

DACIA

» 27 NOVEMBRO

**DIA DO
CLIENTE**

CAETANO FORMULA

MARQUE O SEU LUGAR
ATRAVÉS DO CÓDIGO:

OU 808 919 962.

Oferta de check-up
e lavagemDescontos em serviços
e acessórios**Somos
informação
segura**
semmais.pt**+ Região**Diretor
Raul TavaresSemanário
Região de SetúbalEdição n.º 1151
9.ª sérieDISTRIBUÍDO COM O
ExpressoSábado
**20 novembro
2021****semmais****INVESTIGAÇÃO**

Donos do 'São Pedro' preparam novo lar ilegal

Os proprietários do lar de Algeruz, encerrado no início do mês, onde os idosos residiam sem condições de salubridade, mantêm outro no Montijo e preparam-se para abrir nova residência ilegal na Quinta do Conde.

Pág. 2

População contra exploração mineira em Grândola

A exploração está projetada para a Lagoa Salgada e é da responsabilidade de um consórcio luso-canadiano. Populares e ambientalistas protestam e falam em riscos para lençóis freáticos.

Pág. 3

Escassez de mão de obra na região 'emperra' negócios

Muitas empresas do distrito, da restauração à indústria, não estão a conseguir contratar pessoal. A AHRESP, por exemplo, já pede medidas urgentes de incentivo.

Pág. 7

Politécnico de Setúbal 'agarra' mega projeto da Delloite

Estudantes do IPS vão integrar uma das equipas dos centros tecnológicos e de transformação digital da consultora. Setúbal é uma das oito cidades contempladas.

Pág. 12

SEGURANÇA SOCIAL DESCONHECE QUALQUER PEDIDO DE LICENCIAMENTO

Donos do Lar São Pedro preparam-se para abrir outro na Quinta do Conde



Mais de duas centenas sem licenciamento

A Segurança Social tem conhecimento da existência de 210 lares não licenciados em todo o distrito de Setúbal. Estes estabelecimentos, segundo explicou fonte conhecedora do processo, não estão, obrigatoriamente, nas mesmas condições sanitárias encontradas, por exemplo, no Lar São Pedro. “A legislação não obriga ao encerramento, mas determina que se faça uma avaliação da situação para saber se há risco. Em caso de incumprimentos detetados aplicam-se coimas”, explicou a mesma fonte. “Por vezes os lares não estão licenciados por se encontrarem edificadas numa área que não permitia a sua existência, como por exemplo uma zona de reserva agrícola. Noutras ocasiões, mesmo tendo boas condições de habitabilidade, podem não cumprir requisitos como a dimensão. Por fim, como parece que era o caso de Aljeruz, há verdadeiros pardieiros. Esses são os casos mais graves e que conduzem, quando detetados, ao encerramento imediato”, adiantou ainda a mesma responsável, afirmando que “os serviços de fiscalização irão fazer o seu trabalho para se inteirarem dos eventuais casos de funcionamento sem condições de salubridade que possam existir em lares que são propriedade das mesmas pessoas”. ■

Investigação do Semmais permitiu descobrir que a família que mantinha idosos numa residência com lixo, piolhos e sarna, tem um terceiro estabelecimento no Montijo. Alguns familiares ponderam recorrer à Justiça.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO
IMAGEM DR

OS PROPRIETÁRIOS DO LAR de idosos que, no dia 4 deste mês, foi encerrado em Aljeruz, Palmela, devido a falta de condições de salubridade, inexistência de meios de habitabilidade e ausência de licença, prepararam-se para abrir um estabelecimento igual nas Fontainhas, próximo da Quinta do Conde. Trata-se de uma vivenda onde decorrem obras e que não existe nos registos da Segurança Social. A mesma família terá um terceiro lar a funcionar no Montijo.

“Estamos a contar abrir o lar das Fontainhas para a semana. Os homens andam lá a acabar as

obras e por isso não é possível ir lá ver como é. Ainda não está batizado. Não tem nome. Mas já temos muita gente interessada em ir para lá. Quantas pessoas leva? Talvez umas 20. Para já temos uma lista de sete”, disse ao Semmais Rosa Maria Pereira, uma das responsáveis do empreendimento que atendeu o nosso telefonema após termos visto um anúncio a disponibilizar os serviços mediante o pagamento de 550 euros mensais.

“Vai lá o médico quatro vezes por mês e, por isso, são mais 40 euros”, afirmou a mulher que disse desconhecer a morada exata do lar que irá ser inaugurado e que revelou que um terceiro, “completamente cheio”, funciona “no Montijo, junto ao Montepio”. Esta mulher é mãe de um outro responsável, Miguel Ângelo Pereira, que trabalha no Hospital São Bernardo, em Setúbal.

Contactado telefonicamente pelo nosso jornal, Miguel Ângelo Pereira nada quis comentar, optando por desligar e bloquear o telemóvel. Na passada semana, quando foi interpelado pela nossa reportagem após o encerramento do Lar São Pedro, em Aljeruz, negou que não existissem condições de habitabilidade no estabelecimento ou que os idosos não tivessem os cuidados de higiene necessários. “A única verdade, efetivamente, é que o lar estava ilegal e os ido-

sos foram retirados à força, não querendo deixar o local. Não existiam maus-tratos nem falta de higiene”, contou então, depois de equipas da Segurança Social e da GNR terem transportado os utentes, muitos deles com sarna e piolhos, para a Base Naval do Alfeite e para o Lar Fátima Park, na Quinta do Anjo.

DENÚNCIAS À SEGURANÇA SOCIAL CHEGARAM EM 2019

As condições a que os idosos seriam sujeitos no Lar São Pedro já eram conhecidas da Segurança Social (Centro Distrital de Setúbal), pelo menos desde 2019. Tal confirmação consta de três respostas que o organismo estatal deu ao filho de um nonagenário que ali se encontrava internado e com quem o Semmais também chegou à fala.

Pedro Rodrigues contou que o seu pai, de 91 anos e que se deslocava com o auxílio de um andarilho, deu entrada nessa instituição em abril de 2019 e lá ficou até outubro do mesmo ano. “Retirei-o de lá depois de o encontrar com um buraco na cabeça, depois de uma queda. Denunciei o caso à Segurança Social, que confirmou que o lar não tinha licença e que a minha participação tinha sido encaminhada e estava a ser analisada”, contou.

De facto, a Segurança Social respondeu por três vezes (conforme o nosso jornal constatou),

mas não deu conta do desfecho final das averiguações que terão sido feitas. Pedro Rodrigues, cujo pai entretanto já faleceu, diz que até 2023 ainda pode reabrir o processo e que o irá fazer. “Ao fim de uma semana de lá estar, o meu pai parecia mais morto que vivo. Quando lá fui, vi sempre apenas aquilo que me quiseram mostrar, mas sei que a roupa estava toda ao monte e que quando retirei de lá o meu pai a sua medicação vinha misturada com a de outras pessoas. Pagava 600 euros por mês e em julho ainda me exigiram o subsídio de férias”, referiu.

A mãe de uma outra utente retirada do lar no dia 4 deste mês e que solicitou anonimato, contou também que os medicamentos que estariam a ser administrados não seriam os que tinham sido prescritos pelos médicos. “Não eram os dela. Entregaram-me medicamentos que não eram da minha mãe, assim como peças de roupa sujas que também não lhe pertenciam”, adiantou a mesma mulher salientando que “por mim tudo farei para que não sejam autorizados a trabalharem com idosos”. “A minha mãe esteve lá dois meses e quando a fui buscar estava cheia de feridas no rabo. Os senhores das ambulâncias que lá entraram disseram-me que aquilo era uma imundície que não dava para explicar”, concluiu. ■

PROJETO NO CONCELHO DE GRÂNDOLA ESTÁ A MOBILIZAR A POPULAÇÃO LOCAL

Problemas ambientais esgrimidos na luta contra exploração mineira

Consórcio luso-canadiano diz que não haverá qualquer problema, mas a população do concelho de Grândola fala em destruição do lençol freático e da morte de um dos maiores montados de sobro do Alentejo.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO
IMAGEM DR

A POLÉMICA E A CONTESTAÇÃO estão instaladas no concelho de Grândola. Um consórcio luso-canadiano pretende abrir, na zona da Lagoa Salgada, uma mina que irá explorar, entre outros minérios, cobre, chumbo e zinco. Neste momento estão a ser efetuadas perfurações que não de, mais tarde, servir para a elaboração do estudo de impacto ambiental. Entretanto os habitantes locais e a agência ambiental Quercus tentam parar o projeto. Alegam que a consumir-se, irão surgir graves perturbações nos lençóis freáticos e também no coberto de montado local, um dos mais importantes do Alentejo.



A maquinaria da Redcorp, empresa nacional associada à promotora canadiana Ascendent Resources, já se encontra a fazer perfurações no local. De acordo com João Barros, da empresa portuguesa, tratam-se de “furos com quatro centímetros de diâmetro e que vão desde os 300 aos 500 metros de profundidade”. Estes furos, diz, são fundamentais para as análises químicas que se seguirão e que integrarão, lá para 2023, os re-

sultados finais do estudo de impacto ambiental. “Até lá estaremos disponíveis para falar com toda a gente e para elucidarmos todos os interessados sobre o projeto”, adianta ao nosso jornal.

Quem parece já não ter dúvidas sobre eventuais malefícios que a mina subterrânea pode vir a causar é o presidente da associação de agricultores local, António Rocha. “Estes locais onde pretendem fazer a mina (os promotores dizem que ocupam uma

área exterior de cerca de 15 hectares junto à Cilha do Pascoal) é um terreno arenoso, que em breve ficará um autêntico deserto”, afirma, para logo depois adiantar que “há furos que estão a ser efetuados junto de canalizações de água, as quais já se estão a ressentir, mas também já existe muito pó no ar, que em breve vai atingir Grândola e causar graves problemas a toda a população”.

Os receios de António Rocha, que fala ainda no perigo eminente de morte dos sobreiros da região, é partilhado pelo dirigente da Quercus, Paulo do Carmo, que para além dos eventuais problemas ambientais refere que o projeto pode ainda vir a colocar em causa todo o turismo já existente e o que se encontra previsto para o concelho. “Há mais de mil milhões de euros investidos no setor, para além de existirem muitos projetos sustentáveis, alguns deles ligados à Natureza. Com este projeto da mina fica tudo comprometido. Não é apenas o lençol freático, mas tudo o que tem vindo a ser feito para trazer mais investimento e rendimentos à região”, diz.

