

# CISION®

## PRESS BOOK

Clipping 2019-07-08

CISION®

1. UNESCO: turismo cultural, presente envenenado, Monde Diplomatique (Le), 31/07/2019	1
2. Dias mais amenos, TVI - Diário da Manhã, 08/07/2019	4
3. Turismo do Algarve quer laranja como cartão de visita, Jornal de Notícias, 08/07/2019	5
4. Milhares de piscinas de hotéis e alojamento local sem fiscalização, Jornal de Notícias, 08/07/2019	6
5. "A Minha é Melhor que a Tua": qual a melhor bola de berlim?, TVI - Jornal das 8, 07/07/2019	8
6. Bom Jesus de Braga é Património Mundial da UNESCO, TVI - Jornal das 8, 07/07/2019	9
7. Incêndio em Oihão - Direto, CM TV - CM Jornal - 20h, 07/07/2019	10
8. Palácio Nacional de Mafra e Santuário do Bom Jesus de Braga são Património Cultural Mundial da UNESCO, RTP 3 - 3 às..., 07/07/2019	11
9. Um verão fresco, TVI - Jornal da Uma, 07/07/2019	12
10. Falta de médicos no Algarve, SIC - Primeiro Jornal, 07/07/2019	13
11. Algarve sem médicos mesmo a pagar 50 euros por hora, Jornal de Notícias, 07/07/2019	14
12. Aldeias históricas - fibra ajuda turismo, Correio da Manhã, 06/07/2019	17
13. Algarve, ponto de partida e de chegada, Expresso, 06/07/2019	18
14. Invicta poderá acolher 65 novas unidades hoteleiras, Jornal de Notícias, 06/07/2019	20
15. Câmara propõe suspensão para alojamento local, Jornal de Notícias, 06/07/2019	21
16. O ordenamento do território e a praias, Postal do Algarve, 05/07/2019	22
17. Lavrar o Mar promete ser ainda mais arrojado na próxima edição, Algarve Informativo Online, 06/07/2019	23
18. Do iate Michelin ao churrasco na piscina. 10 novidades para aproveitar ainda mais o verão no Algarve, Observador Online, 06/07/2019	25



## Cultura

Património mundial da UNESCO: os efeitos inesperados de uma classificação

# O presente envenenado do turismo cultural

Todos os anos, cerca de cinquenta sítios naturais ou culturais candidatam-se à inscrição na lista do património mundial para que lhe seja atribuída uma protecção em benefício de toda a humanidade. Contudo, concedendo esta classificação, a UNESCO orienta também fortemente os fluxos turísticos. Uma lufada de ar lucrativa, mas que pode revelar-se devastadora.

GENEVIÈVE CLASTRES \*

**D**e repente, Albi passou a existir no mapa do mundo. A inscrição da cidade episcopal no património mundial da UNESCO [Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura] teve lugar no dia 31 de Julho de 2010. No dia seguinte, de manhã, havia uma multidão na cidade; as pessoas faziam um desvio para vir ver.» Directora dos assuntos culturais, do património e das relações internacionais de Albi, Marie-Ève Cortés lembra-se bem deste dia, que mudou a vida da cidade de tijolos e dos seus 52 mil habitantes. Desde então, o número de turistas mais do que duplicou, passando de 700 mil por ano para 1 milhão em 2011, e depois para 1,5 milhões em 2016 – um pouco menos do que em 2017...

A inscrição na lista do património mundial vem frequentemente consagrar locais já frequentados. Todavia, há um real «efeito UNESCO». «A inscrição é garantia de qualidade do bem, seja ele natural ou cultural. Para os visitantes potenciais, ela representa um reconhecimento», precisa Maria Gravari-Barbas, directora da cadeira UNESCO Cultura, Turismo, Desenvolvimento na Universidade Paris I (Panthéon-Sorbonne). Um ou dois sítios são inscritos todos os anos, e França já tem quarenta e quatro na lista do património mundial: trinta e nove sítios culturais, quatro sítios naturais e um misto.

A fim de antecipar os efeitos da sua consagração, Albi teve de elaborar um plano de gestão. Objectivo: garantir a manutenção do valor universal excepcional do bem, mas também integrar o conjunto das partes interessadas a longo prazo, tendo em vista não transformar a cidade num museu. «Por vezes é por excesso de boa vontade que a inscrição pode tornar-se problemática», explica Maria Gravari-Barbas. «Em várias cidades, a restauração optou por um “integrismo cronológico” ou por um “fundamentalismo temporal” que conseguem cristalizar as cidades numa época.»

Para evitar este obstáculo, o comité que gere o sítio integrou desde o início instituições, parceiros culturais ou científicos e personalidades qualificadas, mas também profissionais do turismo e os habitantes. «A



MARISA FERREIRA . Na “Art in the city”, Londres, 2019 . Cortesia da Galeria Presença, Lisboa

cidade episcopal não deseja privilegiar unicamente uma aproximação “património”, assegura Marie-Ève Cortés. «Nós tratamos também o humano, a economia e as suas interações. Para além disso, pilotamos as acções da zona tampão com o mesmo grau de qualidade e de exigência.» Todos os anos, os Estados Gerais do Albigenense permitem reunir os habitantes para trabalhar sobre te-

mas tão variados como o estacionamento na cidade, o pequeno comércio, o mobiliário urbano, etc.

## A ameaça de museificação

Albi geminou-se com Lijiang em 2014. Esta cidade do Yunnan está a 2400 metros de altitude na antiga rota caravaneira

que liga a província ao Tibete. Em 1986, após o reconhecimento da sua cidade velha, Dayan, como Tesouro Nacional Chinês, a reputação das suas vielas pavimentadas bordejadas por canais e da sua arquitectura excepcional aumenta. Apesar de vários tremores de terra, o último dos quais no dia 3 de Fevereiro de 1996, o património imaterial e as residências tradicionais da cidade velha puderam ser preservadas, facto reconhecido pela UNESCO ao inscrever este sítio na sua lista em 1997. Em apenas alguns anos, a cidade conhece uma mutação sem precedentes<sup>[1]</sup>. O número de turistas passa de apenas 200 mil em 1992 para 1,7 milhões em 1997, depois para 2,6 milhões em 1999, para mais de 4 milhões em 2005 e para 5,3 milhões em 2008...

Para os habitantes, em particular os dos bairros velhos, povoados principalmente pelos naxi – um povo tibeto-birmano –, as consequências são devastadoras: desde o início dos anos 2000, o centro da cidade, com o seu património arquitectural excepcional, torna-se um enclave turístico onde proliferam hotéis, restaurantes, bares, lojas... Os locais preferem arrendar as suas habitações a comerciantes vindos das províncias vizinhas... para irem viver na cidade nova. Em alguns anos, Lijiang torna-se um cenário em parte sacrificado no altar do turismo. Cruzamo-nos ainda com mulheres naxi que vieram fazer compras ou figuração, mas os turistas prevalecem. Em 2008, a UNESCO acabou por fazer um aviso à municipalidade, intimando-a a reassumir a gestão do bem, sob pena de a inscrever na lista do património em perigo...

Estamos aqui perante a ambivalência do turismo: invocado, encorajado porque portador de divisas, de crescimento, de esperança, mas temido quando o equilíbrio é rompido. Os visitantes destroem os sítios que veneram – degradação das fundações dos menires de Carnac, erosão dos espaços naturais do Puy-de-Dôme, degradação da gruta de Lascaux, pisoteio no Machu Picchu... – e exasperam os habitantes que os esperavam.

Em Lijiang, com o passar dos anos, algumas medidas foram tomadas; mas é impos-



sível devolver a cidade aos habitantes. Neste ponto, a UNESCO baixou os braços. O coração da cidade naxi saiu do seu centro, que acolheu... 46 milhões de visitantes no ano passado! «Lembro-me deste dia em que havia tantos turistas na cidade velha que os locais estavam prevenidos pelas redes sociais de que deviam evitar esta zona», testemunha Emmanuelle Laurent, doutoranda em Antropologia do Mundo Chinês no Instituto Nacional das Línguas e Civilizações Orientais (INALCO)<sup>[2]</sup>.

Todavia, o balanço não tem só aspectos negativos<sup>[3]</sup>. Lijiang também beneficiou de inúmeras obras de restauração. Para além do património material, é preciso salientar a influência do turismo sobre o povo naxi e a cultura dongba, de que alguns aspectos foram inscritos na lista do património cultural imaterial entre 2006 e 2014. Os dongbas, estes xamãs naxi conhecidos pela sua escrita pictográfica, fascinam os visitantes. A China não esperou por este maná para desbaratar esta população, mas a evolução actual pode ter efeitos inesperados, entre o pior e o melhor... «É difícil ganhar a vida só com a actividade de dongba», explica Emmanuelle Laurent. «Alguns, maioritariamente pertencentes à nova geração, encontram trabalho no sector turístico, onde aproveitam os seus conhecimentos para ganharem um pouco de dinheiro. Outros denunciam-nos, alegando que não são "verdadeiros dongbas", mas muitos adoptam uma aproximação menos conservadora da transmissão dos seus saberes.» Apesar das derivas e de um folclore que por vezes roça o ridículo, o turismo provocou um renascimento da cultura dongba, com a multiplicação dos centros culturais e de investigação, a retomada de alguns rituais e um regresso das vocações. O governo encoraja mesmo os naxi a reappropriarem-se da sua língua.

Delegações de Albi e de Lijiang visitam-se regularmente a fim de favorecerem a troca de experiências. A gestão do bem é muito diferente nos dois países: em França, privilegia-se a concertação e o bem-estar dos habitantes, enquanto que na China estes últi-

mos ainda têm muito pouco voto na matéria. Os chineses procuram inspirar-se no que funciona em França. «Sempre que recebemos delegações de Lijiang, elas mostraram muito interesse pela forma como gerimos o património, pela escolha dos materiais, pela cor, pela noção de autenticidade ligada ao saber-fazer», conta Marie-Ève Cortés. «Na China, é sobretudo o valor de uso que conta. A nossa regulamentação também os impressionou muito. França possui o dispositivo que melhor protege o património, mas também o meio ambiente. Por exemplo, estamos muito atentos à protecção da biodiversidade das margens do Turn, que corre ao longo do nosso bem. Isso espantou-os.»

Muitos outros sítios distinguidos pela UNESCO enfrentam o problema do turismo de massas. Em Dubrovnik, na Croácia, um projecto imobiliário que envolve um campo de golfe nas montanhas em frente à cidade arrisca-se a desnaturar uma parte da costa dalmata. Sob a ameaça de ver a cidade inscrita na lista do património em perigo<sup>[4]</sup>, a cidade acabou por limitar os visitantes a oito mil, e depois a quatro mil por dia. Em particular, restringiu o número de barcos de cruzeiro, negociando com a Associação Internacional das Companhias de Cruzeiros (CLIA) uma melhor repartição das chegadas dos paquetes. Da mesma forma, desde 2018, Veneza limita a vinte mil pessoas o acesso à praça de São Marcos durante a cerimónia de abertura do Carnaval. A partir de Setembro de 2019, todos os turistas deverão, para além disso, pagar uma taxa de 3 a 10 euros. Esta limitação quantitativa não é todavia a solução ideal, precisa Maria Gravari-Barbas: «A política das quotas é problemática, porque tende a transformar as cidades em museus ou em parques urbanos, cuja entrada é regulamentada, controlada, ou mesmo paga.»

Várias cidades europeias, tais como Barcelona, São Sebastião ou Amsterdão, conheceram manifestações hostis à hordas de turistas que invadem as suas ruas, gerando uma actividade ruidosa e acentuando o seu aburguesamento. Mas a inscrição no património mundial da UNESCO pode trazer uma

resposta aos exageros do turismo quando é tomada como um impulso, um ponto de partida para a elaboração de uma estratégia de preservação eficaz. «Albi dotou-se de um primeiro plano de gestão quando se tornou obrigatório, e desde então servimos de referência», testemunha Marie-Ève Cortés. «Estamos orgulhosos por termos inspirado outros bens, como a bacia mineira do Norte-Pas-de-Calais, a gruta Chauvet ou a cadeia montanhosa dos Puy.»

