

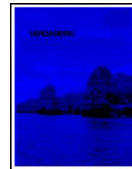
CISION®

PRESS BOOK

Clipping 2019-05-07

CISION®

1. Portimão - O verdadeiro Algarve, Food & Travel Portugal, 31/05/2019	1
2. CDS quer turistas mais protegidos, i, 07/05/2019	15
3. Críticas à falta de alojamento vão marcar o cortejo, Jornal de Notícias, 07/05/2019	16
4. Reitor da UAlg defende que novo Hospital é essencial para atrair e fixar médicos no Algarve, Barlavento Online, 07/05/2019	19
5. Preços da TAP ´travam´ turistas nacionais, Diário de Notícias da Madeira, 03/05/2019	22
6. Ocupação hoteleira na Páscoa cresce 12,1 por cento, Barlavento Online, 07/05/2019	23
7. Algarve bate recordes na Páscoa, Jornal de Notícias, 07/05/2019	24
8. Responding to the effects of climate change, Algarve Resident (The), 02/05/2019	25
9. Segurança dos turistas é mote para conferência em Faro, Barlavento, 02/05/2019	26
10. MAIO É SINÓNIMO DE BOM TEMPO, MÚSICA E DESPORTO NO ALGARVE, Voz do Algarve Online (A), 07/05/2019	27



VIAJANTE GOURMET
PORTIMÃO

O VERDADEIRO ALGARVE

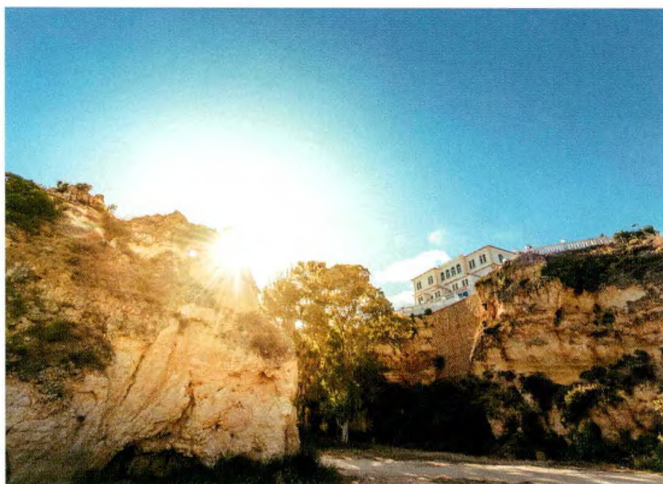
Antiga vila de pescadores, Portimão é agora um dos pontos mais dinâmicos da costa algarvia. O repórter Michael Raffael viajou até ao sul de Portugal e encontrou um ritmo de vida descontraído e um cenário gastronómico focado na incrível oferta que sai do mar.

FOTOGRAFIAS: MARK PARREN TAYLOR

Nesta página: Ponta da Piedade.
Na página ao lado, da esquerda:
percebes no Café Brasil Marisqueira;
caracóis d'O Holandês dos Caracóis;
Praça Ferreira de Almeida, em Faro;
observando os golfinhos; os camarões
no Caniço; vinho rosé; cataplana com
amêijoas; a entrada da Casa da Isabel;
sardinhas da Taberna da Maré.





VIAJANTE GOURMET
PORTIMÃO

Informação de Viagem

Portimão é uma pequena cidade na região do Algarve. Se viajar de avião, o aeroporto mais perto é o de Faro. Partindo do Porto de carro, a viagem dura cerca de 5 horas. Se partir de Lisboa, são 3 horas. No verão, as temperaturas variam entre os 17°C e os 28°C.

FONTE DE INFORMAÇÃO

Visit Algarve É o departamento oficial do turismo na região algarvia. O seu website está carregado de informações úteis para planear uma viagem. visitalgarve.pt

LEITURA ADICIONAL

300 Dias de Sol por Deborah Lawrenson (Editorial Presença, 18€) conta a história de duas mulheres cujas vidas se cruzam quando descobrem uma verdade sombria acerca do mar de Faro.



À esquerda: o Bela Vista Hotel.
Em baixo: um atum enorme
pescado na costa algarvia;
peixe à venda no mercado;
açorda de camarão.

Na página ao lado, da esquerda:
observando os golfinhos; amêijoas
no Alvor; Belchior Rocha; vista de
pássaro sobre a Ponta da Piedade;
pesca do dia; Praia da Rocha;
sardinhas à venda; o *Osiris*;
Praia Grande Sul; amêijoas locais;
um barco de pesca regressa
à costa; cavalas alimadas.

O Hotel Bela Vista ergue-se virado para a espetacular Praia da Rocha. Provavelmente um dos primeiros hotéis do Algarve, este foi construído em pleno século XX e recebeu várias figuras históricas importantes. Na altura, exibia elementos que os industriais portugueses da província gostavam de observar nas suas mansões: paredes de azulejos, uma escadaria de madeira do Brasil e, do lado de fora, uma fachada imponente com um mirante ornamentado. Mas o mais importante é que ficava a uma distância suficientemente longa do cais de Portimão; do fumo das fábricas de conservas, do cheiro a atum e sardinha e da buzina que soava cada vez que chegava um barco.

O velho porto da zona ribeirinha, na foz do rio Arade, onde os barcos estão ancorados, lutou contra os avanços dos promotores imobiliários. É um emaranhado de ruas residenciais desordenadas, com poucos acessos ao turismo de massa, onde há carros estacionados em cima dos passeios. Os cafés e as lojas de rua permanecem como antes e os vestígios do passado industrial de Portimão são perfeitamente visíveis. As cegonhas fazem ninhos no topo de chaminés de tijolo abandonadas, as salinas formam um padrão xadrez ao lado dos arcos da ponte que atravessa o estuário até Ferragudo. O Museu de Portimão, perto do Jupiter Marina Hotel, foi instalado numa antiga fábrica de conservas.

Uma chalupa (barco) restaurada, a *Osiris*, costumava recolher o pescado dos barcos em alto mar e trazê-lo para o porto, para que esses pudessem continuar a pescar. Hoje, permite que os visitantes explorem as caves sob as falésias da Ponta da Piedade, em Lagos, ou partam à procura de golfinhos.

Segundo o chef do Bela Vista, João Oliveira, Portugal tem alguns dos melhores peixes do mundo e o Algarve tem os melhores de Portugal. E justifica: 'A água aqui está a 15°C. No norte está a 10°C. Temos peixe que pode ser encontrado na costa africana e no Mediterrâneo, assim como no Atlântico.' —————>>









Na página ao lado, da esquerda para a direita: a Câmara Municipal de Faro; as formações rochosas da Ponta da Piedade, em Lagos; *misto do mar* em Faro; brusqueta de fígado de bacalhau no *A Venda* em Faro; a vista as falésias da Praia; passeio de canoa na Ponta da Piedade; exemplos da arquitetura ornamentada de Faro. Nesta página, a Rua de São José em Portimão; caracóis no *O Holandês dos Caracóis*.