UNS ACENAM COM EMPREGO, OUTROS LEMBRAM O LOUSAL

Um dos argumentos esgrimidos pelo consórcio mineiro é o de que o projeto, que demorará dois anos a ser construído após a eventual aprovação do estudo de impacto ambiental e terá uma

duração de, pelo menos, 14 anos (assim o sugerem os estudos relativos à existência de minério) pode gerar 300 postos de trabalho diretos e entre 900 a 1200 indiretos.

João Barros diz que o investimento previsto de 135 milhões de euros tem de ser encarado como algo benéfico e dá os exemplos dos concelhos de Castro Verde e Aljustrel como soluções rentáveis para as populações locais.

Este argumento é desvalorizado por António Rocha e Paulo do Carmo. Ambos referem que os alegados danos ambientais serão irreparáveis e nunca poderão ser compensados. “Temos no concelho o exemplo da mina do Lousal, que apesar de estar desativada há décadas, continua a ser uma fonte de problemas, com uma lagoa ácida que teima em não desaparecer e que, creio, é motivo de problemas de saúde para a população das imediações”, diz o presidente da associação de agricultores.

António Rocha rebate mesmo o representante da Redcorp, quando este afirma que a lagoa que foi construída para lavagem do minério (uma lavaria) não irá depauperar o aquífero local, podendo mesmo ser abastecida com água da Barragem do Roxo. “Essa barragem fica a grande distância e todos os anos se debate com falta de água para o abastecimento público e para a agricultura, quanto mais para vir a abastecer a mina”, afirma. ■

7 DIAS

PARLAMENTO PEDE MAIS INVESTIMENTO NO S. BERNARDO

O Parlamento pediu, ontem, ao Governo mais investimento no hospital de Setúbal e que avance com a construção de mais três centros de saúde no distrito, nomeadamente no Feijó (Almada), Alto do Seixalinho (Barreiro) e Quinta do Conde (Sesimbra).

Descobertos vestígios de muro e balneário romano na Comenda



As sondagens arqueológicas a decorrer na zona da Comenda, em Setúbal, já permitiram descobrir diversos vestígios da ocupação romana, incluindo um muro e a estrutura de um antigo balneário.

ALMADA E BARREIRO AUMENTAM INTERNAMENTOS POR COVID

Os hospitais de Almada e Barreiro têm 32 doentes com Covid-19 internados,

600

Os quilos de amêijoja-japonesa apreendidos na Trafaria no âmbito de uma ação de fiscalização rodoviária realizada pela Guarda Nacional Republicana.

registando um aumento na última semana, enquanto em Setúbal há apenas o registo de três pacientes em enfermaria. O Garcia de Orta tem 17 internados, mais 13 do que na semana anterior. Já no Centro Hospitalar Barreiro Montijo o número triplicou na última semana, estando atualmente internados 15 doentes, mais dez.

AUTORES DA AÇÃO CONTRA A SIDERURGIA RECORREM À RELAÇÃO

A Associação da Terra da Morte Lenta, que intentou uma ação contra a Siderurgia Nacional, no Seixal, recorreu da sentença que determinou que a indústria cumpria a legislação ambiental e que não havia provas de prejudicar a saúde das populações.

Temperatura da água do mar está a provocar mudanças na pesca sardina

Face ao progressivo desaparecimento de espécies tradicionais, a comunidade local está agora mais vocacionada para a captura de espécies mais rentáveis. Estudo mostra capacidade de adaptação mesmo que exista menos gente a seguir a profissão.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS e as mudanças de temperatura na água do mar podem estar na origem da diminuição de algumas espécies piscícolas e no surgimento, em maior número, de outras. A zona de Setúbal não foge à regra: a sardinha, por exemplo, parece estar cada vez mais a Norte, uma situação que podendo inverter o habitual ciclo financeiro da região, não parece causar grande alarme, uma vez que a comunidade piscatória parece preparada para adotar outro tipo de pesca.

A bióloga Rita Gamito Lopes, que atualmente trabalha para a câmara de Setúbal, proferiu recentemente uma palestra na Casa da Baía no âmbito do projeto “Setúbal, Terra de Peixe”, onde abor-

dou temas relacionados com as alterações em curso. “Prefiro abordar as questões sempre pelo lado positivo e, por isso, acredito, que a sardinha não irá deixar de ser pescada pela comunidade piscatória local, isto apesar de apenas existir uma embarcação que se dedica à pesca de cerco. Há, por outro lado, mais redes de emalhar e de tresmalho”, disse ao Semmais.

Com base num estudo que desenvolveu desde 2014, a bióloga concluiu que os pescadores de Setúbal estão agora muito mais vocacionados para a captura de choco, linguado e salmonete, espécie esta que sendo bem mais rara, acaba por ser apetecível devido à sua alta rentabilidade.



“Mesmo com o possível rareamento de algumas espécies, os pescadores vão à procura daquelas que têm mais valor comercial”, afirmou.

COMEÇAM A APARECER ESPÉCIES SUBTROPICAIS E TROPICAIS

Referindo-se mais concretamente às alterações da temperatura da água, Rita Gamito Lopes disse que é possível que estas provoquem um afastamento da sardinha (apesar de os estudos ainda

Há cada vez mais pescadores a capturar choco, linguado e salmonete

não serem conclusivos), mas que traga até às águas locais diversas espécies subtropicais e tropicais. “Na Arrábida essas espécies já têm aparecido e creio que a atividade nunca chegará a estar em causa, uma vez que os pescadores têm grande capacidade de se adaptar à pesca utilizando outras artes diferentes das mais tradicionais”,

acrescentou a bióloga, salientando que a cavala será, por essa razão, a espécie que atualmente é mais captada na região.

Mais problemática, pelo menos em termos imediatos, parece ser a resistência dos atuais pescadores em aceitar que os filhos continuem a exercer a profissão. “Esta costuma ser uma atividade que passa de pais para filhos, mas que parece estar em declínio. Com o desaparecimento dos mais antigos há uma quantidade infinita de informação, que por norma é passada oralmente, que tem tendência a desaparecer. Perde-se, por exemplo, toda o conhecimento sobre a forma de navegar nos estuários dos rios, que é muito complexa, e perde-se também a informação sobre os melhores bancos de pesca”, refere Rita Gamito Lopes.

“Em Setúbal a subsistência da pesca não deverá estar seriamente ameaçada. É preciso, no entanto, que o novo pescado se torne atrativo para os consumidores, de modo a obter uma maior valorização económica para os pescadores. Não nos podemos esquecer que Setúbal é terra de peixe e que uma eventual crise no setor corresponderá, também, a uma crise social e de identidade”, concluiu a mesma responsável. ■

O COMÉRCIO LOCAL DE SINES AGORA TAMBÉM ONLINE

CARTÃO DE FIDELIZAÇÃO | WEBSITE MARKETPLACE | VOUCHERS E DESCONTOS

www.compraremsines.pt



Sines
MUNICÍPIO



Tanques romanos de Troia voltaram a produzir garum



Molho à base de peixe é iguaria cara e muito procurada que era fabricada no sítio arqueológico da península há cerca de 15 séculos. Mais uma “pitada” turística numa zona onde já foram descobertos novos e variados vestígios arquitetónicos.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

AO FIM DE 15 SÉCULOS, um dos tanques ou cetárias existentes em Troia, Grândola, voltou a ter utilidade. Foi usado para fazer garum, o molho líquido feito à base de peixe e que servia para temperar os alimentos confeccionados pelos romanos. A iniciativa de retomar esta velha receita partiu de um restaurante lisboeta e teve a concordância dos responsáveis pelo sítio arqueológico, atualmente à guarda do Troia Resort. Mais do que uma redescoberta gastronómica, trata-se também de reativar turisticamente um local onde os trabalhos não cessam e onde, a cada escavação, surgem novos e importantes vestígios. Os últimos serão uma antiga hospedaria, uma calçada de grandes dimensões e um cemitério cujas campas mais antigas remontam ao século II.

“O garum que agora foi concluído deu entrada num dos tanques a 26 de maio. É o resultado da mistura de 400 quilos de sardinha, 150 quilos de sal e 350 litros de água. Ao longo do tempo foram efetuadas análises microbiológicas, para assegurar a qualidade sanitária do produto, que esteve tapado para que não fosse atacado por animais e insetos”, disse ao Semmais a responsável pelo sítio arqueológico de Troia, Inês Vaz Pinto.

A ideia de aproveitar um dos seculares tanques ali existentes (Troia é o local de maior dimensão em toda a Península Ibérica onde os romanos procediam à secagem e transformação de peixe) partiu dos responsáveis

do restaurante Can The Can, os quais irão comercializar o produto. “O garum (também conhecido por garo ou liquamen) está novamente na moda. Temos recebido inúmeros contactos e estamos também a ser procurados por diversos investigadores. Não temos vantagens económicas neste negócio, que é uma iniciativa financiada pelo restaurante”, explicou Inês Vaz Pinto, adiantando que após esta primeira experiência, o Troia Resort admite voltar a repeti-la brevemente e com algumas variantes. É que se o molho que atualmente está a ser consumido é feito à base de sardinha, outros existem que têm a anchova, a cavala, o atum e até a moreia como matéria prima.

A responsável do sítio arqueológico salientou, também, o facto de o produto estar a ser feito com produto da região. “As sardinhas foram capturadas por barcos da Sesibal e até o sal é proveniente da última salina existente em Alcácer do Sal”, disse.

ENCONTRADA HOSPEDARIA QUE REMONTA AO SÉCULO XVII

Este projeto agroalimentar colide, em simultâneo, com outros trabalhos arqueológicos em curso. “É um agradável complemento”, sintetiza Inês Vaz Pinto, recordando que após seis meses de novas escavações já foi possível identificar, junto ao chamado palácio Sotto Mayor, os vestígios de uma enorme hospedaria que remonta, previsivelmente, ao século XVII.

“A dimensão do edifício, identificado próximo de outras construções contemporâneas, prova a importância de Troia. Presumimos que terá servido de hospedaria, até porque fica relativamente próximo do local de embarque e desembarque, e tem à sua frente uma enorme calçada que encontramos em bom estado de conservação”, adiantou.

Inês Vaz Pinto avançou ainda que os mais recentes trabalhos permitiram também descobrir um grande cemitério, sendo que, a comprovar a longa ocupação do local, já foram descobertas campas que remontam ao século V e outras ao século II. ■

Câmara acompanha investigação no Zambujal

A AUTARQUIA DE SESIMBRA confirmou que está a acompanhar o processo judicial que visa a empresa Greenall Liffe, Reciclagem, Aterro e Ambiente, a mesma que será responsável por depósitos ilegais de resíduos poluentes no aterro do Zambujal, na freguesia do Castelo.

