu num novo sistema de controlo e monitorização da rede de rega IQ. "Este novo sistema trouxe muitas vantagens, como a possibilidade de alterar a programação de todos os controladores de uma forma muito mais rápida sem ser necessária a deslocação ao local, como acontecia anteriormente. Uma das grandes vantagens, se não a maior, é que em caso de precipitação todos os programadores desligam automaticamente, e para que isso aconteça existem dois pluviómetros ligados ao sistema". Graças à implementação do sistema Rega IQ foi possível constatar uma descida significativa em cerca de 20% nos consumos de água na rega.

Nos últimos anos tem sido notória a necessidade de adaptação às situações de escassez, cada vez mais frequentes, fator que obriga a uma utilização dos recursos hídricos mais eficiente e sustentável. A transformação de água residual num recurso, permite uma gestão de recursos hídricos mais sustentável, fazendo face ao aumento significativo da escassez de água. "Desde 2009 que uma parte dos espaços verdes da Infraquinta são regados com água residual tratada (ApR) proveniente da ETAR da Quinta do Lago. Atualmente, encontra-se a decorrer uma empreitada que irá permitir o aumento da área regada com ApR para cerca de 80% do total dos espaços verdes (10 ha) já no primeiro semestre de 2023", explica. De referir que, para além do uso da ApR, existe também a preocupação por parte da Infraquinta de construção de jardins mais sustentáveis, com a utilização de plantas autóctones e/ou adaptadas à região, seguindo a Estratégia Municipal de Adaptação às Alterações Climáticas.

ÁguaIQ – a mais segura do país

Fruto das boas práticas desenvolvidas pela Infraquinta, nomeadamente a implementação do Plano de Segurança da Água iniciada em 2014, hoje os seus clientes têm acesso a água que é alvo de um controlo 10 vezes maior do que aquele que a lei exige. "A água da Quinta do Lago é a única no país com qualidade certificada desde a origem até à torneira dos consumidores e por isso, decidimos dar-lhe identidade própria. Desde 28 de julho de 2017, que a água mais segura do país passou a chamar-se 'ÁguaIQ', a única que junta à certificação do produtor, detida neste caso pela Águas do Algarve".

A realização de um número de análises 10 vezes superior ao que estabelece a legislação e o despiste periódico de

Jardins da Avenida Jordan, na Quinta do Lago, com plantação de várias plantas autóctones

mais de quatro mil parâmetros por ano, incluindo muitos que não têm carácter obrigatório, são exemplos de procedimentos previstos no plano de segurança adotado pela empresa em 2014, tendo este sido o primeiro passo para chegar a esta distinção. Este rigor, associado aos avançados sistemas de monitorização inteligentes e a um código de procedimentos que procura minimizar todos os riscos de degradação de qualidade, como seja a desinfeção de ferramentas antes e depois da sua utilização, faz da água que abastece os cerca de dois mil domicílios da Quinta do Lago a mais segura de todo o país.

Projetos futuros

Integridade, honestidade, responsabilidade, confiança, respeito pelo ambiente e lealdade, são os valores que hoje fazem parte do ADN da Infraquinta. Para o futuro, Pedro Pimpão assume que os principais objetivos da empresa passam pela otimização, e por uma gestão mais eficiente dos recursos naturais existentes, a sustentabilidade económico-financeira bem como a sustentabilidade ambiental e de recursos, bandeiras pelas quais a Infraquinta sempre se regeu. "Para o futuro prevê-se finalizar o novo Alinhamento Estratégico Infraquinta 2023-2030, que pretende alinhar, através de níveis de excelência de serviço, o Plano de Ação Climática do Município de Loulé, com o novo Plano Estratégico para o Abastecimento de Água e Gestão de Águas Residuais e Pluviais (PENSAARP) – 2030 e com o novo Plano Estratégico para os Resíduos Urbanos (PERSU) – 2030, complementados pelos financiamentos via Plano Regional de Eficiência Hídrica para o Algarve e via Plano de Recuperação e Resiliência – Recuperar Portugal 2021-2026." Além dos projetos já mencionados anteriormente, pretende-se ainda iniciar um Plano Tático para a Mobilidade Urbana, incluindo a Rede viária, pedonal e ciclável. Este novo plano irá induzir investimentos na melhoria de acessibilidades pedonais, para uma mais segura circulação de bicicletas e renovação permanente da rede viária.

"No âmbito da emergência climática, iremos concluir ainda em 2023, por execução do Alinhamento Estratégico 2023-2030, uma empreitada que irá permitir passar de uma taxa de 38% para 81% de reutilização de águas residuais tratadas para a rega de espaços verdes públicos. Paralelamente, pretende-se renovar a frota de transportes, promovendo a mobilidade elétrica e sustentável na empresa, bem como, durante os anos de 2023 e de 2024, iniciar o Plano Tático de Mobilidade Elétrica em conjunto com a empresa municipal Loulé Concelho Global, apoiando o aumento em 200% da cobertura da rede de postos de carregamento na área de intervenção da Infraquinta", finaliza.

Serviço de excelência novamente distinguido

Em novembro de 2022, a Infraquinta foi a entidade gestora distinguida com mais selos de qualidade, pela Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos, tendo recebido quatro selos de qualidade: o Selo de Qualidade para o Uso Eficiente da Água; o Selo de Qualidade do Serviço de Saneamento de Águas Residuais Urbanas (ao consumidor); o Selo de Qualidade do Serviço de Abastecimento Público de Água (ao consumidor) e o Selo de Qualidade de Água para Consumo Humano. Para Pedro Pimpão não restam dúvidas de que a atribuição destes prémios, que conta com participação de um amplo júri representativo do setor, "reconhece a excelência do serviço prestado pela Infraquinta aos seus clientes.

infraquinta

www.infraquinta.pt

©Infraquinta

Ponte de madeira de acesso à Praia da Quinta do Lago

Nuno Pinho, Country Manager da Xylem em Portugal

Criar condições para que os problemas associados à água deixem de ser um constrangimento para a saúde e para o desenvolvimento sustentável

Se é certo que a água é o bem mais precioso e fundamental para a vida humana, também é percetível que se tem tornado num bem cada vez mais escasso. Seja fruto da poluição dos recursos hídricos, seja pelas alterações climáticas que cada vez mais se fazem sentir em todo o globo, é urgente encontrar medidas que visem resolver estes problemas e garantir a sustentabilidade deste recurso valioso. Nuno Pinho fala-nos sobre o papel da Xylem na busca de soluções tecnológicas para os problemas relacionados com a escassez de água potável.

