

mais magazine



"O Lisboa à Noite pugna pela dignificação da riquíssima Cozinha Tradicional Portuguesa"

Victor Prego de Castro, Proprietário do Restaurante Lisboa à Noite



EM DESTAQUE



NO INTERIOR

**Ensino Superior
Público - Politécnicos**

pág. 21 a 37

**Cidades Criativas
UNESCO em Portugal**

pág. 38 a 49

**Fascínio dos vinhos
em Portugal**

pág. 50 a 59



Four Seasons

SABORES CLÁSSICOS
COM UM TOQUE MODERNO



PALÁCIO ESTORIL

R. Particular, 2769-504 Estoril

Reservas: +351 214 648 000

+informações



EDITORIAL

O turismo em Portugal tem sido um motor de crescimento económico e cultural, impulsionando o PIB, as exportações e o emprego. No entanto, o debate sobre a quantidade ideal de turistas no país tem vindo a intensificar-se, com vozes divergentes a defender um turismo mais massificado ou um modelo mais sustentável e controlado.

Aqueles que argumentam a favor de um maior controle no fluxo turístico apontam para os impactos negativos desta democratização do turismo, como o aumento do custo de vida para os residentes, a pressão sobre infraestruturas e a perda da autenticidade cultural. Além disso, a dependência excessiva do turismo pode tornar a economia vulnerável a crises, como a pandemia de COVID-19 demonstrou.

Por outro lado, o turismo também traz benefícios inegáveis. Além de gerar empregos e receitas, promove o intercâmbio cultural, a valorização do património e o desenvolvimento de regiões menos favorecidas. O turismo interno, em particular, tem crescido em Portugal, impulsionado pelo desejo dos portugueses de explorar e redescobrir o seu próprio país.

A questão, portanto, não é se há turistas demais, mas sim como encontrar um equilíbrio entre os benefícios económicos e a preservação do património cultural e ambiental. É preciso investir num turismo sustentável, que respeite as comunidades locais, valorize a cultura e minimize os impactos negativos.

Em vez de restringir o número de turistas, Portugal deve focar-se em atrair visitantes que valorizem experiências autênticas e culturais, ou seja, o que de melhor o país tem para oferecer. Além disso, é fundamental diversificar a economia, investindo noutros setores como tecnologia, indústria e agricultura, para reduzir a dependência do turismo.

O turismo é uma atividade complexa, com impactos positivos e negativos. Em vez de demonizá-lo ou restringi-lo, o caminho passa por encontrar um modelo equilibrado e sustentável. É também preciso comunicá-lo da melhor forma para que todos percebam a importância real que tem para o país. Mesmo que muitos não se sintam beneficiados diretamente pelo turismo, importa refletir no país que teríamos se não tivéssemos turistas. Que este, como outros temas, sejam geridos com responsabilidade e visão a longo prazo, é o nosso desejo.

Dito isto, o convite que lançamos nesta edição é para que (re)descubramos Lisboa, brindando com um copo de bom vinho português, da região que preferir.

ÍNDICE

6-9
Lisboa à Noite



21-23
qubIT

38-49
Cidades Criativas da
UNESCO em Portugal



4-20 Sabores de Lisboa -
Um mundo gastronómico

21-37 Ensino Superior Público -
Politécnicos

50-59 Fascínio dos vinhos em Portugal

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
Junho de 2024

SABORES DE LISBOA



A gastronomia da Região de Lisboa é um património de todos os dias

Um património que se assume e, em certo sentido, se reinventa na família, nos restaurantes, nos eventos gastronómicos, nas escolas de hotelaria, nas reflexões gastronómicas e, essencialmente, no comer português do dia a dia.

Hoje, Lisboa é um destino de sonho para gourmets, amantes do vinho, críticos e curiosos. Dos restaurantes de autor às tascas centenárias, há sempre uma mesa posta à sua espera. O famoso bacalhau (bacalhau salgado), nas suas várias formas, é imperdível. Os mariscos e o peixe fresco trazem o Atlântico para o prato de forma sofisticada ou diretamente da grelha. E os cafés, onde tantos escritores portugueses se reuniram, têm mesas ao ar livre com vistas deslumbrantes, horas infindáveis de sol encantador e, cada vez mais, interessantes cartas de vinhos para conhecer uma das maiores riquezas de Portugal e, muito em particular, das Regiões Vinícolas de Lisboa.

Na gastronomia de Lisboa o Litoral e interior encontram-se. O peixe e o marisco trazem o mar para o modo de comer e o tempero do mundo rural invade os pratos e desafia o paladar. A paisagem marítima, de Mafra a Sesimbra, simultaneamente imponente e delicada, é berço de uma gastronomia rica em peixes e mariscos degustados nas esplanadas solarengas das cidades e vilas. Uma costa que completa a cidade. Uma relação mútua que torna Lisboa ainda mais Atlântica a começar pela gastronomia. Lisboa cidade dos encontros gastronómicos, onde um país inteiro se pode encontrar à mesa, não se esgota apenas nos aromas e sabores marinhos.

A proximidade às lezírias do Ribatejo e às grandes herdades do Vale do Tejo são origem de carnes que o saber popular desde cedo acolheu à mesa. Do Alentejo vieram outras influências, trazidas por quem veio perseguindo sonhos, e das quais as açordas e as migas são apenas exemplos. Associada à gastronomia marca a tradição, que importa preservar, de saber beber e apreciar um bom vinho. Dois mil anos de cultivo definiram Lisboa como região vinícola, quer em Bucelas, Carcavelos e Colares quer na Península de Setúbal. Duas Rotas de Vinhos atravessam a Região de Lisboa. Dois percursos que começam no Enoturismo e remetem, naturalmente, para a gastronomia.

Na Região de Lisboa o que comemos é uma identidade. O que comemos é afinal um mundo. A gastronomia urbana de Lisboa, as sardinhas, o espadarte e o peixe-espada preto do Atlântico, o sável e as enguias do Tejo, os salmonetes do Sado. Pastéis de nata, tortas de Azeitão, queijadas de Sintra ou fogaças são apenas alguns dos muitos doces que a doçaria da região tem para oferecer. Quanto aos pastéis de nata, correram mundo e tornaram-se os nossos embaixadores. Do Tejo para o mundo. Talvez esse percurso se faça comum na nossa rica gastronomia. Na Região de Lisboa a ementa inclui a cidade capital, o Atlântico, dois rios, o Tejo e o Sado, as suas margens, as serras de Sintra e da Arrábida e em todos estes espaços possibilidades gastronómicas a não perder.

Conhecer a Região de Lisboa é também experimentar e guardar na memória os imensos paladares que sugerem férias e fins de semana.

Venha experimentá-los..

Carla Salsinha, Presidente da Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa (ERT-RL)



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa

“UM MUNDO GASTRONÓMICO”

AHRESP: Há 128 anos a unir sabores e conforto em Portugal

Fundada em 1896, a AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) surgiu da fusão da AIHP e da ARESTA em 2008. Com 15 delegações em Portugal Continental e Açores, e brevemente em Braga e Funchal, a AHRESP é essencial para os empresários do setor, afirma Carlos Moura, presidente da associação, à Mais Magazine.

De que forma a AHRESP é um agente ativo na defesa e representação das empresas do setor e na promoção do turismo. Que tipo de iniciativas leva a cabo neste sentido?

Na representação das empresas e dos seus desafios para o futuro, estamos a intervir em áreas tão diferentes como a gastronomia, a transição digital e a eficiência energética.

Entre os projetos desenvolvidos para impactar na atividade empresarial dos nossos associados, destaco o “Acelerar o Norte”. Um programa criado com objetivo de facilitar às empresas a adoção de estratégias e soluções digitais para atrair novos clientes, alcançar mais vendas e simplificar processos.

Na vertente da sustentabilidade, o desenvolvimento da Plataforma Eficiência Energética Restauração. A e2R é totalmente gratuita e permitirá apoiar os empresários da restauração na implementação de medidas que levem a uma maior eficiência energética.

Na área da formação, a Academia AHRESP, já certificada pela DGERT – Direção-Geral do Emprego e das Relações de Trabalho, onde são promovidos cursos e ações de formação, junto dos empresários, nas mais variadas áreas, desde a operação à gestão dos negócios.

Numa outra vertente que é a do investimento, sempre necessário para a requalificação e adaptação das empresas face às novas exigências e transformações de mercado, a AHRESP tem acompanhado os programas de financiamento (verbas nacionais ou fundos comunitários) que são disponibilizados para o setor, por forma a promovê-los junto dos empresários. Não só é nossa função informar da existência dos mesmos, como também apoiar e orientar os empresários no acesso

aos mecanismos que melhor se adequam a cada tipo de investimento.

Na promoção do Turismo o projeto TASTE PORTUGAL permitiu-nos expandir a cultura e gastronomia portuguesa para uma visibilidade mundial. Em parceria com o Turismo de Portugal criámos uma Rede de Restaurantes Portugueses na Alemanha, Brasil, Espanha, França, Reino Unido, E.U.A., Canadá, Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos e Japão de forma a promover a gastronomia portuguesa a nível internacional, elevando-a, cada vez mais, como atrativo turístico do País.

Atualmente, quais os principais desafios que os setores representados por vocês enfrentam?

Como é sabido, Portugal tem-se mantido como um dos países europeus menos competitivo em matéria fiscal. E promover uma maior competitividade das empresas que a AHRESP representa tem sido um ciclo de batalhas que, aos poucos, estamos a vencer.

Em matéria de IVA, por exemplo, a AHRESP tem insistido para a reposição integral na taxa intermédia dos refrigerantes e das bebidas alcoólicas, que ainda permanecem à taxa máxima. E a alteração da taxa intermédia de 13% para 10%, equiparando-a aos nossos principais concorrentes internacionais, como é o caso de Espanha, França e Itália.

Não posso deixar de salientar a falta de pessoas disponíveis para trabalhar na restauração e no alojamento turístico que é um problema estrutural e de longa data. Por isso, a AHRESP considera fulcral existirem programas de incentivo à contratação, mas, também, para formação especializada para nacionais e estrangeiros. Razões pelas quais a AHRESP tem feito um vasto investimento na sua própria Academia.

Quais as vantagens de ser associada da AHRESP?

As atividades que representamos são complexas e muito exigentes ao nível do seu funcionamento e das obrigações a que



estão sujeitos e isso faz com que estar devidamente e atempadamente informado seja absolutamente fundamental para o negócio. Para isso dispomos de vários Departamentos, devidamente especializados, em áreas tão diversas como a jurídica, económica, arquitetura ou ambiente. Dispomos também de uma Academia de formação, devidamente certificada, e parceiros/fornecedores, com quem negociámos as melhores condições. Igualmente, e enquanto Associação de Empregadores, celebramos Contratos Coletivos de Trabalho (CCT's) com as estruturas sindicais, e onde prevemos regras laborais mais adequadas ao funcionamento dos negócios. Por fim, todo este apoio é feito em proximidade, através das nossas 15 representações físicas, um pouco por todo o país e Ilhas, que é muito valorizado pelos nossos empresários.

Carlos Moura, Presidente da AHRESP





TRADIÇÃO E EXCELÊNCIA NO CORAÇÃO DO BAIRRO ALTO

Fundado em 2003 e situado no histórico Bairro Alto, o restaurante Lisboa à Noite destaca-se pela dedicação à Cozinha Tradicional Portuguesa e pela capacidade de proporcionar experiências gastronómicas memoráveis. Instalado num edifício centenário, o restaurante mantém um compromisso inabalável com a qualidade e a hospitalidade, atraindo clientes dos quatro cantos do mundo.

Como e quando surge este projeto? E porquê o Bairro Alto?

O projeto Lisboa à Noite surge em 2003. O nosso primeiro investimento no Bairro Alto aconteceu em 1986, com a abertura do restaurante Sinal Vermelho, que ao longo dos seus 38 anos se tornou numa referência da cidade. Conhecíamos muito bem a área e tínhamos uma ideia muito sólida sobre a evolução de crescimento que se perspectivava para o turismo, alicerçada na adesão de Portugal à então Comunidade Económica Europeia.

O que motivou a escolha do nome “Lisboa à noite” para o espaço? Está, de alguma forma, relacionado com o conceito do restaurante?

O Lisboa à Noite era uma Casa de Fados inaugurada nos anos 60, pertencente à conhecida fadista Fernanda Maria. Face ao nosso objetivo de segmentar o espaço para o target médio-alto, com a possibilidade de apenas servir jantares pela noite dentro, a denominação já existente não podia ser mais feliz.

Lisboa é hoje uma marca forte e a noite do Bairro Alto também é sobejamente reconhecida além-fronteiras.

Estando o Lisboa à Noite inserido num edifício centenário e cheio de história, conte-nos um pouco sobre isso.

O espaço divide-se em três salas, fisicamente autónomas, mas conectadas entre si. Uma delas foi a antiga cavalaria que pertenceu no passado aos Condes do Bairro Alto. A testemunhar isso mesmo,



ainda se podem ver as argolas chumbadas nos arcos pombalinos e um poço de água que funciona como o nosso ex-libris. Conta-se – não sabemos se verdade ou apenas uma lenda – que neste palacete havia uma passagem secreta por um túnel, (a partir destas cavaliças) até ao Teatro de S. Carlos, por onde acedia a família Real e os seus amigos. Regressavam do mesmo modo, escapulindo assim do Teatro sem nunca serem vistos.

Relativamente à ementa, tem um conceito diferenciador de cozinha? Quais são os pratos que destaca?

O Lisboa à Noite pugna, apenas e só, pela dignificação da riquíssima Cozinha Tradicional Portuguesa. Estando situados num Bairro com mais de meio século de história, no nosso entendimento, nem poderia ser de outra forma. Confeccionar cada prato no momento, de forma rigorosa e cuidada, personalizando cada iguaria para cada cliente, é para nós condição inegociável.

Temos clientes que nos visitam dos quatro cantos do mundo, mostrando guias de referência dos seus países onde estamos presentes sem um único cêntimo investido, e isso dá-nos alento e orgulho suplementar no trabalho desenvolvido,

principalmente na nossa gastronomia. Procuramos aliar a matéria prima de excelência à confeção elaborada por Chefs experientes, sem descurar uma apresentação cuidada, complementada por um serviço de eleição. A conjugação destes três fatores é o segredo do nosso sucesso, que já conta com 21 anos.

O peixe fresco que chega diariamente de Setúbal e Cascais, o marisco vivo que se pavoneia alegremente no nosso aquário – talvez o único existente no Bairro Alto, e, sem sombra de dúvida, o cenário mais fotografado no restaurante.

Pratos como: Robalo em Crosta de Sal; Caril do Mar; Cabrito à Moda da Serra D'Arga; Presa de Porco Alentejano com Tortilha de Linguiça; A Nossa Interpretação do Bacalhau à Brás; O Nosso Arroz Doce Quente com Alecrim e Baunilha de Madagáscar; A Nossa Interpretação do Pastel de Nata; A Nossa Tábua Portugal de Lés-a-lés, em formato mapa nacional, e onde pontuam o Abade de Priscos; Papos de Anjo; Ovos Moles; Pastéis de Tentúgal; Mini Pastéis de Nata; Sericaia com Ameixa D'Elvas; Queijo de Figo; tudo de produção própria. São ícones transformados em sucesso de vendas que não permitem a sua saída de cena.

E sobre a carta de bebidas, o que nos pode dizer?

O serviço de vinhos é um forte catalisador em qualquer restaurante. Claro que não somos exceção e até fazemos disso um cartão de visita. Sob a batuta do nosso Sommelier, a nossa carta de vinhos é extensa e diversificada, onde se podem encontrar néctares raros e exclusivos, que dormem tranquilamente numa adega situada na cave do restaurante, onde humidade e temperatura controladas lhes conferem uma ótima evolução e longevidade.



©Ricardo Junqueira



Conjuntamente com vários produtores de norte a sul do país, desenvolvemos o projeto “Mestre Saias”, cujo nome deriva do bisavô de um dos donos do restaurante, que era adegueiro de profissão. Trabalhou em diversas quintas e, apesar de autodidata, destacou-se entre os seus pares pela mestria que emprestou à arte de bem fazer vinho. É daí que vem o cognome de Mestre, como todos o designavam. Sobre o Saias, consta que vem do avental comprido que usava no trabalho. O seu nome verdadeiro ficou na certidão de nascimento e até nas memórias de família se perdeu.

Em função da gastronomia que produzimos, são desenhados vinhos cujo perfil de harmonização com muitos dos nossos pratos, resulta de forma absolutamente feliz. Essa particularidade é bastante diferenciadora e já granjeou muitos fãs do “Mestre Saias”.

Neste momento entre vinhos, espumantes e licorosos, já temos cerca de 20 referências e não pensamos parar por aqui. Não conhecemos outro caso semelhante em todo o país. É um projeto verdadeiramente inovador, focado na personalização do serviço com que queremos presentear o nosso cliente.

Há muitos espaços com o vinho da casa personalizado ou até com o seu logótipo estampado no rótulo. Mas a marca “Mestre Saias” é muito mais do que isso: nasceu da vontade de suprir uma homenagem afetiva, enquadrada num desejo ambicioso de elevação e personalização de serviço. Para nós o cliente não é um número, e temos muito apreço e consideração por quem nos mantém em alta ao longo destes 44 anos dedicados à hotelaria e hospitalidade. Queremos que cada um experiencie a portugalidade na sua máxima expressão qualitativa.

A exclusividade é tão grande que o cliente não encontra estas referências em mais nenhum lugar no nosso país: apenas nos restaurantes Lisboa à Noite e Sinal Vermelho, ambos situados no Bairro Alto, em Lisboa.

Cada vez com mais frequência recebemos pedidos vindos das mais diversas latitudes, para enviarmos esta ou aquela referência de que um cliente tanto gostou. Outros há que querem levar uma garrafa como recordação de um espaço que lhes fica na memória. E isso deixa-nos extremamente orgulhosos.

Podemos afirmar que tudo é confeito por vocês, desde os pratos principais às sobremesas?

Claro que sim! Isso é condição absoluta para nos diferenciarmos. Estamos inseridos numa área geográfica onde existe uma enorme profusão de restaurantes. Se os outros fazem “bolinhas”, nós temos

minutos para comer. A nossa sugestão é sempre a mesma: façam, se possível, uma refeição ligeira em qualquer tasca da zona e reservem o Lisboa à Noite para uma noite em que possam realmente desfrutar do nosso espaço e da nossa cozinha.

Principalmente na última década, o Bairro Alto mudou bastante. Mas o Lisboa à Noite manteve-se fiel aos seus princípios e tem uma clientela adepta e apaixonada. É por ser um dos amores do Bairro?

É do senso comum que os amores são efémeros, se não forem continuamente cuidados e alimentados, esvaziam-se em si mesmos. Nenhum dos sócios fundadores nasceu em Lisboa, mas nos assentaram arraiais no Bairro Alto há mais de 40 anos. O nosso compromisso para com este bairro baseia-se na sã convivência entre comerciantes e moradores. Se o nosso objetivo fosse apenas o lucro por si só, já há muito teríamos enveredado pelas denominadas “repúblicas da cerveja” que pululam por aí, onde empresários de estratégia duvidosa vendem indiscriminadamente cerveja e shots a jovens que ainda não têm idade legal para os consumir. A nossa responsabilidade social passa por investimentos que aportem valor à cidade e sobretudo à comunidade local, criando emprego e fomentando uma frequência baseada em critérios de qualidade. Cerca de 65% dos nossos mais de quarenta colaboradores, vivem na área. Tem sido um trabalho árduo – e por vezes algo frustrante – mas a nossa persistência não tem limites, sendo esse o único legado pelo qual queremos ser realmente reconhecidos.

Recebem grupos ou outro tipo de eventos?

O facto de termos salas fisicamente separadas permite-nos receber alguns eventos de forma bastante seletiva, sem prejudicar o ambiente da clientela individual. Embora não seja esse o nosso principal segmento de negócio, estamos sempre disponíveis para apresentar orçamentos com menus devidamente estruturados e de qualidade.



de fazer “quadrinhos”, caso contrário a competitividade apenas passaria pelo fator preço e isso não seria a solução mais aconselhável.

Somos sem sombra de dúvida um espaço de slow food, onde a confeção prima pela melhor manipulação da matéria prima, respeitando os tempos de preparação dos alimentos para deles extrair o máximo sabor.

Em linha reta, estamos localizados a cerca de cento e cinquenta metros do Teatro da Trindade. Por isso mesmo, muitos clientes querem jantar antes dos espetáculos, que por norma começam às 21h. Não raras vezes nos ligam informando que se atrasaram, alegando que só têm trinta



Como descreveria a sua equipa de colaboradores, uma vez que são o cartão de visita do seu negócio?

Os nossos clientes são recebidos e tratados como nossos convidados, por uma equipa de colaboradores bem treinados e com enorme competência técnica. A seleção de recursos humanos é muito rigorosa, tendo em conta a experiência que desejamos proporcionar a cada cliente. A hospitalidade é um dos fatores em que mais apostamos, com um enorme respeito pelo cliente que em nós deposita a responsabilidade de lhe tornar cada noite única, absolutamente memorável.

