

PerfillLocal

Ano 5 - Nº 5 - IPS-ESE- Comunicação Social

Edição Especial



Cultura com/**vida**
no distrito de Setúbal

Sumário

04 | Editorial



Alcácer do Sal

08 | O passado desenterrado

10 | “Trabalhamos de coração, e isso hoje é muito raro”

12 | Artefacto do saber



Alcochete

14 | “O Barrete Verde não se é, sente-se”

16 | Padaria piqueira: receita com história

18 | A alma de Alcochete



Almada

20 | As seis décadas de Amor

22 | O lar da Arte Contemporânea

24 | A fragata ancorada

26 | Dos Zagalhos aos Pianos

28 | Representar Portugal com a bandeira ao braço



Barreiro

30 | Não deixar cair no esquecimento

32 | O espetáculo termina quando começam os aplausos

34 | “Foi sem dúvida um dos grandes motores da região”

36 | Do gasoso ao sólido. Do sólido ao gasoso. Ou as múltiplas químicas da cultura e da memória.



Grândola

38 | Caminhar ao som da pauta

40 | Muito mais que documentos guardados em prateleiras

42 | Ao som de abril

44 | “Construímos aqui a nossa vida e o nosso negócio juntos”



Moita

46 | “A Marinha salvou-me”

48 | A tradição mais antiga da vila da Moita

Montijo

“Um diálogo com a realidade” | 50

“O tempo não espera por nós” | 52

A sonoridade da verdade | 54



Palmela

Manuel Lagarto: homem da terra e da cultura | 56

A arte do sossego | 58

Uma viagem na carruagem do tempo | 60



Os Invisíveis | 62

Santiago do Cacém

A tradição na garganta | 64



Seixal

“Da Sucata ao Aço Novo” | 66

A particularidade do Moinho da Maré | 68

“A vida são dois dias, mas a Festa do Avante! são três” | 70

O património cultural e vegetal de século XV | 72



Sesimbra

“O que me fascina na arte é o detalhe” | 74

O com(passo) do amor pelo samba | 76

O culto das marés | 78

Costurar com o coração | 80

Com a orquestra ao peito e a melodia na voz | 82



Sines

Uma expressão educativa | 84

A memória entre muralhas | 86



Setúbal

Entre a terra e o rio | 90

Na alma está tecido o rio Sado | 92

“Setúbal é indissociável da indústria conserveira” | 94

Um vigilante de pedra | 96

A origem do Choco Frito | 98

“Não se deve viver sem cultura” | 100

As tortas do cego | 102



Ficha técnica | 106

Jornalismo com cor, cheiro e sabor

Editorial

No fundo da gaveta sociológica, a cultura atravessa caminhos difíceis ligados ao esquecimento. A falta de procura, impulsionada pelo constante desinteresse, é dos seus maiores constrangimentos. A razão humanística do conceito cultural é tão amplo que deve constituir-se como uma prioridade social, ao surgir um reconhecimento dos valores que carrega.

Deste modo, acreditamos ter sido fulcral a integração deste termo na temática da nossa revista, como forma de elevar a sua pertinência perante os leitores que, ao lerem as reportagens, conhecerão uma intensa história cultural pertencente ao distrito de Setúbal. É importante referir que, apesar deste sonho jornalístico ter sido realizado através de uma Unidade Curricular de “Produção de Texto Jornalístico”, o espírito e ambiente profissional manifestado prevalece, inteiramente ligados às normas, valores éticos e morais de uma redação, e deste modo, à própria deontologia.

As funções que cada um desempenhou no projeto assumem um carácter elementar, uma vez que, seria impossível o bom funcionamento deste espaço jornalístico sem que os integrantes não manifestassem uma noção desenvolvida de rigor linguístico e de companheirismo com os restantes. Verificou-se dificuldades e desafios acrescidos quando o grupo encarou o papel do jornalista como um contador e transmissor de histórias ao público. A elaboração das peças exigiu uma ligação presencial com os diversos patrimónios culturais e pessoais que todos estes locais nos oferecem, para que a criação da “cor, cheiro e sabor” jornalísticos fossem nítidos de forma direta no ato da leitura. Foi essencial respirar **Cultura**.

Neste contexto de trabalho prático, que nos prepara para a realidade do mundo profissional, as aprendizagens são constantes e complexas. Sem bases, redigir uma revista de raiz foi um desafio que permitiu elevar capacidades de comunicação e trabalho em equipa, bem como de organização e responsabilidade, essenciais para qualquer profissional, inserido nas mais diversas áreas. Porém confessamo-vos, caros leitores, que a nossa jornada nem sempre foi serena. As frustrações e o cansaço foram nossos companheiros, levando-nos ao extremo e atrapalhando o nosso desempenho. Em retrospectiva, é através destas “dores de crescimento” necessárias que nos orgulhamos ainda mais do produto final.