Muitos são os fatores que afetam negativamente a disponibilidade de água potável no presente e a longo prazo, e é precisamente com o objetivo de combater este flagelo mundial que surge a Xylem, uma empresa global que fabrica e desenvolve soluções tecnológicas para o transporte, tratamento, monitorização e controlo de águas residuais. A Xylem contém um vasto leque de marcas (Flygt, Lowara, Wedeco, Sanitaire, Goulds, Sensus, etc) que atuam em diferentes áreas e que têm o objetivo de implementar projetos inovadores que sejam uma mais-valia para tornar a água num recurso mais sustentável. "A Xylem tem uma única missão. Ajudar os nossos clientes a resolver os problemas relacionados com a água. A visão da Xylem é a de criar condições no planeta em que os problemas associados à água deixem de ser um constrangimento para a saúde e para o desenvolvimento sustentável", afirma Nuno Pinho, Country Manager da Xylem em Portugal. A ação da Xylem está ainda totalmente alinhada com os 17 objetivos do Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, com especial foco em seis deles, nomeadamente aqueles que se relacionem com os recursos hídricos.

A Xylem contém uma variedade de recursos tecnológicos focados na preservação da água.

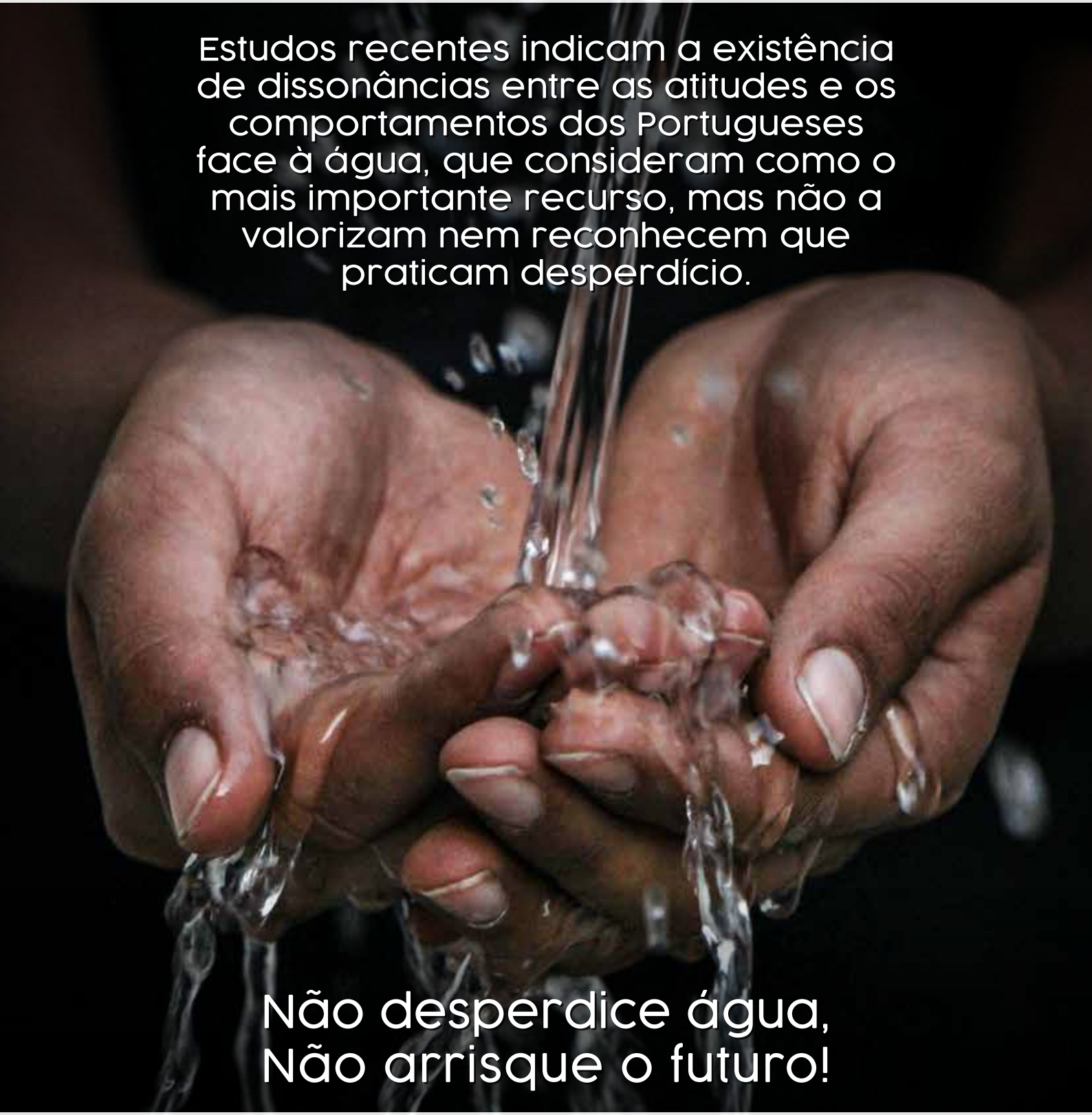
De modo a combater a escassez da água, a Xylem apresenta-se no mercado como uma empresa que desenvolve uma série de produtos tecnológicos capazes de racionar o consumo de água, o seu desperdício, reduzir a emissão de gases com efeito de estufa e minimizar a pegada de carbono dos seus clientes. Tais medidas permitem "às entidades gestoras de águas conhecerem e controlarem melhor os seus ativos, adotando estratégias de operação e manutenção baseadas na previsibilidade e não na reação a eventos não planeados". Nuno Pinho conclui realçando que, em 2018, a Xylem adquiriu uma vasta gama de plataformas digitais, que estão agora agregadas na marca Xylem Vue powered by Aigua, e que possibilitou "estabelecer uma ligação entre os diversos equipamentos unitários das diferentes infraestruturas de água", proporcionando condições para que as "entidades gestoras possam prever e prevenir falhas dos sistemas, permitir o controlo em tempo real dos seus ativos, bem como uma maior flexibilidade para lidar com situações críticas por via das alterações climáticas mantendo a infraestrutura existente".

