

Especial verão

Diretor
Raul Tavares

Edição n.º 1355
9.ª série

DISTRIBUÍDO COM O
Expresso

Sexta-feira
31 julho
2026
0,50

semmais

ALENTEJO

NÃO SE EXPLICA

Descobre-se com *Vagar*

ALENTEJO
CAIADO DE FRESCO

ALENTEJO
2030

Os Fundos Europeus mais próximos de si.

2030

 Cofinanciado pela
União Europeia



Alentejo: uma viagem onde o tempo aprende a andar devagar

Há destinos que se visitam. Outros vivem-se. O Alentejo pertence a essa rara categoria de lugares que não se deixam conhecer numa fotografia, nem numa escapadinha de fim de semana. É uma terra que pede tempo, silêncio e curiosidade. Uma terra que se revela aos poucos, como uma conversa entre amigos ou um caminho que se descobre sem pressa. É precisamente esse o convite que hoje faz ao mundo: “Alentejo. Não se explica. Descobre-se com vagar.” Mais do que um slogan, é uma forma de estar. E talvez seja esse o maior luxo que a região oferece a quem a visita.

Percorrer o Alentejo é viajar por mais de um terço do território nacional, onde cada estrada parece conduzir a uma paisagem diferente. Num momento, o olhar perde-se nas montanhas verdejantes da Serra de São Mamede; no seguinte, encontra-se diante da imensidão das planícies douradas ou das falésias que mergulham no Atlântico. Entre uma e outra, surgem cidades históricas, aldeias caiadas, castelos medievais, praias fluviais, vinhas, olivais e um património que atravessa séculos.

A viagem pode começar ao ritmo da tradição e da festa. No Crato, a centenária Feira de Artesanato e Gastronomia e o emblemático Festival transformam, todos os verões, a vila num ponto de encontro onde a música, a cultura e os sabores alentejanos se cruzam com milhares de visitantes. Mais a leste, em Campo Maior, as inigualáveis Festas do Povo enchem as ruas de cor com milhões de flores de papel feitas à mão pelos habitantes, num espetáculo único de criatividade e identidade coletiva que faz desta celebração uma das mais extraordinárias manifestações populares de Portugal.



Mais a norte, Alter do Chão continua a ser sinónimo de excelência e tradição. A Coudelaria Nacional preserva uma das mais prestigiadas linhagens do cavalo Lusitano, admirado em todo o mundo e símbolo de uma herança que continua viva, projetando o nome do Alentejo muito para lá das fronteiras nacionais.

Depois chega Évora, Património Mundial da UNESCO, onde cada rua guarda marcas da presença romana, medieval e renascentista. Mas a experiência alentejana não termina nas muralhas da cidade. Seguindo em direção ao Alqueva, o maior lago artificial da Europa transforma-se num cenário de férias tranquilas. As praias fluviais, as unidades hoteleiras integradas na paisagem e o céu estrelado - um dos mais puros da Europa - fazem desta região um refúgio para quem procura desacelerar e reencontrar o ritmo da natureza.

No Baixo Alentejo, Mértola ergue-se sobre o Guadiana como um verdadeiro livro de História ao ar livre. Cada pedra revela vestígios de diferentes civilizações, enquanto o rio continua a marcar o quotidiano das comunidades ribeirinhas. Em redor, estendem-se campos onde ainda é possível observar espécies emblemáticas das estepes, como a abetarda ou o sisão, transformando a natureza num espetáculo discreto, mas inesquecível.

E depois há o mar. O Litoral Alentejano continua a ser um dos segredos mais bem guardados da Europa. Quilómetros de praias de areias finas a perder de vista, dunas preservadas e pequenas enseadas convivem com aldeias piscatórias onde o peixe acabado de chegar se junta aos sabores da carne alentejana, do pão, do azeite e dos vinhos que conquistam prémios internacionais. Aqui, a gastronomia é muito mais do que uma refeição: é parte da identidade de um povo que continua a receber quem chega com a simplicidade de sempre.

Ao longo da viagem, o visitante descobre que o maior património do Alentejo talvez sejam as pessoas. Artesãos que mantêm vivo o fabrico da viola campaniça, produtores de vinho e de azeite, pastores, pescadores e cozinheiros que continuam a preservar tradições centenárias sem as transformar em espetáculo.

É essa autenticidade que faz do Alentejo um destino singular. Um lugar onde o património convive com a inovação, onde a natureza continua a definir o ritmo dos dias e onde cada visitante acaba por levar consigo muito mais do que fotografias.

Porque o Alentejo não é apenas um destino para visitar. É uma experiência para guardar. E uma daquelas viagens que, inevitavelmente, ficam com vontade de ser repetidas.

+ Especial verão

Diretor
Raul Tavares

Edição n.º 1355
9.ª série

DISTRIBUÍDO COM O
Expresso

Sexta-feira
31 julho
2026
0,50

sem mais

ESPECIAL VERÃO | SETÚBAL ALENTEJO

DOIS
TERRITÓRIOS
MIL RAZÕES
PARA PARTIR
À DESCOBERTA



DIGITAL
sem mais
EDIÇÕES IMPRESSAS DE FÉRIAS
Siga-nos diariamente em
semmais.pt

 **POLITECNICO
SETÚBAL**
POLYTECHNIC UNIVERSITY

**DÁ
O PRÓXIMO
PASSO**
E VAI MAIS LONGE.



**LICENCIATURAS
CONCURSO NACIONAL
DE ACESSO**

CANDIDATURAS ABERTAS até 6 de agosto



WWW.IPS.PT
ESTUDAR@IPS.PT



EDITORIAL

RAUL TAVARES
DIRETOR

Duas regiões, um verão para descobrir

Há territórios que se visitam. Outros vivem-se. O distrito de Setúbal e o Alentejo pertencem, claramente, ao segundo grupo.

Nesta edição especial de verão, o Semmais propõe uma viagem por duas regiões que, apesar das suas diferenças, se complementam na perfeição. Da animação das praias da Costa da Caparica à serenidade do Litoral Alentejano, da riqueza gastronómica da península de Setúbal aos sabores autênticos das planícies alentejanas, dos castelos carregados de História aos festivais, feiras e tradições populares, este é um convite para descobrir um território onde o mar, a natureza, a cultura e as pessoas se cruzam de forma única. Mais do que um roteiro turístico, este caderno pretende mostrar muitas potencialidades de duas regiões que afirmam cada vez mais o seu lugar no mapa nacional e internacional. Lugares onde é possível encontrar qualidade de vida, património, inovação, excelentes vinhos, boa mesa e uma hospitalidade que continua a ser uma das suas maiores marcas. Num tempo em que procuramos experiências genuínas, Setúbal e o Alentejo continuam a oferecer aquilo que o turismo mais valoriza: autenticidade. São destinos para regressar, sem pressa, porque há sempre uma praia por descobrir, um prato por provar, uma paisagem por contemplar ou uma história por ouvir.

