

10^{ANOS}
G

MAIS GUIMARAES
A REVISTA DA CIDADE BERÇO

JOÃO SOUSA

MELHOR TENISTA PORTUGUÊS DE SEMPRE
COLOCA PONTO FINAL NA CARREIRA

N134 MENSAL: JUNHO 2024
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
DIRETOR ELISEU SAMPAIO



ASSOCIAÇÃO GUIMARÃES FADO A ALMA PORTUGUESA NO BERÇO DA NAÇÃO **RAFAEL OLIVEIRA** EXPÕE NA
SOCIEDADE NACIONAL DE BELAS ARTES **DIOGO NOVAIS PEREIRA** ELEITO CHEF COZINHEIRO DO ANO 2024

COM SINAL MAIS NESTA EDIÇÃO

TODOS OS MESES
A MAIS GUIMARÃES LEVA ATÉ SI
O QUE DE MAIS IMPORTANTE
ACONTECE NA CIDADE BERÇO
E NO CONCELHO!



FESTA DOS VINHOS EM GUIMARÃES



DIOGO NOVAIS PEREIRA
CHEF DO ANO



DÉFILEMENT VENCE
"PRÉMIO SOPHIA ESTUDANTE"



FEIRA AFONSINA
REGRESSA A GUIMARÃES



CASAMENTO SECRETO
ENCANTOU PEVIDÉM



ASSOCIAÇÃO GUIMARÃES FADO



EXPOSIÇÃO DE RAFAEL OLIVEIRA
NAS BELAS ARTES



A Comprarcasa Guimarães iniciou a sua atividade em 2014 com a abertura da sua primeira loja no centro de Pevidém, tendo a loja do centro na Av. D. João IV surgido em finais de 2016.

Na Convenção Anual da marca ibérica que representa, e que decorreu no Hotel Montebelo Agueira Lake & SPA, a Comprarcasa Guimarães foi reconhecida como “3ª melhor loja faturação 2023”; “Líder 2023 Tecnologia” pelo seu investimento na tecnologia e desenvolvimento dos portais e ferramentas de trabalho, assim como também “Líder 2023 Gestão Processual” prêmio que distinguiu a diretora de processos Juliana Ribeiro, “uma peça fundamental para o sucesso da equipa” Comprarcasa Guimarães. A empresa foi ainda distinguida com o “2º lugar Parceiro BPI – 2023” pelo volume de faturação alcançado enquanto intermediário de crédito.

Estes são, adiantam os responsáveis ao Mais Guimarães, “reconhecimentos pelo trabalho feito ao longo do ano, um ano deveras mais difícil para todos. Por isso, muito nos enche de orgulho e satisfação e nos dão garra para abraçar o ano de 2024 e tudo que ele pode trazer”.

A IMOBILIÁRIA VIU, UMA VEZ MAIS, RECONHECIDA A QUALIDADE DOS SEUS SERVIÇOS E A APOSTA CONSTANTE NA INOVAÇÃO

A qualidade, o compromisso, a transparência, e a empatia com que diariamente procuramos trabalhar com os nossos clientes, acreditamos serem os valores, não só da marca que representamos, mas que mantemos e defendemos diariamente com os nossos clientes.

Na empresa todos têm noção da importância do momento da compra de uma casa: “Vender ou comprar um imóvel tanto pode significar um simples ato de investimento, como por outro lado ser uma verdadeira concretização de um sonho! E nós procuramos concretizar sonhos a quem nos procura”, acrescentam as responsáveis, Elisabete Carvalho e Juliana Ribeiro

Entre a mediação imobiliária e a intermediação de crédito, a Comprarcasa Guimarães procura prestar um serviço global e em pleno, que vai desde a escolha do imóvel, a contratação do

crédito à habitação, não esquecendo o acompanhamento total do primeiro ao último dia do processo.

O percurso até agora tem sido “prazeroso, mas desafiante: Manter duas lojas em pleno funcionamento e uma equipa motivada para os resultados é exigente. O mercado tem crescido e se tornado cada vez mais competitivo, mas confiamos no bom serviço que diariamente prestamos aos nossos clientes”.

A empresa tem as portas abertas a pessoas que queiram “trabalhar em equipa e estejam motivadas para os resultados, mas também para o serviço ao cliente, são sempre bem-vindas”. Até ao final do ano de 2024, pretende aumentar a equipa com quatro novos consultores e reforçar a sua cota de mercado. Até final de 2026 estudar outros mercados e a possibilidade de crescerem com pelo menos mais uma loja.

Mas sempre, garantem os responsáveis da Comprarcasa, com o “firme objetivo de manter a estabilidade e bem-estar da sua equipa, assim como a qualidade dos serviços prestados, com que fomos habituando os nossos clientes”.



EDITORIAL

DIRETOR DO GRUPO MAIS GUIMARÃES
ELISEU SAMPAIOLEIA A REVISTA
EM FORMATO DIGITAL

OS POETAS DEVERIAM GOVERNAR O MUNDO

A 10 de junho passado, celebramos 500 anos do nascimento do nosso poeta maior: Luís Vaz de Camões. Tempo certo para pegar n'Os Lusíadas, o poema épico sobre as descobertas portuguesas, e reler, entre outras, as estrofes 31 e 35, com referência a Guimarães, berço da nacionalidade:

"De Guimarães o campo se tingia
Co'o sangue próprio da intestina guerra,
Onde a mãe, que tão pouco o parecia,
A seu filho negava o amor e a terra.
Com ele posta em campo já se via;
E não vê a soberba o muito que erra
Contra Deus, contra o maternal amor;
Mas nela o sensual era maior."

"Não passa muito tempo, quando o forte
Príncipe em Guimarães está cercado
De infinito poder, que desta sorte
Foi refazer-se o imigo magoado;
Mas, com se oferecer à dura morte
O fiel Egas amo, foi livrado;
Que, de outra arte, pudera ser perdido,
Segundo estava mal apercebido."

Na verdade, Afonso Henriques, o nosso primeiro rei, deu a terra onde Luís plantou a nossa língua como ninguém, a fez frutificar e espalhar-se pelos quatro cantos do mundo, levando os mitos, as figuras e os momentos históricos de Portugal. Tal como Afonso, Luís Vaz de Camões, o poeta, tornou-se imortal aos olhos da nação e do mundo.

Nos quinhentos anos do nascimento de Luís Vaz de Camões voltemos aos livros, deixemos que connosco o autor partilhe as suas reflexões sobre política, economia, a fragilidade humana, o poder do dinheiro, o valor da literatura, e a recompensa e honra devidas a quem se distingue pelas obras que deixa. Reflexões tremendamente atuais.

"Mudam-se os tempos, mudam-se as vontades,
Muda-se o ser, muda-se a confiança;
Todo o mundo é composto de mudança,
Tomando sempre novas qualidades.
Continuamente vemos novidades,
Diferentes em tudo da esperança;
Do mal ficam as mágoas na lembrança,
E do bem, se algum houve, as saudades."

Mais Guimarães – A Revista é um órgão de comunicação independente e plural ao serviço de Guimarães e de todos os Vimaraneses.

Estas são as linhas que a definem:

01 A Revista "Mais Guimarães" é um órgão de comunicação regional, gratuito, generalista, independente e pluralista, que privilegia as questões ligadas ao concelho de Guimarães.

02 A Revista "Mais Guimarães", é uma publicação independente, sem qualquer dependência de natureza política, económica ou ideológica.

03 A Revista "Mais Guimarães" é um órgão de informação que recusa o sensacionalismo

e é orientado por critérios de rigor, isenção e honestidade no tratamento das notícias.

04 A Revista "Mais Guimarães" compromete-se a respeitar os direitos e deveres previstos na Constituição da República Portuguesa, na Lei de Imprensa e no Código Deontológico dos Jornalistas.

05 A Revista "Mais Guimarães" aposta numa informação diversificada de âmbito local, abrangendo os mais variados campos de atividade e pretende corresponder às motivações e interesses de um público plural que se quer o mais envolvido possível no projeto editorial.

06 A Revista "Mais Guimarães" distingue claramente as notícias – que deverão ser objetivas,

circunscrevendo-se à narração, à relação e à análise dos factos para cujo apuramento devem ser ouvidas as diversas partes – e as opiniões, ou crónicas, que deverão ser assinadas por quem as defende, claramente identificáveis.

07 A Revista "Mais Guimarães" compromete-se a respeitar a privacidade dos cidadãos, recusando a divulgação de factos da vida pessoal e familiar.

08 A Revista "Mais Guimarães" considera a sua atividade como um serviço de interesse público, com respeito total pelos seus leitores, em prol do desenvolvimento da identidade e da cultura local e regional, da promoção do progresso económico, social e cultural.

FICHA TÉCNICA

Mais Guimarães A Revista da Cidade Berço
Publicação Periódica Regional, Mensal

Tiragem

5.000 Exemplares

Proprietário

Eliseu Sampaio Publicidade, Unipessoal Lda.

NIPC 509 699 138

Sede e Sede da Redação Av. de São Gonçalo, n.º 319, 1.º Piso, Sala C, Oliveira, São Paio e São Sebastião 4810-525 Guimarães

Telefone 253 537 250 [Chamada para a rede fixa nacional, de acordo com o seu tarifário]

Email administracao@maisguimaraes.pt

Diretor e Editor

Eliseu de Jesus Neto Sampaio
Travessa Monte da Carreira N.º 490
4805-284 Ponte Guimarães

Registado na Entidade Reguladora Para a Comunicação Social, sob o n.º. 126 352
ISSN 2182/9276 **Depósito Legal** n.º. 358 810/13
Administração: Eliseu de Jesus Neto Sampaio, detentor de 100% do capital da empresa.

Jornalistas

Leonardo Pereira e Eliseu Sampaio
Design Gráfico e Paginação
Mais Guimarães

Impressão e Acabamento

Gráfica Nascente, Artes Gráficas Lda.
Travessa Comendador Aberto M. Sousa
Lote 15, Zona Industrial - Vila Nova de Sande
4805-668 Guimarães

Fotografia de Capa

Millenium Estoril Open

COMO PUBLICITAR

Contacte-nos e conheça as nossas campanhas de publicidade.

Telemóvel 917 953 912

[Chamada para a rede móvel nacional, de acordo com o seu tarifário]

Email geral@maisguimaraes.pt
www.maisguimaraes.pt

Av. S. Gonçalo 319, 1º Piso, Salas C
4810-525 Guimarães



f / MAISGUIMARAES



TEMOS TUDO PARA O SEU AUTOMÓVEL

BATERIAS AUTO I MOTO I EMPILHADORES I BARCOS
CHAPARIA I MECÂNICA I ELETRICIDADE
VENDA AO PÚBLICO
REVENDA COM DESCONTOS ESPECIAIS



Agenda Cultural de Guimarães

© DIREITOS RESERVADOS



O RODOPIO

29 de junho - Centro Cultural Vila Flor

A Academia de Bailado de Guimarães e o coletivo Outra Voz voltam a trabalhar em conjunto para dar luz a um espetáculo de partilha de vozes. Num repertório oral, musical e de movimento, justapondo-se a prática do canto, O Rodopio promete animar o Grande Auditório Francisca Abreu do Centro Cultural Vila Flor, com início às 21h30. Desta vez, juntam-se também os músicos da Sociedade Musical de Pevidém e crianças do projeto Brinco de Voz. Assim, nomes como Rui Souza, Carlos Correia e Maria Soares promovem um trabalho de colaboração entre várias instituições do concelho.

© DIREITOS RESERVADOS

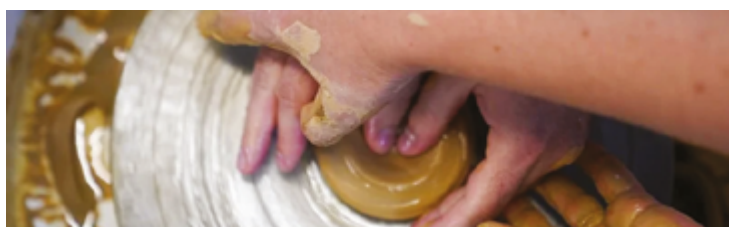


OFICINAS DE FÉRIAS DE VERÃO

09 a 12 de julho - Diferentes espaços culturais da cidade

Guimarães volta a organizar atividades para as crianças no período das férias, que começa com um processo fotográfico com plantas e flores na produção de imagens, no dia 09 no CIAJG. No dia seguinte, é espaço para a oficina de dança, de forma a "explorar a elasticidade dos corpos", com a direção de Loie Fuller. No dia 11, a Loja Oficina promove um atelier de expressão musical de construção de instrumentos musicais. Por fim, a Casa da Memória de Guimarães acolhe um momento de teatro para os mais novos em que, no dia 12, haverá uma oficina de "ligação entre a natureza e o corpo através de dramatizações e exercícios teatrais".

© DIREITOS RESERVADOS



HISTÓRIAS DE CÂNTAROS E CANTARINHAS

13 de julho - Centro Cultural Vila Flor

Orientada por Maria Fernanda Braga, a oficina dá um salto ao passado até às tradições vimaranenses através de uma atividade em que os participantes colocarão as mãos no barro e na água. Numa oportunidade de criação de cântaros e cantarinhas, a atividade permite ver nascer peças ornamentadas criativamente com mica branca.



© DIREITOS RESERVADOS

RECEITAS DE FAMÍLIA

13 de julho - Casa da Memória de Guimarães

O espaço cultural vimaranense abre, mais uma vez, as portas para as pessoas se juntarem para "fazer o que verdadeiramente liga as pessoas e as comunidades, comer, beber e contar histórias", conta a organização. No segundo quadrimestre do ano, o mote são as receitas para o jantar, de forma a aproveitar os dias mais compridos das estações da primavera e do verão. Em Guimarães, habituamo-nos a ouvir falar de arroz pica no chão, rojões à minhota ou do delicioso toucinho do céu, iguarias que são veículos de memórias e vivências.



© DIREITOS RESERVADOS

FESTA NACIONAL DA GINÁSTICA

28 a 30 de julho - Pavilhão Multiusos de Guimarães

O palco das grandes emoções, na cidade berço, volta a acolher um evento de desporto nacional durante o final de julho. A Festa Nacional da Ginástica reúne os maiores talentos e promessas da ginástica portuguesa, contando com diferentes eventos e percursos pela cidade e pela presença nos pavilhões do centro da cidade como o Francisco de Holanda, INATEL e Plataforma das Artes. O certame arranca com um desfile inicial, na noite do dia 28 de junho. Para o dia seguinte está marcada a Batalha dos Campeões e a gala Professor Henrique Reis Pinto.

