



www.sol.sapo.pt

Inovação
Qualidade



ADEGA
DE
SABROSA

Há 65 anos a levar o
melhor do Douro à mesa



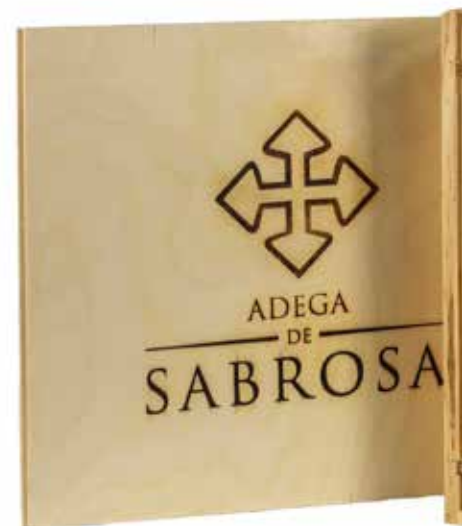
“Sabrosa sempre
foi uma zona de
elite, sobretudo
para os brancos”
José Nuno Gouveia

“Vinho é poesia
engarrafada”
Natércia Veiga



Adega de Sabrosa: há 65 anos a levar o melhor do Douro à mesa

São 65 anos a trazer o melhor que do Douro brota às mesas portuguesas, num dos patrimónios que a região melhor trabalha: o vinho proveniente da Adega de Sabrosa afirma-se hoje como um expoente, oriundo de um território classificado como Património Mundial pela UNESCO, que reconhece precisamente a riqueza cultural e histórica associada ao árduo labor em torno da vinha, do vinho e da paisagem. A Adega de Sabrosa, embaixadora da marca Fernão de Magalhães, produz vinhos desde 1958 e eleva hoje a marca Douro a nível mundial, partilhando o afamado néctar duriense com a diáspora mas também quebrando barreiras sensoriais em cinco continentes. O microclima ao redor de Sabrosa reúne condições naturais específicas favoráveis à produção de excelentes vinhos. Mas há também muito de coragem, determinação, tenacidade e visão do típico duriense, como o navegador Fernão de Magalhães, que com o seu espírito aventureiro e empreendedor abriu caminho também aos vinhos com que a Adega de Sabrosa hoje homenageia todos os portugueses espalhados pelo mundo. Na antecâmara de uma quadra especial para os portugueses, as festividades de Natal e de Ano Novo, e numa altura em que já é possível apurar a excelência de mais uma vindima, acompanhados por José Nuno Gouveia e Natércia Veiga, responsáveis pelo Conselho de Administração e pela Gestão da Qualidade da Adega de Sabrosa, mergulhámos num mar de sugestões para a mesa ideal...



Encerraram recentemente mais uma vindima... quais são as primeiras impressões?

A vindima, este ano, começou mais cedo, no dia 1 de setembro. Devido ao calor que se fez sentir, sobretudo as uvas de casta Moscatel, que são as primeiras a ser vindimadas, atingiram o pico mais cedo, tendo a campanha terminado no dia 25 de setembro. Confesso que, no período anterior à vindima, estávamos preocupados, porque os meses entre junho e agosto foram marcados por uma seca severa e calor tórrido, o que fazia prever um baixo rendimento das uvas mas, entretanto, choveu, interrompemos a vindima por cinco dias e voltou o calor, o que melhorou substancialmente a qualidade e rentabilidade das uvas.

Que perspetiva poderemos ter relativamente aos produtos lançados a partir desta vindima?

A qualidade será certamente elevada, uma vez que a graduação que obtivemos foi bastante satisfatória, com certas castas a atingirem nas zonas mais altas os 15 graus. Também não nos deparámos com doenças significativas e, especialmente nos brancos, que são os primeiros vinhos a concluir o processo, a qualidade é muito boa. Quanto aos tintos, embora a fase seja ainda um pouco mais prematura, esperamos o mesmo de sempre, ou seja, uma qualidade que dignifica o nome da Adega de Sabrosa e as tradições do Douro.

O que destacaria em termos de castas?

Nos brancos, destacam-se o Viosinho, o Gouveio, o Fernão Pires e o Rabigato. Sabrosa sempre foi uma zona de elite para os brancos. Devido à altitude, ao microclima e às castas, muitos consideram esta região a melhor do Douro para a produção de brancos, sendo que também temos melhorado muito significativamente ao nível dos tintos, nomeadamente ao nível do cultivo de melhores castas. As temperaturas altas de uma certa forma vieram melhorar a graduação dos tintos e por isso houve uma maior aposta na plantação das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Flor do Douro (Touriga Franca).

Curiosamente ou não, um espumante afirma-se cada vez mais no leque de oferta da Adega de Sabrosa, com uma marca muito apreciável...

Sim, na categoria dos espumantes temos o Fernão de Magalhães DOC Bruto considerado o melhor espumante no Douro no concurso de vinhos do Douro no ano de 2023, que acompanha muito bem entradas, marisco ou pratos de peixe. Para quem não apreciar tanto o espumante e preferir outra escolha, temos também o Porto Pink Fernão de Magalhães, um vinho jovem e leve, que pode também beber-se fresco.

Será legítimo afirmar-se que os vinhos do Douro são mais “trabalhosos”?

Bom... começamos desde logo na vinha, o trabalho de base, que maioritariamente não é mecanizado e é desde logo diferenciador. Mas outro fator diferenciador enquanto região tem a ver com as castas, e o Terroir que constituem no fundo a nossa marca identitária.



NATÉRCIA VEIGA: “Um bom vinho acompanha uma boa leitura e uma boa leitura deve ser acompanhada por um bom vinho”

O que poderão esperar os portugueses, à mesa, nesta quadra festiva?

Natércia Veiga - Se comprarem vinhos na Adega de Sabrosa, podem esperar qualidade a um preço justo.

Portugal é um país de tradições vitivinícolas, com uma população capaz de eleger bons vinhos a acompanhar uma “boa mesa”, particularmente em épocas festivas como as que se aproximam... Convido-o a eleger uma composição de néctares do Douro para acompanhar uma mesa especial...

Para os portugueses, especialmente em épocas festivas, tem que ser o melhor... E começando pelas entradas, nada melhor do que um Moscatel como o Fernão de Magalhães ou o Espumante Fernão de Magalhães, um DOC Bruto que casa muito bem com enchidos, queijos ou marisco. Depois, passaríamos pela nossa gama de Reservas ambos premiados em vários concursos da especialidade: temos dois produtos nobres, como o Fernão de Magalhães Branco Reserva, um vinho seco que estagiou em madeira e com notas de mel, perfeito para acompanhar um prato de bacalhau, de polvo ou qualquer outra tradição gastronómica de peixe, e o Fernão de Magalhães Tinto Reserva, igualmente em estágio em madeira durante nove meses, com volume e estrutura considerável, que casa muito bem com um prato mais forte, como um cabrito, um peru ou qualquer outra carne habitualmente presente numa mesa tradicional no país. A acompanhar a sobremesa temos um leque extraordinário, que inclui o Moscatel Reserva, o Porto 10 anos, o Ruby ou o White, dependendo do gosto de cada um. Por fim, e para digerir tudo isto, nada melhor



do que uma aguardente velha bagaceira Fernão de Magalhães, um ícone da Adega de Sabrosa com cerca de 30 anos.

Terão alguma campanha em vigor nesta época?

Natércia Veiga – Procuramos que os vinhos da Adega de Sabrosa, reconhecidos pela qualidade, sejam um bom motivo de oferta. Todos os anos criamos packs ou soluções atrativas e que vão de encontro ao agrado dos consumidores – no ano passado, tivemos muito sucesso com os cabazes de Natal com os Reis Magos e, este ano, lançámos um pack de Natal em que incluímos não só vinho, mas igualmente uma t-shirt alusiva à Adega de Sabrosa e com expressões sobre o vinho, amêndoas da nossa produção, um sabonete natural de Vinho do Porto e uma chávena com um poema de Miguel Torga, mais uma ilustre personalidade da nossa terra. Lançámos ainda o pack Pigafetta, em homenagem ao escrivão que acompanhou e relatou a viagem de circunavegação de Fernão Magalhães, e que inclui um livro resultante dessa experiência, acompanhado por um Porto Branco, o Santo Niño (rótulo com a imagem do menino Jesus, oferta de Fernão de Magalhães à rainha de Cebu nas Filipinas).

Percebe-se aqui, claramente, uma associação do vinho da Adega de Sabrosa à cultura... com raízes locais...

Natércia Veiga – Vinho é poesia engarrafada. Um bom vinho acompanha uma boa leitura e uma boa leitura deve ser acompanhada por um bom vinho.





ADEGA
DE
SABROSA



Rua das Flores 27 - Alto de
Paços, 5060-321 Sabrosa
Portugal

+351 259 939 177
adega.sabrosa@gmail.com

www.adegacooperativadesabrosa.com

Inovação
&
Qualidade



Paulo Ribeiro, Presidente da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços

**Há 72 anos do olival à mesa:
uma história de dedicação,
tradição e um compromisso
com a excelência.**

COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VALPAÇOS

A excelência de Valpaços na produção de azeite extra virgem de qualidade superior

Na pitoresca região de Valpaços, berço de tradições e paixão pela olivicultura, ergue-se, desde 1951, a Cooperativa de Olivicultores, um bastião de excelência na produção de azeite de qualidade superior. Fundada com a visão de preservar a riqueza do solo e a herança centenária das oliveiras, que preenchem a encantadora paisagem desta região, a Cooperativa de Olivicultores de Valpaços destaca-se em todo o mercado pela produção de azeite extra virgem de características ímpares.



No coração do nordeste de Portugal, a pequena cidade de Valpaços é um tesouro escondido que abraça uma tradição milenar: a produção de azeite. Nesta região, onde as oliveiras dançam ao ritmo suave dos ventos, a tradição do cultivo de azeitonas e de produção de azeite transformou-se numa prática que acompanha gerações.

A verdade é que Valpaços é abençoado com um *terroir* único, onde o solo fértil e o clima mediterrânico oferecem condições ideais para o cultivo de oliveiras robustas e de azeitonas de polpa suculenta e aromática. Muitas destas árvores com séculos de existência, testemunharam mudanças históricas na região, como a fundação da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços e o seu importante contributo para a modernização dos métodos tradicionais de produção e para a melhoria das condições de trabalho de quem produz e de quem comercializa uma das maiores riquezas culturais e gastronómicas desta região de Portugal.

COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VALPAÇOS: UMA HISTÓRIA DE SUCESSO

A Cooperativa de Olivicultores de Valpaços arrancou em 1951 pelas mãos e vontade de 24 olivicultores da região, que decidiram unir esforços para enfrentar os desafios do setor e maximizar os benefícios da produção de azeite.

