

## 'A Casa da Isabel' é espaço de referência na cidade

Isabel Ramos é o rosto do estabelecimento na Rua Direita que tem vindo ganhar muita fama com os doces conventuais e tradicionais. **P8-9**



# Portimão Jornal

Quinzenário • Ano 6 • Nº128  
Diretor: Rui Pires Santos

## Produtos caseiros distinguem oferta da mercearia 'Sabores da Serra'



Maria da Glória Fernandes e José Armando investiram na mercearia há nove anos e continuam de pedra e cal a comercializar bens de qualidade. Bolos e doces regionais de fabrico próprio, fruta e legumes frescos são alguns dos atrativos. **P4-5**

## Câmara Municipal apresenta 'Acessibilidades 2.0'



Inclusão e mobilidade são as principais preocupações do novo projeto que junta a autarquia à Associação Salvador. Apresentação será no dia 27 de janeiro no Teatro Municipal. **P7**

### FREGUESIA

Junta da Mexilhoeira Grande avança com Academia Sênior **P6**

### EDUCAÇÃO

Start Work regressa ao Arena com oferta formativa **P3**

### LANÇAMENTO

'Querubim Lapa - Pintura e Cerâmica' ganha catálogo **P10**

### IMPOSTOS

Autarquia volta a reduzir carga fiscal para 2026 **P12**

## André Ventura vence primeira ronda das presidenciais em Portimão

Numa segunda volta, marcada para o próximo dia 8, líder do Chega disputará o mais alto cargo do país com António José Seguro, candidato que, no concelho, ficou em segundo lugar, mas que foi o mais votado a nível nacional. **P3**

## Rua Projetada à Caldeira do Moinho entra em obras



Intervenção será realizada por fases, com o objetivo de melhorar a circulação automóvel e pedonal nesta via, bem como na Estrada de Monchique e na Rua da Abicada. **P7**

PUB

# Intermarché

VIVER BEM AO MELHOR PREÇO

PORTIMÃO • 8h30-21h | PRAIA DA ROCHA • 8h30-20h

melhor DO MUNDO SÃO OS BEBÉS

ATÉ 28 JANEIRO 2026



## RAIO-X

### A foto

PORTIMÃO JORNAL



**INTERVENÇÃO** • Continua a decorrer a empreitada de alimentação artificial dos areais entre as Praias da Rocha e do Vau, com utilização de areia já existente naquela estância balnear, para reforçar as arribas e a zona a oeste. O objetivo do Ministério do Ambiente é o de mitigar a erosão. A obra deverá estar concluída em maio e envolve mais de 200 mil metros cúbicos de areia.

### A frase

“Depois de 20 anos, depois de oito primeiras pedras, foi finalmente aprovada, por este Governo, a construção do Hospital Central do Algarve. São 420 milhões de euros de investimento em modalidade de parceria pública-privada”. **Leitão Amaro, ministro da Presidência de Portugal**

#### PORTIMONENSE EM AÇÃO

### Seniores do basquetebol na fase de promoção

A equipa de seniores de basquetebol, depois de uma excelente prestação na fase regular, vai iniciar a etapa decisiva da Proliga, com o primeiro jogo marcado já para este sábado, dia 24, contra o Ginásio Figueirense, na Figueira da Foz. Após concluir a primeira fase no 3º lugar, a formação portimonense entra agora no grupo restrito das oito melhores equipas que vão lutar pela subida à Liga Betclis, o escalão máximo do basquetebol em Portugal. Esta segunda fase consiste num cruzamento entre os quatro primeiros classificados das zonas Norte e Sul, em que as equipas se defrontam num sistema de todos contra todos, e, em jogo, está a subida direta para o vencedor, sendo que os quatro primeiros classificados garantem ainda o acesso ao play-off para discutir o título de campeão e a segunda vaga de promoção. Destaque também para os sub-18 masculinos que se sagraram campeões regionais e garantiram o acesso ao Nacional. Resultados dos diferentes jogos nas

diversas modalidades: **FUTEBOL** – Sub-13: Portimonense-Louletano, 9-1; Sub-14: Portimonense-Imortal, 6-1; Sub-15: Portimonense-FC Porto B, 1-1; Sub-16: Portimonense-Odiáxere, 3-0; Sub-17: Portimonense-Louletano, 1-2; Sub-18: Portimonense-Lusitano VRSA, 1-1; Sub-19: Portimonense-Castrense, 1-2; Seniores: Juventude Évora-Portimonense, 2-1. **FUTSAL** – Benjamins: S. Pedro Futsal-Portimonense, 3-4; Infantis: Al-mancilense-Portimonense, 2-5; Juvenis: Castro-marinhense-Portimonense, 0-3. **BASQUETEBOLE** – Sub-14 f: Portimonense-Ginásio CO, 108-18, e CB Tavira-Portimonense B, 25-56; Sub-14 m: Portimonense-Albufeira, 50-42, e Portimonense B-Ginásio B, 51-38; Sub-16 m: Tavira-Portimonense, 49-66; Sub-18 f: Imortal-Portimonense, 62-47, e Portimonense-ACD Ferragudo, 66-33; Sub-18 m: Portimonense-Tubarões, 79-55, e Ginásio-Portimonense, 58-72; Sub-23: Basket Almada-Portimonense, 66-65. – HN



## NA OUTRA MARGEM



### Ideias do Levante promove VI Festival de Música Sacra

**CONCERTOS** • A sexta edição do Festival de Música Sacra de Lagoa terá lugar nos dias 8 e 15 de fevereiro, às 17h00, em dois espaços religiosos do concelho. O evento promovido pela associação cultural Ideias do Levante, em parceria com a Câmara Municipal de Lagoa, será no dia 8, na Igreja de Vale D'el Rei, com Salomé Matias na fauta-transversal e Tiago Santos no clarinete. No domingo seguinte, dia 15, o concerto será na Igreja Matriz de Estômbar, com Eduardo Ramos, no alaúde e voz, e o Coral Ideias do Levante. A entrada é livre, mas sujeita à lotação de cada igreja.

### Parque do Sítio das Fontes recebe oficina sobre charcos

**NATUREZA** • A oficina de charcos como ferramentas para a educação ambiental está agendada para dia 7 de fevereiro, entre as 10h00 e as 17h00, no Parque Municipal do Sítio das Fontes, em Estômbar. A iniciativa decorre no âmbito do Dia Internacional das Zonas Húmidas e tem inscrição gratuita, que pode ser efetuada online (forms.gle/42oXqNdM4NgaP8mV7). A ação é dinamizada por Ivo Rosa.

### 'Vamos cantar as janeiras' anima Auditório Carlos do Carmo

**TRADIÇÃO** • Para receber um novo ano, o Auditório Carlos do Carmo dá palco a grupos de diferentes localidades algarvias que apresentam o espetáculo 'Vamos cantar as janeiras', no dia 31 de janeiro, às 15h30. É promovido em parceria com a ADR-CCS Quinta de S. Pedro, através do CLDS-5G Lagoa, e reúne várias gerações ao redor do canto e da partilha dentro do espírito de fraternidade que caracteriza esta época festiva. A entrada é gratuita, mas é necessário levantamento prévio de bilhete.

### Biblioteca Municipal desafia a encontro às cegas com um livro

**LITERATURA** • A Biblioteca Municipal de Lagoa volta a promover, entre 2 e 28 de fevereiro, mais uma edição da rubrica 'Encontro às cegas com um livro na Biblioteca'. Decorrendo entre as 10h00 e as 18h00, a ação, que celebra o Dia de São Valentim, dirige-se a leitores adultos e é orientada para a valorização da leitura enquanto experiência pessoal e reflexiva. Propõe ainda uma seleção de livros apresentados de forma anónima, sem referência à capa, título, autor ou género literário, que pretende incentivar uma escolha livre de preconceitos e hábitos consolidados. O leitor é desafiado a sair da sua zona de conforto literário e a estabelecer uma relação mais livre e intuitiva para a construção de novos percursos literários.

### Diferentes olhares mostram o concelho

**FOTOGRAFIA** • O Centro Cultural Convento de São José tem patente até 27 de fevereiro a exposição 'Lagoa: Um concelho, diferentes olhares'. O conjunto de imagens é divulgado ao público no âmbito das Comemorações do 253º Aniversário da Fundação do Concelho de Lagoa (1773-2026) e é da autoria do Algarve Photo Club. São imagens captadas por vários fotógrafos que através de diferentes olhares, apresentam a essência de Lagoa, a energia dos lugares, a riqueza do património e a serenidade das paisagens naturais. O trabalho exposto é mais do que um registo documental, pois cada fotografia é um testemunho visual da forma como o concelho cresceu, se transformou e se reinventou. A mostra pode ser visitada de segunda a sexta-feira, das 9h30 às 12h30 e das 14h00 às 17h00.

Eleições presidenciais terão segunda volta

# André Ventura foi o mais votado em Portimão

António José Seguro foi segundo nas três freguesias. Próxima ida às urnas está marcada para 8 de fevereiro.

FOTOS: D.R.



Na segunda volta estarão a votos André Ventura e António José Seguro

Ana Sofia Varela

A noite eleitoral de 18 de janeiro mostrou que, em Portimão, o candidato à presidência da República mais votado foi André Ventura, com percentagens superiores a 30 por cento em cada uma das três freguesias. Com menos pontos percentuais, António José Seguro foi o segundo mais votado.

Este foi um cenário semelhan-

te a grande parte dos concelhos algarvios, ainda que em Vila do Bispo, Aljezur, Monchique, Faro, São Brás de Alportel, Tavira e Alcoutim, António José Seguro tenha conseguido conquistar o voto de confiança dos eleitores.

Já a nível nacional André Ventura não conseguiu ficar no topo da votação, com o candidato António José Seguro a receber a maioria dos votos. Ainda assim, apenas com 31,11 por cento, não

conseguiu a eleição e irá, a par do líder do Chega, concorrer a uma segunda volta já marcada para 8 de fevereiro. Pelo caminho ficam outros nove candidatos presidenciais. É o caso de João Cotrim de Figueiredo, Henrique Gouveia e Melo, Luís Marques Mendes, Catarina Martins ou António Filipe.

Nesta importante eleição, que escolhe o mais alto representante do país, o Presidente da República Portuguesa, houve ainda uma

afluência às urnas de 52,35 por cento, no país.