É esse o espírito desta edição. Um convite para partir à descoberta, apoiar as economias locais e aproveitar o melhor que o verão tem para oferecer. Porque, muitas vezes, os grandes destinos estão bem mais perto do que imaginamos.

semmais / Ficha Técnica

Diretor **Raul Tavares** / Redação, **Anabela Ventura, António Luís, Cristina Martins, David Marcos, José Bento Amaro** / Coordenação Comercial **Cristina Almeida** / Direção de arte **Pedro Frade** / Design e paginação **Arlinda Correia** / 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 LUSOIBÉRIA, Av. da República, nº 6, 1050-191 Lisboa / Tiragem 20.000 (média semanal) / Reg. ICS: 123090. Depósito Legal: 123227/98 / **semmais.pt** / [f](#) /jornalsemmais



Festas do Barreiro

em honra de N. Sra do Rosário
14 a 23 Agosto 2026

14 AGOSTO	15 AGOSTO	16 AGOSTO	17 AGOSTO	18 AGOSTO	19 AGOSTO	20 AGOSTO	21 AGOSTO	22 AGOSTO	23 AGOSTO
SEREIAS 23h00	800 GONDOMAR 23h00	IGUANAS 23h00	MINGUITO 23h00	ABELHA NEGRA X CIROFOX 23h00	ROMEU BAIROS 23h00	STRAIGHT OUTTA 283 15h30	HERLANDER 23h00	MYSTIC FYAH SOUND SYSTEM 23h00 + 01h00	TINTA PERSONA 23h00
SILVINO BRANCA 00h00	TIXA 00h00	EVAYA 00h00	PAFRONTA 00h00	BENNY BROKER 00h00	LANDIM 00h00	COLETIVO GIRA 23h00	POWER RANGELS 00h00	BANDA MENÉ MENÉ 00h00	GEORGE SILVER & GOLD 00h15
CAROLINE LETHÔ 01h00	PARTY SMITH 01h00	DJ MUSIC 01h00	MARIANA RAPOSO 01h00		PINEL 01h00	ARRLOMP 00h30			DJ ESGROOVEADA 01h00

PROGRAMA SPOT DA JUVENTUDE

CCB, COMISSÃO PESSOAL DO BARREIRO, AD, OUT, RA

Moita
MUNICÍPIO

NOITE BRANCA

MOITA

PRAÇA DA REPÚBLICA

ENTRADA LIVRE



29
AGO.

16:00H | Divertimentos e atividades infantis
18:00H | Artesanato e Street Food
21:30H | Cerimónia de entrega dos prémios aos participantes
do concurso "Cartaz Oficial das Festas em Honra
de N.ª Sr.ª da Boa Viagem" 2026
22:00H | Apresentação do Programa das Festas da Moita 2026
22:30H | 04:00H – DJ Set
23:00H | Largada de Toiros na Praça Daniel do Nascimento

**Uma Noite.
Uma Cor.
Todos
de Branco**

HÁ 60 QUILÓMETROS DE AREAIS E ÁGUAS CRISTALINAS PARA APRECIAR E DESCOBRIR

Tanto mar, tanta praia, tanto bulício e tanto sossego



TEXTO JOSÉ BENTO AMARO
IMAGEM DR

A frente atlântica do distrito de Setúbal é imensa, como imensa é a sua fama. Praias de qualidade reconhecidas anualmente com a atribuição de dezenas de bandeiras que atestam a segurança, a qualidade das águas e areais, os serviços de apoio. Uma vastidão que se divide em

8 E 9 AGO 2026
CENTRO CULTURAL E JUVENIL DE STO. AMARO

GOLDEN WEEKEND

CELEBRAÇÃO DA CULTURA POP
DIA INTERNACIONAL DA JUVENTUDE

ENTRADA GRATUITA

cm-almada.pt



Um pouco mais abaixo, surgem as praias de Sesimbra. A Califórnia, o Ouro ou as Bicas, juntamente com a Lagoa de Albufeira, são os locais mais conhecidos, mas não são as únicas, pois também as de Alfarim, do Mastro ou da Baleeira têm vindo a ganhar adeptos. Areais dourados, mesmo que mais pequenos, e a água límpida, a convidar ao mergulho e à descoberta

Ainda no mesmo concelho, mas na freguesia de Melides, fica a Praia do Pinheirinho. São 3,5 quilómetros de areia e dunas de elevada altitude.

Mais a Sul, em Porto Covo, há uma praia que quase desaparece quando a maré sobe. Trata-se de Praia dos Buizinhos, que deve o seu nome ao facto de o seu pequeno areal, abrigado por falésias, estar frequentemente pejado de pequenos búzios. É um local que prima pela tranquilidade, mas que por ficar no perímetro da povoação, acaba por oferecer a quem a visita todas as comodidades. ■

PUBLICIDADE

Feira de agosto 2026 Grândola

27 a 31
de agosto

entrada gratuita

27
Agosto

Diego
Gonzalez
Dj mais novo do mundo

Diego
Miranda

Danni
Gato

28
Agosto

Tony
Carreira

29
Agosto

Bárbara
Tinoco

30
Agosto

Slow J

31
Agosto

GNR















Os paraísos fluviais que a Península esconde



Para quem prefere fugir do bulício nada melhor do que dar um salto aos concelhos do Barreiro, Seixal ou Moita e desfrutar de uma oferta que vai desde os banhos de rio, até aos passeios pelos pinhais e a refeições saboreadas nos parques de merendas ou nos restaurantes locais. Tudo ao pé da mão e sem stress.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO **IMAGEM** DR

Quando se fala das praias da margem Sul (península de Setúbal) a primeira imagem que assoma é a dos areais da Costa da Caparica. Um conjunto alargado de praias que há décadas serve de bandeira promocional e turística. Não são, no entanto, os únicos locais do distrito onde se pode ir a banhos. Outras estâncias, de mar e rio, ainda semi descobertas, por vezes a apenas dois passos de casa, outras vezes protegidas por escarpas e apenas acessíveis para quem não se importa de andar. O Sem-mais levanta alguns desses ‘segredos’.

Não é preciso muito para se ir, por exemplo, de Lisboa para o Barreiro. São apenas cerca de 20 minutos de automóvel, mas também é possível, quase com o mesmo tempo despendido, chegar ao destino de barco ou de comboio. Mas porquê o Barreiro? Porque é nesta cidade, com vista sobre o Tejo e a capital, que se encontram algumas das praias que ao longo dos anos quase passaram despercebidas e que hoje ganham notoriedade.

A melhoria da qualidade das águas do rio contribuiu com uma quota parte importante para que os areais barreirenses ganhassem nova vida. Foi assim, por exemplo, que renasceram as praias de Alburrica, do Bico do Mexilhoeiro (ou do Clube Naval) e do Norte. Estes locais são, ano após ano, um chamariz mais atrativo para os banhistas que evitam as mais apinhadas praias da Caparica. São, cada vez mais, locais apazíveis onde, em algumas, nem sequer faltam os duches de água doce, as esplanadas, os bares e areais extensos onde é possível esticar a toalha ou até participar em jogos de equipa.

Depois, a juntar à pacatez destas praias urbanas, existe toda uma envolvência que vai contando a história da cidade. Há os edifícios antigos que outrora alber-

garam empresas, mas também um casario sobrevivente dos tempos em que o Barreiro era uma vila que acolhia uma vasta comunidade piscatória. Os passeios apeados são uma excelente alternativa para quem não quer permanecer todo o tempo ao sol.

Na Praia do Norte, onde equipas de jovens se entretêm em animados jogos de futebol, também ainda é possível vislumbrar milhares de cascas de ostras. São o testemunho de um tipo de pesca que durante muitos anos serviu de sustento a dezenas de famílias. Foi o tempo em que países como a França absorviam a maior parte dos bivalves em que o Tejo era fértil. Aqui, dizem-nos, só falta mesmo um melhor controlo da água do rio e o surgimento de estruturas de apoio mais modernas.

SEIXAL: UM REFÚGIO PARA DESPORTISTAS

Os desportos de Verão, sobretudo os que se relacionam com a água, encontram no Seixal e nas suas recuperadas praias, um polo cada vez mais ativo e apelativo. Falar na Praia da Ponta dos Corvos ou da Praia da Velha é o mesmo que dizer que ali mesmo junto à promissora restauração do concelho se encontram espaços amplos e condições de rio que permitem praticar um sem número de atividades desportivas.