Hoje, sete décadas depois, conta com mais de 1800 sócios, não só de Valpaços, mas também de Mirandela. Ao leme da direção da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços está Paulo Ribeiro que, há 33 anos, assume com mestria os destinos da segunda maior cooperativa olivícola do país. Desde que assumiu pela primeira vez a presidência da Cooperativa muitas foram as mudanças impulsionadas pelo seu espírito dedicado e empreendedor, sempre em estreita colaboração com as sucessivas direções. Em conversa, Paulo Ribeiro recorda que sempre foi sua prioridade apostar em investimentos cuidadosamente pensados para melhorar o lagar da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços e, conseqüentemente, o produto final. “Quando entrei para a Cooperativa em 1990 pensei logo em remodelá-la. No entanto, como estava locali-

zada no centro da cidade, a solução mais viável passaria pela construção de um novo edifício que pudesse acolher toda a produção. Na altura, eu e a direção, pensamos então em fazer este grande projeto que aqui temos. Foi um grande investimento e recordo-me que muitas pessoas achavam que era ‘louco’, mas a verdade é que hoje a Cooperativa de Olivicultores de Valpaços já é pequena para tanta produção”, afirma o presidente.

Atualmente, as instalações da Cooperativa recebem em média, por ano, 13 milhões de quilos de azeitona. O que, feitas as contas, resulta em cerca de 2 milhões de litros de azeite de excecional qualidade.

COMPROMISSO COM A QUALIDADE: UMA TRADIÇÃO QUE PERDURA

Desde a sua fundação, a Cooperativa de Olivicultores de Valpaços tem sido impulsionada por um compromisso inabalável com a qualidade. Os olivicultores locais, dedicados à sua arte, colhem as azeitonas na altura certa, garantindo assim ao consumidor a entrega de um azeite de sabor rico e autêntico. “Ao longo dos anos fomos trabalhando no sentido de mentalizar o olivicultor para a importância de apanhar a azeitona na altura certa. A





apanha da azeitona em Valpaços começa cedo. Aliás, somos os primeiros a começar a apanha da azeitona, porque sabemos que só assim conseguimos garantir um azeite virgem extra de qualidade e sabor únicos.”

A par disso, a meticulosidade na seleção das variedades de azeitonas, como a Cobrançosa, Madural e Verdeal, que após a colheita são diretamente encaminhadas para transformação, traduz-se em azeites com sabor rico e autenticidade incomparável. “Quando a azeitona vem fresca para o lagar é transformada em azeite fresco, ou seja, conseguimos um produto final com todas as propriedades. As máquinas da nossa Cooperativa trabalham 24 horas por dia, todos os dias”, afirma Paulo Ribeiro. Afinal de contas, não basta ter uma azeitona de qualidade. É fundamental que todas as etapas do processo produtivo, desde a apanha até à transformação no lagar, obedeçam a critérios rigorosos. Só assim se pode garantir um azeite de qualidade superior.

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA ELEVA O PATAMAR DA PRODUÇÃO DE AZEITE

Para produzir um azeite extraordinário é preciso ter um lagar de classe mundial, capaz de transformar a azeitona em azeite muito rapidamente a uma temperatura controlada. Só assim se garante a máxima qualidade do produto final. Dito isto, não é por acaso que o lagar da Cooperativa de Olivicultores de Valpaços tem sido repetidamente

classificado como um dos 50 melhores lagares do mundo. A par disso, todo o processo, desde o transporte até à análise do azeite, é meticulosamente acompanhado pela equipa de 14 colaboradores que garante que à mesa do consumidor só chegam os melhores exemplares deste néctar.

ROSMANINHO: A MARCA REGISTADA DA COOPERATIVA DE OLIVICULTORES DE VALPAÇOS

O resultado desta simbiose entre tradição e inovação só podia ser um azeite verdadeiramente único. Conhecido pela sua qualidade excepcional e sabor distintivo, o Rosmaninho é verdadeiramente um elixir dourado que enriquece os nossos pratos e eleva a experiência gastronómica a outro nível. Sobejamente conhecido e apreciado pelos portugueses, a qualidade excepcional do azeite Rosmaninho já transcende fronteiras, sendo também reconhecida em mercados internacionais, como afirma Paulo Ribeiro: “O nosso principal mercado é o nacional, mas exportamos muito para o Brasil, para França... No entanto, a nossa prioridade tem sido sempre o mercado nacional. Neste momento, fruto da falta de azeitona, não conseguimos exportar tanto como queríamos. No entanto, esperamos no futuro poder entrar com mais força nos mercados internacionais”. Hoje, os azeites Rosmaninho estão ao alcance do consumidor nas prateleiras das principais grandes superfícies. No total, a Cooperativa de Olivicultores de Valpaços oferece, sob a chancela “Rosmaninho”, uma

gama composta por oito azeites – Praemium, Grand Selection, Madural, Cobrançosa, Verdeal, Superior, Clássico e Biológico. Dos mais verdes e frescos aos monovarietais, há opções para todos os gostos. O difícil é escolher.

O IMPACTO DO AUMENTO DOS PREÇOS

Portugal, reconhecido internacionalmente pela produção de azeite de alta qualidade, enfrenta atualmente um desafio significativo: o aumento do preço do azeite. A produção de azeite sempre desempenhou um papel crucial para a economia de Valpaços e até da própria região de Trás-os-Montes. Paulo Ribeiro assume que a escassez de azeitona traz consigo uma série de desafios para produtores, comerciantes e consumidores: “Infelizmente, este ano não há azeitona. Como vimos, o ano passado a falta de azeitona foi generalizada, o que fez subir muito o preço do azeite. Esperemos que para o ano haja mais azeitona e consigamos reverter um bocadinho esta situação, que não tem sido agradável, quer para produtores, quer para o próprio consumidor que, perante a subida dos preços, acaba por optar por azeites mais baratos e muitas vezes sem qualidade.”

DESCUBRA O SABOR AUTÊNTICO DO NATAL COM O AZEITE DE VALPAÇOS

O Natal é uma época especial, repleta de tradições e momentos únicos à volta da mesa. Seja na preparação dos pratos principais, de entradas requintadas ou no toque final de uma salada fresca a Cooperativa de Valpaços promete elevar cada criação culinária presente nas mesas natalícias dos portugueses, com azeites aromáticos, de baixa acidez e qualidade irrepreensível.

Paulo Ribeiro e a Cooperativa de Olivicultores de Valpaços deixam-lhe a promessa de, em cada garrafa de azeite, encontrar uma história de dedicação, tradição e um compromisso inabalável com a excelência. Um tributo à terra, à comunidade e à paixão de uma região e de um povo que, há séculos, se dedica à produção de uma obra-prima que une o melhor do passado e do futuro em cada gota dourada.



AZEITE AUTÊNTICO DESDE 1951



COOPERATIVA
OLIVICULTORES
DE VALPAÇOS



SCAN ME

DESIGN WWW.PENDADOPRIOR.COM

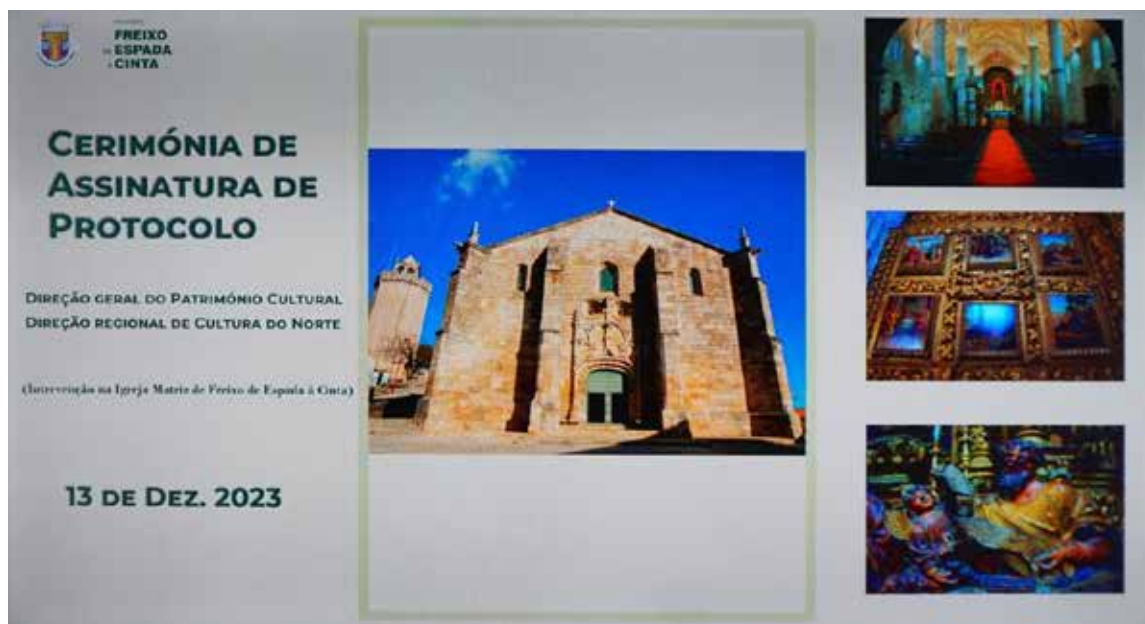


**Inovação
Qualidade**



Município de Freixo de Espada à Cinta continua a apostar na valorização do património

Decorreu na manhã do dia 13 de dezembro, no Salão Nobre dos Paços do Concelho, a Cerimónia de Assinatura do Protocolo de Intervenção na Igreja Matriz de Freixo de Espada à Cinta, que contou com a presença da Secretária de Estado da Cultura, Isabel Cordeiro, do Diretor Geral do Património Cultural, João Carlos dos Santos, da Diretora Regional de Cultura do Norte, Laura Castro, entre muitos outros representantes de entidades do concelho.



Este protocolo, assinado entre a Direção Geral do Património Cultural e a Direção Regional de Cultura do Norte, pressupõe a reabilitação da Igreja Matriz de Freixo de Espada à Cinta e o restauro do respetivo património arquitetónico e religioso integrado. A intervenção, prevista iniciar durante o ano 2024, está orçamentada em 1,2 milhões de €, assegurados pelo Plano de Recuperação e Resiliência (PRR).

O Presidente da Câmara Municipal, Nuno Ferreira, destacou a importância deste dia histórico para a salvaguarda deste Monumento, e o trabalho e empenho levado a cabo pelo Município de Freixo de Espada à Cinta, a Direção Geral do Património Cultural e a Direção Regional de Cultura do Norte para a negociação deste protocolo que garante que a Igreja Matriz de Freixo de Espada à Cinta seja intervencionada, garantindo a criação de mais condições que proporcionem uma ainda maior fruição cultural, salvaguardando a sua estrutura e espólio para usufruto pleno das atuais e futuras gerações.

O autarca freixenista destacou ainda a importância da Igreja Matriz, considerada como um dos maiores ícones turísticos do concelho, uma verdadeira representação do estilo Manuelino que integra um valioso espólio religioso, como são exemplos o Retábulo da Escola de Grão Vasco e a estatueta de S. Mateus, o Santo com óculos. Tanto para a população do concelho, como para os visitantes, é imperativo contribuir para a requalificação do edificado do concelho, um importante ativo cultural que distingue e posiciona Freixo de Espada à Cinta enquanto destino turístico. Foram ainda apresentadas outras intervenções que estão a ser desenvolvidas noutros edifícios históricos do concelho, nomeadamente as obras na Igreja da Misericórdia, e os projetos ligados ao turismo religioso que estão em análise como os Caminhos de Santiago de Compostela e o Caminho Cultural de Leon de Rosmithal.