www.xylem.com/pt-pt

AMGAP

ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS PARA A GESTÃO DA ÁGUA PÚBLICA NO ALENTEJO

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



Não desperdice água,
Não arrisque o futuro!

amgap.pt

FUTUROLIFE
O FUTURO É HOJE
INNOVATIVE SOLUTIONS

Uma empresa parceira
PLANETA SUGESTIVO
INNOVATIVE MARKETING SOLUTIONS

A Futurolife Innovative Solutions, afirma-se como uma empresa de referencia inovadora e com visão de futuro, desenvolve diversas soluções, de inovação e tecnologia ao serviço do meio ambiente principalmente no sector de água, mas também nos sectores da saúde e bem-estar, habitação. Prestar um serviço de excelência e satisfazer as necessidades do mercado, sejam elas domésticas, comerciais e/ou industriais tendo como principal objectivo compreender as necessidades dos seus clientes, fornecendo-lhes serviços que vão de encontro às mesmas.

A empresa diferencia-se por aspetos fundamentais como experiência, e a metodologia de trabalho. Para tal, dispõe de uma equipa técnica altamente qualificada e competente, bem como os métodos e tecnologias sofisticados e de ponta. É uma empresa vocacionada para a comercialização de produtos relacionados com saúde e bem-estar, sendo que todos os seus produtos são certificados. A satisfação e sustentabilidade e excelência e ética são os valores que fazem parte do ADN Futurolife.

Se a água que temos nas nossas torneiras é comprovadamente potável, por que razão continuamos a preferir comprar água engarrafada? É esta a questão que tem inspirado e movimentado a Futurolife. Num momento em que o excessivo consumo de plástico se está a revelar, aos olhos de todos, Estima -se que mais de 400 milhões de garrafas de plástico sejam produzidas em todo o mundo a cada ano. Ao repensar pequenos gestos, podemos fazer mais e melhor pelo meio ambiente como algo insustentável para o nosso planeta, trata-se aliás, de uma questão altamente pertinente.

Neste sentido, este projecto surgiu com o propósito de apresentar ao consumidor uma outra via para ter acesso a uma água de excelência. Através sistemas de água purificada, caracterizados pelo método de Osmose Inversa, método este que já foi considerado pela Organização Mundial de Saúde como sendo 99,9% fiável.

A Futurolife Innovative Solutions, é uma empresa de referência inovadora e com visão de futuro, tem vindo a cativar e fidelizar um público cada vez maior, atingindo uma quota de mercado actualmente muito significativa. Conta com 2 escritórios em território nacional. O seu crescimento no mercado tem sido acompanhado por um conjunto de soluções, pautandose pela inovação e sofisticação. Como tal, actualmente fornece produtos e serviços como os já referidos purificadores de água, dispensadores de água para empresas e escritórios, sistemas de água hidrogenada, sistemas específicos para o Canal Horeca, electrodomésticos sem recurso a produtos químicos, tratamentos de Magnetoterapia e produtos no sector da audição.

A Futurolife Innnovative Solutions revela-se cada vez mais como um projecto empreendedor e dinâmico na procura de respostas para todo o tipo de necessidades que o mercado possa manifestar. José Barbosa, CEO, diz tem estado sempre à procura de novos desafios e projectos, “sendo que a perspectiva é grande”. Recentemente para dar continuidade ao projecto de crescimento adquiriu a empresa Planeta Sugestivo Innovate Marketing Solutions. , passando esta a ser Parceira da Futurolife Innovative Solutions. Deste modo, pretende continuar a crescer de forma sustentada, proporcionando sempre novas soluções nos sectores da água, saúde bem estar e habitação, com soluções também elas sustentáveis, mantendo um compromisso firme com a sustentabilidade ambiental.

José Barbosa
CEO Futurolife e Planeta Sugestivo

Missão

Fornecer ao mercado produtos e serviços inovadores, que incrementem os níveis de saúde e bem-estar ambiental. Assegurar uma relação de preço/qualidade que se constitua uma mais-valia para o cliente. Reforçar a imagem corporativa deste sector, dar a conhecer-se ao seu público, assegurando uma penetração no mercado de forma segura e sustentada. Oferecer aos seus parceiros e clientes uma relação de confiança, assente em padrões elevados de conduta. Proporcionar aos colaboradores oportunidades de carreira e de realização pessoal e financeira ambiciosas e compatíveis com a sua capacidade de sonhar.

Visão

A Futurolife Innovative Solutions, aspira ser uma empresa de referência na disponibilização de produtos e serviços nos sectores da água, saúde e bem-estar. Move-os a vontade de fornecer aos seus clientes um serviço de excelência, compatível com o grau de sofisticação e de inovação dos seus produtos. Abordarão o mercado das mais variadas formas, mas tendo sempre como prioridade a criação de uma relação personalizada e duradoura com cada um dos seus clientes.

A Água AcquaRobot | Canal Horeca

Pretende suprimir a demanda dos negócios ligados à restauração, dando-lhes uma água com a melhor qualidade para consumo, assim como uma personalização extraordinária das suas **garrafas 100% ecológicas**. A utilização da Água AcquaRobot pressupõe deixar de lado os custos relacionados com os intermediários, acabando com os problemas de stock e armazenamento, colaborando para um planeta mais sustentável.

Com a Água AcquaRobot irá ter no momento água natural, fresca ou com gás, dando espaço e um toque profissional ao seu atendimento e conquistando os seus clientes mais difíceis.

Hydron | Água Hidrogenada

Hydron é o equipamento mais completo de água hidrogenada do mercado. O consumo de água hidrogenada tem inúmeros benefícios para a saúde.

Combate o stress oxidativo, ajuda a prevenir doenças e a evitar o envelhecimento prematuro. É uma fonte de saúde, com antioxidantes naturais, o seu consumo tem inúmeros benefícios. **É um equipamento simples de utilizar**, com um **design premiado** que permite uma utilização simples e prática. Pode ser instalado por baixo ou por cima da bancada da sua cozinha ou estabelecimento.