Contactado pelo Semmais, o presidente da câmara municipal, Francisco Jesus, apenas assegurou que a edilidade está a acompanhar o processo de reabertura das averiguações, o qual foi determinado pela Direção Geral do Meio Ambiente e do Ordenamento do Território (IGAMAOT), escusando-se, contudo, a tecer para já outros comentários relativos à alegada deposição de resíduos ilegais.

Na sequência da reabertura deste processo terão sido apreendidos documentos e outros meios de prova contra a empresa. A IGAMAOT pediu a reabertura do caso que havia sido encerrado pelo Ministério Público, solicitando que lhe fosse delegada a investigação, por considerar que o arquivamento fora decretado com base em pressuposto errados.

O aterro do Zambujal foi, durante vários anos, utilizado pela empresa para depositar diversos resíduos considerados perigosos e que eram alvo de inúmeras reclamações por parte dos residentes da zona, os quais, juntamente com a autarquia, aludiam ao facto de os mesmos poderem estar a poluir linhas de água. ■

SESIMBRA

NATAL

é no Comércio Local e Tradicional

CONCURSO • 2021

Tem um comércio local ou tradicional?

Faça parte do concurso *Em Sesimbra, Natal é no Comércio Local e Tradicional!* que dará prémios aos seus clientes.

Inscrições para estabelecimentos do comércio local ou tradicional até 19 de novembro!






Alcochete caducou e Montijo pode ficar anos à ‘espera dos aviões’

O Montijo detém a única licença ambiental válida, mas agora é preciso que o futuro Governo mande fazer nova Avaliação Ambiental Estratégica, cujos resultados demoram anos. Não se sabe, sequer, quais as alternativas que serão apresentadas.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

A PISTA DA BASE AÉREA número 6, no Montijo, é, atualmente, o único local da península de Setúbal que possui uma licença ambiental válida que dê origem à construção de um aeroporto. A que existia para o Campo de Tiro de Alcochete, várias vezes apontado como alternativa viável para a estrutura do Aeroporto Complementar de Lisboa, caducou em 2020. Apesar das circunstâncias legais não há, no entanto, qualquer determinação lícita acerca da futura localização. É que o futuro Governo terá ainda de mandar fazer uma Avaliação Ambiental Estratégica e essa não estará concluída a curto prazo, sendo que nem tão pouco se sabe quais os sítios que irão ser escolhidos para acolher a nova aerogare.

“Confirmo que atualmente o Montijo é, no país, o único local com uma licença de impacto ambiental válida para a construção

de um aeroporto civil”, disse ao Semmais o presidente da câmara municipal daquela cidade ribeirinha, Nuno Canta. O autarca ressaltou, no entanto, que tal facto “não significa que a obra vá finalmente avançar nos terrenos da Base Aérea número 6”. “Creio que, infelizmente, ninguém poderá avançar com uma data para o início dos trabalhos. Acredito que o Montijo continua a ser o local que melhores condições oferece, mas agora voltou tudo quase à estaca zero”, acrescentou.

CONFIRMADA CADUCIDADE DA SOLUÇÃO ALCOCHETE

A caducidade, em dezembro do ano passado, do estudo de impacto ambiental de Alcochete (o qual havia sido aprovado em dezembro de 2010), foi confirmada a 8 de novembro deste ano pelo Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.



Futuro da Base Aérea n.º 6 continua pendurado

Nuno Canta entende que os atrasos verificados “são, sobretudo, prejudiciais para a península de Setúbal e para Lisboa, que estão a perder inúmeras oportunidades”. Mas, mesmo depois de o futuro Governo ter os resultados da nova Avaliação Ambiental Estratégica (que deverá incluir diversas hipóteses de localização do empreendimento), será ainda necessário obter o acordo de todos os municípios que possam estar na área de ação, facto que não se afigura fácil.

No processo que até agora pretendia levar a obra para o Montijo, houve sempre a oposição dos municípios comunistas (Moita

e Seixal). Agora, com a Moita a ser presidida pelo Partido Socialista, a solução também não se mostra mais fácil, uma vez que para haver aprovação, torna-se ainda necessário que seja obtido um acordo com a oposição para que a votação seja aprovada. No Seixal, onde a presidência continua a pertencer à CDU, a solução continua também a depender de uma eventual aliança entre os partidos da oposição, uma vez que o atual executivo não tem maioria. ■

Galp garante que refinaria vai ser ‘verde’

A EMPRESA GARANTIU que a refinaria de Sines faz parte dos planos para a descarbonização energética e disse entender a posição do coletivo Climáximo que, na quinta-feira, promoveu um protesto junto da unidade industrial.

“Respeitamos o direito ao protesto e entendemos a posição dos manifestantes, que acreditam que mais ações são necessárias no movimento da descarbonização”, avançou fonte da administração da Galp à Lusa.

A mesma fonte oficial adiantou que o protesto da Climáximo, que juntou hoje cerca de 100 manifestantes junto aos vários acessos da unidade, numa ação não violenta de desobediência civil e bloqueio, “não afetou a atividade da refinaria de Sines”.

“A Galp está a fazer o caminho para a descarbonização da sua atividade e para posicionar a empresa e o país na vanguarda da transição energética”, acrescentou.

Segundo a empresa, a refinaria de Sines “fará parte desta transformação, transitando ao longo do tempo para um Parque de Energia Verde, com novas soluções sustentáveis, como o hidrogénio verde e os biocombustíveis”.

Durante a tarde de quinta-feira, ativistas concentraram-se nos acessos principais da refinaria tentando bloquear a atividade da unidade, não tendo a agência Lusa observado a entrada ou saída de qualquer veículo, enquanto os trabalhadores circularam normalmente.

No início da ação de protesto, por volta da hora do almoço, aconteceu o momento ‘mais quente’, quando um grupo de cerca de 10 manifestantes acedeu sem autorização às instalações, na zona da portaria, sendo acompanhado de volta ao exterior por militares da GNR. Já um dos ativistas que se sentou em frente ao portão do acesso dos camiões, embora na altura não passasse qualquer viatura, foi algemado, retirado do local e identificado pela GNR, juntando-se depois aos outros ativistas.

A manifestação da Climáximo, intitulada “Vamos Juntas!”, reivindicou “o encerramento planeado e gradual da refinaria de Sines até 2025”. ■

Especialistas contra eventual fecho do hospital do Outão

Hospital ortopédico é referência nacional e um dos poucos que dá dinheiro ao Serviço Nacional de Saúde. No entanto, há quem afirme que pode vir a ser transformado num projeto turístico.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

OS MÉDICOS E RESTANTE pessoal de enfermagem do Hospital São Bernardo e do Outão, em Setúbal, não aprovam um eventual encerramento do estabelecimento especializado em tratamento ortopédico. Apesar de alguns rumores nesse sentido, os clínicos entendem que o Outão continua a ser uma referência nacional e que a sua



passagem para o São Bernardo nem sequer garante a existência das condições físicas apontadas como necessárias.

Em declarações ao Semmais, o diretor demissionário do São Bernardo, Nuno Fachada, confirmou que há rumores sobre o eventual fecho e consequente passagem dos serviços para o hospital central, que vai ser alvo de obras de ampliação. “Ainda nada nos foi comunicado nesse sentido, apesar de se repetir constantemente que as insta-

lações do Outão vão ser transformadas num empreendimento turístico. Naturalmente que os médicos, do Outão e do hospital central, estão contra essa decisão, uma vez que o hospital ortopédico continua a ser o mais importante do país a sul do Tejo e que só encontra igual em Santa Maria e São José, em Lisboa. A qualidade dos serviços ali prestados, não só a nível de cirurgias, mas também de colocação de próteses, é muito boa. Atendem-se doentes que vêm

de Almada e do Barreiro. Além disso, também o equipamento é do melhor, permitindo que atualmente funcionem em pleno as três salas de cirurgia existentes”, disse.

Nuno Fachada lembra, por outro lado, que o Outão foi considerado um hospital especializado até 2005, continuando a ser desde então um dos poucos estabelecimentos de saúde que dão dinheiro ao Estado. “O Outão presta um serviço diferenciado. Até inclui medicina interna e cirurgia plástica. Apesar de nunca ter sido assumido que é para fechar, o corpo clínico daquele hospital, assim como o do São Bernardo, manifestam o seu desagrado quando ouvem falar da integração dos serviços. O Outão tem cerca de 80 camas, que não cabem no espaço que irá ser criado no São Bernardo. Esse espaço, apesar de não conhecermos o projeto, prevê a ampliação para 30 camas de apoio à urgência. Além disso há também uma grande necessidade de criar novos espaços para os serviços laboratoriais, que estão a rebentar pelas costuras, e para os serviços de infeciologia”, adiantou o mesmo responsável. ■

Falta de mão de obra está a 'emperrar' negócios da região

Da restauração à indústria, a falta de mão de obra afigura-se crítica para os empresários da região. As entidades contratantes garantem não perceber o que se passa. Cerca de 30% dos estudantes de hotelaria emigram para o Norte da Europa.

TEXTO DORA DUARTE
IMAGEM DR

A FALTA DE MÃO DE OBRA não é de agora, mas a atual escassez ganha cada vez mais espaço e é transversal a vários setores. Segundo a Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), os dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), revelam o défice. “Os dados mais recentes do INE sobre as estatísticas no 3.º trimestre de 2021, dizem que os setores do alojamento, restauração e similares registaram um decréscimo de 35,7 mil trabalhadores face ao período homólogo”, disse ao Semmais Paulo Esteves, gestor da Delegação do distrito de Setúbal da AHRESP.

Alegadamente os países do Norte da Europa, estão a ‘roubar’ alunos da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, nomeadamente para a Noruega, onde cer-



ca de 30% dos estudantes escolheram fixar-se. “Esta emigração deve-se ao facto de os salários serem superiores e também porque encontram os melhores restaurantes do mundo em termos de ranking, algo bastante atrativo e prestigiante para o currículo”, avançou ao nosso jornal o coordenador da Área Técnica, Nelson Machado. E acrescenta que uma das soluções passa por pôr em prática horários mais ajustados à vida pessoal do colaborador. “A minha opinião é que os restaurantes da região se adaptem ao que é praticado em locais como Lisboa, trabalhando com turnos”, referiu.

Também as Pousadas de Portugal, nomeadamente em Alcácer do Sal, têm vindo a enfrentar o mesmo desafio. “Estamos a trabalhar com as várias entidades no sentido de encontrar soluções para preencher as vagas disponíveis, nomeadamente na Pousada Castelo de Alcácer do Sal”, disse ao Semmais uma fonte da unidade de alojamento.

AHRESP PEDE MEDIDAS URGENTES DE INCENTIVO

Perante este cenário, a AHRESP pede que sejam criadas políticas de incentivo à contratação. Para a associação, essas medidas são “essenciais e urgentes, para que a escassez de recursos humanos não constitua um travão à recuperação económica, nem ponha em causa a competitividade do turismo” nacional.