A Secretária de Estado da Cultura, Isabel Cordeiro, debruçou-se sobre a mais-valia associada a estes protocolos de intervenção que são um importante instrumento de salvaguarda do património cultural edificado, e a importância do

trabalho das autarquias em parceria e proximidade com as Direções Gerais e Regionais de Cultura do país. A governante destacou também o valor sentimental que estes Monumentos têm para as populações que servem e para potenciar o turismo nas regiões do interior.

A Igreja Matriz de Freixo de Espada à Cinta está classificada como Monumento Nacional, desde 1910, e a sua gestão é da responsabilidade da Direção Regional de Cultura do Norte.



Inovação
&
Qualidade

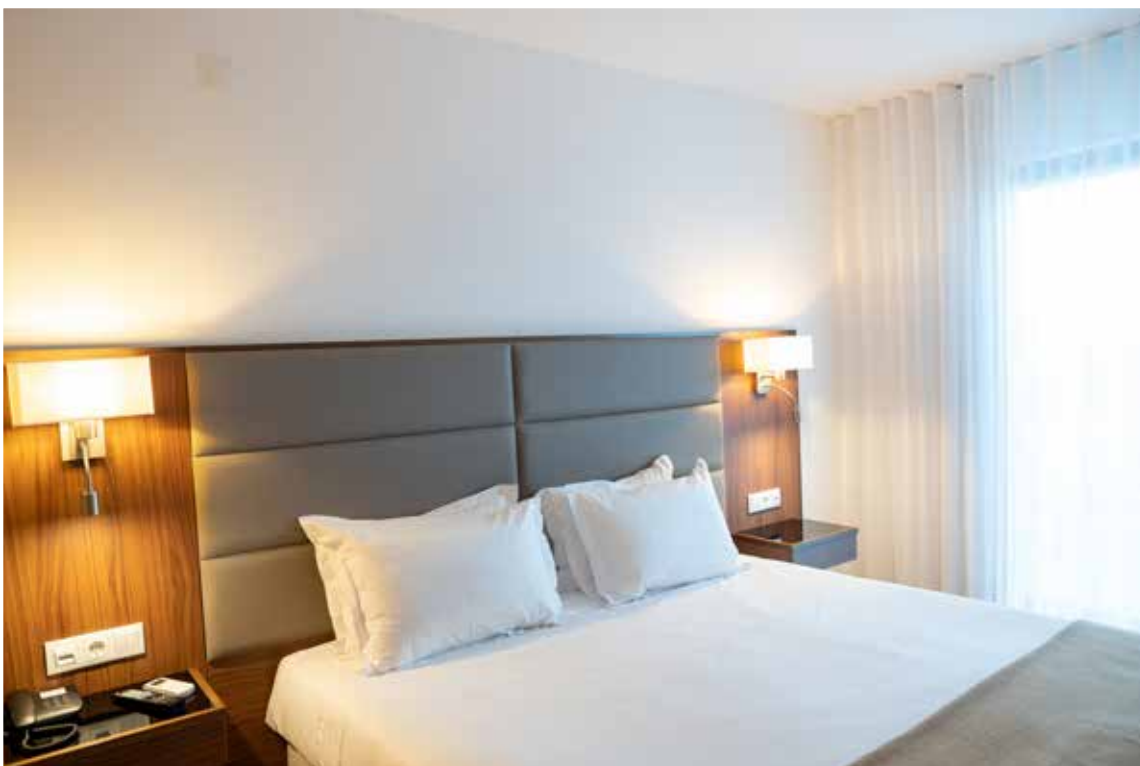


www.sol.sapo.pt

Hotel Freixo Douro Superior: porque a vida merece o melhor!



Um Hotel onde os seus sentidos irão ser cativados. Desde as belas paisagens sobre o Douro, passando pelos aromas das vinhas e o paladar do azeite, o Hotel Freixo Douro Superior convida-o a uma estadia onde poderá entrar em contacto com a natureza e com o melhor que a gastronomia e esta bela região têm para oferecer. Quer venha conhecer a região sozinho, acompanhado por família e amigos, numa viagem empresarial ou até numa escapadela romântica, o Freixo Douro Superior terá uma oferta que sem dúvida alguma o irá maravilhar e desafiar os seus sentidos. Deixe-se surpreender pela nossa oferta, venha conhecer a bela região do Douro enquanto desfruta de um copo de vinho ou prova uma das nossas maravilhas gastronómicas. Situado numa região de grande tradição gastronómica e vinícola, o Hotel Freixo Douro Superior oferece a todos os seus convidados a possibilidade de se sentirem parte da Natureza e da História desta região.



No nosso espaço terá à sua disposição três tipos de quarto, todos eles com casa de banho privativa e com distintas comodidades para ir ao encontro dos seus desejos. No Hotel Freixo Douro Superior, o nosso objetivo é que se sinta em casa fora de casa...mas com alguns extras e na companhia de uma equipa que o fará sentir-se especial.

Tipologias de quarto:

- Quarto Twin
- Quarto Twin com Vista Vila
- Quarto Double
- Quarto Double com Vista Vila
- Suite Junior

Todos os quartos possuem aquecimento, varanda, minibar, cofre, ar condicionado e carregamento USB na mesa de cabeceira para um maior conforto e comodidade.

Temos também quartos comunicantes para famílias.



Possibilidade de pedido de cama extra mediante contacto com o hotel e ainda berço, este gratuito até aos 3 anos.

As reservas podem ser efetuadas através do email reservas@hotelfreixo.pt ou telefone +351 279 034 930 ou ainda através do nosso website <https://www.hotelfreixo.pt/pt/>.

Ao reservarem no website têm a possibilidade de usufruir de um desconto de 10% sobre a tarifa mediante registo no Club Freixo. Para além do desconto podem usufruir de 1 garrafa de boas-vindas do vinho da região, Montes Ermos, de late check out e early check in (mediante disponibilidade).

Para o fecho deste ano 2023 temos disponível para todos os hóspedes, mediante reserva, um jantar especial com animação musical na noite de 31 de dezembro de 2023. Dia 1 de Janeiro de 2024 teremos também disponível um almoço buffet para todos os hóspedes, também mediante reserva.



ESCOLA MUNICIPAL SABOR ARTES



TORRE DE MONCORVO



TORRE DE
MONCORVO

Bem-vindos à Escola Municipal Sabor Artes, um espaço dedicado a todos aqueles que buscam explorar, aprimorar e expressar a sua criatividade através das mais diversas formas de arte. Uma porta aberta para o futuro, onde alunos de todas as idades têm acesso ao ensino da música, dança e artes.

Concerto de Abertura de Novo ano letivo 2023/2024



A Escola Municipal Sabor Artes é um projeto do Município de Torre de Moncorvo

Iniciado no ano de 2007, dedica-se a ensinar e a promover a Música, a Dança, as Artes Plásticas e as Artes Manuais junto de, e para a população. Possui todos os equipamentos necessários para a

sua atividade, tem instalações próprias e usufrui também do edifício do cineteatro municipal do qual é contíguo e que permite a sua utilização diária de outubro a junho.

No ano letivo de 2023/2024, a Escola Municipal Sabor Artes conta com 150 alunos de várias idades e são lecionadas 19 disciplinas entre elas: danças de salão, cavaquinhos, guitarra clássica, guitarra elétrica, canto individual, canto musical infantil, canto musical adulto, coro, gaita de fole, percussão tradicional, ballet, hip-hop, bateria, piano, órgão de tubos, coro infantil, desenho/pintura, combo jaz /rock e acordeão/concertina.

Da Escola Municipal Sabor Artes fazem parte 3 grupos que no ano letivo 2022/2023 participaram em mais de 30 atuações, dentro e fora do concelho, que são o Grupo de Cavaquinhos Sabor Artes, o Coro Sabor Artes e os Gaiteiros Sabor Artes.



O grupo de Cavaquinhos Sabor Artes, constituído por 14 alunos, além das atividades promovidas pelo município, atuou na Feira do Pão em Carviçais e no Festival Cultural Douro Superior com Vida e Movimento.



Os Gaiteiros Sabor Artes, grupo com 16 alunos, participaram no Entrudo Lagarto, na Cardanha, na Feira do Pão em Carviçais, no Festival Geada em Miranda do Douro, no Festival Cultural Douro Superior com Vida e Movimento e fizeram ainda atuações em Vila Flor e Caçarelhos, entre outras.



O Coro Sabor Artes, do qual fazem parte 22 alunos, fora do concelho esteve presente em Figueira de Castelo Rodrigo, no Concerto Operático.



A Escola Municipal Sabor Artes integra e participa ativamente nas várias atividades promovidas pelo Município de Torre de Moncorvo, das quais destacamos a Feira Medieval de Torre de Moncorvo, as Festas da Boa Nova com a promoção de vários espetáculos de Natal, Festas da Vila e ExpoMoncorvo, Festival do Solstício e Vinho e Sabor Douro. No final de cada ano letivo a Escola promove vários concertos e espetáculos destinados ao público em geral, onde os alunos têm a oportunidade de demonstrar o que aprenderam no decorrer do ano.

FESTAS DA BOA NOVA
Espetáculo à procura de um Pinheiro



Apresentação das Disciplinas Individuais



FESTAS DA BOA NOVA
Espetáculo à procura de um Pinheiro



Apresentação das Disciplinas Individuais



Exposição coletiva de Pintura



FESTAS DA BOA NOVA
Sonho de Natal



FESTAS DA BOA NOVA
Sonho de Natal



Celebração do dia do Pijama 2023



Celebração do Halloween 2023



Exposição coletiva de Desenho



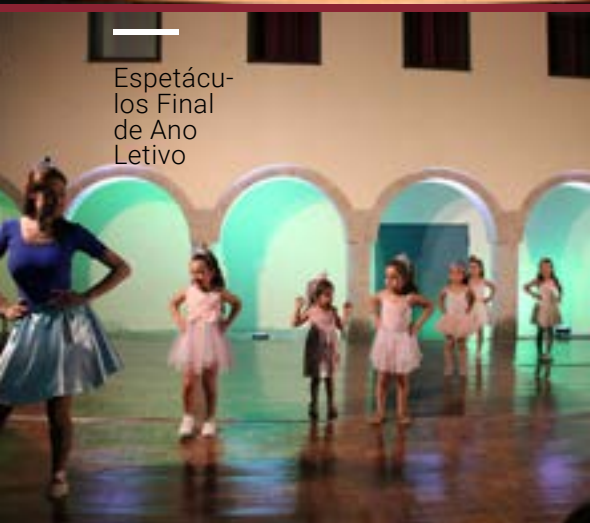
Espectáculos Final de Ano Letivo



Espectáculos Final de Ano Letivo



Espectáculos Final de Ano Letivo



FESTAS DA BOA NOVA
Noite Celestial



Espectáculos Final de Ano Letivo





**Inovação
Qualidade**



Entrevista com Paulo Silva, Presidente da Câmara Municipal do Seixal.