Robot Water | Purificação de Água

O Sistema de purificação de água mais avançado do Mercado.

Robot Water é um sistema de osmose de fluxo direto, ou seja, sem tanque de acumulação, que trata a água na hora do consumo. Desta forma, a água nunca fica armazenada, nem estagnada, como a água de uma nascente.

Dispomos de diversas soluções de purificação de água, dependendo da necessidade de cada cliente.

Permite uma poupança imediata em cada utilização.

Clean Water | Lavar e limpar sem químicos

A Clean Water é a melhor opção para lavar a sua roupa, para cuidar da sua família e para o meio ambiente. Aliado a isso, irá também ajudar a que consiga poupar dinheiro em cada utilização.

Com a revolucionária e exclusiva tecnologia - ActivePure, que com a acção de limpeza do oxigénio activo remove a sujidade e as manchas das fibras e tecidos, eliminando as bactérias causadoras do mau odor.

Magnetoterapia | Indolor e sem recurso a medicação

É a melhor ajuda no combate à dor crónica, as sessões de magnetoterapia são utilizadas com campos magnéticos que regeneram as células afectadas por traumas, infecções ou patologias, recuperando o equilíbrio de forma orgânica.

HIDMA: Na vanguarda da automação aplicada às Redes de Distribuição de Água

Presente no mercado nacional há 23 anos, a HIDMA é sinónimo de profissionalismo, inovação e qualidade nas áreas de hidráulica, eletromecânica, automação e energia. Em entrevista à Mais Magazine, Artur Moreira deu a conhecer um pouco melhor a empresa que gere e o importante trabalho desenvolvido diariamente pela sua equipa de profissionais, com experiência superior a 20 anos nos setores da água e energia.

Decorria o ano de 2000, quando o mercado nacional foi brindado com a aparição de uma empresa jovem e dinâmica, a HIDMA, pensada para fornecer serviços especializados de elevada qualidade nas áreas da hidráulica, eletromecânica, automação e energia. Hoje, a empresa fundada por Artur Moreira centra a sua atividade nas áreas de bombeamento e distribuição de águas, Estações de Tratamento de Águas (ETA's), Estações de Tratamento de Águas Residuais (ETAR's), efluentes industriais, estações elevatórias de água e saneamento, centrais de supressão de incêndio, automação Industrial, energias renováveis, manutenções correctivas e manutenções preventivas.

A pensar na satisfação dos seus clientes, a HIDMA aposta na oferta de um serviço completo de fornecimento, instalação, assistência pós-venda e reparações em oficinas próprias, para as áreas de Obras Públicas, ligadas ao Ambiente, nomeadamente em infraestruturas de Abastecimento Público de Água e de Drenagem e Tratamento de Águas Residuais.

O papel da automação

A mais recente aposta da HIDMA tem incidido na área de automação e, mais propriamente, no sistema IoT, que revolucionou a forma de comunicação, com a capacidade de centralização de todo o tipo de dados e de forma universal. Estando a HIDMA envolvida em projetos com entidades gestoras de água, esta aposta tem-se revelado uma importante mais-valia para a empresa que, para além de conseguir garantir aos seus clientes a qualidade de água, contribui,

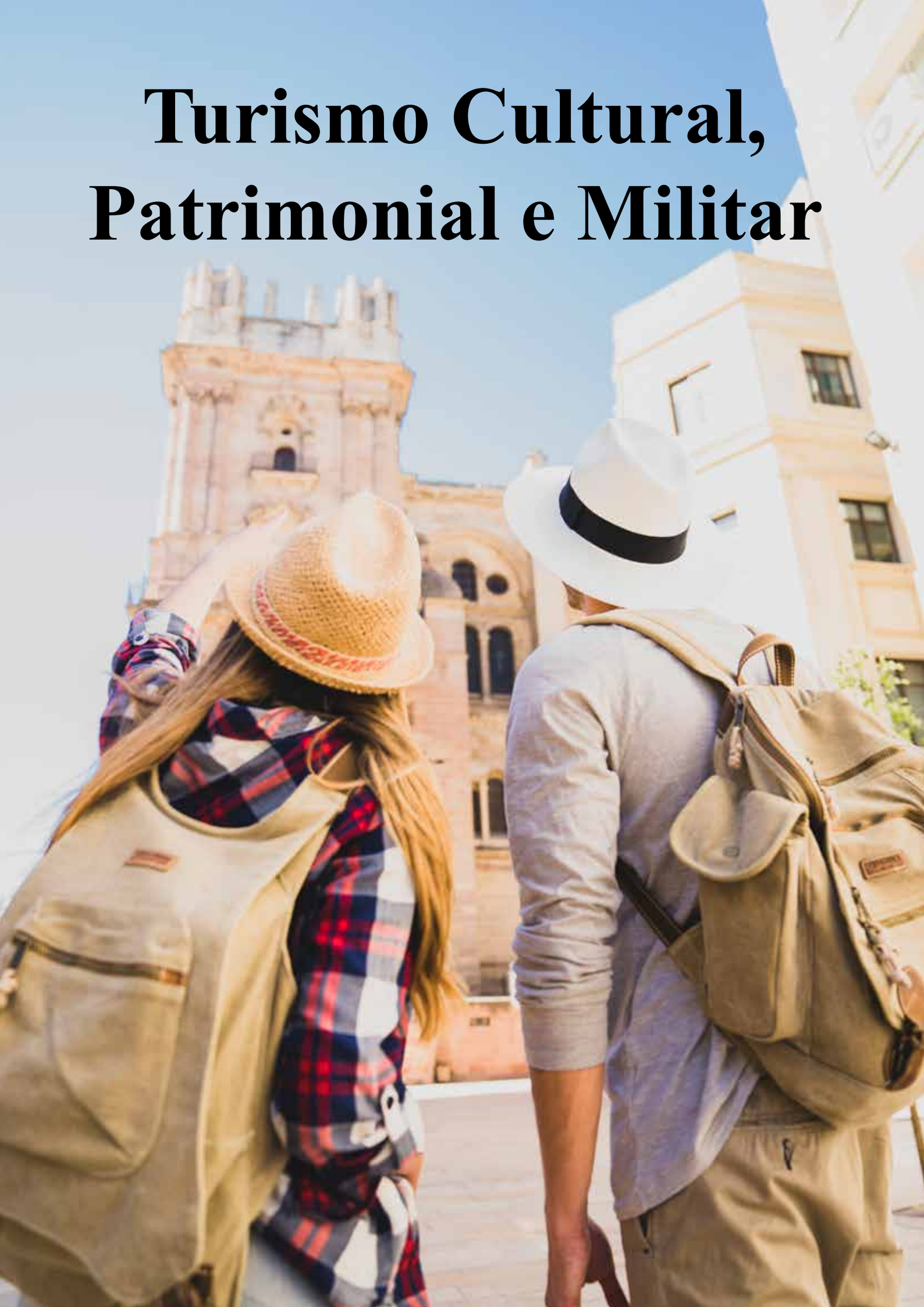
simultaneamente, para a redução eficaz do desperdício de água e para atingir a eficiência hídrica. "A HIDMA tem desenvolvido e implementado a nível nacional, soluções de monitorização das Redes de Distribuição de Água, em locais estratégicos, utilizando sensores e equipamentos de comunicação", explica Artur Moreira.