Na Baía do Seixal, a Praia da Velha ou da Trindade, é um dos locais preferidos dos veraneantes. Ali há de tudo. Água com qualidade para banhos, nadadores/salvadores, condições ideais para a prática de windsurf, seja para praticantes já experimentados ou para os que estão a dar os primeiros passos na modalidade. Uma rampa de acesso é uma mais valia que serve para atrair atletas, mas não é tudo. Também existem uma cafetaria e chuveiros. O ideal para quem se quer refazer de uma

manhã ou tarde de prática desportiva. E mesmo os que não estão muito virados para o exercício físico podem apenas sonhar com ele, pois do outro lado da Baía fica o Benfica Campus, o centro de treinos e estágios de um dos mais prestigiados clubes nacionais e internacionais.

Se ao estar na areia e olhar para o céu vir algo a voar, não se assuste. O mais provável é que seja algum praticante de parapente, modalidade cada vez mais em voga. O vento que empurra os amantes do windsurf é o mesmo que leva outros a voarem pelos céus do Seixal, observando não só a cidade, mas sobretudo a sua imensa baía, sempre salpicada de embarcações.

A Ponta dos Corvos também é conhecida como a Praia dos Tesos (talvez porque noutras épocas fosse a praia possível para ser acedida por quem não tinha transporte próprio). Não se pense, no entanto, que este é um local menos atrativo. Pelo contrário. Ao vasto areal e as águas calmas junta-se ainda o iodo, que tantos banhistas procuram para precaverem problemas ósseos. Chega? Não sem antes referirmos a vista desafogada sobre o Barreiro e sobre Lisboa. Uma paisagem imensa que transmite uma sensação de liberdade. E ainda não é tudo. Saídos da praia, os que ainda não se dão por satisfeitos com o exercício na água podem aventurar-se pela mata próxima, caminhando ao som das aves ou fazendo a sua observação especializada. Por fim, a precisarem de algum sossego e retemperarem forças, nada melhor do que os visitantes procurarem o parque de merendas. O ideal para um final de dia repleto de exercício físico.

Ainda para quem gosta de águas fluviais impõe-se uma deslocação até ao vizinho concelho da Moita, onde o Tejo continua a ser um cartão de visita. Ali, em Sarielhos Pequenos, pode visitar-se o estaleiro onde são fabricadas as embarcações que noutros tempos sulcavam todas aquelas águas. Há História que se conta, que se transmite através de antigos marítimos. Há técnicas de construção quase únicas.

Para outras preferências existe sempre a Praia do Rosário e o seu areal com cerca de um quilómetro de extensão. Um convite ao passeio em passo descontraído. Uma espécie de aperitivo para uma refeição retemperante que pode ser feita no parque de merendas, numa das várias esplanadas ou até numa das marisqueiras locais. ■

SHOP SÉNIOR



**AJUDAS TÉCNICAS
EQUIPAMENTOS ORTOPÉDICOS
SOLUÇÕES PARA INCONTINÊNCIA
PRODUTOS DE HIGIENE**



SETÚBAL
Av. 5 de Outubro, 154/158
265 23 60 71
96 629 65 10
infoshopsenior@sapo.pt

Segunda a Sexta
- 09:30H - 13:30H
- 14:30H - 18:30H

NOAMAR
YACHTING

**O MAR.
O LUXO.**
A tua história.

Vive momentos inesquecíveis a bordo dos nossos iates. Conforto, exclusividade e segurança em cada detalhe.

EXPERIÊNCIAS ÚNICAS NO MAR, FEITAS PARA FICAR NA MEMÓRIA.

- IATES DE LUXO PARA TODOS OS MOMENTOS
- ROTAS EXCLUSIVAS
- EVENTOS E CELEBRAÇÕES PERSONALIZADAS
- CONFORTO PREMIUM E ATENDIMENTO 5★
- SEGURANÇA E PROFISSIONALISMO A BORDO

**MAIS DO QUE UM PASSEIO,
é o teu momento.**

SEGUIE-NOS @noamaryachting
RESERVAS E INFORMAÇÕES 913 292 058

TRÓIA • ARRÁBIDA • SETÚBAL
NOAMARYACHTING.COM

ÁGUA é VIDA

Não a desperdice

Uma torneira aberta pode gastar 12 litros de água em apenas um minuto. Se cada pessoa desperdiçar 1 minuto de água por dia em Portugal, são 120 milhões de litros de água, o suficiente para satisfazer as necessidades básicas diárias de um milhão de pessoas.

A água é essencial à vida e merece toda a nossa atenção. Seja mais consciente e evite gastos desnecessários.

Mesa regional com tradição



Sentem-se, arregacem as mangas e, se vos der jeito, coloquem um guardanapo no pescoço, à laia de babete. Comecem nos mariscos e peixes, atirem-se de cabeça para as carnes e legumes. Preençam o que falta com os doces sem igual e empurrem tudo com os vinhos da região. Bem-vindos à península de Setúbal.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO
IMAGEM DR

O texto que se segue é para pessoas de estômago forte e com ‘muita arrumação’. Rica em tradições culinárias, a península de Setúbal é uma espécie de mesa real, onde se apresentam os peixes frescos, os produtos da terra, a carne criada nos campos, a doçaria medieval e bolaria confeccionada para resistir a viagens atlânticas.

Não é possível destacar um só prato por concelho, tal como é impossível distinguir um entre as dezenas que se confeccionam nas centenas de restaurantes da região. Terra de muito mar e dois grandes rios, a península é sobejamente conhecida pelo peixe. Há de todas as espécies e cozinhado de todas as formas. As caldeiradas, por exemplo, são típicas de qualquer terra. Dizer que uma é melhor do que a outra é quase como preferir um filho em detrimento de outro. Mais vale, portanto, elogiar a qualidade da raia, do tamboril, do cação, do cherne, do ruivo, da pescada, da pata-roxa ou do safio. Onde comê-las? Em todo o lado. Em qualquer um dos nove concelhos. Há diferenças entre elas? Há, mas isso (descobrir as diferenças) é tarefa para o palato de cada um.

Existem alimentos que, por ação das atividades dominantes nas localidades, acabaram ao longo dos séculos por se distinguir um pouco mais. É o caso dos pratos à base de bacalhau, em Alcochete (que teve três grandes espaços onde o peixe secava). Um desses pitéus, sempre muito procurado por quem visita a vila, é a caldeirada de línguas de bacalhau com ovos escalfados.

Depois há outros concelhos, como o Montijo, a Moita ou o Seixal, que não dispensam a enguia, seja frita ou de ensopado. Mas não se ficam apenas pelo que o Tejo foi proporcionando ao longo dos séculos. No Montijo, por exemplo, onde a criação de porcos está enraizada, comem-se chispalhadas, iscas e rins, lombinhos ou grelhados de porco preto em qualquer estabelecimento. Já no Seixal, assumem destaque, entre muitos outros, as massadas e também o choco frito. E, para rebater, podem vir uns pastéis da Fidalga, doce que marca presença em qualquer casa que se preze.

Almada é terra de comida de mar, pelo que são indispensáveis as cataplanas, mas também os pratos confeccionados à base de cavala ou as ameijoas à Bulhão Pato, figura histórica que terá inventado a iguaria. Comem-se ainda o ratão (peixe) e, claro, as célebres carvoadas, que trouxeram fama a algumas localidades, nomeadamente a Porto Brandão.