**“O Seixal é o
concelho que
mais está a
crescer na Área
Metropolitana
de Lisboa”**



Situado na margem sul do rio Tejo, o concelho do Seixal é o testemunho vivo da rica herança histórica de Portugal e um laboratório de inovação para o futuro. Com uma localização estratégica que o conecta à efervescência de Lisboa e à tranquilidade da natureza circundante, o Seixal emerge como um epicentro de oportunidades e desafios. Nesta edição, estivemos à conversa com Paulo Silva, Presidente da Câmara Municipal do Seixal, que desvendou os desafios e iniciativas inovadoras que moldam o presente e o futuro do concelho. Da ação social à habitação, da promoção da atratividade local às metas prioritárias para os próximos anos, o autarca dá-nos a conhecer a visão estratégica para impulsionar o crescimento e desenvolvimento do concelho do Seixal.

Tem desenvolvido um projeto autárquico que tem potenciado e desenvolvido muito o concelho do Seixal. Pergunto-lhe, quais são as atuais prioridades para o concelho?

As prioridades são continuar a política de desenvolvimento e de crescimento do concelho do Seixal. Vejo com muito agrado que o Seixal é o concelho que mais está a crescer na Área Metropolitana de Lisboa e também o que cada vez mais se afirma pela positiva no país.

Neste momento, estamos a desenvolver projetos que têm suscitado a curiosidade de outros países, nomeadamente o projeto do Hidrogénio Verde. Somos o primeiro concelho a injetar hidrogénio na rede de gás natural. Este projeto conta já com uma rede experimental de 80 consumidores e com a participação dos serviços operacionais da Câmara Municipal do Seixal. Começou com apenas 5% já vai com 12% de hidrogénio a ser injetado na rede de gás natural. Acreditamos que, no futuro, este projeto poderá contribuir significativamente para a diminuição da utilização de combustíveis fósseis e para diminuir a dependência do país face ao exterior.

No entanto, a ação social também assume um papel de grande destaque...

A parte do desenvolvimento e coesão social é a mais difícil de trabalhar em qualquer território. No entanto, quando vejo como está a correr a integração da população que vivia no conhecido “Bairro da Jamaica”, sei que estamos a fazer um bom trabalho. O processo de realojamento destas 220 famílias é um dos grandes projetos de ação social que desenvolvemos. Para isso, compramos habitação dispersa por todo o concelho, requalificamos essa habitação e realojamos as pessoas. Conseguindo assim não só contribuir para a sua integração, mas também para a própria coesão social.

O tema da habitação tem sido central nas preocupações de muitas comunidades urbanas. É também um problema no concelho do Seixal?

A habitação é um problema em todo o país e é dos que me deixa mais preocupado.

Já tive a oportunidade de dizer ao Sr. Primeiro Ministro que, esta situação da habitação se podia resolver com vontade política. Bastava fazer o levantamento de todos os terrenos que estão com capacidades construtivas para habitação, existentes no município e que são do Estado ou

da autarquia, e passar para o desenvolvimento conjunto de soluções construtivas de qualidade. Infelizmente, em Portugal temos seguido constantemente políticas de baixos salários, que não permitem aos portugueses pagar rendas com os valores que estão hoje a ser praticados. Temos que encontrar soluções e uma delas passará certamente pela habitação pública. Penso que, conseguiríamos resolver este problema da habitação de uma forma autossustentável e sem honrar o Orçamento de Estado e o Orçamento Camarário. Mas para isso é essencial unir esforços e delinear a melhor estratégia.

Apesar disso, o Seixal continua a conseguir atrair e fixar pessoas e empresas. O que é que o concelho tem que outros não oferecem?

Primeiro, as pessoas sabem que aqui têm uma excelente qualidade de vida. Temos uma oferta cultural de excelência, com grandes espetáculos, acessível a todos. Queremos que a população tenha acesso à cultura, possa usufruir das nossas iniciativas e, por isso, tornamos o mais possível gratuitas as nossas iniciativas culturais. Além disso, temos um movimento associativo cultural muito forte.

A nível desportivo, temos o maior evento de desporto de massas do país, a Seixalíada, e ao longo do ano temos quase 700 atividades desportivas para a população. Depois, temos também parques naturais de excelência, como o Parque Metropolitano da Biodiversidade ou o Parque Natural do Seixal. Ou seja, há aqui uma grande qualidade de vida que atrai as pessoas.

Por sua vez, as empresas sabem que ao virem para o Seixal têm mão-de-obra capacitada. Somos o

concelho do distrito de Setúbal onde são criadas mais empresas e que tem mais empresas PME Líder e PME Excelência. Isto demonstra a grande evolução da atividade empresarial do concelho e a existência de empresas robustas, capazes de criar postos de trabalho qualificados.

A par disso, e com o objetivo de criar mão-de-obra qualificada, lançámos um programa inovador, o Seixal Criativo, que irá incidir em áreas fundamentais para o país que não são ensinadas na escola, como a Robótica, a Prototipagem e a Inteligência Artificial. Com este programa, pretendemos formar jovens mais qualificados e, conseqüentemente, mão-de-obra mais qualificada.

No próximo ano celebram-se os 50 anos da Revolução do 25 de Abril. Uma das principais conquistas foi a constituição do poder local democrático. Apesar dessa conquista, não acha que há uma miopia política por parte dos decisores relativamente ao poder local?

A liberdade é fundamental. Deu-nos outra maneira de pensar e de estar na vida, mas o poder local democrático tem sido o grande fator de desenvolvimento do país. Por isso, não tenho dúvidas de que o poder local deveria ser mais valorizado e deveria ter mais meios. Acredito que se os tivéssemos mais faríamos em prol da população. No entanto, não há mais poder local democrático mandando-nos competências sem recursos.

Temos aproveitado o PRR ao máximo, somos dos concelhos que mais projetos tem aprovados e que tem maior montante de financiamento aprovado, mas é preciso que exista também algum apoio do poder central, nomeadamente, na questão das verbas para execução dos projetos nas escolas.

Tem pela frente dois anos de trabalho. Onde vai focar as suas energias?

No desenvolvimento do concelho. Iremos continuar com a parte social, com a construção dos equipamentos sociais que temos aprovados. Vamos também continuar a apoiar o desporto, a construção de equipamentos desportivos, a apostar na habitação, no realojamento e no arrendamento acessível. Vamos apostar muito na questão das creches, que consideramos indispensáveis para o desenvolvimento e crescimento do concelho e para o aumento da taxa de natalidade.





Entrevista com Edison Alves Dias, Provedor da Santa Casa da Misericórdia do Seixal

"A única coisa que nos importa é a resposta às pessoas, uma resposta eficaz às necessidades da nossa comunidade"

No coração da comunidade do Seixal, ergue-se a Santa Casa da Misericórdia, uma instituição cujas raízes se entrelaçam com a história e a compaixão. Fundada em 1961, esta instituição tornou-se ao longo das décadas uma referência essencial na prestação de respostas sociais, educativas e de saúde aos mais vulneráveis.



**SANTA CASA
MISERICÓRDIA
DO SEIXAL**

Começamos a nossa conversa por conhecer um pouco melhor a história por detrás do cargo. Provedor, há quantos anos é membro desta instituição?

Já sou membro integrante da Santa Casa da Misericórdia do Seixal desde há cerca de 44 anos. Como clínico ou como membro de outros órgãos sociais, o Conselho Fiscal, a Assembleia Geral e só depois me tornei Provedor da Santa Casa da Misericórdia do Seixal, com muito honra depositada, e que assumo estas funções desde há 34 anos.

Como tem sido a experiência de abraçar esta missão já há quase quatro décadas?

Fazemos parte desta terra, como seixaleiro, fazemos parte da comunidade e, por isso, naturalmente, procuramos ajudar as pessoas num sentido muito diversificado. A Santa Casa da Misericórdia do Seixal tem tido desde o início da sua criação, esta tradição de estar muito ligada aos cuidados na área da saúde.

A saúde deste concelho é, e sempre foi, o ponto principal de actuação da Santa Casa da Misericórdia do Seixal. Já antes do 25 de Abril, na década de 60, o Seixal era um concelho sem qualquer tipo de resposta na área da saúde. Perante esta realidade, a Misericórdia acabou por desenvolver um papel fundamental, muito importante no concelho do Seixal, face às necessidades evidenciadas na área da saúde.

Mais tarde, com o crescimento exponencial da população e o desenvolvimento dos Centros de Saúde e de outros equipamentos na área da saúde no concelho, as respostas passaram a ser múltiplas e diversificadas e a Santa Casa da Misericórdia deixou de assumir exclusivamente este papel fundamental na área da saúde neste concelho do Seixal. Ainda hoje, continuamos a manter e a ser uma referência no apoio às pessoas na área Clínica e de Enfermagem, mas, agora, com um horário já mais reduzido. Antes, o horário dos serviços clínicos e de enfermagem,

tinha um leque abrangente das 08H00 até às 24H00.

É claro que, a Misericórdia do Seixal não se esgota, propriamente, na saúde. Esta é apenas uma parte do trabalho que desenvolve, desde os seus primórdios.

Quais são as respostas que actualmente a Santa Casa da Misericórdia do Seixal oferece na área da saúde?

Posso afirmar que há dois momentos que marcam a resposta da Santa Casa da Misericórdia do Seixal nesta área da saúde. Um primeiro momento antes da COVID e um segundo momento após a COVID.

Antes da COVID tínhamos resposta na área Clínica, Clínica Médica, Ortopedia, Oftalmologia, Diabetologia, Otorrinolaringologia e Enfermagem. A chegada da COVID alterou tudo. Alguns colegas que já tinham alguma idade, com receio de manter a sua actividade clínica começaram a

reduzir as suas disponibilidades, de tal modo que se tornou difícil manter a resposta nestas especialidades. Neste momento, acreditamos que também não se justifica voltar a ter estas respostas, dado o desenvolvimento de outras estruturas, de outros serviços e de outras respostas no concelho. Neste momento, as nossas respostas estão assim reduzidas à Clínica Médica, à Diabetologia e à Enfermagem.

Mas tal como disse, o trabalho desta instituição não se esgota na resposta na área da saúde...

Exactamente. O trabalho da Santa Casa da Misericórdia do Seixal não se esgota na área da saúde. Desde há muito que damos apoio integrado a dois Centros Comunitários localizados nas zonas mais problemáticas do concelho. Falamos de dois bairros complexos, degradados, cada um deles com cerca de 200 famílias, onde temos desenvolvido actividades próprias de integração social, de integração na comunidade e de integração na empregabilidade. Procuramos dar respostas na área social, com assistentes sociais, animadores, actividades de desporto e educativo, entre outras, de modo que haja uma melhoria da integração destas famílias na cidadania e na participação comunitária. Este trabalho tem sido meritório e temos alcançado resultados muito positivos, nomeadamente através do desporto, que tem sido uma área que tem conseguido canalizar jovens a prosseguir a sua actividade profissional, quer no país, quer no estrangeiro em clubes de futsal.