Focada em solucionar problemas relacionados com a eficiência hídrica e energética, a HIDMA tem procurado manter-se na vanguarda da inovação, acompanhado a par e passo os principais avanços tecnológicos, como nos explica Artur Moreira: "A HIDMA tem procurado utilizar os equipamentos mais eficientes disponíveis no mercado, como motores com magnetos permanentes, ao mesmo tempo que os combina com as soluções de controlo mais avançadas, como variação de frequência."

HIDMA
HIDRÁULICA E AUTOMAÇÃO, SA

www.hidma.pt

Turismo Cultural, Patrimonial e Militar



DGPC na fileira da frente da salvaguarda, valorização e conservação do património nacional

A Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) é a entidade responsável pela gestão do património cultural em Portugal Continental. João Carlos dos Santos, Diretor-Geral do Património Cultural, deu a conhecer à Mais Magazine o importante trabalho desenvolvido pela DGPC na salvaguarda, valorização e conservação do património português.

João Carlos dos Santos, Diretor-Geral do Património Cultural

Criada em 2012, a DGPC é sucessora do Instituto de Gestão do Património Arquitetónico e Arqueológico (IGESPAR), do Instituto dos Museus e da Conservação (IMC) e da Direção Regional de Cultura de Lisboa e Vale do Tejo, e como tal herdou atribuições na área do património cultural arquitetónico e arqueológico, dos museus, da conservação e restauro e do património cultural imaterial. Para além dos serviços centrais, a DGPC tutela 25 museus, monumentos e palácios espalhados por todo o território nacional, onde se incluem cinco monumentos inscritos na lista do património mundial da UNESCO e 16 museus nacionais. "Para além disso, promove investigação e intervenção técnico-científica de excelência no Laboratório de Conservação e Restauro José de Figueiredo, no Laboratório de Arqueociências e no Laboratório do Centro Nacional de Arqueologia Náutica e Subaquática. Neste contexto, temos pugnado por assegurar da melhor forma, a missão que nos está atribuída, que é muito diversificada", explica João Carlos dos Santos.

A DGPC tem por missão assegurar a gestão, salvaguarda, valorização, conservação e restauro dos bens que integram o património cultural imóvel, móvel e imaterial do país, bem como desenvolver e executar a política museológica nacional. Na área do património imóvel cabe à DGPC assegurar a proteção legal dos bens imóveis assente nos mecanismos de classificação, inventariação e de licenciamento de obras particulares nos imóveis classificados e respetivas zonas de proteção. Na área dos museus, monumentos e palácios, para além da gestão direta e da realização de obras de manutenção, conservação e remodelação dos 25 MMP`s afetos, a DGPC procede à credenciação de museus tendo em vista a sua integração na Rede Portuguesa de Museus, composta por 165 museus, cujo acompanhamento e funcionamento assegura. Outra das atribuições é a concretização da política de salvaguarda, investigação e conservação dos bens culturais móveis e integrados, propriedade do Estado, de outras entidades e de particulares. "No que diz respeito ao Património Cultural Imaterial temos por missão e atribuições assegurar o cumprimento das obrigações do Estado no domínio do estudo, salvaguarda, valorização e divulgação das manifestações culturais nesta área. Produzimos ainda uma série de publicações variadas na área do Património, Monumentos, Museus e Arqueologia", explica.

Para atingir este objetivo a DGPC desenvolve programas e atividade de âmbito nacional e internacional, mobilizando recursos próprios e trabalhando em parceria com diversas instituições e entidades, como explica o seu Diretor-Geral: "A DGPC está representada em inúmeros organismos internacionais, sendo um membro ativo do Comité de Património Mundial da UNESCO, do Iberomuseus, entre outros, com projetos muito interessantes para a valorização do património." Com o objetivo sensibilizar para o património comum da Europa e para a necessidade da sua contínua proteção, a DGPC promove ainda iniciativas no âmbito das Jornadas Europeias do Património, Dia Internacional dos Monumentos e Sítios e Dia Internacional dos Museus.

Em Portugal, a cultura e o património têm características únicas que resultaram dos acontecimentos históricos e da identidade de um povo. A singularidade do património cultural nacional constitui um fator de afirmação de valores identitários e um vetor diferenciador face à homogeneização cultural. Por isso mesmo, a DGPC tem incentivado o debate em torno da importância, diversidade, preservação e valorização do Património Cultural numa perspetiva integrada e transectorial. "Procuramos ainda promover uma abordagem centrada nos cidadãos, divulgando modelos inovadores de gestão do Património Cultural e salientando o seu papel inclusivo, realçando os contributos do Património Cultural para a sociedade, a economia, a criação cultural e a educação."

PATRIMONIO CULTURAL
Direção-Geral do Património Cultural

www.patrimoniocultural.gov.pt

"A História de Portugal e, nesta, a militar são por si só únicas"

Portugal tem um longo historial de construções associadas ao seu passado militar e de defesa perante as forças inimigas, que primam pela sua beleza e imponência. Não é portanto de estranhar que o Turismo Militar se tenha tornado uma aposta séria e cada vez mais procurada. Vasco Hilário, Diretor-Geral dos Recursos da Defesa Nacional, deu a conhecer um pouco melhor o importante trabalho desenvolvido na consolidação da oferta turística histórico-militar do país.