Andando à deriva, mas ainda com espaço para trincar mais qualquer coisa, chegamos a Palmela, onde nos aguarda a Sopa Caramela, as favas à Palmeloia, o coelho

com feijão, o cozido do capado ou a galinha acacarejada. Tudo comidas que ali se desenvolveram, tal e qual como a célebre maçã riscadinha, os bolinhos de amêndoa ou a pera cozida em vinho Moscatel. Mais difícil do que comer é escolher.

Saltamos até Sesimbra ainda com um ‘ratinho’ no estômago. Sentamo-nos e as cartas dos restaurantes falam-nos de caldeiradas, peixe-espada preto, massadas, açordas, sopas de peixe, ensopado de lulas, bife de espadarte, sardinhas assadas, cadelinhas, santolas, mexilhões, navalheiras. Banquetes que só se completam com a chegada dos doces, que podem ser a farinha torrada, com sabor a chocolate, limão e canela e que era usada nas viagens atlânticas. Uma comida energética que os pescadores não dispensavam e que cujo segredo a vila soube preservar. Existe uma sobremesa de nome tamarina, que é feita à base de pão de ló, coco e creme de ovos. E se não gostarem podem ainda optar por brisas do castelo, almirantes, catarinas ou, claro, maçã camoesa.

De Sesimbra a Setúbal vão dois passos de distância. Vale bem a pena ver se cabe mais qualquer coisa. Claro que o choco frito é uma bandeira, mas também há salmonetes, arroz de marisco, feijoada de choco e ostras do Sado. Para quem gosta existem os queijos, esses e tortas de Azeitão e ainda os memés, que são uns biscoitos com requeijão e doce de ovos.

Após uma caminhada à beira rio para ajudar a digestão, segue-se o turno da noite. Ficam para esta altura os concelhos da Moita e do Barreiro. No primeiro, que sempre teve uma grande tradição agrícola, é aconselhável comer farropaz. Sim, trata-se de um prato à base de legumes e ovos. Se se pretender algo mais substancial, então as opções são o leitão assado, a chanfana ou o cozido à portuguesa. Também se comem lamejinhas (labujinhas) e, naturalmente, a sopa caramela, que leva toucinho salgado, enchidos, hortaliças, batatas, massa, orelha, chouriço de sangue...).

A derradeira mesa encontramos-la no Barreiro. É terra de cataplanas, massadas, caldeiradas e arroz de marisco. É também a terra dos Matateus (isso mesmo, o nome da antiga glória do Clube de Futebol Os Belenenses, mas que não terá sido o mentor da iguaria). Um doce à base de cacau, mel e canela.

Se nos esquecemos de algo? Não. Deixamos para o fim os vinhos da península. Tintos e brancos, mas também o moscatel. Aromáticos e frutados, os dois primeiros. Com um toque de nobreza, o segundo. Um último trago para ‘desmoer’, uma aguardente de qualquer uma das muitas e muito conceituadas adegas da região. ■



ESTAÇÃO NÁUTICA SESIMBRA



- . Atividades náuticas
- . Mergulho
- . Coasteering
- . Pesca desportiva
- . Observação de cetáceos
- . Cruzeiros gastronómicos e vínicos
- . Infraestruturas de apoio

Estrutura de acolhimento ao visitante:

Posto de Turismo de Sesimbra | Fortaleza de Santiago

Todos os dias, das 9.30 às 20h

CONTACTOS

Tel • +351 21 228 85 40

E-mail • estacaonauticasesimbra@cm-sesimbra.pt



SESIMBRA.PT

Guia de Verão no concelho da Moita

Aproveite o tempo quente e venha passear pelo concelho da Moita, terra rica em tradições centenárias. Venha desfrutar de uma vista esplêndida sobre o Rio Tejo e deixe-se encantar pela serenidade das suas margens, outrora piscatórias.



Natureza e Paisagens

Em tempos idos, os varinos deixavam o cais da Moita transportando mercadorias rio acima, entre as quais o sal extraído das salinas. Hoje os varinos

servem o turismo. Até outubro, venha usufruir de um tranquilo passeio a bordo do Varino “O Boa Viagem” e deliciar-se com as encantadoras paisagens que o Rio Tejo tem para oferecer. Consulte todos os horários e rotas disponíveis e inscreva-se.

E por falar em Rio Tejo, entre 8 e 30 de agosto, será dinamizada a atividade de canoagem na Praia Fluvial do Rosário, numa oportunidade única que une a prática desportiva e o contato com a Natureza.

Já que vem para o Rosário, desfrute também do areal dourado da Praia Fluvial e dos recantos tranquilos que o parque de merendas na zona envolvente proporciona.



Festas e Romarias

A partir de julho, todos os caminhos vão dar às festas populares do concelho, que unem a comunidade em redor da gastronomia, da música e das tradições e fortalecem a identidade local, promovendo a herança cultural e histórica:

De 30 de julho a 2 de agosto de 2026: Festa em Honra de Nossa Senhora dos Anjos, em Alhos Vedros.

De 13 a 17 de agosto de 2026: Festas em Honra de Nossa Senhora do Rosário, no Rosário.

De 21 a 25 de agosto de 2026: Festas em Honra de Nossa Senhora da Graça, em Sarilhos Pequenos.

29 de agosto de 2026: Noite Branca (e anúncio do cartaz das Festas em Honra de Nossa Senhora da Boa Viagem), na Moita.

De 11 a 20 de setembro de 2026: Festas em Honra de Nossa Senhora da Boa Viagem, Moita.

28 de agosto

21:00H

**BIBLIOTECA MUNICIPAL
BENTO DE JESUS CARAÇA
(JARDIM INTERIOR) – MOITA
CONTOS AO LUAR
DESCRIÇÃO:**

Aproveitando as noites quentes de agosto, a Biblioteca Municipal Bento Je-

sus Caraça promove um serão de contos recheado de histórias para todas as idades.

Os “Contos ao Luar”, celebram a palavra e a cultura, reforçando o valor dos contos, da imaginação e da aprendizagem pela palavra falada e ouvida. Pretende-se a valorização da palavra viva, da oralidade como forma legítima de arte, memória e educação.

Inserido numa lógica de cultura pública, este projeto contribui para a promoção do livro e da leitura, da tradição oral e do desenvolvimento cultural, incentivando uma maior proximidade entre os Municípios e as Bibliotecas Municipais.

Essa sessão será dinamizada pelo Bruno Batista e entre palavras, silêncios e imaginação, Bruno Batista conduz uma sessão de contos envolvente, onde histórias ganham vida através da voz, da emoção e da partilha. Inspirado pela tradição oral e pela criatividade contemporânea, o contador transporta o público para universos cheios de mistério, humor, fantasia e reflexão.

Cada conto é uma viagem única, capaz de despertar memórias, provocar sorrisos e criar momentos de ligação entre pessoas de todas as idades. Uma experiência intimista e cativante, ideal para quem aprecia o poder das histórias contadas ao vivo.