Depois, temos ainda uma forte valência educativa. De destacar o projecto que temos com um grupo de 23 amas familiares. Falamos também de famílias socialmente carenciadas a quem temos procurado dar resposta na área da infância, entre os zero e os três anos de idade. Continuamos também a ter um ATL, embora com características diferentes dos ATL das restantes instituições. Trata-se de um ATL dentro de uma escola do 1.º ciclo, onde as actividades são desenvolvidas em complementaridade escolar, apoiando crianças carenciadas que de outra forma não teriam apoios nem oportunidade de usufruir desta valência. Está em preparação a construção de duas creches em parceria com a Câmara Municipal do Seixal, no contexto do PRR e será uma realidade em breve.

Continuamos convictos da importância do nosso projecto, na área da saúde, na criação de uma Unidade de Cuidados Continuados Integrados e de Proximidade, cujo projecto de arquitectura está concluído, aguarda-se os procedimentos de candidatura ao PRR. Um projecto clínico-social, de tipologias de longa duração e de reabilitação com capacidade para 70 camas.

Para além disso, recentemente, iniciámos um processo de realojamento de 64 famílias, oriundas do bairro de Vale de Chicharos, em articulação com a Câmara Municipal do Seixal e o IHRU. Acompanhamos o desenvolvimento destas famílias na sua integração social. Tem sido um pro-



cesso interessante, com resultados francamente positivos. Uma nova visão de inserção social no tecido urbano deste Concelho. Contudo, não deixa de ser um processo contínuo, que iremos continuar a acompanhar a par e passo.

Pergunto-lhe, Provedor o que significa para si uma vitória, no dia-a-dia?

Para nós uma vitória pode ser um acto tão pequena, como ver que aqueles jovens estão a ter uma alimentação adequada, que têm acesso aos alimentos, estão a ser integrados na comunidade e na cidadania, que graças ao nosso modesto contributo possam desenvolver-se intelectualmente e progredir na escolaridade. Nós temos como lema a filosofia de que “pela cultura é (será) possível escapar, ao ciclo infernal da pobreza”. Se isto for verdade, e se podermos contribuir, da maneira mais simbólica possível, para essa fuga, para nós “isto” é uma grande vitória.

Conseguia imaginar hoje um concelho como o Seixal sem estas respostas da Santa Casa da Misericórdia?

Muito difícil. Infelizmente, muito difícil. As contradições sociais e as desigualdades favorecem estas respostas sociais. Infelizmente. Se desaparecessem as respostas sociais da Santa Casa da Misericórdia, as diferentes comunidades com quem trabalhamos e apoiamos diariamente sentiriam a nossa ausência. Repito, infelizmente. Acredito que, no contexto que vivemos e que temos vivido, desde há séculos, não é possível dispensar a existência destas instituições de Misericórdia, na resposta às necessidades das diferentes comunidades. Por isso, as Misericórdias são seculares, são instituições de raiz local para dar resposta aos problemas mais prementes das pessoas.

Considera que os nossos decisores políticos têm noção da poupança que estas instituições representam para o erário público?

Diria que sim e, ao mesmo tempo, que não. Considero que têm a consciência e sabem da nossa importância, da importância das Misericórdias e de todas as Instituições da economia social e solidária. Não conseguem dispensar estas instituições naquilo que são as respostas sociais e educativas,

de saúde e de apoio alimentar. Esta consciência infelizmente não se traduz num apoio necessário, adequado e eficiente para que as instituições sociais consigam desenvolver as suas actividades. Esta dicotomia, entre a consciência e o apoio efectivo e objectivo dos decisores políticos, continuará a ser, como sempre, uma luta. Uma luta infundável! Uma luta para que olhem e respeitem estas instituições de outro modo e com outros olhos, porque, infelizmente, não há outro caminho, num País tão desigual e não há outra alternativa para responder às pessoas necessitadas.

Constantemente as instituições têm procurado fazer realçar a sua voz, exigindo uma melhor e adequada participação que é, aliás, fundamentalmente necessária para que haja de facto uma resposta com qualidade.

Sabemos que a Santa Casa da Misericórdia do Seixal é um parceiro inestimável do concelho. Pergunto-lhe: sentem-se, efectivamente, um membro da rede social?

No concelho do Seixal temos uma belíssima articulação com todos os parceiros locais, a começar pelas autarquias. E em particular com a Câmara Municipal do Seixal. Construímos uma rede que acredito ser singular. Todas as instituições sociais estão integradas, os seus assuntos são discutidos e as respostas dadas de acordo com as capacidades e valências de cada uma. Aqui pugnamos por esta partilha, que é aliás uma característica fundamental e importantíssima de todas as instituições com responsabilidade no concelho. A complementaridade sinérgica é fundamental. A única coisa que nos importa é a resposta às pessoas, a resposta eficaz às necessidades da nossa comunidade.

Haverá eleições em breve. Esta população irá poder continuar a contar com o seu trabalho nesta instituição?

É sempre importante e significativo haver a renovação dos órgãos sociais. É importante ter um pensamento evolutivo e crítico em cada momento, olhar bem para as necessidades e encontrar as respostas adequadas e diversificadas. Para isso é preciso ter sensibilidade, é preciso ter dedicação, ter essa missão e o espírito voluntário de estar atento às situações para melhor responder. Acreditamos num novo ciclo estratégico e de crescimento institucional, no alargamento das respostas sociais e educativas (no âmbito da edificação de duas Creches), na resposta da saúde (na UCCI e no apoio domiciliário); independente deste ou daquele Membro dos Órgãos Sociais, o que importa é manter um espírito de missão, de experiência e de saberes acumulados, de persistência e de bom senso, sem prejuízo da sustentabilidade institucional e de uma equipa responsável e coesa, com a valorização dos trabalhadores e diferentes colaboradores e com os irmão-associados.

Todos juntos seremos mais fortes nas respostas sociais!

Inovação
&
Qualidade



Entrevista com Joaquim Domingos, Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Manteigas, e Catarina Vinagre, Diretora Técnica da Santa Casa da Misericórdia de Manteigas

Santa Casa da Misericórdia de Manteigas: Um farol de esperança e solidariedade no coração da Serra da Estrela

Manteigas destaca-se não apenas pela beleza das suas paisagens montanhosas, mas também pela presença vital da Santa Casa da Misericórdia. Fundada há mais de quatro séculos, esta instituição é o pilar da solidariedade e apoio social na região. Num cenário em que as comunidades muitas vezes enfrentam desafios únicos, a Santa Casa da Misericórdia de Manteigas desempenha um papel crucial na resposta às necessidades da população local. Com uma missão que abrange diversas áreas, a sua presença não só preenche lacunas, como fortalece os laços comunitários, contribuindo para a resiliência desta comunidade única.

Começamos a nossa conversa por conhecer um pouco melhor a Santa Casa da Misericórdia de Manteigas e o trabalho que foi desenvolvendo ao longo das décadas...

Joaquim Domingos (J.D.) - A Santa Casa da Misericórdia de Manteigas foi fundada em 19.10.1618, e, falar sobre a Misericórdia de Manteigas, é lembrar as 14 Obras de Misericórdia, Órgãos Sociais, os Capelães, os Beneméritos, as sopas dos pobres, a roda do auspício, as doações, os legados pios. A história desta instituição começou pelo apoio das Boas Vontades e das Irmandades, que foram elas as grandes impulsionadoras da Santa Casa da Misericórdia de Manteigas.

Em 1971, ano em que realizámos as primeiras obras, passamos a ter na nossa instituição a valência de ERPI – Estrutura Residencial para Idosos. Hoje, para além dessa valência temos também as valências de Apoio Domiciliário, Centro de Dia e, mais recentemente, desde

2013, uma Unidade de Cuidados Continuados Manutenção e Longa Duração. Atualmente, a ERPI serve 60 utentes. Na Unidade de Cuidados Continuados contamos com um total de 30 utentes, sendo que recebemos utentes de concelhos vizinhos, como do concelho da Guarda e da Covilhã, mas também de outros pontos do país. Como estamos inseridos na rede nacional de cuidados integrados, todos os utentes que forem referenciados e indicados para a nossa Unidade são recebidos, independentemente de serem de Manteigas, Lisboa, Porto ou Algarve. No Apoio Domiciliário servimos um total de 23 utente e no Centro de Dia recebemos diariamente até 10 utentes.

Estão presentes num território com algumas particularidades. Como é fazer ação social num território em plena montanha?

J.D. - Ao contrário do que as pessoas pensam, o facto de estarmos isolados também nos traz

alguma vantagem. Estamos a falar de um concelho pequeno, com cerca de 3 mil habitantes, e isso permite-nos uma proximidade muito grande com a comunidade e que em outras circunstâncias não conseguiríamos. As pessoas quando precisam, quando têm algum tipo de necessidade, dirigem-se diretamente à Santa Casa da Misericórdia. É muito fácil sinalizar quem precisa e quem realmente tem necessidade de receber este apoio.

Nas diferentes valências que oferecem existe lista de espera?

J.D. - Sim, muito grande. Temos uma lista de espera extensa, sobretudo, na ERPI onde temos recebido um grande número de solicitações principalmente de pessoas do concelho da Covilhã. Hoje, a quantidade de pessoas em lista de espera já justifica uma ampliação das atuais instalações. Aliás, temos em mãos um projeto para a requalificação da ERPI.



As Misericórdias de Portugal desempenham uma missão, quer na área social, quer na área da sanitária que, no fundo, é uma delegação de competências do Estado. A Santa Casa da Misericórdia de Manteigas, à semelhança do que acontece por todo o país, faz aquilo que o Estado não consegue fazer junto dos territórios. As participações que o Estado vos oferece é suficiente para cuidar de tantas maleitas com que os utentes aqui vos chegam?

J.D. - Não, de maneira nenhuma. Estamos de acordo no facto de o Estado não ter capacidade ou não estar preparado para gerir este setor. No entanto, os valores de participações constantes dos Acordos com a Segurança Social e Saúde, tal como tem sido evidenciado pelo Secretariado Nacional da União das Misericórdias Portuguesas, não estão de acordo com os gastos que as Misericórdias têm diariamente para executar estas tarefas. Enquanto as participações não atingirem os 50% dos custos reais, nomeadamente nos custos com os recursos humanos, o setor social vai continuar a viver com prejuízos em cima de prejuízos. Daí, a nossa grande preocupação, com a sustentabilidade das Instituições.

Dra. como é a missão de ser Diretora Técnica de uma instituição parca em recursos?

Catarina Vinagre (C.V.) - A grande vantagem de ser Diretora Técnica desta instituição, e conhecendo um bocadinho a realidade do que se passa aqui à volta, é ter a presença diária e assídua da mesa administrativa na pessoa do Sr. Provedor. Esta facilidade de diálogo, de comunicação, de agilização dá-me uma liberdade e uma lufada de ar fresco que a maioria das minhas colegas não tem. Apesar das dificuldades financeiras procuramos ser sempre parte da solução e não do obstáculo. É esse o espírito que procuramos dar aos nossos colaboradores. Apesar de tudo, sei que a missão é nobre. Extremamente nobre. Tem desafios diários, é exaustivo, mas também é muito compensatório.