**Portimão regista menos abstenção**

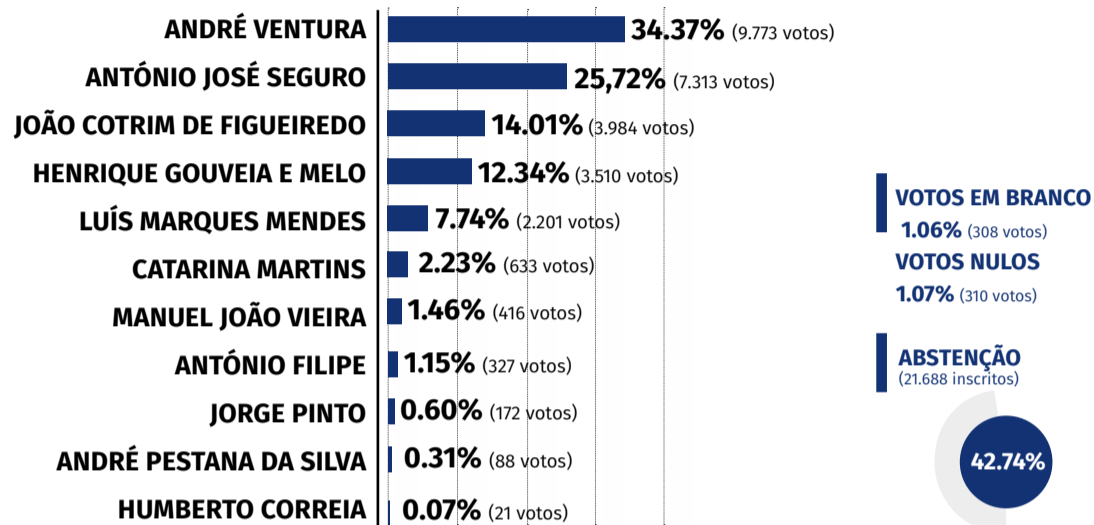
Os resultados gerais em Portimão apontam para uma taxa de abstenção um pouco mais baixa que no país, com 42,74 por cento.

Neste território, André Ventura conseguiu 34,37 por cento dos votos, seguido de António José Seguro com 25,72 por cento,

João Cotrim de Figueiredo com 14,01, Henrique Gouveia e Melo com 12,34, Luís Marques Mendes com 7,74, Catarina Martins com 2,23 por cento, Manuel João Vieira com 1,46 por cento e António Filipe com 1,15%.

Os restantes candidatos não chegaram à fasquia do um por cento, sendo ainda de assinalar o 1,06 por cento de votos em branco e 1,07 por cento de votos nulos.

## RESULTADOS GERAIS NO CONCELHO



Fonte: Secretaria Geral do Ministério da Administração Interna

Participam escolas, instituições e empresas

## Start Work VIII apresenta oferta formativa e profissional

O Portimão Arena recebe, de 4 a 6 de fevereiro, a oitava Start Work - Mostra de Educação, Formação Profissional, Empreendedorismo e Emprego, dedicada a jovens e adultos a partir dos 13 anos.

Lançado pelo município em 2016, este evento visa promover e divulgar ofertas de emprego e estágios profissionais, programas e medidas de apoio ao investi-

mento, formação profissional, ensino secundário regular e profissionalizante, e ensino superior. Serão três dias preenchidos com iniciativas promocionais dos cursos lecionados pelas instituições de ensino representadas, bem como workshops, demonstrações temáticas e sessões de esclarecimento de curta duração a cargo das empresas.

O programa de apresentação das ofertas formativas e as palestras previstas incidem em temas como técnicas de procura de emprego, estágios, saídas profissionais, inteligência emocional e inteligência artificial, qual o papel dos pais no processo de tomada de decisões, ou vias de acesso ao ensino superior.

A Start Work VIII tem en-



trada livre e decorrerá entre as 14h30 e as 18h30, no dia 4, entre as 10h00 e as 18h30, no dia 5, e das 10h00 às 17h00 no dia 6.

Iniciativa é gratuita

## Multusos da Mexilhoeira Grande recebe rastreios de saúde

Os Bombeiros de Portimão promovem rastreios de saúde, gratuitos, no âmbito da comemoração do 100º aniversário.

O próximo será no dia 23 de

janeiro, das 10h00 às 13h00, no Pavilhão Multusos da Mexilhoeira Grande, junto à Igreja. Será possível verificar valores da glicémia, colesterol e pressão arterial,

de forma rápida e segura, numa oportunidade para os residentes acompanharem a sua saúde, esclarecer dúvidas e adotar uma atitude preventiva, num ambiente

de proximidade e cuidado, com o apoio de quem está, todos os dias, ao serviço da comunidade.

Ainda no âmbito da celebração do centenário decorrerá o 1º

Passeio TT Bombeiros de Portimão, no dia 1 de fevereiro, apenas uma de muitas outras iniciativas previstas para este ano para celebrar a data.

## PESSOAS

Maria da Glória Fernandes e José Armando gerem este negócio

# Sabores da Serra: da fruta aos caracóis, passando pela doçaria

“Isto foi um sonho de miúda. Quando era pequena, gostava muito de brincar às mercearias”, confidencia a empresária ao Portimão Jornal.

José Garrancho

No Largo Gil Eanes, exatamente no local onde, no passado, a estrada se dividia para Lagos e Monchique, existe, há cerca de 9 anos, uma mercearia diferente, com produtos locais e fabrico próprio de doces e bolos regionais. Mas o negócio teve início, 13 meses antes, noutra loja mais pequena, na mesma zona. Neste estabelecimento, o Portimão Jornal encontrou um simpático casal: Maria da Glória Fernandes, que iniciou o negócio, e o marido, José Armando, que lhe dá uma ajuda preciosa.

**D. Maria da Glória, como surgiu a ideia de abrir uma mercearia, aos cinquenta e tal anos, nunca tendo trabalhado no ramo?**

Isto foi um sonho de miúda. Eu morava no campo, em Monchique, e tinha uma tia que possuía uma mercearia, onde toda a gente fazia as compras. Ia lá com a minha mãe, achava aquilo muito engraçado e adorava brincar às mercearias, mesmo sozinha. De um lado, vendia; do outro, comprava (risos). Em adulta, de vez em quando, pensava em arranjar uma mercearia, mas nunca me decidi. Entretanto, o meu marido tinha uma oficina automóvel e fui para lá, para o escritório, onde estive 16 anos.

**E como aconteceu o salto?**

Havia uma mercearia pequenina, a ‘Loja dos Caracóis’, e o senhor dizia-me sempre que, no dia em

brincadeira, mas nunca disse que não. Um dia, cheguei tarde da oficina, estava a meter a chave à porta e ele estava na rua e disse-me que queria falar comigo. Estávamos a 29 de julho e perguntou-me se queria ficar com o negócio, pois ia fechar no final do mês. “Tenho outra pessoa interessada. Se quiser, dê-me a resposta até amanhã de manhã e fica você com isto”. Fui para casa, falei com o meu marido e ele disse-me: “Se quiseres ficar, fica”. E fiquei. Tomei-lhe o gosto e acabei por mudar-me para aqui, pois necessitava de um espaço maior e melhor.

**Mas fugiu à mercearia tradicional e criou um conceito novo?**

Tentei arranjar uma coisinha diferente. Foi tudo feito por medida, montado aqui dentro, à maneira antiga.

**E porquê ‘Sabores da Serra’?**

Porque tenho muitas coisas da serra. Estes produtos de mercearia que vê aqui, em pequenas quantidades, são apenas para ‘desenrascar’ uma pessoa que necessita de um pacote de massa ou outro produto qualquer. O que tenho mais são frutas, que compro frescas localmente, sem passarem pelo frio, as hortaliças que vou buscar ao Vale das Hortas e também tenho uma senhora de Monchique que me fornece. As laranjas, Clementinas e tangerinas são de Silves. ‘Sabores da Serra’, porque vou buscar os enchidos a Monchique e ao Alentejo. Depois, tenho os meus bolos e compotas, que faço



José Armando e Maria da Glória Fernandes têm uma oferta variada de produtos regionais e caseiros

o açúcar por mel, feito em Monchique, muito mais saudável.

(José Armando) E eu a melosa, feita a preceito. Sobre o mel, na época própria, também o temos de medronho, que é menos doce, mais amargo, e que os clientes diabéticos preferem, por ser mais saudável.

**Gerir o estabelecimento e ainda confeccionar bolos e doces dá muito trabalho e requer muitas horas, não é?**

(José Armando:) Se dá! Olhe, uma coisa que ela faz, aqueles queijinhos de figo, é tudo picado à mão. Nas estrelas, a minha mulher só usa os figos adequados e amêndoas nacionais, em vias de

extinção. Porque os chamados doces finos que por aí andam são confeccionados com amêndoa importada, que não é a mesma coisa. E quem é entendido no assunto consegue distinguir, não só pelo sabor, como pelo formato.

**Distingue-se como?**

Nos queijos de figo, enquanto as pessoas moem tudo, eu moço uma parte e corto o resto com uma tesoura, em tiras muito finas, para os clientes encontrarem pedacinhos de figo, quando os estão a comer. Senão, não tem piada nenhuma. Mas levo dias a picar um alguidar de figos para fazer os queijos. E sou eu quem torra as amêndoas para as estrelas. Chego

a estar três ou quatro meses sem as fazer, porque, se não tiver figos e amêndoas locais, não as faço. Só fabrico com o que é bom!

**E faz doces a partir da fruta madura?**

Compotas e marmelada. E também biscoitos e alguns bolos. (José Armando) As pessoas chegam e dizem: “D. Maria da Glória, desejo um bolo de aniversário, mas não quero com aquelas coisas todas por cima”. E ela faz bolos diferentes, porque as pessoas estão fartas daqueles bolos cheios de creme que por aí se vendem.

**E também faz pastéis de Natal?**

Faço pastéis com diferentes re-

**"Adorava brincar às mercearias, mesmo sozinha. De um lado, vendia; do outro, comprava (risos). Em adulta, de vez em quando, pensava em arranjar uma mercearia, mas nunca me decidi"**

que se fosse embora, a loja era para mim. Eu levava aquilo na

da fruta, quando começa a ficar demasiado madura. Mas substituo



Merceria fica numa zona central junto ao Largo Gil Eanes

cheios: batata-doce, gila, grão com amêndoa. E também faço bolo-rei e bolo-rainha, mas não tem nada a ver com o que nós compramos para aí. O meu genro não gostava de bolo-rei, até provar o meu.

(José Armando) O ano passado, encomendas aqui da loja, sabe quantos pastéis de Natal ela fez? 960, para entregar em três dias! Este ano, reduzimos para metade, porque é tudo amassado à mão, para manter os sabores puros, e é um trabalho árduo.

E folares, pela Páscoa?

Também. Mas já não estamos novos, não usamos maquinaria e torna-se cada vez mais difícil. O meu filho mete férias, pela Páscoa, para amassar os folares.

**Com ovo, ou sem ovo?**

Faço com e sem, porque trabalho muito por encomenda, tal como os bolos. Posso ter aqui um bolo ou dois, para vender à fatia, mas a grande força do trabalho é com encomendas, para fornecer o produto fresco, feito na hora. A não ser os bolos secos, que tenho sempre. Uma semana faço duas ou três qualidades e, na seguin-

te, faço outras. Só os biscoitos de azeite e limão é que tenho de fazer sempre.