A dimensão profissional inserida na Unidade Curricular, foi essencial para nos debatermos com as capacidades necessárias para realizarmos um trabalho rigoroso e de qualidade suficiente, para que tu, mente curiosa que agarra hoje a nossa revista, possa mergulhar nas profundidades de cada história, equipamento cultural e concelho. A nossa revista, a nossa Perfil Local, agora pertence-vos. Boas leituras!

Diana Baptista e Leonardo Alexandre

A Chefia da Redação

*O que vês no teu horizonte?
O caminho para o **Talento.***

CTeSP · Licenciaturas · Mestrados
Pós-Graduações · Microcredenciais





(separador, uma ideia não final)

O passado desenterrado

O mistério do Santuário do Senhor dos Mártires



Numa cidade atravessada pelo rio Sado, onde o Castelo se situa na colina imponente, encontra-se Rita Balona, 37 anos, sentada no escritório composto por artefactos, arqueóloga da Câmara Municipal de Alcácer do Sal. O espaço, que remonta ao século XII armazena as memórias escavadas do passado. Natural da região, nunca teve qualquer tipo de ligação religiosa com o Santuário do Senhor dos Mártires, mas é um local que a marca desde criança, “nasci aqui, brinquei aqui, faz parte de sítios onde eu brincava (...) eu costumava andar de bicicleta lá no Santuário”, conta de forma sorridente. Apesar de não ter qualquer correlação católica, houve uma parte do equipamento que sempre deixou Balona impressionada. “Ficava muito fascinada com uma Capela, a Capela do Tesouro, porque tinha umas portas de ferro e estava sempre fechada, nunca tinha conseguido entrar”, relembra. Anos mais tarde, teve a possibilidade de entrar no espaço, graças a uma oportunidade de trabalho. “Passei nove meses fechada na Capela a trabalhar”, afirma entre risos. Tinha sofrido dois abatimentos no chão, daí o surgimento da possibilidade de Rita finalmente acedê-lo, e a mesma não escondeu a felicidade de ter tido essa experiência e também por saber o que se encontrava lá enterrado. “Obviamente que

“Não é em Lisboa,
não é no Algarve,
não é no norte, é em
Alcácer do Sal”

fiquei toda contente (...) sabendo já *a priori* a importância daquele sítio e que poderiam lá estar cavaleiros da Ordem de Santiago lá enterrados”, expressa. O facto de ser a primeira a poder comprovar se os cavaleiros se encontravam realmente lá ou não, também deixou-a bastante entusiasmada. Com as escavações foi possível descobrir a causa dos abatimentos, mas não foi uma tarefa fácil, sendo que os obstáculos no solo dificultaram a tarefa, “aquilo parecia uma teia de aranha enorme de raízes, depois quando chegamos aos esqueletos, estavam a destruir

completamente os esqueletos, havia raízes dentro dos ossos”, algo que foi bastante complicado, conta. Além disso, as dimensões e condições da Capela também dificultaram o trabalho, para além de ser muito

pequena, durante o inverno, torna-se muito húmida e fria. O Santuário do Senhor dos Mártires tem uma grande importância não só para a cidade de Alcácer do Sal, como também para o país, porque além de ser o local religioso mais antigo da região foi, em certa altura, o Panteão da Ordem de Santiago. Uma organização militar, encontrando-se então ali, enterrados os maiores dignitários, bem como os mestres. “Não é em Lisboa, não é no Algarve, não é no norte, é em Alcácer do Sal”, menciona.

DUARTE PEREIRA

"TRABALHAMOS DE CORAÇÃO, E ISSO HOJE É MUITO RARO"

Os antepassados que residem na Cripta Arqueológica



Dançam os cabelos com a força do vento. No topo da colina, o horizonte sadino. As portas grandes convidam a entrar. No interior avermelhado, os colegas Andreia Paulino e Luís Arruda promovem uma viagem secular, ao revelarem a exposição que a Cripta Arqueológica do Castelo de Alcácer carrega nas paredes lisas e iluminadas. “Praticamente temos aqui quase três mil anos de história no mesmo local”, conta Arruda. Outrora auxiliar dos arqueólogos, no início das escavações em 1993, Luís esteve presente desde o primeiro dia, naquele que foi o trabalho que proporcionou a descoberta de indícios de antepassados em terras alcacerenses.

