



**+G**

**MAISGUIMARAES**  
A REVISTA DA CIDADE BERÇO

**N143** MENSAL: MARÇO 2025  
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
DIRETOR ELISEU SAMPAIO

# Let the Jam Roll

## 20 ANOS DEPOIS, BANDA QUER VOLTAR EM FORÇA AOS PALCOS

**GUIA MICHELIN** GUIMARÃES CONTINUA NA MAIS IMPORTANTE ROTA GASTRONÓMICA  
**FESTIVAL DA EUROVISÃO** VIMARANENSE CONTA HISTÓRIA DOS BASTIDORES  
**FERNANDO CAPELA MIGUEL** DISTINGUIDO COMO PROFISSIONAL DO ANO PELO ROTARY

# 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!



AGENDA CULTURAL



JOSÉ NOGUEIRA



DA QUARESMA À PÁScoa



CARNAVAL VIMARANENSE



ROBOPARTY



ECONOMIA  
DO GOLO

MOREIRENSE?  
ON LE PLACE QU

DANS LA PYRAMIDE?

MERLUS ULTRAS



SHOWROOM 2025



**BATERIAS**



**MECÂNICA  
GERAL**



**MATERIAL  
ELÉTRICO**



**CHAPARIA**



**ACESSÓRIOS**



**Rua Nossa Senhora da Ajuda  
(EN105), 101, Moreira de Cónegos  
4815-368 Guimarães**

**Tlf: 253 521 315** \*Chamada rede móvel.

**info@casadasbaterias.com**



**WWW.CASADASBATERIAS.COM**

# EDITORIAL

DIRETOR DO GRUPO MAIS GUIMARÃES  
ELISEU SAMPAIO



LEIA A REVISTA  
EM FORMATO DIGITAL



## CELEBRAMOS O SUCESSO VIMARANENSE

Nesta edição da revista Mais Guimarães damos os parabéns aos Let The Jam Roll pelos seus 20 anos de atividade. A banda deu recentemente um grande concerto comemorativo do momento especial no CAAA - Centro para os Assuntos da Arte e da Arquitetura.

Na guitarra, Marco Ferreira, no baixo, Albano Fonseca (que há uns anos substituiu Merinho Fontes, um dos fundadores), na bateria, Mário Gonçalves, na voz, David Santos e nas teclas, Tiago Simões são os amigos que se juntam à 20 anos, a todas as segundas-feiras, para fazerem o que mais gostam, música, sem etiquetas e com toda a liberdade.

20 anos depois, os Let The Jam Roll estão com vontade, mais que nunca, de criar e de voltar, em força, aos palcos. Força aí, e let's rock! Escrevemos também, numa extensa reportagem, sobre a qualidade

da gastronomia vimaranense que foi novamente distinguida pelo Guia Michelin. Dos 38 restaurantes em Portugal com uma estrela, A Cozinha por António Loureiro continua a fazer parte da lista, e já conta sete anos com essa distinção. O Le Babachris reintegra a lista depois da mudança de instalações e o Norma, Hool, S.Gião e 34 continuam a integrar o famoso guia. Curiosamente, com a cozinha sob o comando do chef vimaranense Rui Filipe, Braga tem o seu primeiro restaurante com estrela. Parabéns a todos pelo vosso trabalho e dedicação, que gostamos de apreciar à mesa.

Falamos da Páscoa que está para chegar e do Carnaval que passou, de José Óscar Nogueira que brilhou a toda a velocidade no Abu Dhabi Desert Challenge, e de muito mais nesta edição de março de 2025. Como habitualmente, procuramos mostrar-lhe o acontece na cidade que viu nascer Portugal, e os seus protagonistas. Boas leituras!

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

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

Eliseu Sampaio, Helena Lopes e Carla Alves

#### 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

Salazar Concept

## 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, 1.º Piso, Salas C

4810-525 Guimarães



f / MAISGUIMARAES



# CHAT ESPAÇO DE BELEZA E DE ENCONTROS

TEXTO E FOTOGRAFIAS: MAIS GUIMARÃES

**Inauguração do espaço, que fica no Largo Valentim Moreira de Sá, no início da Rua da Caldeiroa em Guimarães, aconteceu no passado dia 09 de março.**

Kira e Aleksandra estão em Guimarães há três anos e criam agora o seu próprio negócio, um salão de beleza, com cabeleireira e estética, com manicure e pedicure, pestanas, sobrancelhas, onde podemos também beber um café ou um chá, apreciar doces ucranianos e, tranquilamente, ficar ali a apreciar o agradável espaço e a vida da cidade.

Paula Oliveira, vereadora da Ação Social da Câmara Municipal de Guimarães, esteve presente na inauguração e destacou o "exemplo de resiliência, para todos" das responsáveis pelo CHAT, desejando os maiores sucessos para este novo espaço de beleza da cidade de Guimarães.

Kira sempre foi cabeleireira, é o que gosta de fazer, de cuidar da beleza dos clientes, mulheres e homens, já que o espaço está aberto a ambos os sexos, até porque "cada vez mais os homens também cuidam de si", diz.

Aleksandra, antes do início da guerra na Ucrânia, trabalhava na banca, no contacto com o cliente, e aqui vai continuar a fazê-lo, mas agora servindo um café, maravilhosos e invulgares chás ucranianos, e doces típicos do seu país.

O espaço de beleza é agradável, o atendimento simpático e até o estacionamento está facilitado, pela proximidade do Parque de Camões.

Estão reunidas todas as condições para que o CHAT seja um sucesso. E será, confiam Kisa a Aleksandra.



TELEFONE: 910 483 703

\*CHAMADA PARA A REDE MÓVEL NACIONAL

LARGO BERNARDO VALENTIM MOREIRA DE SÁ  
GUIMARÃES





# ROBOPARTY'2025

## MAIS DE 400 ALUNOS E 100 EQUIPAS

TEXTO E FOTOGRAFIAS: HELENA LOPES

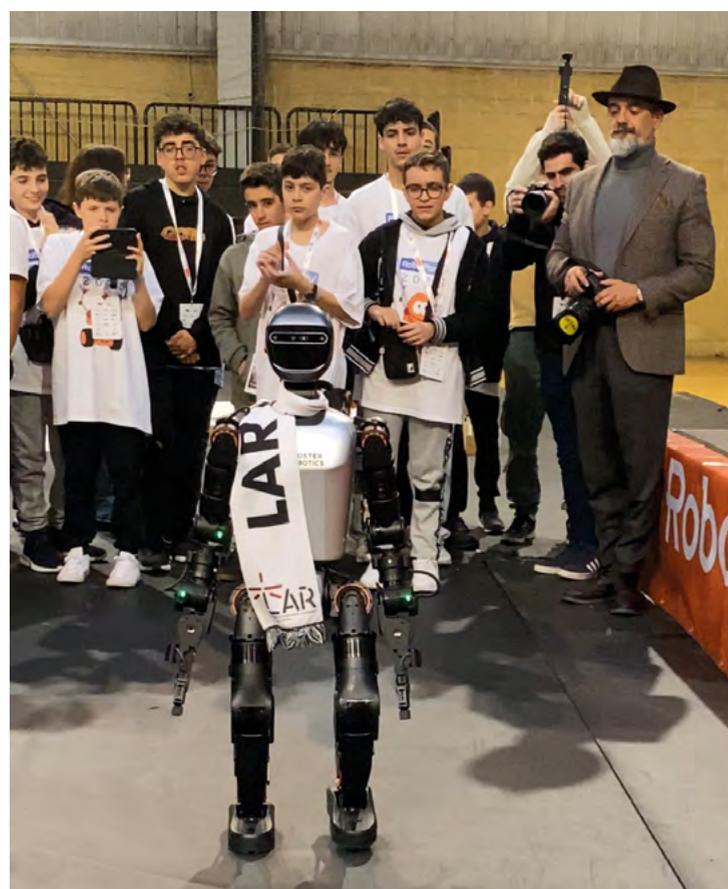
A 17ª edição da RoboParty decorreu de 05 a 07 de março, na Universidade do Minho, em Guimarães e registou-se mais um sucesso, segundo a organização, composta pelo Laboratório de Automação e Robótica da Universidade do Minho e pela botnroll.com (spin-off da Universidade do Minho).

Esta edição contou com cerca de 400 jovens em 100 equipas inscritas, 10 vindas do Brasil, uma proveniente da China, e as restantes provenientes de todo o continente.

O balanço é sempre positivo, é sempre um sucesso porque os jovens saem sempre daqui com um sorriso nos lábios e com o robô que eles próprios construíram nas mãos”, disse Fernando Ribeiro, professor na UMinho. “Eles chegam aqui e em três dias aprendem a construir um robô, a parte eletrónica, a parte mecânica e programação, o ego deles fica no máximo e isso para nós vale muito”, acrescentou.

O evento assume importância, diz a organização, a vários níveis, tecnológico, educacional, quer mesmo pela idade jovem dos participantes e da importância para o seu futuro. Começou com uma primeira formação sobre “construção da placa controladora e soldadura de componentes eletrónicos”, seguiu-se a entrega dos componentes eletrónicos e mecânicos para construção do Kit 100% Português e compatível com Arduino.

“O robô construído foi o Bot'n Roll ONE A+ que é uma nova versão bastante melhorada quando comparado com a versão do ano anterior, e totalmente desenvolvido pela botnroll.com. Para além de possuir “encoders” nas rodas, já inclui o sensor de linha e permite a ligação de uma raspberry pi”, refere.



Posteriormente os participantes deram início à construção do robô e, em poucas horas este já estava montado pela maior parte das equipas. Os participantes puderam, em paralelo, desfrutar de algumas atividades lúdicas e desportivas como torneio de ténis de mesa, Peddy Paper, Tiro ao Arco, Treino Funcional, basquetebol, torneio de xadrez, entre outras.

No segundo dia, da parte da tarde os robôs já estavam programados, e decorreu o desafio robótico Fun Challenge, sempre renhido, onde cada robô tem de empurrar dezenas de bolas de ténis de mesa para o campo adversário, dependendo esta prova não apenas da performance do robô, mas também da destreza do participante.

## “EXISTE UMA FORTE POSSIBILIDADE DE FAZER UMA ROBOPARTY NA CHINA”

No final, foi tirada uma foto a todos os robôs e decorreu a entrega dos prémios aos três primeiros classificados de todos os desafios robóticos.

Importa realçar que a RoboParty deu formação certificada a 46 professores, com 30 horas de formação, 1,2 unidades de crédito, através do Centro de Formação Francisco de Holanda. Para além dos vários patrocinadores, destaca-se o empenho dos cerca de 70 voluntários alunos de Eletrónica Industrial, para além de cerca de 40 outros elementos na organização.

Fernando Ribeiro fala “numa forte possibilidade de fazer uma Roboparty na China”: “Eles querem muito, mas temos todo o apoio da maior universidade da China. Eles lá têm alunos desde o infante com percurso académico fenomenal e se eles querem que façamos lá uma Roboparty, para nós será um orgulho enorme”.

Uma iniciativa desta envergadura tem outros objetivos e resultados associados. “É eles conhecerem o nosso Campus, eles andam por aqui a conhecer a nossa universidade, o nosso espaço, os cur-



sos de eletrónica industrial, de informática. É gratificante para nós todos os anos termos aqui mais de 400 pessoas”, referiu Fernando Ribeiro.

Confessa que já houve quem lançasse o desafio de optar por um maior espaço, mas a ideia não é essa: “Queremos ter proximidade com todas as equipas em ambiente familiar e todos os voluntários que estão aqui a trabalhar, que são alunos de eletrónica industrial, têm instruções de como lidar com cada participante, ao nível de interesse, de simpatia, de entreaajuda”. “Ficam aqui muitas amizades para o futuro”, disse ainda.

Há, a cada ano que passa, cada vez mais jovens interessados em robótica. “Temos que perceber que a robótica é o futuro, assim como a Inteligência Artificial. Quanto mais cedo habituarmos as gerações a trabalhar com ela, melhor”. Célia, uma docente vinda do Brasil, vai na mesma linha de pensamento. “O futuro está aqui, já participamos desde 2013 e há cada vez mais alunos interessados nesta área. “Saem daqui com outra capacidade e o intercâmbio é também muito importante”.



FUNERÁRIA  
**PASSOS**

NOS MOMENTOS DIFÍCEIS AGIMOS POR SI



# CIDADE

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS



## GRANDE PRÉMIO DE POESIA GIL VICENTE REFORÇA POSIÇÃO CULTURAL DE GUIMARÃES

A assinatura do protocolo entre a Câmara Municipal de Guimarães e a Associação Portuguesa de Escritores, realizada a 07 de março, marcou um passo importante para o reforço da posição cultural de Guimarães. O acordo formalizou o apoio da autarquia ao Grande Prémio de Poesia Gil Vicente, destinado a premiar anualmente uma obra completa de poesia em português, publicada em primeira edição. Com um valor de 12.500 euros, o prémio celebra a obra contemporânea e homenageia o legado do poeta e dramaturgo Gil Vicente. O evento de entrega do prémio ocorrerá em Guimarães, em data a definir.

## FRANCISCA E MATILDE JORGE CONQUISTAM 20.º TROFÉU EM PARES NO PORTO

As irmãs vimaranenses Francisca e Matilde Jorge conquistaram o 20.º troféu da sua carreira em pares, ao vencerem o ITF W75 Porto III. Após uma excelente recuperação na final contra as taiwanesas I-Hsuan Cho e Yi Tsen Cho, as irmãs estavam a perder por 0-6 e 1-3, mas conseguiram virar o jogo, vencendo com 0-6, 7-6 (7/4) e 10-8. Este é o terceiro título de 2025 para as vimaranenses, que já haviam vencido em Birmingham e no Complexo Desportivo do Monte Aventino. Em declarações, ambas destacaram o esforço e a união que levaram à vitória.