A História de Portugal confunde-se com a história militar. De que forma Portugal tem procurado dar a conhecer o seu património histórico-militar único a quem o visita?

O Plano de Ação Reativar o Turismo | Construir o Futuro, tem como objetivo incentivar a retoma do setor do turismo nacional integrando as diferentes valências com os objetivos do Plano de Recuperação e Resiliência e da Estratégia Portugal 2030. Nesta estratégia, concertada para a recuperação do País, também a Defesa Nacional, através da Direção-Geral de Recursos da Defesa Nacional, reforça o seu contributo. A rede de Turismo Militar tem vindo a ser consolidada, criando condições para o desenvolvimento, de forma integrada, de marcas e produtos turístico-culturais associados à temática, valorizando a importância das Forças Armadas.

O turismo vive uma concorrência à escala planetária e o sucesso de Portugal dependerá, sobretudo, do carácter inovador e da capacidade de gerar propostas de valor que atraiam os turistas e que os façam preferir Portugal em relação a outros destinos. Quais as medidas desenvolvidas com o objetivo de gerar maior diferenciação face a destinos concorrentes?

A História de Portugal e, nesta, a militar são por si só únicas. A cultura que nela se insere, também de cariz militar, representa indiscutivelmente um dos principais recursos de diferenciação face à concorrência. Essa já será a nossa maior caracterização face a destinos concorrentes. No entanto, se Portugal se tornou num reconhecido destino será necessário dar-lhe continuidade e, através do estudo e investigação, encontrar espaços, monumentos e sítios que se por si só já poderão reunir condições históricas e culturais, carecem contudo de ser integrados em rede de forma a alcançar atratividade, integrando-as em rotas, roteiros e circuitos, transformando-os em produtos turísticos capaz de providenciarem experiências únicas, no caso, histórico-militares.

O património de cariz militar, existente em todo o território nacional e também um conjunto patrimonial, onde se incluí acervo museológico diversificado e documental, obrigou à criação de um modelo de que passa pela divulgação turística. De que forma é feita organização, promoção e salvaguarda?

Investigar, inventariar e produzir interpretação com rigor científico tem sido a base da referida Rede, obrigando-nos a criar um modelo de organização, promoção e salvaguarda que passa, necessariamente, pela sua fruição turística e cultural: as já mencionadas experiências histórico-militares.

É através de um processo de interpretação, no qual se inserem as parcerias de colaboração com universidades e demais entidades que se entendam ser adequadas, que nos permitem, entre outras possibilidades, despoletar uma estratégia de imagem e comunicação com o público, promovendo o seu consumo turístico e, com ele, a consequente valorização e salvaguarda do património histórico-militar.

O Turismo Militar é um produto turístico com um potencial enorme para atrair visitantes: é Património, é História, é identidade. No entanto, o Turismo Militar não se limita a ser memória do passado. De que forma se tem procurado, a partir da valorização do Turismo Militar, potenciar novos conhecimentos e construir novas perspetivas para o futuro?

A ativação turística da rede do património histórico-militar e a sua consequente valorização, poderá contribuir para o combate às assimetrias regionais, para a valorização de territórios de baixa densidade populacional, bem como para mitigar os efeitos da sazonalidade turística. As comunidades locais são fundamentais na implementação e desenvolvimento desta rede. É esta diversidade territorial, cronológica e temática, que o Turismo Militar poderá oferecer e que potenciará um maior relacionamento entre a Defesa Nacional e os diferentes agentes culturais e económicos, motivo suficiente para permitir medidas concretas de apoio no âmbito das políticas públicas que, no seu conjunto, perspetivem um futuro da afirmação da marca Portugal.

TURISMO MILITAR

www.dgrdn.pt

SANT JORDI, UM DIA INCONTORNÁVEL NO CALENDÁRIO CULTURAL DA CATALUNHA

O Dia de Sant Jordi é uma data emblemática da cultura catalã. Coincide com o Dia Mundial do Livro, a 23 de abril, e é uma tradição muito enraizada na sociedade. Nesse dia, os casais trocam rosas e livros, sendo, por isso, considerado por muitos o "Dia dos Namorados". As ruas e praças das localidades da Catalunha enchem-se de bancas com rosas e livros. Só nesse dia vendem-se mais de 1,5 milhões de livros e mais de 6 milhões de rosas.

Reza a Lenda de Sant Jordi que um dragão invadiu a vila catalã de Montblanc, assustando toda a população, que ofereceu borregos à fera aterradora para acalmar a sua fome. Quando este ficou sem mais nada para comer, o rei sorteou uma pessoa da vila para matar a fome do dragão. O azar fez com que a pessoa escolhida fosse a sua filha, a princesa. Contudo, o cavaleiro Sant Jordi, santo padroeiro da Catalunha, cravou a sua lança em cheio no coração do dragão para defender a princesa da morte. Diz a lenda que do sangue derramado do coração do dragão nasceu uma roseira de rosas vermelhas. Sant Jordi colheu a mais bonita e ofereceu-a à princesa.

A Delegação do Governo da Catalunha em Portugal organiza todos os anos um ato para comemorar esta data do calendário cultural catalão. Em 2022, organizou uma conversa sobre José Saramago com a participação do escritor Miguel Real e do jornalista Francesc Escribano, com a moderação da jornalista e crítica literária Isabel Lucas. O evento foi organizado conjuntamente com as Bibliotecas de Lisboa, as Bibliotecas de Barcelona, a cátedra do escritor na Universitat Autònoma de Barcelona e a Fundação José Saramago. A atividade fez parte da programação oficial do centenário do Prémio Nobel de Literatura português.

Em 2021, mesmo com as restrições pandémicas, a Delegação ofereceu, nas suas redes sociais, um percurso de poesia por Lisboa com uma série de vídeos, dois deles com a intervenção especial do músico, cantor e compositor Salvador Sobral.

AS TORRES HUMANAS CATALÃS EM PORTUGAL

As famosas torres humanas da Catalunha chegam a Portugal no âmbito da celebração do Dia de Sant Jordi organizado pela Delegação do Governo da Catalunha em Portugal. Os Castellers de Vilafranca, campeões do último concurso desta tradição indispensável da identidade cultural catalã, atuarão em Lisboa, Évora e Elvas de 21 a 23 de abril.