Vai ao mercado quatro dias por semana, às sete da manhã, quando abre. 'Não vou lá comprar de olho no preço. Quero o peixe da época no seu mais alto nível de qualidade. Para quê pagar 25 euros/quilo de robalo se consigo encontrar um cherne perfeito ou atum bonito?'

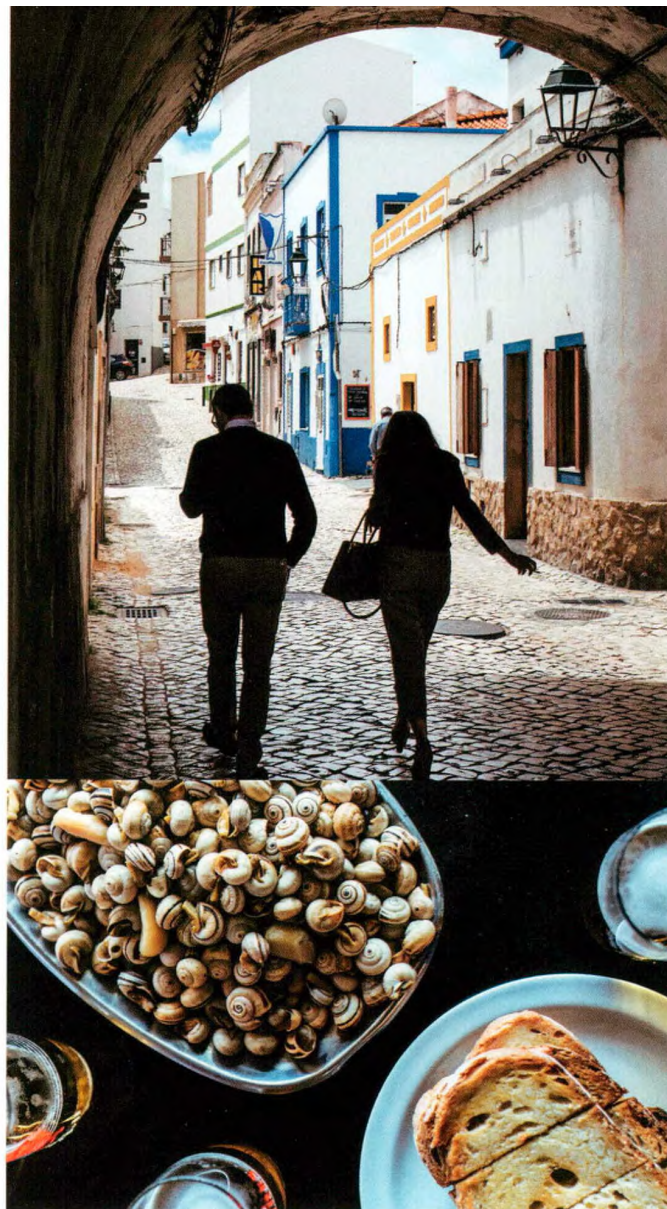
Os peixeiros daqui têm barcos de pesca desportiva no Alvor, uma vila costeira. Exibem peixe-porco, várias espécies usadas para a caldeirada, tamboril, cação e enguias. Também há peixe-galo, dourada, solha, tainha, cavala, peixe-espada-preto, chocos, lulas, polvo e vários tipos de camarão.

Depois de uma manhã a tirar escamas, peles e filetes, seguem para a Casa das Bifanas. Este café serve as típicas bifanas com molho piri-piri ou com mostarda, e com cerveja Silva para acompanhar.

A última fábrica de conservas fechou há 30 anos, mas ainda há barcos que trabalham fora do porto comercial, na outra margem do estuário do Arade. Joaquim Manuel Dias é o capitão do *Arrifana*, o barco campeão da pesca de sardinhas que ainda faz deste o seu negócio. 'Quando os meus filhos decidiram não se tornar pescadores, partiram-me o coração,' conta ele. As sardinhas podem ser parte da identidade nacional, 'São os mais limpos de todos os peixes porque só se alimentam de plâncton,' explica Dias, mas os números desta espécie continuam a diminuir. Colocando as coisas em contexto, no seu período áureo, Portimão e Ferragudo empregavam 27.000 trabalhadores que processavam peixe.

Há uma forma correta de comer sardinhas assadas, explica o vinicultor Rui Virginia durante um excelente almoço na Taberna da Maré. O primeiro passo é colocá-las numa salmoura durante algumas horas. O segundo é colocá-las sobre uma fatia de pão caseiro, para que este fique ensopado com o seu óleo. Terceiro, retira a pele, revelando a sua carne branca. Quarto, coma-a com as mãos. Quinto, come-se o pão.

Depois de alguns copos de Branco Grande Escolha, uma mistura 50/50 de arinto e chardonnay, percebo as razões pelas quais o nosso interlocutor é um apaixonado pelos mais ínfimos detalhes. —>



Onde ficar

Bela Vista Hotel Uma propriedade Relais & Châteaux no topo de uma falésia com vista para a Praia da Rocha. Para além do seu restaurante estrelado Vista Restaurante, o spa disponibiliza um tratamento especial que utiliza óleos de amêndoa vindos de Monchique. Duplos a partir de 368€. *Avenida Tomás Cabreira, 1, Portimão, 00 351 282 460 280, hotelbelavista.net*

Jupiter Marina Hotel Um hotel de quatro estrelas recente e muito recomendado perto do museu e do porto. O bar no terraço é digno de uma visita pela sua vista para o estuário. Duplos a partir de 145€. *Estrada da Rocha, 2, Portimão, 00 351 282 002 200, jupitermarinahotel.com*

One2Seven Na margem do rio oposta a Portimão está Ferragudo, uma localidade sossegada e residencial. Este pequeno alojamento no topo de uma colina não é um Bed & Breakfast nem um apartamento, mas um pouco de ambos. Duplos a partir de 99€. *R. Mouzinho de Albuquerque, 12, Ferragudo, 00 351 916 542 351, one2seven.pt*

Quinta dos Vales A adega, uma das melhores do Algarve, fica no interior e a poucos quilómetros de Portimão. Tem quatro propriedades elegantes para arrendar. Duplos a partir de 85€. *Sítio dos Vales, Estômbar, 00 351 282 431 036, quintadosvales.eu*



VIAJANTE GOURMET PORTIMÃO

Onde comer

Os preços são por pessoa, com dois pratos e um copo de vinho, exceto se escrito o contrário.

