

mais magazine

ESPECIAL

VISIT ALENTEJO "CAIADO DE FRESCO"

COM O APOIO: **alentejo**
ribatejo
ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO



"Acredito que o Alentejo é, cada vez mais, um destino familiar para os portugueses."

José Manuel Santos,
Presidente da Turismo do Alentejo – ERT

Visit Alentejo

"Caiado de Fresco"

pág. 6 a 35

Ensino Superior em Portugal

"O melhor do mundo está aqui!"

pág. 36 a 51

Vindimas

Cluster da Vinha e do Vinho, a identidade do setor

pág. 52 a 62

U LISBOA

UNIVERSIDADE
DE LISBOA

A MAIOR UNIVERSIDADE DE PORTUGAL E UMA DAS MAIORES DA EUROPA!

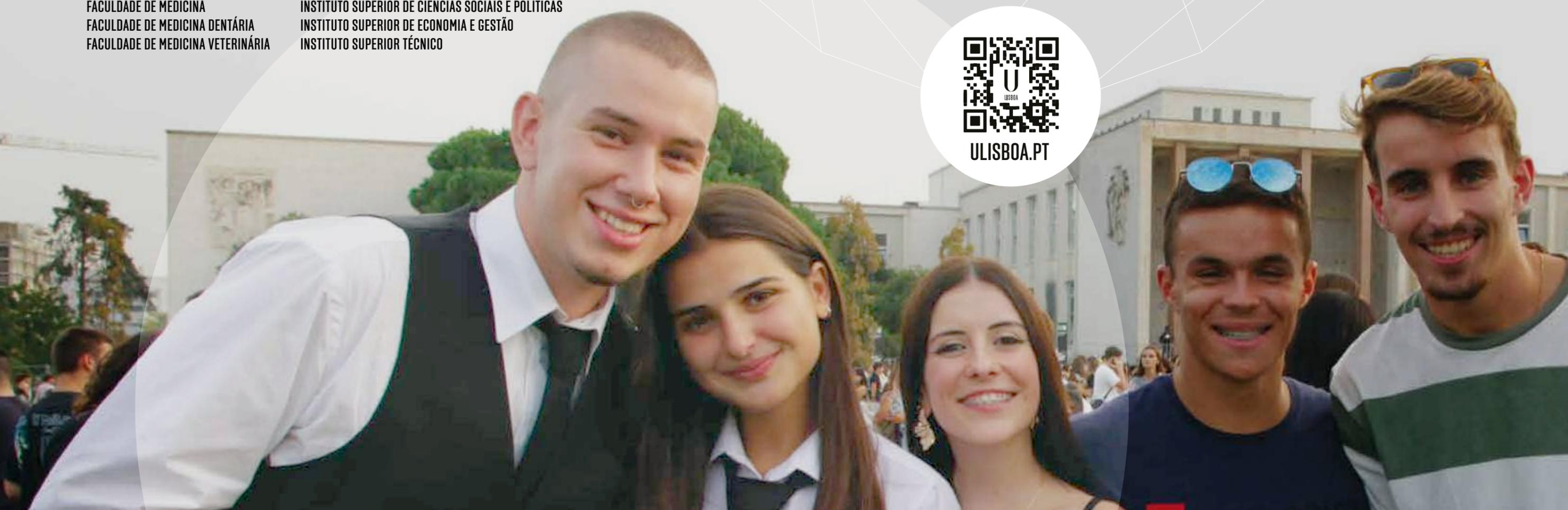
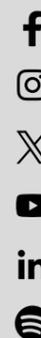
A qualidade do ensino, investigação, inovação e cultura das nossas Escolas e Unidades de Investigação atrai um número crescente de talentos.

FACULDADE DE ARQUITETURA
FACULDADE DE BELAS-ARTES
FACULDADE DE CIÊNCIAS
FACULDADE DE DIREITO
FACULDADE DE FARMÁCIA
FACULDADE DE LETRAS
FACULDADE DE MEDICINA
FACULDADE DE MEDICINA DENTÁRIA
FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA

FACULDADE DE MOTRICIDADE HUMANA
FACULDADE DE PSICOLOGIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO
INSTITUTO DE GEOGRAFIA E ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
INSTITUTO SUPERIOR DE CIÊNCIAS SOCIAIS E POLÍTICAS
INSTITUTO SUPERIOR DE ECONOMIA E GESTÃO
INSTITUTO SUPERIOR TÉCNICO



ULISBOA.PT





ADEGA COOPERATIVA
VIDIGUEIRA
CUBA & ALVITO, C.R.L.

RESERVE JÁ
lugares
limitados

SETEMBRO | MÊS DA VINDIMA

VISITA ÀS VINHAS E VINDIMA, PETISCO NA VINHA, VISITA ÀS INSTALAÇÕES DA ADEGA, ACOMPANHAMENTO DO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO, ALMOÇO COM PROVA DE VINHOS, OFERTA DE UMA GARRAFA DE VINHO PERSONALIZADA POR PESSOA.

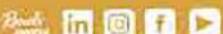
Duração do programa: 6 horas

NOVEMBRO | MÊS DO VINHO

ABERTURA DAS TALHAS

DIA DE SÃO MARTINHO : 11 DE NOVEMBRO

DIA MUNDIAL DO ENOTURISMO : 14 DE NOVEMBRO (OPEN DAY)

WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT  @Adegavidigueira

Reservar através do site ou visitas@degavidigueira.pt



caféAlentejo

restaurante

Horário: Terça a Sábado 12:30h - 22:30h

Rua Raimundo, 5 7000-661 Évora
Tel.: (+351) 266 706 296 • Tlm.: (+351) 969 318 901
E-mail: cafealentejorestaurante@gmail.com
Facebook: Cafealentejo Restaurante • Instagram: restaurantecafealentejo

EDITORIAL

Lembro-me bem de todas as vezes que fui ao Alentejo. É uma região que nos deixa facilmente imagens na memória, pelo horizonte interminável, pelo ritmo que as distâncias e o calor nos obrigam a respeitar. Regressados de férias, por esta altura, é inevitável pensar com nostalgia num pôr de sol tardio naquelas planícies, momento em que a cumplicidade se torna mais óbvia.

Ainda haverá algum português para quem o Alentejo é apenas a A2 a caminho do Algarve? Penso que não, apesar do trajeto alternativo (que foi o principal até ao início deste século), ter muito encanto - refiro-me ao IC 1 naturalmente.

Com a vantagem de estar a um pulinho de Lisboa, esta é uma região muito habituada a receber turistas nacionais. A Costa Vicentina já não é o segredo bem guardado de outros tempos, mas continua a ter recantos que parecem achados e praias mais sossegadas do que outros destinos. A praia de Odeceixe, já no Algarve, mas paredes meias com o Alentejo, é mesmo uma das bonitas do país.

Da zona mais interior a referência é sempre a fronteira, uma certa noção de limite e de linha a ultrapassar. Em férias, pelas estradas secundárias, é sempre irresistível parar junto aos antigos postos e às placas que nos informam que pisamos chão português ou espanhol. Sempre que o nosso olhar tem espaço para respirar é mais fácil “viajar no tempo”, e é também isso que se pode fazer por aqui.

“Caiado de fresco” é o slogan do Turismo do Alentejo, numa campanha lançada há três anos e que já viu vários dos seus vídeos promocionais premiados em concursos internacionais. O site, em www.visitalentejo.pt, lança-nos para “praias fantásticas, planícies intermináveis, gastronomia única, tanto para ver e viver e saborear.” Sem dúvida, até porque todas as refeições no Alentejo são merecedoras de destaque, a começar pelo pequeno-almoço com o seu famoso pão. Açordas, migas, peixe fresco na costa e porco preto no interior, com o aroma inconfundível dos coentros e tantas outras particularidades de cada zona desta imensa região que ocupa praticamente um terço do país.

E temos ainda o vinho, claro, também ele em grande destaque nesta edição, em plena época de vindimas, embora o calor vá antecipando de ano para ano a altura ideal para apanha da uva. Espera-se mais um ano de muita produção e de bom vinho em Portugal. Que assim seja, brindemos então ao futuro, com boas novas e esperança: saúde!

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** Tiago Costa, Tatiana Martins **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
 Setembro de 2023

ÍNDICE

Visit Alentejo “Caiado de Fresco” (pág. 6 a 35)

Turismo do Alentejo - ERT (pág. 8 a 11)
Duna Parque Hotel Group

(pág. 12 a 15)
Café Alentejo (pág. 16 e 17)



Ensino Superior em Portugal “O melhor do mundo está aqui!”
 (pág. 36 a 51)

Universidade de Lisboa
 (pág. 40 a 43)



Vindimas - Cluster da Vinha e do Vinho, a identidade do setor
 (pág. 52 a 62)

CIMDOURO (pág. 54 e 55)
Município de Alenquer
 (pág. 60 e 61)



Semana Europeia da Mobilidade (pág. 63 a 66)



JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

VIVA CADA RECANTO DA NOSSA ADEGA

Na adega Vila Santa, de João Portugal Ramos, oferecemos experiências únicas e à medida de cada enófilo. Descubra, prove e leve para casa vinhos que são a memória perfeita de Estremoz.

PROVAS DE VINHOS

TAPAS E ALMOÇOS



AULAS DE CULINÁRIA

WINE CRAFTERS



Visit Alentejo "Caiado de Fresco"

“O caminho é transformar Portugal num dos destinos turísticos mais competitivos e sustentáveis e reforçar o turismo como motor de crescimento sustentável: trabalhamos para melhorar a qualidade de vida das pessoas”

Carlos Abade, Presidente do Turismo de Portugal

TURISMO DE
PORTUGAL



Alentejo e Turismo

São conhecidos e reconhecidos os elementos diferenciadores da Região (materiais e imateriais) (o cante Alentejano; a arte chocalheira; os bonecos de Estremoz; o centro histórico de Évora; as fortificações de Elvas; o DarkSky Alqueva; o Observatório do Turismo Sustentável do Alentejo, aprovado pela Organização Mundial de Turismo), entre outros.

O portefólio de ativos da Região expressa bem a riqueza existente para combinações de recursos, de cultura e património, de tradição e modernidade, passando pela excelência ambiental, pela observação astronómica e fruição dos espelhos de água, pela gastronomia e pelas economias do vinho e do azeite, ligando a produção à prova, o turismo e o lazer.

O trabalho desenvolvido pela Entidade Regional do Turismo do Alentejo e Ribatejo contribuiu para posicionar a Região com um conjunto de produtos, serviços e destinos, certificados e sustentados, que têm beneficiado de uma imagem de comunicação que incorpora a diversidade dos recursos turísticos regionais, numa dinâmica territorial que abrange a Lezíria do Tejo.

Como resultado do reconhecimento do potencial de atratividade que os recursos do Alentejo têm sobre o mercado turístico, a região regista dinâmica positiva de investimento, com reforço e qualificação da oferta. Investimentos a que o Programa Regional Alentejo 2030 procurará dar resposta através de apoios financeiros dos Fundos Estruturais.

De 2013 a 2022, as dormidas mais do que duplicaram, em 2022 superaram os valores antes da pandemia e o alojamento turístico registou mais de 3 milhões de dormidas (1,4 milhões em 2013; 2,9 milhões em 2019).

As Linhas de Orientação Estratégica do Turismo do Alentejo e Ribatejo para 2021-2027 antecipam “a possibilidade de um salto qualitativo competitivo” o qual exige “mudanças estruturais significativas na qualificação e atratividade dos recursos, produtos e experiências turísticas” e “na compatibilização e equilíbrio entre o desenvolvimento do turismo, o desenvolvimento dos territórios e das cidades e a melhoria da qualidade de vida da população”.

A aposta continuada no turismo tem contribuído para valorizar o património histórico e cultural, estimular a regeneração urbana, reanimar as áreas rurais, valorizar as áreas naturais, a produção cultural e as indústrias criativas e diversificar a economia do mar.

Ao potenciar as características únicas da região (a autenticidade, a qualidade, o clima, a diversidade e a segurança...), o Alentejo passou a ser identificado como território de produtos de nicho, em que se destaca o touring cultural e paisagístico, complementado pelo turismo de natureza, o walking, o cycling, o birdwatching, o surfing, o turismo náutico. Transversal e complementar a todos estes produtos está a gastronomia, os excelentes vinhos e a paisagem.

E a articulação com outros setores, permitindo aproveitar as múltiplas razões para explorar o Alentejo e associar o turismo a novas e diferenciadas experiências, relacionadas com a preparação e degustação dos produtos, a vivência histórica do território, o aproveitamento dos espelhos de água, a observação do céu, entre outros.

Nesta região, naturalmente marcante, onde o tempo é tudo e o vagar uma marca de existência, de saber ser e viver, estas atividades estão cada vez mais dispersas e revestem a condição de fator de atratividade, de sustentabilidade e de desenvolvimento socioeconómico.

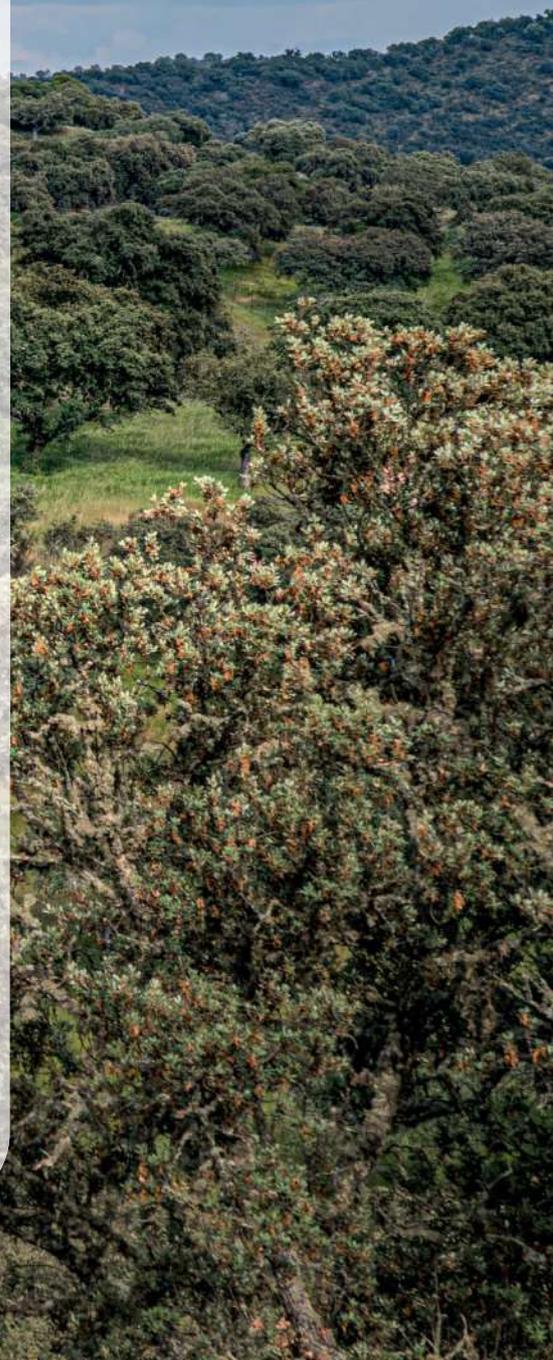
António Ceia da Silva,
Presidente da CCDR – Alentejo e Ribatejo



Comissão de Coordenação
e Desenvolvimento Regional do Alentejo, I.P.



António Ceia da Silva,
Presidente da CCDR – Alentejo e Ribatejo





“A nossa missão é a de afirmar, turisticamente, o território e promovê-lo junto dos potenciais turistas, valorizando, sob o ponto de vista económico, os recursos identitários, históricos, culturais e ambientais da região”

Explorar a beleza do Alentejo é sinónimo de aventurar-se por uma região marcada pelas suas características planícies que se perdem no horizonte, pela gastronomia local e vinhos excelência, pelos inúmeros sobreiros que compõe a paisagem e pelas gentes alentejanas e a sua singular forma de bem receber por quem lá passa. Em entrevista à Mais Magazine, José Manuel Santos, Presidente da Turismo do Alentejo -ERT, abordou o trabalho que tem sido desenvolvido no sentido de promover a região e sobre as inúmeras potencialidades que o Alentejo tem para oferecer.

Comece por nos falar sobre si e sobre o seu trajeto profissional. Qual o papel que já desempenhou na promoção do turismo no Alentejo ao longo dos anos? Qual o significado de dirigir esta entidade?

Trabalho no turismo do Alentejo há quase trinta anos, a maior parte do tempo em funções dirigentes. Ter chegado a Presidente da Entidade Regional de Turismo é, para mim, de certa forma, o culminar desse percurso e traduz também o resultado de um reconhecimento do território e dos seus agentes pelo trabalho que desenvolvi e pela dedicação que sempre tive para com esta atividade fantástica que é o turismo.

Tive ao longo destes anos, felizmente, a oportunidade de participar na conceção e execução de vários programas e projetos que creio foram marcantes para o desenvolvimento do turismo no Alentejo. O início do trabalho em 1996 foi muito interessante, dada a polivalência das funções. Era técnico do gabinete de apoio ao investidor, elaborava candidaturas e recebia os jornalistas e tour operadores internacionais. Recordo esses tempos com muita saudade.

Dirigir hoje esta entidade regional de turismo, depois de todo o trabalho que realizei na instituição, é ainda mais gratificante e desafiante.

Qual a missão/objetivos da Turismo do Alentejo?

A nossa missão é a de afirmar, turisticamente, o território e promovê-lo junto dos potenciais turistas, valorizando, sob o ponto de vista económico, os recursos identitários, históricos, culturais e ambientais da região.

Essa missão está, intrinsecamente, ligada e não perde de vista uma dimensão de desenvolvimento económico, social e cultural do território. Temos, claramente, um objetivo que é o da Turismo contribuir para a coesão social e territorial, para o emprego e para a melhoria da qualidade de vida dos que aqui residem.

Os stakeholders do setor - sejam eles públicos ou privados - esperam, no entanto, hoje da nossa Entidade Regional de Turismo respostas cada vez mais abrangentes e dimensionadas à escala regional, mas, ao mesmo tempo, exigem medidas e ações

focadas nos seus problemas específicos e nos microterritórios e locais onde operam. A capacidade produtiva instalada do setor na região tem crescido, fixaram-se novas competências e a notoriedade crescente do destino abriu portas a novos investimentos. Tudo isto trouxe novos desafios que requerem, a meu ver, respostas renovadas das instituições públicas e, acredito, também uma nova atitude de liderança de quem pretende gerir o destino. Mesmo a parte mais tradicional da missão das entidades regionais de turismo - refiro-me à estruturação da oferta e à promoção - tem de ser repensada. Isto para não falar dos outros desafios estruturais, ligados à sustentabilidade, à monitorização do destino, à adaptação da oferta, às alterações climáticas e à sua governança. Estamos prontos para esse desafio.

Há alguns anos, o Algarve era a zona predileta das famílias portuguesas e estrangeiras para passar as suas férias de verão. No entanto, principalmente no pós-pandemia, as pessoas começaram a procurar outros destinos de férias e que



José Manuel Santos,
Presidente da Turismo
do Alentejo -ERT



apresentassem uma oferta turística diferenciada. Atualmente, pode-se afirmar que a região do Alentejo é cada vez mais procurada pelos turistas e é um epicentro turístico de grande relevo?

Acredito que o Alentejo é, cada vez mais, um destino familiar para os portugueses.

É verdade que o Algarve tem mais do dobro de dormidas de portugueses do que o Alentejo, mas nós estamos, em termos relativos, a crescer mais do que a média nacional neste segmento específico da procura. Em 2022 crescemos na procura interna 8,6%, ligeiramente, acima da média nacional. Em boa parte da segunda década deste novo século também foi assim. Sei que este verão o Alentejo conquistou alguns clientes que, normalmente, faziam férias no Algarve. Isso é bom, mostra um destino e empresários competitivos.

Por outro lado, antes da pandemia, o peso das dormidas dos não estrangeiros era de cerca de 34% do total das pernoitas. A procura externa está a recuperar, mas é importante que a dinâmica da internacionalização se estenda a toda a região e não fique concentrada só em alguns polos.

Mas há ainda muito espaço para crescer. As taxas de ocupação têm subido, mas ainda estamos longe dos níveis dos outros destinos portugueses mais maduros. Que-

remos crescer, é por isso que temos de ser mais ambiciosos na nossa ação.

Que tipo de iniciativas/programas a sua entidade promove tendo em vista a promoção do turismo na região?

O Alentejo tem apostado muito nos últimos dez anos em campanhas motivacionais, cujo objetivo foi o de trabalhar o posicionamento estratégico do destino e o reforço da notoriedade da marca. Creio que agora faz mais sentido optar por campanhas de cariz tático, em épocas específicas do ano. Aliás, estamos, precisamente, nesta altura a ultimar uma campanha para o outono/inverno que irá sair no início de outubro e cujo objetivo é o de chamar a atenção dos portugueses para os produtos e experiências que o destino tem para oferecer no pós-verão.

Na área digital vamos ter de ser mais estáveis e consistentes. Em função dos recursos financeiros que conseguirmos mobilizar, nomeadamente, junto dos Fundos Estruturais no Alentejo, iremos definir um plano de ação para elevar o desempenho do nosso ecossistema digital de promoção turística.

Queremos, igualmente, reestruturar a nossa rede de embaixadores, que é uma figura importante do nosso marketing, mas que tem de ser repensada.

A partir do próximo ano queremos ser mais agressivos no âmbito da promoção, estimulando as empresas a apresentarem candidaturas de planos de comercialização e venda. Trata-se de um novo instrumento que nos interessa valorizar, sobretudo, nas zonas com menor maturidade turística e onde é importante crescer em número de dormidas.

Também queremos apoiar as redes de oferta colaborativa que juntam empresas de várias áreas do turismo e que podem ser importantes na afirmação de alguns destinos sub-regionais.

Quais os principais desafios do trabalho realizado pelo Turismo do Alentejo no sentido de promover uma zona do interior do país que tradicionalmente apresenta grandes assimetrias face às localidades do litoral?

No Alentejo o processo de crescimento tem sido diferente. Note que o Interior tem liderado os números da oferta e da procura nos últimos anos, muito pelo efeito de Évora e da região envolvente, mas outras sub-regiões e destinos locais têm emergido com múltiplas ofertas e novos produtos. Veja-se a coleção de Praias Fluviais no Alentejo, a que se juntam outras de interior já existentes, como a do Alamal e a da Tapada Grande, a recém-inaugurada "Rota das Fortalezas Abaluartadas", com Elvas e Marvão a darem cartas ou as novas infraestruturas de visitação em Castelo de Vide e Aljustrel, só para dar alguns exemplos mais recentes.

A estes exemplos, acresce todo o trabalho que temos desenvolvido na infra-estruturação dos Caminhos de Santiago, da rede de cycling e de caminhadas e do programa Live Campers para as áreas de serviço de autocaravanas. Os produtos associados ao património cultural e construído, a marca forte de ruralidade do território, a gastronomia e vinhos alentejanos e, mais recentemente, as motivações associadas ao turismo de natureza, têm sido os nossos grandes argumentos de venda do interior alentejano. Mas muito trabalho há ainda por fazer, por isso as medidas anunciadas pelo Governo, há três meses atrás, para dar um novo impulso ao turismo em áreas de interior, não poderiam ser para nós mais oportunas. Quanto ao Litoral, tem um potencial fantástico e pode no médio prazo,



diria cinco anos, vir a revelar-se como um dos grandes destinos europeus. Em 2022 já foi a sub-região com mais dormidas no Alentejo e isso tem de ser valorizado.