## Ferramentas para a gestão dos sítios

A rede dos Grandes Sítios de França (GSF) trabalha há anos para adaptar as capacidades de acolhimento. «Fazemos estudos para determinar a capacidade de carga de cada sítio, entre frequência e preservação do meio ambiente, tudo fazendo para que os habitantes se não sintam desapossados e que o turismo se não torne a mono-actividade de um território», explica Soline Archambault, a directora. A gestão dos fluxos nas portas de entrada ou o alargamento do respectivo perímetro limitam a saturação. Os remédios e soluções são inúmeros e adaptados a cada situação: implementação de observatórios de frequência, recuo dos parqueamentos, vaivéns, bicicletas eléctricas, mobilização dos comerciantes para uma melhoria da gama dos produtos propostos, etc. Último sítio inscrito na lista do património mundial (no dia 2 de Julho de 2018), a cadeia montanhosa dos Puy – a falha de Limagne construiu áreas de estacionamento integradas na paisagem, um combóio a cremalheira, bem como uma sinalização informativa e preventiva oriunda de uma concertação local.

A rede dos GSF anima também uma formação em francês para os gestores de sítios

de todo o mundo, sob o patrocínio da UNESCO. Ela permite uma troca de experiências com mais de trinta e cinco países sobre a gestão integrada dos sítios e a sensibilização dos habitantes, que está no centro do processo. É evidente que alguns locais, tais como os sítios fechados por muralhas, muros ou fortificações, são mais difíceis de proteger que outros. «Por vezes, os meios que vivem do turismo militam activamente por uma política de deixa-andar, ou fazem mesmo dumping turístico», confirma Maria Gravari-Barbas. «Mas a inscrição na lista da UNESCO dá às cidades os meios para exercerem uma pressão local brandindo a ameaça da inscrição no património mundial em perigo, ou mesmo da retirada da lista. Liverpool foi assim inscrita na lista do património em perigo essencialmente devido a projectos imobiliários que atentavam contra o valor universal excepcional do bem. O projecto de construção de uma torre do hotel InterContinental valeu a mesma sorte a Viena, porque alterava consideravelmente a perspectiva representada num famoso quadro de Bernardo Bellotto [1758-1761].»

Tendo feito a escolha do turismo de massas a baixo preço, Barcelona é agora vítima do seu sucesso. A China vê nesta actividade uma vitrina ideal para mostrar o seu poder e a sua capacidade de inovação permanente. França soube valorizar o seu património, mas o turismo já não tem ministério que lhe seja exclusivamente dedicado desde 1995, e a dimensão económica prevalece mais do que nunca. Esta visão redutora torna difícil a tarefa dos que trabalham para um equilíbrio harmonioso e sustentável entre o económico, o ecológico e o humano. ■

\* Jornalista, dirigiu a obra colectiva *Dix Ans de tourisme durable*, Voyageons-autrement.com, Bourglès-Valence, 2018.

[1] «Tourisme et identité en Chine du Sud. Le cas des Naxi de Lijiang», em Jean-Marie Furt e Franck Michel (dir.), *Tourismes et identités*, L'Harmattan, Paris, 2006.

[2] Cf. Emmanuelle Laurent, «Autour de la préservation de la culture des Naxi de Lijiang», 10 de Novembro de 2015, <http://bulac.hypotheses.org>.

[3] Cf. Heather Peters, «Dancing in the market: Reconfiguring commerce and heritage in Lijiang», em Tami Blumenfeld e Helaine Silverman (dir.), *Cultural Heritage Politics in China*, Springer, Nova Iorque, 2013.

[4] «Report on the Unesco-Icomos reactive monitoring mission to old city of Dubrovnik, Croatia», UNESCO – Conselho Internacional dos Monumentos e dos Sítios, Novembro de 2015, <http://whc.unesco.org>.



DOSSIÊ  
**Industrialização:  
o futuro da fábrica**

# LE MONDE diplomatique

20 ANOS  
1999-2019

EDIÇÃO PORTUGUESA

MENSAL . II SÉRIE . N.º 153 . JULHO 2019 . 4,90 EUROS . DIRECTORA: SANDRA MONTEIRO

## Nos 30 anos da Revisão Constitucional: do projecto socialista ao neoliberalismo

ANTÓNIO FILIPE  
RICARDO NORONHA

## Comércio livre ou ecologia!

SERGE HALIMI

**C**onsequindo 10% dos assentos nas eleições para o Parlamento Europeu, os ecologistas acordaram um velho debate sobre o posicionamento político do seu movimento. Será ele mais de esquerda, como sugere a maioria das alianças que até agora estabeleceu, ou mais liberal, como indicam tanto a união com Emmanuel Macron de vários antigos dirigentes ecologistas (Daniel Cohn-Bendit, Pascal Canfin, Pascal Durand) como certas coligações que, na Alemanha, incluem já a direita e os Verdes?

A priori, liberalismo e protecção do ambiente deveriam formar um par explosivo. Em 2003, um teórico liberal tão essencial quanto Milton Friedman concluía, com efeito, o seguinte: «O ambiente é um problema amplamente sobrestimado. (...) Nós poluímos a partir do momento em que respiramos. Não vamos fechar as fábricas a pretexto de eliminar todas as emissões de óxido de carbono na atmosfera. Mais vale matarmos-nos já!»<sup>[1]</sup>. E dez anos antes dele, Gary Becker, outro ferrabrás daquilo que ainda não era designado como «ecologia punitiva», também ele «Nobel da Economia», havia considerado que «o direito do trabalho e a protecção do ambiente se tornaram excessivos na maior parte dos países desenvolvidos». Mas já então, ele mostrava-se esperançoso: «O comércio livre vai reprimir alguns destes excessos, obrigando cada um a manter-se competitivo face às importações dos países em desenvolvimento»<sup>[2]</sup>.

É por isso compreensível que as angústias relativas ao futuro do planeta tenham reabilitado o termo «protecçãoismo», durante muito tempo desacreditado. Em França, durante um debate da campanha para as eleições europeias, os cabeças de lista socialista e ecologista reclamaram até, quase nos mesmos termos que Marine Le Pen, «um protecçãoismo nas fronteiras da União Europeia»<sup>[3]</sup>. Adivinhem-se as consequências eventu-

ais de uma tal mudança de rumo, uma vez que o comércio livre constitui o princípio histórico fundador da União, ao mesmo tempo que é o motor económico do seu Estado mais poderoso, a Alemanha.

Doravante, todos sabem que o elogio, que se tornou consensual, dos produtores locais, dos circuitos curtos ou do tratamento *in loco* dos resíduos é incompatível com um modo de produção e de troca que multiplica as «cadeias de valor», isto é, que organiza a engrenagem dos porta-contentores nos quais as componentes de um mesmo produto «atravessarão três ou quatro vezes o Pacífico antes que ele chegue às prateleiras de um estabelecimento comercial»<sup>[4]</sup>.

Nas próximas semanas não vão falar oportunidades para se confirmar, na prática, a sua recusa de um comércio livre ecologicamente destruidor. Com efeito, os parlamentares da União Europeia terão de ratificar – ou melhor, esperemos que assim seja, rejeitar – um acordo de liberalização comercial com quatro Estados da América Latina, entre os quais o Brasil e a Argentina (UE-Mercosul), um outro com o Canadá (AECG/CETA), e um terceiro com a Tunísia (ACLCA/ALECA). Nessa altura se verá se uma «onda verde» realmente chegou ao Velho Continente.

[1] Entrevista com Henri Lepage, *Politique internationale*, n.º 100, Paris, Verão de 2003.

[2] Gary Becker, «Nafta: The pollution issue is just a smokescreen», *Business Week*, 9 de Agosto de 1993. Citado em *Le Grand Bond en arrière*, Agone, Marselha, 2012.

[3] France 2, 22 de Maio de 2019.

[4] Ben Casselman, «Manufacturers adapt to trade war, but the cost could be steep», *The New York Times*, 31 de Maio de 2019.



GIL GELPI - Red - www.gilgelpi.com

### TERRITÓRIO

**Exilados na terra: refugiados e interioridade**

LUÍS BERNARDO

### SOCIEDADE

**«Qual é a sua raça?»**

BENOÎT BRÉVILLE

### AMÉRICAS

**A geopolítica da crise venezuelana**

ALEXANDER MAIN

### ÁSIA

**Índia: vencer eleições com balanço desastroso**

CHRISTOPHE JAFFRELOT

### CULTURA

**UNESCO: turismo cultural, presente envenenado**

GENEVIÈVE CLASTRES

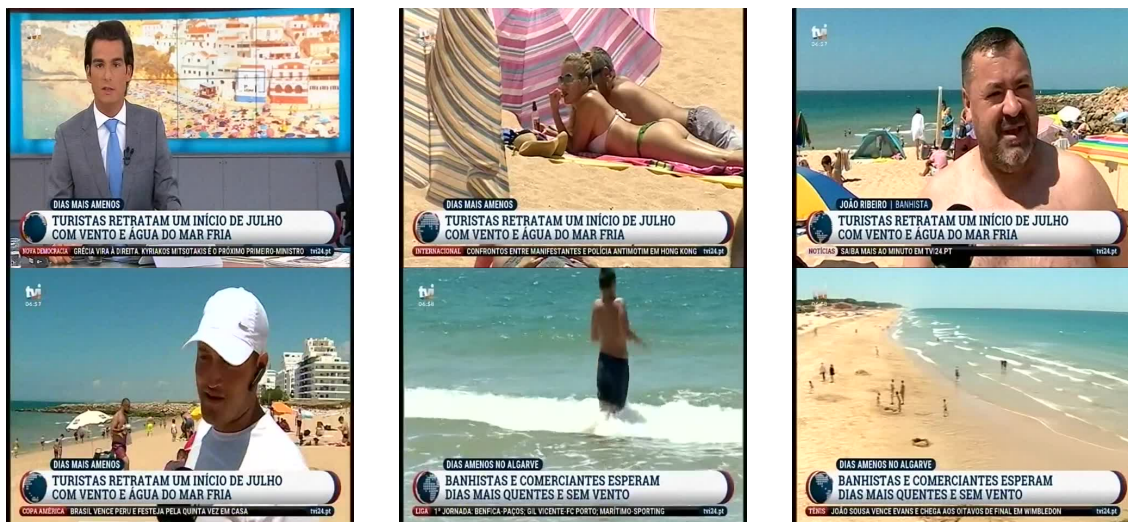
### OUTRAS PALAVRAS

**Fumo em Agosto**

JORGE M. S. SAMPAIO

ID: 81422400

08-07-2019 06:56



## Dias mais amenos

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=2e18b5c9-a4e4-40d9-9c8c-49fcd5a713c0&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

No Algarve, apesar do verão já ter chegado, o vento está a estragar os planos de praia aos residentes e turistas.

Repetições: TVI 24 - Notícias , 2019-07-07 18:37

TVI 24 - Notícias , 2019-07-07 00:34

TVI - Diário da Manhã , 2019-07-08 09:35





Algarve produz 340 mil toneladas de laranjas/ano

## Turismo do Algarve quer laranja como cartão de visita

Produtores e hoteleiros concertam posições também para aumentar exportação

**ECONOMIA** Colocar a laranja na ementa dos turistas e usar quem visita o Algarve para promover a sua exportação é o objetivo de uma ação conjunta entre o Turismo do Algarve e a direção de Agricultura, avançaram os responsáveis daquelas duas entidades.

Em declarações à agência Lusa, o presidente da Região do Turismo do Algarve (RTA), João Fernandes, afirma que é essencial integrar na oferta do turismo a laranja do Algarve como valor acrescentado, "seja num pequeno almoço, numa sobremesa ou mesmo em sumos, na hotelaria ou na restauração".

**70% DA PRODUÇÃO NACIONAL** Com 70% do total da produção nacional concentrada na região, o Algarve produz 340 mil toneladas de laranjas por ano, distribuídas pelos mais de 15 mil hectares plantados, na sua maioria, em Silves, Tavira e Loulé.