A Venda Abriu em formato de uma mercearia local, mas tornou-se rapidamente num ponto de encontro popular entre algarvios. Serve ótimos petiscos que variam diariamente. A partir de 12€.

Rua do Compromisso, 60, Faro, 00 351 289 825 500

Bistro 31 Um bar de vinhos movimentado com uma especialidade extremamente saborosa de queijo de cabra, mel, nozes picadas e pimenta preta moída.

A partir de 19€. *Rua de Montepio, 20, Faro, 00 351 911 872 810*

Café Brasil Marisqueira Uma marisqueira descontraída com uma esplanada, popular entre todos os habitantes de qualquer idade. A partir de 12€. *Largo Dom João II, 36A, Portimão, 00 351 282 424 286, café-brasil-marisqueira.com*

Canico Tem uma vista espetacular e uma localização excelente, na Prainha, logo à saída da vila. O peixe e o marisco são frescos, simples e bem cozinhados. A partir de 35€. *Aldeamento da Prainha, Portimão, 00 351 282 458 503, canicorestaurante.com*

A Casa da Isabel Uma pastelaria e salão de chá que serve os melhores doces da cozinha portuguesa. Os pastéis de nata são um sonho. Bolo e chá a partir de 5€. *Rua Direita, 61, Portimão, 00 351 282 484 315, acasadaisabel.com*

O Holandês dos Caracóis Um restaurante local que serve caracóis de várias formas diferentes e outros pratos típicos. Pequenas travessas de caracóis a partir de 6€ até 17€ por um quilo. *Rua Eng. Duarte Pacheco, 5, Portimão, 00 351 282 414 166*

Paixa A caminho de Portimão, vindo do aeroporto de Faro, vai encontrar este restaurante com uma seleção vasta de petiscos. Porções individuais a partir de 5€. *Quadrinhos, Lote 52, Almancil, 00 351 289 394 699, paixarestaurante.com*

Taberna da Maré Perto do antigo porto, este espaço tem lugares no interior e ao ar livre. Peça sardinhas assadas – são as melhores dos arredores. A partir de 12€. *Tv da Barca, 9, Portimão, 00 351 282 414 614*

Vista Restaurant O chef Michelin João Oliveira, do Bela Vista Hotel, tem uma visão delicada e assertiva que é verdadeiramente rara. Até as suas combinações menos inesperadas são servidas de forma esteticamente impressionante. A partir de 117€. *Avenida Tomás Cabreira, 1, Portimão, 00 351 282 460 280, hotelbelavista.net*

Zé Morgadinho Este restaurante data de 1892, quando o Alvor era um porto de pescadores e não um famoso destino de férias. Os pratos são todos típicos do Algarve. A partir de 18€. *Largo da Ribeira Alvor, 00 351 282 043 957*

Nesta página, da esquerda: boas-vindas calorosas no A Venda; orelha de porco no Paixa; Isabel Ramos com um bolo real de Aljezur; formações rochosas da Ponta da Piedade; queijo de ovelha curado, no Paixa; interior da Catedral de Faro; Igreja Matriz de Alvor; queijo de cabra no Bistro 31; amêijoas na Taberna da Maré.

Na página ao lado, da esquerda para a direita: preparação do bolo de Aljezur; especialidades doces da Casa da Isabel; Sílvia Larguito, do Bistro 31; falésias da Prainha.

‘Aqui os petiscos podem variar entre azeitonas britadas, salada de orelha de porco com feijão frade, azeite e vinagre ou uma das várias receitas de bacalhau.’





Na virada do milénio, além da cooperativa local, o Algarve não tinha vinhos de referência. Mas isso está a mudar rapidamente. A adega do Senhor Virgínia, em Barranco Longo, parte da Lagoa DOP entre Faro e Portimão, está (juntamente com a Quinta dos Vales, Quinta da Vinha e Quinta João Clara) a criar vinhos para além daquele fresco que se bebe apenas na praia. O seu rosé – Aragonéz e Touriga Nacional – está entre alguns dos vinhos de mais qualidade.

Combinam muito bem com as cataplanas, por exemplo. Este estufado popular da região, junta os melhores produtos do mar e da terra —————>>





Nesta página, em cima: chef João Oliveira, do Vista Restaurante; o Bela Vista Hotel ao pôr-do-sol; um prato de queijos e presunto no pequeno-almoço do hotel; Rui Virgínia nas vinhas da sua Quinta do Barranco Longo; pesca na Ribeirinha; vista para a Praia da Rocha.



com um caldo extremamente saboroso. O pescador reformado, Belchior Rocha, dá a sua opinião sobre como se devem tratar as amêijoas: 'Cozinhe-as em azeite e alho até elas se abrirem. Se as deixar mais um segundo depois disso, ficam com textura de plástico.' Ele apanha as suas no Alvor, enterrando os pés na lama e puxando-as para a superfície com a sua pequena sachola. Podemos saber onde se escondem as maiores graças às duas bolhas de ar que as denunciam. O Zé Morgadinho, um da meia-dúzia de restaurantes perto do mar, vende-as. Como saber se estão perfeitas? Se parecerem encolhidas, não estão frescas ou foram demasiado cozinhadas.

O chef Oliveira serve uma amêijoia apenas, aromatizada com gengibre e lichia como um amuse-bouche. De seguida vem um raminho de algas do mar fritas. Mas ele diz que não se incomoda com as modas dos restaurantes: 'O mundo é a minha cozinha. Só quero encontrar a melhor maneira de cozinhar os melhores ingredientes.'

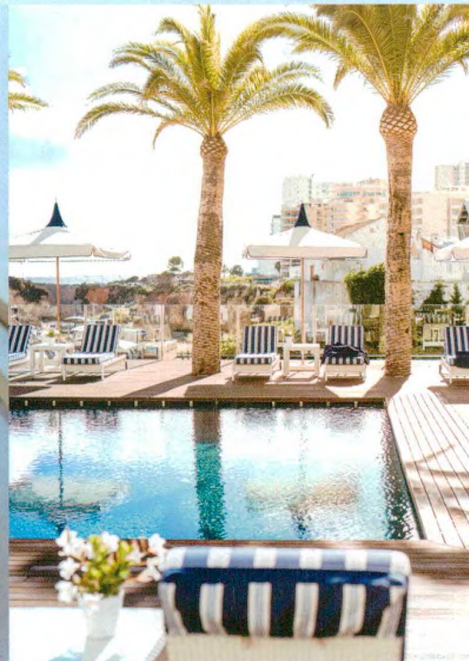
As ostras cobertas com molho holandês e lascas de trufa de verão, lagostim com couve flor e dois tipos de salicórnia, peixe-galo, ovas e cogumelos selvagens adicionam caráter a um menu degustação que permite aos clientes destruturar o que está no prato sem terem de desconstruir nada. Só o carapau chamuscado com o maçarico é que nos faz subir o degrau do delicioso para o genial. O chef matura uma espécie de garo (*garum*) com as cabeças e vísceras dos peixes que limpa durante várias semanas, adiciona o líquido a um vinagrete de açúcar amarelo, óleo de sésamo e vinagre de arroz e nele mergulha os filetes.