Mas não é apenas a atividade turística que se está a ressentir. Num dos setores mais importantes na região - o vitivinícola - a situação também não está fácil. “Temos como ideologia ser uma empresa familiar e damos prioridade às pessoas, mas temos sentido mais dificuldade na fixação de colaboradores, sobretudo no trabalho no campo. A poda é a nossa grande dificuldade porque carece muito do fator humano”, explica a empresária Leonor Freitas, confessando “não perceber o que se passa, pois nós pagamos acima do ordenado mínimo nacional”.

Já a CVRPS ‘culpa’ a grande oferta de emprego na capital. “Há uma crónica falta de mão de obra talvez porque estarmos na Área Metropolitana de Lisboa, que tem uma grande atração e oferta de emprego. Isso faz com que, por vezes, os jovens não queiram aceitar trabalhos na viticultura, ainda que possam ser mais bem pagos do que noutros serviços”, refere Henrique Soares, presidente da instituição.

Por sua vez, a Associação da Indústria da Península de Setúbal - AISET fala num “grave problema demográfico”. Nas últimas décadas, diz o presidente Nuno Maia, “o ensino profissional foi praticamente abandonado e o existente é pouco acarinhado pelos poderes públicos, o que leva a que muitos dos saberes mais exigentes e complexos não tenham a adequada estrutura formativa disponível nas camadas mais jovens”. “São necessárias competências acrescidas nas ciências exatas (matemática, física), que não são as preferidas da maioria, razão pela qual há também um menor recrutamento nesta área. Por fim, alguns quadros mais qualificados optam por carreiras internacionais mais atrativas em termos de progressão profissional e económica que nas empresas nacionais”, afirma.

No setor da indústria, de acordo com o responsável da AISET, as funções mais desfalcadas são “serralharia, metalomecânica, tornearia, manutenção industrial, automação, laboratórios e até condução de veículos pesados”.

Aluno da EHTS é campeão de Gestão Hoteleira

TEXTO DORA DUARTE

PARA QUEM ESTUDA hotelaria o título é bastante cobiçado, uma vez que se trata de uma distinção europeia na área de Gestão Hoteleira, mas a paixão de André Castel-Branco é a Produção de Cozinha, área em que se está a especializar (frequenta o último semestre do curso) na Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal (EHTS).

“É com muita felicidade que recebo este prémio e não digo que não me sirva para o futuro, mas, na verdade, para aquilo que pretendo neste momento, que é profissionalizar-me e trabalhar na cozinha, não tem tanto impacto. Obviamente que é sempre algo que ansiamos, de outra forma não tinha concorrido”, disse ao nosso jornal o jovem palmeense de 22 anos que ambiciona fazer carreira no restaurante asiático Midori.

A 34ª edição da Conferência Anual da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria, realizada na Estónia no início deste mês, contou com a participação de 540 alunos, oriundos de 84 escolas de 21 países, e teve 11 disciplinas a concurso. No âmbito da Gestão Hoteleira os estudantes foram submetidos a uma prova prática e a outra teórica.

“Na fase teórica tínhamos que responder a 20 questões no âmbito de um workshop. Já a prática consistiu numa espécie de ‘jogo’ num simulador, em que o desafio era gerir um mercado fechado em Tallinn e cada escolha afetava o nosso desempenho de gestão”, explicou.

Segundo o coordenador da Área Técnica da EHTS, Nelson Carvalho, André Castel-Branco fez equipa com um holandês e obtiveram os melhores resultados: “O nosso aluno, em conjunto com um holandês, apresentou as melhores estratégias para a sustentabilidade de um negócio hoteleiro e, numa segunda fase, exibiu um modelo de gestão para um Eco Hotel e restaurante Fine Dining com produtos locais”.

Nesta competição, a instituição de ensino de Setúbal, conta o mesmo responsável, destacou-se também com a conquistas de seis medalhas, nomeadamente “três ouros nas categorias de Gestão Hoteleira, Empreendedorismo e Pastelaria, duas de prata em Alojamento Hoteleiro e Bar e uma de bronze em Turismo”.

Paróquia de São José abre espaço para alunos do Ensino Superior

Centro para estudantes ‘nasceu’ da vontade missionária de dar resposta ao défice de espaços, com qualidade, dedicados ao estudo e ao trabalho dos jovens alunos.

TEXTO DORA DUARTE

IR AO ENCONTRO das necessidades dos alunos do ensino superior, oferecendo-lhe um espaço onde possam “estudar”, realizar “debates, conferências, experiências de formação humana e cristã, momentos de ora-

ção e ter acompanhamento espiritual” é o objetivo do Centro de Estudantes do Ensino Superior de Setúbal (CEESS). A iniciativa partiu dos Salesianos de Setúbal, em conjunto com a Diocese e a Pastoral Universitária, e tornou-se realidade no passado dia 10 na Paróquia de São José.

“Depois de algumas conversas com vários alunos entendemos criar, nessa paróquia, um centro de acompanhamento de estudantes que fosse ao encontro daquilo que são as suas necessidades. O importante é oferecer um espaço de socialização numa vertente de jovem para jovem, com o objetivo de estar entre amigos, de convívio e formação”, disse ao Semmais

o padre Álvaro Lago, responsável da Pastoral Universitária no Instituto Politécnico de Setúbal.

Na opinião do sacerdote, os estudantes residentes em Setúbal carecem de espaços para poderem estudar, trabalhar e onde, ao mesmo tempo, se sintam confortáveis. No CEESS, que se encontra aberto todos os dias úteis das 17h00 às 21h00, têm à disposição Internet, três salas pequenas, um salão maior, uma cozinha, uma sala de convívio e ainda um espaço de oração com missa semanal, todas as quartas-feiras.

“Este centro é mais do que um local de estudo, queremos que seja um lugar de família,

de encontro e de proximidade. Pois o nosso foco é ajudar os jovens a crescer nas variadíssimas dimensões das suas vidas. Aqui temos três sacerdotes e dois irmãos salesianos e estamos disponíveis para falar com os jovens, ouvi-los e ajudar no que precisarem”, referiu o padre Álvaro Lago.

Consciente de que ainda está numa fase “bastante incipiente”, o sacerdote deseja que o projeto “corresponda da melhor forma às necessidades dos jovens estudantes de Setúbal” e, simultaneamente, consiga materializar o lema “Não podemos calar o que vimos e ouvimos”, escolhido pelo Papa Francisco para assinalar o Dia Mundial das Missões.

ELEITOS OS VENCEDORES DO XXI CONCURSO DE VINHOS DA PENÍNSULA DE SETÚBAL

55 medalhas atribuídas aos melhores néctares da região

Apesar da pandemia, os vinhos da região continuam a conquistar mercados. Este ano, o concurso promovido pela CVRPS elegeu 55 entre os 172 néctares candidatados.

TEXTO ANTÓNIO LUÍS IMAGEM DR

O BRANCO TERRAS DO PÓ Chardonnay & Viognier 2017 (Casa Ermelinda Freitas), o tinto Adega de Palmela Grande Reserva 2017 (Adega Cooperativa de Palmela), o generoso Moscatel Roxo 20 Anos (José Maria da Fonseca) e o rosado Bacalhôa Roxo Vinha dos Frades 2020 (Bacalhôa) foram considerados, segundo o júri, os melhores néctares na XXI edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal, organizado pela Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal com o patrocínio do Turismo de Lisboa.

A cerimónia de entrega das 55 medalhas - 31 de ouro e 24 de prata - teve lugar na última segunda-feira, durante um jantar na

ve a sua qualidade”, sublinhando que, nesta edição, fez-se uma “singela homenagem à região e a algumas pessoas que a têm ajudado a construir ao longo de três décadas, também a partir da CVRPS”. “Não somos mais do que uma pe-

excelente trabalho” da equipa da CVRPS, pois só assim tem sido possível continuar a fazer “tanto com tão poucos” e, na sua ótica, este evento, “é, uma vez mais, prova disso”. E, afirmou, apesar da pandemia e da terceira mudan-

Henrique Soares reconhece que houve empresas que sofreram com a pandemia, mas que, outras, fruto da sua “excelente implantação, moderna distribuição e de décadas a trabalhar no mercado de exportação, conseguiram resistir e, nalguns casos, fizeram desta crise uma oportunidade de crescimento. Não deixaram de comprar uvas e vinhos àqueles que estavam a passar por dificuldades e a região conseguiu ultrapassar as últimas vindimas sem grande stress ao nível dos stocks e sem uma pressão desvalorizadora da remuneração das uvas”. A CVRPS



Quinta de Monsanto, em Lisboa, depois de avaliados 172 vinhos, de 17 produtores da região.

No decorrer do evento, Henrique Soares, presidente da CVRPS, realçou que a entidade “certifica há 30 anos a origem dos vinhos afamados da península e promo-

vena peça da grande equipa que faz uma grande região vitivinícola e uma boa parte dos culpados da história de sucesso do que têm sido estes 30 anos estão nesta sala, direta ou indiretamente representados”, disse.

O responsável enalteceu “o

ca de instalações, sem qualquer apoio público, ao contrário das outras congéneres, “no último ano e meio nunca deixámos de corresponder e de manter a prontidão e a capacidade de resposta a que temos habituado os nossos clientes, parceiros e fornecedores”.

continuou, ainda assim, a consolidar o seu volume de produção certificada em torno de um número “muito simpático” que rondou os 80 por cento.

Segundo o mesmo responsável, a península voltou a ter resultados “assinaláveis” no mercado interno,

PUBLICIDADE



Audi Q4 Sportback e-tron
Teste-o na Caetano Sport.



Visite-nos em www.caetanosport.pt



Caetano Sport - Concessionário Oficial Audi

SETÚBAL - Azinhaga Cruz de Peixe 2910-741 Setúbal Tel.: 914 749 995 setubal@caetanosport.pt



sobre todas as óticas de análise, e os números referem-se ao primeiro semestre do ano em curso. “A exceção é a restauração, como seria de esperar. Mesmo perante esta conjuntura adversa, os nossos vinhos cresceram em volume e valor tal como tem vindo a acontecer nos últimos 20 anos”, venceu. No caso das exportações, o desempenho é, igualmente, “muito positivo” e em linha com o “ano fantástico” que 2021 está a ser para a globalidade dos vinhos portugueses.

O júri foi constituído por um leque de personalidades ligadas ao mundo dos vinhos e à análise sensorial, e envolveu docentes de enologia, especialistas em análise sensorial das várias regiões vitivinícolas nacionais, enólogos,

escanções, jornalistas e membros do painel de prova da ASAE.