Pedro Monteiro, diretor regional da Agricultura, defende que deve induzir-se o consumo de laranja entre os turistas durante a sua estadia no Algarve, mas é importante, sobretudo, que "depois de experienciarem o prazer que é deliciarem-se

com uma laranja do Algarve, passem a palavra e também a procurem lá fora, o que permite e melhora a exportação e a nossa presença nos mercados externos".

"O turismo é uma cadeia exportadora por natureza. Não há como não olhar para isto como uma vantagem", argumentou, por sua vez, João Fernandes.

### REUNIÕES E CANDIDATURAS

Desde 1994 que os citrinos do Algarve possuem uma Indicação Geográfica Protegida. A recém-criada associação de operadores AlgarOrange veio criar uma dinâmica que permitiu reunir, à mesma mesa, a RTA e a Direção Regional de Agricultura e Pescas (DRAP) do Algarve, ou seja, produtores e hoteleiros para debaterem estratégias que façam dos citrinos o "cartão-de-visita" da região.

As ideias foram já colocadas no papel e são parte de uma candidatura apresentada pela AlgarOrange à linha de internacionalização do CRESC Algarve 2020, que já está a pôr em movimento potenciais parceiros e a fomentar a discussão em torno da abertura dos citrinos do aos mercados externos. ●





NACIONAL

17.07.18

## Azeitão

Vic, um menino belga de seis anos, ficou submerso entre 15 a 20 minutos depois de, segundo as informações prestadas pelos pais, ter ficado com o braço preso no filtro de uma piscina de um alojamento local em Azeitão. Viria a morrer, seis dias depois, no Hospital Dona Estefânia, em Lisboa.

28.07.18

## Alcantarilha

Um menino britânico de cinco anos morreu afogado na piscina de um "resort" em Alcantarilha, no Algarve. Segundo explicou na altura a GNR, o menor estava a brincar com os dois irmãos na piscina, que entretanto saíram. Os pais viriam a encontrar o filho já a boiar.

# Fiscalização a piscinas turísticas ainda por legislar

Continuam por definir inspeções e auditorias a espaços aquáticos em empreendimentos turísticos. Obrigatório vigilante em permanência



MIGUEL PEREIRA/GLOBO IMAGENS

Empreendimentos turísticos deixaram de ser obrigados a terem nadadores-salvadores, mas têm que ter um vigilante permanente

Joana Amorim  
jamorim@jn.pt

**SEGURANÇA** Há precisamente um ano discutia-se a segurança das piscinas em empreendimentos turísticos. O motivo não podia ser o pior. Duas crianças, uma britânica e outra belga, tinham perdido, a vida em piscinas – uma num alojamento local, em Azeitão; outra num "resort", no Algarve. Há precisamente um ano o JN noticiava que a fiscalização destas piscinas, e respetivo regime contraordenacional, estava por legislar. Passado um ano, voltamos a questionar e ficamos a saber que está tudo na mesma.

Em causa está a lei n.º 61/2017, de 1 de agosto, que veio desobrigar os empreendimentos turísticos da contratação de nadadores-salvadores para as suas piscinas com acesso condicionado. De acordo com aquela lei, a presença de nadadores-salvadores passou a ser facultativa "desde que seja assegurada vigilância permanente por um técnico, devidamente identificado, habilitado com formação em suporte básico de vida", pode ler-se na legislação.

A alteração, segundo justificava o Governo na altura, devia-se ao facto de a legislação não se adequar "às especificidades dos empreendimentos turísticos, cujas piscinas merecem um tratamento diferenciado das de uso público, uma vez que estas destinam-se a ser utilizadas exclusivamente pelos seus hóspedes". A fiscalização e auditorias àqueles espaços aquáticos estava dependente de uma portaria que não foi ainda publicada.

## POR VALIDAR PELAS TUTELAS

O JN questionou a Autoridade Marítima Nacional (AMN), que tutela o Instituto de Socorros a Náufragos (ISN), especificamente sobre se a portaria que estabelece as auditorias e fiscalização a espaços aquáticos em empreendimentos turísticos já tinha, entretanto, e volvido um ano, sido publicada, bem como o respetivo regime contraordenacional. A AMN, por sua vez, fez saber, por escrito, que a "calendarização" decorre "há já algum tempo", sendo que "depende, entre outros fatores, da articulação de determinadas matérias a nível interdepartamental, bem

como da necessária validação ao nível das tutelas competentes". Ou seja, está por fazer.

Refira-se que além de obrigar à presença de um vigilante qualificado, a lei determina ainda que sejam "mantidos disponíveis os materiais e equipamentos destinados à informação e salvamento, de acordo com o fixado pelo ISN". A saber: boia circular, armação de piscina, cinto de salvamento, vara de salvamento, mala de primeiros socorros e plano rígido com cintas de fixação e imobilizador de cabeça.

De acordo com o Registo Nacional de Turismo, do Turismo de Portugal, estão registados, atualmente, 4426 empreendimentos turísticos em Portugal. Já unidades de Alojamento Local, contam-se 87 293. Contudo, as regras dos empreendimentos turísticos não se aplicam ao Alojamento Local. Recorde-se que um dos menores morreu, precisamente, numa piscina numa unidade de Alojamento Local. Neste caso, a legislação, no que se refere aos equipamentos disponibilizados nestes estabelecimentos, não faz qualquer referência a piscinas.

## A LUPA

4426

De acordo com o Registo Nacional de Turismo, do Turismo de Portugal, estão atualmente registados 4426 empreendimentos turísticos. As unidades de Alojamento Local ascendem já a 87 mil.

## Falta de nadadores

Aquando da alteração legislativa, em 2017, o então secretário de Estado da Defesa justificava a medida com a falta de nadadores-salvadores: "Numa piscina de hotel é mais simples a uma pessoa não qualificada fazer um salvamento. É muito diferente de entrar no mar. Foi uma opção que teve de ser feita".



Jornal de Notícias

**PGR quer lei que trave entrega de crianças a pais homicidas** P. 14

**Mobilidade** Venda de carros elétricos bate recordes P. 4 e 5



**UNESCO** Mafra e Bom Jesus na rota do património mundial P. 20

**Gaia** Passadiços dão nova vida à Serra do Pilar P. 26 e 27

**Grécia** Centro-direita ganha eleições e afasta Tsipras do poder P. 31

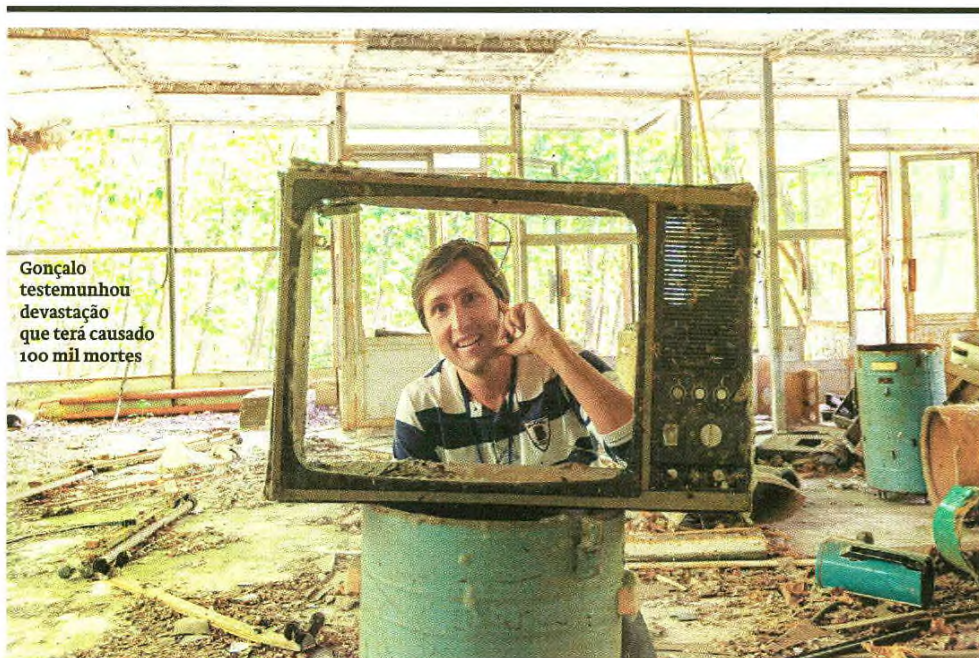
**Cameron Boyce** Estrela da Disney morre durante O SONO P. 40



# Milhares de piscinas de hotéis e alojamento local sem fiscalização

Vistorias dependem de portaria que está por publicar há dois anos

Nos empreendimentos é obrigatório ter vigilância permanente **Página 6**



Gonçalo testemunhou devastação que terá causado 100 mil mortes

## TURISTAS PORTUGUESES RENDIDOS A CHERNOBYL

Visitar a região ucraniana onde explodiu instalação nuclear custa 500 euros P. 8

**Vila Real**  
**Tiago Monteiro** de regresso às vitórias

Piloto supera sequelas de grave acidente e volta a vencer prova da Taça do Mundo de Turismo P. 44



**João Félix**  
"Tive vários interessados mas escolhi o Atlético"

Jogador será apresentado hoje em Madrid P. 49

**F. C. Porto**  
Prioridade à contratação de central e guarda-redes

Depois dos avançados Nakajima e Zé Luís aponta-se à defesa P. 46

**SPORTS**  
**DIRECT.COM**

**NOVA LOJA COM NOVO CONCEITO PREMIUM**

VISITE-NOS: GAIA - AV. DA REPÚBLICA, N.º 1917  
(JUNTO À ESTAÇÃO DE METRO D. JOÃO II)

**USC**



ID: 81419494

07-07-2019 20:52



### "A Minha é Melhor que a Tua": qual a melhor bola de berlim?

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=ac8f7427-84c3-456b-ae8d-9cd56bd03afe&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

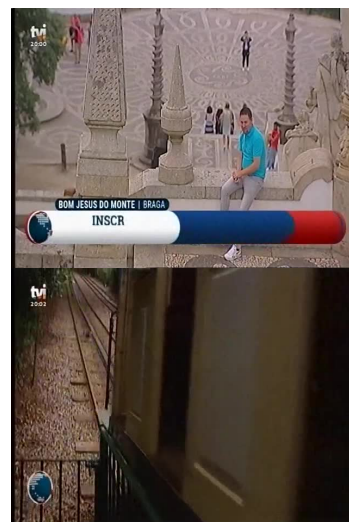
A receita da bola de berlim chegou a Portugal por altura da II Guerra Mundial e tornou-se num dos doces mais apreciados. Entre o Algarve e Viana do Castelo, a história é contada em "A Minha é Melhor que a Tua".

Comentários de Clara Lopes, cliente da pastelaria "Manuel Natário"; Fernanda Natário, proprietária da pastelaria "Manuel Natário"; António Luís, gerente "Bolinhas do Carlos"; Manuela Leite, funcionária da pastelaria "Manuel Natário".

Repetições: TVI 24 - Jornal das 8 , 2019-07-07 20:52

TVI - Diário da Manhã , 2019-07-08 09:49





## Bom Jesus de Braga é Património Mundial da UNESCO

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=5657ebb9-fd01-4c7f-b079-b397be0725ff&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

Em Braga a distinção foi recebida com orgulho. Se já eram muitos os visitantes, esperam-se agora muitos mais.

Declarações de Tiago Freitas, arquiocese de Braga.