**A terminar, uma dúvida: as com-potas são feitas com mel. E os bolos?**

Faço uns com mel e outros com açúcar. Mas só uso açúcar amarelo.

**E os caracóis, que eram o chamariz da loja antiga? Ainda os vende?**

Continuo e tem sido um sucesso. Olhe, para o dia de maio, é uma fila enorme, também em caracol, aqui à porta (risos). A partir do

## Também há carne e enchidos por encomenda

“Temos sempre farinheira, bucho de arroz, chouriço, morcela, toucinho e entremeada. E, como não podia deixar de ser, presunto de Monchique e presunto fatiado do Alentejo. Por encomenda, arranjam febras, entrecosto, pá de porco, etc. São produtos alentejanos, trazidos por um fornecedor de Monchique”, afirma Maria da Glória. No passado, a mercearia chegou a ter a montra cheia de carne. Agora, só por encomenda, pois o volume de vendas está mais fraco e não justifica, para os proprietários, terem o produto em stock. “Também fornecemos pato bom, frangos, galinhas caseiras e perus. Com entrega apenas às quartas-feiras, que é o dia em que os recebemos. É tudo fresco, sem conservantes”, acrescenta. Comercializam também queijos diversos, de várias zonas do país, incluindo a Serra da Estrela.

dia 15 de abril, cá os temos. E o nosso fornecedor não vende a mais ninguém, em Portimão, porque não os distribui aqui. Temos de ir buscá-los. E não vendemos só ao público, mas também a alguns estabelecimentos de restauração famosos por esse petisco.

**Não são locais?**

São de Marrocos, mas não são de viveiro. São criados ao ar livre. São escolhidos, antes de serem metidos nos sacos. Logo, são lim-

pinhos, grados e saborosos. Em Portimão, não encontra melhores, segundo o que ouvimos da clientela, que regressa ano após ano. E, por encomenda, também os vendemos cozidos.

### CONTACTOS:

**Sabores da Serra**  
Largo Gil Eanes/Rua de S. Pedro - Portimão  
Tel. 966 187 348

PUB

# STARTWORK VIII

## MOSTRA DE EDUCAÇÃO, FORMAÇÃO PROFISSIONAL, EMPREENDEDORISMO E EMPREGO

**4 FEV** 14h30-18h30 **5 FEV** 10h00-18h30  
**6 FEV** 10h00-17h00

**PORTIMÃO ARENA**



AÇÕES DE FORMAÇÃO • APOIO AO INVESTIMENTO • DEMONSTRAÇÕES  
OFERTAS DE EMPREGO • ESTÁGIOS PROFISSIONAIS • OFERTA EDUCATIVA  
PALESTRAS E SEMINÁRIOS • WORKSHOPS • ANIMAÇÃO

vivaportimao.pt

CO-ORGANIZAÇÃO  
**DGEstE**  
Direção-Geral das  
Estratégias e Políticas de  
Emprego

**INSTITUTO DO EMPREGO  
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

**Portimão**  
Câmara Municipal

## SOCIEDADE

Inscrições estão abertas

# Mexilhoeira Grande ganha Academia Sénior

Projeto piloto conta com várias atividades destinadas a pessoas a partir dos 55 anos.

Ana Sofia Varela

É o mais recente projeto da Junta de Freguesia da Mexilhoeira Grande e pretende promover o envelhecimento ativo. Para já, as inscrições para a Academia Sénior estão abertas e podem ser efetuadas na sede daquela autarquia até dia 13 de fevereiro.

As vagas são limitadas e o projeto, que avança em regime experimental numa primeira fase, entre 23 de fevereiro e 26 de junho, destina-se a pessoas que tenham 55 anos ou mais.

Este é um projeto piloto criado pela Junta de Freguesia da Mexilhoeira Grande concretizado para dinamizar o envelhecimento ativo, o bem-estar e o lazer, bem como a participação social da população sénior.

Segundo a autarquia, pretende ser um espaço de aprendizagem



Inscrições podem ser realizadas na Junta de Freguesia

contínua, convívio e partilha, contribuindo de forma dinâmica para a saúde física, mental, social e emocional nesta faixa etária. Por sua vez, em simultâneo, pretende combater o isolamento e incentivar uma vida mais ativa e saudável.

E serão várias as atividades previstas. Escrita criativa, literacia em saúde, tecnologias informá-

ticas, pilates, teatro, workshops, convívios e outras iniciativas comunitárias são alguns dos exemplos das ações que estão pensadas para preencher a programação da Academia Sénior.

A coordenação estará a cargo do professor Vasco Coelho e as atividades decorrem às segundas, quartas e sextas-feiras, durante a manhã, das 9h30 às 12h00.

Rúben Luz Lameira apresenta cante alentejano na primeira sessão

## 'Choque Frontal ao Vivo' recebe nova ronda de convidados

Prestes a comemorar o nono aniversário, o 'Choque Frontal ao Vivo' divulgou os próximos convidados até abril, numa programação que celebra a diversidade, a autenticidade e a força da música portuguesa contemporânea.

Assim, a 22 de janeiro, o programa recebe Rúben Luz Lameira, um dos atuais representantes do cante alentejano, com uma carreira de cerca de 25 anos e atuações em vários palcos internacionais. Destacou-se no 'The Voice Portugal' como embaixador desta tradição e prepara o primeiro disco a solo.

Já a 26 de fevereiro, será a vez de José Francisco, nome em afir-

mação na música nacional, cuja participação no 'The Voice Portugal 2024' reforçou um percurso já marcado por temas de sucesso online e pela integração do single 'Primeira Vez' na banda sonora de 'A Protegida', da TVI.

No dia 26 de março, o palco é de Zinha, cantora e compositora que integrou a equipa de Fernando Daniel no 'The Voice Portugal 2024'.

Este ciclo prossegue com Marta Lima, a 23 de abril. Natural de Lagos, lançou os 'Murmúrio' e 'Postal em Branco' e tem participado em alguns dos principais palcos e festivais nacionais. Encerra a 28 de maio com Ana

Tereza, cantora e compositora algarvia de raízes rock e pop retro, que lançou o single 'O Natal não é Quando o Homem Quiser'.

Como sempre, a entrada é gratuita, com convites disponíveis na quinta-feira anterior a cada espetáculo, no horário de funcionamento do TEMPO e limitados a dois por pessoa.

Produzido, realizado e apresentado por Júlio Ferreira e Ricardo Coelho, o 'Choque Frontal ao Vivo', programa original da Alvor FM, conta com o apoio da Padaria e Pastelaria Delícias (Portimão), da Comissão Vitivinícola do Algarve e da Câmara Municipal de Portimão.



'Une affaire de prince' é exibido dia 29 de janeiro

## 'O Filme Francês do Mês' regressa ao Museu

O Museu de Portimão volta a mostrar o que de melhor produzem os realizadores gauleses, através da iniciativa 'O Filme Francês do Mês', que está de regresso à cidade, a partir do dia 29 de janeiro e até setembro, com sessões mensais e com entrada gratuita, sempre às 21h00. Os filmes são exibidos na versão original francesa, com legendas em português. No final deste mês o filme escolhido é 'Une affaire de prince', realizado por Antoine Raimbault, seguindo-se 'Le Royaume', de Julien Colonna, no dia 26 de fevereiro, 'Le dernier des juifs', de Noé Debré, no dia 26 de março, 'Le quatrième mur', de David Oelhoffen, a 30 de abril, 'Mélodie en sous-sol', de Henri Verneuil, a 28 de maio, 'Fragile', de Emma Benestan, a 25 de junho, e 'Fifi', de Paul Saintillan e Jeanne Aslan, a 24 de setembro. A iniciativa é promovida pela Alliance Française de l'Algarve, em parceria com o Institut Français, o município de Portimão e o Grupo de Amigos do Museu de Portimão.

Mostra integra celebração dos 500 anos da Igreja

## Paróquia da Nossa Senhora da Assunção expõe memórias

Uma exposição de memórias, com fotografias das décadas de 40 a 70 do século XX, está patente até dia 31 de janeiro, aos domingos, entre as 15h00 e as 16h30, na Mexilhoeira Grande. A mostra está integrada na programação das comemorações dos 500 anos da Igreja Paroquial da Mexilhoeira Grande e é um convite a viajar pela memória desta comunidade cristã, refere a Paróquia da Nossa Senhora da Assunção. Estão em destaque imagens antigas, daquele período do século passado, que retratam vivências, ritos e costumes locais, a par de livros antigos, alfaias litúrgicas. A visita ganha ainda maior significado com a recente restauração dos altares e das imagens, que valorizam e embelezam todo o espaço da igreja.

Serão recordados vários momentos da viagem do GAMP

## 'Argélia, por terras de Manuel

### Teixeira Gomes' dá mote a tertúlia

A tertúlia 'Argélia, por terras de Manuel Teixeira Gomes', agendada para dia 24 de janeiro, às 17h00, no auditório do Museu de Portimão, terá como propósito recordar momentos e aspetos relevantes da viagem realizada pelo Grupo de Amigos do Museu de Portimão, entre 2 e 9 de outubro, àquele país. Com moderação da jornalista Elisabete Rodrigues, Daniel Cartucho, Gisela Lima e José Gameiro partilham diversos aspetos desta jornada numa iniciativa que assinala os 100 anos da partida, em 1925, do antigo Presidente da República Portuguesa Manuel Teixeira Gomes, ilustre portimonense, para o seu auto-exílio. Foi neste país que passou a sua última década de vida (1931-1941), na cidade de Bejaia, antiga Bougie, hospedado no Hotel L'Étoile.

Após a abertura do viaduto, segue-se a intervenção neste acesso

# Ruas na Caldeira do Moinho avançam para requalificação

Primeiro concurso tinha ficado deserto, o que obrigou a adiar a empreitada, justifica a Câmara Municipal.

A Câmara Municipal de Portimão terá iniciado a empreitada de requalificação da Rua Projetada à Caldeira do Moinho, esta semana. Esta é, conforme descreve a autarquia, “uma intervenção estruturante que visa melhorar as condições de circulação rodoviária, pedonal e ciclável, bem como valorizar a infraestrutura urbana existente”.

A obra estava prevista para 2025, mas, apesar dos concursos terem sido lançados, a ausência de concorrentes obrigou à repetição do procedimento. Só agora, a autarquia conseguiu adjudicar e avançar com estes trabalhos. “Assim, ao contrário do que estava planeado, a intervenção inicia-se após a abertura do novo viaduto sobre a linha férrea e o fecho da passagem de nível da Estrada de Monchique”, que decorreu em dezembro.

O projeto incide sobre a Estrada de Monchique, a Rua Caldeira do Moinho e a Rua da Abicada e tem como principal objetivo melhorar a segurança e a fluidez do trânsito, reforçar as condições de circulação pedonal e ciclável, ao mesmo tempo que promove uma mobilidade mais sustentável, descreve ainda.