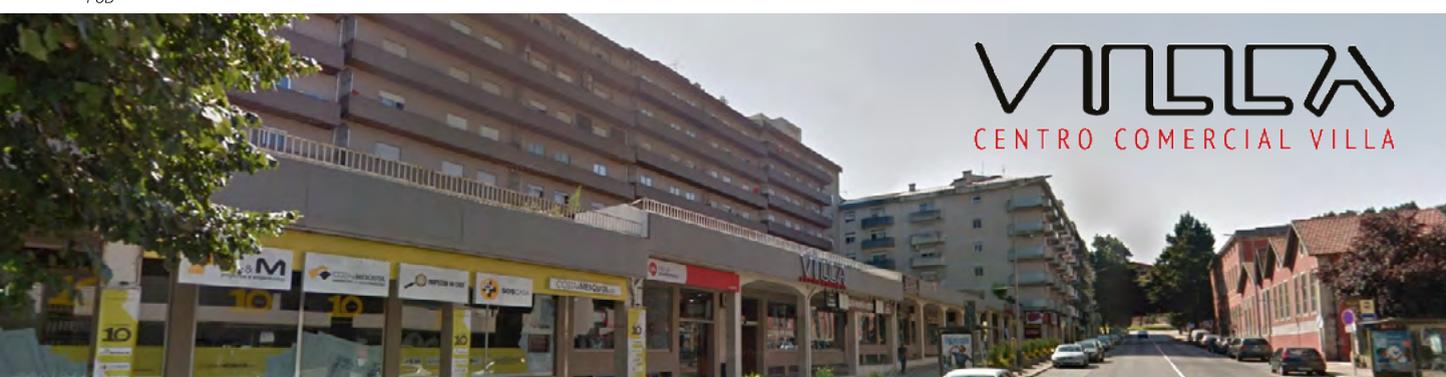


## CIDADE BERÇO CERTIFICADA COMO DESTINO TURÍSTICO SUSTENTÁVEL PELA EARTHCHECK

Guimarães deu mais um importante passo rumo à sustentabilidade, ao conquistar a certificação Bronze da EarthCheck como Destino Turístico Sustentável. Este reconhecimento internacional, que faz parte de um processo progressivo, reforça o compromisso da cidade com a sustentabilidade, alinhando-se agora com a Agenda 2030. Desde 2013 que Guimarães tem promovido uma transformação profunda e o galardão de Capital Verde Europeia 2026 é uma prova desse trabalho. O vereador Paulo Lopes Silva destacou que a certificação “reforça a estratégia de valorização do território e promove um turismo responsável”.



PUB



**VILLA**  
CENTRO COMERCIAL VILLA

É BOM COMPRAR  
NO CENTRO DA CIDADE!

Av. D. João IV, Guimarães

# GUIMARÃES ESTÁ NO MAPA DO GUIA MICHELIN: SEIS DESTINOS GASTRONÓMICOS QUE MERECEM A SUA ATENÇÃO

TEXTO: CARLA ALVES • FOTOGRAFIA: 34

A cidade berço tem vindo a afirmar-se como um destino gastronómico de excelência e a presença de vários restaurantes no Guia Michelin é prova disso. Mas o que significa, na prática, estar presente num dos guias gastronómicos mais prestigiados do mundo? Para perceber melhor, a revista Mais Guimarães falou com os protagonistas- os chefs e equipas que dão vida a estes espaços- e recolheu testemunhos sobre esta distinção, a filosofia por trás das suas cozinhas e, claro, os sabores que fazem de cada restaurante uma experiência única.



# A COZINHA DE ANTÓNIO LOUREIRO

## UNE TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

FOTOGRAFIAS: A COZINHA

Há sete anos que o restaurante A Cozinha ostenta com orgulho a sua estrela Michelin, distinção que viram ser renovada na última cerimónia do Guia Michelin, que se realizou no Centro de Congressos da Alfândega do Porto.

Para António Loureiro, o segredo deste sucesso reside na consistência do trabalho e, sobretudo, na aposta por produtos de excelência: ingredientes sazonais, frescos e, sobretudo, provenientes de produtores locais. Essa filosofia, que alia “tradição, inovação e sustentabilidade desde o primeiro dia”, traduz-se na mesa, onde cada prato conta uma história.

A base d'A Cozinha está firmemente ancorada na sustentabilidade – não só ambiental, mas também social e financeira. O chef começa por revelar que, parte do segredo desta distinção, se deve ao trabalho diário com fornecedores que entregam produtos de alta qualidade diariamente. “Às vezes, o produto é tão bom que estragá-lo é um crime”, comenta, referindo-se à necessidade de trabalhar os ingredientes com o máximo respeito, preservando o seu sabor natural e a sua essência. Reforça ainda que “manter o conceito é fundamental, ou seja, se até agora já resultou, se mantivermos aquilo que é bom até então, tudo tem para correr bem”.

Localizado no coração do Minho, uma região abençoada por um microclima único e uma diversidade incrível de hortícolas, legumes e frutas, o restaurante tira partido da abundância de ingredientes disponíveis. “Estamos muito perto do mar, da montanha e, no coração do Minho, onde tudo floresce”, salienta. Essa proximidade com a natureza permite-lhes mapear o que os produtores têm para oferecer e idealizar cada prato respeitando as estações. Seja no aconchego dos dias frios com um menu de “caldos e brasas” ou na transição para a cozinha de primavera, a inspiração está sempre na disponibilidade e qualidade do produto. Mas é, claro



que, há clássicos e o bacalhau é um desses exemplos. Seja inverno ou verão, faça frio ou faça sol, quem aprecia este típico produto português há-de encontrá-lo sempre n'A Cozinha. Ao momento, é apresentado de forma “simples” e apenas com três ingredientes: coentros, bacalhau e ovo. “É um dos pratos mais surpreendentes da carta, por incrível que pareça”, confessa o chef.

O segundo prato icónico é servido entre maio e outubro, e tem como protagonista a cavala. Esta criação desafiadora mistura texturas e sabores: gelado de tomate, gelatina de vinho alvarinho, fígado de galinha e um crocante de avelã. Apesar de conter uma longa lista de ingredientes – que à primeira vista podem sugerir complexidade excessiva –, a harmonia entre eles prova que, com conhecimento da tradição e respeito pelos produtos, é possível reinventar a cozinha clássica sem perder a identidade. “Poderia não resultar, mas a verdade é que resulta. É um dos pratos mais icónicos do restaurante que fazemos todos os anos”. Com este prato, António Loureiro decide provar que a inovação pode caminhar lado a lado com a tradição.

Para António Loureiro, a experiência gastronómica vai muito além do que se passa na cozinha. O serviço na sala é uma extensão da criatividade do chef, onde cada prato ganha ainda mais significado através da forma como é apresentado. “Neste tipo de restaurantes, os clientes não vêm apenas para se alimentar, gostam de ter algo mais, e o storytelling acaba por nos ajudar a encenar um pouco a experiência e a dar um glamour diferente àquilo que vem para a mesa”, explica. Seja através das “memórias” que inspiram cada criação ou das “histórias dos produtores”

que fornecem os ingredientes, cada refeição é um convite a descobrir não só sabores, mas também as narrativas que os tornam únicos.

A renovação da Estrela Michelin é, para António Loureiro, motivo de orgulho e de validação do percurso trilhado. No entanto, o chef deixa claro que, independentemente do reconhecimento, o compromisso permanece o mesmo: manter a consistência, o respeito pelos ingredientes e o cuidado com a sustentabilidade. É dessa forma que promete continuar a receber quem os queira visitar, admitindo que o panorama da gastronomia portuguesa tem evoluído de ano para ano. “Acredito que as pessoas que ainda nos visitam pela primeira vez, é graças a esta nova contemporaneidade que estamos a viver na gastronomia”.

A consistência e a qualidade definem com clareza os vértices que regem esta cozinha. Foi essa dedicação que levou este restaurante a ser distinguido com uma estrela Michelin, um reconhecimento que valida o compromisso de António Loureiro em elevar a gastronomia vimezanense e portuguesa.

# NORMA APOSTA NA INOVAÇÃO E VOLTA A DISTINGUIR-SE COMO BIB GOURMAND

FOTOGRAFIAS: NORMA

Há três anos, Guimarães ganhou um novo ponto de encontro gastronómico que rapidamente se destacou no cenário local. O Norma, nasce fruto da visão empreendedora dos sócios João Sousa e José Luís e trouxe à cidade uma renovada celebração dos sabores minhotos, com um toque de autor que se traduz numa cozinha inovadora. Recentemente, o restaurante renovou a distinção de Bib Gourmand pelo segundo ano consecutivo, comprovando o reconhecimento do público e da crítica especializada.

João Sousa, proprietário do Norma, recorda a origem do projeto relembrando que sempre houve a ideia de unir tradição e modernidade neste espaço. “O Norma nasceu praticamente durante a pandemia. Tinha o meu emprego, sempre tive o sonho de ter o meu próprio espaço. Surgiu de uma amizade de longa data com o José, onde, entre conversas de café, surgiu a ideia de abrir um restaurante e foi ganhando forma. A oportunidade bateu à porta quando a minha avó, que mora no final desta rua, me ligou a dizer que o restaurante que havia aqui ia fechar. Foi um bocadinho espontâneo”.

Para João, o Norma nunca quis ser intitulado com rótulos tradicionais. Ainda que o conceito de fine dining seja aludido em alguns momentos, o que se procura é uma experiência genuína, onde o foco é a mensagem transmitida através de cada prato e serviço. O restaurante nasceu com a ambição de mostrar que, mesmo numa cidade com uma forte tradição culinária, há espaço para inovação e para a valorização dos produtos locais. “Sempre quisemos um projeto jovem, algo que tivesse uma linha de pensamento diferente do típico restaurante tradicional vimaranense”.

Essa aposta na autenticidade e na criatividade refletiu-se de imediato na identidade do espaço, com uma equipa de cozinha e de sala que abraçou a ideia de trabalhar com alma e simplicidade. À frente da cozinha, brilha o chef Hugo Alves, cujo talento já deixou marca em restaurantes de renome por todo o país. Vindo do estrelado Pedro Lemos, no Porto, trouxe consigo a mestria que lhe valeu a conquista desta distinção de Bib Gourmand em 2024 e a renovação da mesma este ano.



Hugo, que agora se despede do projeto, deixou um legado de sabores marcantes e de uma comunicação que vai além do prato. A sua abordagem sempre esteve pautada pelo storytelling. “Tento que o nosso menu tenha sempre uma mensagem social, alguma coisa que as pessoas possam sentir que também se passa com elas”. O chef bracarense exemplifica. “Na carta anterior falámos da história de uma menina que era a Norma e onde falava sobre o ciclo de vida, o que a sociedade quer impor às mulheres, que é crescer, casar, ter filhos, ser dona de casa, etc. Desta forma, as pessoas sentem que isso também faz parte da vida delas. Na verdade, fazemos comida e estamos a dar uma experiência gastronómica às pessoas, mas tentamos sempre criar algo paralelo como é o caso desta mensagem”, confessa.

A aposta na valorização dos produtos da região, a parceria com pequenos produtores e a dedicação em apresentar uma carta que dialoga com o quotidiano do cliente foram determinantes para cativar um público que, à primeira vista, se mostrou cético, mas que, depois de experimentar, tornou-se fiel. “O Minho é muito complicado e é muito conservador e por vezes quando nós tentamos definir algo e prendemo-nos às amarras de uma certa definição, por vezes, pode ser mal aceite pela população. Então é muito mais fácil para nós descomplicarmos tudo e não assustarmos as pessoas com a definição de fine dining”. Com isto, o chef, que conquistou o título de Chef Cozinheiro do Ano em 2021, reforça que mais importante que definir a proposta gastronómica do restaurante é “a aceitação das pessoas, isto porque, se não tivermos clientes, escusamos de estar a definir”.

Para dar continuidade a esta trajetória de inovação e sabor, a expertise da cozinha passa agora para o chef Miguel Marques, vencedor do Chef do Ano na Alemanha. Vindo da Suíça, onde integrou a equipa do Widder Restaurant, um reconhecido restaurante com duas estrelas Michelin – o chef natural de Viseu chega ao Norma com uma visão moderna onde promete continuar “o legado” do chef Hugo Alves. “Espero que o futuro seja bom, saboroso, que as pessoas desfrutem, acho que esse é o maior objetivo. Espero que os clientes sejam felizes e que queiram voltar mais tarde”. E acrescenta: “Quero continuar o legado que o Hugo deixou, continuar a lutar por objetivos tal como o Guia Michelin e outras coisas. Mas trabalhar também no futuro dos clientes que estão lá dentro, do pessoal de sala, acho que isso também é muito importante”, conclui.

Quanto à distinção como um dos 28 restaurantes pertencentes à categoria Bib Gourmand- que destaca restaurantes com excelente relação qualidade-preço, João Sousa rapidamente assume estar “orgulhoso”. “Estas distinções dizem-nos estar no caminho certo, por isso é isso que nos motiva a sermos melhores e a continuar no nosso trabalho”. Para o futuro, há novidades, mas ainda estão fechadas a sete chaves. “O futuro passa por estabelecer o Norma como uma marca que quer mostrar a Guimarães que merece as luzes. E no fundo, é isso que estamos a ter agora”, termina.

# TRADIÇÃO ALIADA À CONTEMPORANEIDADE: BEM-VINDOS AO S. GIÃO

FOTOGRAFIAS: DETA

Fundado em 1987 pelo chef Pedro Nunes, o restaurante tem sido, ao longo de 38 anos, uma referência da cozinha tradicional portuguesa em Moreira de Cónegos, um local, à época, improvável para acolher uma experiência gastronómica de alto nível, inserido num contexto dominado pela indústria têxtil. Hoje, com o passar dos anos e a evolução do mercado, o restaurante mantém o rigor e identidade, sem deixar de se adaptar às exigências contemporâneas e à dinâmica dos clientes.

João Nunes, chef de sala e filho do fundador, explica que o sucesso desta casa repousa num equilíbrio delicado entre manter a essência tradicional e inovar conforme os tempos. “Nós somos um restaurante tradicional português, acima de tudo, e assim nos queremos focar e distinguir”. Quando à evolução, considera ter sido um percurso “orgânico” que se deve essencialmente ao “trabalho com produtos locais, mas também por estar aberto a pessoas de outras vivências, isso foi também o que nos destacou um bocadinho”.

Assim, enquanto o legado e a história são preservados, a carta é continuamente repensada e atualizada para refletir a sazonalidade, a disponibilidade do dia e, sobretudo, a procura do cliente por novidades sem desvirtuar as raízes.

A gestão da carta é, para a equipa, um processo diário que se ajusta às condições climáticas e à oferta dos produtores locais. Por lá pode, a premissa passa por envolver a lenha e o carvão como elementos essenciais na confeção dos pratos, conferindo-lhes um sabor único e autêntico que se mantém há gerações. Entre os clássicos reinventados, destacam-se os pratos tradicionais como o cabrito assado no forno, o capão assado e as tripas à moda de S. Gião.