SÓ BARROSO GANHA NOVA IMAGEM AOS 40 MAS MANTÉM OS VALORES DE SEMPRE



A SÓ BARROSO comemorou a 01 de junho, o 40º aniversário. Entre familiares, amigos e parceiros de negócios “alguns com mais de trinta anos”, a festa fez-se, com alegria, nas instalações da empresa em Braga.

Ao fim de quatro décadas, a SÓ BARROSO é uma referência nacional no setor do comércio automóvel, tendo cimentado a sua posição através de uma forma muito particular de estar no mercado, com proximidade, com seriedade e com confiança. Por isso, como referiu ao Mais Guimarães Américo Barroso, cada cliente “tornou-se um membro da família SÓ BARROSO”.

“O sucesso não se mede do ponto de vista financeiro, mas sim no impacto positivo que criamos na vida das pessoas com quem trabalhamos”. Américo Barroso, da SÓ BARROSO

Aos 40 anos de idade, a SÓ BARROSO fez um “rebranding”, alterando a sua imagem, rejuvenescendo-a. “O que fizemos agora foi realmente um ‘rebranding’, mudando, não só o logotipo, mas toda a forma como nos apresentamos e comunicamos com as pessoas”, disse ao Mais Guimarães Pedro Barroso, filho de Américo, o fundador da empresa.

Um dos segredos do sucesso da SÓ BARROSO é a preocupação constante com a solidez: “Só trabalhamos com capitais próprios e pagamos todos os serviços prestados na hora”, garante Américo Barroso.

Américo nasceu em Busteliberne, na serra da Cabreira, no concelho de Cabeceiras de Basto. Aos 17 anos escreveu um pequeno livro em que previra trabalhar em automóveis, lembrou o responsável pela empresa. Aos 23 anos vendeu o seu primeiro automóvel, um Toyota Corrolla, e nunca mais parou.

Em 2000, Américo convidou o seu irmão e afilhado, Paulo Barroso, para sócio, numa sociedade que perdura e que vai muito para além das relações familiares.

“A empresa cresceu muito com a entrada do Paulo, tornou-se num grupo”, destaca Américo Barroso.

Com a SÓ BARROSO nasceram a Ibericar, dedicada ao recondi-

cionamento e manutenção e a Iberimed, no mercado dos seguros e da intermediação de crédito.

Atualmente, o grupo é composto por 40 funcionários, 30 dos quais licenciados. A segunda geração, que está já bem presente na empresa, também já vende carros.

Américo e Pedro Barroso falam de um momento de transição na liderança do grupo. Pedro Barroso no departamento de marketing, João Barroso no Comercial e Joana Barroso no departamento Financeiro.

40 ANOS, UMA NOVA IMAGEM

“Crescemos muito enquanto marca, e percebemos que a nossa imagem já não correspondia a essa dimensão que alcançamos”, disse Pedro Barroso, o diretor de Marketing da SÓ BARROSO ao Mais Guimarães.

A SÓ BARROSO apresenta-se agora em tons de violeta, revelando “a ambição que nos caracteriza, a sabedoria com que tomamos as nossas decisões, e a sofisticação que nos define”, nas palavras do fundador da empresa.



CATARINA SILVA E JOÃO PEDRO

UM CASAMENTO EM SEGREDO

QUE ENCANTOU PEVIDÉM

TEXTO: LEONARDO PEREIRA • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS

Catarina Silva e João Pedro vivem em Pevidém, organizaram o seu casamento num mês e permitiram que apenas cinco pessoas tivessem conhecimento da cerimónia. No dia do 77.º aniversário do Grupo Regional Folclórico e Agrícola de Pevidém, a 25 de abril, os noivos surpreenderam toda a gente presente na tradicional Missa do Rancho e casaram “à moda antiga”.

Deixaram o vestido e o fato que todos estamos habituados a ver de lado e decidiram subir ao altar numa cerimónia especial para Pevidém e para o Grupo Regional Folclórico e Agrícola da vila. Sem convites formais para deixar as pessoas de boca aberta durante a cerimónia, o casamento de Catarina Silva e de João Pedro encantou Pevidém e teve uma grande repercussão por entre os grupos folclóricos locais, nacionais e internacionais e ainda pelas redes sociais

A LIGAÇÃO DOS NOIVOS AO RANCHO

Catarina Silva nasceu no seio do Grupo Regional Folclórico e Agrícola de Pevidém, visto que já frequentava os ensaios e atuações dentro do ventre da sua mãe. Posteriormente, quando conheceu o seu noivo, convenceu João Pedro a começar a dar uns passos de dança no grupo musical de Pevidém. Natural de Santo Tirso, João Pedro aderiu, começou “a praticar em casa e já está dentro do grupo há dez anos”, explica.

Os noivos casaram por civil a 26 de março deste ano mas não se quiseram ficar por esse momento. Ambos queriam fazer um casamento “muito simples” e a noiva não pretendia ir para uma habitual quinta “porque seria um investimento que não me fazia feliz”, conta.

Então, organizaram uma cerimónia e apenas cinco pessoas sabiam aquilo que se passaria dentro da Igreja de Pevidém no feriado: Catarina Silva [a noiva], João Pedro [o noivo], Ana Machado [presidente do Rancho], o padre Paulo Neiva e a mãe da noiva. Num segredo que encantou toda a vila vimaranense, o casamento foi preparado apenas durante um mês.



Naturalmente, Catarina Silva e João Pedro gostariam que todas as pessoas próximas estivessem presentes, mas o convite formal estragaria a surpresa e seria “injusto” para alguns. Assim, a solução encontrada foi um convite feito através das redes sociais em que a noiva “disse para todos aparecerem na missa, porque seria bonita e diferente. Alguns vieram, outros não, mas tínhamos de fazer assim.”

DA IDEIA NO PAPEL À PREPARAÇÃO DO CASAMENTO EM QUATRO SEMANAS

“Intraquilos” em relação à preparação do casamento visto que tinham de o “idealizar” em 30 dias, Catarina Silva e João Pedro tiveram a ideia de fazer uma surpresa e encantar os presentes no espaço religioso. Os noivos entraram em contacto com o pároco Paulo Neiva e este “mostrou-se interessado, aceitou e ajudou em tudo o que conseguiu”, sublinha Catarina Silva. De forma “espontânea”, apenas um mês bastou para o casamento de Catarina Silva e João Pedro se realizar sem que mais ninguém soubesse. A título de curiosidade, o padrinho do casamento apenas soube que o seria alguns minutos antes da cerimónia, conta a noiva enquanto sorria.

Naquela que seria, na visão de todos os presentes, apenas uma tradicional Missa do Rancho, Catarina Silva e João Pedro foram os últimos do desfile a entrar na igreja, juntamente com o padre. Foram colocados no meio, tal e qual um casamento tradicional, e o nervosismo foi o sentimento que estava à flor da pele, frisam os noivos. A surpresa para os presentes foi tanta que muitas das



peças apenas se aperceberam que era um casamento “quando entraram as alianças”, explica Catarina Silva.

Apesar de ser um casamento diferente, a saída dos noivos da igreja de Pevidém foi idêntica aos habituais. A mãe da noiva preparou algumas flores e arroz para que as pessoas atirassem à porta do espaço religioso. Nesse momento, Catarina Silva e João Pedro depararam-se com “muita gente da freguesia e que acompanha o Grupo Folclórico e Agrícola de Pevidém. Todos nos deram os parabéns por ser algo que nunca assistiram. Claramente gostaram”, garante.

UMA CERIMÓNIA QUE ORGULHOU O GRUPO REGIONAL E AGRÍCOLA DE PEVIDÉM

A presidente do Grupo Regional Folclórico e Agrícola de Pevidém expressa que a cerimónia “foi um orgulho para o rancho, porque demonstrou aquilo que os noivos são. Nem foi mais relevante o

casamento nem a Missa do Rancho, porque o padre abordou os dois. Todos ficaram felizes. E teve vantagens porque não gastaram dinheiro no jantar [risos]”, acrescenta Ana Machado.

No final, a cerimónia também foi diferente. Catarina Silva e João Pedro, bem como os convidados, não seguiram para uma tradicional quinta mas sim para a sede do grupo musical, onde as bifanas os esperavam para o almoço: “Não era o vestido comprido e a mesa cheia de comida que nos iam fazer mais felizes. Fui mais feliz assim, ao chegar à sede, comer uma bifana e o bolo de aniversário do Rancho, porque rapidamente tínhamos de ir para a atuação na Praça Francisco Inácio”, explica a noiva.

O casamento, pouco habitual de se ver nos dias de hoje, “teve grande repercussão nas redes sociais e teve um bom feedback por parte das pessoas da vila e mesmo fora dela”, garante João Pedro. O noivo até frisou, em tom de brincadeira, que os dois “pareciam famosos em Pevidém”. A cerimónia mereceu o reconhecimento e a partilha de vários grupos folclóricos vimaranenses, nacionais e até internacionais.

PUB

Meu Super

Conto a Levar

SUPER MERCADO
da porta ao lado

Já abriu!
EM NOVAIS FAMALICÃO

CREIXOMIL
Rua da Índia,
nº 462, Loja 4,
4835-061

TROFA
Rua Costa Ferreira,
nº 100, Loja 4,
4785-298

RONFE
Alameda Professor
Abel Salazar, nº 29
4805-375

Segunda a Sábado
08h00 às 20h00

Artigo de opinião

A INCLUSÃO DOS MIGRANTES ATRAVÉS DA LITERACIA FINANCEIRA

Quando o tema é literacia financeira, os Portugueses estão mesmo na cauda da Europa, acompanhando muito do que são os indicadores económicos e financeiros do país, nomeadamente no que diz respeito ao medíocre crescimento, modernização e diversificação da nossa economia e aos elevados rácios de endividamento, quer do estado, quer das famílias. Contudo, este artigo versa sobretudo, sobre o impacto que a literacia financeira ou a falta dela tem na comunidade migrante em Portugal. Não existem dados estatísticos credíveis e suficientes, para podermos inferir conclusões sobre o estado das diversas comunidades que chegam a Portugal ou até daquelas que já se estabeleceram no nosso país nos últimos anos. A análise do terreno, feita quer nível profissional, quer ao nível autárquico, revela uma realidade avassaladora e que em muito casos ultrapassa todos limites da decência humana e do que deveria ser permitido num estado de direito e num democracia plena e consolidada, como é Portugal.

Assim, existe desde logo uma enorme barreira para quem procura Portugal como destino, na ansia por encontrar uma vida melhor, a língua. Esta tem de ser, naturalmente, a primeira prioridade na integração dos migrantes. Sem dominar os conceitos básicos da língua, ou pelo menos do Inglês, não é possível caminhar no aprofundamento de matérias basilares, do sistema monetário, financeiro, tributário ou bancário Português.

Vou, no entanto, centrar-me nos casos em que o Português é já uma língua falada, em especial a comunidade proveniente dos PALOP (Países de língua oficial Portuguesa) ou daqueles que entretanto, já adquiriram os conceitos essenciais do Português. Para estes é fundamental adquirir conceitos básicos de literacia financeira, preparando-os assim, para a relação com as entidades patronais, com a banca, com o sistema fiscal e de previdência e de um modo geral na gestão do dinheiro e orçamento familiar. Este conhecimento é tão mais importante, quanto a necessidade de ganhar autonomia, em relação a grupos organizados de imigração ilegal ou de angariadores de migrantes, ou até nas relações profissionais que se possam gerar na vinda para Portugal. Por tudo isso, é fundamental que se perceba a importância de conhecer o básico do funcionamento do nosso sistema financeiro, começando pelo conhecimento do dinheiro físico e do seu valor, quer na relação com as moedas dos países de origem, quer na relação com os custos dos produtos e salários. É ainda muito importante, saber que todos os cidadãos, ao abrir contas bancárias, podem usufruir de contas de serviços mínimos, mitigando custos, muitas vezes explorados, indevidamente pela banca. Aquando do pedido do número de contribuinte é fundamental que o mesmo não seja cedido a uma pessoa ou empresa qualquer, muito menos ceder a senha das finanças. Este, aliás, tem sido um dos principais problemas dos novos migrantes, pois cedem a senha a empresas e grupos, que por ignorância ou má-fé, dão início de atividade, mui-



Alberto Martins
Gestor de Empresas

ta das vezes sem o pérvio conhecimento ou consentimento do migrante, provocando posteriormente, um avolumar de coimas, impostos em atraso e dívidas, que tal como uma rede, dificilmente se conseguirão libertar. O conhecimento básico, dos impostos portugueses, sobretudo do IVA e do IRS, são fundamentais para estarem protegidos e informados das suas obrigações enquanto trabalhadores de plenos direitos. Como profissional da área tenho ido ao encontro da resolução de inúmeros problemas, que poderiam ter sido evitados, procurando para além de os resolver, informar devidamente o cidadão.

A este propósito, apresentei recentemente uma proposta, de criação de um grupo voluntário, para no concelho de Guimarães, dar uma pequena formação, de forma completamente gratuita a estes cidadãos. Este é um trabalho social, necessário e urgente e que passa muitas vezes ao lado dos holofotes dos apoios existentes. Penso que será um contributo muito importante, para melhorar a condição humana destas pessoas, elucidando-os e reduzindo a possibilidade de erros, omissões e sobretudo abusos de terceiros, em relação a uma comunidade, naturalmente fragilizada, fora do seu país, cultura e enquadramento comunitário e socioeconómico. A literacia financeira é um pilar social fundamental.



GUIMARÃES REVIVE TEMPO DOS “ALICERCES DO REINO”

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: JOÃO BASTOS



Em junho, cidade acolhe um dos eventos mais acarinhados pelos vimaranenses. A Feira Afonsina, um evento inserido no programa de celebrações do "Dia Um de Portugal".

As ruas da cidade voltam a representar o período que antecede a Batalha de S. Mamede, em 1128, revisitando a época dos primeiros reis de Portugal. Sob o tempo, “Os Alicerces do Reino” Guimarães recua no tempo para fornecer aos seus visitantes quatro dias de representação histórica dos acontecimentos ocorridos na fundação de Portugal, através da construção de vários espaços temáticos.