Repetições: TVI - Diário da Manhã , 2019-07-08 07:39

TVI - Diário da Manhã , 2019-07-08 08:43

TVI 24 - Jornal das 8 , 2019-07-07 20:00

TVI 24 - Notícias , 2019-07-07 21:33

TVI 24 - Notícias , 2019-07-07 00:16



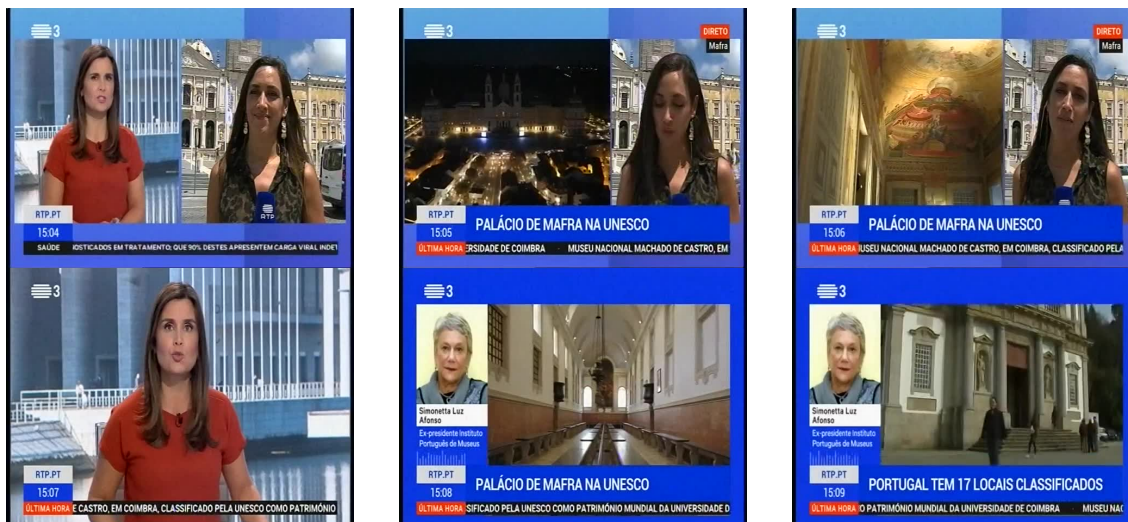


### Incêndio em Olhão - Direto

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=dce6c7e6-06b6-4787-b04c-3ce7a0fbc210&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

Voltamos à notícia de um incêndio numa vivenda na localidade de Pechão, em Olhão, no Algarve. Há um bombeiro ferido.

Direto de Pechão.



## Palácio Nacional de Mafra e Santuário do Bom Jesus de Braga são Património Cultural Mundial da UNESCO

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=66591c21-13da-420e-8ad2-1460d34b976d&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

O Palácio Nacional de Mafra e o Santuário do Bom Jesus de Braga são Património Cultural Mundial da UNESCO.

Direto de Mafra.

Comentário de

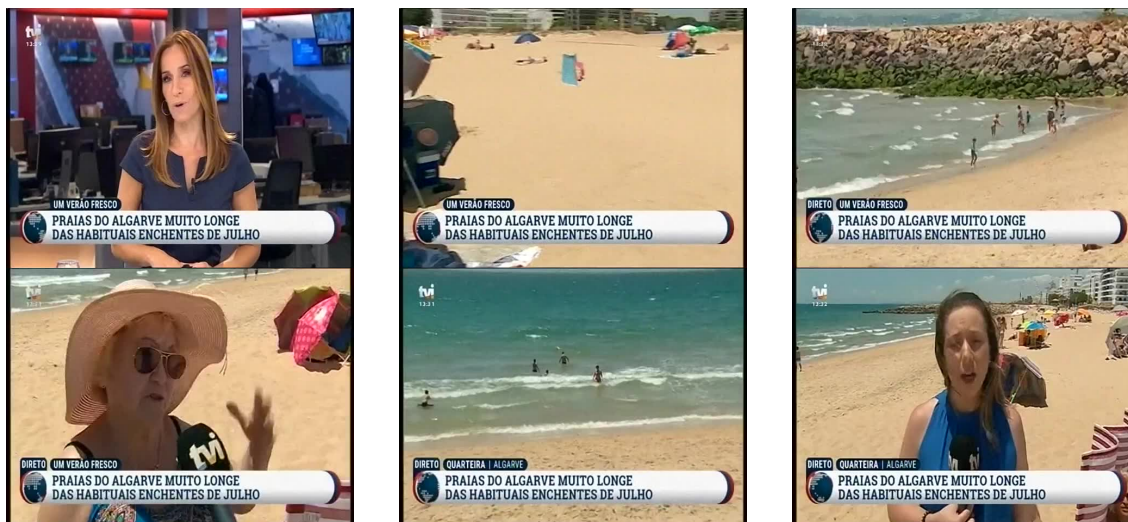
Simonetta Luz Afonso, ex-presidente do Instituto Português de Museus.

Repetições: RTP 3 - 3 às... , 2019-07-07 17:05



ID: 81416059

07-07-2019 13:29



### Um verão fresco

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=7f8378ba-bed1-4871-b9ba-87a248c7747d&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

Para já, em pleno mês de julho, o verão continua muito tímido em quase todo o país e o Algarve não é exceção. Muitas nuvens, vento e água do mar fria.

Direto da Quarteira.

Repetições: TVI 24 - Jornal da Uma , 2019-07-07 13:30

ID: 81415883

07-07-2019 13:10



### Falta de médicos no Algarve

<http://pt.cision.com/cp2013/ClippingDetails.aspx?id=b175d843-dca0-4c04-9b92-dda6c72695b3&userId=20bb6b56-ec51-42d3-b11d-421913ecc5ae>

Este caso não é único no Algarve. Nem a prometer salários elevados, a região consegue arranjar médicos. Os sindicatos queixam-se da falta de incentivos à contratação.

Repetições: SIC Notícias - Primeiro Jornal , 2019-07-07 13:11

SIC - Edição da Manhã , 2019-07-08 06:17

SIC - Edição da Manhã , 2019-07-08 07:14

SIC Notícias - Edição da Manhã , 2019-07-08 08:18

SIC Notícias - Edição da Manhã , 2019-07-08 09:06

SIC Notícias - Jornal da Meia Noite , 2019-07-07 00:16

SIC Notícias - Edição da Manhã , 2019-07-08 06:17

SIC Notícias - Edição da Manhã , 2019-07-08 07:15





# Nem a 50 euros por hora se arranjam médicos para o Algarve

Sindicato culpa Ministério pela retirada de incentivos à fixação de clínicos na região. Grávidas em risco de irem parar a Lisboa

Paulo Lourenço  
jplourenco@jn.pt

**SAÚDE** A maternidade do Hospital de Portimão está fechada este fim de semana. Ao todo, serão 33 dias de encerramento ao longo do verão, por falta de obstetras e pediatras. No caso daquelas duas especialidades, já nem a pagar 50 euros por hora é possível preencher as lacunas. As grávidas estão a ser desviadas para Faro, mas há o risco acrescido de uma viagem adicional de 300 quilómetros até Lisboa, se a unidade da capital algarvia esgotar a capacidade.

Uma situação limite que o presidente da Administração Regional de Saúde desvaloriza. "Não é previsível que isso aconteça. Portimão tem uma média de 1300 partos anuais, o que dá cerca de dois ou três por dia. Mesmo no caso de as grávidas serem transferidas para a maternidade de Faro, há capacidade para as receber", refere Paulo Carvalho.

A falência da maternidade de Portimão é a mais visível, mas não a única carência com que o Algarve se debate ao nível de cuidados de saúde ao longo de todo o ano e, em particular, no verão, em que a população triplica. A solução de recurso continua a ser a de contratar profissionais por valores muito acima da tabela. No entanto, segundo o Sindicato Independente dos Médicos (SIM), nem assim se asseguram as escalas.

"Especialidades como Ginecologia e Obstetrícia estão o ano todo a funcionar com 55% de contratados que são pagos a 50 euros à hora. E em Pediatria nem pagando esses valores se conseguem arranjar médicos. É isso que explica o encerramento da maternidade de Portimão durante 33 dias", denuncia João Dias.

Segundo o mesmo responsável

sindical, a situação agravou-se este ano, com a decisão do Ministério da Saúde de retirar vagas classificadas como "carenciadas" ao Algarve no concurso que está a decorrer. Esse estatuto garante aos médicos mais 40% do vencimento durante três anos e dois dias de férias adicionais.



## Postos na praia

O Algarve tem em funcionamento 31 postos de saúde de praia. Até 14 de julho, funcionam das 10 às 18 horas. A partir de 15 de julho e até 1 de setembro, só fecham às 19 horas.

## Casa para médicos

A ARS do Algarve introduziu um incentivo aos médicos que trabalhem na região durante o verão, assegurando casa durante o tempo em que prestarem serviço.

## Concurso em junho

Em junho, foi aberto um concurso para contratar 66 médicos. Anestesiologia e Pediatria, com dez cada uma, são as especialidades que têm mais vagas abertas.

## Medicina familiar

Desde o início do mês, há 20 novos médicos de família nos três agrupamentos de centros de saúde do Algarve (13 escolheram ficar na região depois de concluírem o internato médico).

## Hospitais privados

Existem sete hospitais privados no Algarve, quatro do Grupo HPA Saúde e dois Lusiadas.

"Não faz sentido nenhum que o Algarve, sendo uma região carenciada nestas especialidades, com uma maternidade a fechar por falta de pediatras, ou com a Obstetrícia a pagar a 50 euros à hora, tenha perdido esses incentivos", conclui o sindicalista, referindo que este ano apenas foram atribuídas três vagas com esta bonificação: duas de anestesiologia e uma de psiquiatria da infância e adolescência. "Nos anos anteriores tínhamos tido 10 vagas, entre as quais a Pediatria e a Obstetrícia", sublinha.

O presidente da Administração Regional de Saúde do Algarve, reconhece as carências e acrescenta que "foi uma escolha da tutela". A decisão ministerial "prejudicou" o Algarve, mas porque "foi dada prioridade a zonas [do interior e do Alentejo] onde as carências são maiores", diz Paulo Morgado.

Na prática, o recurso a contratados a 50 euros à hora faz com que um médico ganhe 600 euros por uma urgência de 12 horas, sem que haja hipótese de controlar o número de turnos que faz. No limite, um profissional que se candidate a uma dezena de urgências por mês pode auferir seis mil euros. "Se for um médico contratado, pode fazer tudo e mais alguma coisa. Um profissional que não esteja ao abrigo das carreiras médicas, pode fazer urgência num lado e logo a seguir noutro. Só depende da consciência do colega", explica João Dias.

O secretário do SIM considera que há má gestão. "Por cada colega que não ocupa uma vaga, é preciso contratar um externo a 50 euros à hora, durante todo o ano. Ora, os 40% pagos em relação ao vencimento base [nas vagas carenciadas] são muito inferiores aos 50 euros à hora pagos a médicos de fora", conclui.



## REPORTAGEM

"Não somos ursos, não existimos só no verão, para depois hibernarmos"

Vera vive os últimos dias da gravidez com a angústia de não saber se a maternidade estará aberta para receber Carolina





Vera já foi avisada  
pode ser enviada  
para Évora  
ou Lisboa

Paulo Lourenço  
jplourenco@jn.pt

**SILVES** Para Rui Costa, 33 anos, e Vera Correia, 35, foi "má sorte" a cegonha ter sido chamada para este verão. Quando o jovem casal soube que o primeiro filho chegaria em julho, foi um momento de celebração. Estavam longe de imaginar que as últimas semanas da gravidez fossem mais marcadas pela ansiedade e preocupação do que pelos preparativos para a chegada da filha. A falta de pediatras e obstetras no Hospital de Portimão pode fazer com que o nascimento ocorra numa data em que a maternidade esteja encerrada, como tem sucedido várias vezes nos últimos meses e vai continuar a acontecer durante todo o verão.

"O que nos têm dito é que, se Portimão estiver fechado, terei de ir para Faro. E se lá também estiver cheio,

mandam-me para Évora ou mesmo para Lisboa. Isto causa desconforto", confessa Vera.

O companheiro diz que, nestes últimos dias de gravidez, a preocupação é tanta que a mulher até tem que dosear os esforços mais do que o habitual nos dias que antecedem uma greve ou um encerramento da maternidade, "para não correr risco de provocar o parto".

#### OPÇÃO PELO PÚBLICO

O casal residente em Silves até tem seguro, o que lhe permitiria ter optado por um parto no setor privado, mas escolheu o Serviço Nacional de Saúde porque nunca imaginou que "a situação de falta de médicos chegasse ao ponto de fechar a maternidade" e por saber que, quando as coisas se complicam no privado, as mulheres são encaminhadas para as unidades públicas. "Sendo assim, decidi-

mos ir logo para o hospital público. Mas, na verdade, se fosse hoje já pensaríamos de outra forma", adiantam.