Sexta-feira, 21 de abril - Lisboa
12.00h Museu Nacional de Arte Antiga
15.30h Praça do Município

Sábado, 22 de abril - Alentejo
11.00h Elvas
16.00h Évora

Domingo, 23 de abril – Lisboa
10.00h Castelo de São Jorge
15.00h Padrão dos Descobrimentos

OS CASTELLS, PATRIMÓNIO DA UNESCO

Trabalho em equipa, esforço e espírito de superação. São estes os valores que encarnam os Castells, uma tradição cultural com mais de 200 anos de história e declarada Património Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2010.

Os dados mais antigos sobre estas torres humanas datam do século XVIII: as torres compostas por duas ou três pessoas eram o culminar da Dança dos Valencianos, típica das principais festas das regiões de Tarragona. Quando essas construções se tornaram independentes do resto da dança, os Castells nasceram como uma exibição cultural com caráter próprio.

A época de ouro das torres humanas decorre desde os anos 90 até aos dias de hoje. Para isso contribuíram a criação de novos grupos com um perfil intergeracional e multicultural, a realização de novas e espetaculares construções e o mediatismo das exibições dos Castells, com transmissões na televisão.

Atualmente existem cerca de 100 grupos e mais de 12.000 castellers, ultrapassando a construção de mais de 16.000 torres humanas por ano.

OS CASTELLERS DE VILAFRANCA, O MELHOR GRUPO DA CATALUNHA

Os Castellers de Vilafranca são a principal instituição cultural e desportiva catalã de construção de torres humanas. Venceram o 28º Concurso de Castells organizado a 2 de outubro de 2022 e estão regularmente classificados em 1º lugar no campeonato de torres humanas. A 1 de novembro de 2022 bateram o recorde com uma construção inédita, nunca vista em toda a história dos Castells: uma torre de até nove níveis.

O grupo foi fundado em 1948 e fazem parte dele mais de mil membros que se juntam em torno dos valores do grupo: a democracia, a cooperação, o trabalho em equipa e o espírito de superação. Em 1993 foram condecorados com a Cruz de Sant Jordi, o maior reconhecimento concedido pelo Governo da Catalunha.

Há mais de 40 anos, em outubro de 1982, os Castellers de Vilafranca atuaram no Padrão dos Descobrimentos, em Lisboa. É uma das cerca de 200 atuações internacionais que fizeram ao longo da sua história em cidades europeias como Paris e Berlim e de outros continentes como Nova Iorque e Xangai.

ENTREVISTA A RUI REIS, DELEGADO DO GOVERNO DA CATALUNHA EM PORTUGAL

Rui Reis (Maputo, Moçambique) é licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Fez assistências técnicas no âmbito da formação profissional ao Ministério da Educação do Governo de Moçambique e possui uma vasta experiência em cooperação institucional e para o desenvolvimento ligada à Agência Catalã de Cooperação ao Desenvolvimento (ACCD). Entre outros, exerceu o cargo de representante da ACCD em Moçambique (2006–2014), de responsável da Unidade de Países na sede da agência, em Barcelona (2015–2017) e foi representante da ACCD em toda a área da África Oriental (2017–2019). Também entre 2017 e 2019, foi vice-presidente do Grupo de Coordenação de Género entre o Ministério do Género, Criança e Ação Social do Governo de Moçambique e as organizações ativas no âmbito da cooperação no país. Em abril de 2019, foi nomeado Delegado do Governo da Catalunha em Portugal.

Porquê as torres humanas em Portugal?

Os Castellers são uma grande expressão do folclore catalão. Aliás, é o maior tesouro que os catalães possuem no âmbito da cultura popular. É por isso que foi declarado Património Imaterial da Humanidade em 2010.

As atuações serão em espaços importantes e simbólicos do nosso país, como em Lisboa.

Exatamente. É uma honra podermos mostrar o que a cultura catalã tem de mais precioso em espaços com uma grande carga simbólica e representativa na capital portuguesa, como a Praça do Município, o Castelo de São Jorge e o Padrão dos Descobrimentos.

Mas não vão ficar pela capital, também chegarão ao Alentejo.

Com toda a certeza. O sábado será dedicado a esta região portuguesa tão rica culturalmente com atuações em duas cidades que são ambas Património da Humanidade: Évora e Elvas. Será uma grande oportunidade para a população alentejana admirar esta importante expressão da cultura popular da Catalunha.

Já não é a primeira vez que o folclore catalão vai ser promovido no Alentejo.

Certo. No ano passado tivemos um grande encontro de cultura popular em Elvas, mas os castellers não conseguiram vir pelos compromissos com as festas das cidades catalãs na altura. Ficámos, de certa forma, em dívida com a cidade. Por isso também vamos ter uma atuação em Elvas. Bom, por isso, e obviamente pelo que representa atuar num palco que, tal como Évora, é Património da UNESCO. É sempre uma grande honra.

O Sant Jordi é um dia muito importante ao nível cultural na Catalunha.

O Dia de Sant Jordi é o dia da cultura catalã por excelência. É um dia muito bonito onde as pessoas enchem ruas e praças das cidades e vilas com bancas de rosas e livros, respeitando assim a tradição de troca de rosas e livros. Enquanto representação institucional da Catalunha em Portugal, fazemos chegar todos os anos um pouco desse ambiente aos catalães que vivem cá, mas também aos portugueses para conhecerem esta bela tradição.

Isto é, organizam todos os anos um evento para comemorarem tão importante data.

É isso mesmo! E nunca falta a tradição das rosas e os livros, claro. No ano passado juntámos várias instituições na organização de um evento em homenagem a José Saramago na Biblioteca Palácio Galveias, que foi inserido na programação oficial do centenário do Nobel de Literatura português. Em 2021, mesmo com as restrições pandémicas, oferecemos um percurso de poesia por Lisboa nas nossas redes sociais com vários vídeos onde tivemos a honra de contar com a intervenção especial do músico, cantor e compositor Salvador Sobral.

Um dos focos do trabalho da Delegação do Governo da Catalunha em Portugal é o âmbito cultural.