Esta instituição, no fundo, também é uma âncora no combate à desertificação?

J.D. - Sem dúvida. Temos trabalhadores de concelhos vizinhos, como Covilhã e Guarda. Temos casos de pessoas que acabaram por se fixar no nosso concelho e de pessoas de outras nacionalidades a trabalhar connosco. Neste

momento, temos duas colaboradoras de nacionalidade brasileira e uma colaboradora ucraniana com contrato de trabalho efetivo.

São muitos os colaboradores que acabam por arranjar aqui a sua casa e constituir a sua família. O que é sempre uma grande vantagem não só para Manteigas, mas também para os restantes concelhos da região.

Às ERPI de todo o país chegam cada vez mais pessoas com patologias graves do foro mental e com necessidades que obrigam a despender de recursos mais especializados. Esta é também uma realidade da Santa Casa da Misericórdia de Manteigas?

J.D. - Essa é a terrível questão na ordem do dia. Os hospitais estão a libertar de forma abusiva camas, quer para as Unidades de Cuidados Continuados, quer para as ERPI. Nós recebemos doentes com as mais variadas demências, com ênfase para a saúde mental, e mesmo quando chegam pelo seu “próprio pé”, assistimos muitas vezes a um agravamento repentino do estado de saúde que os leva, num curto espaço de tempo, a ficarem acamados.

Ora, isso implica mão de obra mais qualificada, mais pessoal para auxiliar esse utente, mais tempo de dedicação. Perante esta realidade, é caso para dizer que as Unidades de Cuidados Continuados e as ERPI já se tornaram “prolongamentos” dos hospitais. Essa é a uma preocupante e triste realidade.

Nesse sentido, que quadros técnicos tem atualmente a Santa Casa da Misericórdia de Manteigas na área da Saúde?

C.V. - Desde 2012, assumimos a estratégia de dotar a ERPI de uma equipa multidisciplinar. Achamos que alguns setores necessitavam de um outro tipo de apoio, de um olhar profissionalizante. Hoje, estamos a falar de um universo composto por 73 colaboradores que conta com uma fisioterapeuta, apoio médico, uma equipa de enfermeiros, de animadoras socioculturais, uma educadora social, uma assistente social. Temos também apoio na farmácia, ajudantes de Lar e Centro de Dia, trabalhadores de serviços gerais, cozinheiras, ajudantes de cozinha, pessoas afetas ao serviço de lavandaria, copa e refeitório. Para além disso, contamos ainda com o apoio pontual de uma psicóloga.

Focando agora o eixo do apoio domiciliário, quais são as principais solicitações que vos chegam neste serviço?

J.D. - Alimentação e higiene pessoal. Disponibilizamos ainda variados serviços, além dos enunciados, como apoio social e psicossocial, animação e socialização, consultas de psicologia e de estimulação cognitiva de acordo com as necessidades dos utentes. Para os utentes em ERPI da Santa Casa da Misericórdia serve cinco refeições diárias: pequeno almoço, almoço, lanche, jantar e ceia.

Estamos num concelho pequeno, mas com necessidades óbvias. Pergunto-lhe o que seria deste concelho, em matéria de saúde e ação social, sem a Santa Casa da Misericórdia?

J.D. - Diria que seria uma desgraça. Por esta instituição já passaram excelentes Provedores, com suas Mesas Administrativas e demais Órgãos Sociais, a quem aproveito para deixar uma justa homenagem. Foi a boa vontade dessas pessoas ao longo dos anos que fez da Santa Casa da Misericórdia de Manteigas o que é hoje. Se não fossem esses homens e mulheres, o concelho de Manteigas seria hoje um território desfalcado em matéria social e de apoio na saúde. Foram essas grandes pessoas que se dedicaram e que realizaram um importantíssimo trabalho, e que nós temos procurado com humildade e de forma voluntária, dar continuidade.

Honramos, assim o trabalho dos nossos antecessores, que contribuíram para que a Santa Casa da Misericórdia de Manteigas seja hoje, uma grande instituição.

É Provedor da Santa Casa da Misericórdia desde 2012. Pergunto-lhe, face a tantos obstáculos, tantas necessidades e tantas dificuldades, o que é que o agarra a esta missão?

J.D. - Tudo o que já aprendi aqui. Melhorar a vida das pessoas, com a ajuda de toda a equipa tem sido muito gratificante. Temos uma equipa unida e empenhada em bem servir e cuidar dos nossos utentes. Este espírito dá-me todo o alento que preciso.

Por último, Dra. o que significa para si uma vitória no exercício profissional?

C.V. - A maior satisfação é poder dormir tranquila e com o sentimento de missão cumprida em mais um dia. E isso acontece-me todos os dias.

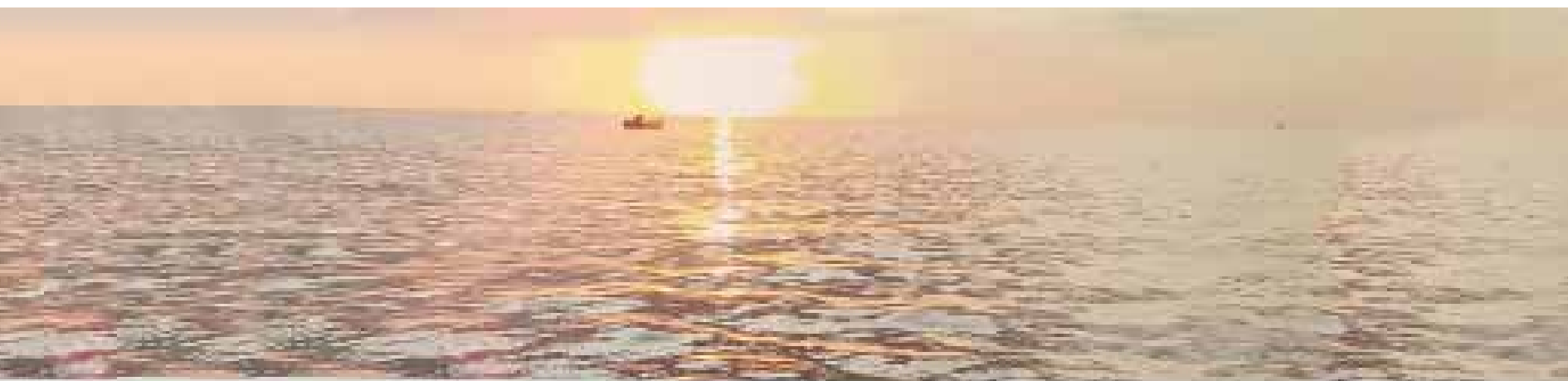
Inovação
&
Qualidade



Entrevista com Manuel Adelino Bernardino, Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra

Entre a tradição e a sobrevivência: Os desafios da Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra

Com 500 anos de história, a Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra tem sido ao longo dos anos um farol de esperança e de apoio para a comunidade local. Enraizada na tradição de cuidar dos mais necessitados, esta instituição vê-se agora perante um dos seus maiores desafios, uma encruzilhada que pode significar o fechar de portas dos seus dois lares. Para melhor compreender os obstáculos que ameaçam o bastião de solidariedade do concelho de Sesimbra, estivemos à conversa com Manuel Adelino Bernardino, Provedor da Santa Casa da Misericórdia, que em entrevista deu a conhecer os principais desafios financeiros que ameaçam colocar em risco o presente e futuro desta icónica instituição.





A Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra é uma instituição centenária, histórica e icónica, que se vê hoje na iminência de ter que optar por uma de duas soluções: fechar valências ou diminuir a qualidade dos seus serviços. Fale-nos um pouco sobre a atual realidade desta instituição.

Sim, é exatamente isso. Desde a altura da Troika, foi pedido ao país e, nomeadamente, às Misericórdias que “apertássemos o cinto”. O problema é que, de lá para cá, todos os anos nos pedem para apertar mais um bocadinho, o que significa que nós estamos a ficar sem nenhum tipo de possibilidade.

Desde essa altura, os caminhos que se abriram às IPSS foram apenas dois. Primeiro, avançar para a diminuição da qualidade dos serviços prestados, o que a Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra se recusou a fazer. Sabemos que muitas instituições optaram por essa redução da qualidade e, apesar de até terem conseguido poupar alguma coisa, nos anos seguintes o problema acabou por voltar, mas desta vez tendo já como base a má qualidade de serviços.

A segunda opção, passava para a história dos empréstimos. No entanto, apesar de conseguirmos o financiamento, ao fim de dois/três anos de prejuízos deixamos de ser tratados passamos a ser tratados como uma empresa absolutamente normal e o banco deixa de emprestar dinheiro. Perante esta realidade a maioria das Misericórdias tem que avançar para a venda do seu património no mercado, que foi o que aconteceu com a Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra.

Nós entendemos desde início que não iríamos optar pela primeira solução, ou seja, que não íamos perder qualidade nos nossos serviços. No entanto, não tivemos outra solução que não fosse avançar para o empréstimo e, conseqüentemente, para a venda de património. Infelizmente, não conseguimos vender os imóveis e hoje estamos aqui numa impossibilidade.

Perante esta realidade, e como não queremos descurar a qualidade dos nossos serviços, só temos uma solução: fechar valências. Neste mo-

mento, temos dois lares de terceira idade e vamos ter de avançar para o fecho de um.

Para os nossos leitores perceberem claramente, qual é a subvenção que o Estado paga a esta Misericórdia por um utente em lar?

O Estado, neste momento, está-nos a pagar cerca de 470€. Para quem tem que oferecer pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar e ceia, 365 dias por ano, serviços de higiene diários, acompanhamento de enfermagem, medicina, fisioterapia, psicologia e outras atividades, este valor não é absolutamente nada.

Nós temos tentado que, nos acordos que são feitos com o Estado, haja uma cláusula que determine que este se comprometa a pagar 50% do custo de cada utente. No entanto, atualmente o Estado assegura apenas 33% do custo. O restante acaba sempre por ser assegurado pela Misericórdia. Nós trabalhamos diariamente e no fim ainda temos que colocar o dinheiro em falta. No fundo, temos vendido património para tentar tapar um buraco que é do Estado e não nosso.

Perante esta situação, há vários utentes que vão perder estas valências e que, a partir desse momento, terá de ser o Estado a cuidar deles. Mas há também o outro lado da moeda, ou seja, as pessoas que trabalham aqui e que vão perder os seus postos de trabalho...

Exatamente. Se fecharmos os dois lares, vamos ter de dispensar cerca de 60 pessoas. Falamos de 60 pessoas a quem a Segurança Social vai ter de pagar o Subsídio de Desemprego. Se fizermos contas, entre aquilo que a Segurança Social vai ter de pagar a essas 60 pessoas desempregadas e aquilo que precisaríamos para que fosse justa a participação por utente, muito provavelmente ficar-lhes-ia muito mais barato fazer o reforço que é necessário e justo.