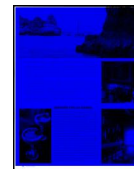
O Caniço, na Prainha, pertence ao clube dos restaurantes 'e agora para algo completamente diferente'. Para o alcançar deve apanhar um elevador escavado na falésia e uma passagem ao longo de um túnel. A vista – mar, rochas —>



Na página ao lado, da esquerda para a direita: garoupa com flores de borragem no Vista; na sombra das palmeiras; um vinho branco regional; catedral de Faro; aipo, maçã e gelado de queijo de cabra, no Vista; a piscina do hotel; as encostas da Prainha; murais em Portimão; a costa da Prainha.







e uma praia de areia branca – é aquela com que sonhamos nas noites frias de inverno. O marisco também. Pedacos de garoupa, camarão fresco e qualquer tipo de peixe grande que caiba num prato ou que o empregado de mesa consiga transportar neste local sempre cheio. Na época alta, a movimentação pode fazer com que um agorafóbico hesite em reservar uma mesa, mas mesmo assim valeria a pena ir. As suas porções não têm nada em comum com os petiscos, em tamanho. Servidos em bares e em cafés, podem variar entre azeitonas britadas, salada de orelha de porco com feijão frade, azeite e vinagre ou uma das várias receitas de bacalhau.

No Café Brasil Marisqueira, em Portimão, 100g de percebes vindos de Sagres são empratados juntamente com tostas e manteiga. O truque é agarrá-los pela concha com uma mão, retirar a pele firme com a outra, torcendo-a, e morder a carne saborosa no seu interior. Se o Benfica jogar contra o Sporting e estiver entre amigos, um quilo de percebes com uma garrafa ou duas de alvarinho chegam perfeitamente para a primeira parte do jogo. Na segunda, a aguardente de Medronho ajuda-o a sobreviver ao tempo extra.

Do outro lado da rua, o Holandês dos Caracóis faz concorrência, servindo travessas enormes repletas de caracóis. Os clientes passam pelo restaurante depois do trabalho e sentam-se a apreciar esta iguaria.



Aproveite Faro ao máximo



É uma cidade antiga com uma população jovem. Durante o dia, quando as multidões se dirigem para a praia, as ruas e becos tornam-se sossegados. Os jacarandás exibem as suas flores púrpura e cobrem as esplanadas dos cafés. O mercado tem alguns dos melhores pães de cabeça à venda em toda a região. Enquanto lá estiver, procure a banca das compotas e conservas da Sra. Alexandra Caetano. As suas marmeladas caseiras, com folhas de figueira-das-índias, mostarda, alho e coentros são divinos. Também pode comprar as conservas artesanais de atum, tomate seco, orégãos e pimenta, da Saboreal.

Para um almoço tradicional, A Venda, 00 351 289 825 500, no Bairro da Ribeirinha, tem tudo aquilo que se quer num restaurante peculiar e não-turístico. O coproprietário tem um doutoramento em poesia portuguesa e cozinha com o mesmo espírito. À noite, o Bistro 31, 00 351 911 872 810, é um local excelente para experimentar alguns dos melhores vinhos portugueses. Os petiscos também são muito bons. Os cocktails bebem-se no Bar Columbus barcolumbus.pt (a partir de 9€) e são premiados. O seu Amarguinha (com licor de Amêndoa Amarga, sumo de limão, clara de ovo e açúcar) vale a pena ser provado, assim como o Chiquerrima – feito com medronho, lima e cerveja de gengibre.



**VIAJANTE GOURMET**
PORTIMÃO

Na página ao lado, da esquerda para a direita: barco vagueia em direção à Ponta da Piedade; o lounge luxuoso do Bela Vista Hotel; *Amarguinha*, no Columbus Bar, de Faro; o bar do Bela Vista.

Nesta página: uma bandeja de marisco espetacular, no Caniço; um passeio num barco em Lagos.

‘Os portugueses têm queda para a doçaria, não conseguimos passar a refeição sem um bolinho ou uma sobremesa,’ escreveu Edite Vieira no *The Taste of Portugal*. ‘Cada terra ou vila tem as suas especialidades.’ Na pastelaria A Casa da Isabel, cada um dos doces preparados pela pasteleira autodidata Isabel Ramos tem a sua personalidade.

A sua filha Sara, que trabalha ao lado de Ramos, admite que alguns dos seus doces de ovos são clássicos criados nos conventos. Outros foram colecionados a partir de receitas de amigos, ‘Mas nós tentamos,’ conta, ‘fazer as coisas à nossa maneira. O bolo de alfarroba é uma receita nossa, e até começou com um erro. Durante a manhã, os clientes vêm cá para beber café e comer um pastel. Durante a tarde, preferem bolo e chá.’

O menu divide-se entre especialidades regionais: tartes e cheesecakes, bolos e biscoitos, queijadas e toucinhos do céu. A preparação deste último, junta os sabores típicos da doçaria algarvia: amêndoas, ovos e açúcar. Para além da versão tradicional, a Casa da Isabel também serve outras com um toque especial: adicionando figos, batata doce e amaranto.

A açorda de camarão tem a textura de um puré. ‘Os turistas não costumam apreciar,’ confessa um empregado do Zé Morgadinho. Preferem as pizzas que são servidas nos restaurantes do centro do Alvor. Ninguém os culpa. Este prato pertence a um tempo em que as aldeias não eram pavimentadas e as crianças andavam descalças. Mas é um prato com uma história e, para aqueles com bom paladar, um eco de uma cultura em desaparecimento.

As extensões de areia da Praia da Rocha podem ser o que arrasta milhões de pessoas para o Algarve todos os anos. Porém, só precisamos escavar com uma sachola metafórica para encontrar as verdadeiras joias desta região, que residem sob a superfície.

Michael Rafael e Mark Parren Taylor viajaram até Portimão com a cortesia do Turismo do Algarve e da Ryanair. visitalgarve.pt ryanair.com





PORTUGAL FOOD and TRAVEL

CABO VERDE

Viajante Gourmet

EXCLUSIVO

Ljubomir Stanisic

Fala sobre comida e viagens

Novos hotéis sedutores nas Caraíbas

MAI/JUN 2019

4,50€ (Cont.)