A Delegação tem realizado um trabalho de promoção cultural da Catalunha. As relações entre Portugal e a Catalunha representam um espaço de grande potencial de desenvolvimento e de descoberta recíproca. Todos temos a noção de que o presente e o futuro de uma identidade dependem do seu reconhecimento internacional já que uma cultura não existe se não é conhecida e reconhecida pelas outras nações. Este é um dos nossos grandes desafios.

Neste sentido, organizámos o lançamento da antologia Resistir ao Tempo que, pela primeira vez, integra poetas catalães de todas as gerações até à atualidade. Também no campo da literatura catalã, exibimos uma exposição na Biblioteca Camões e na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. No âmbito da promoção da memória histórica, temos organizado também várias atividades. Precisamente nesta semana, realizámos um seminário sobre os media e as transições democráticas na Catalunha e em Portugal.

E nos restantes âmbitos, existe também um trabalho por parte da Delegação?

Portugal e a Catalunha precisam, inevitavelmente, de uma ponte ao nível institucional, empresarial, cultural e social que os ligue no presente e no futuro, tal como já aconteceu no passado. A Delegação constrói e reforça estas pontes já existentes nos diversos âmbitos. No campo económico, Portugal é o quarto país para onde a Catalunha mais exporta, só superado por França, Alemanha e Itália. Mas não apenas. É também o país que tem mais filiais de empresas catalãs no mundo, à frente de grandes potências comerciais como os Estados Unidos e outros parceiros europeus. Estes números tornam Portugal um sócio comercial essencial para a economia da Catalunha e vice-versa.

Recue no tempo e viva de perto as emoções do século XIX

No preciso local onde se travou a Batalha do Vimeiro, a 21 de agosto de 1808, situa-se atualmente o Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro (CIBV). Com portas abertas desde 2008, esta instituição serve como um importante arquivo histórico e cultural da herança e identidade comuns das nações envolvidas no confronto que pôs fim à Primeira Invasão Francesa de Portugal.

Com o objetivo de manter bem vivo na memória de todos os portugueses o esforço dos combatentes durante o derradeiro confronto referente à Primeira Invasão Francesa, nasceu o Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro (CIBV). Este espaço localiza-se no mesmo local onde foi travada a Batalha do Vimeiro, no concelho da Lourinhã, e assume-se como um agente de preservação do património material e imaterial da batalha e da sua divulgação e ativação turística. O Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro oferece um rico acervo composto por armamento, fardamento, documentação da época, peças arqueológicas únicas e equipamentos que fazem do CIBV um equipamento turístico inclusivo e acessível: réplicas 3D, audioguias com audiodescrição, folhas de sala com informação simplificada, Braille e LGP, vídeos com legendagem e LGP, piso tátil e elevador.

"Recriação Histórica & Mercado Oitocentista"

Este espaço histórico e cultural apresenta uma grande variedade de iniciativas que visam promover o património local, sendo a mais afamada a "Recriação Histórica & Mercado Oitocentista". Durante o mês de julho a história ganha vida e recria-se um cenário alusivo à época da Primeira Invasão Francesa. Este ano, o evento vai ter lugar nos dias 14, 15, 16 de julho e contará com a presença de um Mercado Oitocentista, tasquinhas, animação de rua e um programa de iniciativas diversificado que conta com concertos, baile oitocentista, espetáculos de fogo, mostras de produtos gastronómicos, peças de teatro e workshops.

Este ano a programação cultural centra-se na temática "Educar para a Paz"

Anualmente, o Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro conta com uma programação cultural temática, focando-se este ano no tema "Educar para a Paz". Uma iniciativa que decorre da atual situação de guerra na Europa e propõe um conjunto de atividades em torno do conceito de paz, contrariando a ideia de que os locais que assinalam batalhas têm que remeter unicamente para matérias relacionadas com episódios de guerra. A par disso, este ano celebra-se, no dia 21 de agosto, o 215ª aniversário da Batalha do Vimeiro, efeméride que será relembrada com comemorações oficiais organizadas em conjunto com o exército português.

Dando continuidade ao trabalho de valorização do património militar, o município da Lourinhã tornou-se associado da Rota Histórica das Linhas de Torres e integra o consórcio dos Itinerários Napoleónicos, um consórcio de 13 municípios que trabalha conjuntamente para desenvolver ações de qualificação da oferta, capacitação de recursos, inovação da rede e comunicação do produto. Neste último âmbito, foi desenvolvido o jogo exclusivo "Napoleão Bonaparte: O princípio do Fim" com a empresa Science4You.

Assim, não faltam razões para visitar o Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro e viver uma página dourada da história de Portugal.

LOURINHÃ
PEGADAS COM HISTÓRIA
BATALHA DO VIMEIRO

www.cm-lourinha.pt
www.batalhadovimeiro.pt

expo
cosmética
FEIRA DE COSMÉTICA, ESTÉTICA, UNHAS E CABELO
SELF LOVE
1 A 3 DE ABRIL
ORGANIZAÇÃO
Exponor exhibitions
AEP
WWW.EXPOCOSMETICA.EXPONOR.PT

UMA GARANTIA COM G GRANDE

Até 24 meses em casas usadas

A ERA faz das casas usadas, casas com Garantia, como têm as novas. Mais nenhuma imobiliária tem isto para oferecer (sim é grátis!). A Garantia ERA assegura a resolução de surpresas com reparações que possam aparecer até 24 meses após a compra.
Faz toda a diferença para quem compra e por isso, também, é um grande argumento de venda. Menos preocupações e maior confiança ao longo do processo para todos. Mais de 25000 casas e clientes já beneficiaram de continuar a ter, mesmo depois da escritura, a ERA por perto. "Segurança" e "tranquilidade" foram as palavras que mais ouvimos neste percurso conjunto.

Para aproveitar tudo isto fale connosco ou entre em era.pt

ERA IMOBILIÁRIA

ERA FUNCHAL SÉ funchalse@era.pt - era.pt/funchalse - 291 148 582

Mediatica 70 Unipessoal Lda. | AMI 12876 | CADA AGÊNCIA É JURÍDICA E FINANCEIRAMENTE INDEPENDENTE. | CHAMADA PARA A REDE FIXA NACIONAL |