Portanto, tudo argumentos para que cada vez mais turistas, portugueses e internacionais, visitem o Alentejo.

Quais as principais características e valências da oferta turística proporcionada no Alentejo. Para além disso, de que forma é que esta mesma oferta é diferente face à oferecida no resto do país?

Creio que o Alentejo se diferencia, naturalmente, dos restantes destinos. A região tem uma identidade e uma autenticidade muito próprias. A linha do horizonte, a perder-se ao fundo, o sentimento de evasão que os grandes espaços conferem, a preservação ambiental, o montado, o aspeto pitoresco das aldeias e das vilas. Há uma certa ideia de regresso às origens, ao passado. Esta motivação é muito sentida, por exemplo, nas viagens para o turismo rural, que constitui um dos principais produtos da Região e que tem crescido muito nos últimos anos. A riqueza patrimonial é um outro aspeto da oferta turística em evidência, com vários lugares e manifestações classificadas pela UNESCO. A procura por estes locais é significativa.

O Alentejo está também associado à hospitalidade, à personalização do acolhimento, ao contacto com as pessoas. Procuramos enquadrar todas estas dimensões no nosso marketing, bem como as preocupações com a sustentabilidade.

Qual o impacto/importância que o turismo representa para a região, nomeadamente a nível económico e de desenvol-

vimento territorial e de infraestruturas?

O impacto económico do turismo tem crescido.

Em termos globais, o Alentejo foi a região do Continente que, em 2022, mais cresceu em receitas, comparativamente, ao ano de 2019, quase 28% e bem acima da média nacional, 16,5%. Por segmentos de alojamento, há a evidenciar a progressão impressionante da Turismo Rural, que avançou nos proveitos globais 56,3%, face a 2019. O Alentejo foi, igualmente, a região do Continente que mais cresceu no RevPar - 22,6% - o que comprova a crescente qualificação do destino com a conquista de novos segmentos de mercado.

A julgar pelos números do primeiro semestre de 2023, esta trajetória consolidar-se-á este ano.

Estes dados são muito reveladores da capacidade de afirmação turística do Alentejo. Só este ano há uma previsão de abertura de cerca de 15 novas unidades de alojamento, entre hotéis e outras tipologias. Este número pode estar um pouco sobreavaliado e é possível que não se chegue até lá, mas evidencia muito a dinâmica de investimento a que estamos a assistir. Por outro lado, as taxas de ocupação têm vindo a subir e isso chama a atenção dos investidores. Acredito, também, que a imagem do Alentejo, associada ao seu capital natural e cultural de excelência - que lhe tem valido um posicionamento de relevo nos mercados turísticos - faz muitas das vezes a diferença na hora da decisão de escolha da região para investir, por parte do investidor. O Litoral, Évora e a zona de Beja/Vidigueira parecem ser as áreas mais dinâmicas em termos de abertura de novos estabelecimentos hoteleiros este ano, mas há também boas perspetivas

noutros territórios no curto e médio prazo.

Queremos lançar novos programas, para atrair investimento para outras zonas da nossa área regional de turismo, que apresentam menos dinamismo, ainda que por razões distintas. Falo, por exemplo, do Alqueva acerca do qual pretendemos lançar a discussão sobre a revisão do Plano de Ordenamento da Albufeira do Alqueva e Pedrógão. Creio que este plano é muito restritivo para a atividade turística, mas teremos de discutir este assunto em primeiro lugar com os autarcas.

Toda esta dinâmica deve ser correspondida com investimentos pelo Governo, na melhoria das acessibilidades à região, nomeadamente, ao Baixo Alentejo e no afluxo de mais fundos europeus ao desenvolvimento e promoção dos ativos públicos do turismo e serviços turísticos.

O Alentejo é uma zona muito rica em património cultural, tradições sociais e paisagens muito singulares (sendo que alguns são até reconhecidos pela UNESCO). Na sua ótica, quais os principais pontos turísticos da região e as suas valências que recomenda a vista aos nossos leitores?

O Alentejo é um imenso caleidoscópio cheio de cores, mutações, paisagens e cheiros. Tem uma costa fantástica com excelentes e surpreendentes praias, onde podemos destacar mais a sul, Vila Nova de Mil Fontes, Porto Covo ou São Torpes. A norte de Sines desponha um mundo novo com vários micro destinos envoltos em glamour e sofisticação, como Melides ou Comporta/Carvalhal, que atraem hoje a atenção da media internacional. E, claro, Troia, com o seu excelente resort para famílias. Não po-



demos esquecer ainda Alcácer do Sal, com a sua marginal lindíssima à noite. Novos produtos vão despontando nesta parte do território, como o golfe e a oferta hoteleira que se vai qualificando a bom ritmo.

No interior vai ganhando força um Alentejo mais azul, com uma linha de praias fluviais de grande qualidade, que começa no Alamal, no concelho de Gavião, um sítio surpreendente pela sua beleza paisagística, até à praia da Tapada Grande, em Mértola. Na área de influência do Alqueva são já oito as praias que os visitantes podem percorrer, designadamente, Azenhas d'El Rei (Alandroal) praias de Alqueva e Amieira (ambas no concelho de Portel), Monsaraz (Reguengos de Monsaraz), Mourão, Cinco Reis (em Beja) e uma praia em Moura a qual será, brevemente, inaugurada. De destacar também a Praia Fluvial de Albergaria dos Fuzos (Cuba), integrada no Eco Parque do Alentejo Central, um local inesperado, entre Évora e Beja. São sítios magníficos a descobrir neste final de verão e início de outono.

A norte temos o Parque Natural da Serra de São Mamede, com o triângulo Castelo de Vide, Marvão e Portalegre em evidência, um dos principais spots do país para cycling, e Nisa, com os seus bordados e património histórico e cultural. Mais a sul, toda a zona da Serra de Ossa merece uma visita.

No Alentejo são várias as manifestações culturais inscritas nas Listas do Património Cultural Imaterial da UNESCO, designadamente, o Cante Alentejano, o Figurado em Barro de Estremoz, as Festas do Povo de Campo Maior e o Fabrico de Chocalhos (Alcáçovas), estando esta última manifestação inscrita na Lista de Salvaguarda Urgente. No âmbito do património construído, o Centro Histórico de Évora e a Cidade-Quartel Fronteira de Elvas e as suas Fortificações, integram a Lista do Património Mundial da UNESCO. Ainda no âmbito do reconhecimento da UNESCO, a Reserva da Biosfera de Castro Verde foi a primeira, a sul do Tejo, a merecer tal classificação.

Para além de toda a riqueza material e imaterial, o Alentejo é ainda uma zona muito reconhecida pela sua gastronomia típica e pelos bons vinhos. Fale-nos um pouco sobre esta vertente tão importante que a região tem para oferecer.

Sem dúvida que a gastronomia, aliada aos vinhos, constituem âncoras de excelência de atração de visitantes à região do Alentejo.

Temos hoje uma rede de restauração de elevada qualidade na qual pontuam excelentes chefs, muitos deles formados na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, que tem desempenhado um papel relevan-

te na qualificação dos nossos profissionais. A par dos novos restaurantes estão alguns estabelecimentos de restauração que se reinventaram com novas ementas e formatos e outros que mantêm a genuinidade e autenticidade do receituário tradicional.

No Litoral começam a emergir conceitos mais sofisticados, satisfazendo necessidades de outro tipo de clientela, o que é muito interessante.

Acredito que este binómio, gastronomia e vinhos, pode trazer-nos ainda maior notoriedade e receitas. Para isso temos de organizar uma boa rede de eventos e qualificar outros com bons conteúdos. Estamos já a trabalhar nesta linha de ação. No que se refere ao Enoturismo é fundamental organizar um calendário ao longo de todo o ano, que ponha em evidência a diversidade e a riqueza das atividades que aí se desenvolvem.

Quais as metas a curto/médio prazo que o Turismo do Alentejo pretende aplicar?

Definimos alguns indicadores e metas que orientarão, estrategicamente, a nossa intervenção e servirão a avaliação do desempenho global do destino Alentejo; queremos reforçar o peso das dormidas da NUT II Alentejo no total nacional, passando de 4,3% em 2022, para os 5,3% em 2027; queremos diminuir a diferença na proporção de hóspedes estrangeiros que visitam a região face à média nacional, de 34% em 2019, antes da pandemia, para 40% em 2027; queremos aumentar o peso dos proveitos totais no total nacional, posicionando o Alentejo como destino de valor acrescentado. As receitas globais do nosso turismo representaram 4,4 % do total do país em 2022, pretendemos que esse peso ultrapasse os 6% em 2027.

alentejo



ribatejo

ENTIDADE REGIONAL DE TURISMO

www.visitalentejo.pt

Hotel HS Milfontes Beach: O primeiro hotel de 4 estrelas em Vila Nova de Milfontes

O Duna Parque Hotel Group possui propriedades para todos os gostos. Situadas em Vila Nova de Milfontes, região também conhecida como a "Princesa do Alentejo", estas apresentam uma excelente relação qualidade/preço. Jan Wiggert, o Diretor, abordou as diferenças entre os vários hotéis do grupo e revelou algumas das novidades que tem preparadas para o futuro.



HS MILFONTES

BEACH HOTEL





Jan Wiggert, Diretor do
Duna Parque Hotel Group

Comecemos por falar sobre o início do Duna Parque Hotel Group. Como e quando é que surgiu este projeto? Qual é o conceito do grupo?

O primeiro passo foi dado em 1979 com a aquisição do Moinho da Asneira pelos meus pais (tendo sido dos primeiros turismos rurais do Alentejo) e, na década de 80, com a construção do Duna Parque Beach Club. No ano 2011 iniciámos a exploração do Hotel Social (atual HS Milfontes Beach Hotel). Graças às parcerias entretanto criadas com outros empreendimentos, assumimo-nos como “Duna Parque Hotel Group”, chegando aos atuais 15 empreendimentos, que totalizam cerca de 250 unidades de alojamento e faz de nós um dos maiores grupos hoteleiros ativos na nossa região.

O Grupo tem uma oferta muito variada, desde alojamentos locais, turismos rurais e empreendimentos turísticos com classificação de 2 a 5 estrelas. Cada empreendimento tem características únicas e ofertas distintas, em que os denominadores comuns são a proximidade geográfica entre eles, a gestão integrada, a estratégia comercial de uma boa relação qualidade/preço e uma grande variedade de comodidades, equipamentos e infraestruturas.

Faça uma breve descrição de cada uma das unidades hoteleiras que compõem o grupo e enumere algumas das características que as diferenciam.

As unidades de alojamento disponibilizadas variam entre quartos de hotel, apartamentos e moradias.

O empreendimento de Apartamentos Turísticos “Duna Parque Beach

Club”, com uma localização privilegiada junto às dunas, é composto por apartamentos e moradias, complementados por piscina exterior e campo de padel, o restaurante “Casa dos Bifes”, bar, jardim, parque infantil, piscina interior, sauna e jacuzzi.

No “HS Milfontes Beach Hotel”, localizado na Avenida Marginal de Milfontes, temos serviço de receção 24h, restaurante panorâmico, bar, um clube de fado e a melhor vista que um Hotel pode ter, simultaneamente, sobre o estuário e a foz do rio Mira, o Parque Natural do Sudoeste Alentejano e o mar.

O “The Blue Bamboo Hotel” tem características mais urbanas, localizado no centro histórico de Milfontes e a poucos minutos a pé dos pontos turísticos da Vila. Todas as estadias neste hotel têm direito a um passeio de barco até ao final de outubro.

Temos ainda o “Corkoon Boutique Studios & Apartments”, no centro de Milfontes, com uma decoração que privilegia os materiais da região, tal como a cortiça, tendo piscina exterior, jacuzzi rooftop e o “Sushi & Poke Lab”.

Numa atmosfera mais rural, exploramos 5 quintas e herdades, entre elas, a “Quinta do Moinho da Asneira”, a “Quinta do Moinho de Vento” e a “Quinta Pedagógica da Samoqueirinha”. Todas elas são compostas por quartos e apartamentos, oferecendo toda a imersão na natureza.

De referir também a “Milfontes Guest House” com sauna, jacuzzi e piscina; o Lazy Days, que é uma opção Adults Only, com rooftop pool e

as “Milfontes Private Homes”, que são um conjunto de alojamentos locais que vão de T0 a T3, situados em pontos privilegiados da Vila.

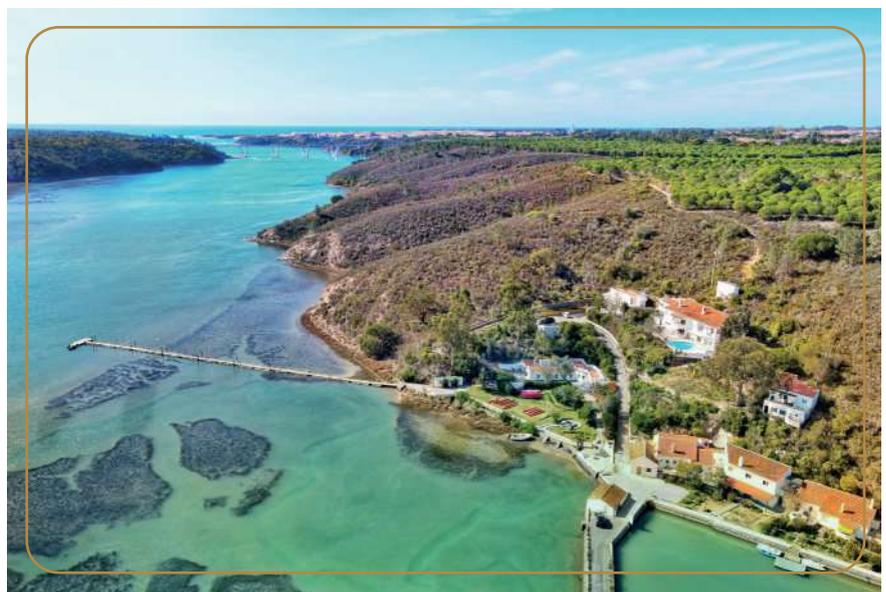
Para quem gosta de um registo de Alentejo mais autêntico, temos, em São Luís, a “Naturarte Campo” e a “Naturarte Rio”, de estilo countryhouse, e fora do concelho de Odemira, nas Minas de São Domingos, Mértola, temos também o “Alentejo Star Hotel”, instalado no emblemático e antigo edifício da administração das Minas, com piscina, restaurante e bar, com fácil acesso à Praia da Tapada Grande e localizado numa envolvente rica em história industrial.

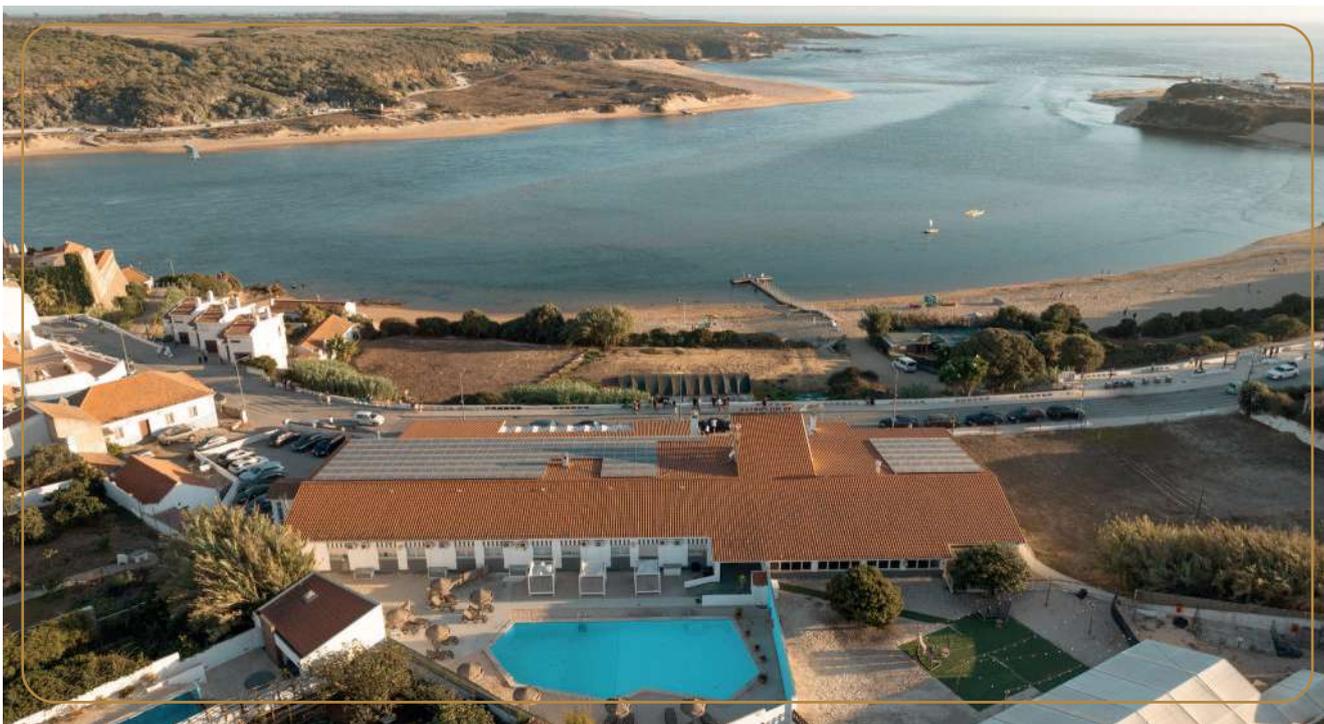
Para complemento da estadia, quais são os serviços de que os hóspedes podem usufruir? E em termos de atividades, o que é que têm para lhes proporcionar?

Sendo a grande vantagem do nosso Grupo a gestão integrada de todos os alojamentos, conseguimos proporcionar aos nossos clientes uma grande variedade de serviços, equipamentos e infra-estruturas.

Ao nível da restauração, dispomos de 4 restaurantes e uma pastelaria.

Ao nível do desporto e lazer, além das piscinas, dispomos de campo de ténis e de padel, ginásio com PT e parcerias com empresas locais, na sua maioria dedicadas aos desportos náuticos, tais como surfski, SUP, aluguer de kayaks e canoas, bicicletas aquáticas, aulas de surf ou passeios de barco. Em termos de atividades terrestres, é possível fazer passeios de bicicleta, a cavalo ou uma simples caminhada.





Para o público infantil, para além dos parques infantis, temos disponível a interação diária com os animais da “Quinta Pedagógica da Samoqueirinha”.

Podemos afirmar que os vossos hotéis são indicados para todo o tipo de público? Desde famílias a jovens e grupos de amigos?

Sem dúvida. Penso que a breve descrição aqui apresentada é reflexo disso mesmo.

De referir, ainda, que temos também uma sala de eventos com capacidade para receber e organizar eventos corporativos ou privados, entre eles, festas de casamento.

Como descreveria a sua equipa de colaboradores?

Durante todo o ano temos uma equipa que com cerca de 200 colaboradores.

A nossa equipa é, na sua maioria, de nacionalidade portuguesa, mas temos também uma elevada percentagem de funcionários de outras nacionalidades. Também há diversidade de raças, culturas, religiões e crenças.

Apesar das diferenças, a cultura do Grupo assenta no serviço ao cliente.

Recentemente o Hotel HS Milfontes Beach obteve a classificação de 4 estrelas. Certamente que este reconhecimento é motivo de orgulho para si, bem como para toda a equipa...

A classificação de 4 estrelas para o HS Milfontes Beach Hotel, o primeiro desta categoria em Vila Nova de Milfontes, constitui um grande motivo de orgulho e alegria para a administração e para todos os colaboradores do grupo.

Sentem a questão da sazonalidade? Se sim, de que forma procuram combatê-la?

Atualmente a sazonalidade só se sente nos preços praticados. Conseguimos ter boas taxas de ocupação durante todo o ano, seja em estadias curtas ou prolongadas, durante a semana ou somente ao fim de semana.

Durante a chamada Época Baixa, para além das tarifas mais reduzidas, os hóspedes têm ainda a possibilidade de usufruir de packs promocionais convidativos, em regime de Meia-Pensão ou Tudo Incluído.

Do seu ponto de vista, o que é que o Alentejo tem de melhor para oferecer? A tranquilidade característica da região é um dos motivos pelos quais este é um dos destinos mais procurados?

Em relação a Vila Nova de Milfontes, atrever-me-ia a dizer que é o epicentro do turismo na Costa Alentejana. Não é por acaso que é conhecida como a “Princesa do Alentejo”. O melhor que Milfontes tem para oferecer são, sem dúvida, as suas praias, as paisagens, e o rio Mira – um dos mais limpos e intactos da Europa.

Conheço muito bem a nossa região de turismo do Alentejo e Ribatejo e posso dizer, com toda a certeza, de que não há outra Vila nesta região que tenha tanta variedade de restauração e comércio como Milfontes. Exemplo disso são alguns restaurantes de referência, tais como a “Tasca do Celso”, “A Choupana”, a “Fateixa”, a “Adega 22”, também a “Mabi” e “Pão, Café & Companhia”, entre outros, para não falar dos nossos próprios estabelecimentos: a “Casa dos Bifes”, o “Restaurante Panorâmico” do HS e o “Lazy Days”. E poderia ter aqui mencionado, pelo menos, mais 10 estabelecimentos igualmente bons.

Por isto tudo, Milfontes é considerada o segundo destino turístico da região do Alentejo e Ribatejo e está no Top 40 a nível nacional (dados da Booking.com).

Nos últimos tempos tem sido notícia o facto de os imigrantes corresponderem a cerca de metade da população de Vila Nova de Milfontes. O que tem a dizer sobre este assunto? A forma como os meios de comunicação têm tratado o tema tem prejudicado o turismo na região?

Antes de mais, agradeço a oportunidade de poder abordar este assunto na Revista Mais Magazine, distribuída com o jornal Expresso.

Eu, como cidadão de outra nacionalidade, fico consternado pela forma não inclusiva e preconceituosa como, por vezes, este tema é aborda-



do por alguns meios de comunicação e, também, por um ou outro membro do poder local e por uma parte da população. Dizer-se, de forma precipitada – para não dizer leviana – que «fomos invadidos pelos asiáticos», é uma afronta para toda a comunidade estrangeira que dá o seu valioso contributo económico a todo o concelho e à nossa Vila em especial.

A insegurança não é tema, não havendo diferença no número de queixas em relação ao passado. O que deveria ser discutido é o sério problema da sobrelocação das casas, onde as autoridades locais deveriam esforçar-se por intervir mais.

A história deveria ser contada de uma forma mais positiva. Portugal, e não só Milfontes, precisa de mão-de-obra estrangeira porque não tem população ativa suficiente para suprir as necessidades, em grande parte devido à emigração constante de elevado número de jovens e à baixa taxa de natalidade.

A multiculturalidade e diversidade étnica são sinónimo de progresso e prosperidade; disso são exemplo, entre outros, o Luxemburgo, um dos países mais prósperos e ricos da Europa, onde a comunidade portuguesa tem grande peso; o melting pot dos EUA, e, até, o meu próprio país, os Países Baixos, onde os judeus portugueses e espanhóis, que fugiram da Inquisição, encontraram um destino liberal e tolerante e ajudaram a prosperar o país, resultando no Século Dourado Holandês.