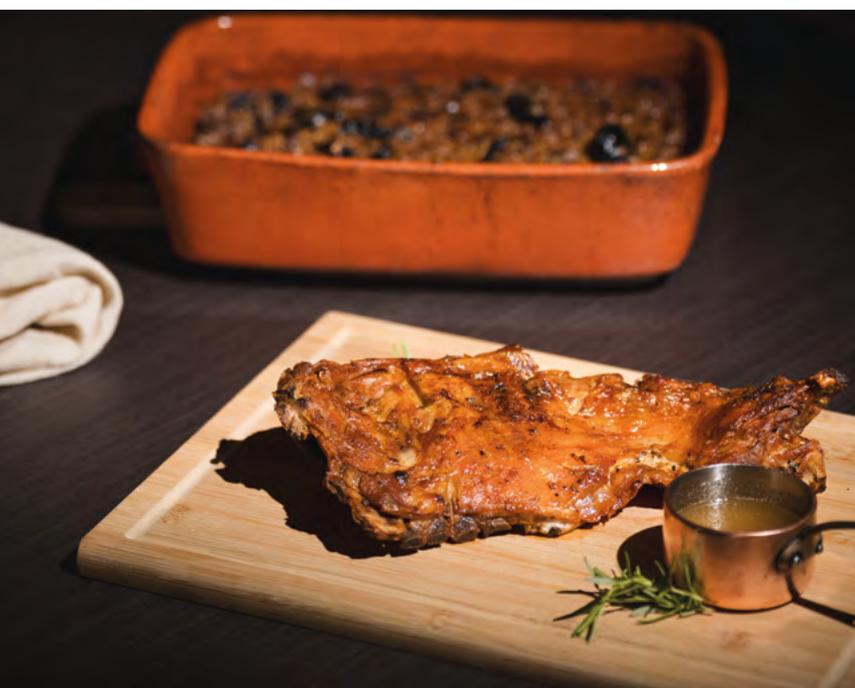
Mas não só, os produtos de caça também fazem parte deste cardápio e o peixe também não falha. Todos os dias chega da lota, peixe fresco para alimentar todos aqueles que anseiam um bom peixe de época. “Trabalhamos de acordo com o que recebemos de melhor a cada dia – pode ser um prato frio, que já está na carta há 20 anos e permanece intemporal, ou uma criação que aposta em sabores inovadores para atrair um público mais jovem”, comenta João. Tudo isto executado com a técnica apurada de quem conhece profundamente a gastronomia portuguesa. “Achamos que temos a técnica e o conhecimento e acima de tudo temos a matéria-prima, o que é fulcral”, mas reforça, que “há a necessidade de continuarmos a ser criativos, porque um restaurante que tem tantos anos e não é novidade tem de trazer alguma coisa para cima da mesa que não nos podemos acomodar a dizer que fazemos um cabrito muito bom”.



Dessa forma, os toques de inovação evidenciam a influência de outras culturas. É o caso dos figos recheados com fois gras – uma fusão de sabores que demonstra a capacidade de reinterpretar a tradição sem perder o respeito pela identidade local. Para a equipa, o segredo está na criatividade e na paixão por transformar ingredientes simples e autênticos numa experiência memorável.

O reconhecimento pelo Guia Michelin, com a recente notificação de que o restaurante continua a figurar entre os “Recomendados”, é motivo de grande orgulho para todos os envolvidos. “Eu acho que nós fazemos um bocadinho aquilo que é um trabalho à nossa imagem e sermos reconhecidos dessa forma, sem que haja um esforço para nos regermos sobre outros standards, se não os nossos, acho que isso é mais do que gratificante”. Quanto à placa que salta à vista logo à entrada do restaurante, confessa que lhes dá “distinção e um prazer enorme”. “A mim e a toda a gente que cá trabalha, e trabalham cá há muito tempo e que têm um processo de evolução e uma noção do que foi e é o S. Gião e, além disso, têm uma responsabilidade enorme sobre isso porque também fazem parte deste crescimento que, para nós, é super gratificante. Eu sinto que as pessoas comem bem cá, que saem daqui felizes e que se sentem bem no espaço, mas acho que percebem que nós também, além de gostarmos disto por trabalho, gostamos disto mesmo com o sentimento”.

O futuro reserva novidades. Numa constante aposta de oferecer uma experiência cada vez mais completa, o S. Gião está a preparar uma nova oferta: servir vinho a copo para acompanhar a sobremesa. Com uma carta de vinhos que já conta com cerca de 200 referências – com previsão de expansão para 250, entre as quais predominam os vinhos do Douro –, a nova proposta promete combinar sabores doces e salgados com alternativas distintas de vinhos.



# O RETORNO ESPERADO DO LE BABACHRIS AO GUIA MICHELIN

FOTOGRAFIAS: TOO SOCIAL

Há 11 anos, no coração de Guimarães, o Le Babachris tem-se afirmado como um dos refúgios obrigatórios para os apreciadores da boa mesa. A excelência volta a ser reconhecida e este ano voltou a reafirmar-se como um dos restaurantes “Recomendados” pelo Guia Michelin. Ao comando do chef Christian Rúllan, a inspiração nesta cozinha é uma receita diária aliada à frescura e à sazonalidade dos produtos. Segundo o chef, “este não é apenas um espaço para comer, é um convite à experiência”.

Desde a sua inauguração, este espaço destacou-se pela sua filosofia simples e direta: respeitar o ingrediente. “Quanto menos mexemos no produto, mais conservamos a sua essência”, afirma Christian Rúllan, evidenciando que, para quem procura o seu restaurante vai encontrar uma abordagem eminentemente mais gustativa do que visual. Com uma criatividade fora da caixa, aliada a uma forte influência francesa e mediterrânica – oriundas da sua formação e experiência em Maiorca – os seus pratos são sempre apresentados com uma identidade muito característica e autêntica.

O menu de degustação é um reflexo desta filosofia. Elaborado diariamente, molda-se pela sazonalidade, valorizando produtos de época e garante que cada visita se traduza numa experiência gastronómica. A ideia central não é simplesmente encher o estômago, mas proporcionar uma jornada sensorial onde cada prato conta uma história e celebra a origem dos ingredientes, desde o agricultor até ao pescador. Neste espaço, o cliente é convidado a sentar-se, a relaxar e deixar-se surpreender pelo que foi preparado pelas mãos prodigiosas do chef, num ambiente onde a televisão e a internet não entram.



O chef admite que a entrada no mercado português foi feita a pinças, consciente de que Guimarães, e o público português em geral, não estava habituado ao tipo de cozinha que praticava. “A adaptação foi lenta. Não só ao público, mas a mim também me custou a perceber a identidade”, confessa. Com raízes francesas e uma vivência gastronómica marcada pela diversidade, confessa que foi necessário encontrar um equilíbrio entre a ousadia dos sabores e a aceitação do cliente.

Após um período de ausência devido a uma reestruturação e mudança de instalações, o retorno à seleção do Michelin não só valida essa mesma aceitação como comprova a qualidade e o trabalho constante da equipa. Para Christian Rúllan, este reconhecimento é “muito importante para voltar a posicionar-nos novamente em Guimarães e procurar um tipo de cliente, de um patamar médio alto”, reforçando que “estar no Guia Michelin é dar mais nível a Guimarães”. Questionado sobre se o futuro passa novamente pela conquista do Bib Gourman, o chef rapidamente responde que “o objetivo é desfrutar e fazer com que o cliente decida. Estamos outra vez nos restaurantes recomendados porque o cliente assim o decidiu”.

Para o chef, a distinção não significa alterar a sua maneira de trabalhar, mas sim validar que a aposta na simplicidade, na frescura e na qualidade é o caminho certo. “Se ganhasse uma estrela Michelin, não mudaria nada. Continuaria a trabalhar como sempre”, explica.

Hoje, é no Largo Condessa do Juncal que segue caminho e continua a criar o seu legado. À porta, brilha o selo de qualidade Michelin, um reconhecimento do compromisso com a paixão que se reflete em cada prato.



# 34: O RESTAURANTE QUE CONVENCE PALADARES COM FUSÕES E INSPIRAÇÕES DO MUNDO

FOTOGRAFIAS: 34

Foi na porta 34, no Largo António Leite de Carvalho que tudo começou em 2018. Sara Sousa sempre desejou abrir o próprio negócio e foi através de um programa de apoio a novos projetos e jovens empreendedores que o sonho se realizou. “Quando o meu projeto foi aceite, fiquei super feliz. Apesar de muito medo e de não ter muitas condições financeiras para abrir o restaurante, eu queria muito que isto acontecesse e não desisti. No início de um negócio é muito normal baixarmos os braços e deixarmos de acreditar. Mas eu acredito muito nas coisas e esse é um dos principais motivos porque o 34 continua muito vivo, porque há muito amor envolvido, há muita empatia e muito partilha”.

Chegou para preencher uma lacuna no mercado local, trazendo um conceito inovador e descontraído que, até então, não se encontrava na cidade. Com a introdução de vários sabores com influências do mundo, como por exemplo as poke bowls, o 34 rapidamente se destacou dos demais e conquistou o paladar de um público ávido por novidades.

O nome, que faz jus à sua primeira morada, foi fácil de escolher. “Eu queria que fosse uma coisa que não tivesse nenhum significado. É só o número da porta. Queria que as pessoas depois tirassem as suas próprias conclusões daquilo que era o 34”, explica. Quanto a Sara, define-o como “uma cozinha de partilha”. “Considero que seja uma cozinha de partilha, diversificada e que conta com vários sabores do Mundo. Mas o essencial são os produtos de qualidade”. E acrescenta: “a nossa cozinha é uma fusão também daquilo que são os nossos passados, a nossa cultura e aquilo que nós recebemos de heranças das nossas famílias”.

A proprietária do restaurante, que também vestiu o avental e assumiu a cozinha sozinha quando iniciou o projeto acredita que, ter funcionários de diferentes nacionalidades traz novas vivências, outros sabores e uma riqueza cultural que se reflete em cada prato, elevando a cozinha a um patamar ainda mais autêntico e criativo.



“Passou a fazer todo o sentido quando começámos a ter pessoas de outros países porque traziam-nos mais valias de sabores, até das suas próprias viagens pessoais”, realça.

Nos primeiros anos, o 34 funcionou num espaço que apenas acolhia 22 pessoas. Em 2021, em plena pandemia, uma procura crescente levou à necessidade de um local maior. Foi então que Sara passou a contar com o apoio do marido, Pedro Oliveira, e do amigo, Pedro Lobo, que se juntaram ao negócio e tornaram-se sócios.

Inspirada por Anthony Bourdain, cuja paixão por explorar o mundo e revelar histórias através da gastronomia a motivou profundamente, Sara sempre procurou criar algo mais do que uma simples refeição. No novo 34, que se instala desta vez no Toural, em pleno coração da cidade de Guimarães, cada prato é concebido para ser uma experiência, envolvendo os clientes numa narrativa que une viagens, memórias e uma fusão de culturas. Essa abordagem diferenciada reflete-se não só na carta, mas também no ambiente do restaurante.

No que toca à carta, a vimaranense sempre esteve muito envolvida no processo criativo. Durante os primeiros anos, foi chef autodidata do restaurante, moldando os pratos com base nas experiências e nas influências adquiridas ao longo das suas próprias viagens. Com a mudança para um espaço maior, a gestão passou a contar com um chef de cozinha. Ao momento, é António Silva quem comanda a cozinha, sempre com a presença de Sara, que continua com uma opinião ativa e decisiva sobre cada prato.

Entre as criações que conquistaram os clientes, destacam-se as poke bowls, os tacos de camarão e o petit gâteau de goiabada com queijo da serra. “Esta carta está cá há quase sete anos. É claro que, vamos tentando atualizar com a sazonalidade, também com o que faz sentido naquele momento, usar os ingredientes que são mais da época e são melhores para nós”, admite.

Desde 2022, o 34 não só conquistou o paladar dos vimaranenses, como também um lugar “importante” passando a figurar entre os restaurantes “Recomendados” pelo Guia Michelin. “É muito importante para nós porque afirma que o nosso trabalho tem valor e que conseguimos manter a nossa descontração e, mesmo assim, estar no Guia Michelin. É com muita felicidade que continuamos porque, os inspetores tiveram de voltar e aprovar, o que significa que continuamos o nosso trabalho de uma forma boa e bem feita”.

O futuro segue com a abertura de umas novas portas – ou quase novas. Sara Sousa decidiu abrir novamente as portas ao espaço onde outrora foi muito feliz. É nas instalações do primeiro restaurante que vai inaugurar o 34 Ásia. Embora ainda não haja uma data para a inauguração, sabe-se que será um espaço que promete explorar ainda mais a fusão de sabores e a riqueza da cozinha asiática.



# NO HOOL: LIBERDADE CRIATIVA PELAS MÃOS DE VÍTOR MATOS

FOTOGRAFIAS: HOOL

Localizado na icónica Praça da Oliveira, o restaurante Hool destaca-se como uma referência da gastronomia vimaranense e nacional, mantendo há vários anos a distinção de restaurante “Recomendado” no Guia Michelin. Aqui, pode-se encontrar uma manifestação da visão autoral do chef Vítor Matos e da chef Liliana Moura.

Para o chef Vítor Matos, não há limitações e apenas uma procura incessantemente de evolução, tanto nos pratos que cria como no próprio conceito do restaurante. “Não nos focamos na região, não nos focamos em Portugal, não nos focamos só na gastronomia local, mas em fazer alguma coisa fora da caixa”, afirma. Vítor Matos acredita que esta é uma cozinha que respeita o gosto pela cozinha e por cozinhar, não havendo uma definição da proposta gastronómica. Esta abordagem resulta numa carta em constante transformação, sem um objetivo fixo ou regras predefinidas. “Neste momento diria que é uma gastronomia aberta. É uma cozinha de autor, onde podemos fazer aquilo que achamos que queremos fazer, sem objetivo, sem regras. No fundo, é fazer com o mesmo prazer, que é cozinhar, é o que é mais importante”.

Desta forma, este restaurante é marcado pela constante liberdade criativa, onde Vítor Matos revê e refaz pratos que marcaram a sua carreira, mas sempre com um olhar renovado. “Estou a refazer pratos que já não fazia há 10 ou 15 anos”. No entanto, apesar da abertura à inovação e da fusão de sabores de diferentes culturas, há um compromisso claro em manter pratos tradicionais portugueses. “Também temos pratos tradicionais. Temos cabrito, temos arroz de peixe, no fundo, aquilo que chamamos comida de tacho e não temos só comida empratada”.



Entre as opções mais marcantes, destacam-se a vieira com sal de ostra, o robalo e a torta de laranja com citrinos. Mas um dos elementos que melhor traduz o espírito inovador do restaurante é a torta de Guimarães reinterpretada, um doce tradicional minhoto que, nas mãos de Vítor Matos, já passou por várias versões. “Estamos na quarta ou quinta versão da torta”.