A possibilidade do hospital da sua área de residência não acolher o parto da pequena Carolina causa descontentamento. "É revoltante e frustrante saber que pagamos os nossos impostos como todos os portugueses, mas, quando precisamos dos cuidados de saúde, não podemos recorrer ao nosso hospital", observa Vera Correia.

O casal também destaca que a situação da saúde no Algarve é mais preocupante nesta altura do ano, quando há grávidas que vêm de fora para passar as suas férias na região. Mesmo não estando em final de tempo, podem ter um imprevisto, necessitar de recorrer à urgência, ou até ter um parto antecipado.

O aumento populacional do Algarve no verão merece

também um sentimento de revolta, pelo facto de "muita gente no poder central só pensar na região como destino de férias durante este período".

#### "NÃO SOMOS URSOS..."

"Há a ideia que o Algarve são só três meses. Nós não somos ursos. Não existimos só nos meses de verão, para depois hibernarmos e acordarmos no ano seguinte", desabafa Rui Costa. "Descontamos todos os meses para termos direito a usufruir do SNS, não merecemos viver com esta incerteza", acrescenta Vera.

Apesar de tudo isto, ambos dizem que continuam a ter "muito boas referências" dos profissionais do Hospital de Portimão. Mas deixam a certeza que, se pensarem num segundo filho, não hesitarão: "Vamos para o privado. Não arriscamos passar por isto tudo outra vez".

## Casal muda-se para Braga pelo direito à saúde

Fernando e Alda trocam a "qualidade de vida" algarvia pela garantia de um tratamento digno

**MUDANÇA** Cansados da falta de respostas por parte do Serviço Nacional de Saúde (SNS), Fernando Pires, 64 anos, e Alda Amaral, 53, estão de malas aviadas para Braga. No Algarve, deixam uma "vida tranquila, muito diferente da confusão da cidade". Garantem que não lhes resta alternativa: "Trocamos a qualidade de vida pela dignidade na saúde".

Fernando é doente oncológico e só está à espera de um documento a passar pelo médico de família para rumar ao Norte e continuar os tratamentos no Minho. Mas até para o obter tem encontrado dificuldades. "No Centro de Saúde de Lagoa, recusam passar o CTH (Consulta a Tempo e Horas), que nos é pedido pelo Hospital de Braga. Dizem que não é um procedimento habitual", conta, incrédula, Alda Amaral.

Fernando é algarvio e sempre residiu na região. Alda é natural de Angola, viveu 30 anos em Braga, mas diz que nada se compara aos últimos cinco anos no Algarve. "Aqui podemos ir à praia e fazer caminhadas todos os dias, desfrutamos de uma vida calma", descreve.

Quando foi diagnosticado um tumor a Fernando, foram precisos dois meses para que fosse libertada a verba para os tratamentos no Hospital de Portimão. Como estes não estavam a resultar, foi encaminhado

para Faro. E foi aí que o casal começou a perceber melhor o estado do SNS na região: "Fazemos 120 quilómetros, 60 em cada sentido, e, muitas vezes, chegamos lá e a máquina das análises está avariada, ou a farmácia do hospital não tem as dosagens adequadas. Depois, como só há três enfermeiras, passamos lá o dia inteiro", denunciam.

A situação é ainda pior para quem não tem viatura própria. E citam casos que conhecem: "As pessoas vão de ambulância, ficam prontas ao meio dia e esperam horas pelas ambulâncias para regressarem a casa. Só que estas param às 20 horas e a partir daí a única solução é pagar um táxi".

Para agravar a situação, Alda e os filhos sofrem de um problema oftalmológico, cuja especialidade não tem representação no Algarve. Ela tem também problemas de pele, sendo que também não há dermatologista nos hospitais do Sul. "Em Braga têm um piso só para a oftalmologia e com vários especialistas".

A mudança deve ocorrer nos próximos dias, logo que obtenham o documento em falta. Deixar o Algarve foi uma "decisão difícil", mas, como sublinham, "ao ponto que as coisas a nível da saúde aqui chegaram, e com os nossos problemas, não há outra hipótese".

PAULO LOURENÇO



Fernando e Alda vão trocar o Algarve por Braga





JN MANUEL TORRES / GUSTAVO MAGALHÃES

**NOTÍCIAS MAGAZINE**

# ELAS TAMBÉM ANDAM NO MAR

As histórias de cinco mulheres que escolheram uma profissão que os homens dominam

**JN**  
Jornal de Notícias

Maria José Neto pesca há 15 anos a bordo do "Esperança"

# Algarve sem médicos mesmo a pagar 50 euros por hora

Faltam obstetras e pediatras e a maternidade de Portimão fecha durante 33 dias este verão

População triplica nas férias. Há quem rume ao Norte para garantir cuidados de saúde **Páginas 4 e 5**

**63 CURSOS SUPERIORES NÃO TÊM DESEMPREGADOS** P. 6 e 7

**Sporting**  
Dois terços dos sócios expulsam Bruno de Carvalho P. 44

**F. C. Porto**  
Nakajima já treina no Olival e Corona brilha com três golos P. 45



**Football Leaks**  
Rui Pinto terá pirateado e-mails de juizes P. 16

**Religião**  
S. Bartolomeu dos Mártires é o novo santo português P. 8

**HOJE**

**URBANO**  
Cidades revoltadas com impacto dos navios de cruzeiro

PUBLICIDADE

**CASA**  
**Peixoto**  
IDEIAS CONSTRUTIVAS.

VIANA DO CASTELO  
BRAGA  
GUIMARÃES  
PORTO  
LISBOA  
casapeixoto.pt

**AQUI ENCONTRA TUDO O QUE PRECISA PARA TER UM VERÃO EM GRANDE!**

Consulte os nossos catálogos de climatização e o de verão - [Casa.Peixoto/](#)  
Ajudamos a concretizar os seus sonhos!







## ALDEIAS HISTÓRICAS

**FIBRA AJUDA TURISMO**

O ministro Adjunto e da Economia, Pedro Siza Vieira, disse ontem que a instalação de fibra ótica, pela Altice Portugal, nas 12 Aldeias Históricas do País, um investimento superior a um milhão de euros, permite potenciar a capacidade turística e a sua descoberta "pelo mundo". ●



## GUIAS EXPRESSO O MELHOR DE PORTUGAL

A partir do próximo sábado, dia 13 de julho, e ao longo de sete semanas, o Expresso vai oferecer a todos os seus leitores sete guias, com a respetiva caixa arquivadora, que ajudam a descobrir e a usufruir das muitas maravilhas do território nacional. Ao longo das páginas dos guias, organizados a partir de cada uma das sete regiões de turismo nacionais (Algarve; Alentejo e Ribatejo; Centro; Lisboa; Porto e Norte; Açores e Madeira) vai encontrar 70 localizações (10 por cada guia), que servem de ponto de partida para uma verdadeira viagem de descoberta e, espera-se, de deslumbramento, com os muitos tesouros do nosso país. Mais do que uma simples lista de destinos, os “Guias Expresso – O Melhor de Portugal” pretendem ser uma companhia inseparável para as férias. Com o apoio do BPI e da Malo Clinic

**Iniciativa** Expresso oferece uma coleção de guias com tudo o que é preciso saber para, ao longo do

# Algarve, ponto de parti



PAULO BRILHANTE

**O** próximo sábado, 13 de julho, coincide com o início da época alta das férias dos portugueses, que têm o Algarve como principal destino para os merecidos e desejados dias de descanso, com sol e praia, mas também com tempo e vontade para descobrir alguns tesouros que ainda se escondem na região. Como local de chegada preferido para as férias, o Algarve é, naturalmente, o ponto de partida da coleção “Guias Expresso – O Melhor de Portugal”, que é oferecida aos leitores ao longo de sete semanas, com início no próximo sábado.

Para ajudar na descoberta do Algarve, o guia dedicado a esta região está dividido em 10 localizações (Alcoutim; Vila Real de Santo António; São Brás de Alportel; Olhão; Vilamoura; Carvoeiro; Alvor; Monchique; Lagos; e Aljezur), que servem de ponto de partida para as muitas sugestões de lazer, desde um simples passeio na natureza até atividades e experiências mais

radicais, sem esquecer o património edificado, os tesouros e segredos, os produtos e pratos imperdíveis, bem como sugestões de alojamento.

Para iniciar, de forma surpreendente, a descoberta do Algarve nada melhor do que entrar na região e no país a deslizar numa corda de slide desde a vizinha Espanha até Alcoutim. Depois de um refrescante mergulho na Praia fluvial do Pego Fundo, a viagem pode continuar a bordo de uma das embarcações que fazem a ligação entre esta

vila raiana e a foz do Guadiana, em Vila Real de Santo António. A imagem do plano concebido para reerguer Lisboa, depois do terramoto de 1755, o marquês de Pombal quis que a fundação desta cidade estratégica obedecesse a uma geometria racional e funcional. Foi isso que aconteceu, no entanto, e hoje o concelho é mais conhecido pelos areais de praias como Manta Rota, Monte Gordo, com o seu novo passadiço, e Cacela Velha, um verdadeiro postal, onde as ostras são outra grande atração turística e abrem a porta para a maior das maravilhas do Algarve: a ria Formosa. Olhão pode ser um dos pontos de partida para dezenas de atividades e experiências que convidam a conhecer este Parque Natural, com 18 mil hectares, que se estende desde a península do Ancão até à praia da Manta Rota, composto por ilhas-barreira, penínsulas, sapais, cursos de água, flora e fauna de enorme diversidade, incluindo cavalos-marinhos, aves e viveiros de bivalves. Experiência imperdível é a de dormir em barcos-casas fundeados perto da praia da Barra Velha. O maior, com capacidade para 10 pessoas, inclui uma pequena piscina, mas o que fica na memória é a sensação de estar iso-

lado do mundo, com o som do mar ao longe e um céu estrelado, impossível de esquecer.

No guia dedicado ao Algarve faz-se também o convite para deixar o litoral e rumar até ao barrocal e às zonas serranas, onde o medronho, o figo, a amêndoa e a alfarroba são produtos incontornáveis e com muitas utilizações, das sobremesas aos licores, sem esquecer a cortiça, que ganhou direito a uma rota de descoberta. Longe, mas perto do mar, a gastronomia ganha sabores mais fortes com o coelho bravo, o javali e outras perdições de caça... Já em Monchique, além de visitar a renovada Villa Termal e usufruir das propriedades terapêuticas das águas, suba até alto da Fóia e, se a meteorologia ajudar, vislumbre a zona costeira, desde o Cabo de São Vicente até à Serra da Arrábidal

**Os guias seguem trilhos menos tradicionais**

A viagem pelo Algarve, depois de passagens por Vilamoura, Carvoeiro; Alvor e Lagos, termina em Aljezur, região fértil em paraísos: longos e sedutores areais, arribas monumentais fustigadas pelos mares e centenas de espécies protegi-

**PARA CADA UMA DAS SETE REGIÕES, OS GUIAS DÃO A CONHECER UM MAPA COM AS PRINCIPAIS FESTAS, FESTIVAIS E ROMARIAS DE VERÃO**



verão, descobrir o país. Já a partir de 13 de julho e ao longo de sete semanas

# da e de chegada



Praia de Benagil



## Capas que (também) são arte

"Isto não é um desafio. É uma loucura!" O desafio, ainda que bem-disposto, é de Mário Belém, o artista plástico que desenvolveu todo o projeto relacionado com as capas dos sete "Guias Expresso — O Melhor de Portugal", que pode guardar na respetiva caixa arquivadora. Com 41 anos, Mário Belém trabalhou durante vários anos como ilustrador digital e designer gráfico, mas "a vontade de voltar a sujar as mãos com tinta" e focar-se no seu trabalho artístico acabou por ser mais forte e, hoje, dedica-se "tanto os pequenos formatos que desenvolve no ateliê, como os murais em grande escala" que também lhe dão destaque na crescente cena da arte urbana portuguesa. Trabalhando "o suporte de pintura sobre madeira em composições de natureza escultural", as suas criações podem, regularmente, ser vistas em exposições individuais e coletivas. Para desenvolver as capas dos guias de verão para o Expresso, Mário Belém socorreu-se de objetos que comprou, tanto na Feira da Ladra, como online, depois de uma pesquisa intensiva sobre as várias regiões de turismo, que o levou a identificar pedaços e fragmentos de "um país pequenino, mas com muito para descobrir". Recolhidos os materiais, o momento seguinte do trabalho serviu para provar que "somos as crianças do século XXI, logo temos de usar todas as tecnologias que estão ao nosso dispor." E, assim foi, dando corpo a construções que, depois de recortadas e pintadas, foram montadas, fotografadas e, finalmente, transformadas em ilustrações, que podem ser apreciadas e colecionadas, ao longo de sete semanas.