Na nossa equipa de colaboradores temos uma elevada percentagem de funcionários de diferentes nacionalidades, com boa taxa de integração, o



que é, para nós, um motivo de orgulho. Temos, inclusive, 2 funcionárias (uma nepalesa e outra indiana) que já dominam a língua portuguesa e exercem funções de Front Office. Salvo uma rara exceção, nos 27 anos que vivo e trabalho em Portugal, nunca um cliente se queixou da nacionalidade, raça ou crença de um funcionário, porque o que verdadeiramente importa é o profissionalismo.

Os nossos números, em relação a estadias e volume de negócios, são melhores do que nunca e não indicam qualquer quebra. Aliás, acredito que a imigração nos traz uma população jovem e dinâmica, que faz a economia mexer e garante a oferta de um serviço de qualidade. A minha convicção pessoal é a de que a diversidade é a nossa força.

Para o futuro, o que podemos esperar do Duna Parque Hotel Group? Quer aproveitar para deixar um convite aos nossos leitores?

O Duna Parque Hotel Group é um grupo dinâmico e em constante crescimento, tanto ao nível da oferta de alojamentos, como de serviços. Desde a época COVID que duplicámos o número de alojamentos sob a nossa exploração.

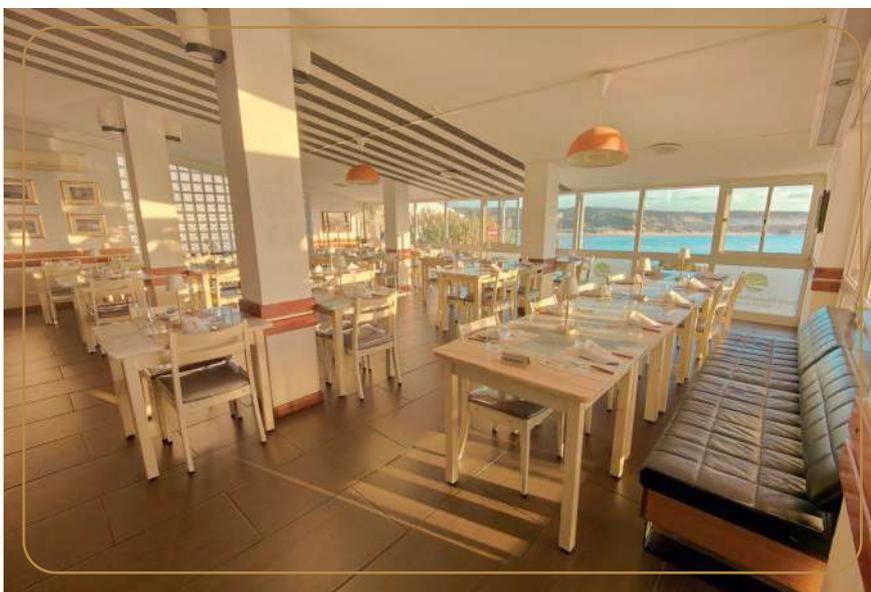
Independentemente da dimensão do Grupo, continuamos a garantir a boa relação qualidade/preço. Adivinham-se tempos difíceis, em que o poder de compra dos portugueses vai diminuir, tanto devido à subida da taxa de inflação como às taxas de juros elevadas, pelo que estamos a preparar um pack promocional de meia-pensão, para que as pessoas possam continuar a usufruir de tempos de descanso e férias, sem gastar grandes montantes.

Dispomos de uma Central de Reservas que estará disponível para esclarecer todas as dúvidas, explicando as diferenças entre os nossos alojamentos e ajudando o cliente a escolher a oferta que melhor se adequa ao seu perfil e ao tipo de estadia que pretende.



Duna Parque Hotel Group
Alentejo • Portugal

dunaparquegroup.com





Café Alentejo: O restaurante que respira Alentejo

Já imaginou um local que reunisse em si o que de melhor há no Alentejo ao nível da gastronomia, vinhos, tradições e costumes? Pois bem, no Café Alentejo pode encontrar um restaurante tipicamente alentejano, desde as técnicas tradicionais na confeção das iguarias típicas da região, passando pelo privilegiar da matéria-prima local, até à oferta dos melhores vinhos da região. Em conversa com a Mais Magazine, Rita Simão, proprietária do Café Alentejo desde 1999, dá-nos a conhecer este espaço que é já uma referência gastronómica da região alentejana.

Localizado bem no coração de Évora, numa das artérias da Praça do Giraldo, o Café Alentejo é muito mais do que um simples estabelecimento gastronómico, situando-se num edifício datado do século XV e que outrora fora um palácio

real. É precisamente numa das laterais deste antigo palácio, nas antigas cavaliças do edifício secular, que o Café Alentejo tem as portas abertas ao público desde o ano de 1900, na época como uma pequena taberna. Aos dias de hoje, chega-nos um restaurante que promete oferecer a todos os seus clientes uma viagem sobre as principais iguarias alentejanas. Rita Simão é o rosto por detrás deste restaurante, desde 1999, local que confessou ser frequentadora assídua nos tempos universitários. “Quando vinha à universidade, vinha ao Café Alentejo e foi aqui que comecei a ter os primeiros encontros com estudantes universitários, era aqui que os estudantes da universidade se juntavam e conviviam. Há uma forte ligação entre a Universidade de Évora e o Café Alentejo, sendo um local tradicionalmente reconhecido por dar a conhecer Évora aos estudantes universitários”.

O assumir das rédeas do Café Alentejo surgiu de uma forma muito espontânea para Rita Simão

A oportunidade de assumir o leme do Café Alentejo surge ainda quando Rita Simão era uma estudante universitária, estando a finalizar a licenciatura em gestão. A eborense confessa que toda esta aventura foi muito espontânea, sendo que o sonho de abrir um restaurante nunca foi um objetivo na sua vida. “Na época esta espaço pertencia à Senhora Isabel que fazia uns bons petiscos. Eu e o meu marido na altura tínhamos um grupo de amigos que se juntavam para vir cá almoçar às sextas. Num desses convívios eu olhei para a Dona Isabel e disse-lhe: “um dia quando se fartar deste negócio diga-me”. E foi precisamente isso que aconteceu. Certo dia ela fartou-se do negócio e o meu marido chegou a casa com essa novidade. Pensei “porque não?”, o tacho é só um bocadinho

maior”, relata Rita Simão. Ainda que todo este processo tenha sido marcado pela espontaneidade, o certo é que Rita sempre teve uma forte ligação à cozinha e à organização de espaços e festas, sendo prove-niente de uma família de boa comida. “Eu sempre gostei de cozinhar, na minha família há tradição da boa comida e boa mesa. E sempre organizei muitas festas, já em nova era eu que organizava os meus jantares de aniversário com os meus colegas e quando ia de férias com amigas era eu que cozinhalva sempre”, confessa a eborense.

Fazem parte do cardápio do Café Alentejo as mais emblemáticas iguarias alentejanas

Assim, o Café Alentejo como hoje o conhecemos abriu portas a 9 de junho de 1999 e, embora a falta de formação e experiência na área de Rita Simão pudessem constituir um grande obstáculos ao sucesso do espaço gastronómico, o certo é que com a ajuda de todos os que todos os dias preparam um serviço de excelência a quem por aqui passa, o Café Alentejo conta já com 24 anos de existência e é, atualmente, uma das principais referências gastronómicas do Alentejo e um das forças vivas na promoção do que mais autêntico o Alentejo tem para oferecer. Uma visita ao Café Alentejo promete dar-lhe a conhecer um pouco mais sobre Évora, aliando a gastronomia e cultura num mesmo espaço. Como não poderia deixar

de ser, a gastronomia alentejana é o prato forte do cardápio do Café Alentejo, sendo constituído pelas principais iguarias alentejanas, confeccionadas de modo tradicional e com produtos locais. “O Alentejo é muito rico e forte em sopas, que servem de prato único de grande sustento. Assim, temos ao dispor dos nossos clientes a tradicional açorda alentejana, sopa de cação, sopa de tomate, sopa de peixe com ervas aromáticas que é irresistível pelo seu sabor muito singular. Temos ainda uma alargada gama de petisco, frios e quentes, para partilhar. Desde queijos, enchidos, saladinhas, orelha de porco e pimentos assados, cogumelos, empadas de galinha e croquetes que fazemos. Faz ainda parte do cardápio o bacalhau e ao nível da carne, não podia faltar o porco alentejano e as migas que o acompanham, de espargos ou alentejanas, uma receita que recuperei de família que aqui fazemos. O prato mais diferenciador, não alentejano, mas ibérico, que é o rabo de boi estufado em vinho tinto”, refere Rita Simão. Já no âmbito das sobremesas, destaque para o doce premiado da região, o pudim de queijo de Serpa com molho de laranja, e o tradicional sericá. De realçar que grande parte da matéria-prima utilizada na confeção dos pratos é proveniente da região do Alentejo, seguindo a lógica da economia circular, do bem-estar animal e da sazonalidade dos produtos. Acima de tudo, o Café Alentejo assume a sua função em promover a marca Alentejo.

Situando-se numa das regiões mais reconhecidas pelas qualidades dos seus vinhos, o Café Alentejo dispõe igualmente de uma alargada oferta de vinhos, regendo-se pelo lema: o vinho é o molho da comida. Neste sentido, a carta de vinhos do restaurante eborense apresenta vinhos de todas as regiões vitivinícolas do nosso país, sendo que os vinhos alentejanos são os que têm mais expressão, desde os mais conceituados e emblemáticos, até aos produtores menos conhecidos que o restaurante pretende dar a conhecer. Paralelamente, o Café Alentejo tem o seu próprio vinho, o “Honoris”, produzido localmente.

Assim, não faltam razões para passar pelo Café Alentejo e deixar-se levar pela experiência gastronómica que a equipa do restaurante eborense tem preparada para si. Para além de poder usufruir de uma infraestrutura que alia o facto de ter mais de 500 anos e possuir uma arquitetura única às comunidades e conforto de hoje em dia que esta área exige, o Café Alentejo está ainda apetrechado de uma equipa técnica qualificada para lhe fornecer o melhor serviço possível. “Tentamos que haja um bom acolhimento, que todos sejam bem recebidos e que consigamos transmitir aos nossos clientes o que há de melhor no Alentejo. Um sítio formal e descontraído que se aplica a várias situações da nossa vida”, comenta Rita Simão.

Em jeito de conclusão, Rita Simão afirma que o grande objetivo a longo prazo passa por conseguir manter e preservar o espaço e aumentar a fasquia de bem receber as pessoas. Para além disso, a eborense deixa no ar algumas iniciativas que pretende aplicar no âmbito da promoção da marca Café Alentejo. “Estamos agora a planear desenvolver a parte de levar o Café Alentejo consigo, a marca do Alentejo. Para que as pessoas levem o Alentejo consigo depois de uma refeição cá. Talvez tenhamos novidades sobre um livro de receitas ou um novo vinho..., o importante é estar sempre a pensar como as pessoas podem levar o café no coração”, finaliza Rita Simão.



caféAlentejo
restaurante

www.restaurantecafealentejo.com

“O futuro só poderá ser risonho”



Luís Rosinha, Presidente da Câmara Municipal de Campo Maior

Campo Maior é uma vila raiana portuguesa do distrito de Portalegre que faz fronteira com Espanha e que se caracteriza pela sua serenidade e tranquilidade. Em conversa, Luís Rosinha, o presidente, dá-nos a conhecer as maiores atrações da região e explica em que consistem as Festas do Povo, a festividade mais aguardada pelos campomaiorenses.

Apresente-nos o concelho de Campo Maior. Para quem não conhece esta região, que locais considera serem de visita obrigatória?

Campo Maior conta neste momento com uma vasta oferta turística, fruto de um trabalho de fundo realizado nos últimos anos no sentido de oferecer o melhor de nós a quem nos visita, nomeadamente as nossas tradições, gastronomia e religiosidade únicas.

Nesse sentido destaco o Centro Interpretativo da Fortificação Abaluartada de Campo Maior, onde pode ficar a conhecer toda a história do concelho através do nosso perímetro amuralha-

do que foi recentemente requalificado. Não pode deixar de visitar o Centro Interpretativo das Festas do Povo – Casa das Flores, uma homenagem à nossa tradição maior de fazer florir o papel. A nível do turismo religioso é obrigatório visitar a renovada Capela dos Ossos, assim como a Casa-Museu de Santa Beatriz da Silva, instalada no local onde nasceu esta campomaiorense que viria a ser a primeira santa portuguesa.

E temos também todo um património natural e paisagístico deslumbrante, com uma biodiversidade fantástica, que são ideais para os amantes do turismo de natureza.

O Gaspacho, o Ensopado de Borrego e a Açorda são alguns dos pratos mais conhecidos de Campo Maior. Para além destes, em termos gastronómicos, o que de melhor tem este concelho para oferecer?

Campo Maior tem uma gastronomia muito rica, fruto do espaço geográfico onde se insere, e também muito influenciada pelo contacto privilegiado com o outro lado da fronteira. Para além dos pratos que referiu, posso acrescentar as migas com entrecosto, as sopas de tomate, as febras do alguidar, o cação de coenrada e a sopa de cação.... Mas nada como uma visita aos vários restaurantes de Campo Maior, onde poderá provar o melhor da nossa gastronomia.

Em dezembro de 2021 as Festas do Povo de Campo Maior receberam o selo de Património Cultural Imaterial da Humanidade. O que podemos esperar deste evento nos próximos anos?

As Festas do Povo de Campo Maior, ao contrário de grande parte das festividades do nosso país têm uma particularidade muito interessante que as torna únicas: só se realizam quando o povo quer. Daí decorre que é um evento sem periodicidade definida. A título de exemplo, as últimas edições realizaram-

-se em 2004, 2011 e 2015. Ao Município cabe auscultar a vontade da população e ajudar no que for necessário quando se decide fazer a Festa.

Posso afirmar que, aquando da realização da nossa Feira de Santa Maria de agosto, se sentiu uma onda de entusiasmo que é indicadora de que em 2024 poderemos vir a ter Festas do Povo. Vamos aguardar, mas estou otimista de que no próximo ano os campomaiorenses voltarão a mostrar ao mundo as suas Festas do Povo.

E no que diz respeito ao futuro do concelho, quais são as suas expectativas? Que objetivos ainda espera concretizar?

Com todo o investimento que temos vindo a realizar nas mais variadas áreas, parece-me que o futuro só poderá ser risonho. Campo Maior conta neste momento com uma série de equipamentos que lhe permite olhar em frente com otimismo. Vamos em breve inaugurar o novo Posto de Turismo de Campo Maior, que servirá de entrada na Vila e como ponto de partida para quem quiser conhecer o nosso concelho.

Estamos também a construir a nova Área de Acolhimento Empresarial de Nova Geração, um investimento de 15,2 milhões de euros que espero que possa vir a ser um ponto de atração para novos investimentos, que possam trazer mais riqueza ao nosso concelho.

Para além disso, mantemos ainda a forte aposta na nossa Estratégia Local de Habitação que tem permitido, e irá continuar a permitir no futuro, tornar Campo Maior num local mais apetecível para viver, e que nos permite fixar cada vez mais os nossos jovens.

No fundo, a minha maior expectativa é continuar a servir os campomaiorenses e fazer de tudo para que o concelho continue a crescer e se torne num local cada vez mais atrativo.



CAMPO MAIOR

onde
tudo
se faz
flor



www.campomaior.pt



[@onde.tudosefazflor](https://www.instagram.com/onde.tudosefazflor)

Posto de Turismo de Campo Maior

Largo dos Carvajães

7370-047 Campo Maior

Tel. +351 268 680 319

“Mértola é, claramente, conhecida por intermédio do seu valor histórico-cultural, derivado do trabalho intenso de 40 anos de investigação arqueológica e científica”

Em entrevista à Mais Magazine, Mário Tomé, Presidente da Câmara Municipal de Mértola, falou sobre o desafio de liderar este concelho alentejano e desvendou ainda os principais pontos de interesse turístico que não pode perder em Mértola.



Mário Tomé, Presidente da Câmara Municipal de Mértola

Quais os desafios mais importantes que o levaram a assumir o cargo da presidência do município em 2021?

Os desafios são vários e complexos, mas sem dúvida que o que me levou a assumir este cargo foi o sentimento de dívida que nutro pelo nosso concelho e a necessidade de querer fazer mais pela gentes e terra que me viu nascer. Felizmente, as nossas ideias foram aquelas que melhor foram aceites pela nossa população e por isso iniciámos este mandato com o compromisso de desenvolver o Concelho e proporcionar à população as melhores condições de vida possíveis. Liderar, juntamente com a minha equipa, um Município como o de Mértola requer muita dedicação, uma vez que os desafios são diários, complexos e de vários âmbitos completamente díspares. Neste momento, continuamos a apostar de forma contínua no melhoramento das infraestruturas do concelho, como a nossa rede de saneamento e

a rede viária do concelho, mas devo destacar dois grandes projetos que poderão alterar e contribuir de forma muito significativa para Mértola: a Estação Biológica de Mértola e o Lar de S. Miguel do Pinheiro.

Na sua ótica, quais os principais pontos turísticos de Mértola que merecem a visita dos nossos leitores?

Mértola é, claramente, conhecida por intermédio do seu valor histórico-cultural, derivado do trabalho intenso de 40 anos de investigação arqueológica e científica, desenvolvida numa parceria entre o Campo Arqueológico de Mértola e a Câmara Municipal. A excelência deste valor associada à biodiversidade da Área Protegida do Parque Natural do Vale do Guadiana, o património industrial mineiro da localidade da Mina de São Domingos e o próprio rio Guadiana tornam este território um local ímpar para a atividade turística.

De que forma a Câmara Municipal de Mértola tem assumido um importante papel na promoção do território?

É um esforço conjunto que nos leva a disponibilizar uma diversidade de oferta turística com o intuito de promover um produto diferenciado e que valoriza a nossa história, cultura, tradição e os nossos valores naturais, gerando receitas nos agentes económicos, mesmo em períodos com um menor fluxo turístico. Por outro lado, também realizamos um esforço considerável na promoção de Mértola nos mercados externos e de importância estratégica para Mértola como Espanha, Reino Unido, Alemanha e França, sem deixar de estar atento a novos mercados como o Brasil, Holanda e Bélgica.

Qual a importância que o setor do turismo apresenta atualmente no município?

É muito significativa. De forma direta, gera receitas nos alojamentos, restauração, no comércio local. É uma importante contribuição na economia local numa altura onde a faturação tende a diminuir fruto das dinâmicas globais. Este efeito multiplicador na economia local permite a sustentabilidade da mesma, não ficando reduzida ou limitada aos meses fortes do verão permitindo combater a sazonalidade ao mesmo tempo que tranquiliza e ajuda a especializar todos os que vivem destas atividades. O potencial turístico da região assenta particularmente em três eixos: o património histórico-cultural; o rio Guadiana/Área Protegida do Parque Natural do Vale do Guadiana, e a comunidade.

Quais as principais medidas a curto/médio prazo que ambiciona aplicar no concelho?

A nossa estratégia é assente em vários projetos que vão alterar de forma significativa a realidade do concelho como os já referidos. O exemplo da Estação Biológica, um centro de investigação que já se encontra a funcionar em instalações provisórias até termino das obras nos antigos celeiros da EPAC, ou o Lar de S. Miguel do Pinheiro, que irá dar uma resposta muito importante à comunidade. Estes dois projetos, que se encontram em obra neste momento, vão criar postos de trabalho qualificados e não qualificados, ajudando de forma muito significativa na fixação de pessoas no nosso território.

PARQUE EXTERIOR
AMPLIADO

Fauna Viva
Demonstrações
Exposições
Animação



**XIV FEIRA
DA CAÇA**
mértola

20»22
OUTUBRO'23

PAVILHÃO MULTIUSOS
EXPO MÉRTOLA



MÉRTOLA
capital nacional da caça



MÉRTOLA
CÂMARA MUNICIPAL



capitaldacaçatv.pt
mértola

GASTRONOMIA . CONFERÊNCIAS . ANIMAÇÃO . FAUNA VIVA . CAÇADAS . PRODUTOS LOCAIS

Município de Santiago do Cacém

Terra Única

Álvaro Beijinha assumiu a liderança da Câmara Municipal de Santiago do Cacém em 2013, estando já a cumprir o terceiro mandato consecutivo. Em entrevista à Mais Magazine, o presidente da autarquia falou sobre as linhas orientadoras do município e os principais pontos turísticos que não pode perder em Santiago do Cacém.



Álvaro Beijinha, Presidente da Câmara Municipal de Santiago do Cacém

O que o motivou a abraçar este enorme desafio de assumir o cargo da presidência de Santiago do Cacém?

O motivo principal é o de dar continuidade ao que temos feito nos últimos anos, com fortes investimentos nas várias áreas, sendo certo que definimos grandes linhas de ação. Uma primeira que tem a ver com a aposta no desenvolvimento económico e no emprego que é sempre algo que nos preocupa. A Câmara Municipal não tem no seu âmbito de competências legais a criação de emprego no município, isso caberá ao Governo, mas queremos ter um papel ativo com a dinamização dos nossos parques empresariais. Temos vindo a atrair cada vez mais pessoas para o nosso município, nomeadamente através da promoção do nosso território, o que tem tido como consequência cada vez mais investimentos na área do turismo. A segunda prioridade tem a ver com o desenvolvimento urbano e sustentável que queremos que seja cada vez mais atrativo e isso passa pela regeneração das nossas cidades, vilas e aldeias. Uma terceira área que consideramos prioritária tem a ver com o investimento no desenvolvimento e coesão social, ou seja, investir na educação, no desporto, na cultura, no apoio aos mais necessitados e idosos e também uma forte componente de envolvimento dos jovens.

Na sua ótica, quais os principais pontos turísticos e gastronómicos de Santiago do Cacém que merece a visita dos nossos leitores e que tornam a cidade tão singular?

São inúmeras as propostas que este nosso território tem para oferecer, que se torna difícil enumerá-las, no entanto, destaco al-

gumas delas: o Badoka Safari Park, a Vila do Gin (o primeiro parque temático do gin do mundo associado ao Gin Black Pig, o mais premiado da Europa), a Rota Vicentina, que tem o seu início em Santiago do Cacém, a Rota dos Museus (são cinco os museus que a integram), o nosso território integra os Caminhos de Santiago - Caminho Central, a Reserva Natural da Lagoa de Santo André e da Sancha, os percursos históricos e as nossas praias. Destaco, também, os nossos monumentos e património histórico, o nosso artesanato, entre tantos pontos de interesse que a natureza nos oferece. Temos uma agenda cultural que, também ela, proporciona a oferta de espetáculos transversais a vários públicos.

A gastronomia caracteriza-se por uma oferta variada e por uma simbiose interessante, porque estamos entre a planície alentejana e o litoral. Por um lado, temos os tradicionais pratos alentejanos à base da carne de porco, do borrego e do pão e, por outro lado, os pratos de peixe dos quais destaco as enguias da Lagoa de Santo André, que dão nome ao Festival que promovemos todos os anos. No Cercal do Alentejo preservamos a memória tradicional com o Festival da Patanisca. Nos nossos certames temos sempre espaço reservado à gastronomia e aos vinhos produzidos no nosso Concelho.

De que forma a Câmara Municipal de Santiago do Cacém tem assumido um importante papel na promoção do território e suas valências com vista a captar mais turistas e a tornar o município num polo magnético a nível turístico?

Temos apostado na promoção da marca "Município de Santiago do Cacém, Terra Única", em eventos desportivos que são

formas de, por um lado, promover o município e, por outro lado, trazer grande eventos quer nacionais, quer internacionais, que atraem por ano milhares de pessoas. Somos presença assídua na BTL, que nos traz um retorno ímpar no número de turistas que nos procuram.