O chef também partilha a perceção de que, embora o Hool seja um exemplo de excelência, a adesão do público apresenta desafios. “Sinto que, ao longo dos anos, os vimaranenses têm estado um pouco mais afastados. Precisamos de mais clientes para continuar a crescer, e isso é um incentivo para repensarmos e evoluirmos constantemente”, destaca o chef.

É importante notar que o percurso de Vítor Matos não se restringe apenas a este projeto. Para além do Hool, o chef está integrado em vários outros restaurantes, curiosamente, todos eles pertencentes ao Guia Michelin. Esta participação demonstra que o talento e a paixão pelo que faz ultrapassam as fronteiras de Guimarães, evidenciando uma atuação de destaque no cenário gastronómico nacional.

A constante presença do Hool no Guia Michelin é uma confirmação da excelência e da dedicação de Vítor Matos à sua arte. Esta distinção, que é uma das mais prestigiadas no mundo da gastronomia, não só reforça a qualidade e inovação presentes no restaurante, mas também coloca Guimarães no mapa da alta cozinha, atraindo olhares atentos de amantes da gastronomia e turistas. “Este reconhecimento continua a ser muito importante. Trata-se de premiar uma região, o trabalho de equipa, o hotel... Mas quando nós valorizamos isso é no sentido total e não podemos olhar só para a distinção como prémio, temos que pensar um bocadinho mais além e mais no futuro”, finaliza.



# GUIMARÃES NA "ROTA DO GUIA MICHELIN"

FOTOGRAFIA: MAIS GUIMARÃES

A Associação Vimaranesense de Hotelaria complementa este reconhecimento destacando a diversidade e inovação gastronómica da cidade, dando destaque ao facto de seis dos 15 restaurantes minhotos pertencerem à cidade de Guimarães. Eis a mensagem:

Dos 190 restaurantes que surgem na edição de 2025 do Guia Michelin, 15 são no Minho e 6 deles são em Guimarães.

Guimarães, uma cidade que sabe receber e onde se podem degustar os melhores pratos da Região.

A Cozinha, do chef António Loureiro, propõe através dos seus menus de degustação, elaborações repletas de sensibilidade e equilíbrio, de forma moderna, mas com uma base tradicional sólida, apresentações extremamente cuidadas e algo que chama a atenção, seu maior respeito pelo produto.

Norma, o chef responsável é Hugo Alves, propõe, num menu degustação, único e à la carte, que troca a cada temporada.

No S.Gião a ementa oferece doses generosas de pratos elaborados

com ingredientes de excelência e uma oferta atualizada constantemente.

O Hool, é comandado pela chef Liliana Moura desde 2021 e pelo galardoado chef Vítor Matos. Promove uma cozinha de influência mediterrânea, criativa, sensorial, utilizando os melhores produtos, frescos e genuínos do produtor para a mesa, que permite transformá-los sem os anular, mantendo e potencializando o seu paladar. A ementa do 34 oferece pratos internacionais, desde a fresca burrata, aos de inspiração japonesa como o Toro de Salmão, culminando no requintado Borrego com puré de castanhas ou nas suculentas Costelas de porco.

No sonho da Bárbara e do Christian poderá descobrir uma cozinha contemporânea de essência mediterrânica, com fusões francesas e toques internacionais, baseada nos melhores produtos sazonais portugueses. No Le Babachris oferecem uma pequena ementa com as sugestões do dia, um menu executivo ao almoço e o chamado menu do chef, com uma orientação mais gastronómica.

## Artigo de Opinião

# O IMPACTO DA QUEDA DO GOVERNO!



Alberto Martins  
Gestor de Empresas

Após a rejeição da moção de confiança, apresentada pelo Governo na Assembleia da República, o País segue para novas eleições. O atual Governo, durou em funções plenas, menos de um ano, o que representa um claro sinal de instabilidade política, mas com consequências transversais ao País e aos Portugueses.

Assim e desde logo, existem um conjunto de iniciativas legislativas que ficam suspensas ou sem efeito, em diversas áreas como a justiça, a educação e a saúde. Na justiça destaco dossiers, que ficam pendentes ou que deixaram de ser discutidos nos próximos tempos, como a proposta de lei do Governo para que a distribuição de processos a juízes volte a ser um ato de secretaria, sem a presença obrigatória de um magistrado judicial e outro do Ministério Público ou o diploma que altera os Estatutos dos Magistrados Judiciais e do Ministério Público para adaptar o exercício da profissão às novas regras de ingresso no Centro de Estudos Judiciários. Na educação, a revisão do Estatuto da Carreira Docente (ECD), apontada como um dos instrumentos para atrair mais professores para as escolas, bem como a revisão do Regime Jurídico das Instituições de Ensino Superior (RJIES). Na saúde ficam interrompidos os processos das cinco parcerias público-privadas (PPP) para os hospitais de Braga, de Vila Franca de Xira, de Loures, Amadora-Sintra e o Garcia de Orta (Almada-Seixal) e a chamada “ refundação do INEM”.

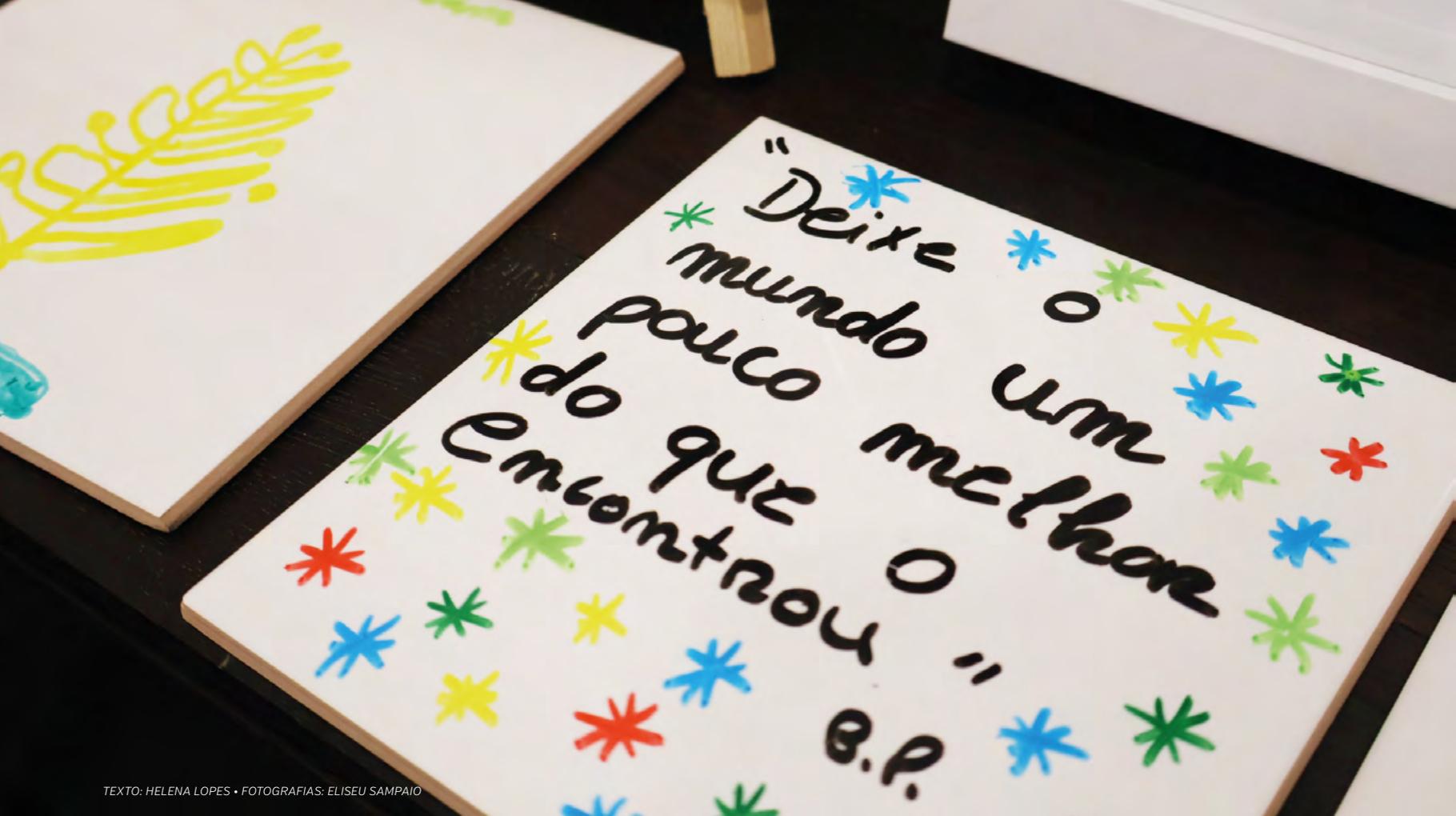
Existem no entanto outras consequências da queda do executivo. Desde logo saltam à vista os quadros comunitários, nomeadamente o PRR e PT 2030. Em ambos os casos o impacto recai sobretudo sobre novos projetos e projetos que estavam numa fase de elaboração final, para serem lançados ou submetidos a concurso. O impacto nos processos em andamento será reduzido, uma vez que os compromissos no âmbito do PRR são assumidos pelos Estados-membros e não por governos individuais. Por conseguinte, o processo político não tem quaisquer implica-

ções diretas. Ao todo, o PRR português tem um valor de 22,2 mil milhões de euros, com 16,3 mil milhões de euros em subvenções e 5,9 mil milhões de euros em empréstimos do Mecanismo de Recuperação e Resiliência, que dizem respeito a 376 investimentos e a 87 reformas. Atualmente, o país já recebeu 8,49 mil milhões de euros em subvenções e 2,9 mil milhões de euros em empréstimos e a taxa de execução do plano é de 32%.

Esta queda do Governo, pode ainda potenciar, sobretudo na macro economia, aspetos negativos para o País. Estenexo de causalidade pode verificar-se por exemplo, no aumento dos juros da dívida soberana, na interrupção dos bons números do crescimento económico ou da balança comercial, que voltou a registar um excedente em Janeiro deste ano, como confirmam os números do INE ou até no índice de confiança dos consumidores.

Por fim, existe um conjunto de medidas que estão em vigor, sobretudo de índole fiscal que não ficando suspensas pela queda do governo (uma vez que está em vigor o orçamento de estado para 2025), podem ficar comprometidas pela alteração da composição da próxima Assembleia da República e pelas consequências políticas seguidas pelo governo que emanar das eleições legislativas. Refiro-me nomeadamente às políticas de apoio aos jovens, quer no IRS jovem (medida que não mereceu consenso dos principais partidos), quer no apoio à aquisição da 1ª habitação (no crédito e nos impostos a liquidar). Outra das medidas com potencial retrocesso é a descida da taxa de IRC, atendendo ao forte desacordo, que existe nesta matéria, entre os grandes partidos.

Assim, facilmente podemos concluir, que estas eleições, apesar da demonstração da solidez da democracia que somos hoje em dia, poderá extravasar negativamente para a economia e para a vida em geral dos Portugueses, seja pela incerteza do futuro, seja pela conjuntura internacional que vivemos.



TEXTO: HELENA LOPES • FOTOGRAFIAS: ELISEU SAMPAIO

# “PLANETA AZULAGE”

## DESENVOLVIDO EM S.TORCATO

O projeto “Planeta AzulAGE”, promovido pelo Centro Social da Irmandade de S. Torcato, tratou-se de um processo colaborativo de intervenção e criação que envolveu pessoas idosas e colaboradores do Centro Social e da Cepsa. Teve como objetivo a promoção de atividades de proteção ao meio ambiente.

No âmbito de uma candidatura à Fundação Cepsa, o CSIST implementou este projeto relacionado com a aprendizagem ao longo da vida, mais concretamente sobre a educação ambiental. “Sabemos que cada vez mais a população está sensível para as questões de proteção do ambiente, mas ainda existe um estigma no que toca a sensibilizar as pessoas mais velhas.

É a premissa que os mais velhos já não têm nada para aprender, mas também, de certa forma, para ensinar”, disse à Mais Guimarães Catarina Vieira da Silva, coordenadora técnica da instituição.



Um projeto implementado com alguma amplitude até porque, segundo a responsável, foram abrangidas as respostas sociais de lar, centro de dia e apoio domiciliário, assim como a comunidade em geral e até outras instituições sociais. Uma aprendizagem para todos: “Os colaboradores também aprenderam muito com este projeto”.

E os resultados? “Temos um avaliador externo, o professor doutor António Fonseca, que conseguiu avaliar o antes e o depois do projeto e os resultados são, de facto, muito significativos”, respondeu Catarina Vieira da Silva, dando conta ainda que é perceptível “uma maior consciencialização ambiental e todos os utentes reforçam isso com pequenos gestos, estão sensíveis à prática da reciclagem e chamam a atenção para poupar água”.

O evento teve lugar no edifício Irmandade de São Torcato, no Parque do Lago, onde foi exibida uma curta documental sobre o projeto e apresentados os resultados do projeto, por António Fonseca, docente da Universidade Católica Portuguesa.

Esta iniciativa anual da Fundação Cepsa já apoiou cerca de 12 mil beneficiários com mais de 810 mil euros concedidos a entidades portuguesas. A edição de 2023 acolheu 94 candidaturas e, para além dos cinco projetos vencedores, distinguiu ainda cinco projetos vencedores do Prémio Especial Colaborador.

Mas o CSIST não fica por aqui, “é uma instituição inovadora que procura sempre mais e melhor”. “Neste momento, temos também um projeto com a Universidade Católica que é o “Ser Cuidadoso”, que, inclusive, ganhou um prémio o ano passado, que está ligado ao trabalho direto com a população idosa nos centros sociais”, referiu Catarina Vieira da Silva.

Outro dos próximos passos será também colocar em marcha um outro projeto, desta feita financiado pela Fundação Calouste Gulbenkian, em que o CSIST vai criar uma plataforma streaming, a pensar nas pessoas idosas com diferentes conteúdos.

## “PLANETA AZULAGE” APAGOU ESTIGMA DE QUE OS VELHOS NÃO TÊM NADA MAIS PARA APRENDER





# DA QUARESMA À PASCOA COM PROGRAMA MAIS ABRANGENTE

TEXTO: HELENA LOPES • FOTOS: CMG

A programação “Da Quaresma à Páscoa” foi apresentada na manhã do passado dia 11 de março, no Salão Nobre das Oficinas de S. José.

Entre os dias 04 e 19 de abril, Guimarães recebe um percurso imersivo pela espiritualidade e pela arte sacra, através da exposição “A Paixão em Guimarães” e do Festival Internacional de Música Religiosa.