Para minimizar os impactos na circulação e no quotidiano da população, a autarquia decidiu executar a empreitada em três fases, garantindo, sempre que possível, a passagem de veículos por estas zonas. Durante o período da obra, estará implementada sina-



Passeios são um dos alvos da intervenção

lização adequada, incluindo indicação de desvios, e a intervenção será monitorizada, quer ao nível da execução dos trabalhos, quer dos impactos na circulação.

As principais intervenções incluem a reorganização das faixas de rodagem, a criação de ciclovias, a melhoria e o alargamento de passeios, a renovação dos pavimentos e a correção de problemas estruturais resultantes de intervenções anteriores.

## Primeira fase será junto à antiga Panificadora

A primeira fase deste projeto terá começado esta semana, no troço compreendido entre a Estrada de Monchique, junto à antiga Pani-

ficadora, e a zona da Frota Azul, estando a circulação automóvel impedida nesta zona.

Os condutores que circulem nesta área e pretendam aceder ao Instituto de Emprego e Formação Profissional, ao Mercado por Grosso, à Gare Rodoviária e ao novo viaduto deverão utilizar a Rua da Abicada, com acesso junto ao estabelecimento comercial JOM.

Por sua vez, quem se encontre na baixa de Portimão e pretenda deslocar-se para a zona das Cardosas deverá optar pela Avenida São Lourenço da Barrosa (V6) e, depois, pela Avenida Paul Harris (V2), sendo desaconselhada a utilização do novo viaduto.



Medida é temporária

## Feira de Velharias transita para zona ribeirinha

A Feira de Velharias, que se realiza a cada primeiro e terceiro domingo do mês, no Parque de Feiras e Exposições de Portimão, transita para a zona ribeirinha da cidade, em regime temporário. Desta forma, a 1 e 15 de fevereiro, 1 e 15 de março e 19 de abril, o certame realiza-se na baixa da cidade, entre o Clube Naval e a bomba de gasolina. A 5 de abril, em virtude de ser Domingo de Páscoa, não haverá feira. A iniciativa só regressará ao Parque de Feiras e Exposições no dia 3 de maio. Esta mudança temporária deve-se à realização de diversos eventos no Portimão Arena. A reserva de espaço deve ser efetuada, como habitual, online ([mercadosdeportimao.bol.pt](http://mercadosdeportimao.bol.pt)).

Prova reúne mil atletas no Arena em maio

## Portimão Box Cup em contagem decrescente

Está já em contagem decrescente “o melhor e maior torneio de boxe olímpico da Europa”, o Portimão Box Cup, este ano marcado para os dias 29, 30 e 31 de maio, no Portimão Arena, o palco de excelência de uma prova cada vez com mais adeptos. As inscrições abriram no dia 15 de janeiro e, desta feita, a organização estima que terá certamente 1000 atletas a disputar o título de campeão, desde infantis a elites, em seis ringues. Depois do enorme sucesso de 2025, em que as vagas esgotaram em apenas três semanas, tudo aponta para que o cenário se repita. “Estamos a preparar novidades e a fasquia da qualidade será novamente elevada”, vincam os organizadores. Incluindo técnicos e famílias, estarão presentes cerca de 3000 pessoas, privilegiando assim, e também, “uma forma de dinamizar a cidade na época baixa e mostrar o que de melhor temos para oferecer no Algarve e em especial em Portimão”.

Alunos frequentam Curso de Especialização Tecnológica

## Formandos da DUAL visitaram Hotel Júpiter

Os formandos do Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão Hoteleira e Alojamento, promovido pela DUAL Portimão, fizeram uma visita ao parceiro estratégico, Júpiter Algarve Hotel – Beach & Spa. A iniciativa permitiu conhecer diferentes áreas operacionais do hotel, desde a receção e andares até à lavandaria e organização de eventos. Esta componente prática faz a diferença na preparação para os desafios reais do mercado de trabalho, refere a instituição de ensino. Gratuito e financiado pelo Programa Regional Algarve 2030, o curso tem um forte enfoque prático, incluindo estágio e atribuindo qualificação de nível cinco, além das equivalências na licenciatura em gestão do turismo, através de protocolo com o Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes.

‘Acessibilidades 2.0’ é apresentado no TEMPO

## Câmara Municipal reforça compromisso com inclusão e mobilidade

O município e a Associação Salvador vão organizar, no dia 27 de janeiro, a partir das 10h00, no Café-Concerto do Teatro Municipal, o lançamento do projeto ‘Portimão | Acessibilidades 2.0’, uma

iniciativa estratégica que pretende combater a exclusão social das pessoas com deficiência motora, promovendo melhores condições de acessibilidade física e de acesso à informação no concelho.

O evento dirige-se a toda a população e reflete a importância do projeto para a construção de um território mais inclusivo e acessível a todos, promovendo uma participação mais ativa.

## CENTRAIS

Fundada em 1998, 'A Casa da Isabel' espalha sabores e continua a ser uma referência na cidade

# Doces conventuais e tradicionais levam sempre uma dose de amor

Isabel Ramos, a proprietária, salienta a importância da qualidade e bom serviço para o cliente ficar satisfeito, quiçá a melhor das receitas que explica o sucesso ao longo de tantos anos.

FOTOS: PORTIMÃO JORNAL



Isabel Ramos com mais uma fornada de apetitosos bolinhos, prontos a fazerem a delícia de todos os gostos

### Hélio Nascimento

Espaço privilegiado no centro da cidade de Portimão, 'A Casa da Isabel' preserva a tradição do bolo conventual e tradicional algarvio, sempre com uma 'pitada' de muito carinho, na linha de uma identidade própria que faz as delícias dos mais e menos gulosos. "Acima de tudo, queremos manter a qualidade, e, embora possa surgir um ou outro novo doce, a bitola não se altera", confessa Isabel Ramos, a proprietária, durante uma animada conversa com o Portimão Jornal.

"Pode ser o bolo da avó, o bolo da mãe, ou seja, o sabor que temos em casa e que é parte integrante das nossas memórias. O importante é tentar conservar a imagem, a qualidade e ser fiel à receita, através daquilo que mais nos identifica", assegura a empresária, consciente de que o encanto da sua doçaria passa, também, pelo acumular da experiência e pela dose de amor colocada em

todos os produtos.

A época natalícia correu bem, com muitas vendas e enorme procura. "É para isso que trabalhamos. Com saúde, claro! Mas foi tudo muito bom e esperamos que 2026 seja igualmente um ano positivo. Apesar da crise, prosseguimos com calma e serenidade e com os pés bem assentes no chão", adianta Isabel Ramos, aludindo às convulsões mundiais e fazendo votos para que as mesmas não cheguem a este cantinho tão genuinamente português.

'A Casa da Isabel' data de 1998, quando abriu ao público, mas a cultura da sua doçaria é muito anterior ao mês de julho desse ano e "vai beber o seu saber as especiarias, à paciência das freiras dos conventos, aos frutos secos do mediterrâneo" e à mistura de civilizações que caracterizam os primórdios e que por cá deixaram marca.

### A 'outra parte' da doçaria que importava divulgar

Numa história de contornos en-

graçados que vale a pena contar, e ainda muito antes do nascimento deste estabelecimento, já a atual proprietária fazia da doçaria uma arte de eleição. De facto, Isabel Ramos trabalhava no ramo da pastelaria, ao balcão, quando a empresa a que estava ligada fechou. "Fiquei desempregada e acabei por pensar, naturalmente, que tinha de fazer alguma coisa na vida", recorda, dando então asas a um sonho que dura até hoje.

"Resolvi avançar por conta própria, começando a trabalhar em casa, sobretudo, para revenda. Acreditava que o produto que fazia era bom e que precisava de ser mais divulgado". O espaço, porém, era pequeno e não se adequava a um eventual crescimento. "Arranjei outras instalações, com melhores condições, só que não tardou muito a que se tornassem, também, diminutas". Um belo dia, ao passar pela Rua Direita, deparou com uma casa suscetível de recuperação, e, sem perder tempo, deu um passo decisivo na sua

vida.

'A Casa da Isabel' não tardou a abrir ao público, para venda direta, dando a conhecer, em primeira mão, o que o Algarve tem de bom. "Além do Dom Rodrigo e do Doce Fino há toda uma outra parte da doçaria, muito rica, que

estragar e voltar a fazer, treinando as receitas, naquilo que é a minha teoria e a minha prática. Sempre li muitos livros e fui também aproveitando receitas dadas e doadas por clientes, alguns que já não estão entre nós, mas que tiveram essa gentileza". Obviamente, todas estas 'reliquias' foram religiosamente cuidadas, trabalhadas e passaram a figurar no 'cartão de visita' do estabelecimento, enriquecendo a paixão pelos bolos e pela doçaria.

### De figo, amêndoa, alfarroba...

Sem formação académica ou tão pouco de hotelaria, como já se viu, a proprietária ensinou a arte aos filhos, que, ainda miúdos, lhe davam uma boa ajuda. "Trabalhava sozinha, mas os meus filhos, quando chegavam da escola, ajudavam-me a descascar produtos e a lavar a louça. O meu marido também, com as cenouras e as amêndoas", evoca, com um sorriso cúmplice dessas boas memórias. Depois, quando os filhos acabaram o liceu, juntaram-se à mãe, a Sara mais dedicada à parte administrativa e burocrática e o João na pastelaria, em plena cozinha, cargos que continuam a desempenhar. A outra filha, a Joana, "só ajuda quando é preciso" e o marido ainda hoje vai metendo a mão na massa, em especial "quando estamos mais sobrecarregados".

'A Casa da Isabel' não parou

"Pode ser o bolo da avó, o bolo da mãe, ou seja, o sabor que temos em casa e que é parte integrante das nossas memórias. O importante é tentar conservar a qualidade e ser fiel à receita"

importava divulgar". Lendo livros e pesquisando, porque não tem formação, Isabel Ramos não desperdiçou o talento e bom gosto que lhe corria e corre nas veias.

"A formação que tenho é a de

de evoluir durante estes 27 – quase 28 – anos de existência, mantendo sempre a tradição e as características. "Nunca procedemos a grandes alterações e a doçaria apresenta a mesma qualidade, di-

rigida a todos os clientes ao longo dos anos. É esse o segredo, que tem levado as pessoas a aderirem e a serem fiéis. Hoje, aliás, as pessoas têm uma noção diferente do que é a doçaria e a gastronomia, vão à procura do que é melhor e isso, convenhamos, também ajudou a fidelizar clientela”.

Isabel Ramos tem quatro empregados, dois deles na cozinha, com o filho, fabricando os aclamados bolos. “Temos de tudo um pouco, mas dentro do conceito conventual e regional, muito tradicionais. O que sai mais? É um tema complexo, porque hoje são uns, amanhã outros”, comenta a

com destaque para os muitos estrangeiros que já têm a casa referenciada e aconselham-na aos amigos. “Trazem o nosso cartão e mostram algum conhecimento, mesmo que seja a primeira visita. Alguns estrangeiros são residentes e passam cá temporadas, tornando-se clientes com quem estabelecemos amizade. Temos igualmente muitos portugueses, incluindo emigrantes, sobretudo através do ‘passa palavra’, que é, possivelmente, a nossa maior publicidade”, considera a anfitriã.