EMPRESÁRIOS VITIVINÍCOLAS SATISFEITOS COM RESULTADOS

Para Leonor Freitas, gerente da Casa Ermelinda Freitas, as medalhas conquistadas representam “grande alegria e responsabilidade”, porque geram expectativas no consumidor: “Não temos medo, porque queremos trabalhar cada vez mais e melhor. Há que aproveitar as potencialidades da região e dignificar a nossa região e o país. Estes prémios são o reflexo do trabalho da minha família, dos nossos trabalhadores, consumidores e do nosso enólogo. Com muito amor e carinho iremos continuar a trabalhar o melhor

que se pode”.

Domingos Soares Franco, da JMF, referiu que a empresa sempre tem feito “vinhos generosos”, desde 1840, um trabalho que está a ter continuidade com “as novas gerações” da família. Sublinhou ainda que o segredo do sucesso está na “paciência”. “É preciso deixá-los descansar, evoluir e envelhecer”, disse.

Já Ângelo Machado, da Adega de Palmela, salientou ser “uma honra” receber o prémio de Melhor Vinho Tinto 2021: “Apostamos nesta gama para colocar os nossos vinhos num patamar superior em tempo de pandemia. Foi uma aposta ganha e representa uma enorme alegria para nós e para os nossos associados”.

Jaime Quendera, da Coopera-

tiva Agrícola de Pegões, mencionou que “mais importante do que receber prémios é o convívio e a discussão entre todos os vitivinicultores”: Felizmente, a “nossa região tem crescido muito, o que é uma honra para todos nós”. Questionado sobre o segredo do sucesso dos seus néctares, o responsável aponta o dedo “à equipa, às uvas de qualidade e à adega bem equipada”.

Por sua vez, Vasco Garcia, coordenador de enologia da Bacalhôa, referiu que estas medalhas são prémios “muito especiais” para a empresa, dado estarmos na presença de um concurso “da região”, mas o mais importante é “este convívio e o estarmos a provar os vinhos”. ■

Audi na ‘rota dos vinhos’

Francisco Duarte, diretor geral da Caetano Sport, em Setúbal, associou o apoio da empresa, de há quatro anos a esta parte, a um evento que evidencia o crescimento dos produtores vitivinícolas. “Já temos uma parceria com a CVRPS desde 2018 e é muito importante continuarmos ligados a esta área de negócios. A nossa preocupação é estar próximo das empresas e das pessoas”, começa por adiantar ao Semmais, não tendo dúvidas de que o concurso de vinhos da CVRPS é “um evento prestigiante” num setor que está em “franco crescimento”. E conclui: “Faz todo o sentido associar a nossa marca Audi a um evento que tem toda esta notoriedade e que envolve empresas fortes da região”. ■

BARREIRO

A margem certa para fazer o seu **INVESTIMENTO**

Regulamento Municipal de Concessão de Incentivos ao Investimento

Saiba tudo em www.cm-barreiro.pt



FERNANDO CASACA LEVA À CENA PEÇA INSPIRADA EM ANTON TCHEKOV

“Três irmãs e um Tenente-Coronel” pelo Elefante



O Teatro do Elefante está a estrear um novo espaço cultural no Bairro 2 de Abril. É lá que está em cena uma peça que, inspirada em “As Três Irmãs”, de Anton Tchekov, apresenta uma reflexão sobre a igualdade de oportunidades.

TEXTO ANTÓNIO LUÍS
IMAGEM DR

APESAR DAS DIFICULDADES, dos obstáculos e dos dias infelizes, naturalmente que a vida vale a pena e deve ser vivida. É esta a mensagem da peça “Três irmãs e um Tenente-Coronel”, uma produção do Teatro do Elefante (TE) inspirada em “As Três Irmãs”, de Anton Tchekov, a partir da dramaturgia e encenação de Fernando

Espectáculo está em cena até ao dia 27 deste mês

Casaca que estreou no Centro Sociocultural Elmano Sadino.

Fernando Casaca, diretor do TE, realça que o público “aplaudiu de pé” a estreia desta obra, que conta um investimento de cerca de quatro mil euros - dos quais três mil são oriundos da DGArtes -, e que, no final da peça, recebeu “palavras de apreço, de agrado e muito elogiosas”, tanto sobre a encenação como sobre as interpretações dos seis atores em palco.

Na adaptação, o TE procurou “enfatizar a presença da música”, ora com temas instrumentais, compostos por Ariél Rodriguez, um compositor argentino radicado em Portugal, ora com canções e com música original de Márcio Lima, artista brasileiro, também a viver no nosso país. “No texto original, publicado em 1900, podemos encontrar muita música, vários sons e algumas canções, pelo que na nossa versão deste autor russo, alargámos a experiência musical”, disse ao Semmais o encenador.

OBRA TRANSPORTA PÚBLICO PARA MUNDO DA REPRESENTAÇÃO

Já os figurinos, o cenário e os espaços em geral, apostam em “características contemporâneas”. “Através dos figurinos, de corpetes femininos e coletes masculinos procuramos estimular a criatividade dos espetadores e transportá-los para o mundo da representação teatral”, revela Fernando Casaca, acrescentando que “a sexualidade e a sensualidade estão muito presentes no texto de Tchekov, onde se inspirou”.

“Queremos sublinhar esses aspetos. Também o excesso de mobiliário inicial, em contraste com o despojamento do último ato, tal como a presença de bebidas, pretendem sugerir o ambiente familiar do grupo social representado, uma burguesia que nada produz, infeliz na sua decadência, individual e coletiva”, explica.

Com 24 anos de existência, o TE vive dias de “subfinanciamento” e regista uma “deficiente circulação de espetáculos, sobretudo os menos comerciais”. Além disso, queixa-se da “precariedade e desproteção social predominantes entre os trabalhadores das artes e da cultura em geral”. No entanto, sublinha Fernando Casaca, a companhia setubalense está a “estrear um novo espaço e conta com um núcleo de profissionais empenhados e mobilizados”, para continuar a criar espetáculos e a proporcionar “a partilha de emoções e reflexões sobre a vida e o mundo, com a comunidade”.

Para melhorar as condições de acolhimento do novo espaço cultural, localizado no Bairro 2 de Abril, a companhia necessita de “cadeiras confortáveis, mais equipamento de iluminação”, bem como “sinalética nas imediações”, de modo a facilitar o acesso do público ao Centro Sociocultural Elmano Sadino.

“Três irmãs e um Tenente-Coronel” estará em cena até ao dia 27, todas as quintas, sextas e sábados, às 21h00. ■

fado e pelo público. Por agora escolhi aprender a dar-me da melhor forma e no tempo certo”, enfatiza, levantando o véu que, em breve, sairá um novo single.

Dedicado inteiramente ao fado, o setubalense vai dando voz às revistas e musicais do Núcleo de Amigos do Bairro Santos Nicolau, onde também tem sido padrinho da marcha popular, nos últimos anos. Em agosto do corrente ano lançou um single sobre as Festas de Troia, da autoria de Carlos Crispim e Rui do Cabo, como forma de homenagear o tradicional evento.

Para si, o fado é “uma forma de viver, um sentimento” e presente que este estilo irá ser “um amor para a vida, um desabafo que me ajuda a viver”. “O fado nasce connosco e, por isso, acho, como diz um dos meus fados, eu nasci para o fado”, refere Nuno Rocha, afirmando que tenta sempre colocar um pouco de si nos poemas que escreve e canta, e, talvez por isso, “a cada dia que passa sente cada vez mais o fado na voz”. ■

Agenda



“A CORAGEM DA MINHA MÃE”

Os Artistas Unidos apresentam “A coragem da minha mãe”, no Fórum Cultural. Baseada num conto, narrado por Tabori, conta a história da improvável salvação da sua mãe, aquando da deportação de quatro mil judeus de Budapeste para Auschwitz, em julho de 1944.

Seixal

20 de novembro, às 21h30



“MONDA”

Do Alentejo para o mundo, Jorge Roque, Pedro Zagalo e Herlander Medinas, alinhados no coletivo. Monda, estreiam-se no Fórum Cultural, com a participação especial do Grupo Coral da Sociedade Filarmónica Progresso e Labor Samouquense.

Alcochete

24 de novembro, às 21h00



“O ÚLTIMO BURRO”

O Teatro UBU/Arte 33 estreiam a peça “O Último Burro” no Teatro António Assunção, no âmbito da 25.ª Mostra de Teatro. A chegada de um desiludido encenador desencadeia a revelação de seis personagens que esperam um barco numa estação fluvial.

Almada

25 de novembro, às 21h30



“FESTIVAL BATUTA”

Sines acolhe o 2.º Festival Batuta, dedicado à música clássica. João Pedro Cunha e Quinteto de Cordas, Banda de Música da Força Aérea, Pedro Burmester, Abmiram Ensemble e Orquestra de Sopros do Algarve, compõem o programa.

Sines

24 a 26 de novembro, às 18h00, 19h00 e 21h30

Nuno Rocha conquistou “Voz Revelação”

Com a convicção de que nasceu para o fado, o setubalense escolheu este estilo para a vida. A cada dia de passa, diz, traz cada vez mais o fado na voz.

TEXTO ANTÓNIO LUÍS

O SETUBALENSE NUNO ROCHA foi considerado pela Voz do Operário a “Voz Revelação” na 5.ª Gala do Fado, que teve lugar no início deste mês. Em conversa com o Semmais, o artista disse ter sido surpreendido com a escolha, pois havia “enormes nomes” a disputar o galardão. “Ouvi um enorme continua, tanto do público como da direção da coletividade alfacinha, que reagiram tão bem ao meu prémio”, afirmou.

Em Lisboa já tinha ganho, em 2018, o “Lisboa e o Fado” e, no concurso António Jorge, em Odivelas, no ano seguinte, alcançou o 2.º lugar, mas um troféu deste género foi o primeiro que levou para casa. Em 2019 e 2020 passou à final da Grande Noite do Fado de Lisboa, mas Nuno Costa não vive só de concursos. “A minha gaveta está cheia de projetos que, futuramente, sairão com toda a certeza. Não esperem de mim apenas o que já dei, por mim, pelo

Plateia D'Artes apresenta musical inspirado no cinema português

Com cenários arrojados e figurinos preparados por profissionais das artes, "As Cantigas do Cinema Português" pretendem dar a conhecer aos jovens o legado cinematográfico do país.

TEXTO ANTÓNIO LUÍS IMAGEM DR

A ASSOCIAÇÃO CULTURAL Plateias D'Arte, de Almada, estreou este mês, no Forum Romeu Correia, o musical "As Cantigas do Cinema Português" onde se recordam alguns dos principais êxitos do cinematográfico nacionais. O espetáculo, onde foram investidos cem mil euros, pretende dar a conhecer aos mais novos a história do cinema, os grandes atores, os realizadores e os autores. São protagonistas Yola Dinis e Jorge Baptista da Silva.