No que toca a celebrações religiosas, a Procissão dos Santos Passos (Procissão do Encontro), sai à rua a 06 de abril, um domingo, às 17h00, e na quarta-feira, dia 09, a Via Sacra pelas ruas da cidade que, este ano, avançou o vereador Paulo Lopes Silva, estarão ornamentadas adequadamente à época, pelo menos aquelas que visam a passagem das procissões, à semelhança do que acontece já no Largo República do Brasil, por iniciativa da Irmandade Nossa Senhora da Consolação e Santos Passos.

No Domingo de Ramos, às 11h45, a bênção e a procissão na Igreja da Misericórdia até à Igreja Nossa Senhora da Oliveira,

onde haverá eucaristia às 12h00 e às 19h00. Aí também se vai realizar a Missa Vespertina da Ceia do Senhor e Lava Pés na quinta-feira, dia 17, às 19h00.

Pelas 21h00 a Procissão das Endoenças pelas ruas da cidade. Na Sexta-feira Santa, às 15h00, na Igreja da Oliveira a Celebração da Paixão do Senhor e às 21h30, na Igreja dos Santos Passos, a Adoração da Santa Cruz de Nosso Senhor Jesus Cristo, seguida da Procissão do Enterro do Senhor. Referência ainda para sábado, dia 19, às 21h30, para a celebração da Vigília Pascal na Igreja Senhora da Oliveira. No Domingo de Páscoa a Visita Pascal.

## PROGRAMA AMBICIOSO COM ORÇAMENTO DE CERCA 70 MIL EUROS

Paralelamente à programação religiosa, o “Da Quaresma à Páscoa” é, este ano, “mais ambicioso”, segundo Paulo Lopes Silva, que avançou com um orçamento na ordem dos 70 mil eu-



ros, segundo o vereador, pouco mais do que na edição do ano passado. Segundo informação avançada pela autarquia, com base em dados da SIBS, por setor, o ano passado durante o mês de março, o impacto do “Da Quaresma até à Páscoa” resultou em “alojamento local- nove mil euros; comércio tradicional 52,5 mil euros; restauração e afins – 311 mil euros, lazer e viagens – 19.600 euros”. Um total de 392.500 euros. Refere a autarquia que em 2024, por esta altura, “o alojamento local registou 85% de ocupação e o Turismo de Habitação e Espaço Rural os 70%”.

O Festival Internacional de Música Religiosa de Guimarães decorre entre 11 e 19 de abril e trará à cidade berço nomes destacados do panorama nacional e internacional da música erudita. Se em edições anteriores o festival tem tido lugar durante a Semana Santa, este ano vai acontecer nos últimos dias de cada uma das duas semanas que antecedem a Páscoa.

César Viana, diretor artístico, destacou alguns artistas como a violinista Tatiana Samouli [17 de abril, 17h00, na Igreja de S. José do Carmo] do organista Angel Montero [dia 19, às 17h00, na Igreja Nossa Senhora da Oliveira] ou o maestro Brian Mackay.

Mas a prata da casa também se inclui na programação, desde logo a Orquestra de Guimarães, dirigida por Vítor Matos, o Quarteto de Cordas de Guimarães e alguns coros. Particular destaque para o Coro Vilancico que vai assinalar o lançamento da edição moderna de nove Responsórios para o Ofício das Trevas de Sexta-Feira Santa, uma obra inédita de Dom Pedro de Cristo.

Pretende-se, disse César Viana, assim como Paulo Lopes Silva e Maria de Lurdes Rufino, diretora do Museu Alberto Sampaio, os três que compunham a mesa de apresentação, que se que este programa seja uma abertura a espaço de reflexão e debate, daí que estará também por cá o musicólogo Manuel Pedro Ferreira, para fazer um panorama de composição de música religiosa ao longo das últimas décadas no país. Será sexta-feira, dia 11 de abril às 17h00, no Conservatório de Guimarães.

Vozes Afonsinas vão atuar no dia 12, às 17h00, na Igreja da Misericórdia, no domingo, dia 13, no Santuário da Penha, haverá atuação do Grupo Coral de Ponte e Orfeão de Guimarães.

Do programa constam outras atividades na Biblioteca Municipal Raúl Brandão, assim como Fins de Semana Gastronómicos e a Exposição “A Paixão em Guimarães”, de 04 a 19 de abril, em vários templos religiosos da cidade.



PUB



## 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





# FERNANDO CAPELA MIGUEL

## DISTINGUIDO PELO ROTARY CLUB DE GUIMARÃES

TEXTO: HELENA LOPES • FOTOS: MAIS GUIMARÃES E ROTARY CLUBE GUIMARÃES

**A homenagem rotária aconteceu na Pousada de Santa Marinha da Costa, e juntou rotários de clubes da região. Este ano, o Rotary Club de Guimarães decidiu elevar e homenagear a cultura e Capela Miguel foi o Profissional do Ano.**

“É um profissional cuja dedicação, integridade e o contributo que ele dá à nossa sociedade, são verdadeiramente inspiradores. E é um homem da cultura”, justificou, à Mais Guimarães, António Lopes, responsável pela Avenida Serviços Profissionais do Rotary Club de Guimarães, atualmente presidido por Fabrice Lachize.

Sendo um dos princípios fundamentais de Rotary o reconhecimento do mérito e da excelência profissional, este ano o movimento decidiu distinguir a arte e a cultura. “Fernando Capela Miguel, que ainda tem outros nomes, foi o homem que nos pareceu ser a pessoa mais indicada, apesar de existirem muitos outros que merecem também uma homenagem”, acrescentou.

Disse António Lopes que em Guimarães existem muitos empresários de mérito, “de muito gabarito, mas os mesmos méritos também têm outros profissionais de outras áreas que merecem o mesmo destaque e reconhecimento, os alfaiates, os carpinteiros e por aí fora”. E como se define Capela Miguel? “É um emblema da cidade, um homem que se consegue ver nas paredes e nos muros da cidade, achei que estava na hora de virarmos para outra vertente e entrarmos pelo lado da cultura e fomos buscar este homem. Se fosse a descrevê-lo, não teríamos tempo. Mas penso

que Guimarães lhe deve muito e nós, como movimento rotário, temos de estar atentos a pessoas como o Capela Miguel”, afirmou António Lopes.

Para quem conhece Capela Miguel, homem simples e com pouco filtro, diz o que pensa, sabe que recebeu a notícia da homenagem de bom grado. “Mas numa primeira abordagem ficou ali a vacilar, mas como é um homem sem papas na língua, diz logo tudo o que pensa, aceitou e aceitou de bom grado”, confirmou António Lopes. Foi uma noite de emoções na Pousada de Santa Marinha da Costa, não só pela homenagem ao profissional, mas também pelas comemorações dos 120 anos de Rotary Internacional.

### UM CONTADOR DE HISTÓRIAS E O TEATRO, O SANGUE QUE LHE CORRE NAS VEIAS

Fernando Manuel da Silva Capela Miguel, nascido em Portimão, a 21 de agosto de 1954.

É professor e gestor do “Não importa onde nascemos, mas as obras que fazemos”. É a frase que o “Sanchinho”, filho de D. Afonso Henriques, diz ao pai, quando este, numa crise de identidade, sofre por não saber onde nasceu. É o final de uma peça que o Bando do Gil, do qual Capela Miguel faz parte e é fundador, interpreta. Mas podia bem servir para falar deste homem do Teatro. Foi nascer ao Algarve porque o avô materno sonhava com um

neto. Uma velha vendedora de rua vaticinou que a criança seria de sexo masculino e quando as dores de parto chegaram à mãe de Capela Miguel, “ala que se faz tarde” para o Algarve para cumprir o desiderato do avô. Foi chegar lá e dar à luz. Uns dias mais tarde voltou e ficou em Guimarães.

Foi nesta cidade que cresceu e aprendeu. Aqui “escolheu os seus mestres”, como o Santos Simões ou o Emídio Guerreiro, de quem bebeu conhecimento. Antes disso, nas férias grandes, quando estudava animação educativa e teatro para a infância, aos 22 anos, ainda foi a Paris aprender dança e teatro, em 1976. Define-se como um contador de histórias. É aí que entra o teatro, o sangue que lhe corre nas veias.

Foi um percurso de vida dedicado ao associativismo e movimentos culturais da cidade. Escritor e dramaturgo, na biografia publicada nos seus livros podemos ler um resumo quase estéril: “Fernando Capela Miguel, professor do primeiro ciclo básico. Licenciado em Educação Comunitária e pós-graduado em Património Cultural e Turismo. Gestor e animador cultural. Colaborador da imprensa regional, foi diretor do semanário O Povo de Guimarães, durante quatro anos. Tem várias publicações editadas e foi dirigente de várias instituições da região de Guimarães”.

Olhar sempre crítico, nunca convencional. Não pretende despertar simpatias e conhecemo-lo pelo inconformismo, pelas frases incómodas que atira e que nos fazem pensar. Assim é Capela Miguel, que pegou no seu Bando do Gil, e dinamiza agora – como tantas vezes fez, multiplicar o teatro por pessoas normais que se transformam em atores extraordinários – um grupo de teatro em Nespereira, onde ainda neste mês de março se evocou de novo a vida e a obra de Raul Brandão. Escritor português, referência máxima no pensamento de Capela Miguel, viveu na freguesia vimaranense.

Não para Capela Miguel.



PUB

**ARCOL**  
Cash & Carry



GUIMARÃES  
SANTA MARIA DA FEIRA  
LISBOA  
FARO

[www.arcol.pt](http://www.arcol.pt)



# JOSÉ NOGUEIRA NO PÓDIO DO ABU DHABI DESERT CHALLENGE

TEXTO: ELISEU SAMPAIO • FOTOS: DIREITOS RESERVADOS

A final do Abu Dhabi Desert Challenge, realizada a 27 de fevereiro, contou com a participação de quatro portugueses. Os vimaranenses José Nogueira e Arcélio Couto ganharam o bronze, enquanto Alexandre Pinto e Bernardo Oliveira conquistaram a prata e confirmam liderança no Campeonato do Mundo.

A 5ª e última etapa do Abu Dhabi Desert Challenge levou os pilotos do Old Friends Rally Team até Abu Dhabi a um desafiador teste de resistência e habilidade.

No total foram percorridos 361 quilómetros, dos quais 167 foram cronometrados, atravessando um terreno repleto de areia e dunas, deserto, nos Emirados Árabes Unidos.

A dupla do vimaranense José Nogueira e Arcélio Couto subiu ao terceiro lugar do pódio nesta última etapa, conquistando o mesmo lugar na classificação geral da prova.

À Mais Guimarães, o piloto José Nogueira compartilhou alguns detalhes de sua experiência no Rally de Abu Dhabi. Após uma primeira etapa difícil, conseguiu manter-se constante nas colocações e aproveitar a estratégia de “não ter problemas” para alcançar o pódio.





## “A CONFIANÇA ENTRE A EQUIPA É ESSENCIAL, E A SOLIDARIEDADE ENTRE OS PILOTOS TAMBÉM”

“As provas de longa duração, como as etapas de mais de 500 quilómetros num dia, são extremamente exigentes fisicamente e mentalmente, com momentos de extrema pressão”.

“Uma avaria ou um erro podem custar muito tempo, por isso, a gestão da corrida é fundamental”, destacou o piloto, mencionando que na última etapa, uma tempestade de areia no deserto, foi especialmente desafiadora. Incluiu dormir no deserto e consertar o carro durante a noite foi uma experiência que não esquece. “As dunas lá são enormes e imprevisíveis, o que torna tudo ainda mais arriscado e emocionante, a areia é muito fininha”.

Em termos de apoio, o piloto contou com uma equipa de confiança, incluindo o seu navegador, o copiloto Arcélio Couto, e uma equipa especializada em mecânica e logística. “A confiança entre a equipa é essencial, e a solidariedade entre os pilotos também. Se alguém precisar de ajuda, é importante parar e dar apoio”, disse destacando o espírito de camaradagem no meio das corridas. A próxima é em maio, e é o Rally Safari, na África do Sul.





# SHOWROOM QUINTA DONNA MARIA E CREME D'AVELÃ

TEXTO E FOTOGRAFIAS: MAIS GUIMARÃES

Realizou-se em fevereiro a segunda edição do Showroom da Quinta Donna Maria, em Oleiros. Nelson Castro, da Quinta Donna Maria, e Soraia Leite, da Creme D'avelã, voltaram a unir-se para a realização deste evento.

O objetivo foi mostrar as novidades deste ano, e que o espaço é “uma ótima opção” para quem pretenda realizar um evento familiar, um batizado, uma comunhão, um aniversário ou até um casamento.

Considerando que a “agenda começa a estar bem preenchida para 2025”, como disse à Mais Guimarães Nelson Castro, muitos dos clientes começaram já a fazer marcações para o próximo ano.

No Showroom, Soraia Leite, da Creme D'avelã, apresentou várias novidades em cake design, mais sofisticadas que o

habitual, novos sabores e também formatos. Neste ano, surpreenderam os bolos suspensos. “Apresentei aqui soluções para casamentos, mas também para batizados e comunhões, sobretudo festas de caráter familiar. O objetivo foi mostrar que as pessoas podem até arriscar um pouco mais e surpreender a família nesses momentos especiais”, disse a cake designer.

Soraia Leite, em breve, abrirá um atelier em Guimarães, para receber ainda melhor os clientes que se rendem à beleza dos bolos, mas sobretudo ao seu sabor.

Com anos de experiência na organização de eventos, Nelson Castro explicou à Mais Guimarães que o objetivo da realização desta segunda edição do Showroom foi “abrir as portas da Quinta Donna Maria para que os clientes, as famílias, conseguissem perceber como poderia realizar-se o evento familiar, conhecer os menus, as decorações, etc...”

Na Quinta Donna Maria merecem destaque os buffet de entradas, variados e surpreendentes, e os buffet de sobremesas, mas também a cozinha, com sabores da região, tradicionais, com um toque contemporâneo e bem tratada.

Os responsáveis mostraram-se muito satisfeitos com o sucesso do evento, e com o número de clientes visitaram o espaço e conheceram os serviços. “Uma iniciativa que é para continuar” avançaram à Mais Guimarães.

**ESTANDO A UMA DISTÂNCIA SIMILAR ENTRE GUIMARÃES, BRAGA E VILA NOVA DE FAMALICÃO, A QUINTA DONNA MARIA PRETENDE ATRAIR PÚBLICOS DESTES CONCELHOS**



# HELENA ALMEIDA E A PAIXÃO PELO FESTIVAL DA EUROVISÃO

TEXTO: ELISEU SAMPAIO • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS

A Helena Almeida tem 34 anos, viveu toda a sua vida em Guardizela, mas neste momento reside em Joane. Ainda assim, “serei sempre uma orgulhosa vimaranense”. Estudou Engenharia Civil e trabalha numa empresa de construção, ligada à área das redes hidráulicas.