Bem no centro da cidade, no número 61 da Rua Direita, a pastelaria fecha às quartas e aos

## A doçaria regional faz a delícia dos visitantes, da famosa trilogia ao Bolo Real de Aljezur, da Tigelinha de Alvor ao Toucinho do Céu de Espiche, entre muitos outros exemplos

especialista, sem levantar o véu. “É como perguntar a um pai qual o filho de que gosta mais”, vinca. “Depende do gosto de cada pessoa, não há assim um que saia e se venda mais. E depende ainda do dia, da ocasião. Saem os conventuais, os algarvios, é uma mistura”, garante, revelando que em termos pessoais o enigma não muda. “Gosto um bocadinho de tudo. De figo, amêndoa, alfarroba...embora tenham sabores distintos e definidos, como a alfarroba e o figo, de sabores fortes. É preciso saber gostar de um ou de outro, mas casam muito bem e difícil é dizer qual o melhor. Gosto de bolos, confesso, e, embora não

domingos a partir das 14 horas. A afluência diária é significativa, primando, além da qualidade do produto, pela simpatia de bem receber. “Tem de existir qualidade e bom serviço para o cliente ficar satisfeito. A casa é pequena e queremos agradar a todos”. Os bolos são pequenos e grandes, até à fatia, e todos se vendem, prova de bastante “equilíbrio nas opções”. Tanto se pode beber um café e comer um bolo pequeno como partilhar um bolo à fatia ou tomar um chá e degustar o que de tão apetitoso lhe é sugerido.

Isabel Ramos, como já se viu, não elege um bolo como favorito, nem para si nem para o cliente.

### “A formação que tenho é a de estragar e voltar a fazer, treinando as receitas, naquilo que é a minha teoria e a minha prática. Sempre li muitos livros e fui fazendo pesquisas”

seja gulosa, aprecio um bom bolo. E sou um bocado crítica, ou seja, tem de ser bom e o sabor tem de ficar na boca”.

#### Bolos pequenos, grandes e à fatia

Pessoas de todos os estratos sociais visitam o estabelecimento,

Mas, se lhe pedirem um bolo tradicional, mesmo hesitante, lá divulga uma lista. “Apresento várias sugestões, como a trilogia de figo, alfarroba e amêndoa, a tarte de alfarroba ou o Bolo Real da Isabel, que comporta amêndoa, limão e canela e recheio de ovos moles e fios de ovos. Temos o Real de Al-



As vitrinas do balcão estão sempre recheadas das famosas iguarias

jezur, que recuperámos a receita, com amêndoa e gila, recheado de ovos moles e fios de ovos e uma glace de açúcar. E mais o de São Brás, o Toucinho do Céu de Espiche, a torta de amêndoa, enfim, uma panóplia de doces. É tudo uma questão de gosto, tipo fazer a seleção e ver o que se encaixa no gosto da pessoa”.

#### Receitas de outros pontos do Algarve

Curioso é o facto de ‘A Casa da Isabel’ ter recuperado – mantendo depois como apostas – várias receitas de doces de outros pontos do Algarve, como de Espiche e Aljezur, e que, na maioria, foram transmitidas por pessoas dessas zonas. “Poucos conhecem o Bolo Real de Aljezur ou a Tigelinha de Alvor, que nós também recuperámos, feita a partir de amêndoas devidamente selecionadas, com um toque de canela. É muito bom. Da zona do Louriçal, por exemplo, uma senhora que já faleceu passou-me o pastel de Louriçal, que mantenho o fabrico, apesar de não ser da nossa região”.

Entre as solicitações que lhe são feitas, Isabel só participa na

Feira de Alcobça, mantendo viva a tradição de estar presente “numa feira especial e importante para nós”, até porque se realiza num período mais fraco do ano em termos da assistência que é preciso dar em Portimão. “Feiras no verão é mais complicado, porque há alguma sobrecarga de trabalho. Antes do Natal consigo ir a Alcobça, depois triplicam os pedidos e o fabrico e toda a gente quer um miminho para ter na

mesa”, com encomendas diversificadas.

A empresária garante que ‘A Casa da Isabel’ é para perdurar. “Espero que sim e estou fazendo por isso. É disto que gosto, e, embora às vezes me sinta um pouco mais cansada, faço tudo com amor, mantendo a cabeça ativa. É para durar enquanto puder e com ajuda dos filhos tudo se torna mais fácil”, sublinha, contente e feliz com a sua opção de vida.

### Vem aí uma nova imagem

Brevemente, ‘A Casa da Isabel’ vai ter uma nova imagem, através de um logotipo apelativo e pronto a captar, ainda mais, a atenção de todos os portimonenses e visitantes. “É uma aposta nossa, fruto de um trabalho que está a ser feito aos bocadinhos, tipo um passinho de cada vez”, confia Isabel Ramos, guardando para daqui a mais algumas semanas a divulgação do ‘desenho’. E, aproveitando o tema, diz que “podia haver mais representação da doçaria no Algarve, já que, em termos gerais, os bolos algarvios falham um bocadinho no que diz respeito a representatividade”. Em sua opinião, a aposta devia ‘agarrar-se’ de modo claro na doçaria regional e tradicional, sobretudo porque “as pessoas gostam imenso”, afirma a proprietária, de 66 anos, nascida em Setúbal e há mais de meio século a viver por cá. “Casei com um portimonense e hoje considero-me cidadã de Portimão”, atira.

## CULTURA

Encerramento será no dia 25 de janeiro

# 13 mil pessoas visitaram exposição de Nuno Júdice

Museu de Portimão recebe uma sessão com os curadores que celebra o percurso do autor e encerra a mostra.



Núcleo expositivo contou com uma forte afluência durante quatro meses

A exposição 'Nuno Júdice e o Prazer das Imagens' encerra no dia 25 de janeiro, às 16h00, no Museu de Portimão, com um encontro que convida à conversa com os curadores. Será um momento de celebração do percurso de uma das mais marcantes personalidades da poesia nacional e internacional, ligado às artes plásticas, à poesia, ao cinema e à fotografia.

"Aquela que é considerada uma viagem poética e artística através dos olhos, voz e escrita de Nuno Júdice, inaugurada no dia 20 de setembro, tem dado a conhecer parte de um espólio inédito do autor, natural da Mexilhoeira Grande, nos últimos quatro meses", refere a autarquia.

Totalizando 13 mil visitantes até à data, a mostra conta com curadoria de José Gameiro, Manuela Júdice e Filipa Leal, e convida a viajar através da escrita, das artes plásticas, do cinema e da fotografia, muito marcadas pela sensibilidade de Nuno Júdice, mas também de outros grandes nomes da cultura.

Isto porque os portugueses Graça Morais, Júlio Pomar, Jor-

ge Martins, Rui Chafes, Manuel Amado, Duarte Belo, Manuela Pimentel, João Alexandrino e os franceses Bernard Cornu, Colette Deblé e Julie Ganzin são alguns dos artistas que enriquecem esta exposição.

Centrando-se, todavia, no autor da Mexilhoeira Grande, a mostra transformou a sala de exposições do Museu de Portimão numa ponte para Paris, até porque é a 'Cidade Luz' que marca o início e o final de um percurso guiado pela escrita e voz do autor.

"Um Chagall, le poète et son double, rosto azul, cavalo. Rússia./ O porto de Lisboa com guindastes e gaivotas, dia nublado, sem horizonte" é, de facto, o escrito inédito, de 1967, que dá as boas-vindas a quem chega. É um poema que remete para a época da primeira deslocação de Nuno Júdice àquela metrópole francesa, com o ator e encenador Luís Miguel Cintra, seu colega e amigo.

Apelando aos sentidos, permite que os visitantes leiam os poemas do portimonense, alguns deles inéditos, observem as obras de artistas com os quais colaborou ao longo da sua vida e

assistam a dois documentários. Em paralelo, podem ainda escutar diversos depoimentos, de Graça Morais a Jorge Martins ou de Luís Miguel Cintra a Donatien Grau, programador do Museu do Louvre, em Paris, recolhidos para esta mostra.

Foi, aliás, a convite de Donatien Grau, que se encontrava a preparar a edição de um livro de poemas suscitados pelo Louvre ou por obras nele expostas, que Nuno Júdice, em 2023, surge ao lado de nomes como Tahar Ben Jelloun, Jon Fosse, Hélène Dorion e Jacques Darras. 'A Inspiração do Poeta' foi o poema que escolheu para integrar '100 Poètes d'aujourd'hui: Poésie du Louvre', publicação que chegou às suas mãos alguns dias antes da sua morte, em Lisboa, aos 74 anos.

Um dos pontos chave desta exposição é a gravação da declamação deste poema, inspirado na pintura de Nicolas Poussin, proferida por si e cedida pelo Museu do Louvre. E será esta mesma voz que ecoará, até 25 de janeiro, no espaço 'The Kitchen', em Nova Iorque, a convite da 'New York Review of Books'.



Compilação dá a conhecer legado do portimonense

### Mostra 'Querubim Lapa

#### - Pintura e Cerâmica' ganha catálogo

O Museu de Portimão recebe no dia 31 de janeiro, às 16h00, o lançamento do Catálogo da Exposição 'Querubim Lapa - Pintura e Cerâmica', evento que marca o encerramento das comemorações do centenário do nascimento do reconhecido artista portimonense. Esta iniciativa é considerada o auge da celebração da efeméride que, no último ano, homenageou Querubim Lapa, natural de Portimão, nascido a 16 de dezembro de 1925, na Rua Infante D. Henrique. O catálogo, que será divulgado ao público este mês, representa um amplo volume de carácter científico que regista esta mostra individual, a maior realizada até hoje. Reunindo 94 obras produzidas entre 1946 e 1994, foi concretizada para proporcionar um conhecimento mais abrangente e aprofundado sobre o trabalho do artista. No total, mais de 100 reproduções de obras e vistas da exposição complementam este volume desenhado por Pedro Falcão, proporcionando ao leitor uma revisitação do percurso expositivo, constituído por sete núcleos, bem como uma leitura autonomizada de cada obra exibida. A tradução dos textos para inglês, por Michael W. Lewis, assegura a divulgação internacional da obra deste artista. Ainda no âmbito desta iniciativa, às 18h00, terá lugar no Museu a inauguração de uma pequena exposição de selos portugueses relacionados com a pintura e com a cerâmica do século XV ao século XX, a que se segue o lançamento de uma marca postal comemorativa (carimbo) de Querubim Lapa.