## Festas e romarias no Algarve

Ao longo do mês de agosto, com reportagens diárias no "Jornal da Noite", na SIC, a rubrica "Olhá Festa" regressa à estrada para dar a conhecer algumas das principais festas, festivais e romarias do país. Nesta "volta a Portugal", os jornalistas Joana Latino e Nuno Pereira vão fazer três paragens no Algarve: Portimão (Festival da Sardinha), no dia 8 de agosto, Olhão (Festival do Marisco), no dia 9, e Santa Luzia (Festa dos Pescadores) no dia 10. Mas o calendário das festas, que pode consultar nos sete "Guias Expresso — O Melhor de Portugal", é muito mais abrangente e alarga-se até ao final de setembro.

Um bom exemplo são as festas de São João da Degola, (na foto) que decorrem entre 24 e 30 de agosto, na Manta Rota. Reza a história que São João Baptista foi degolado no dia 29 de agosto, por essa razão, nesse dia decorre o "Banho Público" ou "Banho Santo", que reunia centenas de "montanheiros", designação dada às pessoas oriundas da serra algarvia, que se deslocavam até à praia, acompanhados dos seus animais de carga, para um banho de mar que se acredita ser capaz de curar todos os males. Depois deste ritual, a celebração terminava com um piquenique. Hoje, além do famoso banho, que reúne centenas de fiéis e curiosos, as festas de dia 29 de agosto e também marcado por uma procissão que percorre as principais ruas da aldeia. As festas incluem ainda um programa de animação com comes e bebes, bailes, concertos e fogo de artifício.

dos tempos modernos nos trilhos de caminhada ou nas ondas perfeitas para o surf e outros desportos de mar. Faça uma paragem em Vila do Bispo e, à sombra de uma esplanada, prove os famosos percebes. E, já sabe, depois do Algarve, o próximo guia é dedicado à região de turismo do Alentejo e Ribatejo.

Com capas que são verdadeiras obras de arte, assinadas por Mário Belém (ver Caixa), os guias dão também a conhecer o bloco de notas de Martim Cabral, que viajou pelo país para to-

mar o pulso ao sector do turismo. "Estão 36 graus, estou a suar em bica e, não pela primeira vez, pergunto-me: o que estou aqui a fazer? Mas, passados uns minutos a olhar à minha volta, a ver os montes que se estendem até ao horizonte, a ouvir os pássaros e a sentir uma ligeira brisa que me traz o cheiro do campo, recordo que estou a fazer um passeio de bicicleta — estou a percorrer a Via Algarviana!" escreve o jornalista. O resultado desta volta a Portugal vai poder ser visto no "Jornal da Noite", da SIC (de 13 de julho a 24 de agosto), seguindo a mesma temática de cada guia, que tem o Algarve como primeira região em destaque, com um texto introdutório da autoria do fadista Camané, que apesar de não ser algarvio, enaltece "as praias, a gastronomia e as amizades ainda por fazer".

Para cada uma das sete regiões turísticas, os guias dão também a conhecer um mapa com as principais festas, festivais e romarias de verão, a partir da rota do "Olhá Festa" (ver caixa), uma rubrica diária (entre 1 e 31 de agosto), do "Jornal da Noite", liderada pelos jornalistas Joana Latino e Nuno Pereira. Há também tradições e produtos regionais para conhecer ao longo de todo o mês.

pbrilhante@imprensa.pt

**PARA INICIAR A DESCOBERTA DO ALGARVE, NADA MELHOR DO QUE ENTRAR NA REGIÃO E DESLIZAR NUMA CORDA DE SLIDE DESDE ESPANHA ATÉ ALCOUTIM**



**ALGARVE**  
13 DE JULHO  
Guia  
+ Caixa  
Arquivadora



**ALENTEJO & RIBATEJO**  
20 DE JULHO



**CENTRO**  
27 DE JULHO



**LISBOA**  
3 DE AGOSTO



**PORTO & NORTE**  
10 DE AGOSTO



**AÇORES**  
17 DE AGOSTO



**MADEIRA**  
24 DE AGOSTO





Os empreendimentos hoteleiros na cidade do Porto poderão passar de 99 para 164

## Invicta poderá acolher 65 novas unidades hoteleiras

Já foram aprovadas 38, quase tudo hotéis, e esmagadora maioria é para a União de Freguesias do Centro Histórico

**Carla Soares**  
carlas@jn.pt

**PORTO** A cidade do Porto pode vir a ter mais 65 unidades hoteleiras. São 38 os empreendimentos turísticos já aprovados pela Câmara, 34 dos quais hotéis e três dezenas previstos para a União de Freguesias do Centro Histórico. Os restantes estão ainda em fase de apreciação nos serviços do Urbanismo, mas a Autarquia estima que a oferta possa crescer 66%, passando de 99 para 164 unidades hoteleiras. Uma previsão que corresponde ao triplo das inaugurações entre 2013 e 2019.

O ponto de situação foi enviado na resposta da Câmara que o Bloco de Esquerda recebeu esta semana, na sequência de um pedido de informação feito em maio.

### INAUGURAÇÕES

Segundo dados da Direção Municipal do Urbanismo, foram 20 as unidades hoteleiras inauguradas desde 2013. Não incluem as que foram inauguradas na Área de Reabilitação Urbana do Centro Histórico, gerida pela

Porto Vivo, porque não foi disponibilizada ao BE essa informação. Das 20 unidades, 19 são da União do Centro Histórico.

Entretanto, desde 2013, ou seja nos seis anos desde que Rui Moreira entrou para a Câmara, os empreendimentos com licenças aprovadas ou alvarás de obras emitidos totalizam os 38. Já têm luz verde para serem construídos e equivalem a 4274 novas camas.

São 34 hotéis, dois projetos de apartamentos turísticos e dois de turismo de habitação. A esmagadora maioria das unidades (30) está prevista para a União de Freguesias (UF) que reúne Santo Ildefonso (onze), Sé (seis), Vitória (cinco), Cedofeita (quatro), Miragaia (três) e S. Nicolau (uma).

Em apreciação poderão estar ainda 27 empreendimentos, sendo que a informação reunida no mês passado para o Bloco já apresenta uma evolução face ao boletim de estatística de fevereiro. Daqueles, 14 serão da UF do Centro Histórico.

No boletim de fevereiro, relativo ao licenciamento de

empreendimentos, a Direção Municipal do Urbanismo prevê uma subida de 47% no número de camas (de 12 956 para 19 054).

### SEM MEDIDAS PROIBITIVAS

Quando se fala para este ano da abertura de 15 hotéis e os portugueses se deparam com obras de novas unidades, como é o caso do investimento em Miragaia, o Município diz, na resposta ao BE, não ter informação de que a oferta esteja perto de "exceder as necessidades", quando instado sobre a carga turística. Nem pretende "de imediato aplicar medidas parcelares proibitivas".

"A Câmara pouco tem feito para controlar a pressão turística que, deixada ao sabor do mercado, traz mais problemas do que benefícios à cidade", diz Pedro Lourenço, deputado municipal do BE. O Bloco tem defendido uma moratória de um ano para novas unidades hoteleiras na Baixa, de forma a permitir o estudo dos impactos e a definição de uma estratégia. E tem condenado a resistência em regular o alojamento local. ●





# Câmara propõe suspensão para alojamento local

Medida visa registos em zonas de contenção no centro do Porto e será válida por seis meses

**TURISMO** O Executivo de Rui Moreira vai propor na próxima quarta-feira, em reunião de Câmara extraordinária, a suspensão da autorização de novos registos de estabelecimentos de alojamento local (AL) nas áreas denominadas como "zonas de contenção" na Baixa e no Centro Histórico. A suspensão é determinada até à entrada em vigor do Regulamento.

A proposta, do vereador da Economia, Turismo e Comércio, Ricardo Valente, indica que a suspensão vai vigorar "pelo prazo máximo de seis meses, prorrogável por igual período, ou até à entrada em vigor do Regulamento" do Alojamento Local, que está em fase final de elaboração.

Como é referido pela Câmara, a situação verificada no Porto está longe "de representar uma ameaça grave comparável às de outras cidades europeias". Pelo contrário, destaca-se "o impulso regenerador provocado pela atividade do AL que tem potenciado a reabilitação urbana destinada à habitação própria e permanente". Não obstante, continua a proposta, entende-se que "aos poderes políticos exige-se a construção de novas soluções", capazes de acompanhar a evolução do setor.

O tema exigiu uma ponderada e "aprofundada reflexão" da Câmara do Porto

que, neste processo, envolveu outras instituições. Daí resultou a apresentação do Relatório sobre o Alojamento Local no Porto, elaborado pela Universidade Católica, em resposta a uma solicitação do Município.

## DIFERENTE DE LISBOA

O estudo conclui que a oferta de nova habitação permanente acompanhou a criação de AL na cidade. Comparativamente a Lisboa, onde há zonas que atingem 25% de pressão, no Porto a maior parte do território aponta para valores na ordem dos 5%, sendo que as zonas de maior pressão não ultrapassam os 10%. ●

## RUAS

### Santa Catarina e Sá da Bandeira estão na lista

As zonas de contenção situam-se no centro do Porto e estão assinaladas a vermelho no estudo. As ruas Santa Catarina e Sá da Bandeira fazem parte da lista, bem como Almada, Cedofeita e Fernandes Tomás, entre outras. Mais próximo do rio aparecem as ruas Mouzinho da Silveira, Infante D. Henrique e Augusto Rosa.



Proposta sobre AL será votada na quarta-feira

**Teresa Correia**Arquitecta / urbanista  
arq.teresa.correia@gmail.com**As praias do Algarve  
e as alterações climáticas**

As praias do Algarve são uma das maiores riquezas naturais, potenciando o desenvolvimento económico da nossa região. Com o aumento da temperatura, muito provavelmente, teremos uma cada vez maior afluência da população ao litoral, procurando o clima mais ameno e temperado. A este aumento de carga nas praias, nomeadamente na Praia de Faro, temos por outro lado uma situação contraditória, a alteração da fisionomia das praias, sobretudo da Península do Ancão, com uma efetiva redução do areal de ano para ano.

A APA-ARH, sendo a entidade que regula as infraestruturas das praias de banhos, não parece ter os meios necessários e existe uma tendência dominante em termos

políticos que é a descentralização para as autarquias. Verifica-se, assim, alguma dificuldade na gestão de uma área sensível e sujeita a grande pressão humana, como seja a Ria Formosa e as Ilhas. Não se perspetiva um investimento assertivo na reconstrução dunar tão relevante para a manutenção da ilha, como zona de lazer e balnear. Apesar de algumas estruturas pontuais realizadas pela autarquia e pela Polis, não se considera que estas sejam suficientes para a visão mais estruturada de futuro, a qual deverá estar necessariamente ligada ao profundo conhecimento que a Universidade do Algarve possui de toda esta região.

Com as alterações climáticas, é também relevante as análises de risco e de vulnerabilidade que presumo só na Praia de Faro foram realizadas no âmbito do PP, mas ainda desconhecido para o comum cidadão. Seria coerente com o discurso de defesa das alterações climáticas, que fosse realizado um investimento sério neste tipo de análises, sobretudo nas faixas costeiras, para que fosse possível um planeamento adequado nomeadamente dos POOCs e PDMs.