Apesar de ter optado pelas ciências, são as artes que lhe mexem. Tem um canal de Youtube onde mostra o outro lado do espetáculo dos Festivais da Eurovisão, a todos os que se identificam com a sua paixão.





#### Como surge este gosto pelo Festival da Eurovisão?

Apesar de ter estudado numa área mais ligada às ciências e engenharia no ensino superior, sempre fui uma pessoa muito ligada às artes, tendo inclusivamente estudado Artes no ensino secundário. Considero-me uma pessoa criativa e isso leva-me a ter um gosto em acompanhar a arte e a criatividade desenvolvida por outras pessoas em várias áreas artísticas como a música, a dança, a fotografia.

A Eurovisão é um concurso onde posso apreciar a cultura dos diferentes países que participam, não só através das sonoridades, como também através dos trajes que usam em palco, as imagens que partilham dos seus países, enfim.

Para além disso, este gosto pela Eurovisão surgiu também por um lado muito competitivo que sempre tive. Sempre quis ver Portugal a vencer. Lembro-me de acompanhar desde 2005, mas a minha primeira grande memória é de 2008, ano em que a cantora Vânia Fernandes participou com a canção "Senhora do Mar" e em que tudo nos levou a acreditar que tínhamos a canção vencedora. Inclusive, essa canção recebeu o prémio da imprensa nesse ano.

Nos anos seguintes fui acompanhando sempre com mais afinco para tentar perceber o que era afinal uma canção vencedora. Quais seriam os ingredientes? Até que, em 2017, com uma canção bem diferente das habituais "músicas eurovisivas", conseguimos a tão desejada vitória.

#### Qual foi o primeiro grande momento que viveste no festival?

Sei que é um lugar comum, mas a vitória do Salvador Sobral com a canção "Amar Pelos Dois" em 2017 foi a minha melhor vivência. Portugal foi até muito recentemente o país com o recorde de mais tempo a participar na Eurovisão sem vencer. Nós esperamos 53 anos pela nossa primeira vitória. Neste momento este recorde passou para Malta que está a tentar a sua primeira vitória há 54 anos.

Foi definitivamente um momento de muita felicidade. Lembro-me de acompanhar todos os comentários feitos por fãs de outros países em blogues, vídeos no Youtube, redes sociais, e de ir percebendo que éramos uma das propostas favoritas à vitória naquele ano. Lembro-me de acompanhar a subida de Portugal nas casas

**“A VITÓRIA DO SALVADOR SOBRAL COM A CANÇÃO “AMAR PELOS DOIS”, EM 2017, FOI A MINHA MELHOR VIVÊNCIA”**



de apostas online. E lembro-me muito bem do sentimento de alguma surpresa e muito entusiasmo ao ver tantos júris de tantos países a dar 12 pontos à nossa canção (18 países no total). É definitivamente um dos momentos que guardo no coração.

#### Porque e quando decidiste começar a publicar conteúdos sobre o festival?

Quando comecei a acompanhar a Eurovisão, surgiu o sonho de um dia assistir ao vivo a este espetáculo. Infelizmente não consegui bilhetes no ano em que Portugal organizou, em 2018, depois da nossa vitória.

Mas em 2023, num golpe de sorte, consegui comprar bilhetes para a final que se realizou em Liverpool. Estava tão entusiasmada por ir viver aquela experiência pela primeira vez que decidi que mais pessoas deviam conhecer as canções que estavam a concorrer naquele ano. No fundo, queria partilhar o meu entusiasmo!

Então, cerca de um mês antes da final da Eurovisão, comecei a partilhar no meu Instagram uma canção por dia. Dava a minha opinião sobre a canção e fazia previsões sobre se achava que a canção se ia dar bem na competição.

Estas partilhas levaram a que muitos dos meus familiares e amigos tivessem acompanhado a Eurovisão naquele ano. E isso deu-me motivação para criar um projeto com o nome "Eurovision By Helena" para continuar a falar sobre esta paixão.

Este projeto, que começou em fevereiro de 2024, está presente no Youtube e em várias redes sociais (Instagram, TikTok, Facebook, X). Lá partilho as minhas reações e primeiras impressões a todas as canções que participam na Eurovisão e no Festival da Canção e faço as minhas análises e previsões de quem poderá vencer. Com o passar do tempo, este projeto trouxe-me uma comunidade de pessoas com a mesma paixão que eu e fiz muitos novos amigos.

#### Que características tem este festival que o diferenciam?

Um dia, William Lee Adams, jornalista da BBC, comentador da Eurovisão e autor do livro "Wild Dances: My Queer and Curious Journey to Eurovision", disse que "A Eurovisão é o melhor espetáculo "desportivo" à face da terra". E considerou-a um desporto porque é um local onde se usa o corpo, a voz, a motivação e ambição de um desportista. Disse também que "é uma das poucas arenas onde um país pequeno como a Albânia pode competir contra um país [poderoso] como o Reino Unido e ganhar".

É sobre os mais fracos/frágeis (na teoria) terem iguais oportunidades de ter sucesso e este aspeto faz com que qualquer pessoa que já se tenha sentido inferior em qualquer situação na sua vida, se identifique com estas lutas e com estas concretizações. E eu revejo-me muito nesta descrição. Para além disso, é o espetáculo televisivo mais visto em todo o mundo e estamos a falar de um sítio onde posso conhecer novos artistas e outras culturas.

#### Como vês a edição deste ano?

Relativamente à Eurovisão deste ano, ainda não saíram todas as canções, mas, das que já saíram, temos vários estilos representados e mensagens também muito diversas.

Há neste momento um favorito à vitória que é a Áustria, mas ainda é cedo para prever resultados. Em relação a Portugal, este ano tivemos um dos melhores Festivais da Canção de sempre.

Na minha opinião, nunca tivemos tantas músicas com tão boas hipóteses de ter um bom resultado na Eurovisão como tivemos este ano. A seleção de autores convidados e das canções da livre submissão foi absolutamente exímia e o resultado foi o Festival da Canção com o maior número de chamadas de sempre (votos do público).



**“A CANÇÃO DOS NAPA VENCEU NO SOMATÓRIO DOS PONTOS, MAS NÃO FOI NEM A FAVORITA DO PÚBLICO NEM DO JÚRI”**



Foram mais de 90 mil chamadas. Tivemos desde artistas muito conhecidos como o Fernando Daniel e o Marco Rodrigues, bem como novos artistas em que a sua participação no Festival da Canção foi também a sua primeira canção de sempre, como foi o caso do JOSH e do Xico Gaiato.

**Ficaste surpreendida pela escolha da música portuguesa da edição deste ano?**

Tenho que confessar que sim. A canção "Deslocado" dos Napa venceu tendo ficado em 2º lugar na votação do público e em 4º na votação do Júri.

Ou seja, esta canção venceu no somatório dos pontos, mas não foi nem a favorita do público nem a favorita do Júri.

Foi, no entanto, a canção mais ouvida no Spotify das 20 canções a concurso este ano, com mais de um milhão de reproduções no espaço de seis semanas (depois de ter sido lançada a 23 de janeiro) e está absolutamente viral no TikTok.

É uma música que fala sobre o sentimento de não se ter um lugar ao qual podemos chamar de casa. Os Napa são uma banda cujos elementos nasceram e cresceram na ilha da Madeira e a música foi escrita com a premissa de só se sentirem em casa quando regressam à ilha.

Para além de quem vive ou viveu numa ilha, a canção foi também muito bem recebida pelos emigrantes portugueses espalhados pelo mundo que se reviram muito na mensagem.

É uma canção com uma mensagem forte, com um instrumental com traços de indie pop rock muito agradável para se ouvir e que não tardará muito a estar a passar em todas as rádios nacionais.

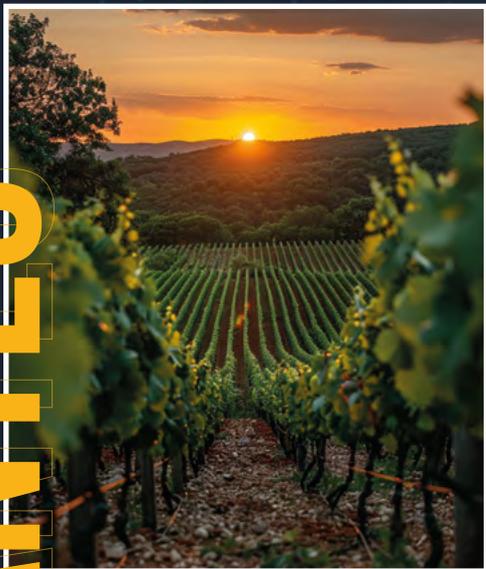
**Quais as expectativas para o Festival Eurovisão deste ano?**

O primeiro grande objetivo de qualquer país a participar na Eurovisão é conseguir chegar à final. A minha expectativa é de que conseguiremos esse feito. Os Napa terão que passar a mensagem da música ao público que não entende português, através da sua prestação em palco. Como a música é uma linguagem universal, creio que será fácil fazer isso e tocar os corações das pessoas que assistem ao certame. Espero que a participação deste grupo tenha um percurso semelhante ao que aconteceu em 2021 com os The Black Mamba que foram considerados os "Dark Horse" da competição, isto é, ninguém lhes deu muita atenção até à sua primeira atuação. Nesse momento conquistaram o aplauso que mereciam e acabaram a competição em 12º lugar na final.

**Vais continuar a produzir conteúdos relativamente ao Festival, ou tens outros projetos em mente?**

Ambos! O projeto "Eurovision By Helena" é uma grande paixão e continuarei a criar os meus conteúdos e vídeos porque me dá muito prazer fazê-lo. Tenho outros projetos em mente, mas que ainda estão a ser desenvolvidos. Gostaria muito que as pessoas acessem ao meu canal de Youtube – "Eurovision by Helena".





## A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL CHEGOU ÀS VINHAS

Tom Gamble, agricultor californiano, adotou tratores autônomos equipados com inteligência artificial para mapear a sua vinha no Napa Valley. Com sensores que aprendem o layout das fileiras, o trator operará de forma autônoma na próxima primavera, aprimorando a “agricultura de precisão”. A tecnologia, que não substitui a observação direta do agricultor, promete reduzir a fadiga, melhorar as decisões e trazer benefícios econômicos, ambientais e regulatórios, como a diminuição do consumo de combustível e da poluição.



## WHATSAPP PREPARA UMA NOVIDADE PARA AS VIDEOCHAMADAS

Já todos nos habituamos a usar esta aplicação e sabemos que há várias regalias. Possibilitar enviar mensagens de texto, voz e vídeo numa só aplicação, é de facto, vantajoso. No entanto, até então, se havia contra a apontar-lhe era a ativação da câmara por defeito quando era realizada uma videochamada. Ora bem, isso, é passado. O WhatsApp finalmente decidiu colocar à escolha do utilizador se pretende ou não atender a chamada com a câmara ligada. Essa nova opção vai proporcionar aos utilizadores mais privacidade e flexibilidade durante a utilização da aplicação.



## ATENÇÃO: ESTUDO COMPROVA QUE STRESS NO TRABALHO ESTÁ ASSOCIADO A RISCO DE AVC

Um estudo recente revelou que o stress crónico aumenta significativamente a probabilidade de acidente vascular cerebral (AVC) em jovens, principalmente entre mulheres. A pesquisa comparou 426 adultos com AVC sem causa aparente e o mesmo número de pessoas que nunca tinham sofrido um AVC. Para avaliar o stress, foi utilizado um questionário com 10 perguntas. Os resultados indicaram que 46% dos sobreviventes apresentaram níveis moderados ou elevados de stress, em comparação com 33% do grupo sem AVC. Em mulheres, o stress moderado elevou o risco de AVC em 78%. Embora os dados não provem causalidade, evidenciam a necessidade de monitorizar o stress.



# CARNAVAL GANHA FORÇA NO CONCELHO E ENCHE AS RUAS DE CARETOS, ANIMAÇÃO E FOLIA

TEXTO: HELENA LOPES • FOTOGRAFIAS: HELENA LOPES E ELISEU SAMPAIO

O Carnaval é também uma das celebrações mais aguardadas em Portugal, e na nossa região, marcando o calendário festivo com uma explosão de cores, música e alegria contagiante.

No concelho, a Mais Guimarães esteve nos dois cursos carnavalescos mais expressivos e com mais história ao nível local, que atraem muita gente às ruas, nomeadamente Nespereira e Pevidém. Centenas de caretos e carros alegóricos, ruas repletas com o bom tempo, finalmente, este ano, a ajudar.





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)

# Agenda Cultural de Guimarães

© DIREITOS RESERVADOS



## EDUCATION SUMMIT

10 a 12 de abril - Multiusos de Guimarães

O Education Summit 2025, que ocorre de 10 a 12 de abril no Multiusos de Guimarães, foca a criatividade, inovação e inclusão na educação. Organizado pela Associação Nova Escola, em parceria com o Município de Guimarães e o Centro de Formação Martins Sarmiento, o evento visa explorar os caminhos que conduzirão a uma educação mais inovadora e acessível. Com sessões dinâmicas e focadas em soluções práticas, o evento oferece um espaço de partilha de ideias, abordando as últimas tendências e tecnologias que estão a transformar o setor educacional.

© DIREITOS RESERVADOS



## DA QUARESMA À PÁSCOA

11 a 13 de abril - Guimarães

Os fins-de-semana gastronómicos organizados pela Entidade Regional do Turismo do Porto e Norte de Portugal, em parceria com os municípios, acontecem ao longo do ano para promover a rica gastronomia e vinhos da região. O evento passa pela cidade berço de 11 a 13 de abril e destaca pratos típicos minhotos, como as pataniscas de bacalhau, cabrito assado e doce branco, em diversos restaurantes e empreendimentos turísticos da cidade. Com o objetivo de impulsionar o setor e promover o turismo local, os participantes podem desfrutar da hospitalidade de Guimarães, combinada com a excelente oferta gastronómica e vínica da região.

© DIREITOS RESERVADOS



## FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA RELIGIOSA

11 a 19 de abril - Guimarães

O Festival Internacional de Música Religiosa de Guimarães, que decorre de 11 a 19 de abril, celebra a importância da música religiosa no panorama da música erudita. Este evento único em Portugal reúne uma programação diversificada com obras como oratórias, paixões, missas e salmos. Através de concertos e performances, o festival visa alimentar a vitalidade cultural de Guimarães e da região, proporcionando um ambiente de espiritualidade e lazer. É uma oportunidade para apreciar grandes obras religiosas fora do contexto litúrgico, destacando-se no cenário internacional.