Ainda tem a esperança de poder manter os dois lares em funcionamento?

Tenho a esperança de conseguir manter aberto pelo menos um. Se conseguirmos passar uma parte desse acordo e se houver com-

preensão da parte da Segurança Social de que estamos a fazer um upgrade de qualidade, talvez consigamos manter um lar aberto. Se não houver essa compreensão, vamos ter que fechar os dois. Mantemos as outras valências e vamos sobrevivendo e esperando a vinda de melhores dias.

Além das valências das ERPI, que outras valências tem a Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra?

A Santa Casa da Misericórdia de Sesimbra tem um serviço de Apoio Domiciliário, que atualmente serve cerca de 65 utentes. Temos ainda um ATL, que acolhe 82 crianças provenientes de cerca de 70 famílias. Depois, temos também, claro está, a parte religiosa e ainda um serviço de Fisioterapia ao domicílio.

Para além disso, contamos ainda um Gabinete, localizado em Santana, onde temos disponíveis, para a população em geral, os serviços de Acupuntura, Fisioterapia, Psicologia e Terapia da Fala. Atualmente, recebemos neste gabinete mais de uma centena de pessoas, que sem este gabinete não teriam a possibilidade de usufruir deste tipo de serviços.

Acreditamos que somos uma instituição particularmente importante e uma âncora para esta população.

Perante esta realidade e todas as dificuldades que têm encontrado, sentem que a Câmara Municipal de Sesimbra vos apoia?

Sim. Quando falei com o Sr. Presidente sobre esta realidade ele se mostrou muito preocupado. Apesar de haver a possibilidade de a Câmara Municipal ajudar diretamente a Misericórdia, e de haver exemplos de autarquias que o fazem, consideramos que essa solução não é a opção mais saudável. Vamos ter em breve uma reunião para delinear a melhor forma da autarquia nos ajudar, porque no fundo as nossas atividades acabam por se complementar, ambos queremos ajudar socialmente a população.

É Provedor da Santa Casa da Misericórdia, ininterruptamente, desde de 2008. Pergunte-lhe, com tantos obstáculos e com tantas dores de cabeça o que ainda o mantém ao leme desta instituição?

Nós temos muita compensação por aquilo que fazemos. Apesar de todas as dificuldades, a satisfação de poder ajudar as pessoas é de facto muito gratificante. Infelizmente, há pessoas que só comem aquilo que a Santa Casa da Misericórdia lhes dá. Há crianças do ATL que a única refeição completa que têm é aqui. Todos os meses, em colaboração com a Câmara Municipal, distribuimos 200 cabazes alimentares. Apesar de isto não ser uma obrigação nossa, mas sim do Estado, somos nós quem assume a importante missão de apoiar quem mais precisa. Saber que estamos a ajudar e a fazer a diferença é muito compensatório.

Inovação
&
Qualidade



Entrevista com Paulo Caetano, Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Seia

Santa Casa da Misericórdia de Seia: 450 anos de uma história de compromisso com a comunidade

No concelho Seia, a Santa Casa da Misericórdia ergue-se como uma venerável guardiã do bem-estar e apoio social há mais de quatro séculos e meio. Paulo Caetano, Provedor da instituição, abre as portas da Misericórdia para uma reflexão sobre o seu papel histórico, as diversas valências que oferece à comunidade e os desafios provocados pela escassez de apoios estatais, que ameaçam colocar em risco a sustentabilidade das suas atividades.

A Santa Casa da Misericórdia conta com uma história que começou a ser escrita há vários séculos. Fale-nos um pouco mais sobre esta instituição, desde a sua fundação até às valências atuais.

A fundação da Misericórdia de Seia ainda está por aferir na plenitude. Os últimos registos que temos datam de 1571, sendo que infelizmente não há muita informação daquela época acerca

das Misericórdias desta zona. Tendo por base essa data, a Santa Casa da Misericórdia de Seia tem hoje mais de 450 anos. Até aos anos 70 o nosso forte foi a área da saúde, com o Hospital da Misericórdia de Seia, sendo que, a partir dessa década, o hospital acabou por passar para a égide do Estado. Em meados da década de 80, uma nova comissão administrativa iniciou as valências de creche e jardim de infância. No início

da década de 90 avançou-se com a valência de Lar e de Apoio Domiciliário. Em 2008 investiu-se novamente na área da saúde, com a criação de uma Unidade de Cuidados Continuados de média duração, com uma clínica de reabilitação física e médica privada. Temos também logicamente valência na área social, através de uma Loja Social e de um Gabinete Social, um programa de voluntariado e a parte cultural e religiosa.





Nestes últimos anos criamos a valência Cuidar em Demência, por forma a responder aos problemas graves que a sociedade atual tem vivido. Atualmente, a Santa Casa da Misericórdia e a clínica servem diariamente um universo de cerca de 400 utentes/clientes por dia.

Além de um excelente parceiro social da autarquia são também, provavelmente, um dos maiores empregadores do concelho...

A Misericórdia de Seia é, em termos privados, o 4º/5º maior empregador do concelho de Seia. Atualmente, empregamos cerca de 160 pessoas, sendo que o nosso Lar tem sete Técnicos Superiores: Assistente Social, uma Neuropsicóloga, dois Enfermeiros, uma Psicomotricista, uma Fisioterapeuta, Terapeuta da Fala, Animador Social e ainda uma médica, em regime de prestação de serviços. Sete áreas técnicas para que os nossos utentes possam ter a melhor qualidade de vida.

Recebem cada vez mais utentes com patologias de saúde mental, nomeadamente as demências, que exigem mais capacidade de recursos humanos. Podemos afirmar que, hoje as ERPI são quase como Unidades de Cuidados Continuados?

Até 2018/2019 as pessoas vinham para o Lar principalmente por não terem dentro da família capacidade de resposta para as suas necessidades. Ao longo dos últimos cinco anos reparámos que as pessoas vêm mais tarde e em piores condições. Isso leva a que hoje os Lares estejam, verdadeiramente, transformados em Unidades de Cuidados Continuados. Face a esta realidade, são necessários mais técnicos para dar resposta eficaz e qualidade de vida aos utentes com estas patologias. Este é um dos grandes problemas que enfrentamos. A essência de um lar não é esta. Estamos a desvirtuar a missão e objetivo das ERPI.

Foi por causa desta realidade que a Santa Casa da Misericórdia avançou para a criação de uma valência Cuidar em Demência?

Sim. Enquanto participávamos numa formação da União de Misericórdias, acabámos por perceber, após um estudo à nossa ERPI, que cerca de 70% dos nossos utentes já tinha uma percentagem elevada de demência. Foi então que decidimos criar uma ala nas instalações do Lar, com doze camas, dedicada a pessoas com demência. Na altura, o nosso principal objetivo era poder ir trabalhando com eles esta área.

Mais tarde, acabámos por decidir avançar para a criação do Projeto VAMOS – Sentir, Estimular e Autonomizar a Vida. Para que este projeto fosse concretizado contámos com o apoio de fundos do POISE e de entidades parceiras que se uniram a nós neste projeto, que permitiu cuidar de 35 utentes e de 15 cuidadores informais.

O projeto terminou em junho deste ano e as conclusões a que chegámos foi que o trabalho realizado veio contribuir, em primeiro lugar, para a sensibilização da população para a doença e, sobretudo, para a sensibilização dos cuidadores informais sobre a doença dos seus familiares. Percebemos também que os próprios utentes se sentiram melhor, reagiram de forma mais positiva, apesar das limitações da sua doença.

Este foi sem dúvida um projeto que me deu muito prazer fazer e não queremos parar por aqui. Já temos em cima da mesa uma proposta para a criação de uma plataforma neste âmbito, em

parceria com uma empresa da área informática e com a Universidade da Beira Interior e a Universidade do Minho. Queremos transformar a Santa Casa da Misericórdia de Seia uma referência na área da demência.

Desempenham uma competência que é delegada pelo Estado, que não consegue prestar os cuidados que vocês prestam. No entanto, devido à falta de apoios estatais, neste momento, é necessário fazer uma grande ginástica financeira na captação e gestão de recursos para conseguir levar a cabo esta missão, não é verdade?

Sim. O último estudo a que tivemos acesso, em 2020, indicava que o custo médio por utente ronda os 1.200€. O Estado paga-nos, à data de hoje, 523€, ou seja, estamos a falar apenas de cerca de 38% do custo total. Embora o pacto social assinado o ano passado dissesse que o Estado tem que pagar 50% desse custo, ainda faltam os restantes 12%.

Acredito que o grande problema de futuro das instituições de Solidariedade Social é a questão da sustentabilidade. Perante esta realidade, um dos nossos objetivos para os próximos anos é arranjar outras fontes de financiamento para a Santa Casa da Misericórdia de Seia. Se estivermos única e exclusivamente dependentes do Estado a situação torna-se muito complicada.

Com tantos obstáculos, o que é que o mantém à frente desta missão?

O espírito de missão e de querer contribuir para que os meus conterrâneos possam ter melhor qualidade de vida. Um dia vou ser eu que vou precisar destes cuidados e, por isso, nessa altura saberei que tudo fiz para que eu e muitos outros pudessem ter maior qualidade de vida.

Que futuro perspectiva para a Santa Casa da Misericórdia de Seia?

Uma das metas tem a ver com a criação de novos mecanismos de financiamento, de forma a assegurar a sustentabilidade da Misericórdia. Depois, apostar no Turismo Social e Religioso. Queremos, também, alargar a nossa Unidade de Cuidados Continuados, desde que haja uma participação digna e justa. Por fim, mas não menos importante, criar condições para fixar aqui os trabalhadores, quer através de salários mais atrativos, quer através de melhores condições de trabalho.





Inovação
&
Qualidade



O mar à mesa





João Ferreira, Gerente

Sim, é verdade que estamos num país à beira mar plantado, detentor da maior plataforma marítima intercontinental, mas quantos de nós nos interrogamos sobre a escolha ideal quando todos os nossos sentidos apelam a um belo devaneio com o peixe ou o marisco como ator principal?

Sim, também é verdade que, neste nosso território tão afamado pelos sabores mediterrânicos, não faltam escolhas de qualidade, mas... escreve quem experienciou a oferta da Marisqueira de Algés que a mesma é realmente... inigualável!

Os melhores sabores do mar, num ambiente relaxante, com a ímpar paisagem do Tejo como janela e o glamour au point. E a frescura... Do mar à mesa, o convite à degustação afirma-se uma verdadeira sinestesia.

Referência desde 1966 na arte de bem servir marisco, a Marisqueira de Algés prima pela excelência quando falamos em sabores do mar. Sabores e saberes... A seleção dos fornecedores é, por estes lados, uma arte.

Da lagosta à sapateira, lavagante, perceves, vieiras, santolas, canilhas ou ameioja, passando pelas espécies rainhas nacionais de camarão de Espinho ou de Moçambique, ou ainda pela



Gamba do Algarve, várias são as especialidades de marisco colhidas na costa nacional. Acaadinhos de chegar do mar, sente-se frescura à mesa. Há também dourada, o robalinho, o linguado ou a garoupa, assim como o bacalhau assado na brasa, além do tradicional misto de marisco.