Um dos maiores problemas com que a restauração se depara é a escassez de mão-de-obra e a grande volatilidade dos recursos humanos. A motivação dos mesmos passa por criar bases sólidas de trabalho com objetivos muito bem definidos, procurando envolvê-los o mais possível na estratégia de crescimento e progressão. O melhor exemplo que podemos dar é o facto de o nosso diretor de restaurante trabalhar connosco desde que abrimos portas em abril de 2003; o nosso Sommelier há mais de dezasseis anos; o Chef e a Sub-Chef, há mais de uma dúzia de anos; pode parecer uma coisa de somenos, mas não é! A relação de confiança que se estabelece entre o cliente e uma equipa estável é de extrema importância para o sucesso deste tipo de negócio.

Quem são os vossos clientes habituais?

A nossa clientela é muito variada e eclética. Infelizmente a falta de estacionamento na zona, tem sido um fator dissuasor para os clientes nacionais que



©Ricardo Junqueira

sentem cada vez mais constrangimento em chegar ao eixo Bairro Alto-Chiado, mas, apesar de tudo, vão comparecendo com uma regularidade assinalável. Por outro lado, a clientela internacional tem crescido de modo exponencial. O turismo profissional e de negócios também tem vindo a crescer, sendo um segmento muito interessante e ao qual estamos muito atentos.

Que projetos tem em mente para o futuro?

Um empreendedor tem sempre projetos a fervilhar na sua mente, uns mais exequíveis do que outros, é certo, mas o bichinho permanece numa saudável inquietação. A atual conjuntura interna-

cional é muito periclitante, recomendando alguma prudência e muita ponderação, mas estamos sempre abertos a propostas aliciantes que possam surgir.

Estender a marca “Mestre Saias” a outras regiões é um dos nossos desígnios a curto prazo. Queremos caminhar no sentido de minimizar a nossa pegada ambiental, investindo na agilização de processos e equipamentos mais eficientes, reduzindo consumos desnecessários e emissões de CO2. Apostar nas novas tecnologias de forma a aumentar a produtividade, facilitando as tarefas diárias dos nossos colaboradores. Tudo isto faz parte da nossa agenda prioritária.



©Ricardo Junqueira



Rua das Gáveas, 69, Lisboa

T. 213 468 557

info@lisboanoite.com

www.lisboanoite.com

SABORES SUÍÇOS NO CORAÇÃO DE LISBOA

Um restaurante suíço em Lisboa? Por que não? Há quem diga “em Roma, fazes como os romanos”. Mas se és suíço, então fazes como os suíços onde quer que estejas...

O Chef Ädu Wahlen, com seu companheiro de há mais de 28 anos, Marc, nascido no Canadá, mas com uma alma completamente alpina, decidiu começar a servir comida suíça em Lisboa, tendo em conta que Ädu Wahlen definitivamente sabe cozinhar as iguarias do seu país de origem, a Suíça. Ele combina o melhor da sua formação na escola de hotelaria suíça de Thun, perto dos Alpes, nos anos oitenta, com as tradições camponesas da sua região nativa do Emmental. E como se isso não fosse exótico o suficiente, Ädu e Marc escolheram fazê-lo num ambiente que recria perfeitamente um chalet de montanha estilo 1974.

Chegaram a Lisboa em 2009, após terem vendido o lounge bar que abriram no final de 2002 em Nice, na Côte d’Azur, com a ideia de deixar a vida noturna para trás. Foi então que inauguraram o Heidi Bar, situado na rua da Barroca, no Bairro Alto, que rapidamente

atraiu tanto lisboetas como turistas com o seu balcão florido onde atuava um DJ, e os fardos de palha a fazer de bancos fora na rua. Marc queria ter tempo para encontrar o sítio ideal para fazer um pequeno restaurante, mas acabou por encontrar o local atual do Bistro bastante cedo. Foi um “coup de foudre”, amor à primeira vista, para esta esquina com tanto potencial. Situado no coração de Lisboa, perto da emblemática Praça das Flores, eles consideram-se no olho do furacão. Trata-se de um local sossegado que contrasta com a agitação que se faz sentir a duzentos metros, em qualquer direção. Um pouco como a Suíça no meio da Europa. A clientela esperada que está “au rendez-vous” não são definitivamente os turistas de massa, mas pessoas que já conhecem as iguarias alpinas tão difíceis de encontrar. Por isso, Marc cumprimenta sempre os clientes dizendo: “bem-vindos à esquina suíça de Lisboa”. Foi durante os primeiros dois anos de vida do Heidi Bar que Marc fez a maioria das obras sozinho enquanto Ädu tratava de servir cocktails. Quando ele descobriu os azulejos verdes típicos dos anos 70 nas paredes, decidiu

logo transformar este espaço, bem conhecido dos habitantes do bairro, num espaço com ambiente dos alpes suíços através de uma decoração de inspiração “Après-Ski” dessa década com uma iluminação muito agradável. Marc e Ädu gostam de dizer que o Bistro é um pequeno restaurante com muito espaço e fazem de tudo por manter uma atmosfera íntima e relaxante. Marc diz este chalet kitsch e chic ser datado de 1974, ano escolhido por ser a idade do aparelho televisivo vintage preferido da sua coleção que está numa esquina e também para homenagear a antiga Emissora Nacional que tinha sede no prédio à frente.

Desde o final de 2012, o Bistro Edelweiss traz um pouco da Suíça à cidade de Lisboa. Claro que o fondue de queijos é um dos pratos mais procurados no inverno, mas é bom saber que se encontra sempre disponível, mesmo no verão. Ao longo da última década, o restaurante tem conseguido ter uma clientela fiel que tem descoberto as similaridades da cozinha alpina com os pratos lusitanos. Os donos falam numa “Cozinha da Avó”, quer ela seja dos Alpes ou do litoral Alentejano. As avós sempre





souberam confeccionar pratos que agradam a toda a família. Uma das particularidades da ementa é que cada um pode eleger os acompanhamentos, independentemente do prato que escolher. Assim, um casal pode, por exemplo, pedir duas vezes fígado de vitela, mas receber dois pratos completamente distintos na mesa. Fazem parte desses acompanhamentos o clássico “Rösti”, uma especialidade de batatas, tal como o “Spätzli”, uma massa fresca caseira. Para os menos aventureiros há sempre um puré de batata que muitos dizem ser o melhor que alguma vez provaram...

A ementa de base mantém-se praticamente inalterada desde a abertura, mas há novidades a cada dois ou três meses, aquando das épocas festivas. Um bom exemplo disso são as famosas “sardinhas alpinas”, uma salsicha típica das festas nacionais suíças do 1º agosto que fazem parte da oferta durante as festas populares de Santo António. Um prato oferecido pela primeira vez este ano é a salada de focinho de novilho. Isto permite convencer os portugueses de que há bons pratos de verão também, até porque já são quase doze anos a combater o preconceito de que a comida helvética consiste, sobretudo, em refeições ricas para os dias frios. O Chef Ádu, sendo um grande apreciador de sopas,

conseguiu ser afamado pelas suas confeções líquidas, muitas delas tão deliciosas frias como quentes. É o caso da sopa de espargos verdes e da sopa de cenoura com gengibre que fazem parte da ementa o ano inteiro. Já a sopa de melancia com hortelã Invece só pode ser degustada em agosto. Sempre no sentido de ter afinidade sazonal, novembro traz pratos de caça, nomeadamente veado, e “choucroute garnie” em janeiro, que pode facilmente ser chamado de cozido à suíça. Existem também vários pratos vegetarianos, mas pouco vegan, pois é difícil para o chef abdicar do queijo e dos ovos.

As sobremesas são caseiras, inspiradas nas receitas da sua avó, mãe, irmã, entre outras. Há gelados feitos por Nannarella, uma fábrica de gelados do bairro de elevadíssima qualidade. Um grande êxito sempre foi, desde a abertura, o gelado “Basler Leckerli”, um sabor que só se encontra disponível no Bistro Edelweiss, sendo a receita da sua autoria.

Para acompanhar a comida “alpina” há vinhos portugueses, mas também vinhos suíços, tal como franceses e um alemão. De destacar que a lista de vinhos inclui um Merlot del Ticino, um vinho típico da parte sul do país helvético, junto à fronteira italiana, que os amantes de bons vinhos corposos de Itália vão apreciar.

Para aqueles que preferem cervejas, existe uma grande variedade, quer de cervejas alemãs, quer de cervejas belgas. Para o final da refeição, salienta-se a diversidade de aguardentes. Aliás, Marc está especialmente orgulhoso do Bistro Edelweiss ter sempre muitos produtos da destilaria Etter, na Suíça, que diz serem como os Rolls-Royce dos digestivos. Claro que há também a clássica Williamine Morand para os puristas, mas também outros clássicos franceses como Cognac, Calvados ou Armagnac, tal como um licor de noz do Ticino para quem gosta de bebidas com menor teor alcoólico.

Ainda de realçar que o Bistro tem uma esplanada, também ela do estilo dos anos 70. Seja na esplanada, seja dentro do restaurante, pode aproveitar a oferta 2 por 1, todos os dias da semana, entre as 17h e as 20h. Faça uma visita ao Bistro e venha saborear as iguarias da Suíça de segunda a sexta, desde as 17h e as 24h, e ao fim-de-semana, das 13h às 24h, havendo interrupção para almoços entre final de maio e 31 de agosto.

O Bistro Edelweiss festejará o seu décimo segundo aniversário no final de outubro e ainda é o único lugar onde se pode curtir um ambiente “après-ski” ideal depois de um bom dia de praia!





Sabores de Itália em Lisboa: A autenticidade da gastronomia italiana



A cozinha italiana é um das mais apaixonantes e saborosas de todo o mundo. Foi precisamente com o objetivo de trazer os sabores de Itália ao paladar dos portugueses que há nove anos, Stefania Raiola e Giuseppe Godono abrem o La Pasta Fresca no coração de Lisboa, tal como contam em entrevista à Mais Magazine.

De que forma é que surge a paixão pela restauração?

Mais do que paixão pela restauração, falaria de desejo de voltar à comida de qualidade, aos sabores verdadeiros e tradicionais. Se por um lado a produção industrial e massiva teve a grande vantagem de reduzir os preços e torná-los acessíveis a todos, pelo outro determinou a homologiação e a standardização dos sabores, além do afastamento da natureza e da qualidade. Não tenho dúvida que um jovem possa acreditar que uma mozzarella nasce já dentro de um saco de plástico numa prateleira de supermercado.

O mundo precisa de reconquistar a genuinidade que se foi perdendo ao longo dos anos. O mundo precisa de voltar a cheirar, saborear, degustar e não só alimentar-se.

Como nasceu a ideia de abrir um restaurante dedicado à cozinha italiana em Lisboa, o primeiro pastificio da cidade?

A ideia da criação do primeiro pastificio em Lisboa nasceu de uma combinação de três fatores marcantes da nossa vida, relacionados com o amor e a vertente do business.

O primeiro foi o nosso amor. A nossa vida dividia-se entre Turim e Siracusa, 1600 km de distância que estavam a tornar a nos-

*Giuseppe Godono e Stefania Raiola,
Proprietários do La Pasta Fresca*



Spaghetti All' Amatriciana

sa relação muito complicada e cansativa. Queríamos ficar juntos e viver finalmente uma vida completa de casal.

O segundo foi o amor por Lisboa. Quando decidimos iniciar finalmente o nosso negócio, não tivemos nenhuma dúvida acerca do lugar. A nossa cidade de eleição era Lisboa, onde a Stefania tinha vivido já quatro anos, enquanto trabalhava para a Fiat e tinha simplesmente adorado.

O terceiro fator foi um estudo de mercado aprofundado e um plano bem estruturado. Não esquecemos que ambos somos engenheiros mecânicos e trabalhávamos em duas multinacionais. Deixar dois lugares de trabalho desta responsabilidade e importância não podia acontecer de uma forma superficial. Foi por isso que fomos diretos ao que faltava em Lisboa, a rainha das mesas italianas, a mais tradicional, genuína e verdadeira expressão da nossa cultura culinária: a massa fresca.

Quais os principais pratos que podemos encontrar no La Pasta Fresca?

Além de um pastificio, o nosso é um restaurante italiano autêntico, adjetivo este de não pouca importância. O mundo está cheio de restaurantes italianos que oferecem a cozinha italiana internacional, cozinha que um italiano não conhece ou na qual não se reconhece. Não é este o nosso caso e não é um acaso que o nosso restaurante seja frequentado também por italianos.

Como em Itália não existe o prato único, a nossa ementa consta de entradas, pasta (que em Itália é chamado Primo Piatto), algumas carnes, parmigiana de melanzane, mozzarella (que em Itália é chamado Secondo Piatto), acompanhamentos e pastelaria caseira tradicional italiana (que é muito mais ampla do que só tiramisú e pannacotta).

Como é óbvio, num restaurante que se chama "La Pasta Fresca", a protagonista é

a massa, que se pode encontrar recheada em formas e temperos diferentes, e nas receitas mais tradicionais. Uma coisa é certa: se encontrar um restaurante que vos deixa escolher a massa e o tempero de forma matricial, não é italiano. É claro que uma Amatriciana se pode preparar com rigatoni ou spaghetti, mas em Itália cada prato tem um nome e faz-se de uma forma específica. Não há invenções, nem combinações fora deste esquema.

Qual o balanço que fazem destes anos de atividade e da recetividade dos portugueses às iguarias italianas?

Inicialmente foi mais difícil do que estávamos à espera. O público português não estava tão preparado para receber a verdadeira comida italiana. Associava a comida italiana a pizza, algumas pastas confeccionadas de forma impensável em Itália e alguns pratos inventados (como, por exemplo, o pão de alho).

Demoramos algum tempo para fazer perceber aos nossos clientes como era possível ter um restaurante italiano que não tivesse pizza, que a nossa carbonara não levasse nata ou ainda que em Itália não se comesse só pizza e pasta.

Nos anos sucessivos começaram a vir mais italianos e abrir mais restaurantes autênticos. Nunca vimos esta popularização da cozinha italiana em Portugal como um entrave ao nosso negócio. Aliás, sempre entendemos que isso só nos podia ajudar a difundir a cultura culinária italiana pelos portugueses, tornando, desta forma, a nossa vida mais fácil. E assim foi. Felizmente o público reconhece o que é genuíno, bom e verdadeiro. Estas são as nossas marcas e é por isso que nos escolhem e continuam a fazê-lo há nove anos.

Qual a importância de serem um dos principais responsáveis por dar a co-

nhecer aos portugueses a comida italiana? Consideram esta uma grande responsabilidade?

Quando abrimos, o nosso objetivo era mesmo isso: dar a conhecer aos portugueses a comida italiana e, mesmo tendo enfrentado as muitas dificuldades que encontramos, o facto de agora sermos um dos principais responsáveis para que isso aconteça, só nos enche de orgulho.

Mas é importante salientar que não somos só isso. Em Lisboa não existia, e talvez ainda não exista, um lugar onde se pudesse comprar massa fresca para cozinhar em casa, juntamente com todos os ingredientes que as nossas receitas requerem, ou um jantar completo para saborear em casa com os amigos (lasagne, cannelloni, parmigiana di melanzane, torte, entre muito mais). No nosso pastificio encontra todas estas iguarias e presenciar a verdadeira expressão da nossa italianidade.

Quais as metas para o futuro do seu restaurante?

Sempre tivemos dois sonhos: um era replicar o nosso conceito em várias zonas da cidade e o outro era desenvolver a área de negócio da venda da massa. A pandemia travou-nos bastante, mas podemos afirmar com bastante certeza de que a venda de massa para clientes, mas, sobretudo, para outros restaurantes, está a chegar a níveis recorde. Relativamente a abrir mais restaurantes, vamos aguardar pelo futuro.





Sabores para partilhas: UMA NOVA FORMA DE EXPERIENCIAR A GASTRONOMIA

Jantar com amigos e familiares proporciona momentos únicos onde muitas histórias e gargalhadas são partilhadas enquanto se degusta o melhor da gastronomia contemporânea. Porque partilhar momentos e sabores à mesa é das melhores dádivas da vida, o restaurante Zazah apresenta um novo conceito gastronómico baseado na partilha de pratos, porque tal como os bons momentos, também as boas iguarias devem ser partilhadas.

O Zazah é um restaurante agradável que se demarca pela boa música, drinks, excelente gastronomia e uma carta de vinhos diferenciada que soma aos clássicos portugueses, grandes rótulos internacionais. Por isso mesmo, este espaço, inaugurado há 7 anos, não pode ficar de fora da lista de quem aprecia a boa gastronomia internacional e contemporânea. A ideia de abrir portas ao Zazah surgiu a partir da aquisição do espaço no Príncipe Real e da vontade de criar um sítio

aconchegante para receber pessoas com conforto e descontração, ambicionando tornar-se numa excelente referência para comer bem e confraternizar. O espaço foi inspirado nos bons ambientes internacionais, frequentados pelos seus criadores, e expõe obras de arte de alguns renomados artistas plásticos contemporâneos portugueses, como João Louro, José Pedro Croft, Ascanio Monteiro, entre outros.

Uma das grandes marcas introduzidas pelo Zazah é o conceito gastronómico de partilha, onde pequenas porções para serem partilhadas são selecionadas pelo cliente, para compor a sua própria degustação, criando uma verdadeira experiência gastronómica, enquanto se passeia por pratos de inspiração sazonal e da cozinha do mundo, porque boas coisas, merecem ser partilhadas.

No menu do Zazah estão presentes clássicos como o famoso croquete de alheira, a couve-flor Tebasaki, e as gambas no carvão ao molho beurre-blanc são os queridinhos de longa data. Seguidos do arroz caldoso de costela, cozida em

baixa temperatura ou do magret de pato no carvão, com o prestigiado purê trufado, estão muito bem acompanhados. Para quem quer provar as novidades do Chef Matheus Franklin, não deixe perder a Beringela com requeijão de ovelha e ameixa, o absurdo pastel de pato com kimche, o raviolo com creme de milho e pistache, ou a costeleta de porco grelhada no carvão. E claro que não pode faltar a Baba de Camelo de comer de joelhos, ou a mousse de chocolate com raspa de laranja para finalizar. Entre tantas coisas boas dá para fazer inúmeros roteiros gastronómicos.

O clima leve e a alta qualidade da sua gastronomia e uma equipa altamente profissional têm atraído cada vez mais pessoas ao Zazah, um espaço de jantares memoráveis e aberto também a comemorações em grupo, inclusive privados. A sua localização, no coração do Príncipe Real, bairro considerado reduto de boa gastronomia e diversão, faz do Zazah uma ótima opção para quem está em Lisboa, morando ou apenas de passagem.



ZAZAH

www.zazah.pt



FEDERICO

RESTAURANT & WINEBAR

Rua do Diário de Notícias, 150 • 1200-088 Lisboa
+351 211 513 850 • info@federico.pt

Situado no pátio central do Palácio Ludovice, encontramos o restaurante Federico, onde a luz de Lisboa mergulha através da claraboia que o protege. O jardim vertical traz frescura ao espaço e combina na perfeição com a decoração sofisticada, mas descontraída do palacete do séc. XVIII. Sob o olhar do Chef Ricardo Simões, o menu aposta nos produtos da época que reproduz em clássicos portugueses contemporâneos com influências francesas e harmoniza com a melhor seleção de vinhos de cada região vitivinícola de Portugal. As antigas cavaliças de teto em abóboda ocupam hoje a área do Bar, aqui servem-se também os Cocktails de Assinatura ou Wine our Signature onde mais uma vez se estimula a experiência vínica.



Desde Costa do Malabar até Lisboa: Uma viagem aos sabores do sul da Índia

Foi em 1498 que Vasco da Gama e a sua tripulação desembarcaram na Costa do Malabar, costa sudoeste da Índia, criando, desde a época, uma próxima ligação de muitas trocas comerciais e culturais entre esta região indiana e Portugal. Originário da Costa do Malabar, mais concretamente do estado de Kerala, Sunilkumar é um chef de cozinha com uma vasta experiência na culinária indiana e que desde novo detinha em si o sonho de levar os sabores autênticos do sudoeste indiano aos portugueses. Esse sonho foi materializado em 2016, quando o renomado chef abriu o seu próprio restaurante, o Costa do Malabar, tal como conta à Mais Magazine.

O gosto pela tradição gastronómica do sul da Índia é uma marca da personalidade de Sunilkumar desde muito novo, angariando já uma vasta experiência no ramo da restauração. Tendo trabalhado em prestigiados hotéis na Índia e Europa, e como chef de cozinha em alguns restaurantes portugueses, Sunilkumar adquiriu a experiência e o conhecimento necessários para abrir o seu próprio espaço em Portugal, o Costa do Malabar. Um restaurante tipicamente indiano, “onde pode encontrar as principais iguarias oriundas do sul da Índia”. Aliás, este é o principal objetivo do Costa do Malabar desde a sua abertura, em 2016, mantendo a ambição de se assumir como uma “referência da cozinha do sul da Índia em Portugal”.