Qual a importância, nomeadamente a nível económico e de desenvolvimento territorial, que o setor do turismo apresenta atualmente no município?

A revisão do nosso PDM veio permitir o licenciamento e a construção de um maior número de unidades de Turismo Rural e de Alojamentos Locais de grande qualidade. Para além do já mencionado, o retorno em termos económicos é bastante significativo em dormidas, na restauração e no comércio local. A procura de trabalhadores para estas áreas, tem criado oportunidades de emprego para os nossos municípios.

Quais as principais medidas a curto/médio prazo que ambiciona aplicar no concelho?

Temos procurado ter uma política de combate às assimetrias ao investir nas freguesias do interior do concelho. Vamos continuar a investir neste território e nas pessoas que fazem deste município uma "Terra Única".



www.cm-santiagocacem.pt

VILA VIÇOSA

CANDIDATA A PATRIMÓNIO MUNDIAL



“Um território a descobrir”



Ponte do Crato

O concelho de Arronches situa-se no Alto Alentejo e é reconhecido não só pela paisagem e pelo seu vasto património, como também pela excelência ao nível da gastronomia e pela generosidade das suas gentes. Estivemos à conversa com João Crespo, o presidente, que referiu que o futuro passa pela melhoria das condições de vida da sua população.

Apresente o município de Arronches em termos territoriais e populacionais. Para quem vos visita, quais são os pontos de passagem obrigatórios?

Integrado no território do Parque Natural da Serra de São Mamede, Arronches, cujas gentes tão bem sabem receber, encerra em si um vasto património, desde o edificado histórico aos núcleos museológicos que preservam a memória de uma região, sendo de destacar os monumentos nacionais, casos da Igreja Matriz e das Pinturas Rupestres, uma das mais notáveis reproduções do género no país.

Tendo em conta que falamos da cozinha alentejana, a boa gastronomia é uma das imagens de marca da região?



Rua do Arco

Se pudesse aconselhar algum prato/iguaria, qual seria?

A gastronomia é uma das mais-valias do concelho de Arronches e, consciente disso, a autarquia tem vindo a promover anualmente quatro certames: as Quinzenas Gastronómicas do Porco, do Bacalhau e da Caça e a Rota dos Petiscos. Porém, ao longo de todo o ano, quem visita Arronches tem a oportunidade de degustar de iguarias como sopa de tomate, sopa de cação, migas com entrecosto, lacão, ensopado de borrego, cachola, açorda, gaspacho, entre outras.

Recentemente deram a conhecer o projeto “Arronches + ECO” que visa a transformação local com um impacto significativo a nível ambiental. Que tipo de iniciativas pretendem fazer neste âmbito?

Ao abrigo do projeto ‘Arronches + ECO’, a autarquia vai implementar medidas tais como a realização de ações de participação ativa e passiva do público e de sensibilização, a implementação do projeto de promoção do consumo sustentável de água da torneira e redução do uso de plástico descartável, do projeto sobre a conservação do meio ambiente e mitigação das alterações climáticas e do projeto piloto de compostagem, a criação de conteúdos e materiais didáticos com vista à educação e sensibilização do público-alvo e a realização de campanhas de comunicação. Com estas pretende-se atingir três objetivos: a promoção do consumo de água da torneira, a valorização dos recursos orgânicos domésticos e a mitigação das alterações climáticas.

No futuro, onde vê o concelho de Arronches? Quer aproveitar para deixar um convite aos nossos leitores?

A autarquia irá continuar a trabalhar em prol da população e para continuar a proporcionar a qualidade de vida que é sobejamente reconhecida, dotando as três freguesias do concelho com as melhores condições, tendo em vista a prossecução desse objetivo. Atrair e fixar indústria em Arronches é igualmente algo em que autarquia se encontra a trabalhar, sabendo que novas empresas e a consequente criação de postos de trabalho são fundamentais para o desenvolvimento do concelho.

Arronches é verdadeiramente “um território a descobrir” e as freguesias de Assunção, Esperança e Mosteiros merecem uma dedicada visita para conhecer o que de melhor o concelho tem, da paisagem natural da Serra de São Mamede à memória rural, do tradicional casario branco às igrejas seculares, da gastronomia com base na cozinha alentejana aos monumentos de inigualável beleza e riqueza histórica, entre tantos outros segredos guardados no seu território.



UM TERRITÓRIO
A DESCOBRIR

cm-arronches.pt

VIVE ESTREMOZ

Na branda paisagem, desassossegada pela Serra D' Ossa, localiza-se o **Município de Estremoz**. Atapetado por vinhas, montados de sobreiro e azinheira e olivais exibe pedreiras de mármore e casas caiadas de branco. Situado no coração do Alentejo Central, **Estremoz** é Terra de reis e de rainhas, de castelos e monumentos que testemunham a sua história. Terra do **figurado de barro de Estremoz** que é **Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO**. Terra de olaria e de azulejos, de produção de chocalhos, de música e de museus. No mercado tradicional de sábado pode viver uma experiência de sons, cores, aromas e sabores com produtos que singularizam a gastronomia estremocense.

Venha Visitar, Investir e Viver Estremoz



CASA DA INQUISIÇÃO

UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL



A “Casa da Inquisição – Uma Experiência Sensorial”, inaugurada a 16 de março do corrente ano, surge na necessidade de complementar a oferta turística no concelho de Castelo de Vide, neste que é um mercado forte no que diz respeito à herança judaica. A autenticidade de uma Sinagoga do século XIV, juntamente com uma Judiaria Medieval que tem como ponto de desenvolvimento urbanístico a quinhentista Fonte da Vila, carecia de uma explicação sobre a ausência de judeus nesta localidade, bem como no resto do país. A Casa da Inquisição vem de uma forma bastante realista retratar este período sombrio da História de Portugal, que durou 285 anos.

Este espaço museológico encontra-se instalado num antigo palacete do século XVII na Rua Nova, numa das ruas de confluência da Fonte da Vila, e recria as dependências de um tribunal do Santo Ofício, sendo que em Portugal existiram três: Lisboa, Coimbra e Évora; mais tarde surgiu o de Goa, na Índia. As cerca de 30 divisões deste fabuloso imóvel, que pertenceu a uma família de cristãos-novos, distribuem-se pelos seus três pisos, e, neste projeto inovador é possível perceber todos os passos da Inquisição em Portugal, desde o cárcere até ao auto de fé.

O edifício mantém a traça original, sendo que as salas se encontram cenografadas com objetos de época, com peças resultantes de escavações arqueológicas e também com figuras hiper-realistas construídas a partir da fisionomia de pessoas de Castelo de Vide, resultado dos trabalhos das empresas Origami e Passado Vivo. As telas do século XVIII da Anunciação e Assunção de Nossa Senhora, bem como o “Armário” de culto judaico, foram conservados e restaurados por Alexandre Maniés, tendo a abóbada da capela ficado a cargo de “Mural da História”. Os painéis com a informação museológica são bilingues, em português e inglês, sendo que os treze marcadores

com a aplicação de realidade aumentada permitem complementaridade de informação.

A Casa da Inquisição apresenta conteúdos museológicos e museográficos dos séculos XVI e XIX, com cenários repletos de peças arqueológicas e objetos de época, contudo as novas tecnologias são sem dúvida uma mais valia para este espaço. O guião do projeto de museologia é da autoria do conceituado investigador Jorge Martins, tendo sido a museografia desenvolvida pela empresa “Po6 Studio”.

Quem chega à entrada da Casa do Morgado, como é vulgarmente conhecido o edifício que alberga o espaço museológico da Casa da Inquisição, não espera certamente encontrar um local tão grandioso com conteúdos desta natureza. Esta casa labiríntica e misteriosa conta a história da Inquisição Portuguesa, que funcionava com vários regimentos que regulamentavam a sua atuação; a criação dos conteúdos das salas retrata um Palácio do Santo Ofício baseado no Regimento de 1640. Em Castelo de Vide mais de duzentas pessoas foram presas por este tribunal eclesiástico, sendo que doze delas acabaram por ser queimadas na fogueira, todas por judaísmo. Para melhor contar esta história, temos a an-

fitriã Guiomar Mendes, uma das doze castelo-videnses condenadas à fogueira. Guiomar Mendes nasceu em Castelo de Vide, mais tarde foi viver para Lisboa, onde foi presa a 28 de novembro de 1662, recebeu o castigo máximo no auto de fé de 17 de agosto de 1664, tendo sido queimada na fogueira no Terreiro do Paço.

Visitar a Casa da Inquisição é uma experiência única, tendo sido já contabilizadas cerca de 6000 entradas em apenas quatro meses. Os visitantes que confessaram o sentimento de uma experiência verdadeiramente marcante.

Este projeto contou com o financiamento do Turismo de Portugal, do Programa Regional Alentejo 2020, bem como do apoio da Embaixada de Israel, em Portugal, afirmando-se com um espaço único na Península Ibérica.



Uma casa do passado com os olhos postos no futuro

Maria Amélia e Maria Teresa são duas primas que partilham do mesmo amor pela família e por Borba, a terra que as viu crescer. Movidas pelo sonho, decidiram unir forças e dar início a um novo projeto: a Casa Museu Interativa de Borba. Assim, a Revista Mais Magazine tem o prazer de lhe dar a conhecer todos os detalhes sobre este espaço emblemático localizado no Alentejo.

Falar sobre o início deste projeto, é falar sobre a vossa casa de família. Nesse sentido, expliquem-nos como tudo começou. Hoje em dia são a Amélia e a Teresa que comandam os destinos da Casa Museu Interativa de Borba?

Este projeto nasceu de a vontade de duas primas direitas não deixarem morrer o legado que os avós tinham deixado à família. Tratava-se uma adega tradicional, intacta, mas fechada, com 46 talhas de barro originais de olaria alentejana de São Pedro do Corval e de Campo Maior e anteriores ao século XIX. Unindo esforços e com o apoio da nossa família conseguimos concretizar o sonho e o museu abriu portas ao público em junho de 2021. A Casa Museu Interativa de Borba nasceu da EMREZIO, Lda, empresa criada pelas duas sócias gerentes, Amélia e Teresa, que têm a seu cargo a gestão e dinamização do espaço.

Podemos afirmar que o museu nasce do desejo de quererem inovar, respeitando e mantendo as tradições da família? O que se pode encontrar neste espaço?

A Casa Museu Interativa de Borba é uma casa com passado, do nosso passado (dos nossos avós), à qual quisemos dar um futuro, um futuro com história!

O nosso desafio é INOVAR COM TRADIÇÃO. Através de conteúdos multimédia e de interações digitais damos a conhecer o processo da atividade vinícola e técnica milenar de produção de vinho de talha. A visita é interativa, através de uma aplicação, para telemóvel ou 'tablet', onde poderá escolher a língua em que o consulta. Todo o museu

está equipado com equipamentos digitais, sendo uma das salas totalmente dedicada ao multimédia, onde é possível assistir a um filme sobre a temática do processo produção de vinho de talha, da história de Borba, tradições locais e da história da família.

No final da visita, poderá usufruir de um espaço para degustação de vinhos, queijos e enchidos ou simplesmente apreciar a atmosfera do pátio, à sombra de um limoeiro com cheiros de hortelã.

O espaço do museu está configurado para multiusos, onde será possível a realização de eventos de cariz empresarial e pessoal, tais como reuniões, workshops, provas de vinhos, concertos, festas de aniversário, entre outros.

O museu é atualmente um dos pontos de interesse da Rota do Vinho de Talha.

No que concerne aos vinhos, ao que podemos apurar, utilizam a técnica da produção de vinho em talha. Em que é que esta consiste?

Na nossa Casa Museu já não se produz vinho de talha desde 1955, data em foi fundada a Adega Cooperativa de Borba, da qual o nosso avô é um dos sócios fundadores. Mas, resumidamente, e sendo uma particularidade da nossa Casa, o processo iniciava-se com o desengace das uvas, batidas com ancinhos de madeira, pelo adegueiro, separando-se os bagos dos "engagos". Na casa do desengace, existia uma canalização subterrânea que levava o mosto, entretanto produzido, para uma adorna existente na adega a nível inferior ao chão. Os bagos de uva e o mosto eram transportados para as

talhas de fermentação em tachos de folha de flandres e a fermentação ocorria espontaneamente. Durante a fermentação, as películas de uvas que sobem à superfície e formam uma capa sólida são mexidas com um rodo de madeira e obrigadas a mergulhar no mosto, para assim transmitir ao vinho mais cor, aromas e sabores.

Este projeto, para além de ser a continuação do legado da família Rézio, é também uma prova do amor que sentem pela vossa terra (Borba)? E no que ao futuro diz respeito, quais são as vossas expectativas?

É uma prova de amor a Borba, de respeito pela nossa família e pelo património material e imaterial desta região.

O espaço do museu está configurado para multiusos, onde será possível a realização de eventos de cariz empresarial e pessoal, tais como reuniões, workshops, provas de vinhos, concertos, festas de aniversário, entre outros. Mas sobretudo pretendemos que o museu seja um veículo para a dinamização histórico-cultural da região.

Num futuro próximo, estamos a trabalhar na criação de um ciclo musical dedicado ao fado, com dois fadistas, sendo um residente e outro convidado, acompanhado de guitarrista, com periodicidade mensal. Estes eventos serão acompanhados da gastronomia alentejana e do bom vinho alentejano.

EMRézio

Casa Museu
Interativa de Borba

emrezio.pt

A EVASÃO MAIS QUE PERFEITA

Com uns magníficos 18 anos completados em junho, o Convento do Espinheiro, Historic Hotel & Spa, é uma referência na hotelaria de luxo situado a dois passos de uma das mais bonitas cidades do país e Património Mundial, Évora.

Possui características raras: o valor da história secular aliado ao encanto do campo alentejano e ao serviço de excelência, numa fusão harmoniosa entre o antigo e o novo.

Inserido num cenário idílico, numa área de 8 hectares em plena paisagem Alentejana, espaço, natureza, ar livre, recato e tranquilidade são alguns dos trunfos naturais do hotel, a par das valências de qual o Convento do Espinheiro se dotou e lhe deram merecida notoriedade: 92 quartos com o conforto e requinte que um hotel de luxo exige; a gastronomia, com dois restaurantes,

um de fine dining e um italiano informal, além do Pool bar com refeições ligeiras; duas piscinas, uma no jardim e a interior, aquecida; campos de ténis e padel, bem como as inúmeras atividades que se podem fazer dentro do hotel e nas redondezas.

Seja para casais românticos, famílias com filhos ou pessoas sozinhas, pode aproveitar-se o Convento do Espinheiro para descontrair durante um fim-de-semana, bem como numa estadia mais prolongada.

Neste resort os seus melhores amigos também são bem-vindos. Temos todas as condições para que o seu amigo de 4 patas venha passar férias consigo e consequentemente desfrutar de uma estadia perfeita na sua companhia.

Igreja + Restaurante Divinus + Piscina



Convento do Espinheiro Historic Hotel & SPA
Canaviais, 7005-839 Évora, Portugal
+351 266 788 200
reservas@conventodoespinheiro.com
www.conventodoespinheiro.com



The Key to Nature

A Quinta do Santo assente numa quinta secular, reabilitada mantendo a sua filosofia e adaptando-a às exigências contemporâneas de conforto, modernidade e ecológicas. É certamente a aposta certa para quem ama viajar em família, com amigos e até mesmo para uma viagem romântica em casal. Primeiramente, a casa principal tem 4 suítes exclusivas, adjacente encontra uma villa privativa com 2 suítes, cozinha e sala. A construção de ambas são, decerto, frutos no nosso compromisso de hotelaria sustentável, com materiais ecológicos de forma a preservar a atmosfera do espaço envolvente.



Restaurante Cenoura-Brava

Seguindo a tendência dos melhores hotéis do mundo em criarem restaurantes diferenciados e premiados, a Quinta do Santo trouxe o conceito para a hotelaria boutique.

Amplificando e qualificando a experiência dos hóspedes, recebendo também todos os amantes da boa cozinha, excelente carta de vinhos e um serviço extremamente hospitaleiro.

A sua cozinha varia com as estações enaltecendo os sabores e sabores da gastronomia local, de raiz portuguesa, mistura a tradição e a transgressão em doses iguais e é completada por um serviço acolhedor, informal e sofisticado.

Quinta do Santo, 7005-839 Évora
+351 266 788 200
(Chamada para rede fixa nacional)
reserve@cenoura-brava.com

ENOTURISMO NO CONCELHO DE BEJA

A paisagem alentejana foi-se moldando e adaptando ao longo dos tempos ao mercado e à política governamental. Nos últimos 30 anos a área de vinha no Alentejo passou de cerca de 13 mil hectares para quase 23 mil hectares.

O concelho de Beja também se integrou nesta expansão da mancha vitivinícola alentejana no início do século XXI, altura em que surgiram os primeiros vinhos engarrafados de Beja da era moderna, fruto da aposta de diversas casas agrícolas na plantação de vinhas, na vinificação e na comercialização de novas marcas. Algumas destas empresas foram fruto de investimentos estrangeiros ou oriundos de outras zonas do país. Contudo, algumas casas agrícolas tradicionais do concelho de Beja já tinham nessa altura instaladas vinhas com dezenas de anos. O seu negócio centrava-se até aí na venda de uvas para outras empresas, mas nesse momento transformaram-se em produtores engarrafadores. O concelho de Beja tem neste momento cerca de 740 hectares de vinha e uma produção anual de 3 a 4 milhões de litros de vinho. Passou a dispor de um conjunto de adegas modernas com tecnologias de última geração e de enoturismos de grande qualidade.

A Herdade da Malhadinha Nova é um dos enoturismos portugueses mais premiados, com um conjunto de quartos, suites e villas espalhadas pela propriedade. A Casa de Santa Vitória tem três hotéis, dois deles inaugurados recentemente. A Herdade dos Grous dispõe de um hotel rural dividido por vários núcleos em torno da



barragem. A Herdade do Vau situa-se no vale do rio Guadiana e proporciona aos visitantes a imersão nesta zona de grande biodiversidade e a experiência de viver num antigo monte alentejano renovado. Estes quatro enoturismos proporcionam um vasto leque de experiências em torno do vinho e da vida no campo que vão desde a participação nas vindimas, a passeios equestres ou a passeios de balão de ar quente. Pode-se ainda visitar a adega e realizar provas de vinhos, bem como realizar jantares vínicos nos seus restaurantes. Na Herdade da Mingorra, na Herdade Paço do Conde e na Herdade da Figueirinha é possível visitar as vinhas e as adegas e realizar provas de vinhos. A Herdade da Poupa começou este ano a produzir vinho e espera poder receber visitantes nos próximos meses.

Os vinhos do concelho de Beja surpreenderam os consumidores num primeiro momento e afirmaram-se ao mostrarem uma grande pureza da fruta, com aromas e sabores exuberantes, utilizando para isso uma combinação de castas regionais e internacionais e aliando métodos ancestrais às novas tecnologias. São vinhos que contam histórias do passado e do futuro.



CÂMARA MUNICIPAL
BEJA
CENTRO DO SUL

www.cm-beja.pt



Toda a informação sobre os nossos produtores

Enoturismo Reguengos de Monsaraz

Um Concelho com História, Cultura, Tradição e Orgulho no seu Território



11 Adegas, das quais 10 dispõem de Enoturismo



3215 hectares de vinha DOC



/cmreguengosdemonsaraz

www.cm-reguengos-monsaraz.pt

Posto de Turismo de Reguengos de Monsaraz

Rua 1.º de Maio | 266 508 052

Posto de Turismo de Monsaraz

Rua Direita | 266 508 177



visitreguengos

Reguengos é para visitar.

Barragem do Enxoé e Barragem do Monte Clérigo alvo de reabilitação

Foi lançado recentemente pela empresa águas Públicas do Alentejo um Concurso Público para a Empreitada de Reabilitação da Barragem do Enxoé e da Barragem do Monte Clérigo.

No que diz respeito à Barragem do Enxoé, esta situa-se no concelho de Serpa e trata-se da principal origem do Sistema de Abastecimento de Água do Enxoé, envolvendo a totalidade dos concelhos de Barrancos, Moura e Serpa e parte do concelho de Mértola. Para a mesma estão previstas várias ações de conservação e reabilitação, tais como, a desmatização do coroamento, a reabilitação dos órgãos de segurança, entre outros.

Já a barragem do Monte Clérigo pertence ao concelho de Almodôvar e é uma importante origem do Sistema de Abastecimento de Água a Almodôvar, complementar da captação na albufeira de Monta da Rocha, mas de extrema importância para a garantia da resiliência no abastecimento quer da sede de concelho de Almodôvar, quer da zona sudoeste do concelho de Mértola. Nesta será realizada a reabilitação dos órgãos de segurança da barragem, limpeza do canal do descarregador de encosta e remoção de pedras e vegetação.



Número de dormidas no Alentejo aumenta

No mês de julho, o número de dormidas no Alentejo registou um aumento de 8,6% face a período homólogo.

Segundo os dados apresentados pelo Instituto Nacional de Estatística (INE), as dormidas de residentes aumentaram 7,4% relativamente a julho de 2022, enquanto que as dormidas de residentes representaram um acréscimo de 11,5% comparativamente com o período homólogo.

A Estada Média foi de 2,17 noites, o que corresponde a um decréscimo de 2% tendo em conta o período homólogo.

Na região, houve um acréscimo de 51% no que se refere à taxa ocupação-quarto. Já na taxa ocupação-cama, houve um aumento de 1,3% face ao mesmo mês do ano passado.

Em Portugal, registou-se um aumento de 1,3% comparativamente ao mesmo mês do ano passado com mais de 8 milhões de dormidas.

Câmara de Beja investe num novo autocarro

A Câmara de Beja vai adquirir um novo autocarro que conta com 33 lugares. Trata-se de um investimento total de 159.900 euros.

Com esta aquisição, a Câmara de Beja ficará “com quatro viaturas de transporte com menos de quatro anos”, nomeadamente “dois autocarros maiores (renovando os que existiam anteriormente) e dois minibus de que o município não dispunha”, revela Paulo Arsénio, o presidente da autarquia.

Assim, fica completa a renovação da frota de autocarros, “um esforço notável mas muito necessário”, acrescenta.

Ademais, o presidente salienta que a autarquia neste momento se encontra à espera da “entrega de cinco carrinhas novas para renovar, totalmente, a frota do transporte escolar”.

NA PRÓXIMA EDIÇÃO DA

mais magazine



– VISIT RIBATEJO - “Viva a Festa”

O REFÚGIO ALGARVIO

O ARVAD é um projeto que teve início no ano de 2016 e, desde cedo, se percebeu que seria um sucesso. Hoje, os vinhos ARVAD são reconhecidos nacional e internacionalmente pela sua qualidade acima da média e, por isso, Pedro Garcia de Matos, o proprietário, concedeu-nos uma entrevista onde abordou os planos que tem em mente para o futuro da empresa.

O ARVAD (ou o “refúgio”) foi criado no ano de 2016. Fale-nos um pouco mais sobre a sua história.

ARVAD significa “refúgio” tal como os Fenícios se referiam, há cerca de 2500 anos, ao rio Arade. Para se refugiarem dos perigos e intempéries, este povo encontrou no Rio Arade, junto a Silves, o seu Porto de Abrigo. Nos barcos, transportavam produtos para comercializar, trazendo o vinho em ânforas vinárias.

Em 2016 começou o projeto ARVAD. Plantámos inicialmente 9ha de vinha, nas margens do rio, tendo a primeira vindima sido feita em 2019. O vinho ARVAD chegou ao mercado em 2020, com grande sucesso, pelo que decidimos aumentar a produção para 18ha.