Nessa viagem, há vários espetáculos, áreas temáticas, atividades e um mercado, onde não falta o repasto tradicional, o comércio de artesanato e utensílios medievais. Na feira Afonsina, participam 100 artistas, 18 companhias de teatro, mais de 100 expositores comerciais e 70 voluntários.

Este ano, a encenação remete os visitantes do certame à altura em que Afonso Henriques adotou o título de príncipe e se impôs como governante do Condado, após a vitória na Batalha de São Mamede, ocorrida a 24 de junho de 1128.

PROGRAMA DA FEIRA AFONSINA ESTENDE-SE À ZONA DE COUROS

A Feira Afonsina decorre entre a zona do Castelo, a Praça da Oliveira e, este ano, uma das grandes novidades, é a chegada da feira à Zona de Couros, envolvendo assim a nova zona classificada desde setembro de 2023, pela UNESCO, como Património Mundial da Humanidade. Entre espetáculos de música, teatro, visitas encenadas e oficinas, a Zona de Couros serve de palco para a recriação das vivências do burgo medieval, mostrando a sua função e a relação com a aristocracia da altura.





DIOGO NOVAIS PEREIRA

CONQUISTA TÍTULO DE CHEF COZINHEIRO DO ANO

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: JOÃO BEIJINHO

Diogo Novais Pereira foi o grande vencedor da 35ª edição do concurso da Edições do Gosto, conquistando assim o título de Chef Cozinheiro do Ano. Aos 33 anos, comanda a cozinha do Porinhos, em Fafe, o restaurante aberto pelos seus pais e onde passou “todos as férias de escola” da sua infância.

O chef de cozinha, natural de Guimarães, alcança uma das maiores marcas pessoais da sua carreira, ao participar pela segunda vez na competição, admitindo que no ano passado “sabia que não ia ganhar”. Não totalmente contente com a sua participação, onde acabou por trazer a medalha de bronze, admite que o pensamento era “eu posso ganhar isto” é aí que decide participar na edição de 2024.

Na final, que decorreu em Lamego, Diogo esteve rodeado de tachos e panelas em plena concentração, numa prova de esforço que lhe concedeu o prémio. O menu, que “foi fácil de escolher porque tem um cunho muito pessoal”, era composto por quatro momentos cujo elemento obrigatório era o limão.

“ESTOU MUITO BEM (NO PAPEL DE VENCEDOR) E GANHAR ERA UM OBJETIVO”

Para começar, decidiu apresentar uma sopa de peixe que diz ser “um prato de inspiração do que sobra das caldeiradas, e que é considerado um prato pobre, onde se guarda o caldo e depois se faz a sopa”. O vimaranense admite ter escolhido “a pescada porque é dos peixes que mais consumimos, depois do bacalhau, aqui no Norte”. Para prato vegetariano, escolheu “um caneloni de repolho assado no forno, cogumelos com limão e um arroz de cogumelos”. No prato de carne, decidiu fazer um tributo à cidade que agora o acolheu, Fafe, apresentando um prato de tacho onde a estrela era a vitela. “Fiz uma jardineira de vitela com os nispos de vitela estufados e a batata torneada e no prato pus o puré de ervilha e o pickle de cenoura”, conta. Para sobremesa, adocicou o paladar do júri com uma tarte de maçã assada de Alcobaça, um dos produtos obrigatórios na prova.

O chef admite que a preparação para o concurso envolveu muitas semanas de treino intensivo. “Treinei o menu durante três semanas, ao domingo, após os almoços. Cronometrava o tempo, organizava tudo por cores e sabia exatamente o que fazer em cada prato”, revela. No regional, ficou em segundo lugar, mas foi selecionado para os nacionais devido à alta pontuação dos júris. As críticas construtivas que foi ouvindo foram o escape para o aperfeiçoamento, admitindo que contou com o apoio da família para ir provando o menu ao longo das várias semanas de treino. “A minha mulher digamos que foi a provedora oficial. O ano passado, por exemplo, foi o meu pai. Ele já não aguentava mais comer o menu ao domingo”, brinca.

O jovem mostra-se muito feliz no papel de vencedor e revela que, mais do que estar nesta competição, o objetivo era trazer o primeiro lugar para casa. “Desde que entrei na Escola de Hotelaria no Porto e comecei a ver vários chefs como António Loureiro, Rui Martins, Vítor de Matos, comecei cada vez mais a querer estar ali. A partir do momento em que lá estou só quero ganhar”, revela.



Questionado sobre o mediatismo conquistado após vencer o desafio, demonstra-se humilde, afirmando que “o maior reconhecimento foi o júri ter gostado e apreciado uma base tradicional”. Diogo contou com o apoio de toda a família, mas o seu percurso não teria sido igual sem “as mulheres da minha família” que o inspiraram a seguir este caminho, remetendo-se à sua mãe e avó. “É tanto esforço e tanto trabalho que os restaurantes tradicionais fazem, que isso é um sentimento muito bom. Não é um esforço só meu, é um esforço que já vem da minha avó que, sem formação, abriu um restaurante há 50 anos atrás. Bem como, a minha mãe igual que sem formação, abriu um restaurante há 30 anos atrás”, admite orgulhoso.

Tendo em conta a sua infância e toda a história da família neste mundo envolvente da cozinha, a escolha para seguir este caminho surge naturalmente. “É claro que, quando era adolescente eu tentei fugir disto, mas quando chegou a hora da verdade sobre a formação e os estudos, eu não hesitei e sabia que queria hotelaria. Mas eu pensei, eu gosto mesmo disto e é isto que quero fazer, mas tinha de ter ferramentas e conhecimento”, admite.

O vimaranense passou por restaurantes como o DOP, no Porto, e o El Club Allard, em Madrid, que se trata do 32º melhor restaurante do Mundo. Passou também por cozinhas de restaurantes como a Casa Torta, em Guimarães, e o Oficina, no Porto, e ainda pelo hotel My Story Hotel Rossio, em Lisboa. O chef conta que “trouxe coisas diferentes de todos os sítios até porque a visão de cada chef e a forma como faz é diferente. Ali era absorver, trabalhar, aplicar e estudar. Quando cheguei aqui, pus em prática o que aprendi”.

“TRABALHAR COM OUTRAS PESSOAS, OUTRAS MENTALIDADES E OUTROS MÉTODOS É VER QUE CONSIGO TAMBÉM ATINGIR GRANDES RESULTADOS”

Admite que o seu percurso até aqui foi um género de laboratório de experiências para hoje assumir um dos maiores desafios pessoais e profissionais: a liderança da cozinha do restaurante tradicional aberto pelos seus pais há mais de 30 anos, com a ajuda da mãe que não deixou de «meter mãos na massa», revelando que teve de ser um processo gradual. “Para ela é uma maneira de cozinhar um bocado diferente, mas depois quando se começa a ver frutos percebe-se que resulta. Portanto, ela teve que fazer essa adaptação e eu também tive que me adaptar”. No entanto, assume que rapidamente se entenderam muito bem e garante que toda a gente na cozinha trabalha com “rigor, método e disciplina”.

A sua base é a cozinha tradicional, mas numa versão inovadora. “Transformei as miudezas do cabrito em mais sabor sem alterar a essência do prato”, explica. “Por exemplo, eu, a minha mãe e a minha avó assamos cabrito com as miudezas. A minha avó cortava-as em tamanho grandes, a minha mãe num tamanho inferior e eu fiz desaparecer em textura, mas em sabor continua lá”. Acredita que “a gastronomia atual já não nos permite comer as miudezas dessa forma, no entanto, o sabor deve ser preservado”.

Questionado sobre a sua preferência nalguma comida, surge uma resposta imediata e confere “que não tem preferências e gosta de cozinhar tudo”, mas reconhece que “a sua grande vantagem é ter forno a lenha”. O chef cozinheiro do ano defende que apesar de não poder levar o forno a lenha consigo, leva atrás dele os seus caldos que lhe reconhecem o sabor, acreditando que isto se trata de “identidade”.

Na sua cozinha valoriza a sazonalidade dos seus produtos e a proximidade dos seus fornecedores, garantindo sempre a máxima qualidade nos pratos. “Eu não utilizo nada que não esteja no raio de 50 km. O objetivo é que eu consiga, ir ao mar ou à montanha, sempre que precise”. Quanto à sazonalidade, acredita não poder ser de outra forma. “Por exemplo, estamos na altura de ervilhas de quebrar, então tenho feito vários pratos principais e entradas com esse produto”.

Assume que a máxima do restaurante é “quando não temos, não fazemos”, de forma, a respeitar o ciclo de cada produto. Quem frequenta este restaurante, já lhe conhece a dinâmica. À chegada são apresentadas algumas recomendações com determinados produtos que há naquele dia. Quem fizer reserva, pode sempre perguntar o que há e tenta-se encontrar um meio termo do que



peessoa quer com o que nós temos para oferecer”. Bases essas, que já estavam incutidas antes da sua chegada. “A minha mãe só cozinhava com aquilo que tinha porque temos um padrão de qualidade a manter”, comenta.

Explica que “com o receituário, vamos descobrindo e aplicando ao gosto das pessoas. Assim, o trabalho começa a ser diferente. A minha mãe já o fazia, mas de uma forma diferente, agora é com outra amplitude.” Reconhece assim que aproveitou a mentalidade que as pessoas já tinham de saber que ali “só comem o melhor que eu lhes vou conseguir dar”.

É aqui que entra novamente a sustentabilidade, conferindo que “tentamos fazer entender às pessoas que não se pode falar em sustentabilidade quando se fazem pratos com apenas uma parte ou duas do animal. Nós utilizamos o animal todo. Só assim é possível”. Acredita que a solução é “estudar o receituário para ter argumento, ou seja, ter bases e várias soluções e trabalhando nas partes de todos os animais”, explica.

“EU NÃO POSSO LEVAR O FORNO A LENHA COMIGO, MAS POSSO LEVAR OS MEUS CALDOS. ISTO TRATA-SE DE IDENTIDADE”





Acrescenta ainda que “por exemplo, no dia do peixe quando as pessoas cá chegam para almoçar ou jantar perguntam-nos quais os peixes é que nós temos para determinado número de pessoas. Após lhes perguntar se preferem peixe grelhado ou assado, apresento a melhor produto para aquele modo de confeção e para o número de pessoas”. O jovem admite que quem reservar ganha vantagens na escolha do que pode comer, dessa forma, privilegiavam sempre esse método de trabalho.

“EU DIRIA QUE O SERVIÇO DE SALA TEM TANTA IMPORTÂNCIA COMO O TRABALHO DE COZINHA. ESTÃO EQUIPARADOS”

O cozinheiro alega que uma das áreas mais importantes dentro de um restaurante é a sala. “É na sala que estás com o cliente, falas com ele, fá-lo sentir em caso e comesças a abrir o livro. Os meus pais estão cá a fazer esse trabalho e vão descobrindo o que é que cada cliente aprecia, desta forma, consigo que haja versatilidade e adequar determinado prato, a determinada pessoa”. No entanto, há pratos que já estão enraizados na gastronomia do Norte em determinados dias da semana como é o caso “das tripas ao sábado, o cozido ao Domingo e, na temporada boa, os rojões ao sábado”.

Com uma cozinha em open space para a sala, confessa que não tem por hábito sair fora do seu habitat natural, mas que gosta de falar com as pessoas caso o abordem.

Sobre os desafios na restauração, Diogo destaca a dificuldade em recrutar profissionais bem formados e a importância de um ambiente de trabalho equilibrado. “O maior desafio é construir uma equipa e dar condições de trabalho adequadas. As pessoas precisam de horários e tempo para a vida pessoal”, comenta.

Confessa ainda que o seu “padrão de exigência é alto e para encontrarmos pessoas bem formadas é muito difícil”, diz em jeito de desabafo. Entende que quando alguém decide trabalhar nesta área que se deve comprometer com a maior exigência possível, procurando bases e estratégias de conhecimento com a formação adequada. “Fazer uma espuma na cozinha é fácil, mas fazer um refogado naquele ponto verdadeiro, isso é muito difícil”, exemplifica. Aponta uma falha às escolas de hotelaria defendendo que o “sistema pode e deve ser mudado”, uma vez que é “necessário começar a formar pessoas para o seu desenvolvimento pessoal” com o objetivo de encontrar pessoas “com melhores diálogos” na área da restauração, principalmente, no que ao serviço de sala diz respeito.

O cozinheiro defende ainda que “a remuneração é um número. Quando se é um bom profissional, se estuda, se desenvolve, se esforça e isso, traduz-se em vendas para o restaurante, cá estamos para reconhecer esse bom trabalho”.

O vasto currículo confere os patamares de exigência que já atingiu. Por essa razão, o facto de assumir, a solo, na cozinha do restaurante que fez parte do seu crescimento, torna-se um dos maiores

desafios da sua carreira profissional. “Há sempre o desafio pessoal de voltar a casa. Nos outros trabalhos onde estive, eu dizia que era x, e tinha de ser assim. Aqui não, até porque aqui estão as pessoas que me viram crescer. Acredito que ainda devam pensar que ainda sou pequenino e ainda veem as coisas de outras formas. Eu saí de casa com 20 anos e voltei com 30 anos”.

Revela ainda que o feedback tem sido “muito melhor do que estava à espera”, afirmando que “o restaurante tem evoluído de forma consistente e temos de continuar assim, a dar passos sem recuos e com um crescimento sustentável.

“OS PLANOS PARA O FUTURO É CONTINUAR A MELHORAR DENTRO DAQUILO QUE JÁ TEMOS”

A aposta na inovação da comida tradicional e na diferenciação no serviço de sala é notória, mas confidencia que quer fazer mais e que há projetos, ainda por revelar, que estão a ser pensados. Um deles, já comunicado, é o evento da “A Ordem da Cabidela, onde o restaurante será um dos anfitriões do evento nacional. Esta iniciativa contará com a presença de cinco chefs de todo o país, incluindo cinco diferentes versões de cabidela, saboreada com música ao vivo.

Diogo Novais Pereira não só seguiu os passos da sua família como está a trilhar um caminho de excelência e inovação, elevando a tradição culinária portuguesa a novos patamares. Com um olho no passado e outro no futuro, ambiciona tornar o Porinhos numa “referência nacional”.