Por isso mesmo, no cardápio do Costa do

Malabar pode encontrar os pratos típicos desta região indiana, com destaque para o Dosa, um crepe fino e saboroso servido quente, feito com uma massa fermentada de grama branca moída e arroz. O restaurante oferece ainda a oportunidade de experimentar o Appam guisado e Idly Sambar, pratos que só aqui pode encontrar em Portugal. Destaque ainda para a Sadya, um prato servido em folha de bananeira, com um mínimo de 25 produtos, e que é servido nos meses de agosto e setembro, no decorrer de uma das festas mais típicas da Costa do Malabar, o Onam.

De forma a que os clientes possam saborear os sabores típicos da Índia, Sunilkumar assume a sua responsabilidade em garantir a qualidade e a frescura dos produtos, utilizando nas suas confeções iguarias compradas diretamente

na Índia, mas também recorrendo a alguns produtos do mercado português. “Tal como os clientes do restaurante afirmam, a Costa do Malabar, na Índia, é conhecida pelas especiarias de alta qualidade, enquanto a Costa do Malabar, em Lisboa, é conhecida pela sua melhor comida do sul da Índia”, refere Sunilkumar.

Este ano, o restaurante completa oito anos de atividade e, para o chef do Costa do Malabar, o segredo para o sucesso foi a forma como, desde o início, se manteve fiel à culinária sul indiana, evitando introduzir no cardápio pratos de outras regiões da Índia mais conhecidos dos portugueses. “Os portugueses, mesmo depois de terem cerca de 200 bons restaurantes indianos em Lisboa, só conheciam as iguarias mais famosas, como a naan, chicken tikka masala e curry. Mesmo assim, decidi que não ia misturar outros tipos de cozinha indiana com a do sul da Índia, só pela ambição de atrair mais clientes. Hoje tenho uma boa clientela que diferencia a comida do sul da Índia das restantes, o que me deixa extremamente feliz”, assume Sunilkumar.

Para o futuro, o chef indiano afirma que o caminho passará por continuar a manter a autenticidade e a originalidade que marcam o seu restaurante, sem nunca perder a qualidade dos pratos confecionados. Sunilkumar que ir mais longe, e encontra-se a expandir a sua marca no catering para casamentos e eventos, até porque “como Portugal é um ótimo destino para casamentos, estamos a tentar trazer mais casamentos do sul da Índia para Portugal”.



Costa do Malabar
Sabor do sul da Índia

Rua Rosa Damasceno 6A,
1900-396 Lisboa, Portugal
+351 967673230
+351 210932433
contact@costadomalabar.com

www.costadomalabar.com

Bacalhau: O Peixe que mudou o Mundo

Desde os tempos antigos até aos dias de hoje, o bacalhau tem-se mantido como um pilar cultural e gastronómico. Este peixe é o protagonista de inúmeros pratos e tradições. No D'Bacalhau, sob a maestria do Chef Júlio, é honrada essa rica herança, levando à mesa mais de mil maneiras de preparar o fiel amigo. Prestes a celebrar 15 anos de existência, este restaurante destaca-se como um destino imperdível para os amantes da culinária portuguesa.



Chef Júlio Fernandes, Proprietário do D'Bacalhau

Para o Chef Júlio é uma honra trabalhar com Bacalhau, um peixe com história ao longo dos tempos!

“O bacalhau salgado, espalhado em frente aos gordos e desmazelados donos das lojas, fazia-os sonhar em partir, em viajar” (Emile Zola – O Ventre de Paris, 1873).

Também Miguel de Cervantes, o conhecido D. Quixote (1605-1616), – “Ele disse que deveria ser sexta-feira, o dia em que não podia vender nada a não ser pratos feitos com peixe conhecido em Cartela, como pescada polacha e na Andaluzia como bacalhau salgado”.

O Catolicismo está intrinsecamente ligado ao bacalhau. A igreja medieval imputa dias de jejum, onde era permitido comer bacalhau, assim todas as sextas-feiras da quaresma o bacalhau era o alimento permitido.

É um orgulho o D'Bacalhau, centenas de anos depois, continuar a fazer do fiel amigo uma referência gastronómica em Portugal e em Lisboa.

Inaugurado a 17 de fevereiro de 2010, o D'Bacalhau vai festejar 15 anos de vida no próximo ano. Herdeiro dos grandes povos Vikings e dos Exploradores Bascos. São milhares de estrangeiros que visitam e procuram o D'Bacalhau, onde encontram mais de 1000 maneiras de confe-

cionar o fiel amigo.

Nada melhor para acompanhar o bacalhau que um vinho Alentejano, neste caso, o Chef Júlio recomenda o Trinca Bolotas, um vinho da Herdade do Peso, constituído pelas castas Alicante Bouchet, Toriga Nacional e Aragonês. O Trinca Bolotas é especialmente indicado para acompanhar três dos pratos mais consumidos no D'Bacalhau: o Bacalhau à Brás, o prato preferido do Cristiano Ronaldo; o Bacalhau Tropical que o Chef Júlio criou em especial para o Brasil; e o bacalhau mais vendido na Expo, o Bacalhau à Chef Júlio, com espinafres, broa e alheira.

O STAFF do D'Bacalhau além de simpático e profissional está preparado para ajudar a escolher um dos 18 pratos de bacalhau da carta do Chef Júlio, mas no D'Bacalhau existem outros pratos, tais como, Risotos, Açordas e os famosos Bifes da vazia à Portuguesa c/mostarda, 3 pimentas, Cervejeira e grelhado.

Além disso, este espaço conta com uma garrafeira excepcional e uma grande variedade de sobremesas.

Visite o D'Bacalhau confirme você mesmo!



Reservas - 218941296 - WhatsApp - +351935351974
Morada: Rua da Pimenta, nº 45 - Parque das Nações - 1990-254 Lisboa

www.restaurantebacalhau.com

@chefjuliofernandes - @restaurantebacalhau

A arte de bem servir em Santo António

A Mais Magazine foi até à freguesia de Santo António conversar com o presidente Vasco Morgado sobre a restauração, um dos principais motores económicos desta zona de Lisboa. Nomes como o “Solar dos Presuntos” e “A Gina” são já bem conhecidos, mas também o “Cantinho de São José” e vários outros estão a conquistar cada vez mais portugueses e estrangeiros.

Situada no coração da capital e com um nome que homenageia o santo casamenteiro de Lisboa, a Freguesia de Santo António conta com pouco mais de uma década de história. Pode não parecer muito tempo, mas é o suficiente para conquistar quem por lá passa, especialmente os apreciadores de boa comida, já que existem vários restaurantes espalhados pela freguesia. Aqui tem a oportunidade de experimentar pratos deliciosos de diferentes zonas do país, desde o Minho ao Algarve, passando ainda pelo Alentejo. Tal como refere Vasco Morgado, o presidente da junta de freguesia, “todo o Portugal está aqui representado através da sua gastronomia”.

À semelhança do que acontece noutras regiões do país, quarta-feira é o dia dedicado ao Cozido à Portuguesa. Depois, existem outras iguarias muito apreciadas, nomeadamente pelos turistas, como as Pataniscas de Bacalhau. E não podemos esquecer os pratos mais sofisticados que agora são tendência e que pode provar,

por exemplo, no restaurante Seen.

Com o objetivo de promover a gastronomia local e atrair mais turistas, a junta de freguesia lançou o projeto “De Portas Abertas” que consiste em gravar pequenos vídeos onde os proprietários dos restaurantes locais explicam o conceito dos seus espaços e mostram o que de melhor têm para oferecer. Depois, a equipa de comunicação da junta de freguesia “edita os vídeos e publica-os nas redes sociais, deixando os seguidores de água na boca”, explica.

Além disso, têm sido promovidas outras iniciativas para impulsionar o setor, entre elas, o facto de todos os anos, no dia 14 de fevereiro, dez restaurantes da freguesia oferecerem o jantar àqueles que escreverem os melhores poemas de amor.

Sobre o impacto que a restauração tem na economia local e na criação de emprego, Vasco Morgado refere que é “imenso” e que “havendo restauração, há sempre uma possibilidade de emprego, embora



Vasco Morgado, Presidente da Junta de Freguesia de Santo António

um dos maiores desafios que o setor atravessa atualmente seja a falta de mão de obra especializada”, lamenta. Ainda assim, o presidente destaca a proximidade e a entreejada que se sente nesta freguesia como um dos segredos para o sucesso. É por isso que, “sempre que as pessoas têm algum problema, sabem que podem ligar para a junta de freguesia e que, mesmo que não seja da nossa competência, tentamos ajudar da melhor forma possível”.

Quanto aos investimentos previstos para apoiar o desenvolvimento do setor, o presidente acredita que o futuro passa pela promoção de ações de formação, não só ao nível dos recursos humanos, mas também da gestão económica, pois “a formação permite-nos alargar horizontes e esse é um dos nossos principais objetivos: abrir a cidade para o mundo”, afirma.

Por fim, Vasco Morgado convida os leitores da Mais Magazine a visitarem a freguesia de Santo António, conhecerem os restaurantes e a deliciarem-se com a gastronomia local.



Marquês de Pombal



www.jfsantoantonio.pt



Lisboa: 4ª na Europa em restaurantes Michelin por habitante

Com base nos dados do Guia Michelin dos meses de maio e junho deste ano, a revista especializada Chef's Pencil destacou Lisboa como a oitava cidade do mundo e a quarta da Europa com mais restaurantes Michelin por habitante. Em comparação com o cenário europeu, apenas Paris (França), Antuérpia (Bélgica) e Lyon (França) superam a capital portuguesa, enquanto a nível global, Quioto (Japão), Paris (França) e Washington (EUA) lideram o ranking.

Entre os 14 restaurantes que elevam Lisboa aos primeiros lugares da lista, destacam-se estabelecimentos como o 100 Maneiras, de Ljubomir Stanisic, o Belcanto, de José Avillez, o recentemente premiado SáLa, com assinatura de João Sá, ou o primeiro estrelado da cidade, o Eleven, inaugurado há 20 anos pelas mãos de Joachim Koerper.



Descubra o brunch com sabores açorianos em Lisboa

Há um novo brunch em Lisboa que promete encantar todos os fãs dos Açores. Este brunch é servido no Basáltico Restaurant Garden Terrace, localizado no Hotel Açores Lisboa, na Praça de Espanha, e está disponível todos os domingos, das 11h30 às 15h30.

Preparado pelo chef Luís Correia, o brunch tem como objetivo proporcionar uma experiência autêntica, incluindo os produtos mais típicos da região, trazidos diretamente do Atlântico.

Servido em buffet, do menu fazem parte várias iguarias dos Açores, desde o mino bolo lêvedo com desfiado de borrego e gel de pimenta da terra, wraps de atum dos Açores ou de legumes, morcela regional com ananás, inhame com chouriço e tacos de atum fresco com cebola roxa e abacate.

Quanto às sobremesas, o destaque vai para a panacotta de iogurte com coulis de ananás, para a bavaroise de maracujá e para o ananás dos Açores laminado e as metades de maracujá. Tal como todos os restantes ingredientes, os sumos de fruta são naturais e produzidos com produtos vindos diretamente das ilhas.

Conheça a nova carta de verão do CITRUS

Localizado no Lisbon Marriott Hotel, o restaurante CITRUS oferece vistas de cortar a respiração.

O Chef Executivo Dominic Smart, apresentou uma nova carta de verão inspirada na cozinha mediterrânica e tradicional portuguesa, reforçando o conceito de grelhados.

O menu promete uma explosão de sabores contemporâneos, não descurando o requinte e a delicadeza, oferecendo uma experiência única.

Carpaccio de bacalhau com salada de beldroega, ervilhas com ovos, ameijoas à Bulhão Pato e sopa do mar com mix de marisco com coentros são algumas das sugestões para iniciar esta experiência gastronómica.

Quanto ao prato principal, bife à portuguesa, bacalhau à Brás, filé de cavala salteado com molho escabeche e batatas e bitoque de atum à Bulhão Pato são alguns dos recomendados.

Para finalizar a refeição, eis algumas das sobremesas: creme de brulée de manga, bolo de cereja do fundão e tarte de figo com gelado de mel e tomilho.

Riu: o novo restaurante japonês com um conceito diferenciador

Em Lisboa, junto ao Jardim das Amoreiras, há um novo omakase. Este conceito assenta em confiar totalmente no chef para decidir o que vai comer. Aberto de terça-feira a domingo e contando com um turno às 21 horas, o IRU serve apenas oito clientes de cada vez.

Este novo espaço foi idealizado por dois amigos de longa data, Pedro Lopes e Pedro Binotti, e é a eles que se deve a origem do nome do restaurante, pois “IRU” significa “amizade” em Tupi Guarani, idioma da América do Sul. O ex-líbris da casa é o peixe, servido numa barra, num ambiente intimista.

O menu, degustado ao balcão, está em constante mudança e é composto por cerca de 14 momentos e por peças japonesas reinventadas.

Quanto aos produtos utilizados, estes são escolhidos localmente e de forma sustentável.

No IRU há sake, pét-nat e uma carta de vinhos exclusiva. Um dos fatores-chave é a proteína do dia, que dita o rumo da refeição.



Novo restaurante japonês chega à Marvila

Após a inauguração de 12 lojas, o polo multicultural 8 Marvila acaba de receber uma novidade gastronómica vinda diretamente do Japão. Depois de um período em modo de soft opening, o restaurante SUGOi abriu oficialmente portas ao público.

Rui Rosário é o Chef à frente deste novo espaço em Marvila, onde partilha com os lisboetas o que aprendeu durante os seus estudos e tempo no Japão, conferindo a este espaço uma abordagem pura da cozinha nipónica que combina pratos crus e ramen.

No menu, destaque para a “Cebolada” de Sarrajão, a Cavala, Ponzu e Rábano, o Sashimi Moriawase, um combinado de vários peixes num prato, e o Choco, Wakame e Yuzu Kosho, que podem ser servidos com as opções de ramen.

Para acompanhar, o restaurante disponibiliza uma seleção especial de vinhos orgânicos e, para maiores apreciadores de saké, existe um exclusivo que só vai encontrar neste espaço.

5 casas em Lisboa onde degustar o fiel amigo

Com tantos apreciadores deste peixe em Portugal, não é de surpreender que existam tantos restaurantes dedicados ao fiel amigo bacalhau em Lisboa.

Os portugueses têm uma relação muito especial com o bacalhau, sendo este um peixe bastante consumido e apreciado na gastronomia local devido à sua versatilidade. É utilizado em 1001 receitas, tais como, Bacalhau com Todos, Bacalhau à Brás, Bacalhau à Lagareiro, entre outras.

Posto isto, O Beco – A tradição do bacalhau, Laurentina – O Rei do Bacalhau, A Casa do Bacalhau, D’Bacalhau e Solar do Bacalhau são alguns dos melhores restaurantes situados em Lisboa onde tem a oportunidade de se sentar à mesa e deliciar-se com o fiel amigo.

mais magazine



*Eng.º Shezad Anavarali,
Eng.º Hugo Querido e
Eng.º Nadir Amin*

Hugo Querido, Partner da qubIT

“Somos um parceiro tecnológico que, sendo também especialista no segmento, domina o negócio ao ponto de conseguir implementar ferramentas para que os clientes utilizem a solução com livre arbítrio”

qubIT: A ponte entre a tecnologia e a educação do futuro

Surgiu em 2009 e atualmente é uma das líderes em software de Gestão Académica no Ensino Superior, área onde a empresa se especializou ao longo dos anos. Em conversa com Hugo Querido, Partner da qubIT, abordou-se a evolução e a implementação do projeto FenixEdu, plataforma de maior sucesso da qubIT e uma das principais ferramentas de colaboração entre instituições, bem como o desafio das tecnologias na educação e o futuro da empresa.



Hugo Querido, Partner da qubIT

Pode contar como surgiu a qubIT e que valores movem a vossa ação no mercado?

A génese até foi em 2004, quando os futuros sócios se graduaram todos em Eng.^a Informática no Instituto Superior Técnico (IST). Mas acabámos por decidir trabalhar uns anos no mercado, mantendo-nos em contacto até formar a empresa. E o que vimos, o funcionamento geral no desenvolvimento de projetos e software, foi grande parte de passarmos também a querer ser algo diferente... uma empresa que não recorresse a táticas duvidosas e sub-reptícias para procurar ter sucesso (desde a gestão das pessoas ao quebrar da confiança e expectativas dos clientes). E isso acabou por se conseguir, pois de imediato ao arrancar a full-time, no final de 2009, fizemos diferente: não há força comercial, damos visibilidade sobre o estado real dos projetos e roadmaps, dizemos ‘não’ sem hesitar se tal fizer sentido; e tudo isso tem gerado sucesso, vemos em parte uma causa-efeito deste modo de operar, seja pelo feedback dos clientes como de quem trabalhou connosco e decidiu depois emigrar, vendo outras realidades.

E quais as principais áreas de atuação, sendo uma empresa de nicho?

Ao início, ainda pre-qubIT, sempre desenvolvemos tecnologias próprias para nos facilitar o dia a dia como programadores (além de engenheiros); ferramentas para nos ajudar a ser mais eficientes e a prevenir cometer erros, fosse por mecanismos como geração de código ou recurso generalizado a (meta-)modelos, foi sempre o que fizesse sentido para cada tipo de tarefa. E ainda realizámos projetos em áreas diversas, mas após ter início a especialização na solução FenixEdu, para Gestão Académica + Apoio ao Ensino, rapidamente decidimos refazê-la para ser utilizada em qualquer instituição. Inicialmente a solução foi feita no IST, para uso interno, mas para ser viável e com efeito de escala, era necessário poder acomodar qualquer realidade. Assim, atuamos hoje apenas neste segmento, o Ensino Superior: desenvolvemos, numa filosofia de produto, a solução Fenix e comercializamos, numa filosofia de subscrição, projetos de implementação da mesma.

O FenixEdu começou como um projeto de código aberto. Mantém essa filosofia de partilha e colaboração entre instituições?

O projeto FenixEdu original, no IST, era efetivamente open-source. Mas tal nunca se traduziu num nível de colaboração que permitisse generalizar a solução, sempre houve recursos escassos para todos esses objetivos desejáveis. Na qubIT, ao refazer a solução, grande parte da mais-valia vem do nosso redesenho e tecnologia, pelo que nunca se aceitou o risco de haver zero contributos de fora ou, pior, a nossa versão da solução ser utilizada por competidores. Mas reconhecendo a importância da colaboração, implementámos diversos mecanismos para partilhar dados (e modelos) entre instâncias; e mesmo no código-fonte, sendo a solução feita nas tecnologias qubIT, esta pode ser evoluída pelas instituições.

A qubIT assegura, num modelo colaborativo de decisão, a implementação e evolução das vertentes basilares do Fenix, genéricas a todos; e as instituições com equipas de desenvolvimento produzem módulos de especificidades internas. Entendemos que é o melhor cenário possível. Uma base igual, com variações onde faz sentido (não impedindo a evolução transversal da base comum).

Quais as principais inovações e benefícios que levam à adoção da vossa solução? Pois conseguiram, nos últimos anos, consolidar o Fenix em várias instituições...

Soa a cliché, mas é através dos clientes, do impacto de ser tão distinta a proposta Fenix face ao habitual. Nós queremos que as instituições possam tirar partido das três maiores vantagens da solução: abrangência, autonomia e inovação. Mas isto deve ocorrer à velocidade dessas mesmas instituições, não a partir da nossa velocidade de projeto. As relações são sempre de parceria para que, no médio-longo prazo, exista autonomia total na utilização das ferramentas que disponibilizamos; e daqui vem uma importante diferença, a instituição não tem a qubIT no caminho crítico do seu negócio, pois pode modelá-lo, configurá-lo, defini-lo como entender. Somos um parceiro

tecnológico que, sendo também especialista no segmento, domina o negócio ao ponto de conseguir implementar ferramentas para que os clientes utilizem a solução com livre arbítrio. Este modelo reparte as responsabilidades do modo mais eficaz, com cada entidade especializada naquilo que faz melhor; além de que não queremos (e podemos nem ter tal direito) definir a estratégia de cada instituição ou como esta deve operar internamente.

E como olham para a transformação tecnológica no ensino? Como darão resposta a esse desafio?

Fala do crescimento no ensino à distância? Ou da adequação individualizada dos percursos letivos dos alunos? Nesse aspeto, infelizmente, Portugal ainda está atrasado. Existem já iniciativas de MOOC, mas, em geral, vemos as instituições ainda focadas em desafios operacionais que já deveriam ter ultrapassado, de gestão e integração de informação. Isto tem-nos permitido explorar algumas direções futuras sem a pressão e urgência da realidade, em especial vários mecanismos de Inteligência Artificial que esperamos começar a disponibilizar em 2025.

Para finalizar, que metas gostaria que a qubIT atingisse no futuro próximo?

Atualmente estamos a consolidar o crescimento. É um esforço consciente (além de ser necessário) equilibrar o aumento da base de clientes com a criação de mais/melhores redundâncias internas. A nossa abrangência de atuação, bem como a dimensão das instituições que connosco trabalham, já exige uma estrutura madura e consolidada para conseguir atender a todas as frentes; além de não queremos diluir os valores pelos quais operamos, pelo que preferimos crescer de modo sólido, mas lento vs. um modo mais imediato sem sustentação.