Para quem prefere iniciar ou terminar uma experiência gastronómica inesquecível, a Marisqueira de Algés prenda-nos com uma sugestão de carnes que vai do bife da vazia, de lombo, vitela, porco ou hambúrguer de novilho, sempre ótimos para terminar o gourmet de marisco.

A tradição, aliada à modernização, faz da Marisqueira de Algés o local ideal para saborear bom marisco, peixe fresco e também o Bife à Marisqueira!



Inovação
&
Qualidade



www.sol.sapo.pt



Entrevista com Nuno Pinheiro de Almeida,
Diretor-Geral da Adega Cooperativa de Redondo

Adega Cooperativa de Redondo: Vinhos que contam a história do Alentejo

EST.
19 | 56

ADEGA DE REDONDO



A região do Alentejo é (re)conhecida pela sua rica tradição vinícola, e entre as vinícolas que desempenham um papel crucial neste cenário, destaca-se a Adega Cooperativa de Redondo. Fundada há 67 anos, esta cooperativa de viticultores tem desempenhado um papel essencial na produção de vinhos que, ao longo dos anos, se tornaram autênticos embaixadores desta região.

A história da Adega Cooperativa de Redondo remonta a 1956. Inicialmente estabelecida como uma resposta à necessidade de solidariedade entre os produtores locais, a adega foi fundada por um grupo visionário de 14 viticultores que reconheceram o potencial único do terroir desta região. Unindo forças, decidiram criar uma cooperativa que não apenas preservasse as tradições vinícolas da região, mas também impulsionasse a qualidade dos vinhos produzidos. Seis décadas depois a Adega Cooperativa de Redondo congrega cerca de 200 produtores, representando mais de 75% da viticultura da sub-região de Redondo, e é uma das maiores e mais dinâmicas adegas cooperativas de Portugal.

Campanha vinícola 2023: Uma colheita excepcional para paladares exigentes

Com uma área de vinha total de aproximadamente 2.300 hectares, a Adega Cooperativa de Redondo produz em média 10 milhões de litros de vinho anualmente. O ano de 2023 ficará na história da adega por uma campanha vinícola marcante, caracterizada pela produção abundante de uvas de qualidade extraordinária. “Este foi um ano de grande produção. A campanha de 2023 foi bastante superior às últimas. Aliás, posso dizer que foi a maior campanha dos últimos 10 anos. Recebemos cerca de 14 milhões de quilos de uva e a nossa enóloga está bastante satisfeita com a qualidade das uvas que recebemos dos nossos viticultores”, assume Nuno Pinheiro de Almeida, Diretor-Geral da Cooperativa.

A abundância de matéria-prima de alta qualidade vai permitir à adega continuar a criar vinhos que não apenas mantêm, mas elevam o perfil de qualidade ao qual os seus consumidores estão habituados. “Estamos convencidos que vamos ter vinhos bastante interessantes. Embora, seja nossa prioridade manter a qualidade e consistência do perfil dos nossos vinhos ao longo dos anos”, admite o Diretor-Geral.



Vinhos que são o símbolo da tradição alentejana

Os vinhos da Adega Cooperativa de Redondo personificam a excelência vinícola do Alentejo, destacando-se pelo equilíbrio e riqueza que refletem o terroir singular da região. Entre as suas obras-primas, destaque para o vinho Porta da Ravessa, o ex-libris indiscutível da adega, e a verdadeira expressão da mestria artesanal e do compromisso da adega com a qualidade. Albarrada, AR, Castelo de Alandroal, Latitude, Longitude, Maré Viva, Real Lavrador e Terras Lusas são outros dos néctares de produção própria.

Na produção dos vinhos tintos, a Adega Cooperativa de Redondo utiliza castas distintas, incluindo a robusta Trincadeira, com a sua profundidade e taninos sedosos, a Aragonês, que confere intensidade e complexidade, e a Alicante Bouschet, que adiciona elegância e estrutura ao vinho. Nos brancos, a combinação de castas é igualmente notável, com Antão Vaz que aporta riqueza aromática, o Arinto contribuindo com acidez e a Roupeiro que adiciona frescura. Esta cuidadosa seleção de castas, aliada à perícia da equipa de enologia, resulta em vinhos que encapsulam a tradição vinícola alentejana e elevam o patamar de cada garrafa a uma experiência sensorial incomparável para os apreciadores de vinho nacionais e internacionais mais exigentes. “Apesar do mercado nacional ainda representar cerca de 80% das vendas, temos tido um forte crescimento no mercado externo. Acreditamos que a exportação tem contribuído muito para a valorização do nosso produto”, esclama

rece Nuno Pinheiro de Almeida sobre a forte aposta da adega na exportação.

Inovação e sustentabilidade

Além de preservar tradições, a Adega Cooperativa de Redondo abraça a inovação. Nos últimos seis anos a empresa investiu cerca de 4 milhões de euros em equipamentos e infraestruturas com o objetivo de melhorar o processo produtivo e garantir sempre vinhos de qualidade excepcional. Um novo armazém de produto acabado, um novo monobloco de enchimento, que permite fazer cerca de 14 mil garrafas por hora, ou ainda uma palete de filtração microbiológica foram alguns dos investimentos feitos recentemente. “Procuramos sempre acompanhar a mais recente tecnologia e equipar a nossa adega com os melhores equipamentos”. A par disso, a implementação de práticas sustentáveis na produção de vinho não apenas reforça o compromisso ambiental da adega, mas também destaca o Alentejo como uma região comprometida com a produção responsável e a preservação do meio ambiente. “Temos procurado criar uma empresa sustentável não só a nível económico, como também a nível social. Desempenhamos um papel muito importante na região nestas vertentes. Além disso somos membros do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo”, informa o Diretor-Geral.

Uma adega que vai além do vinho

A Adega Cooperativa de Redondo não é apenas uma produtora de vinhos de renome: é um pilar fundamental para a economia local. Hoje com 58 funcionários é o maior empregador privado do concelho e um dos grandes impulsionadores do comércio regional. Ao promover ativamente os vinhos do Alentejo, a adega não só eleva a reputação da região, como também preserva e partilha esta rica herança vinícola. Este compromisso transcende as fronteiras da produção, e estende-se ao desejo de criar experiências inesquecíveis para os visitantes através do enoturismo. Ao desejar um futuro onde as portas se abram para quem procura não apenas degustar vinhos, mas também mergulhar na cultura, tradição e hospitalidade alentejana, a Adega Cooperativa de Redondo molda-se não apenas como uma entidade vinícola, mas como uma força motriz para o crescimento sustentável e para a prosperidade do Alentejo.





**Inovação
Qualidade**

Hotel Londres: o nosso triângulo dourado



Com raízes que remontam a 1959, o Hotel Londres é uma das primeiras unidades hoteleiras a surgir na Costa do Estoril. Referência da região, trata-se de um hotel que transporta também um rico legado histórico, tendo por ali passado diversas figuras nobres, como monarcas, que elegiam aquela que era já uma importante estância balnear, muito procurada por europeus, como destino dos seus momentos de lazer ou negócios. Volvidos quase 60 anos, o Hotel Londres mantém a tradição de bem receber, aliada à modernidade e à adaptabilidade dos seus espaços e serviços às mais exigentes expectativas dos clientes. E falamos de clientes portugueses mas igualmente de um segmento muito significativo oriundo de territórios como o Norte e Centro da Europa, que habitualmente se fidelizam a uma oferta que inclui um clima invejável, uma oferta gastronómica que combina o melhor da cozinha e enologia portuguesa com traços da cozinha internacional contemporânea e instalações e serviços que nos fazem sentir... em família. Em entrevista, Rui Ventura, Diretor Geral, abre-nos as portas de uma grande casa de onde saímos com o claro desejo de voltar...



O Hotel Londres assume-se como um ímpar fenómeno de longevidade e, simultaneamente, de independência comparativamente a outras unidades pertencentes a multinacionais. São 64 anos a operar na zona da costa do Estoril, onde foi aliás uma das primeiras unidades... onde encontra os alicerces deste sucesso?

Rui Ventura (RV) - O ADN deste Hotel é muito forte e tem passado de Administração em Administração, assentando sempre nos nossos valores, quer para hóspedes, parceiros e colaboradores, são eles: Integridade, Respeito, Espírito de equipa, Energia Positiva e Arte de Bem Receber.

Como descreve fisicamente a unidade?

RV - O Hotel Londres é um hotel muito multifacetado, pronto para receber hóspedes individuais de empresas, grupos, com várias motivações desde o lazer, desporto, cultural, corporativo e eventos. Composto por 118 unidades de alojamento, com todas as comodidades, num ambiente muito agradável e acolhedor, desenhado pelo nosso Arquiteto, Paulo Durão, e com a decoração de Anneli Lauren, tem ainda três espaços de restauração, duas salas de reuniões polivalentes com luz natural, piscina de água salgada e climatizada, jardim com um parque para crianças mas onde se pode estar também a ler um livro relaxadamente, a fazer yoga ou ginástica.

Numa envolvência paisagística, cultural e gastronómica sem paralelo, serão muitas e bem diversificadas as ofertas para uma estadia de sonho...

RV - É, como diz e muito bem, uma envolvência singular, num triângulo de sonho: ter Sintra (património mundial) a 14km, a Capital a 25km e Cascais a 3Km, onde tudo se pode fazer... só não temos neve (risos)...

Foi aqui que nasceu o turismo, como todos sabemos, e é ainda hoje muito procurado por famílias e empresas do Norte que, como é natural, adoram voltar ano após ano, ao nosso hotel e região.

Pelo que pudemos já constatar, o Hotel Londres tem captado a preferência de públicos oriundos de diversos pontos do planeta... de que forma procuram adequar a oferta a turistas tão distintos e, ainda assim, oferecer diferenciação?

RV - Um dos nossos pontos fortes é, de facto, o Hotel Londres como unidade hoteleira e suas valências, que só experienciando se consegue perceber. Adoramos pormenores e esses fazem a diferença, por vezes são tantos que nem nos apercebemos, apenas que gostamos de ali estar, para além de que a simpatia e espírito de equipa é fundamental para um negócio que felizmente

ainda de pessoas para pessoas. Quando estamos fora gostamos sempre de experimentar outras tradições, mas existem coisas de que não abdicamos e, assim sendo, nós também o fazemos com outras nacionalidades. Estamos a investir muito em tecnologia para nos ajudar a estarmos mais próximos de si e de cada hóspede. Estas valências, entre outras, nomeadamente a importância que o mercado Nacional tem no Hotel Londres e o facto de termos bem essa consciência, possibilitaram ao Hotel Londres ter a honra de dizer que somos PME excelência por mais de 12 anos.

Apenas
209€
por casal

Jantar de Ano Novo
+ Estadia com late
check out + Brunch

**Jante, descanse e
brinde o Ano Novo
connosco nesta
oferta exclusiva.**

**Reserve agora e tenha
uma experiência
memorável!**