Diogo Novo, diretor desta associação com cinco anos de existência fundada por um grupo de colegas e professores que lecionavam música e dança numa coletividade almadense, realça ao Semmais que a peça está a ser "muito bem" aceite pelo público, tem tido "todas as sessões esgotadas" e que existem "várias localidades a pedirem para irem às suas terras".



Depois de Almada, o musical, que aposta em "gente nova e com garra", vai passar por Lisboa, Cascais, Seixal, Alcochete, Faro, e, talvez, pelo norte do país. "Fizemos arranjos nas músicas antigas e demos-lhes uma nova roupagem, uma

nova vida", conta ao nosso semanário o encenador, que fala em doze atores em palco e em apoios do município local e do Ministério da Cultura, através do programa "Garantir Cultura".

Espectáculo coloca em cena a história do cinema nacional

CENÁRIOS INESPERADOS E FIGURINOS DESENHADOS A DUAS MÃOS

Em relação aos cenários, diz são "arrojados", a começar pelas cortinas de Led que dão "uma grandiosidade" e transmitem "a ideia de sonho" ao espetáculo. Além disso, o touro, "outro adereço que todos comentam, e o barco da cena de Rosa de Alfama", que ninguém espera que o cantor entre em cena a cantar em cima de um barco, merecem igualmente destaque.

No que diz respeito aos figurinos, são todos pensados por Diogo Novo e por Helena Resende, isto sem falar numa vasta equipa de costureiras, "sempre prontas para concretizar as ideias que nascem no papel". Neste musical, a associação conta com a colaboração da mestra Rosário Balbi, que costuma confeccionar os figurinos das obras de Filipe La Faria, das marchas populares de Lisboa e de outros espetáculos. O Teatro Politeama cedeu alguns vestidos específicos para algumas das cenas do musical.

Refira-se que a Plateias D'Arte desenvolve vários projetos, tanto a nível de teatro musical, como de concertos. Já levou a palco catorze espetáculos, destinados a "várias faixas etárias", desde a infância a toda a família. Está sediada em Almada, mais concretamente nas instalações cedidas em parceria com a Universidade Sénior D. Sancho I. Alberga também uma Escola de Artes, onde se pode aprender teatro, canto, dança, piano. De futuro tenciona fazer digressões com os espetáculos "As Cantigas do Cinema Português" e "Uma Noite na Broadway", este último com as participações especiais de Anabela e Eládio Clímaco. ■

"Fábrica dos Sonhos" quer ajudar alunos a teatralizar

TEXTO ANTÓNIO LUÍS

DEPOIS DE TER ESTREADO em 2017, no Forum Luísa Todi, em Setúbal, e de ter andado por vários palcos o musical "Fábrica dos Sonhos", um projeto com textos de Bruno Frazão e músicas de Artur Jordão, passa agora para o Kit de Teatro destinado às escolas básicas da região.

O kit inclui todo o conteúdo do espetáculo, ou seja, textos, partituras, CD com os temas do musical, o prefácio de Natália Abreu e a crítica do João Pereira Bastos, o ex-diretor do Luísa Todi, onde o projeto se deu a conhecer ao público, permitindo que seja representada "uma peça de teatro caseira ou nas escolas".

Bruno Frazão, diretor da Companhia de Teatro de Setúbal, a entidade que investiu no projeto, à fala com o Semmais realçou que a finalidade é "perpetuar a história da "Fábrica dos Sonhos", que esteve durante um ano em cena, sempre com uma grande adesão da parte do público, e que pretende passar, a toda a família, uma mensagem sobre a vida e o desenvolvimento das crianças".

Além disso, e para colmatar "uma lacuna existente a nível de escrita teatral, segundo sublinha Bruno Frazão, uma vez que "existem poucos guiões disponibilizados sobretudo para a área da infância, pretende, também, que nas escolas, nos infantários e até

mesmo em casa, a história possa ser representada e cantada por professores, educadores e família".

Com o selo das Edições Virgula, e um preço de 13,50 euros, os 250 exemplares do Kit de Teatro "Fábrica dos Sonhos" estão orçados em 3,500 euros e contaram com os apoios financeiros do município setubalense, da União das Freguesias de Setúbal, entre outras entidades e empresas, ajudas essas que "não chegaram para pagar a totalidade do investimento": "Vamos, portanto, vender o kit na esperança de que possamos angariar algumas receitas, não só para colmatar as despesas que o projeto teve, mas, também, para contribuir para impulsionar outras atividades da Companhia de Teatro de Setúbal", explica o mesmo responsável.

Para adquirir o kit, o público poderá aceder ao site do Sítio do Livro, através do email actas.setubal@hotmail.com ou do número de telemóvel 937 189 555, isto enquanto decorrem negociações com papelarias da cidade para que a obra também possa ser comprada nesses locais.

"Fábrica dos Sonhos" será apresentado aos convidados e patrocinadores no dia 21, às 16h30 e às 18h30, no McDonald's Drive e na Casa da Cultura, respetivamente, em Setúbal. ■

TEATRO MARIA VITÓRIA
HÉLDER FREIRE COSTA APRESENTA:

VAMOS AO PARQUE

UMA SOBERBA REVISTA A PORTUGUESA

O GRANDE REGRESSO DE
Cidália Moreira

André Leitão Ana Lopes Gomes Miguel Dias Dora Paulo Vasco Pedro Silva Rita Raposo

E AINDA O GRUPO DE DANÇA: MV DANCERS

QUINTA E SEXTA-FEIRA: 21:30H
SÁBADO E DOMINGO: 16:30H E 21:30H

MARCAÇÕES:
GERAL: 213 475 454 BILHETEIRA: 213 461 740 EMAIL: teatromv@sapo.pt
SIGA-NOS: [f teatromvoficial](https://www.facebook.com/teatromvoficial) [i teatromvoficial](https://www.instagram.com/teatromvoficial)

Financiado por COMPETE 2020 PORTUGAL 2020 UNED EUROPA

APÓIO LISBOA

PUBLICIDADE

CONSULTORA APOSTA FORTE NA TECNOLOGIA E TRANSFORMAÇÃO DIGITAL

Estudantes do IPS integram quadro de elite da Deloitte

Setúbal será uma das oito cidades nacionais que irão acolher equipas especializadas para trabalharem em centros tecnológicos e de transformação digital.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO
IMAGEM DR

SETÚBAL SERÁ uma das oito cidades portuguesas incluídas num projeto da consultora Deloitte Portugal que prevê instalar, nos próximos quatro anos, dois centros tecnológicos e de transformação digital. Em Setúbal deverá ficar localizada uma das equipas destes centros que, espera-se, sejam responsáveis pela criação, a nível nacional, de 1.500 a 2.000 novos postos de trabalho. Os especialistas utilizados serão formandos do Instituto Politécnico de Setúbal (IPS).



dos do Instituto Politécnico de Setúbal (IPS).

“Para nós, politécnico de Setúbal, o convite que nos foi endereçado é um motivo de orgulho e mais um reconhecimento

Mais de uma dezena de alunos do IPS já foram contratados

da nossa capacidade formadora, neste caso na área das novas tecnologias”, disse ao Semmais

o presidente do IPS, Pedro Dominginhos.

O mesmo responsável salientou o facto de a própria Deloitte ter oferecido contratos de trabalho aos 13 estudantes do instituto que, desde 2017, se encontram a tirar as respetivas licenciaturas. “É um grande reconhecimento sabermos que estamos a preparar pessoal especializado numa área tão importante, ao ponto de lhes serem oferecido contrato de trabalho remunerados acima do que é habitual. Por outro lado, tenho também a garantia que no futuro, outros formandos irão ter a mesma possibilidade de entrarem diretamente e pela mesma via no mercado de trabalho”, adiantou o presidente do IPS.

APOSTA EM CURSOS DA ÁREA DA TECNOLOGIA CONTINUA

Pedro Dominginhos confirmou ainda que a instituição a que preside irá continuar a desenvolver os cursos ligados às novas tecnologias as quais, em

sua opinião, são uma garantia de mais hipótese de emprego e suscetíveis de gerar riqueza.

Para além de Setúbal, a Deloitte Portugal pretende estabelecer equipas em Lisboa, Porto, Viseu, Braga, Coimbra, Faro e Leiria. Os dois centros tecnológicos, denominados Global Technology Solutions Center of Excellence e Global Telecom Network Centre of Excellence, tratarão, respetivamente, de áreas relacionadas com o desenho e conceptualização de soluções tecnológicas e de transformação digital, e do trabalho a nível laboratorial (o primeiro a nível mundial) destinado à prototipagem de soluções sectoriais baseadas em 5G, conforme adianta a Deloitte em comunicado.

O CEO da Deloitte Portugal, António Lagartixo, refere que os centros são de excelência e estarão diretamente vocacionados para prestação de serviços a nível mundial, com especial incidência nos mercados europeu e norte-americano. Funcionarão, diz, de modo integrado com outros centros da rede Deloitte, o que permitirá um acesso permanente a conhecimentos avançados e a mais sofisticada tecnologia.

Com os dois novos centros a funcionarem, a consultora espera ultrapassar os 6.000 trabalhadores em todo o país. ■



ANÚNCIO FORNECEDORES

A Baía do Tejo, S.A., empresa pública de gestão territorial e de parques empresariais sítos nos concelhos do Barreiro, do Seixal, de Estarreja, de Almada e de Vendas Novas, pretende alargar a sua base de potenciais fornecedores a consultar no âmbito de procedimentos adjudicatórios, nos termos do seu Regulamento de Contratação (disponível para consulta em www.baiadotejo.pt), nomeadamente na área da construção civil e obras públicas.

Por este motivo, solicitamos que eventuais interessados (Empresas com Alvará de Obras Públicas) possam remeter para a Baía do Tejo, S.A. um email para aprovisionamentos@baiadotejo.pt, fazendo referência ao presente Anúncio, com a respetiva apresentação da empresa e portefólio, manifestando interesse em se tornar potencial fornecedor qualificado, evidenciando as respetivas áreas de atuação preferenciais.

A Baía do Tejo, S.A. irá analisar a informação remetida e poderá, havendo interesse nesse registo, remeter ao interessado um “Questionário de Qualificação de Potenciais Fornecedores”, cuja devolução devidamente preenchido é condição necessária para que a empresa interessada possa vir a tornar-se (ou continue a ser) potencial fornecedora qualificada da Baía do Tejo, S.A. e, conseqüentemente, ser eventualmente considerada para futuros procedimentos adjudicatórios.

SEJA O PRÓXIMO A SER
ESCOLHIDO!
 FAÇA PARTE DA EQUIPA!