Já na solução Fenix, estamos nas últimas etapas do macro-ciclo de produto em implementação: um conjunto de mecanismos que visa a colaboração e partilha de informação/conhecimento entre a qubIT, as instituições e, no limite, entre estas autonomamente. Queremos instanciar uma ideia de comunidade Fenix, uma soma das partes.



QUORUM BORN IT



sistemas de informação
gestão académica | e-learning

www.qub-it.com | hello@qub-it.com



fenixedu.oyt.com



omnis

A stack of various colorful books is shown, with the text 'Enseno Superior Público' overlaid in white. The books have different colored spines, including red, yellow, blue, green, and orange. The text is centered and reads 'Enseno Superior Público' in a large, white, serif font. Below this, the word 'Politécnicos' is written in black on a yellow rectangular background.

Enseno Superior Público

Politécnicos

“O Ensino Politécnico contribui para a afirmação de Portugal no espaço europeu e mundial do Ensino Superior”

A consolidação e contínuo reconhecimento do ensino superior politécnico resultam de um trabalho louvável das instituições ao longo dos anos, reforçando o seu papel como vetor de desenvolvimento dos territórios, através do ensino, da investigação e da transferência do conhecimento.

A criação de instituições de ensino superior, em especial do subsistema politécnico, permitiu que Portugal se aproximasse da média europeia de pessoas com qualificação superior. A criação e a sua disseminação pelo território possibilitaram ainda o cumprimento de dois desideratos essenciais para o país, o da promoção da coesão territorial e o do alargamento e democratização do acesso ao ensino superior e, assim dar um contributo fundamental para a democracia e cumprimento dos preceitos saídos do 25 de abril de 1974.

A outorga do grau de doutor e a alteração da denominação para Universidades Politécnicas representam árduas conquistas e refletem a crescente importância do ensino politécnico no sistema de ensino superior em Portugal e dos seus contributos para a afirmação do país no espaço europeu e mundial do ensino superior.

Tais conquistas não afastam o ensino politécnico da sua matriz originária, ou seja, formação com maior pendor vocacional e profissionalizante, uma investigação aplicada, pelo que acreditamos que a manutenção deste sistema é o que melhor responde às necessidades do país e a jovens e adultos com perfis e interesses vocacionais distintos.

Aqui chegados, importa sublinhar um conjunto de desafios a que temos a responsabilidade de responder. Nos últimos anos, as instituições de ensino superior têm assumido e liderado projetos em domínios como a promoção do sucesso académico e o combate ao abandono escolar, a inovação pedagógica, a promoção da saúde e da saúde mental.

Uma das principais medidas para combater o abandono escolar, reconhecidamente, é o aumento do número de camas para estudantes deslocados, problema agudizado pelo aumento considerável de preço dos alojamentos nos últimos anos.

O Plano Nacional de Alojamento do Ensino Superior (PNAES), lançado pelo anterior Governo, prevê o reforço da oferta com mais 18 mil camas até 2026, uma meta importante. Os Politécnicos estão a apostar na construção de novos alojamentos, na requalificação e alargamento da oferta já existentes, mas estamos igualmente a trabalhar com o atual Executivo para encontrar mais soluções para o curto prazo, sublinhando a importância de aceleração na execução do PNAES. É imperioso, também, integrar mais e melhor os estudantes com necessidades específicas e criar todas as condições para que mais estudantes ingressem no ensino superior, esbatendo os fatores de desigualdade, uma vez que as condições socioeconómicas estão intrinsecamente ligadas às condições de acesso ao Ensino Superior e à instituição em que os estudantes ficam colocados. Temos de privilegiar e potenciar medidas que equilibrem os pratos da balança e possibilitem termos um Ensino Superior mais robusto e dotado de meios humanos, materiais e financeiros para cumprir e aprofundar o que tem já feito e contribuído para o progresso e coesão social e territorial, para o desenvolvimento económico, cultural e científico e para a afirmação de Portugal no contexto europeu e mundial do ensino superior.

Presidente Maria José Fernandes, Presidente do CCISP



CONSELHO
COORDENADOR
DOS
INSTITUTOS
SUPERIORES
POLITECNICOS



POLITÉCNICO DE LEIRIA: A universidade para a região de Leiria e Oeste

Destacando-se pela sua formação graduada e pós-graduada, o Politécnico de Leiria é atualmente uma referência a nível nacional, que se afirma cada vez mais no contexto internacional, através de um ecossistema robusto de investigação e inovação.

O Politécnico de Leiria é uma instituição de ensino superior pública ao serviço da sociedade e plena nas diferentes dimensões, designadamente no ensino, investigação e inovação, encontrando-se numa fase relevante de crescimento, desenvolvimento e afirmação nacional e internacional.

A instituição disponibiliza formação de qualidade, orientada para o mercado de trabalho, nas áreas de Artes e Design, Ciência e Tecnologia do Mar, Ciências Empresariais e Jurídicas, Educação e Ciências Sociais, Engenharia e Tecnologia, Saúde e Desporto, e Turismo. Com um universo de cerca de 14.000 estudantes, promove cursos técnicos superiores profissionais (TeSP), licenciaturas, cursos de mestrado e pós-graduação e programas de doutoramento.

Proporciona aos seus estudantes uma experiência académica de qualidade, procurando construir a rampa de lançamento para uma vida profissional de sucesso e realizadora, através de valores fundamentais como a criatividade, inovação, ética e responsabilidade, sustentabilidade, pluralidade e inclusão.



Como colíder da universidade europeia Regional University Network (RUN-EU), o Politécnico de Leiria contribui para o reforço da identidade europeia suportada pela inovação e pelo conhecimento, destacando-se a inovação pedagógica, os percursos curriculares flexíveis, os cursos curtos promotores de requalificação e qualificação avançada, bem como a criação de European Degrees, visando o desenvolvimento da região onde cada parceiro internacional se encontra inserido.

A instituição coloca na linha da frente a capacitação de cidadãos com competências relevantes, fomentada pela dinamização de ciclos completos de estudo atuais e de elevada qualidade, bem como pelas estratégias de formação ao longo da vida e de programas de cooperação e mobilidade internacionais no âmbito do ensino, formação, investigação e inovação. Esta estratégia é ainda reforçada pela ideia de promover uma relação forte com a sociedade, geradora de conhecimento com impacto.

NOVOS PROGRAMAS DE DOUTORAMENTO CONSOLIDAM FORMAÇÃO PÓS-GRADUADA

O Politécnico de Leiria possui atualmente um programa doutoral em Fa-

brico Digital Direto para as Indústrias dos Polímeros e Moldes, lecionado em associação com a Universidade do Minho, estando igualmente em funcionamento o Doutoramento em Criação Artística, realizado em associação com a Universidade de Aveiro e o Politécnico do Porto.

Recentemente, recebeu a decisão de aprovação do Doutoramento Internacional em Engenharia da Digitalização, que será promovido conjuntamente com a Technological University of the Shannon (Irlanda) e com o Instituto Politécnico do Cávado e do Ave (IPCA), sendo o primeiro doutoramento cujo grau será diretamente outorgado pelo Politécnico de Leiria, desencadeando assim mais um passo para a transformação da instituição em Universidade.

Encontra-se a aguardar a decisão final do funcionamento do Doutoramento Internacional em Ciência de Dados para a Sustentabilidade, a ser realizado em parceria com a Universidade de Burgos (Espanha) e com o IPCA, e o doutoramento em Engenharia Sustentável de Produto e Processos, recentemente submetido para acreditação.





O MUNDO ESTÁ À TUA ESPERA

THE WORLD
IS WAITING
FOR YOU

LICENCIATURAS



ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS SOCIAIS

(ESECS) .Leiria

Comunicação e Media
Desporto e Bem-Estar
Educação Básica
Educação Social
Língua Portuguesa Aplicada
Relações Humanas e Comunicação Organizacional
Serviço Social
Tradução e Interpretação Português/Chinês -
Chinês/Português

ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO

(ESTG) .Leiria

Administração Pública
Biomecânica
Contabilidade e Finanças
Engenharia Automóvel
Engenharia Civil
Engenharia da Energia e do Ambiente
Engenharia e Gestão industrial
Engenharia Eletrotécnica e de Computadores
Engenharia Eletrotécnica e de Computadores
(Noturno)

Engenharia Informática
Engenharia Mecânica
Gestão
Jogos Digitais e Multimédia
Marketing
Solicitadoria

ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN

(ESAD.CR) .Caldas da Rainha

Artes Plásticas
Design de Espaços
Design de Produto - Cerâmica e Vidro
Design Gráfico e Multimédia
Design Industrial
Programação e Produção Cultural
Som e Imagem
Teatro

ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR

(ESTM) .Peniche

Animação Turística
Biologia Marinha
Biotecnologia
Engenharia Alimentar

Gestão da Restauração e Catering
Gestão de Eventos
Gestão Turística e Hoteleira
Marketing Turístico
Turismo

ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE

(ESSLei) .Leiria

Dietética e Nutrição
Enfermagem
Fisioterapia
Terapia da Fala
Terapia Ocupacional

Leiria
Caldas da Rainha
Peniche
Marinha Grande
Torres Vedras
Pombal
Batalha
Porto de Mós



Consulte também a nossa oferta formativa de **TeSP**
Mestrados, Pós-Graduações e Doutoramentos em:

www.ipleiria.pt



100% de empregabilidade: ESEnFC inova nos métodos pedagógicos e melhora a vida no *campus*

É a maior escola de Enfermagem no país, com quase 1900 estudantes, 74% dos quais a frequentarem o 1º ciclo de estudos (licenciatura), um corpo docente altamente qualificado (a quase totalidade tem doutoramento) e situada numa cidade onde o conhecimento e seculares tradições académicas continuam a ser vividas intensamente e a atrair muitos jovens para o ensino superior.

As cerca de três centenas de novos enfermeiros que daqui saem, todos os anos, para o sistema nacional de saúde português – e também para o mundo –, têm praticamente 100% de empregabilidade, levando na bagagem uma sólida formação, fortes competências relacionais e valores como o humanismo, a cooperação e a responsabilidade social.

Referimo-nos à Escola Superior de Enfermagem de Coimbra (ESEnFC) que, apesar de ser a mais antiga em Portugal nesta área do saber (a sua origem remonta a 1881), não deixa de procurar atualizar-se, inovar e dotar-se dos melhores meios materiais e humanos.

Pós-graduação em Tecnologias Digitais e Inteligência Artificial em breve na ESEnFC

Exemplos disso são o novo curso de pós-graduação em Tecnologias Digitais e Inteligência Artificial (dirigido a enfermeiros e outros profissionais de saúde) e o curso breve (microcredenciais) em Inteligência Artificial e Tomada de Decisão em Enfermagem (para estudantes de Enfermagem, de licenciatura e mestrado), que abrirão já em 2025 e que se enquadram no projeto Living the Future Academy, liderado pela Universidade de Coimbra

(UC) e com financiamento do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR) e dos Fundos Europeus Next Generation EU.

No ano letivo que termina, estiveram em funcionamento na ESEnFC, além do curso de licenciatura, 6 pós-graduações não conferentes de grau académico, 11 mestrados (2º ciclo) e 1 doutoramento (3º ciclo), já com duas edições em funcionamento.

A aposta na formação pós-graduada em áreas da saúde com grande desenvolvimento no futuro é estratégica para a ESEnFC, que tem ofertas ao nível dos cuidados paliativos, da gerontogeriatría e da doença crónica. São cursos que dão resposta aos novos perfis de necessidades em saúde, baseados em realidades como a longevidade, as alterações climáticas, a saúde mental, as migrações forçadas e o aumento das desigualdades. E que têm como alicerces a prática baseada na evidência, resultante de uma investigação vocacionada para a satisfação das necessidades em saúde das pessoas, que têm sido propósitos da Unidade de Investigação em Ciências da Saúde: Enfermagem (UICISA: E), acolhida desde 2002 pela ESEnFC.

A relevância da investigação aplicada e a transição digital

Um calçado inovador mais ajustado ao pé diabético, um pijama sensorizado para monitorizar a pressão e humidade em pacientes acamados ou com incapacidade motora grave, ou um kit de hidratação subcutânea (que permite uma administração eficaz e segura de fluidos e fármacos), constituem exemplos



Vice-presidente da ESEnFC, professora Conceição Alegre de Sá, com alguns estudantes na Residência da instituição



de projetos de investigação aplicada em desenvolvimento na UICISA: E, que beneficiam do trabalho multidisciplinar de outros parceiros institucionais.

Fruto desse trabalho, e da experiência do Gabinete de Empreendedorismo da instituição, que presta apoio a estudantes (no desenvolvimento de ideias de negócio, projetos criativos e inovadores), a ESEnFC figura no “top 10” do ranking das instituições de ensino superior de Portugal com maior número de pedidos de invenções junto do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

A pensar na transição digital, a ESEnFC está a criar um Laboratório Pedagógico (para ensaio de metodologias de ensino) e um estúdio de gravação de conteúdos educativos.

A instituição faz parte do INOV3P, consórcio para a constituição de um Centro de Excelência para a Inovação Pedagógica, um projeto também liderado pela UC, que compreende a formação pedagógica de docentes, a incorporação de componentes digitais nos métodos de ensino, de aprendizagem e de avaliação, bem como a adaptação de salas de aula e outros espaços de ensino a metodologias ativas de

aprendizagem com utilização de recursos tecnológicos e digitais.

No presente ano letivo, a ESEnFC iniciou um programa de mentoria para acolhimento e integração dos novos estudantes, com o propósito de promover a equidade e o sucesso académico. E renovou espaços comuns, salas de estudo e alguns pisos do edifício da Residência (essencial para muitos dos estudantes deslocados que beneficiam da ação social), trazendo maior conforto e modernidade aos campi.

A ESEnFC diferencia-se pela internacionalização, sendo das instituições de ensino superior com maior percentagem de “alunos Erasmus”: para cima de 30% dos estudantes de licenciatura têm experiências de mobilidade em universidades de outros países.

Entre as vantagens de escolher a ESEnFC estão, ainda, a possibilidade de integrar projetos de investigação desde a licenciatura, assim como projetos de intervenção comunitária e de voluntariado, e a proximidade a instituições de saúde com elevados níveis de desenvolvimento tecnológico e científico (públicas e privadas), onde mais de 90% dos alunos frequentam ensinos clínicos (50% da formação de 1º ciclo ministrada).



ESEnFC dispõe de um Centro de Estudo e Promoção do Bem-Estar

Os estudantes dos vários cursos da ESEnFC beneficiam da existência de laboratórios (salas de práticas) com equipamentos de média e alta-fidelidade, que permitem simular uma grande variedade de cenários clínicos e, assim, aprofundar as competências técnicas antes do contacto com os utentes reais.

ESCOLA SUPERIOR DE ENFERMAGEM DE COIMBRA

LICENCIATURA
MESTRADOS
PÓS-GRADUAÇÕES
DOUTORAMENTO

Consulta todos os planos de estudos em www.esenfc.pt



Segue
as nossas
redes sociais



“Temos um compromisso inabalável com a excelência”

Em entrevista à Mais Magazine, Carlos Brandão, Presidente da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), falou sobre os desafios emergentes da instituição, bem como da distinta oferta formativa proporcionada aos estudantes.



Carlos Brandão, Presidente da ESHTE

Encontrando-se a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril a comemorar o seu 33.º aniversário, quais são os próximos desafios da instituição?

O desafio, o desejo de inovação e a adaptação constante às necessidades de um mercado cada vez mais global e volátil são sentimentos intrínsecos em quem representa a ESHTE. Fomos pioneiros, em 1991, quando surgimos como a primeira escola superior de hotelaria e turismo em Portugal, e continuamos na vanguarda da inovação em 2024, adaptando progressivamente a oferta formativa, preparando os nossos estudantes para as mais recentes expectativas dos setores de turismo, hotelaria e restauração. Temos uma variedade de cursos que abrange toda a cadeia de valor do turismo, com reconhecida excelência, como atesta a certificação dos nossos cursos pela Organização Mundial do Turismo. Ainda assim, refletindo o nosso espírito vincadamente inovador, estamos neste momento a renovar toda a nossa oferta formativa, com novas designações e reformulações de conteúdos programáticos, que foram melhorados e modernizados. Estamos a aguardar que a Agência de Acreditação para o Ensino Superior dê por concluído esse processo. Temos igualmente, como novidade, uma Pós-Graduação em Empreendedorismo e Gestão de Negócios em Turismo e Hospitalidade.

O que distingue a oferta formativa da ESHTE?

Temos um compromisso inabalável com a excelência e a nossa oferta formativa reflete essa postura. A título de exemplo: no ano letivo 2023/24 tivemos um rácio de 3,47 candidatos para as nossas licenciaturas na 1.ª fase do Concurso Nacional de Acesso e apresentámos uma taxa de empregabilidade média de 96%, distribuída da seguinte forma: Direção e Gestão Hoteleira (97,2%), Gestão do Lazer e Animação Turística (93,6%), Gestão Turística (96,2%), Informação Turística (95%), Produção Alimentar em Restauração (95,6%). Ou seja, podíamos relaxar à sombra do sucesso desses números, ou por termos sido distinguidos pelo segundo ano consecutivo com o prémio de Melhor Formação em Turismo, mas a ESHTE tem, na sua génese, uma preocupação constante em compreender e interpretar a realidade do turismo. Essa não é, muitas vezes, a compreensão de muitas outras estruturas, mas sempre foi uma linha orientadora para a ESHTE. A contínua necessidade de interpretar, tentar ler os sinais, estarmos sempre com aquela preocupação de os nossos cerca de 2.000 estudantes desenvolverem competências que sejam úteis para o mercado de trabalho.

Como tem o mercado de trabalho respondido a essa sensibilidade da ESHTE para as necessidades do setor?

Temos uma procura crescente pelos nossos estudantes, superior à oferta, precisamente por essa postura. Assim como Portugal deve apostar num turismo de valor e não num turismo de massas, a ESHTE não procura formar por formar, em volume, privilegiando a formação de profissionais altamente qualificados. Daí a constante abertura e interesse em receber os nossos estudantes de segundo e terceiro anos das licenciaturas em estágios, obrigatórios na nossa instituição. Não só no nosso país, mas igualmente, e cada vez mais, no estrangeiro. Temos reforçado igualmente a nossa aposta na promoção da investigação, na celebração de protocolos com outras instituições de ensino e com empresas e na melhoria das instalações que temos à nossa disposição, beneficiando professores, funcionários e estudantes.



www.eshte.pt



Formação superior e executiva na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Politécnico do Porto

Sejam bem-vindos à Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG) do Politécnico do Porto (P.PORTO), a única instituição de ensino superior público no Tâmega e Sousa, que se destaca pela sua forte ligação à comunidade da região. A sua oferta formativa é diversificada e de elevada qualidade, num ambiente académico vibrante e inovador na preparação dos estudantes para os desafios do mercado de trabalho.



Uma Oferta Formativa Abrangente

A ESTG oferece 21 cursos em áreas diversificadas e cruciais para a sociedade atual. Atualmente, são oferecidos 9 Cursos Técnicos Superiores Profissionais, ministrados em quatro concelhos do Tâmega e Sousa (Amarante, Felgueiras, Lousada e Paços de Ferreira), para além da formação graduada - 7 Licenciaturas e 8 Mestrados. A instituição disponibiliza várias modalidades de acesso aos cursos, abrangendo aqueles que concluíram o 12º ano, mas também aqueles que não realizaram os exames nacionais, bem como candidatos com formação superior ou aqueles que procuram uma formação de curta duração. A ESTG reconhece que a formação adequada faz toda a diferença no mercado de trabalho e o seu sucesso é evidente através do ecossistema de resposta à comunidade, centrado no seu centro de investigação - CIICESI, promovendo a inovação, e desenvolvendo vários projetos e ações que envolvem a academia e as empresas. A ESTG é referência nos seus domínios com altas taxas de empregabilidade nas áreas da informática, estudantes bem-sucedidos no acesso à Ordem dos Contabilistas

Certificados e à Ordem dos Solicitadores e dos Agentes de Execução. Um sucesso que a todos contagia na Escola e que leva a que muitos se destaquem em programas de empreendedorismo e prémios vários.

Formação Executiva de Excelência

A IBS – Industry Business School, a escola de negócios da ESTG, oferece uma ampla gama de formações ao nível da formação para executivos. A IBS surgiu com o intuito de formar profissionais com competências avançadas e com alto grau de especialização no campo da gestão de negócios. Em linha com as áreas de estudo da ESTG, a IBS oferece formações nas áreas da gestão de empresas, informática, ciências de dados, cibersegurança, direito, e segurança, saúde e ambiente. Para isto conta também com um conjunto de parcerias estratégicas, garantindo uma formação de alto nível, voltada para as necessidades do mercado e para a especialização profissional. As formações da IBS são ainda financiadas pelo PRR Impulso através de bolsas atribuídas aos formandos, cobrindo na totalidade o valor da inscrição. Mais formação em ESTG.IPP.PT

Instalações Modernas

No próximo ano letivo a ESTG terá em funcionamento um novo edifício onde estarão os Experimental Labs: Lean Factory 4.0, Cybersecurity and Forensic Investigation Lab, e Mixed Reality Lab. Este forte investimento em instalações modernas permitirá a disponibilidade de um conjunto de serviços de apoio às empresas da Região do Tâmega e Sousa.