DESTINATÁRIOS: Público em geral





À VELA
passeios

Há 17 anos a concretizar sonhos

Dê as Boas Vindas à Primavera!
Aproveite para relaxar e explorar o Estuário do Sado num passeio privado a bordo de um veleiro ou catamarã

Zona de embarque
Veleiro: doca de recreio das fontainhas - Setúbal
Catamarã: molho exterior de Proteção da Doca dos Pescadores • Setúbal Tróia: Marina de Tróia

Tlf: 966 178 529 ☎
(Chamada Rede Móvel Nacional)
avelapasseios@gmail.com
Visite-nos em:
www.avelapasseios.com
@avelapasseios.com
@avelapasseios.com
TripAdvisor avelapasseios



PUBLICIDADE

Peça já o seu orçamento:
966 178 529

MARCA ANCORA DA CASA ERMELINDA FREITAS, HOMENAGEIA “ERMELINDA DO ROSÁRIO PIRES FREITAS”, A FAMOSA DONA ERMELINDA, TERCEIRA GERAÇÃO DAS MULHERES DA EMPRESA. AQUI A QUALIDADE É DE EXCELÊNCIA, REPRESENTA VINHOS GASTRONÓMICOS, COM UM ESTILO MAIS “CLÁSSICO”, TENTA-SE SEMPRE USAR AS CASTAS MAIS TÍPICAS DA REGIÃO DE VINHAS VELHAS, CONJUGADAS COM CASTAS INTERNACIONAIS, QUANDO SE ENTENDE QUE ELAS MELHORAM OS LOTES TORNANDO-OS DISTINTOS.

DONA ERMELINDA GRANDE RESERVA

CASTA - Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês, Trincadeira e Cabernet Sauvignon, Syrah.
NOTA DE PROVA - Vinho com cor granada quase opaco, com aromas a lembrar frutos pretos, especiarias e fumo, com alguma compota devido à grande maturação atingida. Na boca é um vinho denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes e bem integrados. Final longo e persistente.
PRATOS RECOMENDADOS - Carnes, carnes vermelhas, pratos de caça, queijos, queijos de pasta mole, queijos fortes.

DONA ERMELINDA GARRAFEIRA

CASTA - Castelão, Alicante Bouschet, Trincadeira e Pinot Noir
NOTA DE PROVA - Vinho de cor Ruby carregado, aroma muito bem conjugado com a madeira onde estagiou, muito elegante e rico com notas de passas e frutos pretos e especiarias. Na boca é cheio com muita complexidade e intensidade, taninos presentes, mas polidos, com final de prolongado e agradável.
COMO CONSUMIR - Ideal com pratos de carnes intensos, caça e queijos fortes.

DONA ERMELINDA TINTO

CASTA - Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional.
NOTA DE PROVA - Vinho de cor vermelho escuro, granada, aroma bem conjugado com a madeira, confitado, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira, cheio, complexo, com taninos muito redondos, final de boca prolongado e agradável.
PRATOS RECOMENDADOS - Ideal com pratos de carne, bacalhau e queijos.

DONA ERMELINDA BRANCO

CASTA - Chardonnay, Arinto, Antão Vaz, Fernão Pires e Viognier.
NOTA DE PROVA - Vinho com cor palha esverdeado, aroma frutado intenso com notas a frutos tropicais e mel. Na boca revela-se cheio com grande equilíbrio entre os componentes: acidez – açúcares - álcool - madeira. Final longo persistente e agradável.
PRATOS RECOMENDADOS - Excelente para pratos de peixe, saladas, massas e carnes brancas.

DONA ERMELINDA BRANCO RESERVA

CASTA - Chardonnay, Arinto e Viognier.
NOTA DE PROVA - Vinho com cor amarelo esverdeada, aroma com notas de frutos doces e algum citrino, bem integrado com a madeira onde estagiou. Na boca apresenta-se cheio e cremoso com final elegante e persistente.
PRATOS RECOMENDADOS - Excelente para pratos de peixe, saladas, massas e carnes brancas.

DONA ERMELINDA MOSCATEL DE SETÚBAL

CASTA - Moscatel de Setúbal.
NOTA DE PROVA - Vinho de cor dourada, rico e complexo, com aromas a lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado.
PRATOS RECOMENDADOS - Acompanha bem pastelaria fina, doçaria Árabe, como pode servir de aperitivo.

DONA ERMELINDA ESPUMANTE BRUTO BRANCO

CASTA - Fernão Pires e Arinto
NOTA DE PROVA - Vinho de cor amarelo brilhante, frutado, a lembrar citrinos e frutos tropicais. Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável.
COMO CONSUMIR - Ideal como aperitivo ou a acompanhar carnes gordas.

DONA ERMELINDA TINTO RESERVA

CASTA - Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.
NOTA DE PROVA - Vinho com cor granada quase opaco, com aromas a lembrar frutos pretos, especiarias e fumo, com alguma compota. Na boca é um vinho denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes, mas integrados e macios. Final longo persistente e muito agradável.
PRATOS RECOMENDADOS - Carnes, carnes vermelhas, pratos de caça, queijos, queijos de pasta mole, queijos fortes.

DONA ERMELINDA MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

CASTA - Moscatel Roxo de Setúbal
NOTA DE PROVA - Vinho de cor âmbar vivo, com aromas intensos a lembrar frutos secos, como avelã e emendas, para além de notas de especiarias e florais. Na boca é muito harmonioso com excelente combinação entre doçura e frescura que lhe confere um final bastante persistente e prolongado.
PRATOS RECOMENDADOS - Acompanha bem pastelaria fina, doçaria Árabe, como pode servir de aperitivo.

DONA ERMELINDA FAZ PARTE DA SUA VIDA!

MAIS INFO: <https://www.ermelindafreitas.pt/>

 ERMELINDAVINHOS/ E NO  ERMELINDAWINES/

Festas do Barreiro: Dez dias de arromba

Evento em honra de Nossa Senhora do Rosário decorre de 14 a 23 de agosto e apresenta-se como uma montra musical multidisciplinar e cultural.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

Se está a imaginar dez dias seguidos de muita e variada música, num ambiente descontraído à beira rio, onde é possível comer, beber e dançar, então está a transportar-se para as Festas de Nossa Senhora do Rosário, no Barreiro. Um evento, que vai decorrer de 14 a 23 de agosto e cujo cartaz é motivo suficiente para atrair diariamente dezenas de milhares de visitantes.

A aposta do município, que organiza as maiores festividades populares do concelho, vão desde o pop, ao funk, passando pela kizomba e a tarraxinha, sem esquecer as sonoridades tipicamente portuguesas, que vão desde a chamada música ligeira ao cante alentejano, ou

não fosse o Barreiro uma cidade de forte influência daquela zona do país.

Sempre com o Tejo como pano de fundo e com as ruas enfeitadas a preceito, os artistas vão desfilarem pelo Palco das Marés. Há música para todos os gostos, a começar por Bárbara Bandeira, prosseguindo com Maninho, passando por Badoxa, continuando com Toy, com os Bandidos do Cante, com Irina Barros, Satiro, Julinho KSD. Há ainda oportunidade de assistir a um concerto da M80 e a um outro especialmente dedicado ao funk.

Trata-se de um cartaz especialmente pensado para agradar a todos os grupos etários, com sonoridades de vários quadrantes e origens. Aos temas nacionais



juntam-se as modas africanas e também os ritmos brasileiros. Uma escolha musical feita a pensar na diversidade multicultural que habita o concelho e também as localidades vizinhas de outros municípios.

Terra de pescadores e embarcações, o Barreiro orgulha-se, desde há séculos, quando a sua população se fazia ao mar ou abastecia as naus, da Procissão Marítima e Terrestre, um evento que todos os anos celebra a Senhora do Rosário e que atesta a religiosidade e devoção do aglomerado populacional.