PRIMEIRA FESTA DOS VINHOS DE VIMARANES

TEXTO E FOTOGRAFIAS: LEONARDO PEREIRA

O Instituto de Design de Guimarães, antiga Ramada, foi palco da primeira edição da Festa dos Vinhos de Vimaranes, iniciativa direcionada aos vinhos do concelho e aos seus produtores e que visa “promover e divulgar o património, um dos segredos mais bem guardados da região”, explicou Mário Moreira, presidente da Confraria Terras de Vimaranes.

Durante dois dias (31 de maio e 01 de junho), o evento reuniu 14 produtores de vinho verde de Guimarães, nomeadamente a Quinta Pousada de Fora, da Cancela, Valle dos 3 Irmãos, Sezim, Encados, Ermízio, Rabiana, Candoso de Cima, Lamela, S. Gião, Villa Beatriz, Estrufães, Morteiras, Castro de Ourilhe e Adega de Guimarães.

A festa dos vinhos serviu também para a entronização dos novos membros da Confraria Terras de Vimaranes e para o reconhecimento feito a Joaquim de Oliveira Martins, fundador e proprietário do restaurante Condado durante 53 anos.

"UM GRANDE IMPULSO" PARA OS PRODUTOS DA REGIÃO

Mário Moreira considera que o evento será “um grande impulso” para os vinhos da região e que “nada ficará como antes”. O dirigente da associação quer que Guimarães seja capital do Vinho Verde pelo menos uma vez por ano.

O dirigente sublinha que o “bairrismo não pode ser só encarado no futebol” e lançou o desafio à mais de uma centena de pessoas presentes para pedirem vinhos da região nos estabelecimentos de restauração a que forem no futuro.

DOMINGOS BRAGANÇA DEFENDE INVESTIMENTO NA TECNOLOGIA PARA SERVIR DE APOIO AO SETOR AGRÍCOLA

O presidente do município de Guimarães está consciente de que o setor agrícola “precisa de maior apoio”. Contudo, explicou que “a ciência e a tecnologia estão em tudo. Hoje podemos ter os nossos produtos genuínos mas melhorando os contributos da ciência e da sustentabilidade económica e ambiental. Não temos de estragar o ambiente e podemos continuar a acrescentar qualidade aos produtos.”



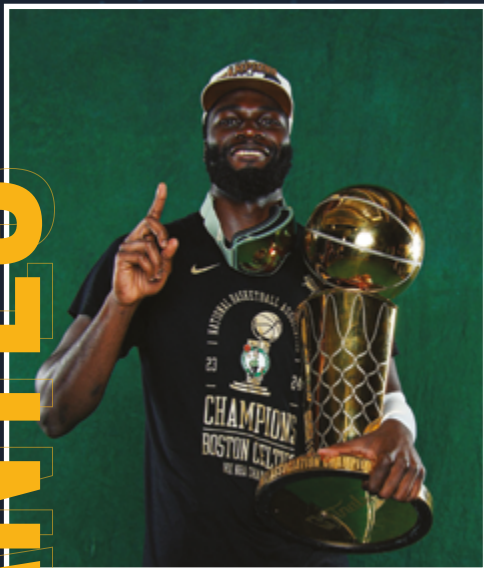
PUB

ARCOL
Cash & Carry

puríssimo
a marca do
consumidor exigente

GUIMARÃES
SANTA MARIA DA FEIRA
LISBOA
FARO

www.arcol.pt



NEEMIAS QUETA FOI CAMPEÃO DA NBA PELOS CELTICS

Os Boston Celtics conquistaram o 18.º título de campeões da Liga norte-americana de basquetebol (NBA), ao vencerem em casa os Dallas Mavericks por 106-88. Os Celtics venceram no TD Garden o quinto e decisivo jogo da final (4-1) com os Dallas Mavericks por 106-88.

Esta foi a terceira vez que Neemias Queta fez história. Primeiro, foi o primeiro português a entrar na NBA e, depois, tornou-se o primeiro atleta nacional a chegar a uma final deste campeonato. Agora, é o primeiro português a ser campeão da NBA, apesar de não ter sido opção para o jogo que levou os Boston Celtics à vitória. Contudo, participou em 28 jogos na época regular e em três nos play-offs.



PORTUGAL ENFRENTA AMEAÇAS CIBERNÉTICAS

Os portugueses estão a enfrentar uma tempestade de ciberameaças, com conteúdos para adultos, sites de alojamento gratuito de vídeos e links falsos para Office365 a liderarem as tentativas de infeção por malware, anúncios intrusivos e rastreadores. Esta é a conclusão de um novo estudo da NordVPN, uma das maiores empresas de cibersegurança do mundo. Apesar de Portugal estar entre os países menos afetados pela Europa, com cerca de um milhão, o número é ainda significativo. A Alemanha está no topo da lista com quase 30 milhões de incidentes. Segue-se o Reino Unido e a França.



ESPERA-SE O VERÃO MAIS QUENTE DA EUROPA

No início deste mês de junho, muitas cidades europeias registaram temperaturas de 40°C ou mais, devido ao ar quente que soprou do Norte de África. As vagas de calor já provocaram algumas mortes, nomeadamente no Chipre e na Grécia. Ao mesmo tempo, a Turquia está a lutar contra os incêndios florestais, uma vez que as temperaturas ultrapassam de novo os 40°C. Vários países da Europa foram afetados por esta onda de calor devido ao ar quente que soprou do norte de África. Os meteorologistas avisam que esta pode ser uma antevisão do ainda está para vir este verão. A Climate Central descobriu através de uma análise que o calor extremo tornou-se cinco vezes mais provável devido às alterações climáticas, tendo pelo menos 290 milhões de pessoas sofrido com condições de calor involgares.

CHAMA-SE 2018 BY COR DE CENOURA E É O SPOT IDEAL QUE VAI QUERER CONHECER ESTE VERÃO

Quem não gosta destes dias longos onde urgem as bebidas frescas e os petiscos irrecusáveis? No 2018 by Cor de Cenoura, os dias têm sabores especiais (literalmente!) e pode aproveitá-los da melhor forma. Durante a semana é um espaço para todas as horas, onde pode usufruir do pequeno-almoço até ao jantar.

A começar pelo pequeno-almoço, há opções para os mais variados gostos. Desde o tipicamente português até ao americano. Se quiser ser mais arrojado, pode sempre atirar-se de cabeça a um dos vários menus que dispõem. Exemplo disso é o menu que combina panquecas, iogurte, uma cobertura, duas frutas e ainda uma bebida (5,90€).

Como a vida é melhor partilhada, pode também dividir a sua comida ao desfrutar a dois do menu 2018 que inclui panquecas, croissant XXL com ovo mexido, fruta e uma bebida para cada um (12,45€). Se preferir uma opção mais saudável, o menu Light será a melhor alternativa. É composto por pão de cereais com fiambre, queijo ou queijo fresco, duas frutas e uma bebida (3,95€).

A escolha para beber em todos estes menus pode ser fria ou quente. Galão, meia de leite, cevada ou sumo natural fazem parte da lista. Para quem preferir, há também opção de bebida vegetal de amêndoa.

Durante a semana, ao almoço há sempre três pratos à escolha. Carne, peixe e vegetariano farão sempre parte do leque de possibilidades que vai variando de semana a semana. O menu inclui uma sopa, prato, bebida e café por 7,90€. Se ainda não tiver totalmente satisfeito, pode sempre pedir uma sobremesa ao qual acresce 1€. Os bolos caseiros são sempre uma boa opção.

Todas as segundas-feiras são colocados os menus da semana nas redes sociais, desta forma, consegue agilizar mais facilmente a sua escolha e não perde tempo com indecisões.

Para aqueles cujas recomendações de menu de almoço não lhes abra o apetite, há sempre um menu de snack disponível para o servir na hora. Entre tostas, saladas ou francesinhas, o mais complicado será escolher. Há também soluções para vegetarianos com ofertas sem proteína animal.



Para este Verão, pode encontrar novidades (bem) fresquinhas. Os refrescos são a nova aposta do espaço e prometem fazer sucesso. Maçã e lima, maracujá e morango são os sabores que vai poder encontrar. A par disso, aproveite e peça algo para petiscar. O pão de alho 2018 (4,25€) ou o queijo brie com mel e nozes (4,95€) fazem uma boa combinação.

Enquanto desfruta de um belo refresco e petisco, pode levar o seu computador e colocar o trabalho em dia. Até porque, quem disse que o trabalho tinha de ser só no escritório? Pegue no computador e dê asas à imaginação por lá. Tem o nosso selo de garantia que neste espaço coworking friendly, a inspiração será maior.

Se preferir terminar o seu dia por lá, a cozinha está aberta até às 22h00 e a carta à sua disposição. Se a intenção for apenas tomar um café, será sempre bem acolhido numa esplanada ampla e confortável, ideal para estes dias de Verão. Para acompanhar o seu café tem sempre os tão requisitados brigadeiros. Estes são repostos todos os dias (às vezes mais que uma vez por dia), podendo escolher de chocolate normal, lótus ou Kinder Bueno. Já lhe abrimos o apetite?

O 2018 by Cor de Cenoura está aberto todos os dias. De segunda a quinta-feira, das 08h00 às 23h00. À sexta-feira, funciona das 08h00 às 00h00. Ao sábado, das 09h00 às 00h00 e ao domingo abrem apenas às 12h00 e fecham às 23h00.



METAVERSO NO MARKETING, NAS MARCAS E NOS NEGÓCIOS

FOTOGRAFIAS: ELISEU SAMPAIO

Obra explora detalhadamente a nova era da web3, em que o mundo virtual se funde com o real. O livro, de Ana Canavarro e Bruno Moreira, foi apresentado a 08 de maio no NorteShopping e teve como oradores Carlos Brito e Daniel Catalão.

Desde o aparecimento da internet até aos dias atuais, é possível observar que a forma como as pessoas interagem com o mundo virtual tem evoluído exponencialmente.

O termo metaverso está, inevitavelmente, na ordem do dia, adiantam os autores, desde as primeiras páginas dos jornais até às estratégias das marcas mais proeminentes.

Apesar de hoje se falar mais nesta temática, a sua origem remonta ao ano de 1992. O desenvolvimento do metaverso ao longo dos anos já levou, inclusive, à criação de políticas específicas por parte dos governos mais poderosos do mundo, como os EUA, a União Europeia e a China, constituindo o “próximo grande passo desta década, prometendo transformar radicalmente a forma como se vive e interage no mundo online”.

Ao longo da obra, os autores exploram detalhadamente esta nova era, e as oportunidades que permite explorar, culturais, sociais e económicas sem precedentes na comunicação das marcas, um reino onde “as fronteiras entre as dimensões física e digital se confundem e o futuro da interação humana, do entretenimento e do negócio se está a reconverter e a remodelar”, escreve Daniel Catalão no prefácio do livro.

Metaverso no Marketing, nas Marcas e nos Negócios, conta ainda com contributos de especialistas como Marcus Ferreira, Afonso Soares Monteiro, Sharif Sakr, Sara Teixeira, Jorge Remondes, Ruhana da Silva, Filipa Fernandes, Jakob Soderberg, José Luís Reis e José Pedro Sousa.

É um livro de Ana Canavarro, professora adjunta no Instituto Português de Administração de Marketing (IPAM) do Porto, gestora e formadora na área de social media marketing, community manager e advogada. Tem experiência em empresas multinacio-

nais, na gestão de centros comerciais e é ainda investigadora e oradora em conferências e eventos.

Bruno Moreira é fundador e gestor da agência criativa Modal Brands & Digital, de organização e produção de eventos, design de interiores, internacionalização de empresas e no universo da deep tech. É também docente do ensino superior nas áreas de Marketing, Estratégia Empresarial e Negócios.

Uma leitura fundamental para os interessados em compreenderem como o metaverso pode impactar os seus modelos de negócio, estratégias de crescimento e interações com clientes.



RAFAEL OLIVEIRA

EXPÕE A SUA ARTE EM LISBOA

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: MATHIAS FERNANDES

Rafael Oliveira, artista plástico, natural de Guimarães, inaugurou a exposição "A Dream for us to Dream" na Sociedade Nacional de Belas Artes, em Lisboa. Com esta exposição, o pintor quis mostrar a dualidade entre o sublime e o menos belo, a ordem e o caos, através de obras que revelam a beleza na imperfeição. O vimeirense confessa que se inspirou "na nossa realidade" revelando que o título, traduzindo para português «um sonho para nós sonharmos», "partiu da idealização que nós temos de querer ter uma sociedade perfeita a todos os níveis seja ele político, económico, social ou cultural."

Como ato inaugural da exposição, o artista organizou um encontro gastronómico cujos pratos foram inspirados nas obras do autor. O jantar contou com a presença do chef Carlos Fernandes do Four Seasons, em Madrid, do chef David Vieira, do Decadente, em Lisboa e do chef Diego Lopes, do Four Seasons, em Lisboa.

O artista explica que esta exposição "apresenta-se como uma oposição ao próprio título, onde as pessoas acham que vão entrar num mundo de sonho, num mundo idílico e quando entram na porta da exposição confrontam-se com a realidade que é a nossa, que é coletiva, ou seja, veem cenas de incêndios, cenas de destruição, violência, mas que ao mesmo tempo são atrativas".

No total, o artista expõe 30 obras, sendo que há mais 30 em processo de idealização e concretização. O autor confere que tem "muitas composições idealizadas na minha mente e quero trazê-las para a tela, por isso, acho que não darei isto por acabado", afirmando dar continuidade a esta exposição.

O artista plástico está convicto que "a exposição mexeu com as pessoas e provocou o que é de mais íntimo e é esse o meu propósito enquanto artista. Esta exposição, reflete aquilo que eu sou e acho que as pessoas sentiram isso. Ao mesmo tempo, é uma exposição que as obriga a sair da agitação e da azáfama do dia-a-dia e é isso que eu quero".

Rafael Oliveira admite que um dos propósitos desta exposição era fornecer às pessoas "quase um congelamento do tempo dentro da exposição, de forma a que não pensassem em mais nada sem ser aquilo que tinham à frente. Essa foi uma das principais motivações quando comecei esta série e quando decidi ser artista visual. Criar espaços de pensamento e reflexão para o público, coisa que muitas das vezes estamos completamente distraídos com o nosso dia-a-dia e não nos permitimos vivenciar esses momentos".