Receita da Noite de Fado reverte para os escuteiros

### Sociedade Vencedora solidária com

#### o Agrupamento 159 de Portimão do CNE

O Grupo de Pioneiros do Agrupamento 159 de Portimão do Corpo Nacional de Escutas pretende participar no XVI Jamboree Açoriano, que se realizará em São Miguel, entre 21 e 27 de julho. Tendo em conta os custos de deslocação e participação que rondam os dez mil euros para os 30 jovens, o Agrupamento tem estado a desenvolver um conjunto de atividades para angariar a verba necessária. Atendendo à dedicação e ao trabalho que o grupo tem desenvolvido nos últimos meses, a Sociedade Vencedora Portimonense resolveu não ficar indiferente, e transformou "a primeira Noite de Fados deste ano num evento solidário - Noite de Fados Solidária - contribuindo para que a receita deste espetáculo seja entregue aos jovens Escutas", anunciou a coletividade. Assim, a sessão de dia 31 de janeiro será uma "noite muito especial", para a qual foram convidados três fadistas de referência, João Leote, Helena Candeias e Inês Gonçalves, que a partir das 21h30 subirão ao palco, acompanhados por Vítor do Carmo, na guitarra portuguesa, e José Santana, na viola de fado. A entrada tem uma contribuição 15 'fadós' e inclui uma bebida, pão com chouriço e caldo verde, podendo os lugares ser reservados por telefone (928 250 151 e 963 925 729). Num outro contexto, a Vencedora convida os 'melhores foliões' do Carnaval para se juntarem ao seu desfile, no dia 17 de fevereiro, na zona ribeirinha da cidade, estando também as inscrições abertas.

**Intermarché**  
PORTIMÃO

**melhor**  
DO MUNDO SÃO OS BEBÉS

ATÉ 28 DE JANEIRO DE 2026

15 a 28 de janeiro de 2026

GANHE ATÉ **50%** EM CARTÃO\*

**EM TODAS AS FRALDAS DE BEBÉ**

Compras entre 25€ e 49,99€ acumula 25% em cartão.  
Compras superiores a 50€ acumula 50% em cartão.

\*De 15 a 28 de janeiro de 2026 em compras entre 25€ até 49,99€ em Fraldas de Bebê acumule 25% em cartão, em compras superiores a 50€ em Fraldas de Bebê acumule 50% em cartão. Valor a descontar entre 29 de janeiro e 11 de fevereiro de 2026. Consulte o regulamento na loja e no site.

8h30-21h00 • 282 457 126 • Cabeço do Mocho • Loja Online • Uber Eats • Siga-nos

**BAR RESTAURANTE**

COMIDA FEITA POR NÓS TODOS OS DIAS!

Menu Almoço 8,49€\*  
Grill Carne/Peixe 9,49€\*  
Pizzas Artesanais 7,69€\*  
Baguetes, Tostas...

(\* a partir de)

IMAGEM ILUSTRATIVA

Faça a próxima compra sem sair de casa

**Uber Eats** | **Intermarché** PORTIMÃO

**5asec** TEXTILE EXPERT

DIFICULDADES?  
A 5ÀSEC RESOLVE!

Lavandaria • Limpeza a Seco  
Serviço de Costura

INTERMARCHÉ PORTIMÃO

## ECONOMIA

Poupança global de cerca de 1,8 milhões de euros

# Portimão reduz carga fiscal de 2026

IMI, derrama, IRS são algumas das medidas a aplicar em 2027.

A Câmara Municipal de Portimão vai reduzir a carga fiscal sobre famílias e empresas em 2026 numa medida que deverá representar, segundo a estimativa da autarquia, uma poupança global de 1,8 milhões de euros para os municípios do concelho.

Em causa, para o ano de 2026, estão a redução da taxa de IMI dos prédios urbanos avaliados, que passa de 0,38 por cento para 0,37 por cento, bem como a manutenção e reforço dos benefícios fiscais em sede de IMI para habitação própria e permanente, com majorações em função do número de dependentes.

Há ainda a prorrogação da isenção de IMI por mais dois anos para imóveis destinados a habitação própria e permanente com valor patrimonial tributário até 125 mil euros. Em paralelo, será ainda fixada a participação variável no IRS em 3,5 por cento, permitindo uma maior devolução de imposto aos municípios, a refletir-se nas declarações a entregar em 2027.

Por sua vez, será ainda aplicada a isenção total de derrama para empresas sediadas no concelho com volume de negócios até 150 mil euros, abrangendo a maioria do tecido empresarial local, e aplicada uma taxa de derrama de 0,9 por cento para as res-



ANA SOFIA VARELA

IMI volta a descer este ano

tantes empresas.

“Com este conjunto de medidas, o município de Portimão reforça uma política fiscal orientada para a justiça social, o apoio às famílias, a valorização das empresas locais e o estímulo ao crescimento económico, assegurando simultaneamente a sustentabilidade financeira e a continuidade do investimento público”, refere a autarquia em nota de imprensa.

Estas medidas são aplicadas depois de o município ter atravessado momentos de contenção,

situação que só começou a ser ultrapassada em 2023, quando alcançou o cumprimento do limite de endividamento legalmente previsto e formalizou, em outubro de 2024, a saída do Plano de Ajustamento Municipal (PAM), recuperando a plena autonomia financeira.

“Este novo enquadramento permite agora avançar com uma política fiscal mais favorável aos municípios, mantendo a responsabilidade orçamental”, conclui a Câmara Municipal de Portimão.

Já são apoiados 545 agregados familiares

## Candidaturas para apoio ao arrendamento estão abertas

O programa de apoio ao arrendamento da Câmara Municipal de Portimão encontra-se aberto a novas candidaturas, estando disponível para todas as famílias que, reunindo os critérios legais definidos, necessitem de apoio para fazer face aos encargos com a habitação.

Os interessados podem obter mais informações sobre as condições de acesso, prazos no balcão de atendimento da Divisão de Habitação, Desenvolvimento Social e Saúde da autarquia ou online (cm-portimao.pt). Este é

um compromisso que a Câmara Municipal assegura assumir no apoio às famílias com maiores dificuldades no acesso à habitação através da atribuição de um subsídio de apoio.

“No início de 2026, esta medida já abrange 545 agregados familiares, representando um investimento global anual de cerca de 1,9 milhões de euros, suportada integralmente pelo município. Este apoio traduz-se num contributo médio mensal significativo para cada família beneficiária, entre os 275 e os 350 euros, permitin-

do mitigar o impacto do aumento generalizado do valor das rendas e promover maior estabilidade habitacional”, esclarece ainda em nota de imprensa. O apoio é liquidado pela autarquia mediante a apresentação do comprovativo mensal do pagamento da renda.

“Num contexto de forte pressão sobre o mercado imobiliário, especialmente no Algarve, o município entende que este apoio constitui uma resposta social estruturante, essencial para prevenir situações de vulnerabilidade e exclusão habitacional”, esclarece.




D.R.

Autarquia reforça dimensão promocional do concelho


## Município participa em diversas Feiras Internacionais de Turismo

São várias as feiras internacionais de turismo, na Europa, nas quais a Câmara Municipal de Portimão decidiu participar para se promover enquanto destino turístico. A primeira paragem é a ‘Boat Show & Watersports Exhibition’, que tem lugar em Dusseldorf até 25 de janeiro, sendo um dos maiores certames do mundo ligado à náutica e ao mergulho. Até à mesma data, estará ainda em Madrid, na FITUR, para integrar o grupo de nove municípios do Algarve que, em parceria com a Agência de Promoção de Albufeira (APAL), unem esforços na promoção turística do destino. Por sua vez, de 25 de fevereiro a 1 de março, marcará presença na ‘Better Tourism Lisbon Travel Market’ (BTL), este ano com mais de 1500 expositores que representam a vasta diversidade de destinos e que, em conjunto, oferecem mais de 600 eventos em cinco dias. É neste palco que o Algarve também se destaca ao ser o ‘Destino Nacional Convidado’, permitindo assim alavancar a presença de Portimão na maior feira internacional de turismo realizada em Portugal. Nesse mês de março, a autarquia, sob a chancela ‘Algarve Golden Terroir’, participa ainda na ‘FINE – Wine Tourism Expo’, evento dedicado ao enoturismo, enquanto entre 20 e 22 de março, participa na ‘B-Travel’, em Barcelona. Em maio, a rota da participação em feiras seguirá para Bilbao, com a presença na ‘Expovacaciones’, e em setembro será a vez de mais uma edição da ‘Southampton Boat Show’, um dos principais e mais prestigiados eventos náuticos da Europa. “Portimão tem vindo a seguir uma estratégia de alteração do paradigma do produto ‘sol e praia’, visando, deste modo, explorar o potencial existente noutros quadrantes da sua vasta oferta turística”, justifica a autarquia.

PUB



Tel./Fax: 969 920 182 – 917 810 735  
Urbanização do Pimentão, 5-A CV  
Sede Social  
8500 -776 Portimão



FPAK  
Federação Portuguesa de Animação e Promoção

### Assembleia Geral Ordinária Convocatória


Em conformidade com as disposições legais aplicáveis e os estatutos da Associação, convoco todos os sócios para se reunirem em Assembleia Geral Ordinária, que terá lugar no Auditório do Museu de Portimão, Sala de Formação – 1º Andar, pelas 21:00 horas, do dia 31 de Janeiro de 2026, com a seguinte ordem de trabalhos:

1. Período antes da ordem do dia;
2. Informações da Direção;
3. Aprovação do Relatório e Contas do ano de 2025;
4. Outros assuntos de interesse.

Se à hora indicada não houver quórum, a Assembleia funcionará meia hora depois no mesmo local, com qualquer número de sócios, e a mesma ordem de trabalhos.

O Presidente da Mesa da Assembleia Geral,

**Dr. Tiago Valdire Lopes**



Portimão Jornal | Edição Nº 128 – 22.01.2026



**Jack Soifer**  
Consultor

## O futuro do Algarve

Com a presença dos presidentes das Câmaras Municipais de Lagos e Portimão, do cônsul da Suécia e de dezenas de empresários e profissionais, bem como de muitos estrangeiros, este tema foi debatido há dias. Algumas sugestões merecem destaque.

1. Para construir e poder exportar mais, precisamos de modernizar a legislação. Basta usar a lei que delegou nas Câmaras tornar urbanas áreas rústicas. Levar arruamentos, água, esgoto e energia a essas áreas, lotear e vender os lotes apenas a **famílias**, não a empresas, que escolhem entre oito projetos pré-aprovados para habitação, entre uni, bi ou trifamiliar, também para os filhos jovens.

2. Para indústrias com, pelo menos 50% de exportação potencial ou 50% na redução de importação, reduzir para 5% o imposto sobre os lucros nos cinco primeiros anos. Para serviços de **alta tecnologia**, como o desenvolvimento de aplicações, hospital-residência para estrangeiros com tratamento prolongado, como psoríases, modernos campings nos seis primeiros meses fora da temporada, reduzir para 5-6% também por cinco anos.