Do seu ponto de vista, a que se deve a qualidade dos Vinhos ARVAD e porque é que os consumidores devem optar pelos mesmos?

No ARVAD temos condições privilegiadas para a produção de vinho. Estamos junto ao rio, com exposição a Norte e a Oeste, recebendo influência direta do Oceano Atlântico e da Serra de Monchique, o que permite uma frescura única no Algarve. A excelência do nosso terroir resulta em vinhos de ótima qualidade.

Que tipo de experiências é que o ARVAD proporciona no que ao enoturismo diz respeito? E quais são os vossos principais mercados?

Proporcionamos visitas que incluem passeio e piquenique pelas vinhas, pela Adega, seguida de prova de vinhos e iguarias regionais, com uma vista incrível sobre o rio e as vinhas. Os nossos visitantes chegam-nos de carro ou por barco, desembarcando no convés, sobre a margem do rio e subindo pelas vinhas num buggy elétrico. Alugamos também o espaço para Eventos. Os nossos clientes mais habituais são americanos, ingleses, holandeses, belgas, suecos e alemães.



Qual é a vossa visão sobre o futuro do setor e, mais concretamente, do ARVAD?

O Vinho e o Enoturismo no Algarve estão em grande expansão. É um momento muito emocionante para a Região, pois cada vez se produzem mais vinhos de qualidade e há uma aposta muito forte na recuperação da nossa casta autóctone, o Negra Mole. Uma casta que atualmente produz vinhos de grande qualidade, cada vez mais populares entre os amantes do vinho. O futuro do ARVAD vai, certamente, nesse sentido. Estamos a aumentar a plantação das vinhas, principalmente da casta Negra Mole e a produção de vinho, acreditando que o projeto continuará a crescer com muita qualidade. Relativamente ao Enoturismo temos prevista a abertura de um “Wine Hotel” com spa vínico e restaurante, em 2025.

ARVAD
ALGARVE

arvad.pt

Domes Lake Algarve inaugura piscina exclusiva para adultos

O Domes Lake Algarve é um resort de luxo situado em Vilamoura, conhecido pela sua localização junto à praia da Falésia e pela piscina de fundo de areia. Em 2022, o The Lake Spa Resort deu lugar ao Domes Lake Algarve e, desde então, têm sido realizadas várias obras de renovação e modernização do hotel.

Nesse sentido, no mês de agosto, foi inaugurada junto ao lago privado do resort, uma piscina exclusiva para maiores de 16 anos. Nesta nova área, estão disponíveis camas balinesas, espreguiçadeiras e cadeiras que acomodam até 40 pessoas. Para além disso, junto à piscina, está uma food truck que garante bebidas, nomeadamente cocktails, e uma pequena ementa de snacks, com destaque para a salada “Mango Frango”, composta por frango desfiado fumado, manga, molho BBQ e salada de rebentos, e os “Rolls de Lagosta e Camarão” com abacate, molho de cocktail e salada de rebentos.

Esta novo espaço situa-se na área mais tranquila do resort, perto do lago e do ginásio exterior.



Lusíadas Saúde assegura Serviço Médico Oficial do Festival F

A Lusíadas Saúde vai garantir a prestação dos cuidados de saúde necessários ao público que vai estar presente no Festival F, disponibilizando três enfermeiros e dois médicos no período das 18h00 às 05h00.

Para além disso, vão assegurar duas ambulâncias e um buggy-maca, estrategicamente posicionados para auxiliar a ação da equipa médica, agilizar a assistência e garantir a prestação de cuidados de saúde no evento.

“É gratificante voltar a ser o serviço médico oficial do Festival F, naquela que é a sua décima edição, por aquilo que o evento representa para a população algarvia. Esta parceria atesta a confiança no Saber Cuidar da Lusíadas Saúde e é, uma vez mais, o reconhecimento da vasta experiência dos profissionais do Grupo neste tipo de eventos”, explica Pedro Oliveira, CEO das unidades Lusíadas Saúde no Algarve.

Esta é já a décima edição do festival de verão que vai decorrer na capital algarvia entre os dias 7 e 9 de setembro. Este ano, o Festival F vai contar com alguns dos mais notáveis músicos portugueses, entre os quais, Mimicat (dia 7), Calema (dia 7), Bispo (dia 8), Mariza (dia 8), Bárbara Tinoco (dia 9) e Pedro Abrunhosa (dia 9).



Lusíadas
Saúde

Casinos Solverde atribuíram 48 milhões em prémios no mês de agosto no Algarve

A sociedade anunciou no passado dia 4 de setembro que no mês de agosto foram atribuídos 113 milhões de euros em prémios. Espinho atribuiu cerca de 50 milhões de euros, os casinos no Algarve 47 milhões de euros e o casino de Chaves 15 milhões de euros.

A Solverde é detentora da concessão de jogo do Casino de Espinho, dos três casinos do Algarve (Vilamoura, Monte Gordo e Praia da Rocha) e do Casino de Chaves, sendo que, em 2017, lançou a plataforma de jogo online.

Ensino Superior em Portugal



*António de Sousa Pereira,
Presidente do Conselho de Reitores
das Universidades Portuguesas*

Aumentar os salários dos licenciados!

Um estudo recente da Gulbenkian indica que, em Portugal, “o aumento salarial médio por ano adicional de escolaridade tem vindo a descer significativamente para as gerações mais recentes – de 10% para 5%”. Conclui a Gulbenkian que, “apesar de as gerações mais recentes serem mais escolarizadas que as suas antecessoras, isso não se está a refletir em melhores salários”.

É importante afirmar que isto – a desvalorização dos licenciados em Portugal – não faz sentido nenhum! Não faz sentido ter a frequentar o ensino superior o maior número de jovens de sempre e, ao mesmo tempo, desvalorizar o valor salarial das competências que eles estão a adquirir. Não faz sentido nenhum, nem para as empresas, nem para o Estado!

Ora, sendo a responsabilidade das empresas muita, importa dizer que a responsabilidade do Estado – ou seja, do Governo – é maior. É maior porque o Estado deve dar o exemplo, uma vez que conduz a política geral do país. Em 2023 a responsabilidade até aumenta, uma vez que, porventura pela primeira vez, as finanças públicas dispõem de margem para pagar melhor às carreiras especiais da Função Pública. Existe margem e – como Mário Centeno provou quando era ministro – os aumentos salariais não conduzem à insustentabilidade das contas públicas, pelo contrário!

O problema é que o Governo está a agir ao contrário das evidências: em vez de ter uma política que premeie o conhecimento, o estudo e a qualificação das competências, paga mal aos professores, paga mal aos médicos e aos enfermeiros, paga mal aos oficiais de justiça, paga mal aos informáticos que trabalham para instituições públicas, etc.

O ex-ministro Paulo Pedroso afirmou ao Expresso, no final de agosto, que Portugal tem hoje o mesmo clima que existia há 50/60 anos nos países de Leste, com a melhoria dos níveis de educação a criarem uma população sobrequalificada e frustrada.

Ora, é este clima que tem de ser invertido. Invertido para que o aumento de qualificações da população portuguesa possa ser transmitido à sociedade e à economia. E, também, para que a emigração de portugueses bem preparados para países europeus onde os salários são muito mais altos possa ser estancada.

O último acordo social celebrado entre patrões, sindicatos e Governo prevê que os salários aumentem 20% até ao final da legislatura. A única explicação para terem chegado a este acordo é, não só o Estado ter margem para tal, como, no caso das empresas, estas perceberem que apenas com trabalhadores mais qualificados podem inovar e tornar os seus bens e serviços mais competitivos no mercado global.

Sendo assim, não há que hesitar: aumentem quanto antes os salários dos licenciados e aumentem os estímulos à frequência do ensino superior! É esta a chave para o desenvolvimento de Portugal.



"O melhor do mundo está aqui!"

Ensino Superior Politécnico Português tem um papel central no futuro de Portugal

É inegável que o Ensino Superior Politécnico Português tem desempenhado um papel crucial no desenvolvimento educativo, científico, económico e cultural do País. Um dos aspetos mais notáveis é a ligação próxima com a indústria e o setor empresarial, promovendo uma estreita cooperação entre estudantes, professores e empresas, criando oportunidades para projetos de investigação aplicada e programas de formação em contexto laboral, que facilitam a transferência de conhecimento e tecnologia e contribuem para a inovação e o progresso tecnológico do país.

Um dos mais recentes exemplos surgiu no âmbito do "Poliempreende", concurso que visa motivar o desenvolvimento da criatividade e das ideias inovadoras nos Politécnicos. Trata-se do Projeto "Pit O'Gram", aplicável nos centros de inspeção automóvel e que procura facilitar a comunicação entre inspetor e cliente, aquando da avaliação da parte inferior do automóvel. Com este projeto, elimina-se a necessidade de comunicação através de intercomunicador (voz), passando a ser feita por pictogramas animados num monitor.

Um outro exemplo é o projeto "Data inMensus", que utiliza o padrão de compras do consumidor para apoiar as empresas, sobretudo as pequenas e médias, a adequar a sua oferta ao comportamento dos consumidores. O objetivo é democratizar o poder das ferramentas digitais tornando-as acessíveis àqueles setores empresariais, em vez de estarem apenas ao dispor das grandes cadeias empresariais.

Com uma história rica e uma tradição de excelência, as Instituições de Ensino Superior Politécnico em Portugal têm demonstrado uma notável capacidade de adaptação e superação face aos desafios emergentes do mundo atual. Em particular as mudanças tecnológicas e as transformações socioeconómicas.

De tal forma que a própria atração de estudantes estrangeiros tem vindo a aumentar ao longo dos anos, contribuindo para a diversidade e a internacionalização do ambiente académico, patrocinando uma troca cultural enriquecedora e que acrescenta valor a toda a comunidade académica.

O Ensino Superior Politécnico Português é, assim, um pilar fundamental para a construção de um país mais próspero, inovador e culturalmente enriquecido. Toda essa dinâmica, alicerçada na qualidade do ensino ministrado, na investigação e na valorização cultural, tem sido fulcral para nos posicionar entre os melhores ao nível mundial, contribuindo para a formação de uma nova geração de profissionais altamente qualificados.



*Maria José Fernandes,
Presidente do Conselho Coordenador
dos Institutos Superiores Politécnicos*



**CONSELHO
COORDENADOR
DOS
INSTITUTOS
SUPERIORES
POLITECNICOS**

Ensino Superior em Portugal "O melhor do mundo está aqui!"



António de Sousa Pereira,
Presidente do Conselho de Reitores
das Universidades Portuguesas



APESP: Marcar pela diferença na educação e formação superior dos portugueses

Nascida em 1994, a APESP é a associação das entidades instituidoras dos estabelecimentos ensino superior privados, tendo como principal missão a defesa das liberdades de aprender e de ensinar. Neste contexto, goza do estatuto de parceiro social, sendo formalmente a representante das instituições universitárias e politécnicas não estatais. “Estas entidades instituidoras têm a responsabilidade de garantir as condições humanas e materiais necessárias para o bom funcionamento dos seus estabelecimentos de ensino”, explica António Almeida-Dias. É neste contexto organizacional que a APESP desenvolve a sua atividade, contando com o suporte para os temas de maior complexidade com o seu Conselho Consultivo, constituído por um conjunto de personalidades de diferentes áreas da sociedade civil. “O principal foco da nossa atividade é, por um lado, garantir o respeito e reconhecimento do papel relevante do nosso setor e, por outro, promover as condições para podermos crescer num ambiente amigável, em que ser privado não pode, nem deve, corresponder a uma réplica do sub-sistema estatal. Somos uma associação de instituições orientadas para responder de forma eficaz e eficiente às necessidades da qualificação dos jovens, independentemente da sua proveniência”, explica.

Assumindo como uma das principais missões contribuir para que Portugal disponha de um ensino superior moderno, dinâmico e eficiente, a APESP tem vindo a delinear uma importante estratégia para este setor que passará, em grande medida, por encontrar “mecanismos de apoio e motivação” às suas associadas para, com olhos postos no futuro, desenvolverem as suas atividades de uma forma sustentável. Estimular a criação ou participação em redes, nacionais e estrangeiras, o envolvimento com o tecido empresarial, designadamente no que respeita ao desenvolvimento clusters de investigação científica aplicada e a promoção da inovação pedagógica, desenhando novos modelos de formação, de forma a captar novos públicos que, cada vez mais, se identificam com diferentes perfis.

Nesse sentido, no futuro, a APESP promete continuar a trabalhar para que o ensino superior não estatal possa desenvolver a sua atividade com a autonomia necessária para ter a tão falada liberdade de ensinos e aprender. “Isto implicará continuar a derrubar as barreiras que dificultam e a capacidade de inovar, e marcar a diferença daquilo que é o resultado da intervenção da sociedade civil na educação e da formação superior dos portugueses e de todos aqueles que, vindo de outros destinos, escolhem Portugal para estudar. Estamos conscientes que o futuro que se adivinha não será fácil pois os poucos portugueses que irão ser candidatos ao ensino superior português serão disputados pelas instituições estatais e as pertencentes ao setor particular, social e cooperativo”, afirma António Almeida-Dias. Assim, na opinião do Presidente da associação, será necessária a promoção de medidas que garantam uma concorrência entre as instituições em que o motivo da escolha dos estudantes assente em critérios de qualidade e que o motivo financeiro seja atenuado e não aprovado. “O Estado deve reforçar a Ação Social de apoio aos alunos carenciados, de forma a poderem escolher instituições privadas para estudarem, ultrapassando o constrangimento financeiro.”



Mestrado em Medicina Interna de Animais de Companhia

Melhore as suas competências em Medicina Interna de Animais de Companhia

Flexibilidade para a sua carreira

Metodologia adequada a prática clínica

SAIBA MAIS EM



euvvg
Escola Universitária Vasco da Gama

☎ 239 444 444

✉ geral@euvvg.pt

🏠 Campus Universitário de Lordemão, Coimbra

FORMAÇÕES AVANÇADAS

euvvg
academia



Privacidade e Cibersegurança em Saúde

👤 ANA FERREIRA E RUI CHILRO

💻 ONLINE

📅 INÍCIO 28/09

📺 SÍNCRONO

🕒 PÓS-LABORAL

📖 35 HORAS



Cirurgia Abdominal 2ª edição

👤 CÉSAR GOMES E SARA VALADARES

🏠 PRESENCIAL

📅 28/09 - 01/10

🕒 09H30 - 19H00

📖 32 HORAS



Wildlife Conservation Medicine, uma abordagem integrada One-Health

👤 ORADORES ESPECIALIZADOS

🗣️ MINISTRADO EM INGLÊS

📅 1º SEMESTRE - 2024

📖 COMPONENTES TEÓRICAS E PRÁTICAS

📖 80H



Inscrições em



Universidade de Lisboa

Na vanguarda do ensino superior em Portugal

Localizada bem no coração da capital portuguesa, a Universidade de Lisboa é o maior estabelecimento de ensino superior em Portugal, sendo que a sua elevada reputação atinge já níveis além-fronteiras. Em entrevista à Mais Magazine, Luís Manuel dos Anjos Ferreira, Reitor da Universidade de Lisboa, deu a conhecer um pouco mais sobre esta universidade que conta com uma alargada oferta educativa e que, ano após ano, vê cimentada a sua posição de referência no panorama educativo português.

Qual a oferta educativa que a Universidade oferece aos seus estudantes?

Nas nossas 18 Escolas apresentamos uma vasta oferta formativa, distribuída pelos vários ciclos de estudo e em todas as áreas do saber, nomeadamente Ciências Naturais, Engenharia e Tecnologia, Ciências da Saúde, Ciências Agrárias e Veterinárias, Ciências Sociais, Ciências Empresariais e Direito, e Artes e Humanidades.

Ao todo, são 429 cursos conferentes de grau: 95 licenciaturas, 213 mestrados, 7 mestrados integrados e 114 doutoramentos.

Procurando ir ao encontro de outras necessidades, a Universidade de Lisboa disponibiliza, ainda, uma Escola de Pós-Graduação, com cursos de duração diversa. Esta promove a formação ao longo da vida, destinada sobretudo à população já inserida no mercado de trabalho.



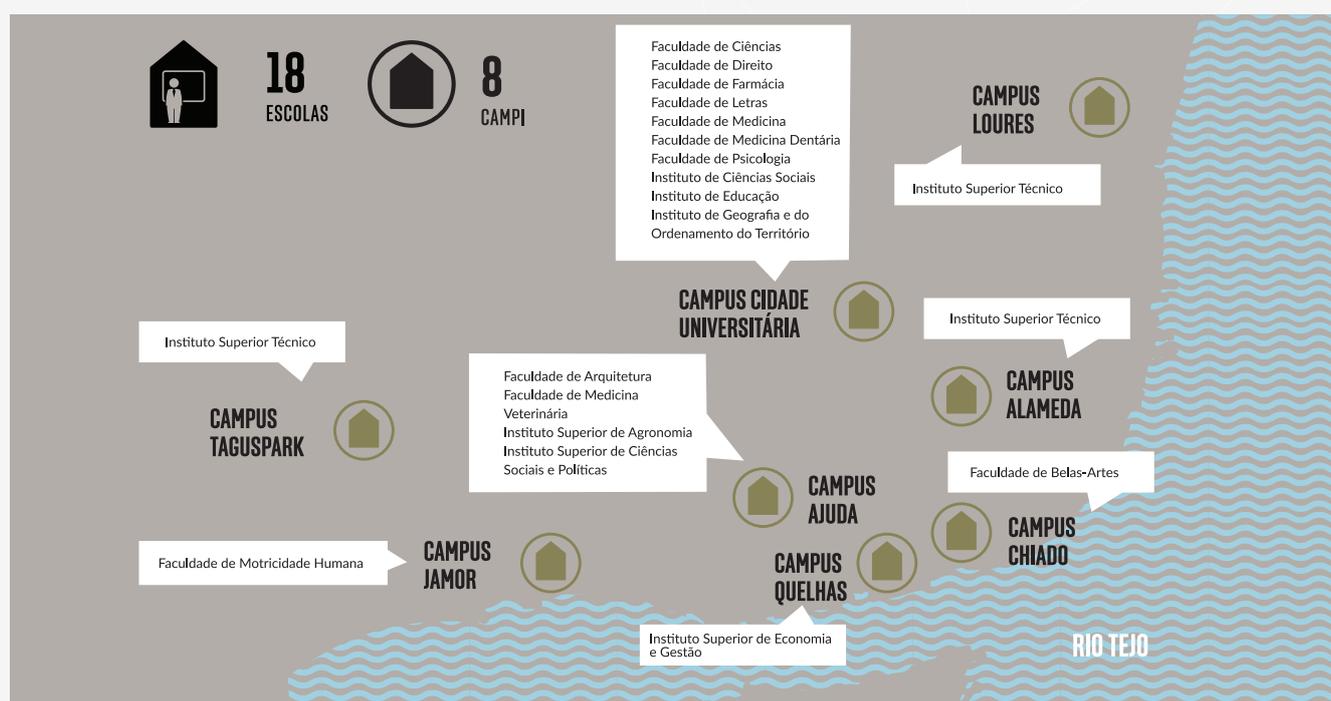
Luís Manuel dos Anjos Ferreira, Reitor da Universidade de Lisboa

Qual a missão educativa da Universidade de Lisboa? Quais os valores que marcam essa mesma missão?

A Universidade é um espaço de liberdade, de pensamento, de inclusão e de esperança. É também um espaço de ação: um espaço onde se antecipa o futuro e onde se faz o futuro acontecer, através do que nela se ensina, investiga, inova e comunica.

No contexto de incerteza que caracteriza o mundo atual, sobressai a necessidade de construir caminhos novos que aliem o crescimento económico à sustentabilidade das sociedades, num percurso social e ecologicamente responsável.

Quais os edifícios/espacos que constituem a Universidade de Lisboa?



A Universidade de Lisboa apresenta um amplo património edificado. Para além dos muitos edifícios que constituem as nossas Escolas, distribuídos por oito *campi* nos concelhos de Lisboa, Oeiras e Loures, a ULisboa conta ainda, entre outros, com o Pavilhão de Portugal, o Museu Nacional de História Natural e da Ciência, o Estádio Universitário de Lisboa, a Tapada da Ajuda e três Jardins Botânicos (Jardim Botânico da Ajuda, Jardim Botânico de Lisboa e Jardim Botânico Tropical).



Jardim Botânico Tropical



Estádio Universitário de Lisboa, Cidade Universitária



Pavilhão de Portugal, Parque das Nações



13 RESIDÊNCIAS ESTUDANTES
1.145 camas atuais

+5 RESIDÊNCIAS PROJETADAS
2.700 camas no futuro

3 RESIDÊNCIAS DOCENTES/ INVESTIGADORES



Futuro complexo residencial, Cidade Universitária



Residência 1, Cidade Universitária

Quais as razões que devem levar os jovens a escolher a vossa instituição para prosseguir os seus estudos? De que forma é que este estabelecimento de ensino se diferencia dos restantes do país?

A ULisboa é a maior universidade do país e a melhor classificada nos rankings internacionais mais relevantes. É uma universidade com um ensino de excelência em todas as áreas do saber e com capacidade de investigação ao nível das melhores instituições internacionais. É uma universidade que preza a inovação e a cultura. É, ainda, uma universidade para todos, com políticas de inclusão e muitos serviços de apoio aos estudantes (sociais, médicos, desportivos etc.).

Uma das suas prioridades mais recentes, por exemplo, é a construção de novas residências estudantis, que duplicarão a atual oferta, e que se espera poderem servir muitas centenas de estudantes, neste e nos próximos anos, contribuindo para a solução do problema do alojamento dos estudantes na cidade de Lisboa.

A Universidade de Lisboa é uma instituição com uma forte e importante vertente de investigação. Qual a importância desta secção para a universidade e que tipos de projetos são aqui desenvolvidos?

A investigação e a inovação na ULisboa são pilares de sustentação e garantia da qualidade do ensino nas diferentes áreas científicas, humanísticas e culturais. Caracterizam-se por um elevado grau de internacionalização e impacto.

A nossa investigação visa acrescentar conhecimento relevante capaz de enfrentar os desafios sociais globais. Fazemo-lo, investindo na excelência, apoiando e estimulando a competitividade, através de projetos e equipas multidisciplinares altamente treinadas.

A centralidade da ULisboa no sistema de ciência e tecnologia português reflete-se nas 70 Unidades de I&D financiadas pela FCT (Fundação para a Ciência e a Tecnologia), 89% das quais classificadas com Excelente ou Muito Bom. A ULisboa coordena ou participa ainda em 21 Laboratórios Associados, 18 Laboratórios Colaborativos e 12 Infraestruturas de Investigação.

A investigação nas Unidades de I&D é realizada por cerca de 10.000 investigadores, que publicaram mais de 24.600 artigos científicos em revistas indexadas internacionalmente, mais de 3.000 livros e quase 12.000 capítulos de livros entre 2018 e 2022.



70
UNIDADES DE INVESTIGAÇÃO

A ULisboa coordena ou participa em:



21
LABORATÓRIOS ASSOCIADOS

18
LABORATÓRIOS COLABORATIVOS

12
INFRAESTRUTURAS DE INVESTIGAÇÃO



125,1 M€

DE FINANCIAMENTO FCT PLURIANUAL PARA AS UNIDADES DE INVESTIGAÇÃO (2020-2023)

9,4 M€

DE FINANCIAMENTO COMPLEMENTAR ANUAL DOS LABORATÓRIOS ASSOCIADOS (2021-2025)

64 M€

FINANCIAMENTO À I&D DA ULISBOA (2022)*

* EXCLUINDO PARTICIPAÇÕES

Devem ser ainda destacados os Colégios e Redes Temáticas Interdisciplinares, espaços não orgânicos que incorporam programas de investigação científica, de inovação tecnológica e de ensino, que envolvem docentes e investigadores de várias Escolas.