O trabalho de Rafael Oliveira tem sido amplamente reconhecido, com participações em eventos renomados como a Bienal de Arquitetura de Veneza de 2023, e incluindo prémios como o Grande Prémio Tapeçarias Ferreira de Sá na 5ª Bienal Internacional de Arte de Espinho e o XVI Prémio de Pintura D. Fernando II.



Parceria**COMPLEMENTO
SOLIDÁRIO
PARA IDOSOS:
NOVAS REGRAS**

Foi aprovado um aumento de 50 euros mensais do Complemento Solidário para Idosos que estará em vigor a partir do mês de junho.

O Complemento Solidário para Idosos (CSI) é um apoio em dinheiro pago mensalmente aos idosos de baixos recursos, com idade igual ou superior à idade normal de acesso à Pensão de Velhice do regime geral de Segurança Social e residentes em Portugal.

Valor máximo do Complemento Solidário para Idosos

Esta medida vai abranger desde já os 145 mil idosos que recebem este complemento e abrangerá aqueles que a partir de agora tenham direito a receber esta prestação social.

O valor máximo do Complemento Solidário para Idosos está nesta altura fixado em €550,67 no início do ano, passando então em junho para os €600 mensais.

Rendimentos apenas dos pensionistas e reformados

Foi ainda anunciado a eliminação da condição de recurso segundo a qual o rendimento dos filhos dos candidatos ao CSI podia inviabilizar o acesso a esta prestação.

Donde, a partir da entrada em vigor das novas regras os rendimentos contemplados para efeitos de candidatura são apenas e exclusivamente os rendimentos dos candidatos dos pensionistas e reformados.

Comparticipação de medicamentos a 100%

Outra medida aprovada foi a participação a 100% de todos os medicamentos com prescrição médica destinados aos beneficiários do Complemento Solidário para Idosos. Até agora o Estado só participava a 50% destas receitas.

Em termos práticos a participação total dos remédios pode avançar logo que a lei seja publicada. Quem recebe Complemento Solidário para Idosos já se encontra identificado na base de dados central de beneficiários e hoje já usufrui dos 50% de participação com a alteração agora aprovada e bastará alterar o regime para 100%.

Para estas e mais informações não hesite em contactar a DECO - Delegação Regional do Minho através do 258 821 083 ou por e-mail para deco.minho@deco.pt. Visite o nosso site www.deco.pt

OBRAS EM CASA: TUDO SOBRE O APOIO A FAMÍLIAS VALE EFICIÊNCIA

O programa Vale Eficiência tem como objetivo contribuir para a mitigação de situações de pobreza energética e de vulnerabilidade.

A pobreza energética é um problema que afeta muitas casas e famílias portuguesas, mas fazer reparações e obras de conservação em casa pode ser, muitas vezes, bastante dispendioso. E, por isso mesmo, muitas pessoas acabam por não fazer obras em casa. Há, no entanto, um programa de apoio à realização de obras para melhorias das condições das casas de famílias mais vulneráveis, o Vale Eficiência.

Este programa, atualmente na segunda fase, tem como objetivo contribuir para a mitigação de situações de pobreza energética e de vulnerabilidade, através da atribuição de um ou mais Vales Eficiência, até um máximo de três, no valor unitário de 1.300 euros, a famílias com dificuldades económicas e que morem em casas em situação de potencial pobreza energética. Pretende-se que, com este vale ou vales, as famílias possam melhorar as condições de habitabilidade e o desempenho energético da sua habitação.

São beneficiárias as pessoas singulares titulares de um contrato de fornecimento de eletricidade, elegíveis para aplicação de tarifas sociais de energia (tarifa social de energia elétrica ou bilha solidária) e que seja proprietária, usufrutuária ou arrendatária e resida permanentemente na casa para a qual se candidata ao Vale Eficiência.

Para conhecer melhor e recolher mais informações sobre o programa deve visitar o site do Fundo Ambiental. Para aconselhar, esclarecer dúvidas e apoiar na candidatura, fale connosco. Visite o nosso site EVA e esclareça outras dúvidas sobre energia.

A Deco trabalha consigo e para si há 50 anos.



JOÃO SOUSA: DA CIDADE BERÇO PARA OS COURTS INTERNACIONAIS

TEXTO: LEONARDO PEREIRA • ENTREVISTA CONDUZIDA POR ANDREIA BARRADAS,
CONCEDIDA À RUBRICA "MEMÓRIA DE FUTURO" DA TEMPO LIVRE.
FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS

De cognome "Conquistador", o vimaranense João Sousa é o melhor tenista português de sempre, atingindo a posição mais alta alcançada por qualquer atleta: 28.º do ranking ATP. Com formação em Guimarães, fez um trajeto marcado por vários títulos nacionais e internacionais e colocou um ponto final na sua carreira em abril deste ano.

A conquista de quatro torneios do circuito ATP, a presença em finais de várias provas e a representação de Portugal em dois Jogos Olímpicos destacam-se num percurso de 18 anos ao mais alto nível no ténis. Depois do adeus aos courts, João Sousa promete um "compromisso com o ténis e com o desenvolvimento desportivo de Portugal".

Tudo começou aos cinco anos de idade, quando o vimaranense deu os primeiros passos no ténis através da paixão do seu pai, Marinho Sousa, pela modalidade. O pai foi jogador amador de ténis no Clube de Ténis de Guimarães e "transmitiu" o sentimento ao seu pupilo. Depois de "ver que tinha algum jeito e que começava a ter resultados" o tenista acredita que Marinho Sousa "deixou-o seguir esse caminho". Assim, começou a praticar ténis na mesma academia.

DO PRIMEIRO TÍTULO ATÉ À MUDANÇA PARA BARCELONA

Em 2001, venceu o seu primeiro título, o campeonato nacional sub-12, e a partir desse momento ficou nas bocas do desporto nacional. Nesse torneio venceu, até, um dos principais nomes do ténis atual: Gastão Elias. Depois desse título, a preparação começou a ser mais profissional, com mais treinos nas pernas para melhorar e poder atingir o estrelato, o que acabou por acontecer.

Mudou-se para a cidade de Barcelona, em Espanha, com 15 anos para lutar com outras armas. Em Portugal, sentiu que "não havia condições para ser profissional, ao contrário de hoje em dia." Após "uma adaptação constante a uma nova realidade durante vários meses" na região da Catalunha, João Sousa melhorou as suas habilidades e continuou a sagrar-se campeão nacional.



Além do Campeonato Nacional Absoluto e da Taça Guilherme Pinto Basto, em 2017, subiu ao pódio no Challenger de Guimarães, em 2013. Mas João Sousa não se ficou por aqui. Tornou-se no primeiro português a vencer quatro torneios do circuito ATP: Kuala Lumpur'2013, Valência'2015, Estoril Open'2018 e Pune'2022.

Representou o país das quinas por duas ocasiões nos prestigiados Jogos Olímpicos, nas edições de Rio de Janeiro'2016 e Tóquio'2020, e tornou-se no quarto atleta da Seleção Nacional com mais presenças na Taça Davis, com 26 participações.

O tenista natural de Guimarães perfurou o top-100 pela primeira vez a 15 de julho de 2013 e alcançou a posição mais alta alguma vez conquistada por um tenista português no dia 16 de maio de 2016. Acordou no 28.º lugar e colocou, para sempre, a bandeira de Portugal nos patamares mais altos do ranking do ténis mundial. Cerca de três anos depois, chegou ao 32.º lugar em pares, o seu melhor registo nesse tipo de prova.

Depois de quase duas décadas de conquistas, João Sousa anunciou publicamente o final da sua carreira no dia 27 de fevereiro. Numa conferência de imprensa que teve lugar no complexo de ténis do Jamor, explicou que o seu "corpo e a mente têm demonstrado sinais extremo de cansaço e dores diárias", o que o impediu de continuar o seu "legado". Ao lado de Vasco Sousa, presidente da Federação Portuguesa de Ténis, o vimaranense comunicou a sua despedida da modalidade "após um período de muita reflexão e de consideração. Lesões, dúvidas e motivação fizeram com que o vimaranense tomasse essa difícil decisão. Contudo, nesse momento, também assumiu o "desejo de desenvolver o ténis nacional."

No último encontro da carreira, João Sousa defrontou Arthur Fils na primeira ronda do Estoril Open, tendo perdido por parciais de 5/7 e 4/6. Despediu-se dos courts com uma ovação no final desse encontro, que contou com a presença da sua família e do seu treinador. O percurso do tenista foi reconhecido por Marcelo Rebelo de Sousa, presidente da República, que o condecorou com o grau de Oficial da Ordem do Mérito a 05 de abril de 2024, no Palácio de Belém.

Como é que lida com o facto de ser conhecido como o melhor tenista português de sempre? Ou como o vimaranense que mais de destacou no desporto?

Faz parte da minha vida. Aos longo dos anos fui-me adaptando a esse registo, mas nunca liguei muito aos recordes e às coisas

que eu ia atingindo. Eu estava muito focado no meu trabalho, em ser tenista e tentar ser melhor todos os dias, e a verdade é que o meu foco sempre foi máximo nesse sentido. Os resultados iam acontecendo com alguma naturalidade e eu nunca dei muita importância a isso. Como sabem retirei-me do ténis profissional no Estoril Open [no dia 03 de abril de 2024] e agora que estou um bocadinho afastado daquilo que é o meu habitat natural.

Sinto que aquilo que eu atingi no ténis, em termos de resultados, foi algo grande e que me enche de orgulho pelo facto de ter conseguido coisas que nunca tinham acontecido em Portugal e de ter atingido resultados muito bons a nível mundial. É um orgulho para mim e eu espero que possa inspirar os atletas. O mais importante é sentir-me bem comigo mesmo e estou de consciência tranquila no sentido de ter dado tudo aquilo que consegui dar para ser melhor tenista e conseguir fazer grandes resultados. Foi isso que eu fiz durante muitos anos.

Como é que surgiu a alcunha conquistador?

Não me lembro de quem foi, mas foi quando venci o primeiro título ATP em 2013, em Kuala Lumpur [Malásia]. Ao conquistar esse título que nenhum português tinha conseguido, e ao ser natural de Guimarães e de D. Afonso Henriques ser conquistador, os media começaram a chamar-me conquistador e isso pegou.

"O TÊNIS É UM DESPORTO MUITO EXIGENTE E REQUER MUITA MATURIDADE MENTAL E PSICOLÓGICA"

No momento em que anunciou o ponto final da carreira, falharam as palavras e só consegue chorar. Emocionou-se ao ter tanta gente a aplaudir ou por ter caído a ficha da decisão tomada?

Acho que foi um misto de emoções, mas eu emociono-me ao ver as pessoas que sempre estiveram ao meu lado: a minha família, os meus amigos, o meu treinador, preparadores físicos, fisioterapeuta e todas as pessoas que estiveram no dia a dia comigo. Porque o ténis é um desporto muito exigente e requer muita maturidade mental e psicológica muito grande em todas as semanas de competição. É toda a pressão que se exige por trás do ténis e de tentar fazer resultados. Portanto caiu-me um bocadinho a ficha ao ver aquelas pessoas que tiveram sempre por trás de mim, ou



seja, trabalharam "para mim". Foi perceber que é algo que termina também para eles e não só para mim, os meus amigos acompanhavam-me com mensagens e de repente acabou. É um pouco chocante perceber isso para mim.

Os meus pais fizeram um esforço gigante para que eu me tornasse profissional de ténis. A coragem que os meus pais tiveram para me enviar para o estrangeiro, pedir empréstimos ao banco para que eu pudesse seguir o meu sonho de ser profissional de ténis foi grande. Hoje em dia é uma loucura, mas estamos a falar de há 20 anos atrás, em 2004. As pessoas podem dizer que os meus pais são loucos.

A verdade é que foi logo aos 12 anos que vence o primeiro torneio...

O primeiro torneio importante que ganhei foi o campeonato nacional sub-12, em 2001. O grande favorito ao título era o Gastão Elias [que teve na 57.ª posição do ranking ATP como recorde pessoal]. Toda a gente conhecia o Gastão e ninguém me conhecia a mim. Na altura nem era conhecido como João Sousa, era conhecido como João Marinho, portanto as pessoas não me conheciam. Então eu venci com relativa facilidade ao Gastão e destaquei-me logo e fui a surpresa do torneio. Portanto, eu era aquele miúdo que ninguém conhecia e de repente ganho o campeonato nacional de sub-12 e toda a gente me começa a conhecer e perguntar quem eu era e de onde saí. Aí começa o meu percurso como profissional.

O que é que muda na sua vida a partir dessa conquista?

Muda pouca coisa. A partir dos 12 anos treinava três ou quatro vezes por semana e a partir daí comecei a treinar todos os dias para perceber se os resultados que eu tinha atingido faziam sentido. Então começo a profissionalizar um pouco mais as coisas junto do meu treinador da altura, o Luís Miguel Coutinho, e comecei por vezes a fazer dois treinos por dia. Treinava de manhã quando não tinha escola e depois fazia da parte de tarde. Isto ainda no Clube de Ténis de Guimarães, comecei a adaptar os meus treinos para tentar ser profissional a conjugar com os estudos.

Quase podia ter sido médico o João...

Sim, essa era a ideia. Eu lembro-me na altura que medicina e advocacia eram profissões que as pessoas falavam muito, porque eram respeitadas.

A paixão de João Sousa pela modalidade foi-lhe transmitida pelo pai, que jogou de forma amadora. Foi a paixão do pai pelo ténis, que também jogava ténis amador, que o levou a apostar no João dessa forma?

Eu tive a sorte do meu pai ser um apaixonado por ténis. Começou de forma amadora e nunca se tornou profissional, apesar de ter sido campeão nacional com o Clube de Ténis de Guimarães por equipas. Começou com 30 anos, completamente autodidata,



nunca teve um treinador. E essa paixão que ele tinha pelo ténis transmitiu-a a mim, foi aí que começou o meu percurso como tenista. Ele sendo amante da modalidade puxava por mim para jogar e o bichinho começou aí. Acredito que ele me deixou seguir esse caminho ao ver que eu tinha algum jeito, que começava a ter resultados e que era algo que ele realmente gostava.

Com que idade se mudou para Barcelona?

Mudei-me com 15 anos, em 2004.

Qual é a importância de treinar fora de Portugal e que impacto isso teve isso para o futuro?