3. Para atrair mais nómadas digitais, financiar Alojamento Local que utilize ruínas de fábricas, herdades, ou armazéns no interior, próximo a pequenas cidades, com bela vista, e acesso à transporte coletivo, pois muitos deles usam bicicletas. O mesmo para **reformados** do norte da União Europeia, Estados Unidos da América e Canadá.

4. Entrosar melhor empresas com a investigação científica existente ou aplicá-

vel no Algarve, como no Centro de Ciência do Mar, na Ualg, para que esta tenha aplicação prática imediata e se adapte ao enorme mercado potencial noutros países. Para tal, as direções da Ualg e de Institutos onde haja investigação deveriam ter **representantes do NERA, da ATA** e outras associações empresariais locais.

5. Neste caso, a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) deveria trabalhar para que fossem financiados apenas os projetos aprovados previamente por essas associações, para que tivessem resultados económicos e sociais no Algarve a curto prazo.

6. Os empresários estrangeiros reclamaram muito da burocracia e da morosidade em todo o setor público, mormente o licenciamento para obras de recuperação ou pequenos ajustes em imóveis. E ainda da morosidade judicial, ao considerar que em **40 anos o mundo mudou**, mas a Consti-

tuição e os Códigos continuam por ajustar. Desde que não mudem a fachada, a licença para recuperação, melhorias ou expansão (para trás) deve dispensar aprovação.

7. Um estrangeiro indagou acerca do transporte público regional, criticou o monopólio e indagou por que não usamos, como a vizinha Espanha há 11 anos, a Suíça há 20 e a Suécia há 50, o **tram-train** que usa a infraestrutura ferroviária existente, mas tem entre seis a oito paragens nas grandes avenidas em cada cidade, circulando com as baterias, recarregadas nos troços ferroviários onde já existem fios.

8. Já um investidor americano indagou por que não há maior autonomia na CCDR para poder **adaptar leis** que funcionam bem nas metrópoles, como Lisboa e Porto, mas mal no interior do país, mormente no Algarve, desprovido de bons professores e médicos.

## Receitas de bolso

### Magret de pato, risoto de espumante e lima e avelã caramelizada

**Francisco Casaca**  
Curso: Aluno do 3º ano do curso Técnico de Cozinha e Pastelaria



#### INGREDIENTES

(Para 4 pax)

- 2 magret de pato
- 0,400 kg risotto
- 0,150 kg chalota
- 0,050 kg alho
- 0,015 lt azeite
- 0,100 lt espumante branco
- 0,050 lt lima
- 0,020 kg manteiga
- 0,070 kg parmesão
- sal Q.B
- pimenta Q.B
- tomilho Q.B
- 0,050 kg avelã
- 0,150 lt molho demi glace

- 0,050 lt vinho madeira
- 0,020 kg mel

#### PREPARAÇÃO DO RISOTO DE ESPUMANTE E LIMA E AVELÃ

Começar por fazer um bom caldo de legumes.

Picar chalota e alho e refogar num tacho, adicionar o risotto e envolver, refrescar com o espumante (uma boa quantidade).

Adicionar caldo aos poucos até à cozedura total do arroz, no final, adicionar manteiga noisette, parmesão ralado e sumo e raspa de lima.

Retificar temperos.

#### PREPARAÇÃO DO MAGRET DE PATO

Ladrilhar a pele do peito de pato, de seguida temperar com sal, pimenta preta e tomilho e raspa de

laranja, levar a um saute com a pele virada para baixo até dourar e ficar com a pele crocante, voltar o pato até ficar com o ponto de cozedura que prefere.

Servir num prato com o risotto por baixo, e o magret de pato cortado e umas avelãs torradas. Decorar com rebentos de ervilha.

#### PREPARAÇÃO DAS AVELÃS CARAMELIZADAS

Temperar o miolo de avelã com mel e flor de sal e levar ao forno 10 minutos a 150 graus até ficarem caramelizadas.

#### PREPARAÇÃO DO MOLHO MADEIRA

Picar chalota e alho e cogumelos, refogar num tacho com a manteiga, adicionar o tomilho e deixar refogar lentamente, refrescar com



vinho madeira e deixar reduzir para metade, incorporar o molho demi-glace mexendo bem e passar pela varinha mágica e de seguida pelo chinês para ficar com

uma textura lisa.

Temperar com sal pimenta e um pouco de mel.

Servir por cima do magret de pato.

## Estatuto Editorial

1 – O Portimão Jornal é um jornal quinzenário ao serviço do desenvolvimento do concelho de Portimão e do reforço da sua identidade histórico-cultural, que informa com rigor e verdade.

2 – O Portimão Jornal assume o compromisso de respeitar os princípios deontológicos da Imprensa e da Ética Profissional, de modo a não prosseguir apenas fins co-

merciais, nem abusar da boa-fé dos leitores, encobrindo ou deturpando a informação, de acordo com o artigo 17º da Lei da Imprensa.

3 – O Portimão Jornal é um projeto editorial profissional, com uma redação que pauta a sua prática pelo Código Deontológico dos Jornalistas.

4 – O Portimão Jornal é um jornal plural,

equidistante de todas as forças políticas e, por isso, aberto à participação de todos os quadrantes da comunidade, da política aos movimentos ou grupos cívicos, do desporto à cultura, do tecido empresarial ao cidadão anónimo.

5 – O Portimão Jornal não enjeita uma participação ativa na promoção do debate de ideias.

6 – O Portimão Jornal é o espelho da sociedade que justifica a sua existência, mas não se limita a dar reflexos das realidades quotidianas.

7 – O Portimão Jornal reconhece e respeita o direito da vida privada de todos os cidadãos e não discrimina raças, credos ou ideologias.

# DIVERSOS

## AGENDA

⇒ 22 DE JANEIRO . 21H00

### CHOQUE FRONTAL AO VIVO - RÚBEN LUZ LAMEIRA

Entrada gratuita, mediante levantamento prévio de bilhete  
**LOCAL:** TEMPO - Teatro Municipal de Portimão

⇒ 23 DE JANEIRO . 10H00 - 13H00

### RASTREIOS DE SAÚDE GRATUITOS NA MEXILHOEIRA GRANDE

**LOCAL:** Pavilhão Multiusos da Mexilhoeira Grande (junto à igreja)

⇒ 24 DE JANEIRO . 17H00

### TERTÚLIA 'ARGÉLIA, POR TERRAS DE MANUEL TEIXEIRA GOMES'

Entrada Livre  
**LOCAL:** Auditório do Museu de Portimão

⇒ 24 DE JANEIRO

### TRIBUTO DEFTONES + KORN - AC MARGINÁLIA

**PREÇO:** Entrada - 12€, descontos Sócios Marginália  
**LOCAL:** Clube Desportivo Recreativo da Pedra Mourinha

⇒ ATÉ 25 DE JANEIRO

### EXPOSIÇÃO 'NUNO JÚDICE O PRAZER DAS IMAGENS'

**LOCAL:** Museu de Portimão

⇒ 29 DE JANEIRO . 21H00

### 'O FILME FRANCÊS DO MÊS': 'UNE AFFAIRE DE PRINCIPE', DE ANTOINE RAIMBAULT

Entrada gratuita  
**LOCAL:** Museu de Portimão

⇒ 31 DE JANEIRO . 21H30

### NOITE DE FADOS SOLIDÁRIA Fadistas João Leote, Helena Candeias e Inês Gonçalves, acompanhados por Vítor do Carmo, na guitarra portuguesa e José Santana, na viola de fado

Receita vai reverter a favor do Grupo de Pioneiros do Agrupamento 159 de Portimão do Corpo Nacional de Escutas  
**VALOR:** 15 Fados, inclui uma bebida, pão com chouriço e caldo verde  
**LOCAL:** Sociedade Vencedora Portimonense

⇒ 4 A 6 DE FEVEREIRO

### START WORK VIII - MOSTRA DE EMPREENDEDORISMO, EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

**LOCAL:** Portimão Arena

⇒ 27, 28 DE FEVEREIRO E 1 DE MARÇO

### XL GAMES

Entrada Gratuita  
**LOCAL:** Portimão Arena

## CONTACTOS ÚTEIS

### SAÚDE

Centro de Saúde - Portimão 282 426 216  
 Centro de Saúde - Alvor 282 459 226  
 Centro de Saúde - Mex. Grande 282 968 133  
 Hospital de Portimão 282 450 300

### URGÊNCIAS

Número Nacional de Socorro 112  
 Número Nacional de Socorro - Incêndios 117  
 PSP 282 417 717  
 Polícia Marítima de Portimão 282 417 714  
 Guarda Nacional Republicana 282 420 750  
 Polícia Judiciária 282 405 400  
 Piquete de águas 282 400 265

## CLASSIFICADOS

### EMPREGO

  
 As ofertas de emprego divulgadas fazem parte da Base de Dados do Instituto do Emprego e Formação, IP.

### MONTADOR/A DE PRODUTOS EM MADEIRA

**Nº oferta:** 589373296  
 Termo incerto.  
 Instalação e manutenção de infraestruturas elétricas de baixa tensão.  
**PORTIMÃO**

### AJUDANTE FAMILIAR (AUXILIAR DE LAR DE IDOSOS)

**Nº oferta:** 589371657  
 Sem termo. Carta de condução (transporte próprio). Disponibilidade para trabalhar por turnos.  
**MEXILHOEIRA GRANDE**

### ELETRICISTA

**Nº oferta:** 589390839  
 Termo incerto. Executar e fazer a manutenção de instalações elétricas.  
**PARÇHAL**



**FICHA TÉCNICA** DIRETOR Rui Pires Santos • **REDAÇÃO** Ana Sofia Varela, Hélio Nascimento e José Garrancho • **DESIGN E PAGINAÇÃO** Vanessa Correia • **FOTOGRAFIA** Eduardo Jacinto • **DEPART. COMERCIAL** Hélder Marques, 914 935 351 (Chamada para a rede móvel nacional) • **PROPRIEDADE E EDITOR** PressRoma, Edição de Publicações Periódicas, Unip. Lda., Rua Dr. João António Silva Vieira, Lote 3, 3º Dto, 8400-417 Lagoa • **CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO** Rui Pires Santos • **DETENTOR DO CAPITAL** 100% Rui Pires Santos • **NIF** 508 134 595 • **Nº REGISTO ERC** 127433 • **DEPÓSITO LEGAL Nº** 470747/20 • **SEDE DE REDAÇÃO** Rua Dr. João António Silva Vieira, Lote 3, 3º Dto., 8400-417 Lagoa • **EMAIL** portimaojornal@gmail.com • **TELEFONE** 282 381 546 (Chamada para a rede fixa nacional), 967 823 648 (Chamada para a rede móvel nacional) • **IMPRESSÃO** LUSOIBÉRIA, Av. da República, nº 6. 1050-191 Lisboa contacto: 914 605 117 (Chamada para a rede móvel nacional), comercial@lusoiberia.eu • **TIRAGEM** 3.750 exemplares • **PERIODICIDADE** Quinzenal • **ESTATUTO EDITORIAL** algarvevivo.pt/sobre-nos/



**CARNES DO MUNDO**  
TOP QUALITY BEEF

Talho • Butcher • Boucherie • Charcutaria

info@carnesdomundo.pt

+351 282 032 496

Rua Prof. Dr. Montalvão Marques, Edif. Conquista, Loja J, 8500 Portimão

carnesdomundo.pt  
@carnesdomundo


# a Cozinha

Alvaro Gomes Faustino & Filhas, Lda.