BIMESTRAL

PORTIMÃO
O verdadeiro Algarve

Doce com salgado
A sobremesa da estação

RECEITAS VEGETARIANAS

Saladas

Gotemburgo

Santiago de Cuba

Gold Coast

Lagostins



07-05-2019

Meio: Imprensa

País: Portugal

Period.: Diária

Âmbito: Informação Geral

Pág: 4

Cores: Cor

Área: 4,51 x 6,34 cm²

Corte: 1 de 1



CDS quer turistas mais protegidos

LISBOA O CDS apresentou um diploma na Assembleia da República a recomendar ao Governo o reforço do policiamento para os turistas. Os centristas defendem o "alargamento da rede de esquadras de turismo" e a "adoção das medidas necessárias à criação de um programa de policiamento específico denominado "Turista Seguro", vocacionado para "combater o crime contra o turista".



FOTOS: JOSE CARMO/GLOBAL IMAGENS

Cortejo com críticas à falta de alojamento

Carros, preparados no CACE Cultural, percorrem hoje as ruas do Porto. Alunos condenam o turismo e retratam luta pelos direitos humanos

Marisa Silva
locais@jn.pt

QUEIMA DAS FITAS Uma mulher idosa, proprietária de uma casa no centro do Porto, a “escorraçar os estudantes com a bengala” e a acolher turistas com um sorriso. É esta a caricatura, feita com páginas de jornais, que decora o carro alegórico da Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto. Hoje,

será um dos 47 que vão desfilar nas ruas da Invicta a passo lento, entre brindes e cartoladas. Os estudantes lamentam o aumento do turismo e os elevados valores cobrados por um quarto na cidade.

“Numa lateral do carro temos uma casa renovada para turistas. Na outra, há um edifício em péssimas condições para acolher estudantes. A senhora vai aceitar o dinheiro dos turistas e afastar os jovens”, explica Fábio Fonseca, do quarto ano de Arquitetura.

A crítica à falta de alojamento académico estende-se por outros carros, que foram decorados no CACE Cultural do Porto, em Campanhã. O espaço transformou-se numa oficina com tábuas de madeira, esferovite e latas de tinta a ocupar o chão. Pairava no ar o chei-

ro da madeira e imperava o som do martelo e do berbequim.

“Tenho colegas que pagam 400 euros por um quarto e dividem a casa com 12 pessoas. É horrível”, relata Salomé Santos, da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, cujo carro será focado na transformação de edifícios emblemáticos em unidades de alojamento local.

“Perto do FBAUP, nas Condominhas, há várias casas que estão vendidas. Esperam que os idosos morram para reabilitar e alugar a turistas”, lamenta a estudante de artes plásticas.

CALOIROIS FAZEM FLORES

No carro do Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, além dos preços da habitação, haverá criti-

cas às listas de espera nos hospitais. “O objetivo é fazermos uma sátira inteligente, fazendo uma alusão ao que queremos transmitir”, explica Carlos Oliveira, aluno do quinto ano de Medicina.

Enquanto os grelados – no cortejo os alunos passarão a fitados – preparavam os carros, aos caloiros coube a função de fazer os tapetes de flores com o nome e as cores da “casa”. Sentados em círculos no chão, moldam papel. Para Rúben Elias, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, trata-se de “uma preparação para quando tiverem de fazer o carro”.

“Eles fazem as flores, mas todos ajudamos. Com o aproximar do último ano, sentimos que tudo isto passa depressa”, refere o estudante de Sociologia. A par da proble-



1 - Carolina Azevedo, Maria João Maia e Sara Barbosa, alunas de Serviço Social

2 - Fábio Fonseca e Marta Costa criticam falta de alojamento **3** - Helana Moreira e Carlos Oliveira alertam para as listas de espera na saúde

4 - Rúben Elias, da FLUP **5** - Salomé Santos, a representar Belas Artes



mática do alojamento, o carro debruça-se sobre o centenário da Faculdade de Letras, fundada a 27 de agosto de 1919.

A poucos metros, o carro do Instituto Superior de Serviço Social do Porto salta à vista. A estrutura, pintada de branco, retrata a cela de uma prisão. A estrutura está pintada de branco. “Desenhámos várias pessoas que ainda estão privadas dos seus direitos, como é o caso de uma pessoa com deficiência ou de uma vítima de violência doméstica”, explica Carolina Azevedo, do terceiro ano de Serviço Social, sem esconder o orgulho por representar a sua casa.

“É uma tradição que vai passando de uns para os outros e que reforça o nosso sentimento de pertença”, diz Carolina Azevedo. ●

47
CARROS
ALEGÓRICOS
desfilam na Baixa

PERCURSO
(Trânsito
cortado)

INÍCIO
(frente ao tribunal)
A partir das
14.01 horas

FIM DO CORTEJO



Palácio
de Cristal

Hospital
de Santo
António

R. da Restauração

Jardim
da Cordoaria

Avenida
dos Aliados

Rua dos Clérigos

Campo Mártires da Pátria

Rua S. Filipe Nery

RIO DOURO

Aumentam ataques de cães perigosos

Quatro pessoas mordidas por dia
sobretudo nas grandes cidades

Veterinários culpam donos
e sobrelotação nos canis

Existem apenas oito treinadores
certificados em Portugal **P. 4 e 5**

JN

Jornal de Notícias

**Galiza Milionário luso
11 anos na cadeia por
tentar matar a mulher** **P. 15**



**Inglaterra Meghan
deu à luz pequeno
conde com 3,25 kg** **P. 38**



**Professores asseguram
casa e alimentação
a menino cego** **P. 20**

**Esquerda
chumba
ressalvas
de PSD e CDS
e extingue
crise política**

Costa acusa Direita
de cambalhota no
tempo de serviço
dos docentes **P. 6**

**Facebook
Grupo prometia
sexo e carros
para fazer
emboscadas** **P. 16**

**Lena d'Água
Um novo
álbum três
décadas
depois** **P. 33**



**Queima
Críticas à falta
de alojamento
vão marcar
o cortejo**

Universitários
desfilam hoje no
Porto, PSP agredido
em Coimbra **P. 18 e 24**

**Coura Família
de cremado
por engano
processa
espanhóis** **P. 27**



**CASILLAS E
PINTO DA COSTA
SALVOS, PELO
MESMO MÉDICO**

Cardiologista Filipe
Macedo foi decisivo.
Guarda-redes teve alta
e não está preocupado
com a carreira **P. 42 e 43**

Iker com a mulher,
Sara Carbonero,
à saída do hospital

**"Adversários
do F. C. Porto
vestem de preto"**

Presidente dos dragões
ataca árbitros com
"paixões vermelhas" **P. 43**



**Boavista
Pantera vence
em Setúbal
e festeja
permanência**

Jogo com invasão
de campo. Sadinos
reduzidos a oito **P. 46**

Reitor da UAlg defende que novo Hospital é essencial para atrair e fixar médicos no Algarve

Tipo Meio: Internet

Data Publicação: 07/05/2019

Melo: Barlavento Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=c224c83f>

A cerimónia comemorativa do décimo aniversário do Mestrado Integrado em Medicina (MIM) da Universidade do Algarve (UAlg) realizou-se no sábado, dia 4 de maio, no Cine-teatro Louletano, e contou com a presença do ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Manuel Heitor, e da secretária de Estado da Saúde, Raquel Duarte.