Em todas as estruturas de investigação a ULisboa desenvolve uma estreita relação com a sociedade, estabelecendo parcerias com empresas e com entidades do setor público e social.

Numa era onde a tecnologia está cada vez mais presente no quotidiano de todos os cidadãos, de que forma a Universidade integra a vertente tecnológica nas metodologias de ensino empregues?

Sendo a ULisboa uma Universidade de ensino essencialmente presencial, valoriza o contacto interpessoal como fator da maior importância na transmissão do conhecimento, mas também na obtenção de competências sociais e culturais.

Adicionalmente, e beneficiando da experiência da pandemia, os estudantes da ULisboa podem atualmente contar com um conjunto alargado de plataformas de comunicação a distância e de recursos tecnológicos, amplamente utilizados como meios de apoio ao ensino.

Também o uso responsável de ferramentas de inteligência artificial na ciência e no ensino superior tem constituído um tema de debate, especialmente com a chegada do ChatGPT e de outras ferramentas similares. A ULisboa tem vindo a discutir abordagens para que estas ferramentas sejam usadas de forma efetiva e apropriada, em alinhamento com a missão, objetivos e valores da Universidade.

Recentemente, foi divulgado que a ULisboa está entre as 300 melhores universidades do mundo, sendo a universidade portuguesa melhor posicionada no Ranking de Xangai. Qual o significado deste indicador de qualidade?

A ULisboa ocupa posições cimeiras nos principais rankings internacionais, pertencendo ao conjunto das melhores universidades do mundo, independentemente do método ou dos critérios que são utilizados para a aferição do seu desempenho.

É a primeira universidade portuguesa no ranking de Shanghai/ARWU, ocupando o escalão 201-300, sendo também uma das melhores do espaço ibero-americano. Está entre as 150 melhores universidades do mundo nos rankings CWTS/Leiden e Scimago.

No CWTS/Leiden é a 1ª em produção científica na Península Ibérica e a 28ª na Europa.

Em algumas áreas científicas, o seu lugar é ainda mais destacado, situando-se no topo das universidades a nível europeu e mundial.

Este posicionamento é o reconhecimento internacional da sua produção científica, da qualidade do ensino e do corpo docente, bem como das condições que oferece aos estudantes e investigadores para aqui desenvolverem os seus projetos.

A internacionalização é cada vez mais um fator diferenciador e demonstrador da capacidade de afirmação das instituições. Na vossa ótica, quais são as principais áreas onde a ULisboa deve centrar a sua ação com vista a reforçar a sua projeção internacional?

A internacionalização do ensino e da investigação está inscrita nos objetivos da ULisboa desde o seu início. Ela passa por dois grandes vetores: a integração em redes internacionais de ensino, incluindo colaborações na oferta formativa (graus conjuntos e duplos graus), percursos de mobilidade e atração de estudantes estrangeiros; e a inserção da investi-

EM PORTUGAL, A ULISBOA OCUPA POSIÇÕES DE LIDERANÇA NOS PRINCIPAIS RANKINGS INTERNACIONAIS

1.^o

LUGAR EM PORTUGAL NOS PRINCIPAIS RANKINGS

(SHANGHAI-ARWU, SCIMAGO, CTWS-LEIDEN)

201 - 300.^o no MUNDO (SHANGHAI-ARWU)

5.^o

LUGAR NO ESPAÇO IBERO-AMERICANO

(SCIMAGO)

51.^o na EUROPA OCIDENTAL e 169.^o no MUNDO

28.^o

LUGAR EUROPEU EM PUBLICAÇÕES CIENTÍFICAS

(CWTS LEIDEN)

28.^o na EUROPA e 131.^o no MUNDO

ENGENHARIA OCEÂNICA

SCIMAGO RANKING (2023)

2.^o na EUROPA

10.^o no MUNDO

ENGENHARIA CIVIL

SHANGHAI RANKING (2022)

9.^o na EUROPA

43.^o no MUNDO

ARQUITETURA

SCIMAGO RANKING (2023)

4.^o na EUROPA

13.^o no MUNDO

GEOGRAFIA

SCIMAGO RANKING (2023)

5.^o na EUROPA

21.^o no MUNDO

FARMÁCIA E CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS

SHANGHAI RANKING (2022)

25.^o na EUROPA

51-75.^o no MUNDO

CIÊNCIAS DA AGRICULTURA

SCIMAGO RANKING (2023)

27.^o na EUROPA

76-100.^o no MUNDO



gação num meio internacional, incluindo a apresentação de resultados científicos, a ligação a projetos em parceria, a cooperação com instituições de ciência ou empresas e o recrutamento internacional.

Estudam na ULisboa cerca de 9500 estudantes estrangeiros, provenientes de mais de 100 países.

Um primeiro exemplo da estratégia recente de internacionalização é a inserção no projeto das Universidades Europeias. A ULisboa faz parte, desde 2019, de uma dessas alianças, designada Unite! (University Network for Innovation, Technology and Engineering), juntamente com oito outras universidades da Europa.

Um segundo exemplo é a criação da ULisboa School da Shanghai University, uma parceria entre a ULisboa e esta universidade chinesa, destinada ao ensino (graus duplos e mobilidade de estudantes) e investigação, cujas atividades se iniciaram em 2022.

Quais os principais desafios sociais e educativos que a Universidade enfrentará nos próximos anos? De que forma é que os contornará?

Para fazer face aos enormes desafios que o mundo e o país enfrentam – pobreza, desigualdades, alterações climáticas, transição energética, migrações, acesso aos cuidados de saúde e barreiras digitais, entre outros – espera-se da maior Universidade portuguesa um papel de liderança.

Os complexos desafios globais enumerados pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU requerem conhecimentos científicos e princípios, valores, políticas e atividades com impacto e transformadores da nossa sociedade. É fundamental criar uma verdadeira comunidade de agentes de mudança através da interdisciplinaridade e do trabalho colaborativo.

A obrigação da ULisboa nestes tempos incertos e duros é, não apenas inventar o futuro, mas também garantir que os indivíduos que habitarão esse futuro estejam equipados com habilidades, instrumentos e sensibilidades para o navegar de maneira inteligente.

Quais as metas a médio e longo prazo projetadas para a ULisboa?

Propomo-nos alcançar objetivos nos três pilares que regem a nossa missão como Universidade: o ensino, a investigação e a inovação e valorização do conhecimento.

A Universidade procura atrair os melhores alunos e criar as melhores condições de estudo, criando cursos que atraiam estudantes de todo o mundo. Para isso continuaremos a apostar na investigação como suporte das nossas atividades, não descurando a formação pedagógica dos nossos docentes.

Outra aposta vital é a da valorização do pessoal docente, investigador, técnico e administrativo. Ambicionamos atrair os melhores e dar-lhes as melhores condições de trabalho, e integrar aqueles que detêm vínculos precários, por via do seu mérito e do interesse estratégico das Escolas da Universidade.

No plano das políticas de ensino superior, procuraremos participar ativamente no debate sobre as mudanças em curso, estimulando a adoção de medidas que garantam que ao modelo de universidade genuinamente pública são asseguradas a autonomia e os meios necessários à sua missão.

Por fim, iremos reforçar a intervenção e a visibilidade da ULisboa junto da sociedade e no contexto internacional.



UNIVERSIDADE DE LISBOA (PORTUGAL)
 AALTO UNIVERSITY (FINLÂNDIA)
 KTH - ROYAL INSTITUTE OF TECHNOLOGY (SUÉCIA)
 GRENOBLE INP - UGA (FRANÇA)
 POLITECNICO DI TORINO (ITÁLIA)
 UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA (ESPAÑA)
 GRAZ UNIVERSITY OF TECHNOLOGY (ÁUSTRIA)
 WROCLAW UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY (POLÓNIA)
 TECHNICAL UNIVERSITY OF DARMSTADT (ALEMANHA)



UNIVERSIDADE
DE LISBOA

10 Anos da ULisboa

As comemorações do 10º aniversário da fusão das antigas Universidade de Lisboa e Universidade Técnica de Lisboa na nova Universidade de Lisboa (ULisboa), que decorrem em 2023 e 2024, assentam num vasto e diversificado programa de iniciativas, desde eventos de divulgação de ciência e património, a exposições, concursos, música, teatro, cinema, desporto e moda.



Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra: Um laço para a vida



Professor Doutor Jónatas Machado, Diretor

A Revista Mais Magazine teve o prazer de se sentar à conversa com o Professor Doutor Jónatas Machado, Diretor da FDUC que, entre outros assuntos, abordou a oferta formativa desta instituição e explicou de que forma é que os cursos que disponibilizam se adaptam aos tempos em que vivemos atualmente.

A Faculdade de Direito de Coimbra (FDUC) é a mais antiga em Portugal e integra o grupo das Universidades de Coimbra, o que obviamente é motivo de orgulho, tendo em conta que falamos de um local onde se “respira cultura e história” e que, em junho de 2013, foi declarado Património Mundial da UNESCO.

Preocupados em manter a tradição, mas, em simultâneo, de olhos postos no presente e no futuro, foi recentemente criada a Licenciatura em Direito Luso-Brasileiro, tratando-se da única licenciatura do género no país.

Como tem sido a sua marca desde sempre, a FDUC está atenta aos desafios que quer a pessoa, quer a sociedade e o ambiente colocam ao Direito e, por isso, procura encontrar respostas jurídicas novas e criativas, até porque o objetivo primordial continua a ser fazer desta faculdade um “polo autónomo de excelência na reflexão sobre os grandes temas jurídicos da atualidade, contribuindo para que o direito continue a servir a vida, a realização autêntica da pessoa humana”, salienta o Professor Doutor Jónatas Machado.

No entanto, a FDUC não se dedica exclusivamente ao ensino e investigação do direito. Pelo contrário, encontra-se em funcionamento, há já alguns anos, a Licenciatura em Administração Público-Privada. “Queremos contribuir para a formação de excelentes quadros e gestores para a Administração Pública e para as empresas, e apostar na promoção do empreendedorismo, indo ao encontro das necessidades do país”, explica.

A globalização, a digitalização e a sustentabilidade são temáticas às quais esta faculdade também está particularmente atenta e, por isso, tal como refere o entrevistado, apesar de “o estudo de direito da União Europeia ocupar, desde há muito, um lugar destacado (...) deve ser igualmente salientado o estudo das organizações internacionais dedicadas à proteção da paz, do ambiente e da transição digital”.

Assim, a FDUC, contando com a licenciatura em Direito, Direito Luso-Brasileiro e Administração Público-Privada, é reconhecida além-fronteiras pelo seu corpo docente de elevada qualidade que procura munir os seus alunos das ferramentas necessárias para a entrada no mercado de trabalho. Além disso, do ponto de vista do estudante, esta faculdade é tida como uma “segunda casa”, na qual criam laços que perduram a vida inteira.



1 2 9 0
FACULDADE DE DIREITO
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

www.fd.uc.pt



FACULDADE de DIREITO UNIVERSIDADE de COIMBRA

1 2 9 0



1.º CICLO LICENCIATURAS

**ADMINISTRAÇÃO
PÚBLICO-PRIVADA**

DIREITO

**DIREITO
LUSO-BRASILEIRO**

2.º CICLO MESTRADOS

**ADMINISTRAÇÃO
PÚBLICO-PRIVADA**
4 Semestres

DIREITO
4 Semestres

Ciências:
Jurídico-Civilísticas
Jurídico-Criminais
Jurídico-Económicas
Jurídico-Empresariais
Jurídico-Filosóficas
Jurídico-Históricas
Jurídico-Políticas
Jurídico-Processuais

**CIÊNCIAS
JURÍDICO-FORENSES**
3 Semestres

3.º CICLO DOUTORAMENTO

**DESAFIOS SOCIAIS,
INCERTEZA
E DIREITO**

Ciências:
Jurídico-Criminais
Jurídico-Económicas
Jurídico-Empresariais
Jurídico-Filosóficas
Jurídico-Históricas
Jurídico-Políticas
Jurídico-Processuais

Direito Civil
Direito Público

NÃO CONFERENTES DE GRAU PÓS-GRADUAÇÕES

ÁREAS DE ESPECIALIZAÇÃO

- Estudos Europeus
- Direito Biomédico
- Direito da Comunicação
- Direito do Ordenamento, do Urbanismo e do Ambiente
- Direitos Humanos
- Direito da Família
- Direito do Consumidor
- Direito Penal Económico e Europeu
- Direito Bancário da Bolsa e dos Seguros
- Direito Público e Regulação
- Direito das Empresas e do Trabalho
- Estudos Notariais e Registais



www.fd.uc.pt

FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA:

112 anos de história



@GCL-FLUC

Albano Figueiredo, Diretor da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Estivemos à conversa com Albano Figueiredo, o Diretor da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, que nos deu a conhecer o modelo de ensino diferenciador desta instituição e revelou alguns dos projetos que tem em mente para o futuro da mesma.

Este ano, a Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (FLUC) assinalou o seu 112.º aniversário. De que forma é que a FLUC marca pela diferença no panorama de ensino superior português?

A FLUC é uma Escola de Artes, Humanidades e Ciências Sociais que se orgulha dos seus 112 anos de vida ativa: além da oferta formativa de 1.º, 2.º e 3.º ciclos, produzimos investigação em diferentes domínios científicos e lideramos muitos projetos de transferência de conhecimento para a sociedade. Por outro lado, no nosso Centro de Línguas ministramos diversos cursos livres. E orgulhamo-nos de ensinar língua e cultura portuguesas a estudantes estrangeiros vindos de todo o mundo. Aliás, em 2024 assinalamos a centésima edição do nosso Curso de Verão de Língua e Cultura Portuguesas.

Apresente-nos a vossa oferta formativa. Para a FLUC, o que significa a expressão “qualidade de ensino”?

A FLUC ministra 13 licenciaturas, 34 mestrados e 19 doutoramentos, nas mais diversas áreas do saber. O modelo de ensino da Faculdade é diferenciador (sobretudo ao nível de 1.º ciclo): cada estudante é acompanhado durante o seu curso por um professor tutor, que o orienta nas escolhas curriculares e extracurriculares. A estrutura articulada dos cursos confere liberdade e autonomia ao estudante na construção do seu percurso. Este modelo pedagógico, que existe desde 2015, tem excelentes resultados, já que os nossos diplomados adquirem uma formação mais completa que lhes abre e assegura mais possibilidades de sucesso profissional.

A investigação é uma das apostas da faculdade?

Sim, a investigação é central: a construção de conhecimento é a essência do ensino superior. Na FLUC temos diversos centros de investigação e múltiplos projetos científicos em curso. Por outro lado, através de serviço próprio, estamos sempre muito atentos a oportunidades de financiamento.

Quais são as suas perspetivas para o futuro da FLUC? Que metas tem definidas e espera ver cumpridas nos próximos anos?

Este ano concluiremos a reflexão sobre a nossa oferta de mestrados e de doutoramentos e avançaremos com a proposta de novos cursos, mais atualizados, fortemente interdisciplinares e que permitam responder melhor às exigências da complexidade do nosso tempo. E prosseguiremos a dinamização da oferta de mestrados em Ensino (formação de professores).

Manteremos os prémios e incentivos que existem para apoiar estudantes, investigadores e docentes.

Somos, pois, uma Escola dinâmica que tem a perfeita noção de que o seu papel no mundo é fundamental.



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

uc.pt/fluc

1 2



9 0

FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

LE FLUC

FACULDADE
DE LETRAS

—
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA

Aprende a ler o mundo,
aprende a pensar,
agarra o teu futuro.

13 LICENCIATURAS

- Arqueologia
- Ciência da Informação
- Estudos Artísticos
- Estudos Clássicos
- Estudos Europeus
- Filosofia
- Geografia
- História
- História da Arte
- Jornalismo e Comunicação
- Línguas Modernas
- Português
- Turismo, Território e Patrimónios

34 MESTRADOS

19 DOUTORAMENTOS

www.uc.pt/fluc



T

Bolsas de mérito para os melhores estudantes.

R



S





UBI aposta na integração dos estudantes e no sucesso acadmico

Num ano em que a Universidade da Beira Interior (UBI) voltará a ter cerca de 1.500 novos alunos em cursos de Licenciatura ou Mestrado Integrado, a academia reforça a aposta na inovação em áreas de grande influência para a boa experiência dos estudantes no Ensino Superior: a integração em novas realidades e o sucesso escolar.

Designados de "Residências Artísticas UBianas – Integração pelas Artes" e de "UBI-Learning HUB", os projetos deram os primeiros passos no ano letivo 2022/2023 e fazem parte da estratégia da Universidade de promover a melhor vivência universitária, de forma transversal. Fazem ambos parte da identidade que a UBI construiu ao longo da sua história, e continuará no futuro, de ser uma academia coesa e marcada pela proximidade saudável e de entreaajuda entre os seus elementos.

Literatura, Cinema, Música ou Dança e Artes Performativas. São estas as propostas da UBI para que os estudantes que acabaram de chegar conheçam os novos colegas e um conjunto de instituições de relevo na cidade da Covilha, ao mesmo tempo que desenvolvem competências como a criatividade e as expressões artísticas e culturais, entre outras. Para este efeito, a UBI mobiliza algumas áreas em que se tem especiali-

zado – como o Cinema, da Faculdade de Artes e Letras, ou a escrita criativa – e dois parceiros institucionais, cujo trabalho tem alcançado projeção nacional e até internacional: a Associação Cultural da Beira Interior, na Música, e a companhia Kayzer Ballet, na Dança/Artes Performativas.

O projeto "Residências Artísticas UBianas", a ter início no final de setembro, apesar de aberto a toda a comunidade acadmica, dirige-se em especial aos alunos que iniciam agora os seus estudos, os quais enfrentam o desafio da adaptação a novas realidades de aprendizagem e de contexto social.

Se a integração é um dos aspetos fundamentais no início da vida universitária, a importância do sucesso acadmico está presente ao longo de todo o percurso. Na UBI, esta é outra preocupação constante, porque a qualidade de ensino  decisiva para o sucesso profissional dos diplomados. É neste contexto que surgiu o "UBI-Learning HUB", que propõe um conjunto de ferramentas, baseadas em suportes digitais e tutorias de docentes, que visam combater as dificuldades na transição do Ensino Secundário para o Superior e contribuir para bons resultados em matérias identificadas como sendo as mais problemáticas.

Estarão novamente em destaque a disponibilização de conteúdos digitais e interativos que sirvam de apoio  me-

lhoria dos conhecimentos de matérias identificadas como mais críticas – Matemática, Física e Química. Além disso, haverá conteúdos para melhorar competências transversais onde se notam lacunas, de que são exemplo a escrita de trabalhos acadmicos, desenvolvimento de pensamento crítico, trabalho em grupo, apresentações orais ou preparação da realização de exames. A preparação dos docentes na inovação pedagógica e educação inclusiva e, ainda, a avaliação dos resultados, fazem tmbm parte do "UBI-Learning HUB".

Com um número de alunos acima dos 9.000 em todos os ciclos de estudos, a UBI tem mais de uma centena de cursos de Licenciatura, Mestrado e Doutoramento. As suas cinco faculdades abrangem as principais áreas de conhecimento e a academia "ubiana" continuará a ser a escolha certa para quem procura ensino e investigação de padrões internacionais, numa cidade com excelente qualidade de vida e custos de vida acessíveis.



www.ubi.pt

UNIVERSIDADE ABERTA: Uma referência no domínio do elearning e da aprendizagem online

Em conversa, Carla Padrel de Oliveira, Reitora da Universidade Aberta, revela a sua visão para o futuro desta instituição, cujo método de ensino utilizado tem sido um verdadeiro sucesso, sobretudo, entre a população adulta.



Carla Padrel de Oliveira, Reitora da Universidade Aberta

Fundada em 1998, a Universidade Aberta (UAb) é a única instituição de ensino superior público a distância em Portugal. Considera que esta é uma das características que fazem desta instituição uma referência a nível nacional?

A Universidade Aberta foi e continua a ser a única universidade pública portuguesa de ensino a distância. A sua afirmação como universidade digital e instituição europeia de referência, no domínio avançado do elearning e da aprendizagem online, resulta do reconhecimento do seu Modelo Pedagógico Virtual. Este modelo, essencialmente assíncrono, aposta na flexibilidade de ofertas formativas de qualidade, formais e não formais, permitindo formar, capacitar e abrir as portas do conhecimento a populações adultas geograficamente dispersas, sem constrangimentos de espaço e de tempo. Hoje, como depois da crise pandémica, continua a ser a única universidade portuguesa totalmente preparada para enfrentar os desafios do ensino, da aprendizagem e da avaliação online. A UAb tornou-se a primeira universidade nacional a ser distinguida por boas práticas nas



áreas da inovação e da sustentabilidade no ensino superior. Com uma população estudantil cuja média de idades se situa nos 40 anos, formou mais de 40.000 estudantes da chamada população adulta. Definiu, também, um espaço próprio na formação ao Longo da Vida, apostando no desenvolvimento de competências de estudantes fora da idade de referência. São estas as principais características que fazem da UAb uma universidade de referência no domínio do elearning e da aprendizagem online.

No que concerne à oferta pedagógica, que cursos disponibilizam aos vossos alunos?

Para responder aos novos desafios de sociedades cada vez mais dinâmicas, a oferta pedagógica da UAb inclui 11 cursos de licenciatura, 21 mestrados e 11 doutoramentos, em diferentes áreas científicas bem como, formações não conferentes de grau. No âmbito do Programa Impulso Adultos 2025, financiado pelo PRR, estão em oferta microcredenciais nas áreas de: Aprendizagem a Distância e Digital, Transição e Transformação Digital, Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e Línguas e Comunicação, desenvolvidas em colaboração com empresas e associações profissionais, promovendo o upskilling ou reskilling em contexto laboral.

Em termos futuros, o que podemos esperar desta instituição? Pretendem reforçar a vossa aposta na inovação?

A Universidade Aberta, referente nacional do ensino a distância, é pioneira na transformação digital e digitalização dos processos de suporte e respetivas áreas de missão. Sendo uma porta aberta para públicos não tradicionais com enfoque na aprendizagem ao longo da vida, a procura de novos caminhos pedagógicos é um desígnio e um dever. Na Universidade Aberta a inovação ultrapassa o digital, assumindo-se como um eixo fundamental e transversal a todas as atividades.

Somos uma Universidade que procura inovar nas ofertas formativas, nos caminhos pedagógicos, nos processos e procedimentos e também na forma como investigamos e transferimos o conhecimento.



Politécnico da Guarda lidera projeto europeu de 3,1M para acelerar a economia azul

Chama-se ADT4Blue, arranca em setembro e junta associações, entidades e instituições de ensino superior de Portugal, Espanha, França e Irlanda.

O Instituto Politécnico da Guarda – IPG vai coordenar um projeto europeu para tornar os negócios ligados à economia do mar mais inovadores e competitivos através das tecnologias digitais, como a Inteligência Artificial, a tecnologia Blockchain ou a Internet das Coisas. Aumentando as competências de empreendedores nesta área, o ADT4Blue pretende fomentar ideias de negócio que acelerem a digitalização e a sustentabilidade na economia azul. Além de desenvolver projetos de investigação, o Politécnico da Guarda irá criar e implementar programas de formação.