Candidaturas Abertas

As candidaturas para o próximo ano letivo 2024/25 estão previstas para os meses de julho e agosto. O acesso às Licenciaturas, realiza-se através do Concurso Nacional de Acesso ao Ensino Superior Público que terá início em 22 de julho. Já para os cursos de Mestrado, as candidaturas estão já a decorrer e terminam no final do mês de junho. Todas as informações relacionadas com esses cursos estão disponíveis no site ESTG.IPP.PT.

Toda a informação sobre as formações para executivos, da Escola de Negócios Industry Business School, está disponível em IBS.ESTG.IPP.PT

A ESTG é a escolha certa para garantir um futuro promissor. Estudar na Escola Superior de Tecnologia e Gestão, uma das Escolas do Politécnico do Porto, sediada em Felgueiras, é uma experiência inesquecível para quem procura uma região mais pacata sem sair do distrito do Porto.

Não perca a oportunidade de se juntar a uma instituição de ensino superior comprometida com o desenvolvimento económico e com a formação de profissionais altamente qualificados.



www.estg.ipp.pt

IP SANTARÉM

Na vanguarda do ensino politécnico em Portugal



João Moutão, Presidente do IP Santarém

O Politécnico de Santarém distingue-se pelo seu ensino aplicado, com um forte foco no estudante e na proximidade. Um politécnico que proporciona uma excelente qualidade de vida académica aos seus alunos, com instalações modernas nos quatro campus localizados em Santarém e Rio Maior. A localização privilegiada no centro do país, aliada a cidades seguras e com um custo de vida acessível, permite ao IPSantarém oferecer as melhores condições para uma experiência de ensino superior enriquecedora.

Uma das grandes marcas do Politécnico de Santarém é a forma como, ano após ano, tem apostado fortemente na expansão e diversificação da sua oferta formativa, bem como na promoção do sucesso e prevenção do abandono escolar.

Entre 2023 e 2024, foram lançados dez novos cursos de mestrado, com destaque para as áreas de Gestão, Enfermagem, Desporto, Informática, Educação e Engenharia Zootécnica. Ao nível das licenciaturas, foram introduzidos igualmente novos cursos: Biologia e Biotecnologia Alimentar, Gestão de Marketing e Zootecnia.

Paralelamente, foram reforçadas também a oferta de Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP), com 11 novos cursos desde 2018, em áreas inovadoras como Gaming and Esports, Produção de Insetos, Viticultura e Enologia, entre outros.

Para além da extensa oferta formativa assegurada pelo IPSantarém, esta instituição de ensino superior garante ainda um conjunto de metodologias de ensino inovadoras, que permitem aos estudantes aprofundar conhecimentos de forma progressiva e melhorar a sua preparação para o exercício de funções de maior responsabilidade. Neste sen-

tido, o Politécnico de Santarém aposta em metodologias de ensino ativas e aplicadas, baseadas na cocriação e resolução de problemas. Através de projetos em parceria com empresas e instituições, é possibilitado aos estudantes desenvolverem um quadro de competências práticas altamente valorizadas pelo mercado de trabalho. O contínuo investimento na modernização dos espaços e recursos educativos, é igualmente um fator preponderante para a criação de um ambiente de aprendizagem estimulante e tecnologicamente avançado. Esta abordagem inovadora reflete-se nos elevados índices de empregabilidade dos diplomados do Politécnico de Santarém.

Já perspetivando o futuro da instituição, o Politécnico de Santarém está empenhado em desenvolver projetos inovadores que elevem a qualidade do ensino superior e proporcionem experiências enriquecedoras aos seus docentes. Um dos projetos mais ambiciosos que se encontra em fase de implementação é a criação da Universidade Europeia ACE2EU (Applied, Connected, Entrepreneurial and Engaged European University). A ACE2EU é uma aliança de nove universidades europeias, incluindo o Politécnico de Santarém, que funcionará como uma única instituição. Esta

iniciativa irá transformar o ensino neste politécnico, permitindo que estudantes, professores e funcionários circulem livremente pelas universidades parceiras, beneficiando de um ambiente multicultural e multilinguístico. A ACE2EU irá equipar os estudantes do IPSantarém, staff, investigadores e stakeholders externos com o conhecimento, competências e habilidades necessárias para enfrentar os desafios futuros, contribuindo para uma transformação social sustentável.

De realçar que este projeto ambicioso irá não só beneficiar o Politécnico de Santarém e os seus parceiros da ACE2EU, mas também contribuir para o fortalecimento do Espaço Europeu de Educação e para o desenvolvimento das Universidades Europeias como modelos de boas práticas.



www.ipsantarem.pt

30

ANOS

**A CONSTRUIR
O TEU FUTURO**

POLITÉCNICO DO CÁVADO E DO AVE



Ensino Superior Público

Barcelos | Braga | Famalicão | Guimarães | Esposende | Vila Verde

www.ipca.pt

 IPCA.Politecnico  ipca.politecnico



PORTALEGRE
POLYTECHNIC
UNIVERSITY

POLITÉCNICO
DE PORTALEGRE

uma experiência para a *vida*

ESCOLA SUPERIOR
DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS SOCIAIS

ESCOLA SUPERIOR
DE BIOCÊNCIAS DE ELVAS

ESCOLA SUPERIOR
DE TECNOLOGIA, GESTÃO E DESIGN

ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE



ENSINO SUPERIOR PÚBLICO

Educação e Formação Investigação e Inovação Incubação de Empresas

Oferta formativa
atualizada aqui



www.ipportalegre.pt

Licenciaturas

Administração de Publicidade e Marketing
Agronomia
Design de Animação
Design de Comunicação
Educação Básica
Educação Social
Enfermagem
Enfermagem Veterinária
Engenharia Civil **NOVO**
em parceria com o Politécnico de Beja e a Universidade de Évora
Engenharia de Produção de Biocombustíveis
Engenharia Informática
Equinicultura
Fisioterapia **NOVO**
Gestão
ramos: Gestão de Empresas e Contabilidade
Higiene Oral
Jornalismo e Comunicação
ramos: Jornalismo e Comunicação Organizacional
Serviço Social
Turismo

Cursos Técnicos Superiores Profissionais

Acompanhamento de Crianças e Jovens
Animação e Produção 3D
Apoio ao Consultório Médico e Dentário
Apoio em Cuidados Continuados Integrados
Bioenergias
Comunicação Digital e Novos Media
Construção e Reabilitação de Edifícios
Contabilidade
Cuidados Veterinários
Design de Som e Produção Musical
Design Multimédia e Audiovisuais
Desporto e Atividade Física
Desporto e Formação Equestre
Fotografia e Imagem Digital **NOVO**
Gestão de Vendas e Marketing
Intervenção Social e Comunitária
Manutenção Eletromecânica
Programação Ágil e Segurança de Sistemas de Informação
Tecnologias de Produção Agropecuária
Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação
Turismo e Informação Turística

Mestrados

Agricultura Sustentável
Contabilidade e Finanças (Parceria c/ISCAP-IPPorto)
Design de Identidade Digital
Educação e Proteção de Crianças e Jovens em Risco
Educação Especial
Educação Pré-escolar
Educação Pré-Escolar e Ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico
Enfermagem
(Em associação c/ UE, IPB, IPCB, IPS e UAlgarve)
Enfermagem Veterinária em Animais de Companhia
(Parceria c/ IPCB, IPV, IPBragança e IPVC)
Gerontologia
ramos: Gerontologia e Saúde e Gerontologia Social
Gestão de PME
Informática
Média e Sociedade
Tecnologias de Valorização Ambiental e Produção de Energia
Turismo e Comunicação Digital

Pós-Graduações

Alterações Climáticas e Mitigação de Riscos
Animação
Business Management
Data Science and Digital Transformation
Enoturismo
Formação Pedagógica em Ambientes e Tecnologias Digitais
Gestão em Saúde
Hidrogénio
Inovação em Gestão e Sustentabilidade na Humanização dos Cuidados
Renewable Energies and Environment
Turismo e Comunicação Digital



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

A porta de entrada para o sucesso

O Instituto Politécnico de Tomar (IPT) é uma instituição de ensino superior orientada principalmente para o desenvolvimento da região do Médio Tejo, no domínio da inovação e transferência de conhecimento para sustentabilidade da atividade empresarial e institucional.

Esta instituição possui três escolas: a Escola Superior de Tecnologia de Tomar e a Escola Superior de Gestão de Tomar, que funcionam no Campus do Instituto na cidade de Tomar, e a Escola Superior de Tecnologia de Abrantes, que funciona em Abrantes. Atualmente, conta com cerca de 2.800 estudantes, dos quais, cerca de 150 são estrangeiros. A taxa de empregabilidade é superior a 90% após seis meses de conclusão da formação do estudante e 83% dos estudantes responderem que voltariam a frequentar o mesmo curso no Instituto Politécnico de Tomar.

Disponibiliza uma oferta formativa abrangente, conferente de grau ou conferente de diplomas nas áreas do conhecimento do património cultural, das artes e comunicação, das engenharias e tecnologias, e das ciências sociais e empresariais; promove atividades de investigação e desenvolvimento que, maioritariamente, estão alicerçadas nas suas Unidades de Investigação acreditadas e financiadas pela Fundação para a Ciência e Tecnologia; desenvolve atividades de extensão com os diversos parceiros empresariais, sociais, culturais e desportivos; e participa em várias redes internacionais de Instituições de Ensino Superior (IES), nomeadamente no contexto da Universidade Europeia - KreativEu, que lidera, e que permite alargar a interação dos respetivos parceiros empresariais e institucionais a todas as regiões onde se inserem as IES parceiras.

O IPT está comprometido e empenhado, através da sua missão, na estratégia de in-

ovação regional e cooperação com os diversos atores para que os necessários investimentos, nomeadamente na competitividade e na capacidade que o território tem de gerar, reter e atrair ativos, sejam potenciadores de equilíbrios sociais e económicos inerentes à competitividade da região na perspetiva da governança regional colaborativa e dos processos de transformação regional.

Universidade Europeia

A KreativEU - Universidade Europeia, é um projeto liderado pelo IPT e que integra um total de 11 instituições de ensino superior em igual número de países europeus. Este projeto tem como objetivo a Salvaguarda do Património Cultural das regiões das instituições parceiras com vista à consolidação de uma rede no contexto europeu. Para o IPT, o Património Cultural é um pilar estratégico e é por isso que se pretende que este projeto não se resume ao ensino superior e, se revele num âmbito mais alargado permitindo que as cidades onde estão sedeadas as instituições se possam relacionar num intercâmbio e aproveitamento de oportunidades empresariais que fomentem o desenvolvimento social, cultural e económico de toda a região.

Projetos de reabilitação e a construir no IPT

• Centro de Inovação e Valorização do Conhecimento

Tem um investimento que deverá ascender a um montante de três milhões e meio de

euros que se destina a reabilitar um edifício no campus de Tomar, com condições de formação especializada e acolhimento de empresas, para o desenvolvimento de projetos comuns para a valorização da região.

• Residência para Estudantes

Reabilitação de um edifício do IPT, no âmbito do Programa de Recuperação e Resiliência, no centro histórico da cidade de Tomar, com um valor global do projeto de cerca de três milhões de euros, irá permitir mais 68 camas aos estudantes.

• Centro de Difusão do Conhecimento

Este novo centro visa potenciar um importante apoio e maior impulso ao progresso na área do conhecimento digital e da inovação pedagógica, a sua construção, no campus de Tomar, tem o valor global de cerca de um milhão e trezentos mil euros na construção.

• Complexo Pedagógico e de Formação da Escola Superior de Tecnologia de Abrantes

No quadro de novos projetos de infraestruturas a edificar está prevista a construção do Complexo Pedagógico e de Formação da Escola Superior de Tecnologia de Abrantes (ESTA), localizado junto dos atuais laboratórios de investigação e desenvolvimento da ESTA.

IPBeja

INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BEJA



OFERTA FORMATIVA 24/25

CURSOS TÉCNICOS SUPERIORES PROFISSIONAIS

- // Agropecuária Mediterrânica
- // Análises Laboratoriais
- // Apoio à Infância
- // Apoio em Cuidados Continuados Integrados
- // Comércio Internacional*
- // Culturas Regadas
- // Desporto, Lazer e Bem-Estar**
- // Gestão de Organizações Sociais
- // Informação e Comercialização Turística*
- // Psicogerontologia
- // Redes e Sistemas Informáticos
- // Serviços Jurídicos
- // Som e Imagem
- // Tecnologias Agroambientais e Sustentabilidade***
- // Tecnologias para a Gestão da Qualidade e Segurança****
- // Tecnologias Web e Dispositivos Móveis

LICENCIATURAS

- // Agronomia
- // Audiovisual e Multimédia
- // Ciência e Tecnologia dos Alimentos
- // Desporto
- // Educação Básica
- // Enfermagem
- // Engenharia do Ambiente
- // Engenharia Informática
- // Gestão de Empresas
- // Gestão de Empresas - Pós-Laboral
- // Serviço Social
- // Solicitadoria
- // Terapia Ocupacional
- // Turismo

* Vai funcionar em Odemira | ** Vai funcionar em Beja e Odemira
*** Vai funcionar em Almodôvar | **** Vai funcionar em Ourique

Instituto Politécnico de Beja
Rua Pedro Soares, Campus do IPBeja
E-mail: geral@ipbeja.pt | Tel: +351 284 314 400



CIDADES CRIATIVAS

Braga recebe a XIV Conferência Anual da Rede de Cidades Criativas da UNESCO

A Rede de Cidades Criativas da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UCCN) foi lançada em 2004 para potenciar a cooperação com e entre cidades que reconhecem a criatividade como fator estratégico de desenvolvimento sustentável a nível económico, social, cultural e ambiental.

Atualmente é composta por 350 cidades-membro em mais de 100 países, representando sete áreas criativas: Artesanato e Arte Popular, Design, Cinema, Gastronomia, Literatura, Media Arts e Música.

Segundo este organismo, a cooperação dos membros desta rede mundial de cidades criativas visa fortalecer sua resiliência diante desafios e ameaças crescentes como as mudanças climáticas, o aumento da desigualdade e a rápida urbanização, tendo em vista a projeção de que 68% da população mundial passará a viver em áreas urbanas até 2050 (Fonte: Organização das Nações Unidas).

A XVI Conferência Anual da Rede de Cidades Criativas da UNESCO decorre em Braga entre os dias 1 e 5 de julho e contará com cerca de 600 delegados de todo o mundo. Este encontro tem como principal objetivo a criação de um espaço transnacional de discussão, rumo à troca de experiências em torno das ideias, boas práticas e políticas públicas na área da cultura.

Durante uma semana, Braga será a capital das cidades criativas da UNESCO

Tendo lugar no período em que se celebram os 20 anos da criação da rede, a Conferência pretende fazer um balanço do trabalho desenvolvido, fomentar novas ideias de colaboração entre cidades criativas de diferentes países, ao mesmo tempo que apontará soluções para um futuro habitado por cidades mais resilientes, inclusivas e sustentáveis. Para tal, a XVI Conferência de Cidades Criativas da UNESCO terá um foco especial no contributo que as novas gerações podem dar à construção de novas ideias e projetos – o tema central desta conferência assim o comprova “Bringing Youth to the table for the next decade”. Um foco que se consubstancia no convite a jovens para a participação em momentos de discussão e trabalho de campo, abrindo assim caminho para o encontro de políticas de transição em áreas críticas como a inclusão social ou o ambiente.

Tendo como ponto central o Fórum Braga - onde decorrerão os trabalhos das diferentes delegações, assim como os painéis principais de apresentação e discussão -, a XVI Conferência de Cidades Criativas vai ainda organizar um encontro especialmente vocacionado para Presidentes de Câmara, assim como um alargado programa de atividades culturais aberto à população, denominado Be Creative Agora. Este último, a ser implementado em diversos espaços do centro de Braga, incluirá propostas nas diferentes áreas criativas abrangidas pela rede: Artesanato e Artes Folclóricas, Cinema, Design, Gastronomia, Literatura, Música e Media Arts. O acesso é livre.

A par de Braga (Cidade Criativa em Media Arts), a XVI Conferência de Cidades Criativas incluirá ainda ações desenvolvidas em parcerias com as cidades de Amarante (Cidade Criativa em Música), Barcelos (Cidade Criativa em Artesanato e Artes Folclóricas) e Santa Maria da Feira (Cidade Criativa em Gastronomia).

UNESCO EM PORTUGAL

O reconhecimento do património português

De entre as convenções da UNESCO na área da cultura é de salientar a Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural, cujo objetivo é proteger os bens imóveis de valor universal excecional, e a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial que visa salvaguardar as manifestações intangíveis do património cultural. Embora com propósitos semelhantes – a proteção e a salvaguarda patrimonial – e resultados equivalentes – a inscrição de bens e elementos patrimoniais em listas – as convenções partem de pressupostos distintos e comportam exigências diferentes.

Assim, a Convenção do Património Mundial apenas permite reconhecer e proteger aqueles bens materiais imóveis dotados de valor excecional, reconhecido por especialistas mediante a realização de estudos exaustivos sobre os bens e a comparação com outros sítios similares, fundando-se em pressupostos de autenticidade e integridade, bem como num plano de gestão abrangente e credível, que permita sustentar no tempo o valor desses bens e que justificou a sua inscrição na Lista do património Mundial.

Por outra via, a Convenção do Património Imaterial reconhece o papel fundamental das comunidades, grupos e indivíduos na salvaguarda do património com o qual estão envolvidos, bem como a relevância de todos os bens intangíveis no território dos Estados Parte. Contudo, por razões processuais, só alguns elementos podem ser inscritos nas Listas da Convenção, as quais se designam, justamente, como “representativa” de determinados tipos de património ou como de “salvaguarda urgente”, integrando aquelas manifestações em risco de desaparecer. A salvaguarda dos bens patrimoniais imateriais poderá ser ainda inspirada pelo exemplo de projetos reconhecidos pelo Comité como de boas práticas, que são incluídos num registo próprio, previsto no próprio texto da Convenção.

O interesse e dinamismo que estas duas convenções têm suscitado em Portugal refletem-se nos 17 bens portugueses inscritos na Lista do Património Mundial, nos 7 elementos na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial e nas 2 manifestações imateriais que necessitam de salvaguarda urgente.

A estes juntam-se as nove cidades criativas portuguesas nas áreas do artesanato, artes digitais, design, gastronomia, literatura e música, cujo investimento bem-sucedido no desenvolvimento urbano fundado na criatividade e na diversidade tem suscitado o interesse de inúmeros municípios em aderirem à Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

Esta profusão de reconhecimentos UNESCO do património português atentam a variedade e a qualidade do nosso património e constituem um excelente cartão de visita do nosso país. Exigem igualmente uma atenção acrescida de todos para que os valores que foram identificados e distinguidos permaneçam no futuro e sejam transmitidos às gerações futuras.

*Embaixador José Filipe Moraes Cabral
Presidente da Comissão Nacional da UNESCO*

Zona de Couros celebra um ano de distinção pela UNESCO

A fim de celebrar o primeiro aniversário da inscrição da Zona de Couros como património da UNESCO, o município de Guimarães irá realizar um conjunto de iniciativas que pretendem assinalar esta efeméride. A sua realização está prevista para o mês de setembro, sendo que há já um evento em grande destaque. O Projeto de comunidade vai apresentar-se no território entre os dias 19 e 22 de setembro.

Na sequência destas celebrações, está aberta uma “open cal” dirigida pelo reconhecido coletivo vimaranense Ondamarela para formar um pequeno ensemble sob o tema

“O Património São as Pessoas”. Assim, habitantes do território podem fazer a sua inscrição, com ou sem experiência artística, com ensaios já programados. Os três ensaios de preparação para o espetáculo estão previstos acontecer nos dias 26 de junho e 9 de julho, às 19:00, e também no dia 13 de julho, às 15:00 para todo o público maior de seis anos. As inscrições encerram no próximo dia 24 de junho.



Construções em pedra seca da Serra do Caramulo candidatas a Património da UNESCO

O município de Tondela leva a concurso para a inscrição na lista do Património Cultural e Imaterial da UNESCO uma das mais relevantes estâncias sanatoriais da Península Ibérica: as construções em pedra seca que se encontram espalhadas por toda a Serra do Caramulo. A candidatura deste património, reconhecido pelas suas características benéficas do seu ar, uma vez que ajudaram várias pessoas no tratamento de doenças pulmonares, visa sobretudo a preservação do pequeno edificado histórico, visto tratar-se de uma construção em vias de extinção, e apesar de ser uma técnica comum a todo o país, destaca-se pelo seu carácter sustentável, e pretende ser preservada como está, pelo município.