Para manter as gargantas afinadas vão funcionar bares e tasquinhas onde

serão vendidas as bebidas habituais e também as comidas típicas de verão (açordas, sardinhas assadas, bifanas, frangos) indispensáveis para manter uma assistência que se prevê numerosa. Mas há muito mais, desde espaços para os mais jovens aos locais especialmente concebidos para a diversão dos mais vários grupos etários, especialmente dos mais novos. Existe ainda uma área onde o artesanato local pode ser observado e comprado. Uma espécie de montra do que sempre se produziu no concelho e cujos segredos têm sido transmitidos de geração para geração. ■



Porto de Setúbal

Um lugar único, onde a Sustentabilidade impulsiona a Inovação.

O Porto de Setúbal com a sua estratégia 2035 transforma a sua localização privilegiada e as suas grandes áreas de expansão num Hub económico sustentável e parte imprescindível de cadeias logísticas sustentáveis de base para a localização de novos clusters da reindustrialização verde e das novas energias, onde a inovação e as novas tecnologias geram valor, competitividade e sustentabilidade.

portodesetubal.pt



PUBLICIDADE

A R R Á B I D A SEM CARROS

**UTILIZE OS PARQUES
DE ESTACIONAMENTO GRATUITOS
E SIGA NOS TRANSPORTES
PÚBLICOS**



Informações: www.mun-setubal.pt



Setúbal
Capital Natural

Castelo do Litoral Alentejano: Baús de cultura, travão de corsários e piratas

Em três dos quatro concelhos do Litoral Alentejano é possível visitar castelos e fortes que tiveram relevância defensiva nacional. Conhecer os monumentos de Alcácer, Santiago e Sines é viajar pela História e pelas histórias.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

Percorrer os concelhos do Litoral Alentejano e visitar algumas das suas principais fortificações militares será uma alternativa aos frequentes roteiros turísticos que enviam os visitantes para as praias. Será, também, a oportunidade de conhecer um período da História portuguesa, durante o qual as povoações costeiras eram frequentemente atacadas por piratas e corsários que saqueavam o que podiam e escravizavam quem lhes fazia frente.

Começando de Norte para Sul temos uma primeira grande linha de defesa em Alcácer do Sal. É ali que está erigido, desde o século XII o castelo de taipa, de origem islâmica, que serviu para proteger os campos férteis onde se cultivava arroz e criavam cavalos de raça apurada, mas que também servia para dominar a frente costeira, nomeadamente o farto porto de pesca. Conquistado, perdido e novamente reconquistado, este monumento nacional (classificado em 1910), fez parte da Ordem de Santiago. Foi de tal modo importante para a defesa da região, que já no século XIII o rei D. Dinis mandou remodelá-lo. Com a chegada dos Filipes, o edifício, que então não estava preparado para ataques de artilharia, acabou por albergar o Convento Carmelita Araceli, que por ali ficou até 1834.

É precisamente no referido convento que se encontra a cripta arqueológica. Um espaço que alberga 27 séculos de História, com os vestígios mais antigos a remontarem à Idade do Ferro.

Vamos deixar Troia e o concelho de Grândola, onde não existem vestígios de fortificações medievais e posteriores, aos cuidados da artilharia das defesas de Setúbal. Descemos então para Santiago do Cacém. Aqui encontramos um castelo muçulmano que foi conquistado no século XIII. Com vista para o Atlântico, serviu para dissuadir armadas inimigas e frotas piratas e de corsários, que ali vinham esperar as naus portuguesas provenientes do Oriente e do Brasil, frequentemente carregadas de ouro, marfim, especiarias. Se no tempo dos muçulmanos vindos do Norte de África as povoações em redor eram dizimadas e os seus habitantes levados como escravos, já nos séculos seguintes eram os ingleses, os holandeses e os franceses quem mais se aventuravam para poderem deitar mão às riquezas.

Com cartas de corso (documentos que os legitimavam por um rei estrangeiro), os corsários causaram elevados prejuízos em toda a costa alentejana, apoderando-se de alfaías agrícolas, animais e outros bens. Já as pessoas capturadas eram, por norma, vendidas em mercados de escravos no Norte de África. Tal significa-



va que aquela área do Alentejo ficava menos protegida ou então, para que fossem libertados, seria necessário dispendir elevadas quantias, enfraquecendo assim as finanças nacionais.

Já longe das guerras e dos saques, o castelo de Santiago do Cacém ganhou nova vida (passe a ironia) quando no século XIX acolheu no seu interior o cemitério municipal. Visitado em cada período estival por cerca de 3.000 pessoas, foi alvo de admiração, mas também de repúdio, uma vez que muitas vezes os turistas davam de frente com a realização de um enterramento. O conde de Avilez, Jorge de Avilez Zuzarte de Sousa Tavares (que foi quem importou o primeiro automóvel chegado a Portugal), o escritor e poeta Manuel da Fonseca e o artista plástico José Dias Coe-

lho, assassinado em 1961 pela PIDE, são alguns dos ilustres defuntos que ali repousam.

Chegamos a Sines, onde o castelo mandado edificar no século XV pelo rei D. Pedro I domina toda a baía. Uma posição privilegiada, que tanto serviu para defender a localidade como os seus inúmeros barcos de pesca. Uma peça fundamental do sistema defensivo nacional, que contava ainda naquela zona com o forte da Ilha do Pessegueiro (Porto Covo) e que foi concebido no século XVI por Filipe Terzio. A sua função era impedir que os corsários ali ancassem e reabastecessem.

O Forte de Nossa senhora das Salas, que possuía seis postos de vigia permanente percorridos por cavaleiros e que eram pagos pela população, sendo um dos principais pontos defensivos da costa. ■

Como Santiago do Cacém está ligada ao automobilismo

O primeiro automóvel que chegou a Portugal foi desalfandegado em Lisboa e seguiu viagem para Santiago do Cacém, terra onde residia Jorge de Avilez, o quarto conde do ramo. Tratava-se de um Panhard & Levasor e chegou em 1895. Na alfândega, por ser uma peça inédita e não havendo qualquer registo anterior, foi classificado como máquina a vapor. Foi este mesmo veículo que, na primeira viagem, esteve envolvido no primeiro acidente rodoviário. O chauffer, certamente pouco habituado a conduzir em terra batida e sinuosa, não evitou a colisão com um burro, causando a sua morte. A indemnização foi de 18.000 réis, três vezes mais que o valor do animal. A família Avilez doou-o em 1954 ao Automóvel Clube de Portugal. Hoje está imortalizado numa rotunda de Santiago do Cacém, através de uma estátua mandada colocar pela câmara Municipal. O carro verdadeiro, esse foi restaurado e pode ser apreciado no Museu dos Coches, em Lisboa.

VAMOS DAR VIDA AO VIDRO

A CADA MINUTO RECICLAMOS CERCA DE 1400 EMBALAGENS
DE **VIDRO**, O EQUIVALENTE A

616 PRATOS DE CHOCO FRITO!

SETÚBAL JÁ ESTÁ A SERVIR SUSTENTABILIDADE.
JUNTE-SE A NÓS!



LINHA da
reciclagem 800 911 400
Chamada gratuita

sociedade
ponto verde

Peixe, carne e marisco até fartar

Não há como não comer bem no Litoral Alentejano. Seja junto ao mar ou mais para o interior, há sempre um prato típico à espera do viajante. À frescura dos peixes juntam-se os sabores únicos das carnes, os mistérios da comida de tacho e os segredos da doçaria conventual.

TEXTO JOSÉ BENTO AMARO IMAGEM DR

Verão é sinónimo, gastronomicamente, de muito peixe, de mariscos e moluscos, de bons grelhados de carne e vinhos frutados e frescos. A costa do distrito tem de tudo isso. Há iguarias para todos as bolsas. Os hotéis mais cosmopolitas são parte da oferta, mas em cada localidade, mais ou menos próxima do mar, existem sempre soluções mais em conta. Locais onde ainda se conta a vida das pessoas e se descobrem comidas de panela.