Chegámos a uma altura que o meu treinador, eu e os meus pais percebemos que eu já não conseguia melhorar. Não tinha condições de treino, não tinha parceiros de treino, não havia conhecimento, mas a grande chave era ter parceiros de treino com nível para eu jogar. Com 13/14 anos já ganhava tudo que existia, então havia duas maneiras de eu poder evoluir: ou com parceiros melhores do que eu ou treinando muitas horas, mas as duas componentes são importantes. Portanto, achamos que em Portugal, infelizmente, não havia condições para ser profissional, ao contrário de hoje em dia, e optamos por ir para Barcelona. Já alguns portugueses tomaram esse caminho. Muitos deles não tinham conseguido ser profissionais, mas outros sim, como o caso do Rui Machado.

A MUDANÇA PARA BARCELONA COM 15 ANOS FOI "UMA ADAPTAÇÃO CONSTANTE A UMA NOVA REALIDADE DURANTE VÁRIOS MESES"

Em Barcelona integrou o núcleo de outra família, que deve ter tido um impacto muito grande até na formação do seu caráter...

Ao princípio foi tudo muito difícil para mim, lembro-me que havia muitas noites em que me sentia sozinho porque foi toda uma nova vida e uma nova língua. Nem era o castelhano, era o catalão, que é uma língua muito diferente. Só quando cheguei lá percebi que não tinha amigos e que a minha família estava longe. Foi uma adaptação constante a uma nova realidade durante vários meses, e isso para uma criança de 15 anos é obvio que é exigente. Mas isso também me deu uma bagagem gigante para aquilo que sou hoje.

Já tenho 35 anos, mas com 22/23 anos já sentia a mesma coisa. Mais tarde fui viver para uma família, eles tinham dois filhos e cuidaram de mim como se fosse mais um dos filhos. A verdade é que me ajudaram a adaptar-me a uma vida completamente diferente.

Quais são as maiores dificuldades que a modalidade apresenta?

O psicológico. Costumo dizer que o psicológico é 65/70% do ténis. A parte mental, do querer, de saber gerir momentos de pressão, a exigência todas as semanas de competir e de arranjar vontade de competir nem sempre é fácil. O ténis é um desporto de aceitação do erro e da derrota. Há muitas semanas em que nós perdemos, treinamos, preparamos, perdemos e sempre assim. Numa altura tive nove semanas seguidas a perder na primeira ronda, por isso é uma exigência mental muito dura para lidar com o erro e dar a volta a uma situação que não é favorável.

Depois das derrotas é mesmo muito difícil. É preciso um querer muito grande. Eu era muito bom mentalmente, apesar das pessoas acharem que era fraco por gesticular e falar muito. Tinha a capacidade de gesticular e passado três segundos estava completamente focado no que tinha de fazer. Talvez precisava de gesticular para me chatear e arranjar motivação para me acalmar e focar me no próximo ponto. As pessoas que não me conhecem criticavam, mas eu ria-me e dizia que era completamente ao contrário.

De que forma lidar com jogadores tão conhecidos contribuiu para a sua carreira? E qual o principal nome que contribuiu para o seu crescimento?

Roger Federer foi um ídolo desde pequeno e foi uma referência para a maioria dos tenistas e para os não profissionais. Um bocadinho mais próximo foi o Rafa Nadal. Tive a oportunidade e privilégio de poder privar um bocado com ele na pré-época e estar na casa dele. A mentalidade que ele tinha era algo extraordinário.

No circuito ATP obviamente temos muito respeito por toda a gente, porque todos nós sabemos a exigência que é preciso ter e a dificuldade que existe por trás de estar no topo. Quando entramos no top-100 do ranking pela primeira vez temos grande respeito pelos jogadores de topo. E à medida que vamos conseguindo esses resultados, vamos perdendo esse respeito e vamos ganhando respeito pelos de trás, como uma escada rolante. Lembro-me do Rafa [Rafael Nadal] dizer-me que em 80% das vezes já ganhava o encontro porque sentia que o outro jogador estava tenso só pela sua presença, pelo respeito que o outro tinha para com ele.

O que é que se sente a jogar contra esses jogadores?

Tive oportunidade jogar contra o Roger Federer duas vezes, contra o Rafa três vezes, contra o Novak Djokovic um monte de vezes e com o Andy Murray. O Murray um jogador que as pessoas esquecem, mas foi um grande jogador e era o meu maior carrasco. Perdi oito ou nove vezes contra ele. Mas é engraçado ver que todas as

vezes que jogava contra ele melhorava, perdendo esse respeito de jogar cada vez mais com ele. E é curioso que com o Rafa fui uma exceção. Ele nunca fazia mais do que um jogo de pré-temporada com um jogador, porque se começassem a treinar muito com ele começavam a conhecê-lo e iam "perder o respeito" dentro do campo. Mas fez comigo duas ou três vezes porque era diferente, tínhamos treinadores em comum.

"OS OLHOS COM QUE VEJO GUIMARÃES É DE APAIXONADO, PORQUE SOU VIMARANENSE, SOU VITORIANO, MAS TAMBÉM SOU MUITO LIGADO ÀS MINHAS ORIGENS."

Em que é que o João pensava antes de começar cada jogo?

Não pensava muito.

Não há uma grande preparação para além do que é o treino físico?

No dia antes do jogo e no próprio dia, quando vamos aquecer, existia um treino prévio três ou quatro horas antes. Analisávamos o adversário e pensávamos de que forma ia jogar taticamente. Depois gostava de estar tranquilo e muito focado. Tentava motivar-me ao máximo para entrar com agressividade física. Procurava estar tranquilo, não falar muito e não me desconectar muito, mas não pensava muito. Tentava focar no jogo, eu acho que o fundamental era estar tranquilo e focado nas minhas rotinas.

Hoje em dia que significado tem aquela primeira vitória que falamos aos 12 anos?

Acho que foi o primeiro passo, ou seja, a primeira abordagem ao ténis profissional. Demonstrei que era um jogador que tinha alguma capacidade fosse ela física ou mental e que tinha alguma aptidão para o ténis. Esse foi o primeiro marco para mim: demonstrar que tinha uma capacidade diferente aos outros. A partir daí comecei a acreditar que podia ser profissional, se não tivesse ganho este torneio se calhar não tinha motivação para continuar a tentar ser profissional. Depois, obviamente vieram mais tarde muitos outros títulos que me ajudaram a ganhar motivação e a acreditar que podia ser profissional, como o Challenger de Guimarães em 2013.

Com que olhos via Guimarães em 2013, período em que a cidade teve várias conquistas no desporto e tinha sido também Cidade Europeia do Desporto no ano anterior?

Os olhos com que vejo Guimarães é de apaixonado, porque sou vimaranense, sou vitoriano, mas também sou muito ligado às minhas origens. Na altura, quando estava fora como imigrante em



Barcelona em 2013, tinha lá a minha base da modalidade, mas era uma pressão gigante jogar um Challenger em Guimarães. Só se fez um ano e tinha todo o foco posto em mim. Estava no top-100 do ranking na altura e toda a gente esperava que eu vencesse o torneio como se fosse fácil.

Ter partido essa barreira da pressão e conseguir vencer em Guimarães deu-me muita motivação para o que veio a seguir. Nesse ano, fui para o US Open (nos Estados Unidos da América) e mais tarde venço Kualo Lumpur. Essa não foi uma vitória que consegui por acaso. Já vinha de algum ritmo de competição e com alguma confiança e o momento de vencer em Guimarães foi uma rampa de subida.

LESÕES, DÚVIDAS E MOTIVAÇÃO: TRÊS RAZÕES PARA O ADEUS AO TÊNIS PROFISSIONAL

Porquê agora despedir-se do ténis?

Por várias razões. Primeiro, porque não me sentia apto fisicamente por algumas lesões nos últimos anos: Segundo, porque ao não estar bem fisicamente, mentalmente também começava a ter algumas dúvidas relativamente ao meu nível, porque lutei toda a minha vida para jogar o circuito ATP os grandes torneios do mundo. Para mim, não fazia sentido não jogar esses torneios desse calibre. E terceiro, por motivação. Mentalmente sentia que não conseguia jogar a nível alto, que foi aquilo que sempre exige e não tinha motivação para continuar. Depois optei por tomar esta decisão, estando a um nível aceitável.

Num momento da despedida disse: "Embora encerre esta decisão da minha vida, o meu compromisso com o ténis e com o desenvolvimento desportivo de Portugal permanece inabalável." De que forma acredita que pode contribuir para esta "causa"?

Infelizmente as apostas são muitas no nosso desporto rei: o futebol. Mas acredito que em Portugal falta muita aposta noutros desportos.

Os media também têm um papel importante nisso...

Exatamente, um papel fundamental nesse sentido. Falta muita cultura desportiva em Portugal. Temos muita cultura futebolística e muitos treinadores de bancada, mas também temos pessoas que sabem de futebol porque apostam no futebol. Podíamos ter outras modalidades muito boas, como em Espanha, que são bons em tudo. A Federação Portuguesa de Ténis tem feito um papel exemplar em apostar no ténis e, hoje em dia, temos torneios internacionais quase todas as semanas em Portugal. Mas falta

muita cultura desportiva de aposta seja do Governo ou Câmaras Municipais. Não só no ténis, mas nos outros desportos.

Nunca teve receio das represálias pelo facto de ser uma modalidade ligada a grandes marcas de luxo e de que quem compete tem possibilidades financeiras?

Em termos monetários, é um desporto muito exigente, mas hoje em dia começar a jogar ténis não é minimamente dispendioso. Os preços não são tão elevados. Há muitos clubes que já tem raquetes, bola e os materiais necessários, basta levar umas sapatilhas. Mas a verdade é que é preciso investir muito dinheiro para ser profissional. Tive a sorte de ter uns pais que fizeram um esforço gigante para que eu fosse profissional e obviamente as grandes marcas querem estar ligadas ao ténis porque é um desporto de eleição. Mas, por outro lado, em Portugal, existe muita pouca cultura de apostar no talento português. Também tive a sorte de ter o Millenium que apostou em mim desde muito cedo e que demonstrou ser o meu maior patrocinador nesse sentido.

Mas não existem incentivos das empresas para apostarem no desporto e no talento nacional. Portanto, há aqui uma roda que se podia mudar ao contrário, para tentar perceber como é que se podia apostar e dar incentivos às grandes empresas, porque existem muitas que podiam apostar no desporto. Portugal tem muito talento. Vi miúdos com muito talento a serem desperdiçados por não terem capacidade económica para serem profissionais, infelizmente. Mas adorava ver as empresas a apostar em atletas, não só no ténis e sim noutros desportos.

Agora que já passou algum tempo deste final enquanto atleta profissional, consegue avaliar o impacto que o ténis teve na sua vida?

O que eu sou hoje é por causa do ténis. O ténis sempre foi a minha vida, todas as vivências e toda a experiência que tenho hoje em dia foi devido ao ténis. Não seria o que sou hoje se não tivesse o ténis, com todas as viagens com todas as experiências e viagens que tive. Às vezes, esqueço-me um pouco dessa experiência que tive durante tantos anos porque é natural. É fácil vermos a nossa realidade e não perceber a dos outros. Mas é curioso perceber que a minha vivência é fora do comum.

E o facto de gostar de viajar ajudava muito neste ritmo exigente de deslocação?

Eu não gostava de viajar, eu gostava de competir. Viajava porque sim, tinha de ser. Gostava de fazer viagens longas, mas as escalas

"matavam-me". Era algo que fazia parte do meu trabalho, mas quando chegávamos aos sítios já podia desfrutar. Mas a partir de um certo ano era sempre o mesmo sítio e já sabia o que ia encontrar. Acaba por ser difícil fugir da nossa rotina de competição, quando chegávamos a uma cidade já entrávamos nesse modo, porque íamos trabalhar. O ténis era o meu trabalho. Tinha de estar focado em preparar da melhor maneira.

A Espanha foi a sua base durante 19 anos. Acredito que tenha sido importante para o seu percurso...

É muito simples, em Barcelona era só mais um. Olhava para o meu lado e tinha um jogador top-20 ou um top-30 do ranking. Eu não era nenhuma estrela. Por exemplo, o Pablo Carreño estava no top-25 na altura e eu também queria ser top-25, porque treinava com ele e a minha exigência era com ele. Tínhamos uma rivalidade saudável.

"TEMOS QUE NOS ADAPTAR AOS NOVOS TEMPOS E ACREDITO AS PESSOAS RESPONSÁVEIS PELO DESPORTO DE GUIMARÃES SEJAM CONSCIENTES DISSO"

Como é que vê o futuro desta modalidade em Guimarães?

Guimarães tem tido resultados em termos de jogadores, por exemplo, as irmãs Jorge. A Francisca é número um nacional. E temos vários jogadores que saíram das escolas de ténis de Guimarães, temos feito um bom trabalho nesse sentido. Temos que nos adaptar aos novos tempos e acredito as pessoas responsáveis pelo desporto de Guimarães sejam conscientes disso, acho que vão fazer um trabalho. Para já, não tenho nenhum projeto nesse sentido, porque também não fui aliciado por nenhum.

O que Guimarães significa para si?

Guimarães é a minha vida neste momento. É uma cidade por quem sempre estive e estou apaixonado. Viu-me crescer até aos 15 anos. É uma cidade que adoro e sempre que posso estar cá estou. Deu-me muitas coisas e eu sou muito ligado à cidade de Guimarães.



CIDADE

TEXTO: CARLA ALVES



© DIREITOS RESERVADOS

PLANO DE INOVAÇÃO DO GUIMAGYM VENCE “PRÉMIO CLUBE TOP”

O Plano de Inovação do GUIMAGYM, clube de ginástica de Guimarães, foi o vencedor da sessão nacional dos “Prémios Clube Top”, promovido pelo IPDJ - Instituto Português do Desporto e Juventude.

A final nacional, que decorreu em Lisboa, contou com a participação de sete finalistas em representação de todas as regiões do país, incluindo as regiões autónomas. O clube vimaranense deu conta que “o prémio nos enche de orgulho e de muita responsabilidade. Temos a convicção de que temos um projeto diferenciador e que está no caminho certo para conseguir melhorar dia após dia.”

INAUGURADA CASA MORTUÁRIA “INCOMUM” EM SANDE VILA NOVA

O projeto, invulgar, tem a assinatura do arquiteto vimaranense Filipe Vilas Boas, e foi inspirado na carapaça de um tatu.