Caso esta candidatura sai vencedora e entre para a lista de Património Cultural e Imaterial, o município de Tondela já fez saber em comunicado que avançará para o desenvolvimento de uma “aplicação que ajuda a mapear as construções”.

Vila de Almeida acolheu cerimónia do ato de entrega formal da candidatura a Património Mundial da UNESCO

António Machado, presidente do município de Almeida, em conjunto com os autarcas de Valença do Minho e de Marvão, fizeram as honras e entregaram os dossiers de candidatura a Património Mundial das Fortalezas Abaluartadas da Raia, ao presidente da Comissão Nacional da Unesco, que esteve em Almeida na cerimónia que decorreu no Centro de Estudos de Arquitetura Militar nas Portas exteriores de Santo António. Esta candidatura em série das três Fortalezas, assenta em conjuntos históricos únicos, com um conteúdo e patrimonial excecional, com uma grande autenticidade.

Na ótica de António Machado, a entrega desta candidatura representa uma grande conquista para o município, uma vez que se espera que haja uma maior potenciação e valorização não apenas do património em questão, mas também do desenvolvimento económico, social e cultural dos territórios. O presidente da Câmara de Almeida acredita que se esta candidatura for aprovada, poderão surgir novos investimentos no interior das muralhas.

Amarante Cidade da Música



Despique de bombos

Em 2017, Amarante foi reconhecida pela UNESCO como Cidade Criativa da Música. Este título reflete a rica herança musical e o dinâmico cenário cultural da cidade, que inclui bandas filarmónicas, festivais e a ligação a figuras culturais marcantes.

Em 2017, Amarante recebeu o título de Cidade Criativa da Música pela UNESCO. Do vosso ponto de vista, a que se deve este reconhecimento internacional?

O reconhecimento de Amarante como Cidade Criativa da Música pela



Festas do Junho

UNESCO deve-se à herança musical e ao dinâmico cenário cultural da cidade. Amarante tem uma longa tradição de bandas filarmónicas, ranchos folclóricos, grupos de bombos, festivais e uma enorme ligação com figuras incontornáveis, como Amadeo de Souza-Cardoso, Teixeira de Pascoaes, Agustina Bessa-Luís e tantos outros. É também sede da Orquestra do Norte. Existe, por isso, o compromisso com a educação musical, com investimentos em infraestruturas culturais e a realização de eventos de renome internacional, como o MIMO Festival que, certamente, foram fatores determinantes. Este título resulta do contínuo esforço do Município em integrar a música na vida comunitária, promovendo a diversidade cultural.

Que tipo de iniciativas realizam para promover a música e os artistas locais em Amarante? Organizam frequentemente eventos musicais?

Amarante é um palco natural na área da música! O Município promove diversas iniciativas para apoiar a música e os artistas locais, organizando frequentemente eventos musicais. Destaque para o festival da juventude – HÁ FEST! que integra a promoção das bandas locais, que atrai músicos de renome e celebra a diversidade musical. Programas educa-

tivos nas escolas, através do ensino da viola amarantina são fundamentais para o sucesso deste projeto.

Este ano, Braga vai acolher a Conferência Anual das Cidades Criativas da UNESCO e Amarante faz parte da organização. Qual a importância deste evento e quais as suas mais-valias para os municípios envolvidos?

A Conferência Anual das Cidades Criativas da UNESCO é crucial para os municípios envolvidos, incluindo Amarante. Proporciona uma plataforma para a troca de experiências e estratégias diferenciadoras entre as cidades comprometidas com este projeto, promovendo o desenvolvimento cultural e criativo. Esta participação reforça o posicionamento de Amarante, permite aumentar a notoriedade da marca enquanto cidade criativa da música, bem como, promove parcerias internacionais.

Tendo em conta o tema desta conferência (“20 anos de UCCN: trazer a juventude para a mesa de negociações na próxima década”), consideram que os jovens terão um papel cada vez mais preponderante na sociedade?

O tema da conferência destaca a importância de incluir a juventude nos processos de tomada de decisão. Os jovens são agentes de mudança, de criatividade, de inovação trazendo novas perspetivas. Empoderar os jovens e proporcionar-lhes plataformas para expressarem as suas visões é essencial para um futuro inclusivo, assim como, para garantir a continuidade do projeto, porque são as futuras gerações que irão continuar a valorizar a cultura e a criatividade como fatores de desenvolvimento.



www.cm-amarante.pt

Um novo paladar na Rede de Cidades Criativas da UNESCO



O território de Santa Maria da Feira oferece uma genuína e irresistível “encruzilhada de sabores”, permitindo ter no seu ecossistema uma multiplicidade de produtos, sabores e texturas, que conferem à gastronomia de Santa Maria da Feira uma enorme riqueza, variedade e criatividade. Mais do que um símbolo de prestígio, a chancela que Santa Maria da Feira ostenta desde 2021 de Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO assume-se como um compromisso contínuo na valorização e inovação no campo da gastronomia, permitindo a divulgação da riqueza de sabores de toda aquela região.

As criações gastronómicas de Santa Maria da Feira, inspiradas em produtos endógenos e sazonais, como, por exemplo, os kiwis, morangos, mirtilos, maracujá roxo, cogumelos e espargos, revelam uma clara influência de toda a região, que oferece, a norte, os vinhos e a piscicultura do Douro; a sul, as algas, sal, peixes, berbigão e caranguejo da Ria de Aveiro; a oeste, a qualidade e diversidade do peixe do Atlântico; e a este, a carne aromática autóctone de excelente qualidade. Desta multiplicidade de produtos e da proximidade à sua origem resulta

uma oferta gastronómica identitária, rica e diferenciadora.

A Fogaça da Feira é a rainha da gastronomia local, pão doce tradicional, produto certificado com Identificação Geográfica Protegida. A Fogaça da Feira representa a história deste território e a identidade das suas gentes, cujo formato estiliza a torre de menagem do castelo com as suas quatro torres. Nos dias de hoje, a Fogaça da Feira tem-se assumido como fonte inspiradora para chefs e estudantes de cursos profissionais de Restauração e Pastelaria que, respeitando os seus ingredientes e a sua confeção ancestral, a reinventam, apresentando-a em novos pratos e sobremesas.

A gastronomia criativa é transversal a todos os grandes eventos que acontecem, ao longo do ano, em Santa Maria da Feira – Festa das Fogaceiras, Semana Santa, Imaginarius – Festival Internacional de Teatro de Rua (Sabores Imaginarius), Viagem Medieval, Festival da Cerveja Artesanal com Lúpulo Feirense e Bizfeira. Os Clubes de Gastronomia, dirigidos às famílias e ao público em geral, os workshops de lanches e sopas para pequenos chefs – Brincando na Cozinha, as campanhas de consciencialização sobre alimentação saudável e sustentável nas escolas, entre muitas

outras ações de promoção e valorização dos nossos chefs e dos produtores locais, preenchem a agenda de iniciativas da Câmara Municipal e que abrangem toda a comunidade.

Entre os dias 1 e 5 de julho, Portugal recebe a XVI Conferência Anual da Rede de Cidades Criativas da UNESCO em resultado de uma candidatura de quatro municípios a Norte de Portugal: Braga, Barcelos, Amarante e Santa Maria da Feira. Esta conferência, que marca os 20 anos da Rede Criativa, será para o Município de Santa Maria da Feira, enquanto coorganizador, uma oportunidade única para partilhar experiências, mas também para aprender com outras cidades de todo o mundo e fortalecer as redes que sustentam o enriquecimento cultural e gastronómico. Para além disso, o Norte de Portugal sempre foi muito hospitaleiro, existindo a ambição de que quem vai estar nesta conferência seja bem acolhido e que aqui se sinta em casa. A responsabilidade de bem receber todos os participantes e fazer com que se apaixonem pela nossa gastronomia eleva as expectativas desta autarquia.

Esta será mais uma oportunidade para dar a conhecer ao mundo a riqueza cultural e gastronómica de Santa Maria da Feira.



Rede Cidades Criativas da UNESCO: Promover a inovação e a cultura global

Criada em 2004 pela UNESCO, a Rede de Cidades criativas da UNESCO é um projeto que visa fomentar a colaboração entre as cidades inscritas na lista e que destacam pela criatividade, nos diferentes setores da sociedade, como um fator importante no seu desenvolvimento urbano nos aspetos económicos, sociais, culturais e ambientais. Para além disso, esta rede tem por objetivos a promoção e fortalecimento das indústrias culturais a nível local e a cooperação ativa a nível internacional. Assim que a sua entrada seja confirmada na rede, a cidade eleita pode começar a partilhar experiências e criar novas oportunidades para si e para outros numa plataforma global, nomeadamente para as atividades baseadas no turismo criativo.

Não apenas devido ao sucesso desta iniciativa, mas também pela riqueza cultural e criativa que existe por todo o mundo, durante a última década, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO teve um crescimento exponencial de 41 cidades criativas, em 2013, para 295 em 2022 e, espera-se que em 2024 sejam mais de 350.

Atualmente, Portugal tem 9 cidades distinguidas como Cidade Criativa da UNESCO, sendo elas: Idanha-a-Nova, Cidade Criativa na categoria música (2015); Óbidos, Cidade Criativa na categoria literatura (2015); Amarante, Cidade Criativa na categoria música (2017); Barcelos, Cidade Criativa na categoria artesanato e arte popular (2017); Braga, Cidade Criativa na categoria artes mediáticas (2017); Leiria, Cidade da Música (2019); Caldas da Rainha, Cidade Criativa na categoria artesanato e artes populares (2019); Santa Maria da Feira, Cidade Criativa na categoria gastronomia (2021); e Covilhã, Cidade Criativa na categoria design (2021).

Todos os anos realiza-se uma Conferência Anual que junta vários representantes da rede. Este ano, Braga acolhe a XVI Conferência Anual das Cidades Criativas da UNESCO, de 1 a 5 julho 2024, com o tema: Trazer a Juventude para a Mesa Global. O evento é organizado pela Câmara de Braga, em parceria com Barcelos, Amarante e Santa Maria da Feira, os municípios do norte integrados na rede de cidades criativas da UNESCO. A programação deste encontro estende-se aos quatro municípios, que recebem reuniões setoriais e manifestações culturais. Braga como cidade criativa no campo da Media Arts, Barcelos no artesanato, Santa Maria da Feira na Gastronomia e Amarante na Música.

No próximo ano, a Conferência Anual será realizada em Istambul, uma Cidade Criativa do Design da UNESCO, com o objetivo de fortalecer o compromisso em moldar “Cidades à prova de futuro”.



Um epicentro de música e cultura



Idanha-a-Nova é Cidade Criativa UNESCO, desde 2015, na área da música. A candidatura a este patamar de reconhecimento internacional foi efetuada pela Câmara Municipal em colaboração com diversos stakeholders locais, nacionais e internacionais, contando com o apoio da comunidade idanhense, que tem no Adufe, símbolo maior da riqueza e da tradição musical do concelho, o “porta-voz” do projeto.

O património musical e a vivência única e inovadora que a música proporciona neste concelho – o quarto maior do país em termos geográficos – foram alicerces da candidatura a Cidade da Música da UNESCO. Neste sentido, Idanha tem uma identidade intimamente ligada à música. O instrumento tradicional Adufe foi escolhido para símbolo da Cidade Criativa da Música, mas já antes havia sido escolhido para representar o logótipo do Município de Idanha-a-Nova. Assim, o Adufe foi elevado a imagem institucional do Município por espelhar muito bem a identidade cultural dos idanhenses, sempre muito ligada à música. A música de Idanha há muito que extravasou as suas fronteiras, levando o nome das terras de Idanha a diversos pontos do mundo.

Idanha aposta em infraestruturas culturais, investiga profundamente as suas tradições, acolhe um número raro e diver-

sificado de grupos tradicionais e promove, ao longo do ano, uma quantidade impressionante de eventos ligados à música, desde a eletrónica mais moderna aos sons tradicionais, passando pelo registo erudito. O Boom Festival, o Fora do Lugar - Festival Internacional de Músicas Antigas, o Eco Festival Salva a Terra, a programação da Rede de Teatros e Cineteatros Portugueses (financiada pela Direção-Geral da Cultura) e os CIMA - Cursos Internacionais de Música Antiga são alguns dos ativos mais representativos. Para além destes principais ativos, existe ainda uma panóplia de projetos a decorrer durante todo o ano, entre concertos, residências artísticas, workshops, oficinas de construção de instrumentos (Adufe, Viola Beiroa e Palheta, em particular) e ensino de música para alunos de todas as idades, desde os mais novos até à população mais idosa, através da Universidade Sénior, onde a música é

o elemento unificador. Veja-se também, por exemplo, o trabalho desenvolvido na investigação e no ensino pela Filarmónica Idanhense – instituição já com 135 anos de existência –, e pela Orquestra Sem Fronteiras – projeto com sede em Idanha-a-Nova, desde 2019, que visa formar talento jovem no interior de Portugal e na raia espanhola.

Para o futuro, o desafio é manter o forte compromisso de, através das indústrias criativas, promover o desenvolvimento social, económico e cultural sustentado do concelho. No momento em que Idanha entrou na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, abriu-se um precedente extraordinário para territórios do mundo rural, por isso, é um compromisso para o Município estar à altura da responsabilidade que é representar os territórios de baixa densidade e demonstrar que a qualidade e o talento que aqui existem podem ter grande relevância a uma escala global.





Covilhã integra mapa do Design Mundial

Reconhecida como Cidade Criativa da UNESCO, a Covilhã prepara-se para a Trienal Internacional de Design em 2025. Este evento celebrará a herança têxtil da cidade com quase 100 dias de exposições, conferências e oficinas, reafirmando o Design como motor de desenvolvimento sustentável.

Presente no mapa do Design mundial, desde que passou a ser primeira e única localidade do País com a chancela de Cidade Criativa da UNESCO na área do Design, a Covilhã continua a marcar o roteiro das artes e da criatividade e prepara-se para coroar esta viagem com a realização de uma Trienal Internacional.

Neste evento ímpar, que decorrerá entre março e junho de 2025, a Covilhã vai apresentar o Design como elemento estratégico de inúmeras atividades culturais e artísticas, tais como exposições nacionais e internacionais, congressos e conferências, workshops e oficinas, laboratórios e residências artísticas.

Vão ser quase 100 dias de convivência, durante os quais a cidade receberá alguns dos nomes mais sonantes da área. Quase 100 dias de um festival criativo, que também comemorará os quatro anos da classificação como cidade criativa.

Aprovada em 2021, a candidatura foi dinamizada pela Câmara da Covilhã e esteve essencialmente ancorada na tradição histórica que esta cidade-fábrica tem ao nível dos lanifícios e dos têxteis, áreas onde o Design esteve sempre presente.

Numa visão holística e de desenvolvimento urbano sustentável, inclusivo e responsável, a Covilhã assume o Design como motor de incremento global, privilegiando sinergias com as Artes, o Artesanato, a Moda, o Digital, a Gastronomia, a Música, a Indústria, a Ecologia, o Turismo ou a Educação.

Na Covilhã, hoje, a promoção do Design tem lugar nas políticas públicas municipais e conta com um plano de ação próprio.

A Trienal Internacional de Design será “o maior e mais relevante evento” desse plano, tal como explica a Vereadora da Cultura da Câmara Municipal da Covilhã, Regina Gouveia.

Segundo detalha, será um evento que vai abranger várias componentes do Design, designadamente a expositiva, a formativa, a científica e técnica, sem esquecer os eixos da criatividade e da criação artística.

Com tema agregador das “Paisagens Têxteis”, esta trienal tem garantida uma “dimensão internacional” e vai apostar na realização de ações que impactem a comunidade e que permitam viabilizar

novos projetos e potenciar dinâmicas culturais de âmbito local, regional e internacional.

Será uma oportunidade para estabelecer e estreitar pontes, nomeadamente entre os representantes das Cidades Criativas da UNESCO, que vão marcar presença no evento.

Também estão previstas iniciativas a realizar com a comunidade e artistas emergentes, bem como uma ‘open call’ para propostas de intervenção de design em espaço público.

E as propostas da Covilhã Cidade Criativa não se esgotam aqui. Do calendário anual fazem ainda parte a FIADA - Feira Internacional de Artesanato, Design e outras Artes, que acolhe dezenas de artesãos e designers e que, em 2024, se realiza entre os dias 05 e 08 de setembro.

Outro grande evento é a Covilhã Creative Week (ou Semana Criativa), que tem sempre início a 08 de novembro, Dia Municipal da Cultura e data da integração da Covilhã na Rede de Cidades Criativas da UNESCO.



www.cm-covilha.pt

UNESCO alerta sobre riscos da Inteligência Artificial sobre o Holocausto

A UNESCO, Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, alertou para o facto de a evolução da inteligência artificial poder dar origem a uma nova série de informações erradas e que neguem o Holocausto. O documento produzido e publicado pela instituição conclui que a Inteligência Artificial (IA) pode originar dados falsos e enganosos sobre o Holocausto “que se espalham na internet”, devido a falhas nos programas.

“Se permitirmos que os factos horríveis do Holocausto sejam diluídos, distorcidos ou falsificados através da utilização irresponsável da Inteligência Artificial, corremos o risco de uma propagação explosiva do antissemitismo e da diminuição gradual da nossa compreensão sobre as causas e as consequências dessas atrocidades”, afirmou Audrey Azoulay da UNESCO.

Para além disso, a UNESCO alerta que “grupos de ódio e negacionistas do Holocausto” podem usar intencionalmente programas de Inteligência Artificial para gerar “conteúdos que ponham falsamente em causa o assassinato de judeus e outros grupos pelos nazis” desde 1933 até ao final da Segunda Guerra Mundial em 1945.

Por fim, o relatório da UNESCO faz um apelo a todas as empresas do setor tecnológico que estabeleçam um conjunto de normas éticas que visem o desenvolvimento e utilização da Inteligência Artificial, de forma a reduzir as hipóteses de informação não fiável e a evitar que se utilize os programas informáticos para encorajar a violência e espalhar mentiras sobre o Holocausto.



Portugal, Cabo Verde, Guiné-Bissau e Angola querem Campo do Tarrafal como Património da Humanidade da UNESCO

Numa iniciativa liderada por Cabo Verde e que conta com a ajuda de Portugal, Guiné-Bissau e Angola, pretende-se que em 2025 se avance com a candidatura do campo de concentração do Tarrafal a património da humanidade da UNESCO. “Anunciaremos em breve o desenrolar deste processo, esperando o envolvimento de Portugal, Guiné e Angola e os outros países de origem dos presos políticos”, disse o ministro da Cultura cabo-verdiano, Abraão Vicente.

Numa conferência de imprensa com os embaixadores de Portugal e Guiné-Bissau para anunciar as comemorações dos 50 anos de libertação dos presos políticos do Tarrafal, foi anunciado que o “projeto ainda está em fase de amadurecimento”, mas que “há uma janela de oportunidade”.



Cidade criativa em ascensão

José Antunes, Chefe da Unidade de Cultura do Município de Caldas da Rainha e Ponto Focal de Caldas da Rainha, Cidade Criativa da UNESCO, destaca o impacto positivo deste reconhecimento na economia local e no turismo, bem como as iniciativas para promover e apoiar os artesãos da região.

Caldas da Rainha é, desde 2019, Cidade Criativa da UNESCO. Que impacto é que este reconhecimento teve na economia local e na atratividade turística da região?

Embora não existam estudos específicos sobre o impacto que esta trouxe à economia local, podemos afirmar que depois da designação de Caldas da Rainha como Cidade Criativa da UNESCO, o número de ceramistas, de oleiros, de *designers* (e de outros autores em áreas da criatividade abrangidas pela designação) aumentou de forma substancial, passando de cerca de duas dezenas para mais de uma centena de autores nesta área, com atividade regular, mantendo-se uma dinâmica de crescimento. Deduzimos que houve um impacto significativo pelo lado da produção, repercutindo-se, certamente, no tecido empresarial (comércio, matérias-primas, distribuição, indústria, restauração, entre outras).

Que ações têm desenvolvido no sentido de promover o artesanato e as artes populares das Caldas da Rainha, tanto a nível nacional como internacional?

Durante a recente pandemia destacamos duas atividades: o Programa de Aquisições, que foi essencialmente uma resposta ao impacto da Covid-19- e a *Molda Concept Store*- projeto concebido como uma loja de cerâmica *online* e física.

Outro projeto importante foi a criação de um *Ecoponto de Cerâmica*, dispositivo

de recolha e tratamento dos desperdícios gerados nos ateliers e olarias dos criadores na área da cerâmica, que sublinha a preocupação de todos os envolvidos com a sustentabilidade ambiental.

Destaque ainda para o programa de reabilitação de infraestruturas de edifícios históricos como a Casa Amarela, junto ao complexo dos museus, e o Pátio dos Burros, no centro histórico da cidade, edifícios que cumprem funções expositivas, de apoio técnico e administrativo.

De que forma estão a trabalhar para apoiar os artesãos e artistas locais e para garantir a preservação e transmissão dos saberes tradicionais?