© DIREITOS RESERVADOS

## PLUTÓNIO

19 de abril - Multiusos de Guimarães

O artista português sobe ao palco do Multiusos de Guimarães no dia 19 de abril, às 21:30, para o seu primeiro grande concerto do ano. O rapper, conhecido pelos sucessos "Meu Deus", "1 de Abril" e "Lucy Lucy", promete uma noite cheia de energia e emoção com os maiores hits da sua carreira. Considerado uma das figuras mais influentes do hip-hop em Portugal, Plutónio apresenta-se a solo, garantindo uma experiência inesquecível para os fãs da música urbana portuguesa. O evento terá a duração de 75 minutos, com preços que variam dos 26€ aos 38€.



© DIREITOS RESERVADOS

## DIAS NO PÁTIO

26 de abril - Casa da Memória

O evento Dias no Pátio - Cinema em Casa acontece no dia 26 de abril, sábado, das 15h00 às 18h00, na Casa da Memória de Guimarães. Com acesso gratuito até ao limite da lotação, o evento faz parte do programa mensal "Dias no Pátio", que propõe experiências culturais imersivas no Pátio da Casa da Memória. Este espaço, rodeado de glicínias e videiras, oferece um ambiente tranquilo para a projeção de filmes. O filme em exibição, O Ano da Capital da Cultura, celebra o impacto cultural da cidade, oferecendo uma reflexão única sobre a cidade.

# LET THE JAM ROLL

“NÃO SOMOS JAZZ,  
NÃO SOMOS ROCK, NÃO  
SOMOS BLUES NEM  
FUNK, SOMOS ISSO TUDO  
MISTURADO”



Na guitarra, Marco Ferreira, no baixo, Albano Fonseca (que há uns anos substituiu Merinho Fontes, um dos fundadores), na bateria, Mário Gonçalves, na voz, David Santos e nas teclas, Tiago Simões. Há 20 anos que tocam e cantam juntos formando o projeto “Let the Jam Roll” e o segredo chama-se amizade, baseada no respeito pelas diferenças entre cada um deles e o gosto natural pela música, sem etiquetas.

Os Let the Jam Roll são um projeto musical de Guimarães, criado por um grupo de amigos em finais de 2004 após uma jam session na associação Círculo de Arte e Recreio. Procurando a criação que ignora barreiras e pressupostos, a banda apresenta-se com total liberdade criativa, improvisando e modificando os temas a cada concerto. Com recurso a textos de carácter irreverente e interventivo, aliam a intuição e o sentimento à mensagem de luta pela liberdade de expressão, através das estradas musicais que percorrem.

Assinalaram 20 anos de música com um concerto na Black Box do Centro para os Assuntos da Arte e Arquitetura, em dezembro. Um concerto único que celebrou as milhares de jam sessions e largas centenas de concertos, todos os ensaios, rascunhos e músicas. Além de tudo, são 20 anos de amizade, de trocas de ideias, e de conversas intermináveis sobre música e sobre a vida.

Há 20 anos foram-se juntando no C.A.R. – Centro de Arte e Recreio – “era um sítio agregador”, dizem. “Fazíamos as quintas-feiras do Jazz Louco, que era uma homenagem aos “Ritmo Louco” e houve uma vontade grande de nos juntarmos”. E isso aconteceu. Depois de uma sexta-feira que os impulsionou para o desafio, a proposta foi um ensaio, juntos, no sábado de manhã. “E apareceram todos, éramos novos há 20 anos, mas bravos”.

A atividade foi intensa até 2013, quando lançaram o último disco que originou vários concertos, bom, por um lado, menos bom por outro porque houve algum desgaste. Resolveram fazer uma pausa para perceberem também se recolheriam dali alguns frutos, entretanto foram seguindo outros caminhos na vida pessoal e profissional. Mas retomaram à frente.

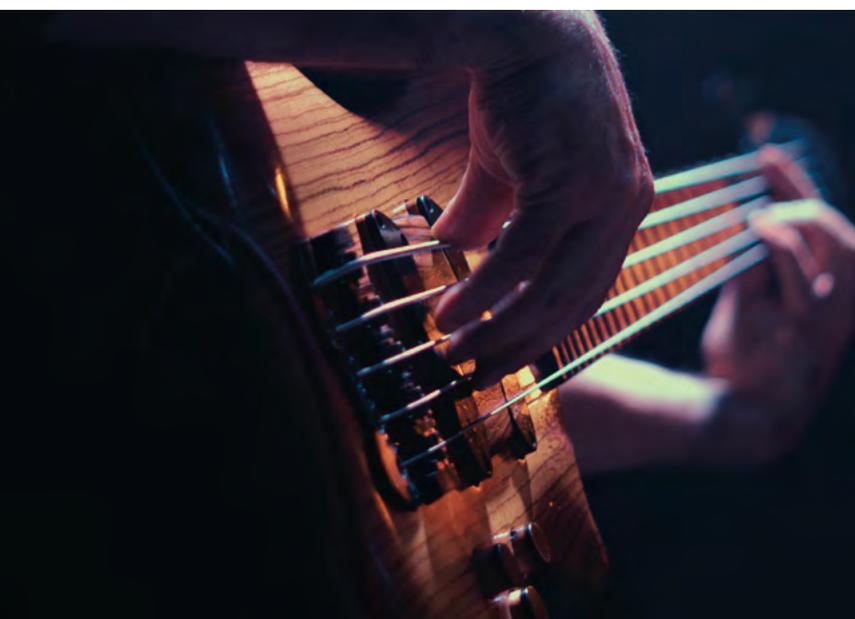
## “NÃO SOMOS JAZZ, NÃO SOMOS ROCK, NÃO SOMOS BLUES NEM FUNK, SOMOS ISSO TUDO MISTURADO”

“Nós gostávamos desta mistura de música e achávamos que fazia falta no panorama português, queríamos preencher essa lacuna”, esse foi o propósito dos Let the Jam Roll. “Quando ouvíamos rádio, naquele tempo, em 2004 ou 2005, falávamos disto e, na altura, estávamos todos em projetos diferentes e em estilos musicais completamente diferentes”, dizem.

Nasceram para tocar ao vivo, mas nunca rejeitaram um desafio. “Mas é mais ao vivo, é o deixa a Jam Fluir, e em CD é sempre mais difícil transmitir isso, achámos sempre que ficamos porreiros, mas ao vivo é diferente”. “Há muita gente que não acredita e até brinca, mais os amigos próximos e músicos, que dizem que não tem nada de jam, é mais música trabalhada”.

Ou seja, isso surge já no “pós jam session”, porque “debitamos aqui e gravamos, ensaiamos”. “Não somos jazz, não somos rock, não somos blues nem funk. Somos isso tudo misturado, de várias formas”. Estão, 20 anos depois, num patamar em que adaptam as mesmas músicas consoante a vertente e género do espetáculo em si.

O primeiro espetáculo que fizeram foi no Tournal, integrado num concurso de bandas, cuja final aconteceu em Braga, e em causa estava a presença na Festa do Avante.



Desde sempre, estando em projetos tão diferentes entre os elementos que compõem a banda, juntarem-se é uma aventura. Há 20 anos, todas as segundas-feiras, se encontram os “Let the Jam Roll”, no seu cantinho. Ao longo do tempo, a vida sofreu mudanças, as responsabilidades pessoais também, com filhos e rotinas familiares. Mas todos demonstram vontade de voltar aos tempos de pujança. “Temos de arranjar mais tempo porque isto é a nossa paixão. Quem nos dera poder viver só deste projeto”. É que no meio de outros, este projeto tem a identidade de cada um de nós. No auge, “quando fizemos o Why Not, estivemos a contar quantos concertos tínhamos tido e já íamos em 350”. Agora “temos alguns, muitos menos até porque não somos um projeto comercial e é muito mais difícil vender isto do que qualquer outro projeto mais popular”. “É muito difícil chegar às rádios”, por exemplo.

Todos têm diferentes opiniões sobre quais os melhores concertos. Entre muitos, destacam o concerto em Paredes de Coura, no Velha-a-Branca, em Braga, no S. Mamede “foi incrível”. “Puxou e exigiu muito de nós”. Mas o concerto dos 20 anos “foi o melhor de sempre”, concordam.

Adeptos de uma sonoridade declaradamente orientada para espetáculos ao vivo, primando pela animação e versatilidade dos temas aliados a uma mensagem moderna e de forte componente social, permitindo, assim, uma maior comunicabilidade com o público, são assim os Let The Jam Roll.

Obviamente, os concertos tornam-se a sua principal “arma”, nos quais se evidenciam as suas performances enérgicas, proporcionando também surpresa para os espectadores mais atentos, recriando um pouco o espírito das Jam Session d’outrora. Espírito este que teve início com linguagens como o blues e o jazz, nunca esquecidos, dada a relevância destes na evolução da música mundial.

E fãs? “Temos gente de sítios mais longínquos que continuam a acompanhar-nos sempre que podem, e, claro, também os nossos amigos. É porque são pessoas que têm bom gosto, o sr. João é o nosso fã número um”, brincam.

E há falta de bandas que atuam e funcionam à base da liberdade como vocês? “Se nós podemos, todos podem, quando começámos, ouviamos música muito variada, este não é um projeto difícil de replicar, basta haver vontade. Ou seja, se eu de repente disser: “vamos aqui mudar para salsa”, ou “vamos fazer uma cena com música tradicional aqui no meio [...] na mesma música, se for preciso. Porque não? Não há regras”.



Para todos, o importante era, e é, tocar realmente aquilo que gostam de ouvir e aprender. “Do gênero, eu não quero só estudar, ir para uma escola de jazz, quero realmente aplicar estas ideias e tem de ser com malta que esteja aberta”.

Já lá vão 20 anos e quando a banda começou as referências eram completamente diferentes das que hoje têm. Tudo evolui. “Tentamos criar algo, partilhar, não propriamente impor”. Muitas histórias há para contar e a curiosidade é que nunca deram um concerto sem os cinco elementos em palco. E se alguém não puder? “Não há concerto”.

## UMA AMIZADE DE 20 ANOS QUE SEGURA A BANDA

Nos dias que correm, manter amizades duradouras num grupo com alguns elementos, não é fácil. “A amizade é o que segura a banda”, dizem. “Tem a ver com a amizade, porque há várias divergências nos estilos porque somos todos muito diferentes, mas os alicerces estão ali”. Mas não é só isso: “É o respeito, somos diferentes, mas respeitamo-nos”.

Imaginar que chegariam juntos aos 20 anos de “Let the Jam Roll!” até que sim. Houve até quem achasse que dez anos depois estariam ricos.

Esta banda tanto funciona em grandes palcos, como funciona em momentos mais intimistas “porque tem a componente do improviso”.



Ao longo dos anos, “tudo que fosse uma possibilidade de tocarmos, nós aproveitávamos, então fizemos palcos grandes, fizemos pequenos, e adaptávamo-nos bem e era sempre uma festa. E é sempre uma festa”, conta Mário Gonçalves.

“Durante vários anos, no início, fazíamos uma coisa que era do caraças, e era em qualquer palco. Chegávamos ao concerto e dizíamos qual era a primeira música, e era sem voz, que entrava depois. Sentávamo-nos e cada um começava a tocar o que lhe aparecia, de improviso, e ninguém sabia o que ia acontecer”, acrescenta Tiago Simões.

Qual é a música que mais vos identifica? Perguntamos. “Para mim é Freakshow”, responde Albano Fonseca, ou One minute to change the World, ou ainda The Man That I am Today, e também a King For A Fool”, avançam incertos. “Brain Blow foi a nossa primeira música, a que foi-nos aproximando. Hoje em dia, tocamos-la de maneira diferente, é uma música muito esquisita, mas temos que a tocar. Demonstra aquela infantilidade, aquela energia, a genuinidade da banda”.

Quem escreve as letras é o David, escreveu-as todas, com exceção de uma ou duas do Tiago Simões. As letras são interventivas e politizadas. De alguma forma, sarcásticas, e em português e em inglês.

Estamos numa altura em que a música deveria assumir mais esse papel de intervenção? Questionamos. “Há exemplos de bandas que usam a letra para isso, mas é para público que o quer ouvir, e cada vez é mais reduzido. Todas as bandas hoje em dia quando lançam um videoclipe é para chocar, provocando um choque fácil e barato. É mais isso do que uma coisa mais profunda. Mas para chocar, hoje em dia, só temos que dizer que fazemos música” (risos).

Consideram que já se veem poucas bandas como aquelas a que estávamos habituados, dos anos 70 ou mesmo dos anos 90, que têm uma mensagem forte na música que fazem. E que continuam atuais, continuam também a passar, com mensagem interventiva. “Hoje a parte da produção de espetáculo tomou um bocadinho mais conta da cena, da montra. Há a produção, o espetáculo, a coreografia, a imagem, a tecnologia. Acho que o mercado está mais monetário, mais à procura de dinheiro rápido”.

Os Let the Jam Roll procuram adaptar-se às tendências digitais “no que respeita à presença online, de marketing, de management e nas redes sociais, mas só aí, musicalmente não”, garante Tiago Simões.

O formato físico já quase não existe, hoje é tudo digital. “Nós somos saudosistas, se calhar somos mais vinil do que para CD, mas somos mais uma banda para tocar ao vivo”, respondem.

Para os Let the Jam Roll, o ideal será produzir músicas, em vez de lançar um álbum. “Se realmente quiseres fazer um álbum digital, fazes para pôr na net. Mas aquela coisa antiga que fazíamos, álbuns de dez músicas, [que demoravam dois anos a preparar], se calhar, agora não vale a pena”. “Temos uma base de dados com tanta informação, que é uma pena não conseguirmos pôr isto tudo cá para fora”.

## “NÃO ESTAMOS A FAZER MÚSICA SÓ PARA NÓS, TENTAMOS FAZER MÚSICA QUE A MALTA GOSTE, QUE SEJA BOA”

O que está a faltar para darem o salto, deverá questionar muita gente que segue a banda. David Santos diz que falta pisar “um palco especial”. Considera que “falta essa oportunidade”. Mas o Tiago olha por outro lado: “Não falta nada, temos tudo. Se houver público, há público, se não houver público, continuamos a ensaiar. Acho que todos sentimos isto, o que significa que estamos aqui porque estamos aqui, não é porque queremos ter sucesso”.

E continua: “Depois há os circuitos, e há pessoas que os comandam, depois há o que tu ouves na maioria das rádios, é sempre música do mesmo género. Não há variedade. E quando ouves variedade é em programas às duas da manhã. Ou seja, durante o dia não passa música diferente na rádio”.