**Necessidade de investir  
nas praias do Algarve**

Apesar de tudo, o Algarve possui um trabalho de base e já antigo com a primeira geração de PDMs, porém, estes não estão adaptados às realidades atuais demográficas, sociais e económicas. Espera-se assim que a nova geração consiga dar uma maior qualidade ao nosso território e atender a uma visão focada no cidadão comum, democratizando o acesso às praias.

As concessões excessivas das praias, somadas à redução do areal, por vezes, e a acrescer à dificuldade de acesso por falta de estacionamento ou de transporte público, faz com que haja uma relativa redução do bem público que é o usufruto da praia. No verão com o aumento de afluência, nalgumas zonas, é já praticamente impossível chegar à praia que conhecíamos na nossa infância.

Se existisse uma monitorização em SIG dos veículos que estão estacionados pelas encostas, pinhais, areais e zonas em escarpa, facilmente se concluíria que vale tudo para conseguir chegar à praia. No entanto, não é só com a simples

proibição que tal problema se resolverá, devendo, pelo contrário, ser criados os meios de transporte como veículos de minibus, comboios elétricos ou um maior número de barcos, em carreira regular, que facilitem os acessos, sem que seja necessário levar o carro à beira da água.

Para a Praia de Faro tinha sido planeado um circuito em minibus gratuito, entre o parque de estacionamento exterior e a praia, associado a um recurso a zonas de estacionamento de duração limitada na praia, que pagaria esse investimento, ou seja, a ligação lógica e natural entre transporte e estacionamento. Este plano era visto de forma mais global, com a construção de uma nova ponte, face à grande debilidade estrutural da atual.

Os acessos, como a nova Ponte e as pistas cicláveis de acesso à Praia de Faro, são uma necessidade urgente de investimento, e tal parece ainda longínquo. Os organismos do Estado devem estar aptos para compreender o mercado no lançamento de concursos mais específicos e exigentes, de forma a evitar a demora e o atraso na resolução das questões.

**A paisagem e a segurança**

A preservação da paisagem será fundamental na sustentabilidade da nossa economia, no entanto, qual a liberdade que possuímos de estruturar os acessos com novos caminhos, ou seja, de criar segurança? Em REN, é proibida a criação de novos acessos, mas tal poderia ser mais claro, se fosse previsto ao nível dos POOCs, com os acessos que se consideram fundamentais para o normal usufruto de uma praia marítima, assim como os estacionamentos. Essa visão deverá ser coordenada com as ligações viárias, portuárias, etc, numa visão intermodal, e tal parece nunca ter existido, pelo menos, em número e dimensão, talvez pela escala muito alargada com que são produzidos.

A segurança dos cidadãos deverá ser um fator de importância tal, que deveria releva para contextos menores outros interesses públicos ou privados. Assim, será evidente, que num contexto planeado e executado em conformidade, numa região turística, o cidadão deveria ter sinalização adequada, percursos seguros, transportes adequados e usufruir de forma acessível e integradora à praia desejada. ●



## Lavrar o Mar promete ser ainda mais arrojado na próxima edição

Tipo Melo:	Internet	Data Publicação:	06/07/2019
Melo:	Algarve Informativo Online	Autores:	Daniel Pina

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=18179316>

O Lavrar o Mar - As Artes no Alto da Serra e na Costa Vicentina tem sido um dos grandes destaques do programa cultural 365 Algarve e o terceiro ciclo, que aconteceu entre novembro de 2018 e junho de 2019, concretizou-se em nove espetáculos nos concelhos de Aljezur e Monchique - dos quais cinco foram novas criações -, e em seis residências artísticas, duas delas de companhias estrangeiras.

Ao todo foram 44 sessões, com quase oito mil espectadores e mais cerca de mil em lista de espera, comprovando a dinâmica de maior envolvimento e participação da população local. Aliás, em oito dos nove espetáculos houve uma interação ativa da comunidade, fosse no apoio à sua concretização, fosse nos próprios objetos artísticos. "Podemos contar com a participação de pessoas de várias nacionalidades, como cozinheiros, padeiros, destiladores, costureiras, músicos, bailarinos, crianças, jovens, idosos, entre outros", recordam os organizadores, Madalena Victorino e Giacomo Scalisi.

O arranque desta programação foi feito pelo bastante peculiar Medronho #1 - O fogo não tem quatro letras. Fugindo totalmente ao seu rumo original, o espetáculo sofreu uma autêntica reviravolta devido a um desastre real: o incêndio de Monchique. "Numa tentativa de mostrar a devastação e partilhar o luto desta tragédia, assim como as suas entrelinhas, construiu-se um guião, cuidadosamente, a partir do contacto direto com algumas pessoas que viveram de perto este acontecimento. O Lavrar o Mar procura, desde a sua génese, o diálogo com as pessoas e com o território, não só na sua dimensão espacial, mas também temporal. Trata-se, não só de perceber e trabalhar sobre a história, as tradições e a identidade que caracterizam o território e as pessoas que aqui vivem desde há muito, mas também os novos modos de vida, pessoas e acontecimentos que se cruzam e moldam hoje esta região de uma forma complexa e nova", explica a dupla da Cosa Nostra.

Os espetáculos Eva Poro #1 e Eva Poro #2 procuraram também este diálogo entre as pessoas, o espaço e o tempo. Para esta criação contribuíram crianças portuguesas e estrangeiras de realidades diferentes, adultos portugueses e estrangeiros, residentes e não residentes nestes concelhos. Procurou-se, a partir da realidade atual, retratar e homenagear a realidade de outrora por via das artes e a partir de diferentes olhares. Na sequência da saga Medronho, que continuou o seu rumo com mais duas novas criações, construiu-se um livro com o mesmo nome, que consiste na compilação dos textos, assim como das melhores fotografias, de todos os espetáculos da saga realizados até à data. O livro foi lançado no dia 21 de junho, no Monte da Lameira, com a presença dos atores e dos dois autores dos textos, Afonso Cruz e Sandro William Junqueira.

Texto: Daniel Pina | Fotografia: João Mariano



Leia a reportagem completa em:

[https://issuu.com/danielpina1975/docs/algarve\\_informativo\\_\\_209](https://issuu.com/danielpina1975/docs/algarve_informativo__209)

Daniel Pina



## Do iate Michelin ao churrasco na piscina. 10 novidades para aproveitar ainda mais o verão no Algarve

Tipo Meio:	Internet	Data Publicação:	06/07/2019
Melo:	Observador Online	Autores:	Diogo Lopes

URL: <http://www.pt.cision.com/s/?l=bd1b22fb>

Ver filmes enquanto está de molho, camas balinesas e mesas bem postas: na lista que se segue vai encontrar várias sugestões para tirar o máximo de uma passagem veraneante pelo Algarve no verão. Já aí está aquela altura do ano em que milhares de portugueses correm para o sul do país em busca do calor, da praia, da serra e do descanso. E também já há muitas novidades - de iates Michelin a folares de Olhão. Por isso, tome nota da seleção que se segue. Um iate e comida de nível Michelin: esta combinação parece ser digna de um videoclip mas, na verdade, a partir deste verão passa a ser a grande novidade do restaurante Bon Bon, o espaço de uma estrela Michelin onde o chef Louis Anjos está há pouco mais de um ano - foi para o lugar de Rui Silvestre, que depois de uma passagem tempestuosa por Lisboa voltou a assentar a sul. Mas já lá vamos. Este projeto no Carvoeiro do restaurateur algarvio (e grande chefe de sala/sommelier) Nuno Diogo vai mudar-se para o mar algarvio sempre que um cliente assim o desejar. Uma parceria com os proprietários do iate "Luma", o luxuoso Sunseeker de quase 20 metros que está na marina de Portimão, fez com que as ofertas gastronómicas desta casa possam estar disponíveis a bordo. A embarcação tem capacidade para oito passageiros, divididos por duas suites de casal com casa de banho privada, e dois outros quartos com capacidade para dois solteiros (um deles também com casa de banho privada), cada um, e uma cozinha totalmente equipada, pronta a receber o chef Anjos e a sua equipa. O Luma, o navio onde vai poder comer tudo o que o Bon Bon tem para oferecer. A oferta gastronómica varia consoante os pedidos dos clientes, daí haver margem para escolher: pode degustar o menu completo do Bon Bon, pedir uma mariscada algarvia (há um grelhador ao ar livre no piso superior do barco), ficar-se por uma generosa cataplana ou até reservar alguns membros da equipa deste restaurante para o acompanharem nas pequenas incursões que possa fazer. Existem vários modelos de aluguer do barco e dos seus serviços mas o facto deste (diz-se...) já ter tido Cristiano Ronaldo como cliente mostra que esta aventura não é para todos - alugar o barco para um sunset de três horas, por exemplo, fica por 1.900EUR e um dia inteiro (oito horas) custa EUR6.500, quer estejam a bordo as oito pessoas ou só um casal. Independentemente de tudo isso não deixa de ser uma aventura imperdível para quem quiser viver o Algarve de forma diferente. De eterna promessa a valor confirmado: é assim a carreira do chef João Oliveira, o responsável pela cozinha do restaurante Vista, no luxuoso hotel Bela Vista, em Portimão. De forma calma mas consistente este cozinheiro natural do norte do país foi definindo o seu estilo e acertando a identidade que hoje é indissociável do seu trabalho - olhamos para um prato e imediatamente consegue-se perceber quem é que o concebeu. Falamos de uma cozinha dita "internacional" mas com deliciosos pormenores de portugalidade, tanto no que diz respeito ao produto utilizado como em algumas receitas como a sua versão do leitão à Bairrada, por exemplo. A estrela Michelin que conquistou há pouco mais de um ano foi totalmente merecida e as remodelações e novidades que agora apresenta poderão ser sinónimo de que uma segunda poderá estar na calha. É esta a "Vista" de quem escolher ficar na novíssima mesa do chef do estrela Michelin no hotel Bela Vista, em Portimão. A maior das novidades foi a criação de uma mesa do chef, um pequeno recanto especial, decorado com inspirações marítimas, que aceita pelo menos dois clientes por noite. Esta modalidade foi estreada há dois meses e pode ser requisitada por qualquer um, no momento da reserva. Os menus são iguais aos que pode comer no piso de cima, onde fica a sala de jantar, e consistem em três opções: o Menu Vista, o mais extenso (7 momentos), que custa 160EUR por pessoa/sem vinhos; o Menu do Chef, que tem apenas quatro e custa 110EUR por pessoa (também