A Casa Mortuária de Sande Vila Nova foi inaugurada a 15 de junho. O projeto financiado pela Câmara Municipal de Guimarães em mais de 60%, em 96 mil euros dos 182 mil que ali foram investidos, teve início no anterior mandato, e deu origem a uma infraestrutura “importante e necessária para Sande Vila Nova”, destacou Domingos Bragança na inauguração.

Filipe Vilas Boas, arquiteto vimaranense, referiu ter-se inspirado também na ideia de um útero. O autor revela ter recorrido a uma morfologia disruptiva que apresenta linhas interiores que convergem na direção de quem partiu.



© LEONARDO PEREIRA



© CCVG

GUALTERIANAS ANIMAM VERÃO VIMARANENSE

Este ano as festas da cidade e Gualterianas vão realizar-se de 26 de julho a 5 de agosto. O artista Fernando Daniel sobe, pela primeira vez, a palco das festas da cidade que este ano estará instalado no Largo do Toural. Também Zé Amaro, conterrâneo da cidade, tem concerto marcado para estes dias. Há ainda um nome por anunciar.

Uma das grandes novidades deste ano é a presença de Dj's no final destes concertos, algo que o público mais jovem da cidade já ansiava há muito tempo.

PUB



VILLA
CENTRO COMERCIAL VILLA

É BOM COMPRAR
NO CENTRO DA CIDADE!

Av. D. João IV, Guimarães

CURTA-METRAGEM DE FRANCISCA MIRANDA VENCE "PRÉMIO SOPHIA ESTUDANTE"

TEXTO: LEONARDO PEREIRA • FOTOGRAFIAS: FRANCISCA MIRANDA

A jovem artista vimaranense venceu o "Prémio Sophia Estudante 2024" com a sua curta-metragem "Défilement". O reconhecimento foi entregue durante a cerimónia dos prémios anuais da Academia Portuguesa de Cinema, durante a noite de gala da 13.ª edição dos prémios Sophia, no Casino Estoril no dia 26 de maio.

"Inesperada", "emocionada" e "um pouco perdida": Estas foram as emoções partilhadas por Francisca Miranda no momento em que subiu ao palco para receber o prémio que "não estava à espera de ganhar, até porque fui para a gala com espírito de me divertir e sem nada preparado para dizer. Estava emocionada e só conseguia pensar que ia chorar no palco", expressou a artista de 22 anos.

A curta-metragem já tinha sido reconhecida com o Prémio "Melhor curta-metragem Documentário" nos Prémios Sophia Estudante, em fevereiro deste ano, e foi a escolha do público no Cinenova Interuniversity Film Festival, em Lisboa. "Défilement" esteve também nomeado para a categoria de "Melhor Cartaz" nos prémios Sophia, "Melhor Montagem" nos prémios Curtas e "Melhor curta-metragem" no Ymotion Festival de Cinema Jovem de Famalicão, em 2023. Além disso, a produção teve direito a uma Menção Honrosa no Festival Caminhos do Cinema Português, Coimbra, em 12 de novembro de 2023.



"Défilement" é uma curta-metragem de 12 minutos da autoria de Francisca Miranda, natural de Guimarães, "completamente desenvolvida em contexto académico, no âmbito do projeto final da licenciatura de Design da Comunicação", na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, explicou a artista.

Num filme "bastante íntimo", a vimaranense criou um projeto em que relaciona a fotografia, a saúde mental e a sua família: "Quando trabalhámos um tema com o qual temos domínio, temos mais probabilidades de fazer um bom trabalho", justificou Francisca Miranda.

SINOPSE DE "DÉFILEMENT"

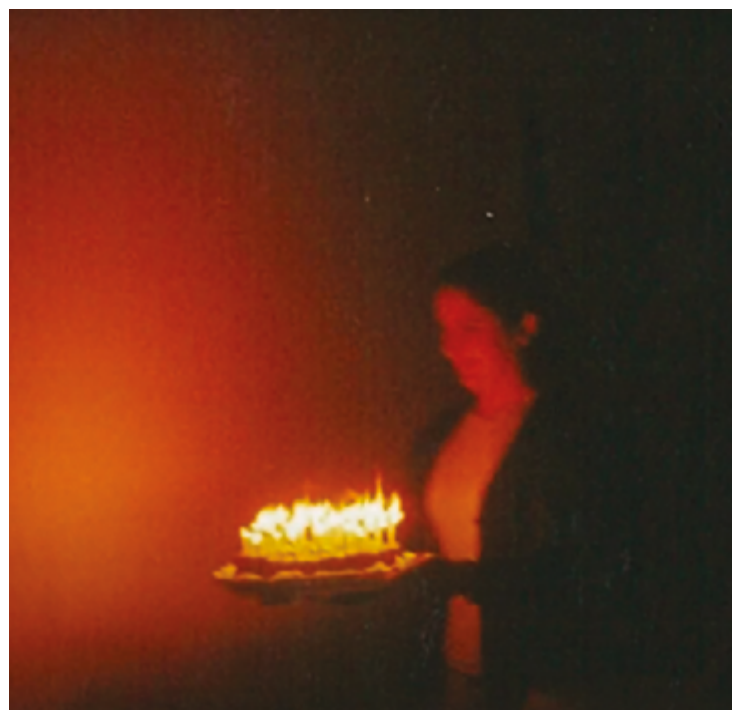
A curta-metragem tem a irmã da artista como personagem principal de forma a que se "distancie da própria história e da experiência." O filme percorre os familiares mais próximos de Francisca Miranda como a mãe, o pai, a avó e até ela própria, "transportando" essas personagens até ao dia do seu aniversário, uma data que "engloba alegrias, frustrações e reuniões familiares."

Essa data serviu para criar uma metáfora em torno da "questão da saúde mental, da família e das expectativas para a vida". Francisca Miranda retratou a sua história a partir de um arquivo com cerca de cinco mil fotografias, que resultou numa "pesquisa exaustiva em que acabei por selecionar as que faziam mais sentido para falar da metáfora e das relações."

O trabalho iniciou com a realização do fotolivro "Domingos" em novembro de 2022, criado com fotografias do seu álbum que serviu para uma exposição para os seus estudos. A jovem continuou o projeto para a conclusão do seu curso, em que queria "trabalhar com fotografias e com a questão de saúde mental". Apesar de estar a estudar "num curso que não estava relacionado em nada com esse projeto", Francisca Miranda percebeu que "tinha de tornar o material numa curta-metragem. Tinha uma ideia de fazer um filme e desenvolvi a partir daí em março de 2023", sublinhou.

Mas a curta-metragem tem mais um toque de Guimarães. A música original de "Défilement" é da autoria de António Abreu, vimaranense que está a estudar Produção e Tecnologias da Música na Escola Superior de Música e Artes do Espetáculo - ESMAE e é também vocalista da banda "Sala 7".





O FUTURO DO PERCURSO PROFISSIONAL DA ARTISTA

Francisca Miranda considera que este prémio pode ser uma rampa de lançamento para a sua carreira, enaltecendo o valor de cinco mil euros atribuídos que são “obrigatoriamente direcionados para produzir uma segunda obra. Será isso que vou fazer.”

A artista vimaranense quer continuar a realizar sessões em que apresenta a sua curta-metragem e tem como objetivo fazer uma na sua cidade natal: “Nunca fiz uma sessão em Guimarães e gostava de fazer na minha cidade. Fazia todo o sentido apresentar aqui porque há imensa gente com que me cruzo e muitas pessoas querem ver”, deseja.

Para o futuro, Francisca Miranda pretende trabalhar na área do cinema e considera que “Défilement” é fundamental para definir o seu caminho: “O meu primeiro contacto com criação e produção foi este. Fiz quase tudo sozinha, só tive ajuda de dois amigos e então este projeto será muito importante para perceber o que quero mesmo fazer no futuro, porque já vou estar em contacto com outros cargos como operações de câmara e cinematografia, algo que não tive até este momento. Mas gosto muito da parte da escrita e da realização.” Contudo, a vimaranense de 22 anos não quer terminar os estudos, pelo que também pretende “fazer um mestrado na área do cinema”.

PUB

PELLETS
4,15
Saco de 15kg

3º aniversário

solvita
energias renováveis



Rua de São João Baptista, 1245 Ponte, Guimarães

SISTEMAS DE AQUECIMENTO E/OU ARREFECIMENTO | BOMBAS DE CALOR/AR CONDICIONADO
SISTEMAS SOLARES TÉRMICOS | CALDEIRAS E RECUPERADORES A BIOMASSA

VALE EFICIÊNCIA

ELABORAMOS CANDIDATURAS PARA O PROGRAMA DE APOIO A EDIFÍCIOS SUSTENTÁVEIS, COM REEMBOLSO ATÉ 3.900 EUROS

253 579 307 *
geral@solvita.pt
www.solvita.pt

*(chamada para a rede fixa e móvel nacional)

GUIMARÃES TAMBÉM É FADO

TEXTO: ELISEU SAMPAIO • FOTOGRAFIAS: ASSOCIAÇÃO GUIMARÃES FADO



Promover, divulgar o fado, como Canção de Coimbra ou o Fado de Lisboa e a Guitarra Portuguesa em Portugal e no Mundo, respeitando e enfatizando as particularidades que distinguem estes dois géneros musicais, são objetivos da Associação Guimarães Fado, sediada em Guimarães.

Fundada a 08 de Junho de 2019, a associação conta atualmente com mais de uma centena de sócios oriundos de diversas cidades da zona norte de Portugal mas também da Galiza.

Estimular a parceria e o diálogo entre as diversas gerações do Fado, a solidariedade entre os diferentes estratos sociais e a aprendizagem ao longo da vida, sob o domínio da arte, da música e da cultura, tem sido o trabalho desenvolvido pela Guimarães Fado, para além da produção e apresentação de espetáculos musicais e artes performativas relacionadas com este género musical tão português.

Entre as atividades da associação, destacam-se a “Escola do Fado” onde se leciona o canto para o Fado, a guitarra portuguesa e a viola de Fado, e o “Amantes do Fado”, programa emitido todas as quintas-feiras no Famalicão Canal. Em agosto, nas Festas da Cidade e Gualterianas, a associação é responsável pela organização da noite de fados.

A ASSOCIAÇÃO GUIMARÃES FADO DÁ VOZ AOS MAIS RELEVANTES CANTORES E INSTRUMENTISTAS DA NOSSA REGIÃO

A associação promove também Ensaios Abertos em ambiente informal e com caráter gratuito, um convívio musical onde músicos, artistas, turismo e público em geral, celebram o espírito do Fado.

Luís Teixeira de Campos é o presidente da associação Guimarães Fado. Chegou a Guimarães há 15 anos.

É natural de Porto, mais concretamente de Serralves, e leva uma vida ligada ao Fado. A sua aventura pelo berço arrancou em Serzedelo, com um grupo de fados de Coimbra.



“Começamos a tocar aqui na cidade e depois, juntamente com outros músicos, abrimos uma casa, a Fado 1111, que era uma galeria e tinha um espaço também cultural e servia de residência artística de um grupo com o mesmo nome”, conta à Mais Guimarães.

A determinada altura, “começou a tornar-se uma coisa mais séria, com convites regulares para espetáculos e fez sentido transformá-la num projeto coletivo”. Assim nasceu, há cinco anos, a Associação Guimarães Fado, que ocupou, nos primeiros anos, a capela da Sra. da Guia, na entrada do centro histórico, com umas tertúlias e ensaios abertos.

O que é que fizeram ao longo destes 5 anos?

Transformamos esta plataforma, esta associação numa base de apoio ao artista amador e profissional.

Somos uma associação normal, que tem sempre por base o Fado, e sobre o Fado organizamos convívios, passeios, tertúlias, ensaios abertos, etc...

Temos o informalismo de uma associação, mas na medida em que alguns sócios são artistas, porque temos sócios que participam apenas nas nossas atividades, outros são artistas e, pelo nosso percurso e solicitações para espetáculos, alguns quiseram profissionalizar-se e levar isto mais a sério. Nesse sentido, criamos uma plataforma de apoio ao artista profissional, e já temos pessoas que se dedicaram ao Fado a 100% e com muito sucesso.

Há espaço para se crescer no Fado?

Há uma grande demanda do fado. O fado está muito ligado ao turismo cultural, com muito significado aqui no norte. As pessoas vêm ver o que é nosso, tradicional, querem conhecer o que é tipicamente português, a fundação da portugalidade, e o Fado tornou-se o “espelho” do que é a cultura portuguesa. Qualquer turista que venha jantar quer ouvir Fado, e então há muita procura, especialmente no Porto, onde hoje há umas vinte casas de Fado, umas com Fado à tarde, outras à noite, e há os restaurantes e os hotéis. Mesmo aqui, em Guimarães, tocamos com alguma regularidade, e em Braga, o turismo religioso também procura muito o Fado.

A ASSOCIAÇÃO GUIMARÃES FADO FOI PENSADA NO SENTIDO DE SER FINANCEIRAMENTE AUTÓNOMA, RECUSAMOS ANDAR DE MÃO ESTENDIDA, SEJA O PODER POLÍTICO, PODER AUTÁRQUICO OU PODER CORPORATIVO.





Em Guimarães há essa oferta de Fado aos turistas?

Nós tocamos regularmente em alguns sítios, e depois temos iniciativas próprias. Temos os ensaios abertos com participação livre e muitos turistas vêm ver. Nesses ensaios livres quem quiser pode vir cantar ou tocar. Estão dois músicos residentes ali e as pessoas chegam, entram, tocam, assistem, fazem como entenderem, é uma oferta turística.

Não há de facto, até porque o Fado não é uma tradição típica do Minho, não há essa atenção, mas se formos a Famalicão já há, Braga dá essa relevância, nós aqui ainda estamos a construir esse caminho. Por isso é que nós aparecemos muito fora, menos aqui em Guimarães.

Valorizava haver uma casa de fado em Guimarães onde todas as noites fosse possível ouvir Fado?

Sim, a Câmara Municipal, e em particular o vereador Paulo Lopes Silva, vereador da Cultura e Turismo, apoia de forma determinante a Associação e o Fado. Perceberam que é uma mais valia para toda a gente e o turista procura.

Há talentos que estavam escondidos e que, entretanto, se revelaram?