*Vem hajam pela vossa preferência*



**Urbanização da Quintinha • 282 423 094**

**Felismino Chitas Xavier**

**AGRADECIMENTO**

A família agradece, com profundo reconhecimento, a todos os que nos prestaram apoio e solidariedade neste momento de dor. A presença, as palavras de conforto e os gestos de carinho recebidos nas cerimónias fúnebres foram um consolo inestimável.

Agência Funerária Coelho - Portimão | 800 204 222 - servilusa.pt






**Fernanda Maria Bartolomeu dos Ramos Bravo**

**AGRADECIMENTO**

A família agradece, com profundo reconhecimento, a todos os que nos prestaram apoio e solidariedade neste momento de dor. A presença, as palavras de conforto e os gestos de carinho recebidos nas cerimónias fúnebres foram um consolo inestimável.

Agência Funerária Coelho - Portimão | 800 204 222 - servilusa.pt

**Rosa Maria Paula Franco**

**AGRADECIMENTO**

A família agradece, com profundo reconhecimento, a todos os que nos prestaram apoio e solidariedade neste momento de dor. A presença, as palavras de conforto e os gestos de carinho recebidos nas cerimónias fúnebres foram um consolo inestimável.

Agência Funerária Coelho - Portimão | 800 204 222 - servilusa.pt

**dias da  
percussão  
portimão  
2026  
Fevereiro  
13-15**

[Sábado] **14 Fevereiro**

10:30-12:30 **OFICINA DE INSTRUMENTOS DE LÂMINAS** C/MIQUEL BERNAT [DRUMMING GRUPO DE PERCUSSÃO] BLACKBOX TEMPO

14:30-16:30 **OFICINA RITMOS "KONNAKOL"** [SUL DA ÍNDIA] PARA PANDEIROS / "FRAMEDRUMS" C/ KASIA KADLUBOWSKA AUDITÓRIO DO MUSEU DE PORTIMÃO

15:00-18:00 **ARRUADAS** C/ **BOMBOÉMIA GRUPO DE PERCUSSÃO DA UNIVERSIDADE DO MINHO** MEXILHOEIRA GRANDE, ALVOR, ZONA RIBEIRINHA DE PORTIMÃO, JARDIM 1º DE DEZEMBRO

19:00 **ESPECTÁCULO "NATIVO"** TIAGO MANUEL SOARES PEQUENO AUDITÓRIO TEMPO

[Sexta] **13 Fevereiro**

10:30-11:30 **GRANDE DESFILE DE ABERTURA** C/ **BOMBOÉMIA GRUPO DE PERCUSSÃO DA UNIVERSIDADE DO MINHO** ALAMEDA DA REPÚBLICA - RUA DIREITA - LARGO 1º DE MAIO

14:30-16:30 **OFICINA DE RITMO E IMPROVISÇÃO JAZZ** C/GONÇALO RIBEIRO [BATERIA] E HUGO FERREIRA [GUITARRA] SOCIEDADE VENCEDORA PORTIMONENSE

19:00 **DRUMMING GRUPO DE PERCUSSÃO** PARTICIPAÇÃO DE VASCO RAMALHO GRANDE AUDITÓRIO TEMPO

22:30 **JAM SESSION** [MÚSICA IMPROVISADA] C/GONÇALO RIBEIRO [BATERIA] E HUGO FERREIRA [GUITARRA] & ALUNOS DO CURSO INTEGRADO DE MÚSICA E DO CURSO PROFISSIONAL INSTRUMENTISTA DE JAZZ AE BEMPOSTA SOCIEDADE VENCEDORA PORTIMONENSE

[Domingo] **15 Fevereiro**

10:30-12:30 **OFICINA DE TRANCANHOLAS** C/ TIAGO MANUEL SOARES CASA MANUEL TEIXEIRA GOMES

14:30-16:30 **OFICINA "MODA DO BOMBO"** C/ GRUPO DE BOMBOS DE LAVACOLHOS [FUNDÃO] JARDIM 1º DE DEZEMBRO

17:00 **ESTREIA RESIDÊNCIA EUROPEAN FESTIVALS FUND FOR EMERGING ARTISTS** KASIA KADLUBOWSKA [pl/de] & ALGARVE GRUPO DE PERCUSSÃO CONTEMPORÂNEA (AGPC) AUDITÓRIO DO MUSEU DE PORTIMÃO

+info: [www.pdportimao.pt](http://www.pdportimao.pt)  
Bilhetes on-line: [portimao.bol.pt](http://portimao.bol.pt)

Organização  
Organization



Parceiro Estratégico e Cofinanciamento  
Strategic Partner and Cofunding



Cofinanciamento  
Cofunding



Apoio Institucional  
Institutional Partners



Parceiro Gastronomia  
Gastronomy Partner



Parceiro Media  
Media Partner



**Semana  
da  
Laranja** 10 a 14  
fevereiro '26



**Mercado  
Municipal  
Portimão**

**Preço especial  
Laranja Algarvia**

**Showcookings**

TURISMO DE  
PORTUGAL



escola de  
Portimão



Setor  
Hortofrutícola



Apresentação está agendada para o TEMPO

# Festival de Artes Inclusivas estreia novo espetáculo

'a Arte de Incluir' sobe ao palco no dia 24 de janeiro, às 15h00, e tem entrada gratuita.

O Festival de Artes Inclusivas apresenta ao público o espetáculo 'a Arte de Incluir', este sábado, dia 24 de janeiro, às 15h00, no Teatro Municipal de Portimão (TEMPO).

Com entrada gratuita, a sessão pretende dar a conhecer o trabalho artístico desenvolvido por várias entidades algarvias, refletindo um processo criativo assente na colaboração, inclusão e valorização da diversidade através das artes performativas, descreve a Teia D'Impulsos.

'a Arte de Incluir' conta com o contributo de outros sete projetos artísticos. Estão confirmadas as participações da NECI, Associação Algarvia de Pais e Amigos de Crianças Diminuídas Mentais, Centro de Paralisia Cerebral de Beja, ECOS - Oficina de Dança, Academia de Ballet, ACASO e CASLAS. Ao longo do Festival, os participantes desenvolveram práticas artísticas colaborativas que agora se apresentam num mo-



Várias associações participam nesta iniciativa da Teia D'Impulsos

mento de afirmação da arte como ferramenta de inclusão social.

A intenção desta iniciativa é promover o acesso à cultura, reforçar a importância da igualdade de oportunidades e sensibilizar a comunidade para o valor des-

tes projetos. O Festival é apoiado pelo Programa Regional Algarve 2030.

A entrada é gratuita, mediante levantamento prévio de bilhete na bilheteira do TEMPO, a partir do dia 20 de janeiro

Fotografias foram captadas por João Carlos Fino Figueiras e NUMAR

## Mercado Municipal mostra 'Dois Olhares'

'Dois Olhares' é o nome da exposição de fotografia que pode ser visitada no Mercado Municipal até 14 de março. As imagens são da autoria de João Carlos Fino Figueiras e de NUMAR, que na

realidade são Nuno e Márcia, vencedores do maior concurso de fotografia do mundo da revista 'PHOTO', em 2024, e do maior concurso nacional de fotografia reflex NOVO BANCO / CAIS, em

2015.

Por sua vez, João Figueiras é fotógrafo amador com formação especializada e apresenta os vencedores do Mercado Municipal, na sua labuta diária.



## Casa Manuel Teixeira Gomes expõe pintura de Alisa Aidarova

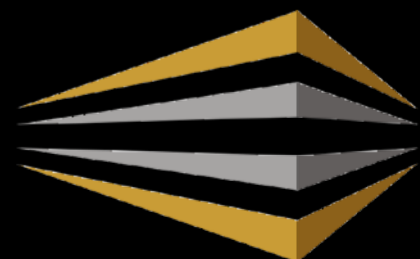
A mostra de pintura de Alisa Aidarova está patente até 31 de janeiro na Casa Manuel Teixeira Gomes. A autora sempre adorou desenhar, paixão que mantém desde criança. Cresceu rodeada de arte e enveredou pela formação em artes plásticas e arquitetura. Trabalhou como designer de interiores em Moscovo, criando murais para os seus projetos e pintando retratos e paisagens para interiores, mas sempre se sentiu mais ligada à natureza do que às grandes cidades. Uma viagem inesperada a Portugal em 2020, durante a pandemia mudou a sua vida. A artista retomou a sua atividade favorita ao encontrar um ambiente mais propício e recomeçou o seu percurso criativo em Portugal. Trabalha com diferentes técnicas e materiais, oferecendo uma vasta coleção de obras. A exposição pode ser visitada de terça a sexta-feira, das 10h00 às 12h30, e das 14h00 às 17h00, e aos sábados das 14h00 às 17h00.

## Finanças dão mote à próxima formação da Escola de Turismo

Uma das sessões da 'Formação + Próxima' deste mês terá como tema central 'Finanças para Não Financeiros' e decorrerá entre 28 e 30 de janeiro, das 14h00 às 17h00, na Escola de Hotelaria e Turismo (EHT) de Portimão. Este é um percurso formativo promovido pela EHT em parceria com a Câmara Municipal. As inscrições podem ser realizadas online ([academiadigital.turismodeportugal.pt](http://academiadigital.turismodeportugal.pt)), site onde são disponibilizadas mais informações.

## Sónia Godinho apresenta livro 'Muito mais do que 7!'

A Biblioteca Municipal Manuel Teixeira Gomes recebe a apresentação do livro 'Muito mais do que 7!', de Sónia Godinho, no dia 24 de janeiro, às 16h00. Com entrada livre, a autora, algarvia, nascida em novembro de 1986, foi descrita pela sua professora de educação básica como uma criança com "imaginação muito fértil". Hoje, transforma essa imaginação em contos. Neste livro, destaca a história de Toti, um menino muito curioso, e de Sofia, guardiã do maior tesouro: a sabedoria.



**TECNOCONCEPT**

Construção e manutenção

Construção | Construction  
Remodelação | Remodeling  
Projecto | Project  
Manutenção | Maintenance  
Reabilitação | Rehabilitation  
Assessoria | Advisory

✉ geral@tecnoconcept.pt

🌐 www.tecnoconcept.pt

☎ +351 282 343 306

📍 Rua dos Conserveiros Lote 5, Zona Industrial do Pateiro | 8400-651 Parchal