Coube a Vítor Aleixo, presidente da Câmara Municipal de Loulé, abrir o evento, destacando o facto de o MIM da UAlg ter conseguido formar 195 médicos até à data, 40% dos quais se fixaram no Algarve. Perante estes resultados, podemos afirmar que o Algarve é desde 2009 uma região atrativa para a prática da medicina e formação de jovens médicos, disse o autarca.

Na cerimónia, o Reitor da UAlg Paulo Águas lembrou os vários eventos promovidos para assinalar esta efeméride, incluindo, em março, em Portimão, a cerimónia de formatura da 6ª edição do MIM e, em fevereiro, no Campus de Gambelas, em Faro, as Jornadas de Educação Médica.

Mas, o Reitor recuou não 10 anos, mas quatro décadas. Porque foi há 40 anos que tudo começou.

Numa clara alusão ao 40º aniversário da UAlg, recordou o processo de criação da academia algarvia e o seu período de instalação, que esteve sujeito a grandes dificuldades, impostas pela escassez de recursos e pelo contexto institucional inerente ao processo de consolidação do regime democrático, em curso à época.

Paulo Águas elencou ainda alguns dos momentos-chave deste curso.

Em 2009, o ingresso dos primeiros 32 estudantes, na sequência da aprovação em 2008, pelo XVII Governo Constitucional.

Em 2013 graduaram-se os primeiros 29 médicos.

Em fevereiro desse ano, recordou, a anteceder a graduação, um jornal nacional fazia o seguinte título: Bastonário prevê bons médicos no Algarve, ultrapassando reservas iniciais manifestadas pela Ordem antes da entrada em funcionamento do curso.

Em 2016, através de portaria conjunta do Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior e do Ministério da Saúde, é criado o Centro Académico de Investigação e Formação Biomédica do Algarve (ABC), consórcio entre o Centro Hospitalar do Algarve EPE e a Universidade do Algarve através do seu Centro de Investigação em Biomedicina (CBMR) e do Departamento de Ciências Biomédicas e Medicina.

Em 2017, a criação do Centro Hospitalar Universitário do Algarve EPE.

Em 2018, a criação da Associação de Desenvolvimento do ABC, uma vez que o consórcio não está dotado personalidade de jurídica.

O Reitor, contudo, questionou: até parece que aconteceu tudo o que tinha que acontecer. Será? Não, não aconteceu tudo. O futuro Hospital Central anunciado em 2004 continua ausente no presente .

Para Paulo Águas, a ausência de um Hospital com verdadeiras valências universitárias tem dificultado o desenvolvimento do ensino médico na região .

O reitor defendeu que, o novo Hospital é essencial para a atração e fixação de médicos na região, para o aumento da investigação, para o desenvolvimento do curso de medicina, para a melhoria dos cuidados de saúde, para a coesão territorial, para a competitividade regional .

Já Manuel Heitor, ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, elogiou o ensino inovador, referido e referenciado a nível internacional da UAlg e a ambição de fazer mais e melhor pelo Algarve .

A Secretária de Estado da Saúde, Raquel Duarte, realçou na sua intervenção as bases sólidas de conhecimento que os alunos do MIM adquirem nesta formação, a melhoria da qualidade médica especializada, e o aumento do número de médicos profissionais no Algarve , num claro apreço à UAlg pelo magnífico trabalho desenvolvido .

Isabel Palmeirim, diretora do MIM falou do passado, do presente, mas também do futuro, salientando as características únicas do curso, exclusivamente para licenciados, com um método de seleção baseado na avaliação psicotécnica e de características humanas e de raciocínio.

Um curso inovador em Portugal com um ensino baseado em problemas clínicos e em sintomas dos doentes (Problem Based Learning), um método já testado e utilizado com sucesso noutros países, como Canadá, Austrália, Holanda e Inglaterra .

A diretora do MIM destacou ainda a forte componente de humanismo, com um ensino que privilegia a comunicação entre médico e doente.

Os resultados conseguidos são: a qualidade dos médicos formados e a baixa taxa de abandono; a fixação no Algarve de mais de 40 por cento dos médicos formados; a contribuição para a melhoria dos cuidados de saúde no Algarve, quer nos cuidados de saúde primários, quer nos cuidados de saúde hospitalares .

No que concerne a avaliações internacionais (pelo External Advisory Board), o MIM é classificado com o nível de excelência, tendo o seu futuro garantido .

Na cerimónia foi ainda apresentado o projeto ABC Loulé Active Life Health and Research, uma iniciativa do Centro Académico de Investigação e Formação Biomédica do Algarve, que assume a designação internacional de Algarve Biomedical Center (ABC), criado a 8 de abril de 2016.

O ABC é um consórcio entre o Centro Hospitalar Universitário do Algarve, o Centro de Investigação em Biomedicina (CBMR) e o Departamento de Ciências Biomédicas e Medicina da Universidade do Algarve.

O ABC Loulé Active Life Health & Research é um projeto inovador, com utilização de tecnologia de ponta e elevada diferenciação, enquadrado na estratégia de competitividade nacional e regional, que contribuirá para afirmar a região no setor da saúde, melhorando os cuidados prestados e a qualidade de vida dos cidadãos nacionais e internacionais, com um elevado impacto na economia regional através do turismo. Terá um investimento na ordem dos 16 milhões de euros, que será complementado com financiamento dos fundos europeus.

[Additional Text]:

UAlg-MIM

Print Icon

barlavento



Preços da TAP 'travam' turistas nacionais

ANDREIA DIAS FERRO

aferro@dnnoticias.pt

O presidente do Governo Regional considerou, ontem à tarde, que os "preços proibitivos" praticados pela TAP, em relação à Madeira, são um entrave para o aumento da ocupação hoteleira, também na Festa da Flor. Apesar da taxa de ocupação para este fim-de-semana alcançar os 90%, atingido os 84% no total das quatro semanas de festa, Miguel Albuquerque afirma que poderia ser de 100%.

"É muito mais barato ir para outros países, outras capitais europeias do que virem à Madeira. Isto é uma coisa insustentável e é intolerável se manter assim", afir-

mou aos jornalistas, à margem da sua visita ao Pavilhão da Flor, na Praça do Povo, no Funchal.