Nós temos artistas dos 08 aos 80, literalmente. Como a associação começou a ter convites que exigiam produções mais profissionais e mais exigentes, criamos ao “Fadistas do Minho”, até porque, quando fazíamos produções fora de Guimarães, o nome “Associação Guimarães Fado” era entrave.

Com os “Fadistas do Minho” produzimos espetáculos para outras câmaras, para outras juntas, emprestas e etc.

Temos um festival que se chama “Festival Fanfe”, que é um concurso dedicado às crianças, cuja gala final se realiza no Teatro Cinema de Fafe. A vencedora, por acaso, é nossa sócia, tem 7 anos, é a nossa sócia mais nova e já faz espetáculos. O mais velho é o Magina Pedro que é uma pessoa dedicada ao fado de Coimbra, tem 82 anos, que ainda está no ativo.

Fado Canção de Coimbra ou Fado de Lisboa?

Enquanto associação retratamos os dois géneros possíveis do Fado na sua forma autêntica. São dois géneros musicais diferentes, e as pessoas por vezes não têm muito essa perceção. A guitarra e a viola são diferentes, têm afinações diferentes, a estética e mensagem são ímpares, e nós retratamos de forma autêntica um e outro género.

O FADO, DESDE QUE FOI TORNADO PATRIMÓNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE, CAIU NO CINEMA, NO TEATRO, NA RÁDIO, NA IMPRENSA ESCRITA, E TORNOU-SE A GRANDE EXPRESSÃO DA CULTURA PORTUGUESA.

Quais são os próximos objetivos da Associação?

É sempre criar oportunidades para todos, seja numa perspetiva amadora ou seja profissional. Faço questão de dizer que, quem vier por bem será bem recebido, bem acolhido e ter espaço.

Há pessoas que querem vir para o Fado numa perspetiva meramente lúdica, festiva, de convívio, e esses têm que ter espaço, não podemos tornar-nos numa agência de espetáculos meramente para engalanar e criar coisas muito pomposas.

Temos que ter os nossos convívios, os ensaios abertos, o informalismo, no fundo o associativismo no seu vigor, e em simultâneo, e na mesma força, criamos as oportunidades para quem quiser levar isto mais a sério, também ter aqui uma alavancagem. Por isso é que criamos espetáculos, temos uma escola de música, com a docência da guitarra portuguesa, do canto, da viola, instrumentos tradicionais, entre outros.





Em Guimarães o que gostavam de fazer?

Nós temos um festival aqui, chama se Fado ao Berço, mas nos últimos dois anos não o realizamos. Fizemos o primeiro festival e gostaríamos de voltar a fazê-lo. Porque não queríamos fazer igual, queríamos fazer melhor, e não conseguimos reunir condições, decidimos não o fazer nestes dois anos.

Precisam de mais apoios para isso?

A Associação Guimarães Fado foi pensada no sentido de ser financeiramente autónoma, recusamos andar de mão estendida, seja o poder político, poder autárquico ou poder corporativo.

Nós conseguimos reunir os nossos capitais financeiros através de eventos, espetáculos, e com isso criamos as nossas produções, organizações, espetáculos, festivais etc. A nossa relação com a câmaras, a de Guimarães ou outras, são relações de cooperação que podem dar-nos escala para fazermos as coisas maiores.

O Fado está na moda?

O Fado, desde que foi tornado Património Imaterial da Humanidade, caiu no cinema, no teatro, na rádio, na imprensa escrita, e tornou-se a grande expressão da cultura portuguesa.

Esta promoção que Lisboa fez, e muito bem, com os meios de comunicação, da importância do Fado e da sua relevância cultu-

ral, do Museu de Fado e a sua associação ao turismo e toda esta escalada, fez com que o fado esteja hoje presente nos restaurantes, nas festas, na televisão, na rádio.

Todos querem estar associados ao Fado porque é popular, é bonito é tradicional, tem a música, tem a nossa poesia, tem as vestes, tem a parte cénica, porque o Fado é muito cénico, é muito visual.

Como presidente da associação, como é que vê a novas sonoridades associadas ao Fado?

Eu acho bem.

Mas pode perder-se a essência ou não está em risco?

Não está em risco porque a base do Fado é a Casa do Fado, que continua a existir e todos têm de passar por aqui.

A interpretação do fado é quase como um sotaque que se apanha, e aquilo aprende-se na base e se a partir daí passarmos para a inovação, perfeito.

Se formos ver, a Carminho, Ana Moura e outras, quem não conhece abre a cortina e aquilo não é Fado, pode chegar-se a essa conclusão. Contudo, ao longo do espetáculo elas têm momentos de fado tradicional, e quando isso é feito aceito perfeitamente.



FUNERÁRIA
PASSOS
NOS MOMENTOS DIFÍCEIS AGIMOS POR SI



FUTEBOL À LUPA

UM NOVO PARADIGMA E OS PROBLEMAS/ DESAFIOS DECORRENTES DELE...

TEXTO: VASCO ANDRÉ RODRIGUES • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS



ACABOU-SE O TEMPO DO PRESIDENTE, BANDEIRA DO CLUBE...

Longe vão os tempos em que os clubes eram associações e o presidente da colectividade desempenhava o cargo com espírito de missão.

Com o passar dos anos tudo mudou...

O advento das sociedades desportivas tornou, as outrora associações, em entidades empresariais geridas e administradas por conselhos de administração cujo escopo máximo, o lucro, está acima de tudo... e que permite a abertura do capital e da gestão a entidades terceiras, muitas vezes pouco ou nada identificadas com a idiosincrasia do clube.

Porém, não se pense que esta relação tem sido pacífica e sempre proveitosa para os clubes. Na verdade, bastará atentarmos a alguns exemplos, que infra explicitaremos, para perceber que há casos em que nem sempre a resolução passará pelo dinheiro fácil.

O EXEMPLO DA 777 PARTNERS

Falemos da 777 Partners.

Criada por Josh Wander e Steve Pasko, segundo o que refere na sua página institucional, tem como objectivo, através de uma empresa auto-suficiente que não dependa de bancos e investidores terceiros, conseguir maximizar proventos no desporto. O sucesso inicial significativo formou uma base de capital que permitiu à 777 expandir-se rapidamente.

Expansão essa que chegou ao desporto, adquirindo, como se refere no sítio institucional do fundo um "portfólio incomparável de clubes de futebol e basquetebol de referência em todo o mundo, operado sob uma filosofia disciplinada e orientada para os dados e acelerada pela tecnologia para se tornar uma das marcas de media e entretenimento mais excitantes do mundo."

Assim, detém participações no Genoa CFC em Itália, o Standard Liège na Bélgica, o Red Star F.C. em França, o CR Vasco da Gama no Brasil e o Hertha BSC na Alemanha. Detém participações minoritárias no Sevilla FC, em Espanha, e no Melbourne Victory FC, na Austrália.

Porém, neste momento, o fundo vai vivendo dificuldades e que nos deverá fazer reflectir como estas relações deverão processar-se.



OS [POLÉMICOS] CASOS DO VASCO DA GAMA E DO STANDARD LIÈGE

Citemos, pois, dois casos em que o investidor supra-citado viu-se envolvido em polémicas: o do Vasco da Gama no Brasil e o do Standard Liège na Bélgica.

Assim, no que tange às relações com o clube com sede no Rio de Janeiro, recentemente, o contrato que lhe permitia mandar no clube cruzmaltino foi suspenso.

Refira-se que tal acordo foi assinado em Fevereiro passado em Miami, tendo as partes acordado na compra e venda de 70% do pacote societário do clube. A aprovação final do acordo sucedeu a 07 de Agosto, quando em Assembleia-Geral 79,4% dos associados deram concordância à entrada do investidor americano.

Porém, a sua participação acabou por ser suspensa, depois de ter sido determinantes na construção do plantel para o Brasileiro que se vai disputando. Tal deveu-se a um pedido do próprio clube, em virtude de notícias relacionadas com a saúde financeira do grupo, que está a ser processada por fraude nos Estados Unidos.

Além da suspensão do efeito dos contratos, o juiz também nomeou uma empresa independente para elaborar uma auditoria financeira ao clube, bem como investigar as operações denunciadas por este. Acresce, ainda, que o departamento jurídico do emblema vascaíno já realizou duas notificações ao investidor pedindo garantias do investimento previsto para o próximo mês de Setembro na ordem dos 54 milhões de euros, bem como citando um possível incumprimento da lei das sociedades anónimas e do acordo de accionistas, de vido à troca de liderança do fundo americano, de acordo com informações obtidas na acção instaurada por um fundo inglês contra a 777 nos Estados Unidos.

O fundo, também, vive momentos de dificuldade no Standard Liège. Com efeito, no clube belga há um litígio em curso com o antigo proprietário Bruno Venanzi, devido a dívidas anteriores que surgiram após a venda do Standard [e do estádio] e ao não pagamento pela



777 de uma tranche de 3,5 milhões ao antigo proprietário. O juiz decretou o congelamento dos bens e das acções da 777 Partners na Bélgica, para proteger as partes envolvidas. Entretanto, as duas partes estão a trabalhar para resolver o assunto através de um acordo extrajudicial e, assim, desbloquear a situação.

OAKTREE – O FUNDO QUE SE TORNOU DONO DO INTER

Mas, nem só de fundos proprietários se fazem as dificuldades dos clubes.

No caso do Inter de Milão, foi um empréstimo contraído a uma entidade desta espécie que levou a uma situação indesejada.

Assim, a família Zhang perdeu o controlo do clube, após oito anos de liderança. Na verdade, as acções que haviam sido dadas de garantia para obter um empréstimo de 275 milhões de euros foram executadas pelo não cumprimento do actual campeão italiano.

Assim, quase oito anos e sete troféus depois, a era Suning terminou para o Inter. O período para pagamento do empréstimo de 275 milhões de euros estipulado com a Oaktree em 2021 expirou e, consequentemente, o tempo de que Steven Zhang dispunha para tentar manter o clube campeão italiano também se esgotou. Com a execução das acções dadas de penhor, fechou-se assim um círculo de quase oito anos: de 6 de Junho de 2016 a 21 de Maio de 2024.

Pela primeira vez na história nerazzurra, o clube passará a ter propriedade norte-americana, com o fundo Oaktree a tomar as rédeas do clube enquanto espera para ver se e quando alguém se apresentará para negociar a compra do clube.

O presidente cessante, Zhang, não conseguiu encontrar uma solução para o conflito com o fundo californiano e terá de abandonar o cargo de líder, embora não seja de excluir uma batalha legal entre as partes, tendo em conta as palavras duras do próprio Zhang em relação à nova propriedade, já que acusou a sociedade de “falta de empenho significativo” para se atingir um acordo. Com efeito, carta publicada no sítio Web do clube, Zhang avisou também que a estabilidade do Inter estava em risco e afirmou que os esforços do conglomerado chinês tinham sido frustrados por ameaças legais.

Durante a gestão da família chinesa, o Inter ganhou dois Scudetti, duas Taças de Itália e três Supertaças de Itália, tocando a Liga Europa em 2020 e a Liga dos Campeões em 2023.

O CASO DO VITÓRIA E A NOVA HIPÓTESE DAS BLIND TRUSTS E POR ONDE NÃO PODES ENTRAR PELA PORTA, ENTRA PELA JANELA!

Como é sabido, uma empresa com raízes nos Estados Unidos e no Egipto detém uma parte do pacote accionário do Vitória. Com efeito, a VSports, que é a accionista maioritária do Aston Villa, detém 29% de títulos da SAD vitoriana. Porém, no início o acordo passava pela sociedade propriedade de Wes Edens e Nassef Sawiris tivesse 46%, algo que não foi permitido pela própria UEFA por violar o artigo 5º do Regulamento de Competições de UEFA.

Porém, esperam-se alterações a esse “bloqueio” brevemente até pela hipótese que, agora, se aventa para resolver o imbróglio que afecta a participação do Manchester City e do Girona na Liga dos Campeões.



Com efeito, por este motivo, segundo um documento consultado pela Associated Press, a UEFA estará em busca de uma solução para resolver este tipo de situações. Assim, poderia resolver a questão, vendendo as acções de um dos dois clubes a um terceiro independente, o que reduziria a participação do proprietário para menos de 30%, à imagem do que já sucedeu no caso da relação entre o Vitória e o emblema inglês.

A alternativa - e aqui reside a novidade - seria a transferência de todas as acções para um "blind trust" supervisionado por um painel nomeado pela UEFA.

Importará esclarecer para que serve este instituto. Assim, trata-se de um "trust" estabelecido pelo proprietário (ou "trustor") que dá à outra parte (o "trustee") o controlo total do fundo. O trustee tem total poder discricionário sobre os valores e investimentos, ao mesmo tempo que é encarregado de gerir os activos e qualquer rendimento gerado no trust. Deste modo, são frequentemente estabelecidos em situações em que os indivíduos pretendem evitar conflitos de interesses como a que sucede nestes casos de multipropriedade.

Por isso, o painel de controlo financeiro dos clubes da UEFA escreveu às partes interessadas para esclarecer as actualizações das suas regras sobre este instituto no acesso às competições europeias, dando-lhes a conhecer esta possibilidade.

Merecerá uma curta menção ao facto de o Girona ter encontrado uma solução inteligente para se libertar da suposta ligação ao City Football Group. Assim, a Ethiad Airways, que deu o nome ao estádio do Manchester City e que patrocina os Cityzens, será uma das maiores patrocinadoras do emblema da Catalunha. Neste papel irá aparecer de forma clara nos equipamentos do clube bem como no estádio. A parceria também oferecerá oportunidades para os adeptos, incluindo promoções... ou seja, permitirá que o dinheiro continue a entrar no emblema espanhol, sem existirem ligações entre os dois conjuntos.

Os tempos são de desafio...aguardemos com curiosidade os passos seguintes!

**Obrigado
pela confiança.**

é bom viver assim



**Conheça a solução ideal
para o seu condomínio:**

LDC GUIMARÃES

Av. D. João IV, C.C. Villa, Loja 27
4810-532 Guimarães

T: 253 408 020

E: guimaraes@ldc.pt

www.ldc.pt

RESTAURANTE
PANÇA
CAMPO DE TIRO - PEVIDÉM



BUFFET DE SEGUNDA A SÁBADO AO ALMOÇO

Campo de Tiro de Pevidém

253 537 030

AOS FINS-DE-SEMANA SERVIÇO À LISTA
CELEBRAÇÕES FAMILIARES OU EMPRESARIAIS