GRUPOLOUNGE
 SETÚBAL | ALCOCHETE | MONTIJO

966 196 297
recrutamento.grupolounge@remax.pt

Imobiliária - Sociedade de Mediação Imobiliária, Lda. AMI 104724

PORTO DE SETÚBAL

Uma aposta
*na Intermodalidade
 e na Logística*

O Porto de Setúbal tem uma localização privilegiada a 45km de Lisboa, com boas ligações rodo-ferroviárias ao seu hinterland que se estende até Madrid. Integra uma das mais importantes zonas industriais e logísticas do país e oferece ligações directas à Rede Ferroviária Nacional e à Rede Rodoviária Principal, inserindo-se na Rede Transeuropeia de Transportes (RTE-T) o que o torna um dos portos mais competitivos da Costa Atlântica da Europa.

APSS - Administração dos Portos do Setúbal e Sagres, SA

www.portodesetubal.pt

RIONATURA VAI A ROMA À CONQUISTA DO PRIMEIRO TÍTULO PARA O PAÍS

Almadense leva Portugal à 'Champions' de matraquilhos

Grupo de amigos e 'craques' do futebol de mesa vão representar Portugal na Liga dos Campeões. A equipa é constituída por seis jogadores, dois do concelho de Almada e um deles é o impulsionador da iniciativa.

TEXTO DORA DUARTE
IMAGEM DR



Equipa de jogadores integra dois elementos de Almada

É UM DOS JOGOS mais populares no nosso país. São raros os cafés onde não há, pelo menos, uma mesa de matraquilhos, à volta da qual amigos se reúnem para jogar, mas também para cumprir uma espécie de 'ritual social' de confraternização. No entanto, o almadense Pedro Oliveira pretende chegar mais longe e tomou a iniciativa de levar até Itália a bandeira nacional, para concorrer na Liga dos Campeões, pela primeira vez, nesta modalidade.

"O que impulsionou esta decisão foi, em primeiro lugar, o facto de eu ter um especial interesse pelas provas internacionais e depois percebi que não havia nenhuma equipa portu-

guesa a competir. Então, esta era a nossa oportunidade de reunir os amigos e de nos apurarmos para a competição. A Covid-19 impossibilitou as provas de apuramento 'em tempo útil' e, em conjunto com a federação nacional, a inscrição da nossa equipa foi viabilizada. A equipa Rionatura reúne um critério misto entre amizade e performance", conta ao Semmais Pedro Oliveira.

Para o jogador, a prova é interessante não só pelo prestígio europeu, mas também pela circunstância de as mesas de jogo internacionais "serem diferentes das nacionais", o que lhe desperta bastante interesse, uma vez que beneficia as jogadas. "Os

jogadores não são de chumbo, como os que estamos habituados, são de plástico e isso é benéfico devido à minha estratégia de jogo, que não se dedica tanto à rapidez e à força, mas mais à tática. Desta forma o jogo fica mais leve", esclarece.

TETRAMPEÃO DA MODALIDADE FAZ PARTE DA RIONATURA

São seis os atletas que vão representar a nossa seleção, pela equipa Rionatura, de 19 a 21 deste mês, em Roma. Deste grupo faz parte o tetracampeão, André Mendes, também ele de Almada

e que 'transporta' um currículo invejável de títulos.

"Fui durante quatro anos seguidos campeão nacional de futebol de mesa na vertente individual, entre 2008 e 2012, sendo que ainda nesse ano venci também o Campeonato Nacional de Pares. Estou bastante expectante para esta Liga dos Campeões e pretendemos chegar ao pódio", avança André Mendes.

Este é também o desejo de Pedro Oliveira, que considera que Portugal está em vantagem, mas não esquece que se vão deparar com os melhores da Europa.

"As expectativas são realmente altas, apesar de ser uma primeira participação, porque temos na nossa equipa craques não só nacionais mas também mundiais. O Filipe Parreira foi várias vezes campeão do mundo júnior, o André Mendes já fez nono lugar por duas vezes no individual do mundial. Todos os outros membros já ganharam provas e em competições internacionais ficaram no 'top 20', elogia o mentor da ideia.

Mário Silva, o 'capitão', e Márcio Ferreira, de Paços de Ferreira, juntam-se assim a André Mendes e Pedro Oliveira, de Almada, e aos lisboetas Filipe Parreira e Gonçalo Santos na equipa Rionatura. ■

Telma Monteiro renova com o Benfica até 2024



TELMA MONTEIRO ANUNCIOU, terça-feira, que vai continuar ao serviço do Benfica. A judoca portuguesa de 35 anos, natural de Almada, vai continuar ligada às águias, preparando assim a participação nos próximos Jogos Olímpicos, em Paris, em 2024.

Caso consiga o apuramento, Telma Monteiro irá partici-

xxxxxx

par nas sextas olimpíadas da carreira. A estreia aconteceu Atenas (2004), seguindo-se as passagens por Pequim (2008), Londres (2012), Rio de Janeiro (2016) e Tóquio (2020), com destaque para a medalha de bronze

alcançada no Brasil.

Judoca mais titulada em Portugal, Telma Monteiro conta ainda com uma medalha de bronze em Jogos Europeus (2015), cinco vitórias em Europeus (2006, 2007, 2009, 2012 e 2014) e três medalhas de prata em Mundiais (2007, 2009, 2010 e 2014). ■

Surto adia jogo entre Vitória e União de Santarém

UM SURTO DE gastroenterite no plantel do União de Santarém voltou a adiar o jogo da 5ª jornada da Liga 3, Série B, entre o Vitória de Setúbal e a formação escalabitana que estava agendada para este sábado, às 15h00.

Mais de metade do plantel comandado por André David esteve sem treinar durante três dias e os jogadores estão a regressar de forma condicionada, após este surto de gastroenterite. Existem jogadores que perderam bastante peso – entre seis a oito quilos – e também alguma massa muscular nos últimos dias.

A formação de Santarém agradece "a amabilidade" da Federação e do Vitória de Setúbal. ■

Percurso de Neemias Queta em vídeo

O DOCUMENTÁRIO 'Neemias Queta: Big Dream', uma curta-metragem do projeto Betclic NXT, estreada quarta-feira, apresenta o basquetebolista português em todo o seu percurso e as dificuldades por que passou até chegar à Liga norte-americana (NBA).

Da autoria do realizador português André Braz, esta obra cinematográfica conta passo a passo a carreira de Neemias Queta, que segundo os amigos e familiares tinha "dois pés esquerdos para jogar futebol e demorava uma eternidade para passar a bola", motivo pelo qual a dada altura se virou para o basquetebol e ingressou nos escalões de formação do Barreirense.

"Acompanhámos a história dele desde criança, acompanhámos também os momentos antes do dia do 'draft'. Podem esperar um documentário sobre um sonho realizado. Um sonho realizado com muito esforço e dedicação e assente nos valores transmitidos pela família, que Neemias leva até aos dias de hoje e que permitem estar onde está", começou por dizer André Braz.

Rodado em contexto de pandemia, o que obrigou o realizador a contratar uma equipa local para as filmagens, fruto da impossibilidade de viajar para os Estados Unidos, o documentário foca muito as raízes do basquetebolista dos Sacramento Kings, não só familiares, como da localidade onde viveu: o Vale da Amoreira (município da Moita).

"Da parte dele, houve sempre muita abertura. Ele tinha muita vontade que este filme fosse feito, para contar a história dele às pessoas. A parte que mais me surpreende é uma frase dita por um dos treinadores dele no Utah. Ele disse-lhe que ele ia mudar a vida do Neemias, mas que passado estes anos o Neemias é que tinha mudado a vida dele. Isto revela a personalidade do Neemias. Ele tem um impacto muito grande nas pessoas que o rodeiam", afirmou, desejando querer continuar a contar a história do basquetebolista luso "que acabou de começar". ■

EDITORIAL
RAUL TAVARES
DIRETOR

As vagas e as suas maleitas

PARECE EVIDENTE que, tal como se esperava, este coronavírus veio para ficar, ainda com força de ataque e capaz de quase gerar a mesma balbúrdia do seu aparecimento.

Diz-se que vêm aí novas vagas, alastrando a divisão entre a comunidade médica, a dúvida dos políticos e muita incerteza junto das populações.

É certo que, como já se nota, a vacinação atenua a dimensão das perdas de vida e dos internamentos. No caso português, dizem mesmo alguns especialistas que essa 'boa jornada' terá evitado mais de 200 mil novos casos e duas mil mortes.

Mas já muitos reclamam medidas de aperto, confinamentos para todos os gostos e outras decisões agora mais difíceis de tomar face ao momento político que nos foi imposto, que levou à dissolução do Parlamento nesta legislatura que fica pelo meio.

E, como era fácil de adivinhar, muitas destas vozes vociferaram, não há muito tempo, pela abertura escancarada de tudo o que o confinamento encerrou, em loas contra a restrição das liberdades.

Com eleições à porta, este crescendo do vírus vai certamente fazer das suas, coibindo a ação política, e 'intervindo' de forma muito direta na escolha dos eleitores. Se teve algum impacto nas últimas, onde o Governo até se safou, terá algum impacto nesta de janeiro próximo, com as forças partidárias a cavalgarem em cima dos números debitados ao dia, do processo de vacinação, dos avanços ou recuos no planeamento.

Isto é: As políticas orçamentais que ficaram barradas na Assembleia da República - embora a queda do Governo tivesse tido outros contornos mais táticos - não vai a votos. O vírus, esse sim, nomeadamente a percepção sobre os seus efeitos e sobre a forma com que iremos, ou não, combater as novas vagas.

Está toldado o debate político sobre o país, num momento em que Portugal, a Europa e o Mundo estão a braços com problemas tremendos, seja nas mudanças da economia à escala global, com a questão dos custos de contexto que não param de aumentar, da escassez de produtos, já para não falar da urgência que as alterações climáticas reclamam.

Mais tarde ou menos, vamos ter que arranjar forma de conviver com este vírus, arranjando estratégias para atenuar o mau viver que nos dá. O mesmo não se pode dizer de outras virulências, mas mundanas que não desarmam do combate político, levando os eleitores a desacreditar e a desmobilizar na hora do voto. Ou a chegarem-se às falaciosas promessas de cantos de sereia, acicatados pelo descontentamento e pelo desânimo.

Por agora, à beirinha do Natal, vale a pena não desarmar da máscara, da higienização recomendada e do distanciamento social 'tour court'.

UM CAFÉ E DOIS DEDOS DE CONVERSA

PAULO EDSON CUNHA
ADVOGADO

SE EU QUISESSE SER MAUZINHO diria que para votar em Rio, só tem uma - se gostar de Costa.