“Um desenvolvimento económico que não coloque em causa a sustentabilidade dos oceanos e do planeta tem inevitavelmente de passar pela investigação académica e pela criação

de soluções para as ameaças que as atividades económicas trazem ao equilíbrio ambiental, como a emissão de gases efeito estufa, a perda de biodiversidade e a poluição do ar e da água”, afirma Joaquim Brigas, presidente do Politécnico da Guarda. “Ao liderar este projeto, o IPG assume o compromisso de transmitir conhecimento para que o país e a Europa consigam enfrentar estes desafios e continuar a usufruir das potencialidades do mar”.

ADT4Blue é um projeto de mais de 3,1 milhões euros que junta associações, entidades e instituições de ensino superior de Portugal, Espanha, França e Irlanda.

“A economia azul e o uso sustentável dos recursos marinhos dependem da implementação da Logística Inteligente uma vez que é necessário criar soluções técnicas que atenuem a poluição causada pelo transporte marítimo e garantam a preservação dos ecossistemas”, afirma André Sá, docente no IPG e coordenador do Laboratório Colaborativo da Logística. “As formações que estão a ser desenhadas pelo IPG irão capacitar os profissionais do setor da logística e dos



Joaquim Brigas, Presidente do Politécnico de Guarda

transportes para a utilização de energias renováveis nos portos, para o uso das novas tecnologias e dados de satélites na monitorização de resíduos altamente poluentes e para o cumprimento da legislação ligada à proteção ambiental”.

Serviços Sociais do IPG de prevenção para apoiar novos alunos com dificuldades económicas

Os Serviços de Ação Social do Politécnico da Guarda estão de prevenção para apoiar novos alunos com dificuldades económicas que tenham sido colocados nas suas escolas nas candidaturas ao ensino superior de 2023.

“O nosso objetivo é que não haja uma única aluna ou aluno a deixar de estudar no IPG por razões económicas”, afirma Joaquim Brigas, presidente do IPG. “Por isso, a todos aqueles que, porventura, encontrem dificuldades, seja para encontrar alojamento, seja para poderem viver na Guarda ou em Seia durante um ano letivo, pedimos que entrem o mais rapidamente possível em contacto com os nossos Serviços de Ação Social”.

Entre os apoios de primeira linha que o Politécnico da Guarda oferece aos novos estudantes estão, desde logo, 150 camas disponíveis nas suas residências



estudantis. Para além disso, os Serviços de Ação Social ajudam igualmente os alunos a encontrarem outro tipo de soluções de alojamento no exterior da instituição, nomeadamente em quartos ou casas partilhadas.

**POLI
TÉCNICO
GUARDA**

www.politecnicoguarda.pt

Há quase 10 mil vagas disponíveis na 2ª fase de acesso ao ensino superior em Portugal

Para o arranque das candidaturas para 2ª fase de acesso às universidades e politécnicos em Portugal, existem cerca de 10 mil vagas por preencher. Entre esta larga fatia, cerca de 6600 vagas pertencem aos politécnicos, enquanto que as universidades disponibilizaram cerca de 3300 vagas. Como vem sendo hábito, grande parte dos cursos que exigem médios de entrada elevadas, voltaram a abrir vagas para esta 2ª fase de candidaturas, ainda que em muitos cursos hajam apenas 2 ou 3 vagas disponíveis.

De relembrar que na 1ª fase de colocação dos alunos no ensino superior, foram preenchidas cerca de 50 mil vagas, um número ligeiramente inferior ao registado no ano letivo passado. Ainda assim, este ano focaram já colocados cerca de 84% dos alunos que apresentaram candidatura. Mais de metade dos can-

Há seis universidades entre as melhores do mundo

Segundo o ranking de Xangai, onde são analisados cerca de 2500 instituições de ensino superior em todo o mundo, existem 6 universidades portuguesas que figuram no top1000 e 5 no top500. As universidades do Porto e Lisboa foram as que alcançaram melhores resultados, estando presentes entre as 300 melhores universidades de todo o mundo. A instituição da cidade invicta manteve o patamar que alcançou no ano passado, destacando-se na área da ciência e tecnologia alimentar, ao passo que a universidade da capital portuguesa se destacou nas áreas da engenharia naval e oceânica, na qual atingiu o sexto lugar do ranking. Já a Universidade de Coimbra conseguiu, este ano, entrar no top500 deste ranking, ao lado da Universidade do Minho e Universidade de Aveiro, esta última que já ocupa este patamar desde 2021. A última universidade em Portugal que marcam presença neste ranking, entre o top1000, é a Universidade Nova de Lisboa, que caiu de posição, estando agora classificada entre os lugares 600 e 700.

Salientar ainda que o ranking continua a ser dominado por instituições de ensino superior americanas e britânicas, sendo a Universidade de Harvard considerada a melhor do mundo, seguida pela de Stanford. A melhor universidade europeia aparece em 4ª lugar, a Universidade de Cambridge. A primeira fora da esfera anglo-saxónica é a de Paris.

O Ranking de Xangai pondera fatores como o número de alunos, vencedores de prémios Nobel, número de citações e artigos publicados nas principais revistas científicas.

Estudantes universitário do concelho de Alcochete podem candidatar-se a bolsas de estudo até final do mês de outubro



As candidaturas às bolsas de estudo do ensino superior em Alcochete estão abertas até ao dia 31 de outubro, sendo atribuídas pela autarquia. Segundo o município, a atribuição destas bolsas será um meio de cimentar a igualdade material de oportunidades, ao mesmo tempo que se procura fornecer o mínimo de recursos financeiros anuais aos estudantes universitários mais carenciados do concelho, garantindo-se a boa e eficaz aplicação dos recursos públicos.

Para ter acesso a estas bolsas, apenas terá de descarregar o respetivo boletim de candidatura presente no website do município e remetê-lo devidamente preenchido, junto da documentação necessária, para o Setor de Educação do município.



*José Manuel Castro e Silva Menéres Manso,
Presidente da ADVID*

A Inovação no Cluster da Vinha e do Vinho

A atividade vitivinícola em Portugal assume uma importância fundamental para a economia nacional, tendo sido responsável por 941 milhões de euros em exportações no ano de 2022, ocupando quase 5% da Superfície Agrícola Utilizada (SAU), dispersa por todo o país, desde os territórios de mais baixa densidade populacional, como o Douro, Trás-os-Montes, Beiras, Alto Alentejo e Pico, até aos de maior densidade populacional como Lisboa.

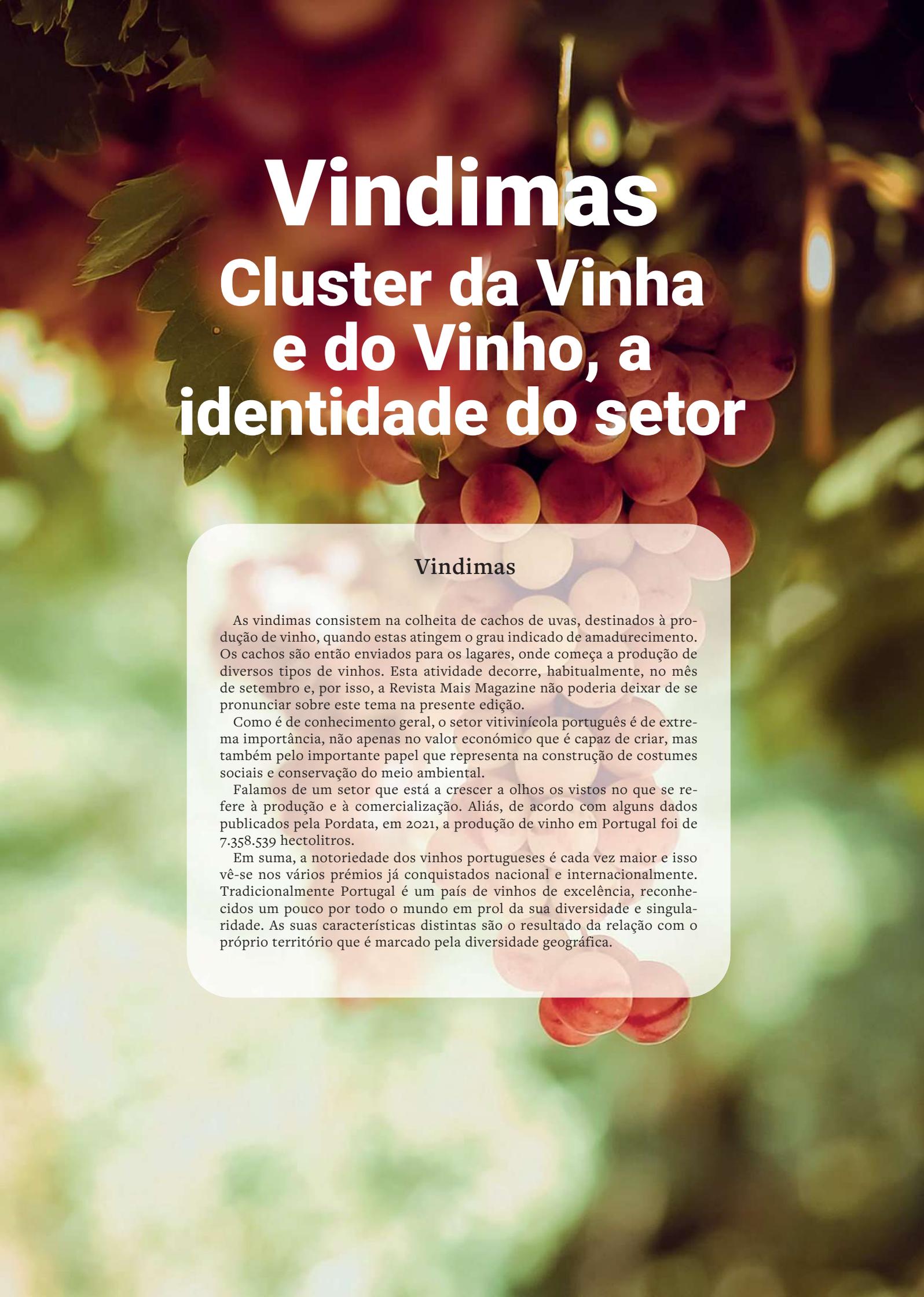
Este sucesso e dispersão territorial na criação de riqueza deve-se à virtuosidade da videira poder ocupar e ser produtiva nos solos mais pobres e sem outra aptidão agrícola, mas sobretudo deve-se à elevada e sem comparação capacidade de organização do setor, assim como a uma propensão intrínseca para a inovação em produtos, processos e métodos.

A ADVID - Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense, enquanto Entidade Gestora do Cluster da Vinha e do Vinho, procura desde a sua génese, explorar esta capacidade de organização do setor e promover a inovação, acelerando a transferência de conhecimento entre o sistema de I&D e o Sector Empresarial Vitivinícola.

Ainda, a participação ativa das empresas na definição das agendas de I&D, a realização destas atividades em vinhas comerciais, as ações de demonstração e transferência de conhecimento, aceleram as respostas do setor aos desafios que este tem de enfrentar, permitindo, em muitas situações, antecipar respostas, como no caso das alterações climáticas.

Num setor que pretende aumentar as exportações de vinho para um valor superior a 1.000 Milhões de Euros, num contexto de grandes desafios, tais como um momento de mudanças de consumo de vinho, alterações climáticas, escassez de mão-de-obra, necessidade de mecanização e sensorização e a conservação da biodiversidade funcional e da diversidade genética da videira, assim como a introdução de práticas vitícolas mais sustentáveis, o conhecimento e a inovação, assim como a rápida transferência desse conhecimento gerado para o sector empresarial, são uma ferramenta fundamental, para criar valor, mantendo a identidade dos vinhos portugueses.

O Cluster da Vinha e do Vinho, pela maturidade das suas empresas, consegue assim criar essa estrutura, que agrega empresas vitivinícolas, instituições de I&D, empresas de IT e muitos outros agentes que contribuam para a valorização do setor. Este é um fator identitário do setor vitivinícola, que muito contribui para o seu sucesso e afirmação!



Vindimas

Cluster da Vinha e do Vinho, a identidade do setor

Vindimas

As vindimas consistem na colheita de cachos de uvas, destinados à produção de vinho, quando estas atingem o grau indicado de amadurecimento. Os cachos são então enviados para os lagares, onde começa a produção de diversos tipos de vinhos. Esta atividade decorre, habitualmente, no mês de setembro e, por isso, a Revista Mais Magazine não poderia deixar de se pronunciar sobre este tema na presente edição.

Como é de conhecimento geral, o setor vitivinícola português é de extrema importância, não apenas no valor económico que é capaz de criar, mas também pelo importante papel que representa na construção de costumes sociais e conservação do meio ambiental.

Falamos de um setor que está a crescer a olhos vistos no que se refere à produção e à comercialização. Aliás, de acordo com alguns dados publicados pela Pordata, em 2021, a produção de vinho em Portugal foi de 7.358.539 hectolitros.

Em suma, a notoriedade dos vinhos portugueses é cada vez maior e isso vê-se nos vários prémios já conquistados nacional e internacionalmente. Tradicionalmente Portugal é um país de vinhos de excelência, reconhecidos um pouco por todo o mundo em prol da sua diversidade e singularidade. As suas características distintas são o resultado da relação com o próprio território que é marcado pela diversidade geográfica.

O REINO MARAVILHOSO À CONQUISTA DO MUNDO

DOURO É CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2023. GALARDÃO É UM DOS MAIS IMPORTANTES DA HISTÓRIA DA REGIÃO. CIMDOURO ORGANIZA DESDE JANEIRO DE 2023 A JANEIRO DE 2024 INICIATIVAS PARA MOSTRAR O DOURO AO MUNDO



O Douro foi distinguido, no dia 15 de junho de 2022, em Bruxelas, na Bélgica, como "Cidade europeia do Vinho 2023". O Douro Património da Humanidade está, assim, desde Janeiro de 2023 a ser uma referência europeia no vinho, na vinha, na cultura e na celebração harmoniosa da natureza e da obra secular realizada por gerações de durienses.

"All Around Wine, All Around Douro" foi o lema da candidatura vencedora. Douro Cidade Europeia do Vinho 2023 uma região que ostentará até à Gala de Encerramento a decorrer a 13 de Janeiro de 2024, em Sernancelhe, como um desiderato primordial na garantia do presente e do futuro do nosso território.

A Gala de Apresentação do Douro Cidade Europeia do Vinho aconteceu, dia 4 de fevereiro, de 2023, no Multiusos de Lame-

go, antecedido pelo evento dos cantadores de Janeiras que juntou a tradição da região num espetáculo único em Carrazeda de Ansiães. .

Este título tem sido como um dos maiores desafios coletivos que o Douro já assumiu em toda a sua História, materializando o desejo e o pulsar de toda uma região, neste projeto tem-se depositado também a vontade de um território que é, segundo Miguel Torga, "a realidade mais séria que temos" em Portugal.

Com esta distinção como Cidade Europeia do Vinho 2023, o Douro tem trabalhado e alimentado o desejo legítimo de que a região seja um grande contribuinte das exportações nacionais, faça do vinho e da vinha uma alavanca concreta e real para o desenvolvimento da economia e riqueza de quem aqui vive e trabalha. Com vista a este objetivo são os Stands da CIMDOURO que têm levado os Vinhos dos Produtores da região, aos eventos mais marcantes no território, no país e na Europa. Tais como: FITUR em Madrid, Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL), National Geographic Festival Food, Londres, Feira Nacional da Agricultura, Santarém, FATACIL, lagoa.

O território tem sido transmitido, representado e pretende-se que seja uma marca económica, social e cultural com notoriedade, um exemplo de interação harmoniosa do Homem com a Natureza. Deposita na

essência deste projeto o espírito autêntico e solidário do Douro, a região vitivinícola demarcada e regulamentada mais antiga do Mundo.

Os 19 autarcas da CIMDOURO estiveram até à presente data a dar corpo ao desafio "Douro Cidade Europeia do Vinho 2023", juntamente com as entidades locais e regionais e os cerca de 22 mil produtores, assumindo a urgência da valorização do produto e a construção de uma região equilibrada e com sustentabilidade.

Abriu o Douro ao Mundo sempre foi outro dos propósitos da CIMDOURO. A região do Douro, durante décadas a fio, centrou-se apenas e só na produção de vinho. Hoje o Douro, território de paisagens carismáticas com alma e atitude, com o seu aprazível rio navegável, tem a ambição legítima de trazer o Mundo ao Douro. E será esta descoberta do Douro, esta vivência do Douro in situ que gerará mais valias ao que produzimos, ao que aqui criamos, ao nosso vinho, à nossa vinha, à nossa gente.

Esta é uma oportunidade que tem servido para promover o Enoturismo, a cultura e o património e podermos receber convida e amplamente os visitantes, evidenciando o vinho como elemento estratégico e essência da nossa atividade económica, em todos os eventos integrados no Douro Cidade europeia do vinho 2023.

cimdouro.pt

DOURO CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2023

VISITE O DOURO CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2023

CONHEÇA A AGENDA DE EVENTOS:

DESCARREGUE JA

Bem-vindo à App Cidade Europeia do Vinho

Google Play App Store

DOURO porto norte ampv NORTE2020 2020

CIDADE EUROPEIA DO VINHO **2023**



DOURO

ALL AROUND WINE



ALIJÓ ■ ARMAMAR ■ CARRAZEDA DE ANSIÃES ■ FREIXO DE ESPADA À CINTA ■ LAMEGO
MESÃO FRIO ■ MOIMENTA DA BEIRA ■ MURÇA ■ PENEDONO ■ PESO DA RÉGUA
SABROSA ■ SANTA MARTA DE PENAGUIÃO ■ SÃO JOÃO DA PESQUEIRA ■ SERNANCELHE
TABUAÇO ■ TAROUCA ■ TORRE DE MONCORVO ■ VILA NOVA DE FOZ CÔA ■ VILA REAL

O Berço da Touriga Nacional e do Encruzado

A Região Demarcada do Dão já conta com 114 anos de história e, nesse sentido, a Mais Magazine esteve à conversa com o Presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR - Dão). Arlindo Cunha sublinhou que o futuro da produção de vinhos, sobretudo desta região, passa pela adoção de práticas mais inovadoras e sustentáveis.

A região do Dão está indubitavelmente associada à produção de vinhos, cuja qualidade é reconhecida a nível nacional e internacional. Segundo Arlindo Cunha, o presidente da CVR, esta singularidade prende-se com o facto de o Dão ter sabido, desde muito cedo, encontrar o equilíbrio entre as “tradições enraizadas na região” e as “oportunidades oferecidas pela evolução tecnológica e pelas mudanças nas preferências dos consumidores”. Algo que se comprova pelo facto de ter mantido a utilização de castas autóctones na produção dos seus vinhos, em contraponto com castas mais conhecidas nos mercados internacionais, preservando, assim, “a identidade e o carácter único dos vinhos do Dão”, explica.

Aliás, o Dão – ou o “berço da Touriga Nacional e do Encruzado” (como também é conhecido) – tem vindo a afirmar-se no mercado e a “gerar alguns dos melhores vinhos brancos portugueses”, fruto da sua “estrutura, elegância e longevidade”. Esta qualidade é, de igual modo, reconhecida além-fronteiras por Mark Squires, um dos mais notáveis crí-

ticos de vinho do mundo, que se refere à região do Dão como uma das que pode mudar a percepção dos apreciadores, seja pela “qualidade” com que define a energia que aqui se vive, seja pelo “número crescente de produtores para admirar”. Qualidade que se deve também, como explica o presidente Arlindo Cunha, a características como “solos graníticos, altitudes elevadas e um clima continental moderado, que conferem aos vinhos uma mineralidade distintiva, acidez equilibrada e uma expressão única das castas cultivadas”. Já em termos de perfil, estes vinhos são descritos pelos enófilos como “elegantes e equilibrados, mas também singulares, com carácter, complexidade e um grande potencial de envelhecimento em garrafa”.

O papel desempenhado pela CVR - Dão

A CVR - Dão surge enquanto entidade que possui um papel fundamental no que concerne à regulamentação, proteção e promoção dos vinhos produzidos na Região do Dão. No entanto, o seu campo de atuação é muito mais vasto. Trata-se de uma associação que apoia, igualmente, a formação contínua dos produtores e enólogos da região, através da realização de vários workshops e seminários que incidem sobre temas transversais ao mercado. Paralelamente, está envolvida em iniciativas de investigação e desenvolvimento sobre a vinha e o vinho através da Colab Dão, uma parceria realizada juntamente com o Instituto Politécnico de Viseu, o Centro de Es-

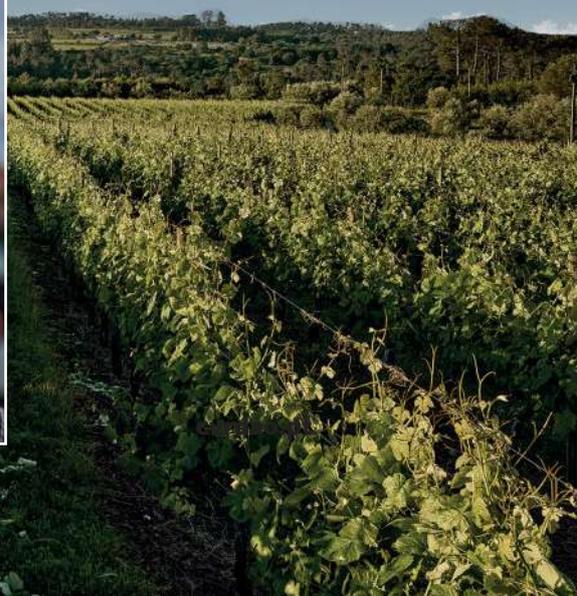
tudos Vitivinícolas do Dão – DRAP Centro e a ADVID.

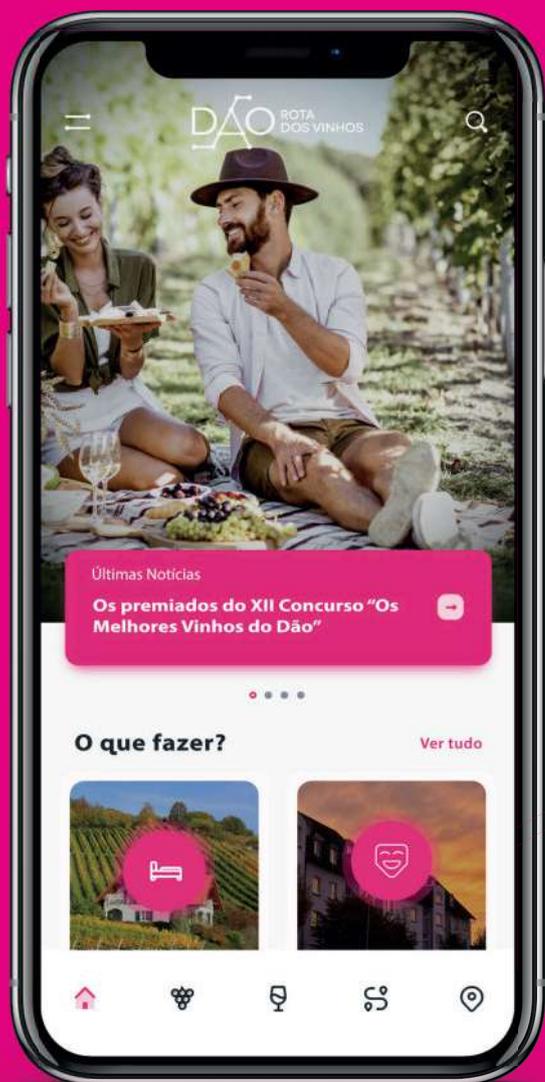
O enoturismo tem sido também uma das grandes apostas da CVR e é nesse sentido que, no Solar do Vinho do Dão, em Viseu, se encontra o “Welcome Center”, um espaço onde, para além de provas de vinhos, o turista pode identificar e marcar a sua visita às 48 unidades de enoturismo que compõem a Rota dos Vinhos do Dão.