O município irá investir na regeneração urbana, no centro da cidade, em dois projetos distintos: um projeto de reabilitação de um edifício no Centro Histórico, para disponibilizar casas a jovens criadores a rendas controladas, e a criação de um *Hub Criativo* nas instalações de uma antiga fábrica de cerâmica.

A estratégia passa também por estimular uma troca de saberes e de experiências com criadores de outras cidades criativas da UNESCO, como as duas Residências Artísticas Internacionais anuais na área cerâmica organizadas pelo Município das Caldas da Rainha e pela Escola Superior de Artes e *Design* das Caldas da Rainha, do Instituto Politécnico de Leiria, que está, neste momento, em período de candidatura.

Para além das oportunidades que a pertença a uma organização que conta com 330 cidades, espalhadas pelos 5 continentes, potencia, destaque para a realização, em 2024, do Congresso anual da Academia Internacional da Cerâmica, que contará com um amplo programa de exposições e de atividades culturais.

Quais são os principais desafios que enfrentam atualmente na sua missão de promover e valorizar o artesanato e artes populares das Caldas da Rainha?

A criação de condições para a fixação de ceramistas, oleiros e outros artesãos na cidade e no concelho é um dos principais óbices ao crescimento deste sector.



“Moringue”/ Após 1870/ Barro branco com vidrados e escurridos/ Manuel Mafra
©direitos reservados

Há também questões associadas aos custos de produção da obra cerâmica, designadamente a necessidade de encontrar soluções que permitam, sobretudo aos mais jovens, o acesso a fornos com preços acessíveis na sua utilização. Ao nível da sustentabilidade, é fundamental encontrarmos formas inovadoras de produção que tenham uma abordagem ecológica, respeitadora do meio ambiente.

Por último, no âmbito do Turismo Criativo, sublinhe-se a criação do Consórcio “Rede Cidades Criativas UNESCO do Centro de Portugal”, liderado pela Covilhã, em parceria com Caldas da Rainha, Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Leiria e Óbidos e, ainda, o Turismo do Centro de Portugal. A rede pretende desenvolver ações de natureza imaterial para potenciar a inovação e a competitividade urbana dos municípios que a constituem através da criatividade.



“Planta Suspensa”/ Grés engobes e vidrado mate/ Vítor Reis
©direitos reservados



www.mcr.pt

Óbidos

Cidade Criativa da Literatura da UNESCO



“Óbidos, Vila Literária”, um projeto criado em 2011 pelo Município e a entidade privada Ler Devagar no intuito de envolver as pessoas e o património num processo de desenvolvimento de um território criativo, onde a literatura é o motor para o desenvolvimento urbano, económico e social, tendo sido este o motivo e objetivo da candidatura, a Óbidos Cidade Criativa da Literatura da UNESCO.



Em 2012, foi aberta a maior livraria portuguesa dentro de uma igreja (igreja de São Tiago), espaço que já não estava afeto ao culto, onde se chamou a atenção para as novas configurações entre espaços e atividades e entre talentos locais e de fora. Velhos espaços, abandonados, encontraram a partir desse momento uma nova função, o que resultou na abertura de 11 livrarias temáticas, incluindo um hotel literário. A “Óbidos, Vila Literária” foi construída no pressuposto de que haveria uma Rede de Livrarias dotadas de espaços específicos para organização de exposições de artes, de concertos, de conferências, de performances. Para além dos espaços do livro, a “Vila Literária” dispõe de um conjunto de espaços municipais: museus, galerias, biblioteca, residências artísticas e literárias que lhe permitem completar a oferta e satisfazer as solicitações de escritores, autores, artistas que procuram Óbidos, como local de desenvolvimento de projetos ou como local da sua apresentação, promovendo a leitura e o acesso à literatura.

Em 2015, a UNESCO considerou Óbidos como Cidade Criativa da Literatura,

integrando assim a Rede de Cidades Criativas. Óbidos entrou na lista da UNESCO ao lado de outras cidades literárias como Barcelona (Espanha), Edimburgo (Escócia), Melbourne (Austrália), Iowa City (Estados Unidos da América), Dublin (Irlanda) Reiquejavique (Islândia), Norwich (Inglaterra), Cracóvia (Polónia), Heidelberg (Alemanha), Dunedin (Nova Zelândia), Granada (Espanha) e Praga (República Checa). Por outro lado, e com esta nomeação da UNESCO, o Município apostou, de forma ainda mais assertiva, nesta estratégia, bem como no compromisso de olhar para os livros e para a literatura como uma das principais forças de desenvolvimento económico deste território.

As atividades de Óbidos Vila Literária são contínuas ao longo do ano, com manifestações de maior relevo nos festivais e encontros literários e artísticos, nomeadamente no FOLIO – Festival Literário Internacional (nas suas diversas curadorias: Autores, Ilustra, Educa, Mais, BD, Folia, Boémia); e no Latitudes – Literatura e Viajantes.



A qualidade do projeto literário e artístico tem o reconhecimento da comunidade local, regional, nacional e internacional, tanto do público, como dos seus parceiros nacionais e internacionais: Rede UNESCO das Cidades Criativas, IOB-International Organisation of Booktowns, Festivais Literários Internacionais.

O projeto trouxe uma posição de destaque para Óbidos, não só pela sua relevância em termos culturais, mas também pela sua diferenciação turística, única, no contexto das manifestações artísticas e culturais que se realizam em Portugal. O plano de atividades, partindo do livro e da leitura, tem uma preocupação global inclusiva e integradora abrangendo as diferentes áreas do saber, do conhecimento e das artes, em colaboração com as escolas, politécnicos e universidades, alunos, professores e investigadores.

Óbidos é, no seu todo, uma Cidade Criativa da Literatura, na medida em que abrange a literatura em tudo o que faz, desde a reconstrução e reutilização de edifícios antigos até à criação de empregos, a pensar em produtos turísticos alternativos. A designação atrai turistas interessados na oferta cultural e literária da cidade,

o que aumenta a receita local e apoia os negócios relacionados ao turismo. Fomenta a atração de visitantes, impulsiona o comércio local, desde hotéis e restaurantes até lojas de artesanato. A Vila mantém as suas tradições e patrimónios culturais vivos, integrando-os em eventos literários e culturais. Óbidos implementa programas educativos que incentivam a leitura e a escrita, especialmente entre os jovens. Projetos literários e culturais que promovem a inclusão social, proporcionando o acesso à cultura a TODOS. Como parte da rede de Cidades Criativas da UNESCO, Óbidos colabora com outras cidades criativas, promovendo intercâmbios culturais e literários, através da disponibilidade das suas residências para escritores e artistas, criando um ambiente propício para a criação literária e artística. De modo a abraçar toda a comunidade, a partir da Biblioteca Municipal é desenvolvido todo um trabalho de gestão e literacia, com o polo da Biblioteca de À - dos - Negros; a Rede de Bibliotecas Escolares do Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos e com a Rede das Pequenas Bibliotecas Livres de Óbidos: a *Sancha* - da Sancheira; a *Bateira* - do Vau; o *Moinho* - da Amoreira e a *Alvita*

do Complexo Escolar do Alvito, um projeto internacional da UNESCO “Little Free Library”, com um conceito simples de levar um livro e deixar outro, o que permite uma diversidade das leituras e acesso a um maior número de obras literárias. A Vila também disponibiliza espaços dedicados à inovação e à criatividade, contribuindo para o desenvolvimento sustentável, incentivando a novas formas de expressão literária, fortalecendo a posição de Óbidos como um centro de excelência literária de reconhecimento nacional e internacional, um modelo de sucesso na promoção da criatividade e da inclusão cultural.



FASCÍNIO DOS VINHOS

Portugal, banhado pelo sol e abençoado com um terroir único, ostenta uma rica história de produção de vinho que remonta a milhares de anos. Desde os tempos dos romanos, a viticultura enraizou-se profundamente na cultura e na identidade do país, moldando paisagens, costumes e tradições. Hoje, Portugal destaca-se como um dos principais produtores de vinho do mundo, reconhecido pela sua qualidade excepcional e diversidade incomparável.

Além disso, o país orgulha-se de possuir um sistema de denominações de origem bem definido, com sete regiões demarcadas que garantem a autenticidade e a qualidade dos vinhos: Douro, Vinho Verde, Dão, Bairrada, Beira Interior, Alentejo e Madeira.

Tendo em vista o aprimoramento contínuo dos processos de produção e a garantia da qualidade dos vinhos, a indústria vitivinícola portuguesa tem apostado cada vez mais na inovação e na integração das novas tecnologias. A par disso, os vinhos são submetidos a rigorosos controlos de qualidade, desde a vinha até ao engarrafamento.

Devido a todo este cuidado, os vinhos portugueses têm conquistado vários prémios em concursos realizados tanto a nível nacional como internacional. A crítica especializada elogia a diversidade, a complexidade e o carácter único dos vinhos portugueses.

Em suma, em Portugal, o vinho é mais do que uma bebida. É o testemunho da cultura, da história e da identidade do país. A paixão dos portugueses por esta indústria reflete-se na qualidade excepcional dos seus vinhos que conquistam o paladar dos apreciadores de todo o mundo.

Com uma tradição milenar, terroir único e castas autóctones excecionais, Portugal destaca-se como um dos principais produtores de vinho do mundo, oferecendo uma experiência sensorial única.

EM PORTUGAL

“Enfrentar os desafios da viticultura não é uma tarefa fácil, mas a resiliência e a dedicação que os produtores demonstram são inspiradoras para todos nós.”

João Moura, Secretário de Estado da Agricultura



“A Bairrada consegue ombrear com qualquer região vitivinícola do mundo”

Em entrevista à Mais Magazine, Jorge Sampaio, vice-presidente da Câmara Municipal de Anadia, sublinha as ações em curso para garantir a sustentabilidade e a valorização dos vinhos da região.

Para a Câmara Municipal de Anadia, o enoturismo é um produto inserido no seu plano de atividades turísticas, trabalhando sempre sob a alçada da marca Bairrada. “O nosso objetivo passa por promover não apenas Anadia enquanto destino de excelência para a prática do enoturismo, mas sim todo o território da Bairrada”, começa por explicar o vice-presidente, Jorge Sampaio.

Não obstante, o município de Anadia é aquele que conta com um maior número de agentes económicos ligados ao setor vitivinícola e, por isso, a colaboração com a Rota da Bairrada e os restantes municípios é essencial para o desenvolvimento do setor. Garantir a sustentabi-

lidade da produção dos vinhos na região é uma das preocupações deste executivo que, em articulação com a Comissão Vitivinícola e os produtores, tem promovido um conjunto de medidas. Entre elas estão o acompanhamento na plantação de vinhas, a proteção da paisagem e o controlo intensivo da certificação de vinhos enquanto IG (vinhos com indicação geográfica) ou DO (denominação de origem), tendo a plena consciência de que essa certificação é essencial para “a defesa da região, do território, da marca Bairrada e, acima de tudo, para os vinhos e produtores da região”.

Além disso, na vertente da comercialização e promoção, a Câmara de Anadia concede apoio no domínio fiscal e promove a realização de vários concursos na região, com o objetivo de valorizar os seus vinhos e produtores. Exemplo disso é o “Portugal Wine Trophy”, um dos maiores concursos do mundo do setor do vinho.

No que diz respeito aos desafios enfrentados atualmente por esta indústria, destacam-se a conquista de novos mercados e a consolidação dos já conquistados. Assim, com o intuito de promover e apoiar os seus produtores, a Câmara Municipal apoia a realização de vários eventos como a “Feira da Vinha e do Vinho”, o “Millèsime” e ainda o “Aqui na Bairrada”.

Jorge Sampaio acredita que a adoção de tecnologias no setor não é uma tendência futura, mas sim a realidade atual. Ele destaca a evolução técnica dos últimos anos e afirma que, atualmente, “a Bairrada consegue ombrear com qualquer região vitivinícola do mundo”. Por isso, conclui: “acredito que o futuro é cada vez mais promissor”.

www.cm-anadia.pt



“BIRRA RESPONSÁVEL: BEBA COM MODERAÇÃO”

 **Bairrada**
Terras de bem-viver

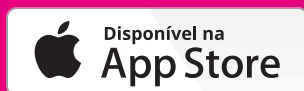


f @ [bairrada.official](https://www.facebook.com/bairrada.official)
www.bairrada.pt



APP Dão Rota dos Vinhos

CRIA AS TUAS
HISTÓRIAS





Dão: Vinhos com carácter e elegância únicos no mundo

Arlindo Cunha, Presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão), explica os fatores que distinguem os vinhos da Região Demarcada do Dão, destacando a influência do terroir, o rigor nos métodos de certificação e as práticas de viticultura sustentável.

Pedia-lhe que nos começasse por dizer que fatores distinguem os vinhos da Região Demarcada do Dão.

O nosso terroir tem uma grande influência nos nossos Vinhos do Dão, com a geografia, o solo, as condições atmosféricas habituais, e depois todo o expertise dos nossos enólogos, permite que os Vinhos do Dão se destaquem pelo seu carácter e elegância. Com isto, falamos de vinhos frescos e com um bom equilíbrio de complexidade, vinhos gastronómicos que tanto acompanham pratos como cabrito ou bacalhau, bem como gastronomias internacionais como sushi, entre outras, vinhos tintos, brancos, rosés, espumantes com uvas que pertencem à região, como é o caso da Touriga Nacional e do Encruza-do onde encontram no Dão o seu berço.

De que forma a CVR Dão trabalha para garantir a qualidade e a autenticidade dos vinhos do Dão? Quais são os métodos de controlo e de certificação utilizados?

Além do controlo que é feito no terre-

no com técnicos especializados da CVR Dão, isto é, garantir que as vinhas e todo o processo de produção cumpre o nosso protocolo, também contamos com um laboratório que trata análises não só do Dão como de outras regiões, e a nossa Câmara de Provedores que de forma totalmente

anónima avalia as amostras de vinhos, garantindo que todos os requisitos são cumpridos na íntegra.

Com isto, conseguimos ter no mercado vinho do Dão e Lafões assegurando a sua qualidade e garantindo ao consumidor que qualquer que seja o produto, este cumpre



Arlindo Cunha, Presidente da CVR Dão



todos os requisitos e poderá desfrutá-lo de maneira segura. Uma dica muito fácil para saber se o vinho foi ou não certificado: no contrarrótulo, basta verificar se conta com o selo CVR Dão. Se assim for, é porque aquele vinho é realmente da região do Dão!

A vossa produção de vinho segue princípios de viticultura sustentável? Se sim, pode detalhar as práticas implementadas?

Sim, uma grande parte dos vitivinicultores encontram-se em regime de Produção Integrada. Atualmente, a CVR Dão está a preparar um projeto conjunto com as CVR da Bairrada, Beira Interior, Lisboa e Tejo para ajudar produtores, empresas e cooperativas a adaptarem-se, para poderem ser certificados como empresas vitivinícolas sustentáveis, no quadro do referencial nacional da sustentabilidade, gerido pela ViniPortugal.

Existem projetos específicos de investigação e inovação em curso na região do Dão, com o apoio da CVR Dão?

Em 2016, no âmbito do PO Centro 2020 (Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro – CCDRC), a CVRD foi uma das cinco comissões vitivinícolas que integrou o Projeto Estratégico de Apoio à Fileira do Vinho na Região Centro, que teve como objetivo incentivar a promoção dos vinhos das regiões vitivinícolas que integram a Região Centro (Dão, Bairrada, Beira Interior, Lisboa e Tejo), apostando também no desenvolvimento de atividades de I&D para valorizar os vinhos aqui produzidos. Foi realizada a caracterização do comportamento agronómico de duas castas de elevado potencial para a região do Dão – Encruzado e Touriga Nacional – em várias parcelas da região, em conjunto com o Instituto Politécnico de Viseu (IPV). Este projeto encontra-se agora num terceiro ciclo, através do programa PROVERE - “Estratégia para a Valorização da Fileira dos Vinhos”, onde se pretende continuar esta caracterização, bem como desenvolver outras linhas de I&D aplicada à fileira.

Em 2021, a CVRD definiu uma Agenda de Investigação, Desenvolvimento e Inovação para a Região do Dão, para dar resposta às necessidades de base científica que o setor necessita responder para melhorar a sua competitividade. Assim, em 2022, foi estabelecida a implementação do Polo do Dão do CoLAB Vines & Wines, financiado pela Missão Interface, da Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT). O CoLAB Vines & Wines tem um carácter nacional e encontra-se sediado na Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID). O Polo do Dão, resulta da parceria entre quatro ins-

tituições: a CVRD, a ADVID, a CCDRC e o IPV.

No âmbito do PRR - Agenda Mobilizadora Vine & Wine.PT, a CVRD é um dos parceiros do projeto Biogrape Sustain – Use of grapevine and microbiome diversity for sustainable production, que tem como objetivo caracterizar variedades autóctones com elevado potencial para a qualidade e autenticidade dos vinhos do Dão, tendo iniciado este projeto em 2022. Esta iniciativa tem como líder o IPV.

Que iniciativas estão a ser desenvolvidas para promover os vinhos do Dão nos mercados nacionais e internacionais?

A CVR Dão continua a desenvolver um papel ativo na promoção dos Vinhos do Dão a nível nacional e internacional. Além da participação em eventos de vinhos, temos alargado a nossa presença a feiras, visitas inversas (em que contamos com a presença de sommeliers, distribuidores, jornalistas, entre outros) à nossa região, estamos também a trabalhar continuamente com parceiros de diferentes áreas que se complementam com os vinhos, garantindo desta forma que reforçamos o nosso posicionamento e um papel de destaque para os nossos agentes económicos.

E relativamente ao enoturismo, que ações estão a ser tomadas para incentivar a prática desta atividade na região do Dão?

A CVR Dão tem vindo a desenvolver várias atividades relacionadas com a Rota dos Vinhos do Dão, que conta neste momento com cerca de 50 aderentes em toda a região. A promoção da mesma, além das diversas plataformas digitais, tem vindo a ser feita também através da presença em feiras nacionais e internacionais especializadas em Turismo e Enoturismo, com as agências de viagens e outras entidades do género a mostrarem-se muito interessadas em dar a conhecer o Dão ao público.

Além do mais, é importante dar uma palavra aos nossos agentes económicos que têm vindo a apostar no Enoturismo, com uma oferta variada e de qualidade, ajudando desta forma a promover o que de melhor se faz na nossa região.



DÃO
VINHOS WINES

www.cvrdao.pt



A essência das iguarias da Mealhada em cada copo e prato

O município da Mealhada é um dos mais significativos centros urbanos da região vinícola da Bairrada, e onde se podem encontrar castas brancas e tintas de eleição. Por isso mesmo, não é de estranhar que vários vinhos da Mealhada sejam apreciados por todo o território português, amealhando ainda algumas premiações no setor vinícola que reconhece a qualidade dos vinhos da região. Assim, se estiver de passagem pela Mealhada, não deixe de se sentar à mesa e saborear o melhor leitão do país, acompanhado pelas maravilhas vitivinícolas que a região tem para lhe oferecer.



Produtores aderentes ao projeto 4MMM

- Casa de Sarmento
- Da Mina
- Messias
- Milheiro Selas
- Pedra Lascada
- R&S - Rama Selection
- Rama
- Vinhas do Sabarrô

A influência marítima que se faz sentir sobre a Mealhada é um dos principais segredos para a qualidade dos vinhos produzidos na região, uma vez que a frescura das suas noites beneficiam enormemente a produção dos brancos, em especial os espumantes, para além das características dos seus solos argilo-calcários e franco-argilosos, que são determinantes numa maturação correta. Assim, estas condições edafo-climáticas levam a que a Mealhada seja o berço de grandes castas de vinhos em Portugal, alguns deles DOP (Denominação de Origem de Produção) Bairrada e outros IGP (Indicação de Origem de Produção) Beira Atlântica. As castas são naturalmente as autorizadas na região, destacando-se a Baga, mas entre elas as mais importantes serão, nas brancas: Arinto, Cercial, Fernão Pires, Bical e Chardonnay, entre outras; e nas tintas: Baga, Touriga Nacional, Rufete ou Tinta Pinheira, Alfrocheiro, Jaen, Trincadeira, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, entre outras.

Mais do que um dos principais epicentros do setor vinícola em Portugal, a Mealhada é um importante polo de maravilhas gastronómicas que merecem ser saboreadas, partilhadas, promovidas e preservadas. Neste sentido, o município levou a cabo, em 2007, a criação da marca “As 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada Água | Pão | Vinho | Leitão”, uma iniciativa que pretende valorizar os quatro ícones gastronómicos do concelho, distanciando-os de outros que não são mais do que meras reproduções, sem respeito pela tradição e genuinidade. São eles a água do Luso, o pão de quatro bicos cozido em forno a lenha, o vinho dos produtores do concelho e o leitão da Bairrada. Por isso mesmo, ao encontrar as insígnias desta marca num restaurante, tem a garantia que encontrará à sua mesa uma boa água, um bom vinho, o pão mais genuíno e melhor leitão do país.