Mas não, estava só a prender a sua atenção. Agora que certamente já a tenho, deixo já aqui a minha declaração de interesses - apesar de ser apoiante de Paulo Rangel, como o fui em 2010, se ganhar Rui Rio, votarei PSD. Sim, porque o pior dos dois candidatos é, a léguas, melhor do que o melhor do PS, CDU, BE juntos.

É melhor do que o CDS/PP, que o IL, o PAN, os Verdes e, claro, o Chega, esse projecto político que apaixona quem apenas quer manifestar o seu voto de protesto. Deixem-no ter poder e logo percebem o erro.

Portanto, não se deixem enganar por preferências. Prefiro Rangel entre os dois, mas qualquer dos dois, se comparado com qualquer outro.

Há aspectos de que gosto em Rui Rio - o seu sentido de Estado, o seu "aparente" desapego ao poder, ou à política e a sua rectidão.

Só lamento que Rui Rio seja isso tudo sobretudo para os do seu partido, mas enquanto líder da oposição, seja apenas um comparsa de Costa.

VALDEMAR SANTOS MILITANTE DO PCP

O PCP ESTÁ POSSUÍDO de "um longo e honroso passado de insubmissão perante todas as formas de domesticação, ingerências e pressões externas", lia-se num Comunicado do Comité Central do Partido Comunista Português de Fevereiro de 2003, a dias portanto de mais um aniversário que agora decorre em Centenário, merecedor de um conjunto de iniciativas de âmbito central, regional ou local que projectamos para 2022 (bom de ver, mais um pico será na Festa do Avante! - outra vez? - dentro, ajudem às contas, de 10 meses)...

Quando em 1985 Álvaro Cunhal escreveu "O Partido com Paredes de Vidro", o então Secretário-Geral do PCP bem lembrou que, no quadro dos sagrados princípios do internacionalismo proletário que

Razões para um Social Democrata votar em Rio ou Rangel

O País precisa de um PSD forte e precisou de um líder da oposição forte, interventivo, que apresentasse soluções e o que fez Rui Rio em 6 anos de desgoverno de esquerda? Acabou com os debates parlamentares em mandatos de governos sem maioria absoluta no parlamento (conseguem imaginar maior idiotice? Eu não), nunca conseguiu marcar a agenda política, nunca conseguiu incomodar António Costa e, chegou mesmo, a "dar-lhe a mão" em vários assuntos incómodos. Resultado, em seis anos marcados por imensos escândalos o PS consegue a proeza de estar à frente nas sondagens.

Pior, Rui Rio, para o novo mandato parlamentar admite (parece até satisfeito) a hipótese de ser vice-primeiro-ministro. Se nem ele acredita, como nos quer fazer acreditar. Rangel, pelo contrário, transborda ambição, aura e vontade de mudar.

Ora, de tudo o que Rui Rio fez ao serviço do País, destaco a sua posição de extrema solidariedade no início da pandemia, colocando a política de lado e apoiando o governo em todas as medidas, sobretudo sanitárias. Aí mostrou sentido de Estado e marcou pontos, mas pergunto? Qual o

social-democrata que não o faria? Nós não somos um partido de Estado, de fina responsabilidade social e que colocamos os interesses do País à frente dos partidários? Lá está...

Já Paulo Rangel é uma lufada de ar fresco no partido e no País. Homem culto, trabalhador e combativo, com uma visão da sociedade mais cosmopolita e com trabalho para mostrar, quer no Parlamento Europeu, onde é Vice-Presidente do PPE (Uma das duas grandes famílias políticas Europeias), quer ainda como Líder do Grupo Parlamentar em 2009.

Tem maior capacidade de agregar à direita, sem perder o centro-esquerda, maior capacidade de agregar as grandes cidades e, à semelhança de Carlos Moedas, causar uma viragem no quadro político, infringindo à esquerda uma derrota tão dolorosa para eles, quanto aquela.

Acredito que com um estilo mais combativo, mas menos amargo e com uma maior união do partido, alguém que não queira dividir, mas sim juntar, o partido ganhe as eleições e o país ganhe o timoneiro que precisa após a tormenta que todos vivemos. ■

Novo exercício

desde a sua fundação animam o PCP, a soberania nas decisões era uma situação de direito que no movimento comunista atravessava já, à data, cerca de 60 anos (desde o desaparecimento da Internacional Comunista) e que em relação a numerosos partidos representava uma situação de facto que vinha ainda mais de trás (página 259). Já na antecâmara do doloroso desmoronamento do sistema socialista mundial - início da década de noventa do século passado - e dos ensinamentos que concitou, a partir de um outro ângulo desta mesma problemática que então chamava-mos ao debate, a atitude activamente solidária "para com os trabalhadores de outros países capitalistas e as suas vanguardas revolucionárias... ou para com as revoluções emancipadoras que se

inserem no processo universal de liquidação do imperialismo e de libertação da humanidade... não significa identificação com o método seguido nem com a força política que o dirigiu nem com todas as soluções adoptadas. Significa apenas assunção política da participação no mesmo processo universal e de identificação de interesses e objectivos fundamentais" (páginas 266-267).

Neste exercício de hoje não fomos muito além das fronteiras do que costumamos designar por "retoma", isto é, circunscrevemos um trabalho maior de há anos às preocupações dos cidadãos e povos de todo o Mundo, este que não outro onde há quem lute, num percurso de três séculos, para que estejamos unidos em pé de igualdade. ■

DIGITAL

sem mais



semmais.pt

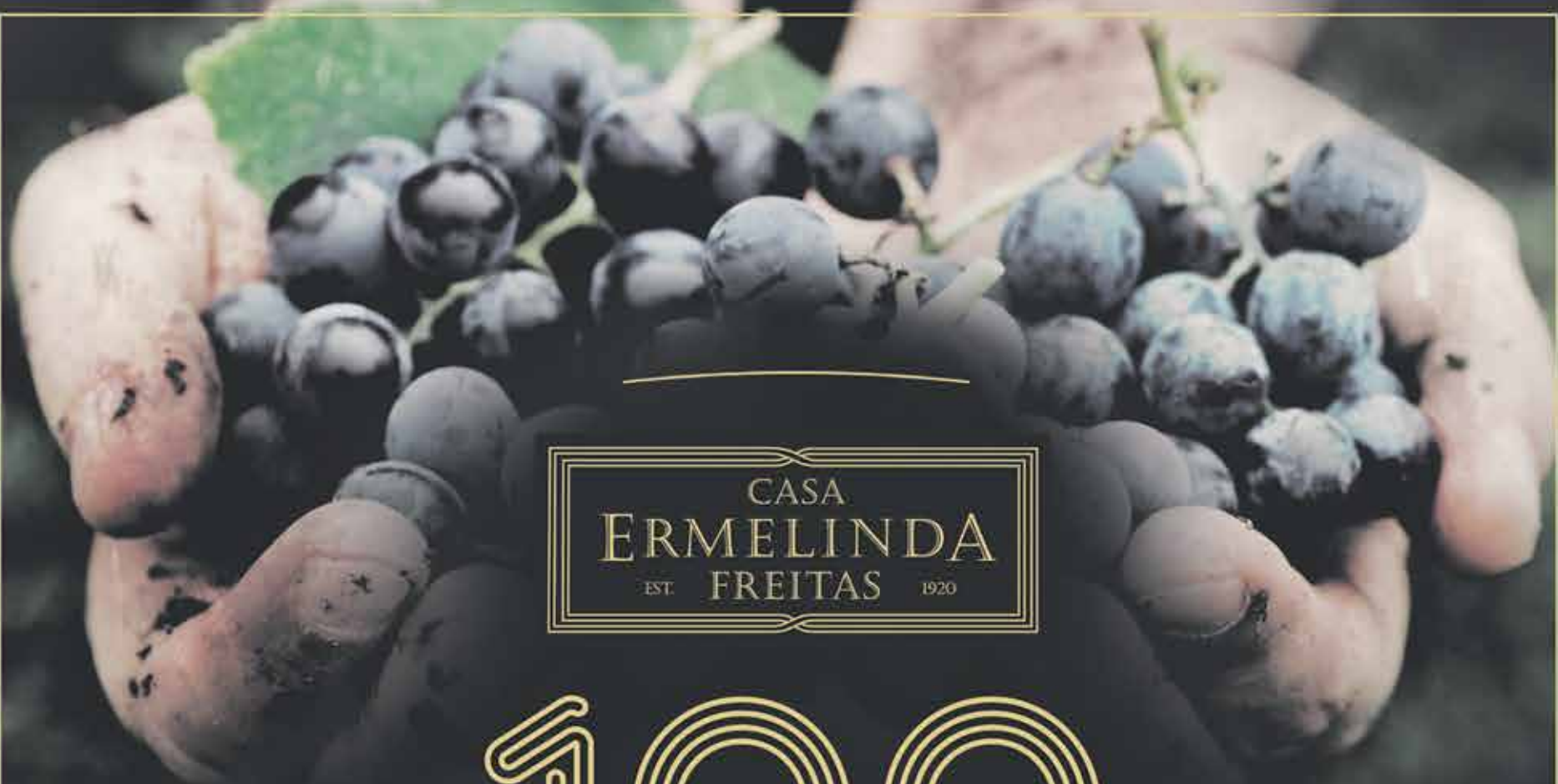
Informação segura e confirmada.

24 HORAS POR DIA

PUBLICIDADE

semmais / Ficha Técnica

Diretor **Raul Tavares** / Redação, **Alexandra Costa, Anabela Ventura, António Luís, Cristina Martins, Dora Duarte, José Bento Amaro** / Coordenação Comercial **Cristina Almeida** / Direção de arte **Pedro Frade** / Design e paginação **Baltazar Martins** / Serviços Administrativos e Financeiros **Mila Oliveira** / Distribuição VASP e Maiscom, Lda / Propriedade e Editor **Maiscom Edição e Publicações, Unipessoal, Lda**; NIPC 513 409 246 / Capital Social **Raul Manuel Tavares Pereira (100%)** / Redação Largo José Joaquim Cabecinha nº8-D, (traseiras da Av. Bento Jesus Caraça) 2910-564 Setúbal. E-mail: publicidade.semmais@mediasado.pt; Semmaisjornal@gmail.com / Telefone: 93 53 88 102 / Impressão Empresa Gráfica Funchalense, SA. Rua Capela Nossa Senhora da Conceição, 50 - Moralena 2715-029 - Pêro Pinheiro / Tiragem 20.000 (média semanal) / Reg. ICS: 123090. Depósito Legal; 123227/98 / **semmais.pt** / **f** /jornalsemmais



CASA
ERMELINDA
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

A N O S
Y E A R S

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES
PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