sem vinhos); e finalmente o Menu Estação, que é uma novidade totalmente vegetariana e passível de ser transformado em vegan, custando 95EUR por pessoa e sendo composto por quatro momentos. Ah! convém assinalar também que quem escolher esta mesa do chef será servido pelo próprio João Oliveira. O chef pasteleiro Carlos Fernandes foi uma recente contratação desta cozinha (que foi completamente remodelada) e é dele a autoria do delicioso pão que por aqui se pode comer, bem como todas as sobremesas e doces da carta. Quem quiser mergulhar a fundo no mundo dos vinhos também vai poder explorar a nova e vistosa cave vínica. É no extremo mais oriental do Algarve, em Vila Real de Santo António, que mora um dos mais recentes hotéis do Algarve, o Grand House, que apesar de estar prestes a entrar no seu primeiro verão tem um dos passados mais completos na história da hotelaria no algarvia - não fosse ele o hotel mais antigo desta região. A sala de refeições do novo Grand House. Foi em plenos anos 20 do século XIX, época em que a indústria das conservas dava uma vitalidade ímpar a esta cidade ribeirinha, que a família Ramirez (sim, a do atum em lata) decidiu investir naquele que seria o primeiro grande hotel a sul do Tejo, o Grand Hotel Guadiana, que ficou concluído em 1926. O investimento foi um grande sucesso, chegando até a angariar alguns turistas espanhóis do outro lado do Guadiana - o hotel fica na zona ribeirinha da cidade, virado para Ayamonte e arredores. Acontece que a chegada da Segunda Guerra Mundial veio travar o crescimento e sustentabilidade deste projeto que, desde então, foi saltitando entre vários proprietários. Esta sua nova reencarnação aposta numa estética meio art deco e nas cores claras, como o branco ou o azul, que tanto combinam com esta zona do país. Trata-se de um boutique hotel com apenas 31 quartos ideal para descansar em tranquilidade, seja com ajuda dos tratamentos de beleza de que dispõe (como as massagens, por exemplo) ou com o trabalho do cozinheiro residente, o chef alemão Jan Stechemesser. Dentro dos programas disponibilizados por esta novidade há ainda o interessante passeio guiado pela cidade e sua história, uma ótima oportunidade para ficar a conhecer melhor este recanto no sul do país. Se o ar condicionado de uma sala de cinema já é mais do que bem-vindo durante os tempos de maior calor, imagine o que seria se fosse possível estar dentro de água enquanto o grande ecrã vai funcionando... Apesar de o The Magnolia Hotel, na Quinta do Lago, ter criado a programação "Dive In Movies", cujo nome fazia adivinhar banhos cinematográficos, esse cenário idílico ainda não será uma realidade. Porém, aquilo a que esse ciclo diz respeito também não é nada de deitar fora: vai poder reunir-se à volta da água para ver o melhor da sétima arte enquanto goza das refrescantes noites de verão. A piscina do Magnolia Hotel, que também serve de sala de cinema. Inspirado na estética retro de uma Miami de outros tempos, esta unidade hoteleira é um polo de cor e conforto - não tivesse o estatuto de cinco estrelas - e tem pouco mais de um ano. É por entre neons coloridos, flamingos de plástico e festas sunset que surge este "Dive In Movies", uma brincadeira como os igualmente vintage drive-ins norte-americanos, os cinemas ao ar livre onde o público ficava sentado nos seus próprios carros. Hóspedes e não hóspedes são bem-vindos a desfrutar desta experiência que decorre todas as quintas-feiras, pelas 21h, e termina só no dia 28 de agosto. A piscina aquecida do hotel é o epicentro desta experiência que pode ser acompanhada por um cocktail, por exemplo, ou até pode ser vivida à mesa, na mesma ao pé da piscina, podendo o espetador ir jantando enquanto vê um filme. O programa sem refeição é totalmente gratuito mas os que quiserem a opção com mesa e jantar vão ter de pagar 30EUR por pessoa. Para reservar, o que é sempre necessário, basta enviar um e-mail para [book@themagnoliahotelqdl.com](mailto:book@themagnoliahotelqdl.com) ou ligar para o +351 289 005 300. Falava-se do chef Rui Silvestre há bocado e agora aqui está ele. Este nortenho há muito radicado no Algarve conquistou a sua primeira estrela Michelin ao serviço do Bon Bon, em 2017, e mudou-se para uma aventura lisboeta com o Quorum. O tempo passado na capital não correu como era esperado (Silvestre acabou por sair do projeto, estando agora o chef Tiago Emanuel Santos no seu lugar) e isso foi motivo suficiente para um regresso ao Algarve. O cartaz completo do primeiro Vistas Stars, Food & Wine O Vistas, restaurante de fine dining do Monte Rei Golf & Country Club, em Vila Nova de Cacela, é agora o seu novo poiso, a antiga casa do já consagrado Albano Lourenço. A mudança deu-se há menos de um ano e desde então Silvestre tem-se ajustado à nova casa e à vontade de conseguir uma estrela Michelin. Enquanto novembro não chega (altura em que são anunciadas as estrelas para Portugal e Espanha) Silvestre vai organizar o Vistas Stars, Food & Wine, evento gastronómico que vai reunir 10 cozinheiros, portugueses e não só, que entre eles somam um total de 14 astros do guia vermelho - tudo isto entre os dias 14 e 17 de julho. Nomes como o de Herve Deville, Vitor Sobral, Joe Barza, Rui Paula, Christophe Hardiquet, Edwin Vinke, Thomas Bühner, Henrique Sá Pessoa e Ricardo Costa vão trabalhar em conjunto, durante quatro dias, protagonizando vários jantar



onde cada um apresentará um prato de sua autoria. Está previsto também uma espécie de mega-showcooking onde cada um dos convidados estará a confeccionar um pequeno prato à frente dos clientes. Sempre com a ajuda do grande Nuno Pires, o sommelier da casa, estes jantares são um bom motivo para umas férias gastronómicas (os preços vão andar entre os 195EUR e os 170EUR por pessoa, variando consoante o jantar que escolher). Imagine um daqueles dias de praia espetaculares. A temperatura da água está a cima dos 25º; o sol brilha; o areal tem pouca gente; corre uma brisa muito suave e estamos rodeados de família e amigos - quem é que seria capaz de abdicar disto, de consciência tranquila, para ir para casa tratar do jantar ou almoço? Agora isso deixou de ser problema porque já pode encomendar comida através do telefone, via a aplicação Uber Eats. O gigante da distribuição de comida estreou-se no Algarve há pouco mais de três meses e compila em si uma mistura de restaurantes tradicionais e modernos que, garante a marca, será entregue num período até 30 minutos. Fala-se então de referências mais massificadas como a McDonald's, por exemplo, ou de casas mais tradicionais como a Tertúlia Algarvia, em Faro. Não faltam também espaços da moda, como a hamburgueria Burgers And Bowls, de Almancil, ou a pizzeria La Pizza Loca, em Quarteira. Independentemente do que pedir saiba só que o raio de ação desta versão algarvia Uber Eats limita-se às cidades de Faro, Olhão, Loulé e Quarteira, entre as 12h e as 24h. Outra novidade tecnológica a dar à costa é o serviço Zomato. Cinco anos após a estreia em Portugal e já tendo compilada uma vasta base de dados sobre os restaurantes de Lisboa e Porto, esta espécie de páginas amarelas digital dedicada em exclusivo à restauração inaugurou em grande, reunindo cerca de 4000 espaços espalhados por todo o Algarve. Segundo a empresa estão representados 30 tipos de gastronomia e isto quer dizer que aquele dia de praia idílico de que se falava há umas linhas continua sem precisar de ser ignorado - pode sempre consultar a lista e escolher um sítio para onde possa ir direto, com areia no corpo e tudo. Dino D'Santiago é um dos rostos do festival Sou Quarteira. Sol todo o dia e música pela noite: é isto que o Movimento Sou Quarteira propõe com o festival homónimo que, depois de uma "edição zero" bem mais modesta, ganha corpo e forma (ainda) mais séria. Composto por quatro jovens - Dino D'Santiago, Inês Oliveira, Miguel Jacinto e Naomi Guerreiro -, este grupo que procura mostrar o talento escondido nesta cidade algarvia conseguiu criar um evento por onde passarão artistas como Allen Halloween, Branko, Eva Rap Diva, Jimmy P, Kojey Radical, M.D.A & Maskarilha, Mayra Andrade, Mina & Bryte, Mishlawi, Mundo Segundo & Sam The Kid, PEDRO, Perigo Público & Sickonce, Plutónio, Sacik Brow & Fragas, Dj Adamm, Dj Big, Dj Kwan e Progressivu - tudo isto espalhado por dois dias de festa, 16 e 17 de agosto, com encontro marcado no Passeio das Dunas. O Movimento Sou Quarteira une quatro jovens locais - Dino D'Santiago, Inês Oliveira, Miguel Jacinto e Naomi Guerreiro -, "que procuram mostrar através de um conjunto de atividades o talento de Quarteira em várias áreas, desde das artes ao desporto", disseram os quatro à agência Lusa. A cidade de Quarteira tem a particularidade de ter sido uma das que mais comunidades de imigrantes recebeu e isso nota-se no rico caldeirão cultural em que se tornou. Os artistas escolhidos para animar estes dois dias são reflexo disso, havendo sugestões do hip-hop ao funk passando pela eletrónica e os ritmos africanos. Este festival é, acima de tudo, uma festa virada para os habitantes de Quarteira e isso nota-se em pormenores simples como os descontos nos bilhetes e passes para o evento (os preços normais são de 10EUR e 15EUR, respetivamente), na exposição "Heróis de Quarteira", que pretende homenagear personalidades locais que, de alguma forma, se destacaram, ou até através do documentário que terá aqui a sua antestreia. A entrada do novo restaurante Alameda, em Faro. A cidade de Faro ganhou um novo spot gastronómico que vem trazer uma lufada de ar fresco ao panorama da restauração da cidade. O sul do país foi, durante muito tempo, uma zona dividida entre restaurantes maus/armadilhas de turista, casas simples de peixe grelhado e depois espaços Michelin de topo. Talvez por falta de massa crítica nunca houve muito espaço para algo que ficasse num patamar mais intermédio, onde alguma contemporaneidade se conjugasse com bom produto e técnica acima da média. Este vazio durou algum tempo mas agora, talvez impulsionado pelo crescente movimento da bistronomie francesa em Portugal (veja-se o caso de restaurantes como o Prado, o Attla, o Frade, etc...), surge este refrescante Alameda, projeto que tem como timoneiro gastronómico o jovem chef Rui Sequeira (que foi um dos finalistas do programa Top Chef português), um filho da terra que decidiu pegar na experiência de seis anos que foi acumulando no duas estrelas Michelin e abrir este simples Alameda que mora bem no centro da capital do Algarve. A carta deste espaço é muito simples, dividindo-se em sugestões da Terra e do Mar, e inclui pratos como as bolas crocantes de cataplana Algarvia e maionese de limão (6,90EUR), o xerém de bivalves com espuma de toucinho

de porco alentejano (12,95EUR), o borrego com cenouras algarvias, couscous de azeitona e papari de cominhos (14,90EUR) ou até o bacalhau com migas de abóbora, ovo escalfado e molho de chouriço de Monchique (14,50EUR). O novíssimo sundeck do Maré, no Pine Cliffs. O Pine Cliffs Resort, em Albufeira, é um dos hotéis mais populares do sul do país - e um dos maiores também. Há pouco tempo a direção do hotel decidiu dar uma reviravolta no alinhamento gastronómico de todo resort e escolheu o experiente chef João Alves para encabeçar essa renovação. O primeiro alvo da mudança? O restaurante/bar de praia Maré. Depois de atravessadas as já icónicas dunas de pedra avermelhada, mesmo junto à praia-quase-privativa do hotel, mora a estrutura que em tempos foi gerida pelo chef Olivier mas agora mudou e cresceu. O telhado foi convertido num sundeck de luxo com camas balinesas, espreguiçadeiras e um serviço de "mordomo de praia" que vai garantir que o tempo que passa ao sol será pleno de conforto, com bebidas, champanhe e até pratos de fruta fresca (entre 135EUR e 200EUR). Num plano mais acessível tem a renovada carta do chef João, que não só supervisiona este poiso do Pine Cliffs como todos os outros. Apostando numa cozinha muito simples e regional mas com cuidado redobrado no que toca à qualidade dos produtos, nesta ementa figuram pratos como a salada de polvo (11EUR) ou de sapateira (16EUR), por exemplo; o gaspacho também com sapateira (14EUR), uma salada fresca de espinafres e frutos silvestres (16EUR), o peculiar hambúrguer de ceviche (22EUR). Escolha não falta e até pode ficar descansado que se estiver num dos toldos da área concessionada do pelo hotel vai poder pedir algum petisco da carta de snacks deste Maré. Imagine este cenário.... Mas com churrascos a fumar. Para finalizar regressamos à Quinta do Lago, em Almancil, para falar do novo programa que o Martinhal está a apresentar este verão - os churrascos especiais. Esta cadeia de hotéis é especializada no turismo em família. E, como verão é sinónimo de carne ou peixe na brasa, obviamente que não podiam faltar os churrascos. É na zona principal de piscina, o Pool Hangout, que durante os meses mais quentes se vão organizar barbecues duas vezes por semana, bem junto da piscina, para que possa sentir o fresco da água enquanto prova o melhor da carne, peixe e marisco das redondezas. Outra novidade, que está muito ligada a esta é a possibilidade de se pedir um churrasco privado nas villas (moradias que se podem alugar), atividade sujeita a marcação prévia e realizável mediante a disponibilidade dos serviços do hotel.

Diogo Lopes