Naturalmente que os principais vinhos da região estão inseridos neste projeto municipal, visto que o município da Mea-



lhada procura ser uma âncora relativamente aos produtores, apostando na divulgação dos vinhos como um dos ativos turísticos da região. Daí a criação da marca 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada Água l Pão l Vinho l Leitão, que funcionou como incentivo a novos produtores, e a presença sempre do vinho e dos produtores em todos os certames nacionais e internacionais em que o município participa.

Recentemente, dois produtores de vinhos da Mealhada foram distinguidos

As excelentes condições do território para a produção de vinhos de eleição, o trabalho meritório dos produtores e o incansável trabalho de apoio e promoção realizado pelo município são um conjunto de fatores que permitem que os vinhos da Mealhada sejam distinguidos pela sua qualidade. Reflexo disso mesmo são as premiações de dois vinhos da Adega Rama que venceram a ambicionada

Grande Medalha de Ouro no “Concurso Enológico Cidades do Vinho”, que decorreu no passado mês de maio. O Adega Rama Milheiro Selas Grande Reserva Tinto e o Adega Rama Tributo Rama O Pinguinhas Tinto foram os grandes premiados, sendo que o Pinguinhas é 100% baga e o Milheiro Selas é composto por 50% baga, 30% touriga e 20% Syrah.

Uma terra com uma forte tradição em vinhos não poderia deixar de dar a conhecer mais de perto a quem por lá passa o trabalho realizado diariamente nas quintas da Mealhada. Assim, o enoturismo é uma excelente oportunidade não apenas para ficar a conhecer as diferentes etapas que levam até ao produto final, mas também para elevar a qualidade dos vinhos da Mealhada. As centenárias caves Messias são um bom exemplo neste sentido, fazendo uma forte aposta no ramo do enoturismo. Estas caves permitem que testemunhe a dedicação com que diariamente se trabalha na produ-

ção dos melhores néctares, possibilitando-lhe ainda a degustação de um menu elaborado para saborear a melhor união entre vinho e comida, passear nas vinhas num ambiente de pura autenticidade, desfrutar das melhores colheitas em provas que exaltarão os seus sentidos e ainda percorrer as galerias das caves que contam um segredo a cada esquina.

Na Mealhada, o setor vinícola tem um impacto económico significativo, desde logo pelas muitas famílias que trabalham neste setor e que daqui tiram o seu sustento. Gera ainda impactos na relação com a restauração e gastronomia, na medida em que o vinho complementa a oferta gastronómica dos muitos restaurantes existentes no concelho. Tem também impactos sociais, culturais, turísticos e paisagísticos.

Assim, as 4 maravilhas que a Mealhada tem para lhe oferecer não são apenas um deleite para o paladar, mas também a prova viva da rica cultura e tradição gastronómica e vitivinícola da região.



4maravilhas.cm-mealhada.pt

Vinho português esgota em 2 meses no restaurante de Gordon Ramsay

Em 2023, a Quinta da Vacaria fez uma venda notável ao restaurante 1890, do chef Gordon Ramsay, ao comercializar um lote exclusivo do Grande Reserva Tinto 2019. Este negócio veio a revelar-se extraordinário em diversos aspetos.

A garrafa de vinho de 27 litros chegou a Londres numa transportadora própria e foi vendida a 45 euros ao copo, em apenas 72 dias. A edição exclusiva foi concebida para um dos espaços mais concorridos do chef em Londres, o 1890, onde só são servidos jantares.

Elaborado para complementar o prato principal do restaurante, este vinho apresenta notas de frutos pretos madu-

ros, amora e cereja preta, com um toque de framboesa. Após a abertura da garrafa, desenvolve-se uma complexidade adicional, onde se destacam harmoniosamente a presença de notas de madeira, especiarias, baunilha, chocolate preto e algumas notas florais. Em termos de paladar, a sua concentração e densidade são notáveis, contrastando com a acidez e taninos maduros e suaves.

Foram produzidos aproximadamente dois mil litros deste vinho exclusivo, sem previsão atual para a sua comercialização.



Luanda acolheu Grande Prova de Vinhos de Portugal

Durante os passados dias 19 e 20 de junho realizou em Luanda, Angola, a Grande Prova de Vinhos de Portugal, este ano transformada em Festival. Na edição deste ano estiveram presentes 22 produtores de regiões vitivinícolas portuguesas, num evento organizado pela ViniPortugal.

Sob o tema “A resposta de Portugal às Novas Tendências do Mercado” e com mais um dia de festival em relação às edições dos anos transatos, este evento visou reunir profissionais ligados aos vinhos, incluindo importadores, distribuidores, profissionais da restauração e hotelaria, de forma a divulgar informação sobre os vinhos portugueses e as diferentes características associadas a cada região. Na edição deste ano, para além da tarefa habitual de os participantes promoverem os seus negócios, foi ainda realizado

um “show cooking” com receitas que valorizam a gastronomia nacional. Destaque ainda para a realização de um jantar confeccionado pelo chef angolano Helt Araújo e o candidato a Master of Wine português Tiago Macena. Este último guiou ainda uma MasterClass para profissionais na área.

A edição da Grande Prova dos Vinhos deste ano levou a um investimento a rondar os oito milhões de euros.



VINHOS DO
ALGARVE
WINES

UM MUNDO PARA DESCOBRIR


Vinhos do Algarve.

A WORLD TO DISCOVER
Algarve Wines



Seja responsável, beba com moderação. *Drink in moderation.*

wines of
portugal 



As estradas míticas de Portugal oferecem viagens fascinantes através da história e da beleza do nosso país. Estradas que encantam como a Nacional 18 (EN-18), por exemplo, que se estende desde a Guarda, capital da Beira Alta, a Ervidel, no Alentejo, atravessando paisagens deslumbrantes, vilas encantadoras e locais históricos. É a segunda estrada nacional mais extensa de Portugal, contabilizando um total de 388km. Pelo caminho cruza 14 municípios: Guarda, Belmonte, Covilhã, Fundão, Castelo Branco, Vila Velha de Rodão, Nisa, Portalegre, Estremoz, Évora, Portel, Vidigueira, Beja e Aljustrel. Para além disso, cruza ainda duas aldeias históricas de Portugal: Belmonte e Castelo Novo, e passa bem perto de outras 3 que valem bem a pena o desvio: Sortelha, Idanha-a-Velha e Monsanto.

Em termos históricos, a EN 18 tem sido essencial para a mobilidade nas zonas interiores de Portugal, facilitando o escoamento de produtos agrícolas e industriais, bem como sendo uma alavanca importante do turismo em áreas de grande beleza natural e interesse histórico. Embora algumas partes da estrada tenham sido substituídas por autoestradas mais modernas, a EN 18 continua a ser uma via relevante para muitos viajantes, especialmente aqueles que preferem rotas mais pitorescas e menos movimentadas. Por isso mesmo, a EN 18 preserva um traço da história da infraestrutura rodoviária portuguesa, sendo um testemunho do desenvolvimento do país ao longo das décadas.

Aliás, Portugal é um país recheado de estradas míticas, cada uma delas com uma nova história e identidade para descobrir. São exemplo disso a Nacional 2 (EN-2) por exemplo, que se estende de Chaves até Faro, atravessando paisagens deslumbrantes, vilas encantadoras e locais históricos; a Nacional 222 (EN-222), que serpenteia ao longo do rio Douro, oferecendo vistas deslumbrantes das vinhas em socalcos, consideradas Património Mundial da UNESCO; ou a Nacional 221 (EN-221), de Trás-os-Montes à Beira Interior, são 184 quilómetros de aventura, cultura, história, miradouros e sabores tradicionais que ligam 6 municípios.

Embarque connosco nesta viagem e fique a descobrir os mistérios das estradas portuguesas!



Estradas que encantam

O melhor de Portugal
ao volante / EN 18

Beja, onde é largo

Situada no coração do Alentejo, Beja encanta os viajantes com a sua história milenar, belas paisagens e rica gastronomia. Chegando pela EN-18, explore roteiros que revelam heranças romanas, tradições vinícolas e delícias regionais. Visite os miradouros e descubra a magia desta cidade, onde cada canto conta uma história única.

No centro da planície, no centro do Sul, todos os caminhos deste território desenham-se para chegar à cidade outrora conhecida com o nome de “Paz”. A estrada EN-18 é um desses caminhos. Ao entrar no concelho pelo seu lado norte, é desta estrada que se vislumbra ao longe a silhueta de Beja, cidade antiga, que há quase três milénios estende o seu olhar sobre a peneplanície do Baixo Alentejo. Com tamanha antiguidade, são muitos os lugares para o viajante da EN-18 conhecer. Dois roteiros, “Pelos Campos de Beja” e “Pelos Ruas de Beja”, oferecidos pela Câmara Municipal de Beja no seu Posto de Turismo, com morada no Castelo da cidade, constituem guias preciosos para esta descoberta dos seus tempos e lugares. Ambos contam a história da paisagem agrária e dos aglomerados populacionais. São Matias é um desses lugares; aldeia à beira da EN-18, e onde facilmente se ouve falar de vinho. Na verdade, outrora conhecidas como “terras de pão”, as paisagens belíssimas de Beja foram e são cada vez mais, terras de vinho. Aumentam os produtores deste líquido de afetos, da amizade tão prezada pelo povo Alentejano e retomam-se velhas tradições, como o milenar vinho de talha. Em Beja são vários os lugares de prova a cujo roteiro podemos juntar pequenos

passeios a lugares de fabrico de talhas, como Beringel (em estrada próxima que conflui com a EN-18), ou espaços de antigas tabernas e adegas.

Para passar o tempo é preciso um lugar, de preferência onde muito se possa abarcar e Beja, já o dissemos, é mais alta do que a planície em redor. Chegado à cidade, o viajante da EN-18 poderá apreciá-la visitando os miradouros da cidade, no Terreirinho das Peças, por exemplo, ou a partir do alto da Torre de Menagem, de onde é possível

contemplar a paisagem envolvente, com dezenas de quilómetros de extensão, e ter um vislumbre de Espanha, com as faldas de Aracena a leste, ou da Serra de Portel a norte. A paisagem tem lonjura, mas voltemos à medida do tempo. Por aqui habitaram primeiro comunidades da Idade do Ferro cujos vestígios podem ser apreciados no Núcleo Museológico do Sembrano. Por volta do ano século I a.C. instalam-se em Beja outros forasteiros, homens de Roma que conquistaram todo o Mediterrâneo. É no quadro de um vasto império que Beja ganhará ainda mais importância. Vem a ser denominada de Pax Iulia, e o seu estatuto de colónia romana garantia aos seus habitantes direitos semelhantes aos da cidade capital do império; é a segunda cidade mais importante da província da Lusitânia e, por essa razão, a



o tempo e a paisagem



cidade mais importante a Sul do rio Tejo no que é o atual território português. Dos séculos seguintes, até aos nossos dias, são vários os testemunhos que podem ser visitados neste périplo por Beja, mas aconselhamos um passeio pelas ruas do seu Centro Histórico. O peso e a beleza do tempo estão nos pequenos pormenores arquitetónicos, nas Arcadas Manuelinas da Praça da República, centro da cidade, na incomum, mas bela Igreja da Misericórdia. Tudo isto a vista pode abarcar no Centro Histórico de Beja. É um tempo que pesa, por ser antigo, o que obrigará a um merecido descanso que privilegie outro tesouro desta região: a sua gastronomia. Na cidade e nas aldeias em seu redor, é possível encontrar vários restaurantes e cafés onde a comida regional, da mais tradicional à mais sofisticada, vai à mesa. Delícias como a carne de porco alentejano, o cozido de grão ou as diferentes sopas de pão, como o gaspacho ou a açorda. E se para além de comer, o visitante quiser aprender a cozinhar para impressionar

amigos e familiares, Beja tem ao dispor do visitante oficinas de gastronomia tradicional. Espreite o catálogo Beja Experience e veja como sozinho ou em família pode conhecer esta e outras tradições da região de forma criativa. Para além destes pratos, outro ex libris da cidade, delícias de suprema, diríamos divina, felicidade, é a doçaria conventual de que Beja emanou para muitos outros locais do país. Tanta doçura exige uma caminhada, a visitar, por exemplo, o comércio tradicional, com algumas lojas de artesanato onde pode levar consigo um mimo do Alentejo.

Para continuar a “desmoer”, como se diz por estas terras, de tão boas refeições, o ideal é regressar à estrada EN-18 e seguir em direção ao Penedo Gordo. Um pouco antes dessa aldeia, pode virar à direita por um caminho rural assinalado e visitar a Villa Romana de Pisões. Já lhe dissemos que Beja, Pax Iulia nesse tempo, era um território muito importante, não dissemos? Pisões testemunha esse legado. Não perca

a oportunidade de visitar as ruínas e, se lhe apetecer um mergulho, dar um salto à Praia Fluvial, ali a cerca de dois quilómetros. Mas a estrada continua e antes de sair o concelho ainda há tempo para outras descobertas. Na área da antiga aldeia de Santa Vitória tem a oportunidade de ficar a conhecer o ecossistema da Barragem do Roxo, uma paisagem esverdeada onde poderá contactar com manchas de montado tradicional. É um exemplo de como poderá aproveitar Beja e calcorrear ainda mais a planície, desfrutar o que oferecem as suas quinze aldeias, da beleza da paisagem às tradições rurais, às atividades de ar livre, como o voo de balão de ar quente, as descidas do Guadiana, o grande rio do Sul, em caiaque, ou passeios de jipe pelas maravilhas do montado.

Teríamos muitos mais motivos de visita para vos contar, mas o viajante da EN-18 sabe que por onde passa há sempre muito para descobrir, assim o é por Beja, onde é largo o tempo e a paisagem ou como escreveu o poeta local Martinho Marques, “onde são maiores as horas e os horizontes”.

Contactos e informações

Visitebeja.pt

turismo@cm-beja.pt ou 284311913



www.cm-beja.pt



PELAS CURVAS DA MÍTICA ESTRADA NACIONAL 16

A EN 16 é uma das estradas históricas do nosso país, ligando Aveiro a Vilar Formoso, num trajeto que é composto por 225 quilómetros de aventura, cultura, histórias e sabores tradicionais, ligando 12 municípios, duas Aldeias Históricas, uma Aldeia Medieval e três regiões vitivinícolas. O percurso faz ligação com algumas das principais rodovias nacionais, nomeadamente, a EN1, IC2, IP3, IP5, A17, A24 e A25. Ao longo dos seus mais de 200 km, a EN 16 presenteia-nos com belas paisagens de localidades pitorescas, tais como Albergaria-A-Velha, Sever do Vouga, Oliveira de Frades, Vouzela, São Pedro do Sul, Mangualde, Fornos de Algodres e Celorico da Beira. Sem dúvida um percurso que vale a pena fazer com a família ou amigos.

Trata-se de uma rota construída nos anos 30 da década passada e foi um dos principais itinerários a integrar o plano Rodoviário Nacional de 1945, ligando um importante porto de mar (Aveiro) à maior e mais movimentada fronteira terrestre portuguesa (Vilar Formoso). Embora a estrada tenha acabado por perder grande parte da sua importância com a construção da A25 (sucessora do trágico IP5), não deixou de ter ao longo do seu percurso uma série de atrativos naturais, como a Ria de Aveiro, a Serra do Caramulo ou a Serra da Estrela.

Outrora uma importante via para os portugueses, hoje em dia a Nacional 16 destaca-se pela vertente turística e pelas singulares paisagens verdejantes que tem para oferecer a quem por lá passa. Nesse sentido, está em curso a criação de um projeto que congrega o Turismo Centro de Portugal e as comunidades intermunicipais de Viseu Dão Lafões, Beiras e Serra

da Estrela e região de Aveiro, no sentido de promover os elementos identitários da EN16, identificar os recursos turísticos ao longo do percurso, a produção de suportes promocionais e de um guia de viagem e a criação de uma agenda de animação turística concertada. Paralelamente, este projeto visa ainda renovar e restaurar elementos que fazem parte da EN 16, tais como placas de localidade, sinaléticas rodoviárias, zonas de descanso e marcos.

Por tudo isto, a EN 16 é muito mais do que uma simples estrada. Trata-se de um trajeto histórico, que esconde pequenos santuários, dá a conhecer concelhos tipicamente portugueses, gentes onde a sua principal marca identitária é a hospitalidade com que recebem os turistas, fontes e recantos com muito por contar.

Percorra a EN 16 e conheça um pedaço da história Portugal!



Alunos do Seixal celebram a segurança rodoviária em festa

A Câmara Municipal do Seixal, em parceria com o Núcleo da Escola Segura da Divisão Policial do Seixal e da GNR de Almada, organizou, no âmbito do Projeto Municipal de Segurança Rodoviária, uma iniciativa que assinalou o encerramento do concurso escolar interturmas “O Rodinhas”, desenvolvido ao longo do ano letivo 2023-2024, no qual participaram 285 alunos do 4º ano das escolas do 1º ciclo do ensino básico.

Após completarem os desafios do Jogo das Estações, que marcou o culminar do concurso, a turma A da Escola Básica de Arrentela foi eleita a grande vencedora deste ano.

O Projeto Municipal de Segurança Rodoviária, desenvolvido desde 2004, tem como objetivo principal promover a segurança rodoviária no concelho do Seixal através da sensibilização das crianças para a adoção de comportamentos seguros e para o desenvolvimento de atitudes de vigilância, respeito e cidadania, essenciais para a partilha segura do espaço rodoviário.



A “melhor estrada do mundo” fica em Portugal

Um estudo realizado pela empresa Avis rent-a-car criou o Avis Driving Ratio (ADR), um índice de condução que visa não só “encontrar a melhor estrada para conduzir, mas também identificar as componentes que constituem uma estrada perfeita”, explica Mark Hadley, responsável pelo mesmo, juntamente com designers de pista de Fórmula 1(F1), de carros de alta cilindrada e de trajetos radicais.

Após vários cálculos, os especialistas chegaram a conclusão que o traçado da Estrada Nacional 222, entre a Régua e o Pinhão – um percurso de 27 quilómetros ao longo da margem esquerda do Douro – é o que mais se aproxima do modelo ideal para conduzir.

Considerando as quatro fases-chaves na condução – curvas, aceleração, retas e travagem – e, partindo do princípio

que a condução depende do equilíbrio entre estas etapas para um melhor usufruto da paisagem envolvente, foi estabelecido que o ADR perfeito era de 10:1, isto é, dez segundos em linha reta para cada segundo gasto numa curva. Ora, é neste cenário que se destaca o traçado entre o Peso da Régua e o Pinhão com um índice de 11:1, fazendo deste pedaço de estrada, de todos os analisados, aquele que mais se aproxima de condução ideal.

A Estrada Nacional 222 integra a Rede Nacional de Estradas. Ao longo de 226,3 quilómetros, o percurso estende-se pelo norte do país. Assim, a EN222 tem início em Mafamude, no centro da cidade de Vila Nova de Gaia, e termina em Almendra, no concelho de Vila Nova de Foz Côa.

fotografia corporativa
produtos | arquitetura
design de interiores
hotéis | restaurantes

www.ricardojunqueira.pt
@_ricardojunqueira
ricardofoto@me.com
+351 915 526 911



**RICARDO
JUNQUEIRA
FOTOGRAFIA**



Haier

Nº 1
DO MUNDO

CAVES DE VINHO HAIER, O MELHOR PARA O SEU VINHO

Porta de vidro anti UV | Iluminação LED | Prateleiras em madeira | Sistema antivibração



Conheça a gama de
caves de vinho em
www.haier.pt



Faça download da App hOn para ter
acesso rápido a aconselhamento
sobre a preservação de vinho, onde
quer que esteja.



Nissan ARIYA 100% Eléctrico

Defy Ordinary*



ARIYA 63 KWH 4X2 ENGAGE

375€ /mês
s/ Iva

TAEG 4,7%

Entrada inicial

6.484€

Prazo

48 meses

Última mensalidade

17.138€

Montante financiado

35.316€

Disponível para entrega imediata

*Desafia o convencionalismo.

Crédito Automóvel c/ reserva de propriedade válido até 31/07/2024 para o Ariya 63 kWh 4x2 Engage, limitado ao stock existente nos concessionários aderentes. Inclui pintura metalizada, sem despesas de transporte e documentação. PVP: 41.800,00€ + IUC. Entrada inicial: 6.484,00€ + 47 mensalidades: 375,00€ (acresce IVA) para 20.000kms/ano. Inclui comissão de gestão: 4,42€/mês. Última mensalidade: 17.138,00€. Montante financiado: 35.316,00€. Acresce comissão de abertura: 600,00€. TAN 3,0%. TAEG 4,7%. MTIC: 40.042,73€. IS à taxa legal em vigor. Crédito sujeito a aprovação Cetelem, marca BNPP PF, S.A., Sucursal Portugal (registo BdP nº 848). Informe-se no 21 721 90 00 (dias úteis, 9-20h), chamada para a rede fixa nacional. A Nissan Portugal é intermediária de crédito a título acessório e atua sem caráter de exclusividade registada no BdP c/ o n.º 7524. Imagem não contratual. Consumo energético: 176 Wh/km. Emissões de CO₂ em ciclo combinado: 0 g/km.