No Litoral fundem-se os sabores do mar com a tradição das carnes criadas nos campos. Saboreiam-se os vinhos que têm conquistado o país e também dezenas de mercados internacionais e ainda a doçaria que assenta em muito na produção local de pinhão e mel.

Resolvemos fazer uma pequena passeada gastronómica pelas praias e campos. Iniciámos o passeio em Troia, onde o arroz de lingueirão e o choco frito são presenças habituais em cada estabelecimento. Têm, no entanto, rivais de peso, como sejam os robalos e as douradas grelhados no carvão. E também há, para quebrar tanto sabor a mar, sopa de tomate. As queijadas de laranja são ideais para completar qualquer refeição.

Continuando a descer, fazendo uma espécie de rota dos pescadores, chegamos à Comporta. O calor convida a comidas mais ligeiras, como as ameijoas, as ostras, o mexilhão ou as gambas. Mas, para quem gosta de outro aconchego, também há variedades de polvo e arroz de marisco e de tamboril. Os brancos gelados da região acompanham qualquer prato com elegância.

Chegados à sede do concelho de Grândola há uma inversão. Desta vez sentamo-nos à mesa e avançamos para a carne. Há ensopados de borrego que lembram a farta atividade pecuária do concelho. Também se podem comer as típicas açordas ou a carne do alguidar. As migas de espargos são ideais para acompanhar a carne de porco frita. Para quem mergulhar em algo mais tradicional, fica como conselho a cachola de cebolada, que é um estufado típico, muito condimentado, feito com os miúdos do porco. Há, naturalmente, em Canal Caveira, o cozido à portuguesa que deu nome à localidade.

Em Melides é novamente o mar que nos chama. Ali, apanhadas na Lagoa, podem saborear-se as enguias. Mas há também uma vasta oferta de mariscos e moluscos. O arroz de berbigão, dizem, é um dos pratos-bandeira. No final, para quem gosta de doces, recomendam-se as alcomonias, que são heranças árabes confeccionadas a partir dos frutos secos e do mel, e há também os rebuçados de pinhão.

Quem chega a Santiago do Cacém sente que está, novamente, num território onde são os pratos de carne que mais brilham. Ali servem-se migas á alentejana que acompanham carne de porco preto e, por vezes, os miolos do animal. Comem-se ensopados de borrego e, para que nem tudo seja igual, também vêm à mesa as caldeiradas feitas com exemplares pescados nas imediações. A laranjinha doce é uma iguaria conventual que se destaca por ter raspas de casca de laranja.

Os passos levam-nos depois até Alcácer do Sal. O Sado fornece peixe e ervas aromáticas. Comem-se pratos à base de arroz, uma das grandes produções agrícolas do concelho, e também ensopados de enguia. No entanto, feita a viagem, o que vale mesmo a pena é experimentar algo mais antigo. Em Alcácer ainda se valoriza muito a comida de tacho e há alguns bons exemplos da excelência dessas confeções. Começamos com as batatas de rebolão. Nada de muito faustoso, mas garantidamente muito saborosas. O que são: pequenas batatas cozinhadas (cozidas) com pele e que depois são salteadas em azeite, alho, louro e colorau. É o gesto de as fazer rebolar no tacho, de modo a ficarem impregnadas com os temperos, que lhes dá o nome. Ideais para acompanhar com entrecosto, companheiro ideal para um bom tinto. Zona de muito cultivo, o concelho destaca-se também pelo feijão adubado, que é prato onde o feijão é servido a acompanhar o bacon, a linguiça, a carne seca e uma variedade de legumes. O rio fornece o peixe frito que se pode provar em qualquer casa.

A viagem termina em Sines. O crescimento industrial da cidade não representou o fim dos restaurantes e tasquinhas típicas. Ali, ainda é possível comer o que os pescadores levam quando re-



gressam da faina, perpetuando hábitos muito antigos. Grelhadores de carvão e mesas com tampo de mármore acolhem o peixe fresco, mas também as açordas de marisco, o arroz de caramujos ou lapas, as migas com peixe frito ou a feijoada de búzios. O toque final, que

é como quem diz as sobremesas, pode ser conferido pelas Areias de Sines ou pelos Vasquinhos, que são pequenos pastéis confeccionados com amêndoa e gila e que receberam o nome para homenagear o navegador local, Vasco da Gama. ■

**Rede
Doutor
Finanças**

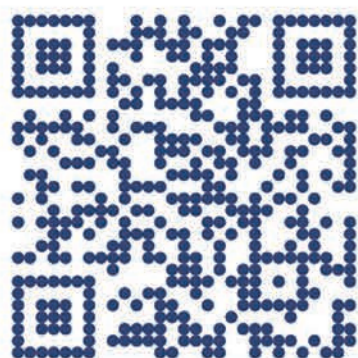
**Serviço
gratuito**

Trato dos seus créditos por si.

Carina Almeida | Quinta do Anjo | 927 012 637*



Saiba mais



Carina & Tavares – Lda está registado no Banco de Portugal, com o número de registo 0007586, como intermediário de crédito vinculado, sem regime de exclusividade, tendo celebrado contrato com as seguintes entidades: Abanca Corporación Bancaria, S.A., Sucursal em Portugal; Banco BIC Português, S.A.; Banco BPI S.A.; Banco CTT, S.A.; Banco Santander Totta, S.A.; Bankinter, S.A. - Sucursal em Portugal; Caixa Geral de Depósitos, S.A.; Novo Banco, S.A.; SICAM - Caixa Central e Caixas de Crédito Agrícola Mútuo; Union de Créditos Inmobiliários, S.A., Establecimiento Financiero de Crédito (Sociedad Unipersonal) - Sucursal em Portugal. Carina & Tavares – Lda está autorizado a: i) apresentação ou proposta de contratos de crédito a consumidores; ii) assistência a consumidores, mediante a realização de atos preparatórios ou de outros trabalhos de gestão pré-contratual relativamente a contratos de crédito que não tenham sido por si apresentados ou propostos; iii) celebração de contratos de crédito com consumidores em nome dos mutuantes. Marca detida pelo Doutor Finanças Unipessoal Lda.

*CUSTO DE CHAMADA PARA REDE MÓVEL OU REDE FIXA NACIONAL DE ACORDO COM O SEU TARIFÁRIO DE TELECOMUNICAÇÕES

Feira de Agosto volta a animar concelho de Grândola

Certame é considerado um ativo turístico e ponto de encontro para todos os grandolenses. Gastronomia, artesanato e outros produtos endógenos encontram aqui uma grande montra para a sua valorização.

TEXTO DAVID MARCOS IMAGEM DR



Considerada uma das maiores feiras francas do país, a Feira de Agosto ocupa um papel central na promoção do concelho de Grândola, mas, também, dos restantes municípios do Litoral Alentejano. Mais do que um grande espaço de entretenimento, o certame, que este ano se realiza entre 27 e 31 de agosto, afirma-se, mais uma vez, como um espaço projeção económica e turística para a “Vila Morena”.

Durante cinco dias mais de 500 expositores esperam poder mostrar aos cerca de 150 mil visitantes esperados o melhor da gastronomia e dos produtos endógenos do concelho, como por exemplos os peixes, as carnes de gado criadas nas pastagens locais ou os vinhos produzidos nas adegas da região. Também o artesanato estará em destaque, com os feirantes a terem ali uma grande montra para os brinquedos de madeira, a trabalhos em ferro, em cerâmica, vime e cortiça.