"Nada se justifica aplicar preços comerciais altíssimos", disse o governante, relembrando que os madeirenses ainda têm o subsídio de mobilidade, mas que os turistas nacionais não gozam desse apoio, sendo que poderiam representar uma grande fatia dos visitantes da Região.

Questionado pelos jornalistas, o presidente do Governo confirmou que o gabinete de advogados está a tratar de um processo contra o Estado pela prática destes preços. "A culpa é de quem tem a tutela da TAP, que é o Governo português, que nada faz para mudar esta situação", atirou.



Albuquerque visitou ontem o Pavilhão da Flor. FOTO HELDER SANTOS/ASPRESS

**ALBUQUERQUE
CRITICOU TAP MAS
SALIENTOU
NOVIDADES DE MAIS
UMA FESTA DA FLOR**

Casa cheia e muitas novidades na Festa da Flor

Aos já tradicionais tapetes florais, na Avenida Arriaga, juntam-se as barraquinhas e este ano também a 'Baía dos Bomboteiros', no Largo da Restauração.

No Pavilhão da Flor, a exposição tem uma parte relacionada com os ciclos de produção da Madeira e outra onde é invocada a Região como um dos sítios com maior fitodiversidade do Mundo.

Ocupação hoteleira na Páscoa cresce 12,1 por cento

Tipo Meio: Internet

Data Publicação: 07/05/2019

Melo: Barlavento Online

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=c5b9da48>

A taxa de ocupação nas unidades de alojamento do Algarve cresceu 12,1 por cento em abril face a igual período do ano passado, registando 68,4 por cento, segundo dados divulgados, esta segunda-feira, 6 de maio, pela AHETA - Associação de Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve.

Os mercados que mais contribuíram para a subida verificada foram o espanhol (+105 por cento), o nacional (+39,7 por cento), e britânico (+9,9 por cento).

Por outro lado, os mercados que apresentaram as maiores descidas foram o francês (-32,0 por cento) e o holandês (-18,9 por cento)

Desde o início do ano, a taxa de ocupação regista uma subida média de 4,2 por cento. Em relação ao volume de vendas, registou uma subida de 9,0 por cento face ao mesmo mês do ano anterior.

A AHETA alerta para o facto destes resultados terem sido influenciados pela data da Páscoa este ano, que levaram a que as férias escolares tenham sido em abril em vez de março.

[Additional Text]:

turistas

Print Icon

barlavento



Algarve bate recordes na Páscoa

Ocupação hoteleira
em abril foi a maior
dos últimos 20 anos

CRESCIMENTO A Páscoa aumentou a ocupação hoteleira no Algarve no mês de abril, registando-se o valor mais elevado em comparação com o mesmo período dos últimos 20 anos, anunciou a maior associação hoteleira da região.

“A taxa de ocupação global média/quarto foi de 68,4%, mais 12,1% do que em abril de 2018, tendo a época da Páscoa influenciado positivamente os resultados”, informou a Associação de Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve (AHETA). O volume de vendas acompanhou o crescimento da taxa de ocupação, registando-se um aumento de 9% em abril passado, relativamente ao mesmo período de 2018.

ESPAÑÓIS E PORTUGUESES

Em declarações à Lusa, o presidente da AHETA, Elidérico Viegas, indicou que “para a excelente taxa de ocupação no mês de abril muito contribuiu o facto de as férias da Páscoa se verificarem a meio do mês, o que originou uma maior procura pelo Algarve dos mercados interno, espanhol e britânico”. “Houve um aumento significativo, principalmente, por parte dos espanhóis e dos portugueses, acompanhando a tendência verificada nos últimos anos”, sublinhou.

De acordo com os dados provisórios revelados pela AHETA, a ocupação média/quarto no mês da Páscoa deste ano é a mais elevada no mesmo período desde o ano 1999 do século passado, altura em que se registou uma ocupação de 67,7%. Os mercados que mais contribuíram para a subida foram o espanhol (+105%), o português (+39,7%) e o britânico (+9,9%). Os mercados francês e holandês apresentaram as maiores descidas, menos 32,0% e 18,9%, respetivamente.

Elidérico Viegas disse ainda que a ocupação no Algarve não foi afetada pela greve dos motoristas de veículos pesados de matérias perigosas. “Existia alguma preocupação, mas a crise que se previa com a greve, entretanto desconvocada, acabou por não ter qualquer impacto na ocupação hoteleira durante a Páscoa, no Algarve”, destacou. ●



TOURISM

Responding to the effects of climate change

CONFERENCE || A conference entitled 'Tourism: responding to the effects of climate change and high-impact events' is taking place on Friday, May 10 at Faro's Hotel and Tourism School at 5.30pm.

The first of its kind, the conference is being organised by Safe Communities Portugal, the Algarve Tourism Board and Faro's civil protection authority (ANPC CDOS).

The overall aim of the conference, say organisers, is to ensure that the Algarve "remains one of the safest destinations in the world, reflecting the importance travellers attach to this when selecting a holiday destination".

Speakers include representatives from the government (secretary of state for tourism), the regional tourism board, the civil protection authority, ABTA (British tour operators association), AGIF (agency for rural fires management), AHETA (hoteliers association), Faro airport, the British Consulate



and IPMA (Portuguese institute of sea and atmosphere), among others.

The conference will be mainly in Portuguese with some presentations and summaries in English.

Countries often face various challenges brought about by climate change and other factors. These can include rural fires resulting from rising temperatures, flooding

resulting from heavy rain as well as other extreme weather conditions. There is also the risk of earthquakes and tsunamis. Thus, it is important to be aware of the measures in place to anticipate these conditions and understand the effects by assessing and mitigating the risks, in order to protect residents and visitors alike in case of catastrophes.

David Thomas from Safe Communities Portugal said: "Everyone in the tourism industry has a role to play in ensuring the safety of their clients. For instance, by understanding weather patterns and how these influence tourist activities and by knowing the threats caused by extreme weather conditions such as rural fires. Equally, it is important to

know how the emergency services respond in crisis situations and the part the tourism industry plays in communicating and coordinating with the authorities."

Some of the objectives of the conference are to create greater awareness of the risk of high-impact events and the preventive and protective measures that are in place in the event of a

catastrophe; outline the communication channels to disseminate information to tourists; to help the tourism industry play an optimal role in protecting their clients, in particular frontline staff who have direct contact with tourists and to promote the measures that Portugal, and the Algarve in particular, has taken to protect the safety of tourists.

The conference is aimed at hotel operators, local lodging agencies and managers, tour operators, air travel operators, car hire businesses as well as the general public.