Posto isto, para dar continuidade ao trabalho que tem vindo a fazer, a CVR já definiu algumas das metas que espera cumprir a médio prazo. Assim, são pilares para o presente e para o futuro: a preservação da identidade dos vinhos do Dão e das tradições da região; a adoção de práticas mais inovadoras e sustentáveis; a continuidade do projeto Colab e a colaboração com instituições de pesquisa e centros de inovação; a valorização das castas autóctones; o desenvolvimento do enoturismo; e a afirmação dos vinhos do Dão no panorama nacional e internacional. Por tudo isto, o presidente Arlindo Cunha não pode estar mais otimista quanto ao futuro desta entidade: “com a visão do presente, constatando o trabalho realizado pelos nossos Produtores e objetivos definidos, o futuro desta histórica Região parece-nos extraordinário”.

COMISSÃO
VITIVINÍCOLA
REGIONAL DO DÃO

DÃO
WINE
BOARD





APP Dão Rota dos Vinhos

CRIAR AS TUAS
HISTÓRIAS

O tesouro de Colares



Em Sintra, na região de Colares, localiza-se aquela que é a adega cooperativa mais antiga de Portugal e que se encontra aberta ao público para aqueles que tiverem o desejo de a conhecer. José Vicente-Paulo, o administrador, conta-nos um pouco da sua história e enumera as características que tornam estes vinhos únicos.

Para contarmos a história da Adega Regional de Colares precisamos de recuar a meados do século XIX. Foi por essa altura que ocorreu uma grande praga de filoxera na Europa, que resultou na ruína de várias indústrias vinícolas. Em Portugal, as castas instaladas em solo arenoso em Colares não foram afetadas, isto porque o inseto não consegue atingir as raízes das videiras devido à profundidade a que estas são plantadas e à proteção que as areias lhe conferem. Tal facto, levou a um aumento exponencial da procura por esta região, pelo que, em 1908, o rei D. Manuel II atribuiu-lhe o estatuto de Região Demarcada. De facto, esta região possui características ímpares que beneficiam a produção do vinho, entre as quais, as suas castas autóctones (Ramisco, Malvasia de Colares e Molar); o solo arenoso; o clima e o microclima; e, por fim, o maneio. Ainda assim, para o entrevistado, a falta de mão de obra é um dos problemas mais gritantes enfrentados pelo setor nesta região.

No que diz respeito à Adega Regional de Colares, esta surge no ano de 1931 com o intuito de defender o vinho de Colares. Neste momento, este edifício histórico dispõe de vários serviços, nomeadamente a produção de vinho, o auxílio às quintas da região que pretendem implementar as suas marcas, mas não têm capacidade para tal, e a organização de eventos. A par disto, a Adega Regional de Colares providencia a realização de atividades ligadas ao enoturismo, tais como: provas de vinhos simples ou acompanhadas por um enólogo e visitas à Adega e às vinhas. “Temos todo o gosto em receber os turistas, nacionais ou internacionais, e tentamos ao máximo ir ao encontro das suas expectativas”, salienta o entrevistado.

A reabilitação do edifício

No passado mês de junho, a Câmara de Sintra e a Adega Regional de Colares assinaram um protocolo de colaboração que visa a realização de obras de requalificação do edifício. Trata-se de um investimento de cerca de 600 mil euros que é, igualmente, uma prova inequívoca da importância dos vinhos de Colares para a região. Sobre o estado em que se encontram estas obras atualmente, o administrador explica: “este ano já conseguimos substituir a parte central do telhado com 105m de comprimento e pretendemos, no próximo ano, recuperar o resto do edifício”. Nesta primeira fase houve, ao abrigo do protocolo com a Câmara Municipal de Sintra, um apoio de 100 mil euros.

Olhar sobre a atualidade e esperança em relação ao futuro

Nos últimos anos, “apesar da produção ser reduzida”, a adega de Colares “tem crescido significativamente” quer ao nível das plantações dos associados, quer no que se refere aos serviços prestados aos produtores engarrafadores. Além disso, a região tem-se desenvolvido e as novas tecnologias (mecanização sem descaracterização) têm sido uma ajuda muito importante para fazer face ao problema da escassez de mão de obra. Por isso, o administrador José Vicente-Paulo, olha com positivismo para o futuro da Adega Regional de Colares.



Cadaval 14 a 22 outubro



Gastronomia e Tasquinhas
Atividades Equestres
Animação Musical
Exposições



2023 FESTA DAS ADIAFAS

XX Festival Nacional do Vinho Leve



Serra de Montejunto



Venha conhecer,
às portas de Lisboa!



Real Fábrica
do Gelo



em-cadaval.pt



emcadaval



emcadaval



emcadaval



emcadaval

“ALENQUER AFIRMA-SE, SOBRETUDO, EM PROVA CEGA. DIRIA QUE NÃO TEM QUALQUER PROBLEMA EM COMPETIR COM AQUILO QUE SÃO OS MELHORES VINHOS DO MUNDO INTEIRO”

A região de Alenquer é largamente reconhecida pela sua forte tradição vitivinícola, o que leva a que, ano após ano, sejam aqui produzidos vinhos de excelência e de referência no panorama nacional. Pedro Folgado, Presidente da Câmara Municipal de Alenquer, falou à Mais Magazine sobre as expectativas para a produção vinícola deste ano e as mais valias dos vinhos de Alenquer.



Pedro Folgado, Presidente da Câmara Municipal de Alenquer

Comece por nos falar sobre a tradição vitivinícola presente no município de Alenquer.

A presença de vinhas e produção de vinho no território remonta ao período de ocupação romana. No seio de cada família, caso não sejam os próprios, haverá um tio, um avô ou um irmão... Toda a gente tem uma parcela de vinha e conhece as rotinas e fases da vinha. A comunidade e a sua história fundem-se com a própria história do vinho. O território tem todo ele uma orografia variada, exposição oceânica, uma zona abrigada das frentes frias que vêm de Norte pela Serra de Montejunto, algum terreno mais argiloso e outro mais arenoso.

Quais são as expectativas para a nova época de vindimas que se aproxima e dos novos vinhos a serem produzidos?

O clima teve algumas variações que também podem influir nos resultados da vindima. Tivemos um início de inverno com muita chuva. O terreno está sequioso e sedento de água. O facto de ter muita

água fez com que houvesse muita parra e isso protegeu os cachos. Os novos vinhos esperam-se bastante competitivos como sempre. A qualidade tem sido um dos designios na região de Lisboa e é isso que a tem afirmado, com vinhos muito competitivos na relação preço-qualidade. Olhando para as condições edafoclimáticas e a qualidade das uvas, o que se espera é que venhamos a ter vinhos da safra de 2023 também de elevada qualidade.

Quais os principais desafios que o setor enfrenta atualmente?

São provavelmente as alterações climáticas. O mercado está cada vez mais competitivo. Um pouco por todo o Mundo, a produção de vinho tornou-se uma coisa muito sexy e bebem-se cada vez mais vinhos. O público enófilo é cada vez mais conhecedor. Procura cada vez mais produtos diferenciados e, portanto, para os produtores há que estar a par das tendências do mercado global, estando presente nos melhores mercados de escoamento do vinho portugueses.

Quais os principais vinhos produzidos em Alenquer e que gostaria de destacar e convidar os nossos leitores a experimentar?

Alenquer já foi o município mundialmente mais medalhado no que diz respeito a vinhos. Tem a distinção ou fator diferenciador de conseguir ter tintos muito pujantes e equilibrados, por vezes com taninos muito presentes, por força daquilo que é o seu território mais interior, pela forma como estão alinhadas as vinhas em algumas das encostas mais interiores, com o abrigo da serra. Depois, também consegue ter vinhos brancos com perfis diferentes, uns com mais acidez, mais frescura e mais expostos à frente atlântica, outros mais complexos e reduzidos, capazes de gerar mais aromas secundários. Todos eles são ganhadores. Alenquer afirma-se, sobretudo, em prova cega. Diria que não tem qualquer problema em

competir com aquilo que são os melhores vinhos do Mundo inteiro.

Qual a importância a nível económico que o setor vitivinícola representa para o município de Alenquer?

Alenquer tem à volta de 75% do setor económico dividido entre indústria e setor primário muito por conta daquilo que representam os produtores e viticultores da região de Alenquer. Esta questão é cada vez mais importante, não só no que diz respeito à riqueza gerada mas também quanto à forma como a economia trabalha de forma integrada catalisando todos os agentes económicos do concelho num ciclo, escala e cluster muito interessantes. Há uma microeconomia que se gera no apoio ao setor vitivinícola. Apesar de tudo, a forma como os produtores têm crescido em número e na dimensão dos negócios vê-se aumentada de ano para ano. O setor vitivinícola é cada vez mais importante para o nosso concelho.

É já este mês [entre dia 14 e 17] que o maior festival de vinhos da região de Lisboa irá regressar ao Parque Urbano da Romeira, em Alenquer. Quais as novidades e expectativas para a edição deste ano?

Está aí o maior festival de vinhos da região de Lisboa. As expectativas serão bater os números da edição anterior. São números que não perseguimos cegamente. O que queremos efetivamente é garantir que todos os que nos visitam saem satisfeitos com a experiência que lhes conseguimos gerar no Parque Urbano da Romeira. A maior ambição que temos enquanto organizadores é aproximar as pessoas da cultura do vinho, deste Mundo e seus agentes, do vinho de Alenquer, mas também daquela que é a relação das pessoas de Alenquer com a vinha e com o vinho. Felizmente, temos entradas vendidas para todo o país.

www.alenquer.pt



Alenquer

alenquer.pt

CHEGOU AO SEU DESTINO



ALENQUER

O CORAÇÃO DOS VINHOS DE LISBOA



“Palmela, Terra Mãe de Vinhos” premiados e experiências inesquecíveis



Luís Miguel Calha, Vice-Presidente da Câmara Municipal de Palmela

O território Palmela e a sua História partilham, na sua génese, um universo vitivinícola riquíssimo, com vinhas que dão origem a néctares de qualidade reconhecida em múltiplos certames nacionais e internacionais, verdadeiros embaixadores da região.

Palmela possui 62% da vinha total da região da Península de Setúbal (4.962 ha), e 76 produtores. É o concelho que maior número de litros produz (mais de metade da produção total, 52%), com 28,44% do vinho destinado à exportação, para um mercado encabeçado pelo Brasil, Estados Unidos e China.

Estes dados têm sido acompanhados pelo investimento de milhões de euros na reestruturação da vinha e na requalificação das vinhas e adegas, com uma oferta enoturística e consequente promoção do território cada vez mais qualificadas.

O Município definiu uma estratégia alicerçada na parceria com todos os agentes turísticos, apoiando, estimulando e criando condições mais favoráveis à promoção e valorização dos seus produtos. Uma estratégia que aposta na diversificação e qualificação da oferta turística e, também, na conquista de novos nichos e segmentos, procurando antecipar as tendências da procura. O aumento dos indicadores de desenvolvimento turístico sinaliza o acerto da estratégia desenvolvida.

Defendemos a diferenciação em contraponto à massificação, através da criação de experiências inesquecíveis

e sustentáveis, assentes nos valores endógenos e numa cultura de participação que integra parceiros locais, nacionais e internacionais.

A visão que temos para a crescente modernização e desenvolvimento do concelho, está intimamente ligada com o fortalecimento da história, cultura e identidade territorial de Palmela, consubstanciada com várias distinções e galardões, como o momento marcante da eleição de Palmela a primeira Cidade Europeia do Vinho (2012).

Esta distinção atribuída pela RECEVIN - Rede Europeia de Cidades do Vinho, de que muito nos orgulhamos, constituiu uma oportunidade ímpar para projetar Palmela no país, na Europa e no Mundo. Uma década depois, Palmela continua a conquistar pela sua oferta turística e em 2022 lançou a marca “Palmela, Terra Mãe de Vinhos”, que reafirma a importância desta atividade milenar, com reflexos muito positivos na economia local, nomeadamente, na atividade turística e enoturística.

O concelho tem o primeiro percurso pedestre e ciclável da Península de Setúbal de cariz enoturístico - “Jardins de Vinhas” - uma rota de experiências e emoções que possibilita degustações

e a descoberta de 5 adegas e da paisagem de vinha e montado, com a Serra da Arrábida e o castelo no horizonte.

Este ano, a Câmara Municipal vai fomentar a partilha e reflexão conjunta sobre “A Importância do Enoturismo no Desenvolvimento dos Territórios Vinhateiros”, tema do Fórum Turismo Palmela (9 e 10 de novembro), momento onde apresentaremos as linhas gerais da nova Estratégia Municipal de Desenvolvimento Turístico.

Somos um Território Vinhateiro, que abraça os seus saberes e valores ancestrais, a capacidade empreendedora dos empresários e os frutos do trabalho de grande proximidade, com todos os agentes turísticos que conquistam pela oferta, qualificada e genuína. Visite-nos e deixe-se conquistar!



<https://visitpalmela.pt/>

CP comemora época das vindimas com programa especial

Este ano, a CP – Comboios de Portugal já promoveu vários programas que pretendem dar a conhecer o que de melhor Portugal tem.

De fevereiro a março, a empresa promoveu a Rota das Amendoeiras em Flor; em maio e junho, promoveu a Rota das Cerejas do Fundão; e, desde junho até outubro, encontra-se a decorrer o Comboio Histórico de Douro.

Já durante o mês de setembro, a CP vai promover a Festa das Vindimas, com um programa especial dedicado à comemoração da época das vindimas que visa proporcionar aos participantes uma experiência única no coração do Douro Vinhateiro.

A aventura vai decorrer nos dias 9 e 23 de setembro e conta com um comboio especial, composto por carruagens Schindler que vão fazer o trajeto Porto Campanhã/Pinhão e Régua/Porto Campanhã. A partida está marcada para as 8h, com o regresso estimado para as 20h26.



Garrafeira “Grande Reserva” dá a conhecer vinhos de todo o país

Ricardo Barreiras, o proprietário da Grande Reserva, após se dedicar durante sensivelmente uma década a delinear estratégias para marcas de vinhos de todo o país, decidiu abrir uma garrafeira com o conceito de “boutique wine shop” que visa dar a conhecer aos cidadãos da Mealhada vinhos de Portugal Continental e das ilhas que não estão, na sua maioria, disponíveis nem nas grandes superfícies, nem nas garrafeiras mais próximas.

Além disso, estão a ser desenhadas algumas experiências de enoturismo com um grupo restrito de produtores e foi ainda criado um Wine Club onde cada membro tem acesso a benefícios totalmente exclusivos e é uma das poucas garrafeiras em Portugal aderentes ao movimento global Wine in Moderation, que visa promover uma cultura do vinho saudável, positiva e convivial.

Este espaço situa-se no centro da cidade e está decorado com elementos ligados à cultura do vinho, tais como, uma barriga proveniente da adega do avô do proprietário, garrafões revestidos a vime que honram a arte da região ou pedras de diferentes minerais que o empresário traz das suas visitas a produtores.

Altitude é novidade na gama de vinhos Duorum

O Altitude by Duorum é a nova referência da gama de vinhos Duorum e foi apresentado num jantar no restaurante In.Vulgar, localizado em Lisboa.

Trata-se de um vinho feito com três castas de “cota alta (400 – 500 metros)” da Quinta de Castelo Melhor, no Douro Superior: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Segundo João Maria Portugal Ramos, enólogo do grupo JPR, este é um “Douro que fazia falta, cheio de fruta e que dá gozo a beber”.

Esta “nova” versão apresenta uma «cor vermelha profunda, aroma intenso, dominado pela fruta preta madura e pelos aromas florais de violeta»; é «encorpado, fresco, com acidez equilibrada bem envolvida no seu corpo e volume». Vai bem com «pratos de carne, uma tábua de queijos ou mesmo para se beber by the glass», explica João Portugal Ramos.

Este vinho é também um projeto mais pessoal do filho de João Portugal Ramos que visa dar resposta à “crescente procura mundial de vinhos mais frescos e equilibrados”. O PVP recomendado é de 9 euros.



Semana Europeia da Mobilidade

Semana Europeia da Mobilidade celebra-se de 16 a 22 de setembro

A campanha levada a cabo pela Comissão Europeia que pretende sensibilizar para a mobilidade urbana sustentável aproxima-se a passos largos, celebrando-se entre os dias 16 e 22 de setembro. Durante este período, inúmeras vilas e cidades por toda a Europa são convidadas a adotar iniciativas que promovam a mudança de comportamento em favor da mobilidade ativa, transporte público e outras soluções de transporte limpas e inteligentes, organizando atividades de conscientização e eventos com as partes interessadas locais.

Para o evento deste ano, que terá como tema “Economize energia”, as cidades e vilas da Europa são convidadas a realizar três atividades pilares de todo o evento, sendo elas a realização de atividades voltadas para a mobilidade sustentável durante a semana do evento principal, a implementação de uma ou mais medidas permanentes de transporte ao longo do ano e realizar um ‘Dia sem carros’, no final da edição.



42 município em Portugal já se inscreveram para a Semana Europeia da Mobilidade

Até ao momento, já 42 vilas e cidades por todo o país já se inscreveram na edição deste ano levada a cabo pela Comissão Europeia tendo em vista a mobilidade urbana sustentável. Portugal é, até agora, o 6º país da União Europeia com mais município inscritos, inscrições essas que encerram já no próximo dia 15 de setembro.

Na 22ª edição da Semana Europeia da Mobilidade, o Porto é um dos distritos do país com uma maior taxa de inscrição, contabilizando 5 no total: Paredes, Santo Tirso, Trofa, Valongo e Póvoa de Varzim. Aliás, este último deverá ser um dos mais ativos, já que está a preparar mais de 50 iniciativas, muitas delas diárias, como comboios de bicicletas para as escolas ou atividades lúdicas na Avenida dos Banhos (encerrada ao trânsito entre 15 e 17 de setembro), mas também outras permanentes, como o desenvolvimento de planos de mobilidade para o concelho. Paralelamente, também Santarém conta com 5 municípios já inscritos, são eles Almeirim, Chamusca, Sardoal, Vila de Rei e a própria cidade de Santarém.

É provável que a lista provisória de municípios portugueses aumente bastante até à data limite de inscrições, tendo em conta o número de participantes nacionais nas últimas edições, sendo que no ano passado foram registadas 105 inscrições. O número mais elevado foi registado em 2019, com 109 vilas e cidades. Em Portugal, a Semana Europeia da Mobilidade é coordenada pela Agência Portuguesa do Ambiente (APA).

Nazaré acolhe 1ª edição do Congresso Internacional da Mobilidade Escolar Sustentável (CIMES2023)

Durante os dias 27 e 28 de outubro, a Fábrica das Ideias da Gafanha da Nazaré irá acolher a primeira edição da CIMES, tendo como tema principal: “Da escola para a comunidade, da comunidade para a escola”.

No decorrer dos dois dias do congresso, serão realizados debates e partilhadas ideias sobre a mobilidade escolar sustentável, com especial enfoque à mobilidade ciclável. Os objetivos da organização passam por dar ênfase às grandes metas da mobilidade sustentável, ajustadas à realidade de cada município ou escola, apoiando e promovendo soluções com o intuito da sociedade se deslocar livremente, aceder, comunicar, transacionar e estabelecer relações, sem sacrificar outros valores humanos e ecológicos no presente e no futuro.



A Câmara Municipal de Setúbal, reconhecendo a importância das cidades na transição energética, trabalha na adoção de políticas locais e medidas promotoras de uma mobilidade com baixas emissões ou nulas, inteligente, segura e saudável, que contribua para a saúde e o bem-estar dos cidadãos.

Para cumprir os objetivos do Pacto Ecológico Europeu, com destaque para atingir a neutralidade carbónica até 2050, a autarquia aderiu ao Pacto de Autarcas e reforçou o compromisso ambiental com a elaboração do PMSTS – Plano de Mobilidade Sustentável e Transportes de Setúbal.

A mobilidade urbana é central no desafio da descarbonização e neutralidade climática das cidades.

Nesta perspetiva, através do PMSTS, a Câmara está a implementar um conjunto de objetivos, divididos em planos de ação setoriais específicos, que almejam a ambição global de mitigar os efeitos das alterações climáticas.

O PMSTS é um instrumento de planeamento de referência da política municipal de mobilidade, sendo que será revisto em breve para o ajustar aos novos desafios que se colocam à gestão

das cidades em matéria de mobilidade e transportes e de neutralidade carbónica.

No que respeita aos transportes públicos, a entrada em funcionamento, a 1 de junho de 2022, da Carris Metropolitana, promoveu uma reestruturação fulcral da rede de transportes coletivos – urbanos, concelhios e interconcelhios – que opera no concelho de Setúbal.

Tratou-se de uma medida estrutural que permitiu ao município integrar um projeto inovador de promoção da utilização dos transportes públicos coletivos, o qual foi acompanhado da criação de estruturas de apoio à intermodalidade, com destaque para o Interface Transportes Setúbal, obra promovida pela autarquia.

Em matéria de estacionamento, foi identificada a necessidade de proceder a uma gestão mais criteriosa do estacionamento no espaço público, com o objetivo de alterar comportamentos ao nível da escolha modal dos cidadãos, desincentivado o uso do transporte individual.

O objetivo passa por promover a adoção de outros modos de transporte mais eficientes, económicos e sustentáveis e gerir o estacionamento em função das necessidades dos residentes e das zonas de comércio e serviços com uma maior necessidade de rotatividade.

No que concerne à mobilidade ciclável, Setúbal dispõe de uma rede com cerca de vinte quilómetros, a expandir em mais trinta, apoiada por equipamentos como parqueamentos para bicicletas e uma BiBox no Interface Transportes Setúbal, a que acresce um forte investimento na modernização de áreas pedonais.

Setúbal apostou também numa solução de micromobilidade partilhada,

iniciada em 2021, com trotinetes e bicicletas elétricas, sistema que motivou a elaboração do Projeto de Regulamento de Mobilidade Partilhada do Município de Setúbal, para enquadramento legal do serviço, que esteve recentemente em consulta pública.

Destaque, ainda, para um plano de promoção de uma estratégia diversificada de gestão da mobilidade de acesso às praias, concretizado no programa Arrábida Sem Carros e em Segurança, iniciado em 2018, para regular os acessos em transporte individual às zonas balneares, em particular no verão.

Através deste programa, que aposta na promoção da utilização dos transportes públicos e dos modos suaves, salvaguardam-se os valores ambientais presentes no Parque Natural da Arrábida, prevenem-se riscos associados a incêndios e garantem-se condições adequadas de socorro em situações de emergência.

A necessidade de mudança do paradigma da mobilidade e de mitigação das alterações climáticas, motivou ainda um conjunto de medidas de apoio às famílias, com uma redução tarifária do Passe Navegante Municipal em dez euros e isenção de tarifa de estacionamento para veículos elétricos com dístico.



mun-setubal.pt

FEIRA INTERNACIONAL DE JOALHARIA, OURIVESARIA E RELOJOARIA

MORE IS MORE

21 — 24

POR
TO
JÓIA

SETEMBRO 2023



Duna Parque Hotel Group

Alentejo • Portugal



Vila Nova de Milfontes