Depois, surgem os meios digitais. “Por isso é que também queremos começar a apostar mais nesse lado, porque é interessante. Queremos que a nossa música chegue a mais pessoas”.

## ESTAMOS NUMA DE QUERER VOLTAR AOS PALCOS, BASICAMENTE É ISSO.

Recuar a dezembro de 2024 e recordar o concerto dos 20 anos é forte emocionalmente para a banda. “Foi tão forte, foi tão marcante, que acho que nos deu fôlego e vamos levar isto um bocadinho mais a sério”. “Vamos tentar, em vez de tocar só umas 10 vezes, 12

ou 15, tentar fazer mais alguma coisa daqui. Compor e continuar mais a sério, é isso que estamos a fazer agora. Portanto ficamos motivados com este concerto que foi espetacular”.

Este ano a banda está a organizar conteúdos para apresentar em 2026. “Estamos a preparar com muita antecedência porque uma das dificuldades que temos é que todos temos as nossas vidas mais preenchidas, com as responsabilidades, com os projetos, com o trabalho”. “Somos uma banda que está aqui sempre à segunda-feira, todo o ano, temos que planear com mais tempo porque temos sempre datas já marcadas nos nossos projetos e depois torna-se difícil de conciliar”. Organizar agenda é prioridade: “Vamos tirar um tempo para nós, salvaguardar algumas datas para o ano, para podermos ter a oportunidade de tocar e dedicar-nos sem grande stress. Acho que agora é mesmo obrigatório. Se queres sair para a rua, para a estrada, tens de ter uma estratégia montada e ser muito persistente, estar focado nisso”.





## MÁRIO GONÇALVES

PANÓPLIA

Acho que somos uma panóplia de emoções e de experiências, algo que está sempre em construção. Depois é pegar no timing certo e conseguir pegar naquele momento. Felizmente nós não temos problema de criação e entendemo-nos muito bem, a nossa linguagem. Nós chegámos ali não precisámos dizer nada a ninguém. Nunca dizemos que vamos tocar nesta nota, nesta tonalidade ou neste ritmo. Nós começámos a falarmos com os outros a tocar até que entrámos num clima e pronto. Só depois olhamos para as horas e temos de sair daqui.



## ALBANO FONSECA

LIBERDADE

Chegamos à segunda-feira e é jam, vem a malta e todos nós gostamos de tocar seja o que for. Temos tantas ideias e muitas vezes não pegámos em nenhuma porque estamos sempre com novas ideias. A malta gosta de tocar e tem essa liberdade aqui e não estamos perante um maestro, um chefe que nos está a dizer não faças assim, faz mais assim. Isso é uma das partes boas que a música tem.



## TIAGO SIMÃES

CAOS

Na nossa vida nós temos que nos organizar muito, no trabalho, na família e nas coisas que temos, somos pessoas organizadas, mas quando chegamos aqui sentimos a descompressão de não ter que organizar. Nós estamos aqui para curtir e para deixar o caos surgir, o caos musical, o caos das conversas, o caos às vezes na bebida ou no que for. Na amizade e isso é muito fixe, sentir este caos, porque permite-nos sermos mais nós. A vida já é organizada que chegue, e às vezes faz falta esta descompressão.



## MARCO FERREIRA

LIGAÇÃO

E porquê? Porque já estamos aqui há 20 anos e já contamos sempre aqui estar à segunda-feira, religiosamente. Acho que é o que mais define o Let The Jam Roll tem a ver com a ligação que temos uns com os outros. Estamos muito chegados uns aos outros.



## DAVID SANTOS

SÓLIDO

Nós fazemos e estamos ali, a experimentar e a fazer, já sabendo por onde é que um vai. Fazemos às vezes umas residências, e ficamos três ou quatro dias fechados numa quinta ou num sítio qualquer, e por vezes a horas tardíssimas e depois de manhã, quando alguém lhe apetece vai tocar a bateria, e quando sai ali a cena, quando sai ali é sólido. Está tão bem ligado, acho que é isto, que nós fazemos é sólido de um ponto de vista analítico.

**Parceria**

# UMA MOBILIDADE ELÉTRICA

## MAIS AMIGA DOS CONSUMIDORES

**Indo ao encontro de reivindicações da DECO, foi decidido pelo Governo rever o regime jurídico da mobilidade elétrica.**

Para os consumidores, carregar um veículo elétrico na rede pública é uma dor de cabeça. É preciso contratar previamente um comercializador de energia elétrica, esperar por uma fatura (que muitas vezes tarda em chegar) tentar compreender um tarifário extremamente complexo e fazer inúmeras contas para antecipar quanto vão pagar após carregarem o seu veículo. E mesmo, assim, os consumidores continuam a ser surpreendidos pela fatura final.

Para a DECO o atual modelo revela-se hoje, desajustado da realidade, sendo fundamental a sua revisão para um sistema mais simples, fácil, transparente e com menos custos. Por isso mesmo, a Associação apresentou em dezembro do ano passado um conjunto de propostas relativas à contratação, tarifário, cobertura e capacitação dos consumidores.

Embora não conheça ainda a proposta aprovada, a DECO não pode, senão, congratular-se com as medidas anunciadas pelo Governo, após o Conselho de Ministros, designadamente: A possibilidade de o consumidor poder carregar e efetuar, de imediato, o pagamento sem necessitar de um contrato prévio ou de acesso a uma plataforma; A garantia da uniformização das unidades de contagem para efeitos de comparação; A possibilidade de os consumidores beneficiarem de unidades de abastecimento que tenham produção de energia para carregamento dos veículos.

No entanto, sem prejuízo destas medidas, para a DECO é importante a garantia de que o sistema funciona, que as entidades de regulação e fiscalização equilibram o mercado, e que a literacia dos consumidores e uma adequada cobertura da rede elétrica sejam também prioritizadas.

Para estas e mais informações conte com o apoio da DECO Minho através do número de telefone 258 821 083 ou através do endereço eletrónico [deco.minho@deco.pt](mailto:deco.minho@deco.pt)



## CARRO USADO SEM GARANTIA?

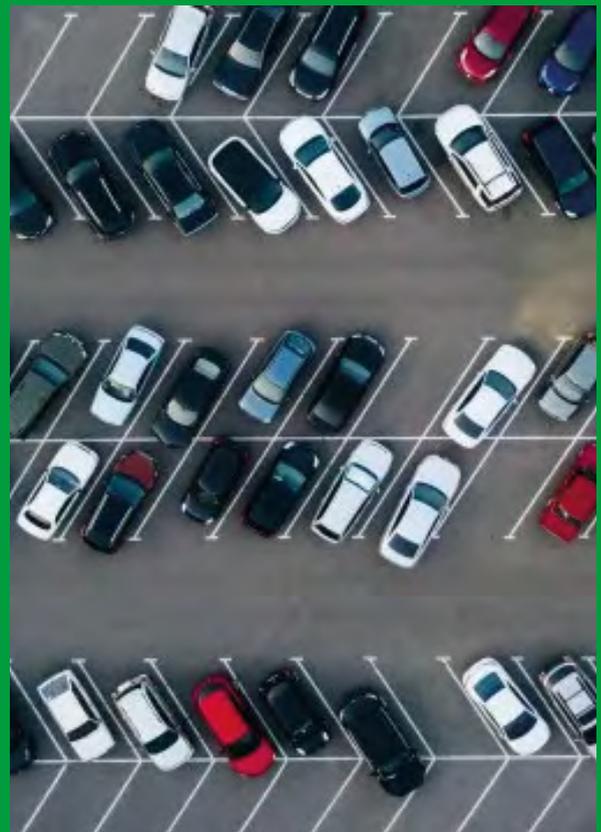
Muitos são os consumidores que, quando necessitam de comprar uma viatura, olham para o mercado de usados. Economicamente é uma opção que poderá fazer todo o sentido e dar resposta efetiva às necessidades que estão subjacentes à compra. E muitos são também aqueles que procuram celebrar estes negócios com profissionais, procurando garantias de que estão a adquirir um veículo que não lhes venha a dar problemas no futuro.

Contudo, todos os meses nos chegam reclamações de pessoas que, precisamente por esta razão, adquiriram viaturas usadas em “stand”, apenas para posteriormente, quando ocorre alguma avaria, se virem confrontadas com alegações de que o carro foi vendido “sem garantia”.

A Deco alerta todos os consumidores que por lei “[...] é nulo o acordo ou cláusula contratual pelo qual se excluam ou limitem os direitos do consumidor”.

Por outras palavras, ainda que exista algum documento ou contrato no qual se afirme que o carro é vendido, sem que o profissional assegure a devida garantia legalmente imposta, esse escrito tem qualquer validade.

Situação semelhante ocorre quando alguns profissionais pretendem diminuir o âmbito da garantia que vimos falando, através da contratação de um “seguro garantia”, com apenas certos componentes cobertos – sendo a implicação que tudo o que não seja pago pelo seguro está excluído da garantia.



FUTEBOL À LUPA

# MOREIRENSE ENTRA NO FENÓMENO DA MULTIPROPRIEDADE

TEXTO: VASCO ANDRÉ RODRIGUES • FOTOGRAFIAS: DIREITOS RESERVADOS



## UMA NOTÍCIA A ANUNCIAR A MUDANÇA DE PARADIGMA NOS CÔNEGOS

A notícia já surgiu nos escaparates da imprensa em Outubro do ano passado, mas, depois dos primeiros rumores, tem vindo a sedimentar-se, parecendo estar prestes a tornar-se numa realidade.

Assim, por esses dias, surgiu no conceituado portal desportivo The Athletic a informação que Bill Foley, um milionário norte-americano, cabeça principal do grupo financeiro Black Knight Football Club, estava interessado em adquirir uma substancial fatia do pacote acionário do Moreirense, emblema do concelho de Guimarães e que, anos após ano, tem-se conseguido afirmar no principal escalão do futebol português, ainda que segundo os Cónegos sem colocarem em causa a posição maioritária do clube na sociedade anónima desportiva.

Refira-se, a talhe de foice, que a estrutura societária do clube passa pelo facto do clube ser dono da maioria do capital com 75% das acções nas suas mãos, sendo que os remanescentes 25% encontram-se disseminados por investidores individuais, entre eles, o actual presidente, Vítor Magalhães.

Tal seria confirmado pelo conceituado jornal norte-americano The New York Times, que numa das suas primeiras peças sobre esta situação, deu a conhecer que “o grupo tem estado a avaliar a possibilidade de comprar um clube português e tinha estado em conversações com o Casa Pia de Lisboa, mas as conversações com o seu proprietário Robert Platek fracassaram.”

## QUEM É O BKFC?

Importará, agora, perceber a identidade e a formação deste grupo financeiro que, para além dos potenciais interesses no futebol português, já se encontra instalado em outras latitudes, em especial em Inglaterra, no Bournemouth que foi o seu primeiro investimento no desporto-rei em 2022, na Escócia através do Hibernian FC, em França no Lorient e, ainda, na A-League, o campeonato profissional que integra os emblemas da Austrália e da Nova Zelândia, através do Auckland FC.

Nestes emblemas, o grupo segue uma série de princípios e de preceitos bem identificados no seu sítio oficial e que pretenderá implantar no Moreirense.

Desde logo, usando a sua própria expressão, “instalações de primeira classe”. Com efeito, desde os recintos de competição aos campos de treino, o grupo assume-se empenhado em proporcionar aos jogadores e adeptos instalações de última geração para melhorarem, actuarem e desfrutarem de um futebol de grande nível.

Depois, tem especial atenção, em que o modelo de multiclubes que o grupo gere facilite o caminho dos jogadores para o sucesso, permitindo que cada atleta atinja o seu potencial máximo e compita no nível mais alto que conseguir.

Além disso, centra-se, igualmente, na formação com academias que consigam desenvolver talentos desde a base, bem como dando a oportunidade de participação e de integração de atletas em todos os escalões.





### OBJECTIVOS DE UM NEGÓCIO QUE PROMETE DAR QUE FALAR

Para atingir estes objectivos, como reconheceu Bill Foley, em declarações reproduzidas pelo jornal Record de 31 de Janeiro de 2025, espera "... tentar desenvolver um estilo de jogo semelhante em todos os nossos clubes e estamos a chegar lá. Em qualquer clube em que tenhamos uma participação maioritária, eles vão fazer o recrutamento da forma que nós queremos, vão jogar da forma que nós queremos, os treinadores serão desenvolvidos da mesma forma. Os seus directores técnicos estarão totalmente envolvidos com os nossos no Bournemouth, porque o Bournemouth está realmente no topo da pirâmide."

Ora, assumindo que o clube inglês, que na actual temporada tão boa conta de si tem estado a dar ao ocupar os lugares do primeiro terço da tabela da Premier League, está no topo da pirâmide de interesses do grupo, a aposta no Moreirense, pelas palavras do líder do grupo, centrar-se-á em algo que merecerá reflexão por parte dos responsáveis do clube vimaranense, pois Foley não teve pruridos em declarar que "o nosso clube português vai mudar o jogo para nós porque nos dará acesso directo ao Brasil."

### QUESTÕES QUE SE LEVANTAM

Ora, este interesse pouco escondido, aliado ao facto de ter assumido, como supracitamos, que o clube de Moreira de Cónegos deverá fazer o recrutamento de jogadores consoante os interesses do novo investidor, bem como jogar da forma que estes pretendem, faz-nos levantar a questão de onde ficará a autonomia e a independência do clube, ou se, apenas, se assumirá como um degrau na base da pirâmide hierárquica do grupo.

E, tal será conducente a algo que merecerá ser questionado e que bem sabemos a UEFA tem especial atenção, bastando lembrar as relações desenvolvidas no triângulo composto entre a VSports, o Aston Villa e o Vitória.

Na verdade, bastará lembrar o artigo 5º do regulamento de competições europeias, que se atém no cotejo da integridade das competições com o fenómeno da multipropriedade e que se preocupa com as intromissões na gestão e administração de um clube de pessoas ligadas a outros.

Ora, havendo este cuidado, de modo a não existirem influências extrínsecas, será possível aceitar esta filosofia? Deixamos à análise dos nossos leitores...



PUB

**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](http://www.ldc.pt)

**+DE 5 MILHÕES**  
DE ENTRADAS EM 2024  
em maisguimaraes.pt

**LÍDERES**  
EM GUIMARÃES  
no Instagram

**+DE 85,5 MIL**  
SEGUIDORES  
no Facebook



**CONTACTE-NOS!**

**FAÇA CRESCER O SEU NEGÓCIO!**

Diariamente, comunique com milhares de pessoas  
que acompanham a atualidade vimaranense