David Thomas concluded: "This will be the first conference of its type in Portugal aimed solely at the tourism industry, so whether you are a hotel employee, are letting or managing properties, arranging or leading activities for tourists, I would encourage you to attend this event."

Registration is required by May 8 by contacting the RTA via email: marta.alexandre@turismoalgarve.pt

Segurança dos turistas é mote para conferência em Faro

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, em Faro, recebe a Conferência «Turismo – Responder aos efeitos das alterações climáticas e dos eventos de elevado impacto» no dia 10 de maio, sexta-feira, a partir das 9h30 e até às 17h30. As várias palestras, destinadas a todos os agentes do setor do turismo, bem como a Organizações Não Governamentais interessadas, e responsáveis governamentais, além do público em geral, têm o objetivo de «sensibilizar o setor do turismo para o risco de eventos de alto impacto» e de o ajudar «a desempenhar um papel adequado na proteção dos seus clientes», entre outros, esta Conferência decorre numa altura em que as alterações climáticas têm criado novos desafios à maioria dos países do mundo. A or-

ganização considera que «face a um número cada vez maior de visitantes estrangeiros no Algarve, que no verão ultrapassa bastante o número de residentes, é essencial que todos os agentes do setor do turismo tenham conhecimento do que está a ser feito e do papel que podem desempenhar na garantia da segurança dos seus clientes». Assim, e de modo a cobrir uma grande variedade de temáticas, o painel contará com várias personalidades. Em destaque, a presença de Alberto Mota Borges, Diretor do Aeroporto Internacional de Faro, que vai discursar sobre a «Resposta em situações de emergência». Mais tarde, Elidérico Viegas, presidente da Associação dos Hotéis e Empreendimentos Turísticos do Algarve (AHETA), sensibiliza para a «Comuni-

cação com os clientes relativa a condições meteorológicas adversas e em situações de emergência». Ao longo do dia, também existirá um debate entre o painel de oradores e responsáveis da PSP e da GNR de Faro. As conclusões da

Conferência ficam a cargo de João Fernandes, Presidente da Região de Turismo do Algarve, e o encerramento dos trabalhos contará com o cunho de Ana Mendes Godinho, Secretária de Estado do Turismo que estará presente.



Bruno Filipe Pires

MAIO É SINÓNIMO DE BOM TEMPO, MÚSICA E DESPORTO NO ALGARVE

Tipo Meio: Internet

Data Publicação: 07/05/2019

Melo: Voz do Algarve Online (A)

URL: <http://www.avozdoalgarve.pt/detalhe.php?id=36827>

Guia Algarve já está disponível

O Algarve Jazz Gourmet Moments Festival, O Campeonato do Mundo de F1 em Motonáutica e a 11.ª Grande Mostra de Vinhos de Portugal são apenas três dos mais de 100 eventos que o Guia Algarve lhe propõe para aproveitar o bom tempo de maio. Para mais música, teatro, exposições, dança e desporto, descarregue a publicação da Região de Turismo do Algarve (RTA), que já se encontra disponível.

Os destaques na música pertencem aos algarvios Diogo Piçarra (dia 10, no Centro de Congressos do Arade, Parchal, às 21h30) e Dino D'Santiago (dia 18, no Teatro Mascarenhas Gregório, Silves, às 21h30), que voltam a atuar numa casa que lhes é familiar.

Já Guilherme Duarte, criador do blogue Por Falar Noutra Coisa, promete divertir o público algarvio com o seu solo de Stand Up Comedy, no Teatro das Figuras, em Faro, pelas 21h30 do dia 23.

Por sua vez, se gosta de teatro de revistas este mês vai poder assistir a duas peças: Volt'A Portugal em Revista (dia 31, 21h30, Auditório Municipal de Olhão) e A Culpa é do Cu...meta (31/05 - 02/06, 21h30, Auditório Municipal Carlos do Carmo, Lagoa). Se lhe agrada mais a tragédia, Frei Luís de Sousa é uma boa opção (dia 11, pelas 21h30 no Auditório Municipal de Portimão). Pode ainda assistir à comédia É Tudo ao Molho e Fé em Deus (Centro Cultural António Aleixo, Vila Real de Santo António, 21h30).

No desporto, o Algarve acolhe em maio várias competições europeias e mundiais. O Campeonato do Mundo de F1 em Motonáutica é, de entre 5 competições internacionais, o grande destaque do Guia Algarve. Portimão recebe de 17 a 19, na Zona Ribeirinha e no Rio Arade, os melhores pilotos de motonáutica. De 18 a 19 pode também assistir, na Meia Praia de Lagos, a uma sinergia entre quatro desportos (Kitesurf, Windsurf, SUP e Vela) durante 12 horas seguidas, no Water Kings 2019.

Outras sugestões culturais para turistas e residentes são as exposições de pintura Vinte Anos Depois..., de Francisco Oliveira e Isabel Duarte (Centro Cultural de Lagos até ao dia 31 de julho), e O Luar entre Nós, de Frederik Beerbaum (Junta de Freguesia da Bordeira até dia 25 de maio).

Faro acolhe pela 34.ª vez a Semana Académica do Algarve, até 11 de maio. Nomes como DJEFF, Blaya, Headhunterz, Ana Malhoa, Toy, Djodje, Anjos e Rudimental fazem parte do cartaz deste ano. Ainda no capítulo festas e festivais, pode visitar a Festa da Espiga (30 de maio a 1 de junho, Salir), e a 3.ª Mostra de Papas de Milho (31 de maio a 2 de junho, Praça Al-Mutamid, Silves).

O programa cultural 365 Algarve mantém em maio uma programação de qualidade com um conjunto de eventos únicos. O Algarve Jazz Gourmet Moments Festival (24 a 26, 21h30, Centro Cultural de Lagos) e o São Braz D'Alportel, 1914 (dia 25, Centro Histórico de São Brás de Alportel, das 18h00 à 01h00) são os destaques deste Guia Algarve.

Na música, pode deliciar-se ainda com o Jazz nas Adegas - Miss Manouche (dia 25, pelas 17h00 no

Castelo de Silves). E no cinema, assista ao último Cine-Concerto Video Lucem - The River, acompanhado pela voz de Cristina Branco (17 de maio, 21h30, Quartel Militar de Tavira).

Aproveite ainda para desvendar o passado histórico do Algarve em Loulé (24 de maio, às 18h30 no Castelo de Loulé) e Faro (31 de maio, às 18h30 na Sé de Faro).

Editado pela RTA, o Guia Algarve é uma publicação bilingue (português e inglês) com uma tiragem de 50 mil exemplares e distribuição gratuita em hotéis, agências de viagens, postos de turismo, aeroporto de Faro, rent-a-car, campos de golfe da região.

Por: RTA