“Mais do que um certame, a Feira de Agosto representa um importante motor de dinamização económica, social e cultural, promovendo o comércio, a restauração, o artesanato e os produtores locais, ao mesmo tempo que valoriza as tradições e costumes da região.

A sua relevância reside precisamente na capacidade de conjugar tradição e modernidade, preservando o carácter de feira franca que a distingue, enquanto evolui para responder às expectativas do público atual”, destaca ao Semmais, Luís Vital Alexandre, presidente da câmara de Grândola.

O autarca considera que a feira é “um ativo turístico incalculável”, pela forma como mobiliza milhares de pessoas, fruto da aposta na programação musical, na animação, nos produtos endógenos e no artesanato local.

Para a edição deste ano a organização volta a apostar num cartaz musical forte e diversificado, pensado para diferentes públicos, com nomes como Diego Miranda, Tony Carreira, Bárbara Tinoco, Slow J e GNR. Entre as principais novidades estão o regresso da Roda Gigante, apontada como uma das grandes atrações, e a melhoria do espaço de restauração dedicado aos produtos regionais.

Apesar da sua vertente turística e mediática, a Feira de Agosto representa muito mais para os grandolenses. Existe um verdadeiro sentimento de pertença. “A feira é um ponto de encontro, é o local onde as pessoas sabem que, pelo menos uma vez por ano, se voltam a encontrar”, diz Luís Vital Alexandre. ■

SETÚBAL

com posto

TEM + VALOR!

INSCREVA-SE JÁ PARA RECEBER GRATUITAMENTE UM COMPOSTOR!

COMPOSTAGEM DOMÉSTICA

INSCRIÇÕES:

sms-setubal.pt/sms-residuos/biorresiduos/compostagem-domestica/

SERVIÇOS MUNICIPALIZADOS DE SETÚBAL
GESTÃO PÚBLICA DE ÁGUAS E RESÍDUOS

FUNDO
AMBIENTAL

Ambiente

CONTACTOS:

265 245 900 | 800 210 522 (Gratuito) | sms-setubal.pt

Amarsul promove educação ambiental à beira-mar

A Amarsul arrancou no dia 6 de julho com a sua campanha de sensibilização ambiental nas praias da Península de Setúbal. Até 31 de agosto, a iniciativa vai percorrer 11 praias marítimas e fluviais, promovendo atividades dirigidas a crianças, jovens e adultos para incentivar a correta separação dos resíduos e a preservação dos espaços balneares.

Através de um Circuito de Educação Ambiental, composto por jogos, desa-

fios e ações de proximidade, a campanha pretende promover a literacia ambiental e sensibilizar os banhistas para a importância da reciclagem e da adoção de boas práticas durante a utilização das praias.

No ano passado, a iniciativa impactou 9 940 pessoas e contribuiu para a recolha de 464 toneladas de resíduos seletivos. Este ano, a Amarsul pretende continuar a envolver a comunidade na proteção do ambiente e na manutenção de praias mais limpas e sustentáveis. ■



PUBLICIDADE

OKASA

IMOBILIÁRIA | REAL ESTATE

20 ANOS

Vamos comemorar!
let's celebrate!

VANDA FERREIRA, SOC. MEDIAÇÃO IMOBILIÁRIA UNIPessoal, LDA
AMI 7352 LICENÇA VÁLIDA

MONTIJO

Comemorações 41.º Aniversário da Cidade
2026



14 agosto

17h00

Galeria Municipal

INAUGURAÇÃO DA EXPOSIÇÃO

**Pluralidades:
5 Olhares**

Ana Beatriz Oliveira, Ana Rita Galego, Miguel Santos, Paulo Rodrigues, Sebastian Stan



18h30

Paços do Concelho

Cerimónia de Distinção de Entrega de Medalhas de Ouro do Concelho do Montijo.

19h00

Brinde ao Montijo

A NOSSA GUERRA

JORGE FÁBIA
FERNANDO REBORDÃO

21h30

Palco Coreto

Praça da República

"A Nossa Guerra" é um tema de fado e música portuguesa escrito e composto por **Jorge Fernando**, e interpretado por **Fábia Rebordão**. A canção conta uma história sobre como dois corações entrelaçam a vida, o amor e a magia. O tema integrou o disco *Pontas Soltas* de Fábia Rebordão.

15 agosto

17h00 - 18h30

Passeio no Bote Fragata o Aldeano

Informações no Posto de Turismo

19h00

Sunset no Moinho de Maré do Cais

Visita Guiada ao Moinho

APONTAMENTO MUSICAL

fadista **Tiago Correia** e o
acordionista **Vitor Pastor**





ERT APOSTA NA AUTENTICIDADE PARA CONQUISTAR NOVOS MERCADOS

“Queremos que o Alentejo seja uma primeira escolha”

O Alentejo quer deixar definitivamente de ser visto como uma alternativa de férias para passar a ocupar um lugar de destaque entre os destinos turísticos nacionais e internacionais. É esse o objetivo da mais recente campanha da Entidade Regional de Turismo do Alentejo e Ribatejo (ERT), que aposta numa mensagem simples mas ambiciosa: “Alentejo. Não se explica. Descobre-se com vagar.”

Para o presidente da ERT, José Manuel Santos, a campanha representa uma nova fase na promoção da região. “O nosso objetivo é afirmar o Alentejo como uma escolha de primeira linha”, sublinha, defendendo uma estratégia que apresenta o território como uma experiência integrada, onde património, natureza, gastronomia, cultura e hospitalidade se complementam.

Em vez de promover destinos isolados, a campanha mostra o Alentejo através das histórias, das conversas e das experiências de quem o vive. Uma abordagem que procura transmitir autenticidade e despertar a curiosidade dos visitantes para descobrirem uma região que ocupa mais de um terço do território nacional.

A estratégia passa também por consolidar o mercado interno e recuperar mercados internacionais considerados prioritários. Entre eles está o Brasil, que antes da pandemia representava cerca de 90 mil dormidas anuais e que ainda não recuperou totalmente esses números.

José Manuel Santos acredita que o potencial de crescimento continua a ser significativo, graças à enorme diversidade da região. Da Serra de São Mamede às praias do litoral, passando por cidades históricas como Évora, Elvas ou Mértola, pelas margens do Alqueva, pelos campos do Baixo Alentejo ou pelas aldeias raianas, o território oferece experiências capazes de responder a diferentes perfis de visitantes.

A riqueza gastronómica, os vinhos reconhecidos internacionalmente, o turismo de natureza, o património classificado, o céu escuro do Alqueva, o turismo equestre, a observação de aves e as tradições culturais são alguns dos argumentos que sustentam a ambição da Entidade Regional de Turismo.

“A diversidade é uma das grandes forças do Alentejo”, tem afirmado José Manuel Santos, lembrando que poucos destinos conseguem reunir, num mesmo território, serra, planície, rios, praias atlânticas, cidades históricas e um património cultural preservado.

A mensagem é clara: o Alentejo quer continuar a crescer, mas sem perder aquilo que o distingue. Mais do que aumentar o número de visitantes, pretende atrair quem procura experiências autênticas, valoriza o contacto com a natureza, aprecia a boa gastronomia e está disposto a descobrir uma região onde o tempo continua a correr a um ritmo diferente.

“

O Alentejo precisa de continuar a crescer sem perder aquilo que o distingue.



ALENTEJO

NÃO SE EXPLICA

Descobre-se com *Vagar*

ALENTEJO
CAIADO DE FRESCO

ALENTEJO
2030

2030

Governado pela
União Europeia