e guia turístico, juntamente com Andreia Paulino, são “a cara e o rosto deste museu”, em consequência do contínuo compromisso que nutrem pelo equipamento. Paulino, amante de história desde pequena, conta com 14 anos de ofício de que já considera íntima. “É quase como se fosse uma filha”, exprime com carinho. Sem possibilidades monetárias de prosseguir estudos superiores, agarrou a oportunidade de trabalhar na sua área de fascínio e ficou colocada, “concorri e cá estou, muito orgulhosa”. Com uma postura envergonhada, sentada ao balcão, onde receciona as almas curiosas que procuram conhecer o espaço, menciona, que o mais prestigante é perceber que os visitantes

PRATICAMENTE TEMOS AQUI QUASE TRÊS MIL ANOS DE HISTÓRIA DO MESMO LOCAL

“Foi um projeto que vi nascer”, expressa com orgulho. Em função da necessidade de entrar no mercado de trabalho, decidiu abraçar a oportunidade que lhe proporcionou uma aprendizagem inesquecível. “Foi sem dúvida um dos trabalhos mais memoráveis que já fiz até hoje”, refere. Consistindo num monumento museológico distinto, a Cripta Arqueológica ganha uma distinção devido à diversidade de épocas que contém no seu interior, em virtude da existência de “partes da idade do ferro, partes romanas, partes islâmicas, partes cristãs”, que, aos olhos de Luís Arruda, equivalem ao ponto mais apreciativo da profissão. Agora bilheteiro

desfrutam dos ensinamentos e do atendimento recebido. “Para mim é muito gratificante” [brinca com o lenço de papel]. A predominância é avermelhada. O combate das luzes com a escuridão. O realçamento das brilhantes vitrines. É neste ambiente que Andreia e Luís apresentam a Cripta Arqueológica do Castelo de Alcácer, como parte da infindável memória do concelho. Preservadas na profundidade das pedras alcacerenses, as descobertas são carregadas com ternura pela dupla, que rege com base nos valores da responsabilidade e dedicação, pelo espaço que os acolhe. “Trabalhamos de coração, e isso hoje é muito raro”, desabafa Paulino.

Artefacto do saber

Os autênticos tesouros históricos do Museu Pedro Nunes



“Vou só fumar um cigarrinho”, expressa Marisol Ferreira, coordenadora do Museu Municipal Pedro Nunes, ao se dirigir para o espaço. Banhado pelo Sado, Alcácer do Sal é um dos pontos arqueológicos mais importantes do país, “nós temos peças que vieram de todo o mundo”, afirma. Natural da Beira Litoral, Ferreira conta com mais de 16 anos de serviço dedicados ao município, bem como ao Museu, tendo assistido ao crescimento de ambos. Numa perspetiva logística do equipamento, afirma que detém grande interesse pela arqueologia, fascínio este motivado pelo seu professor de história, durante uma visita de estudo a uma obra de um forno cerâmico do século XVI, “e começou a paixão” [esboça um sorriso]. “Para mim a arqueologia é uma brincadeira, não é um trabalho”, conta Marisol, manifestando o amor pelo ofício. As descobertas romanas são a principal época de interesse da coordenadora, que demonstra o prazer de aprender cada vez mais sobre este período histórico, “o romano é um mundo fabuloso”, expressa numa entoação relaxada. Esta aquisição de conhecimento é fundamentada pela sua função no Museu, devido ao envolvimento com investigadores, que apresentam novas competências arqueológicas, “eu estou

“Nós
temos
peças
que
vieram
de todo
o mundo”

sempre a aprender” [risos]. Abraçada pelo ambiente de restauro e descoberta do monumento, Marisol Ferreira revive os anos de escavações do equipamento, caracterizados pelo companheirismo e aprendizagem. Recorda ainda “os jovenzinhos” curiosos que procuravam satisfazer o seu interesse perante as descobertas, “adoravam ver as cabeças e os enterramentos que aqui existiam”, declara com fraternidade. Distinguindo-se de espaços semelhantes, este monumento possui entrada gratuita, uma política implementada pela autarquia, de modo a atrair mais visitantes, assim como, tornar-se mais acessível a todos aqueles que o desejam conhecer. “As pessoas não têm dinheiro para tudo”, explica a coordenadora relativamente à importância da medida referida. O Museu acolhe todos aqueles que pretendam viajar pelo passado histórico do concelho de Alcácer do Sal, adornado pelas explorações sadinas. “Com estes dois anos de pandemia, as pessoas retraem-se um pouco em visitar o Museu”, exprime Marisol, com tristeza, face às reduções do número de visitantes em virtude do atual contexto pandémico. Todavia, apesar das circunstâncias, afirma que o mesmo “está a recuperar aos poucos”.

DIANA BAPTISTA / LEONOR BÁRTOLO

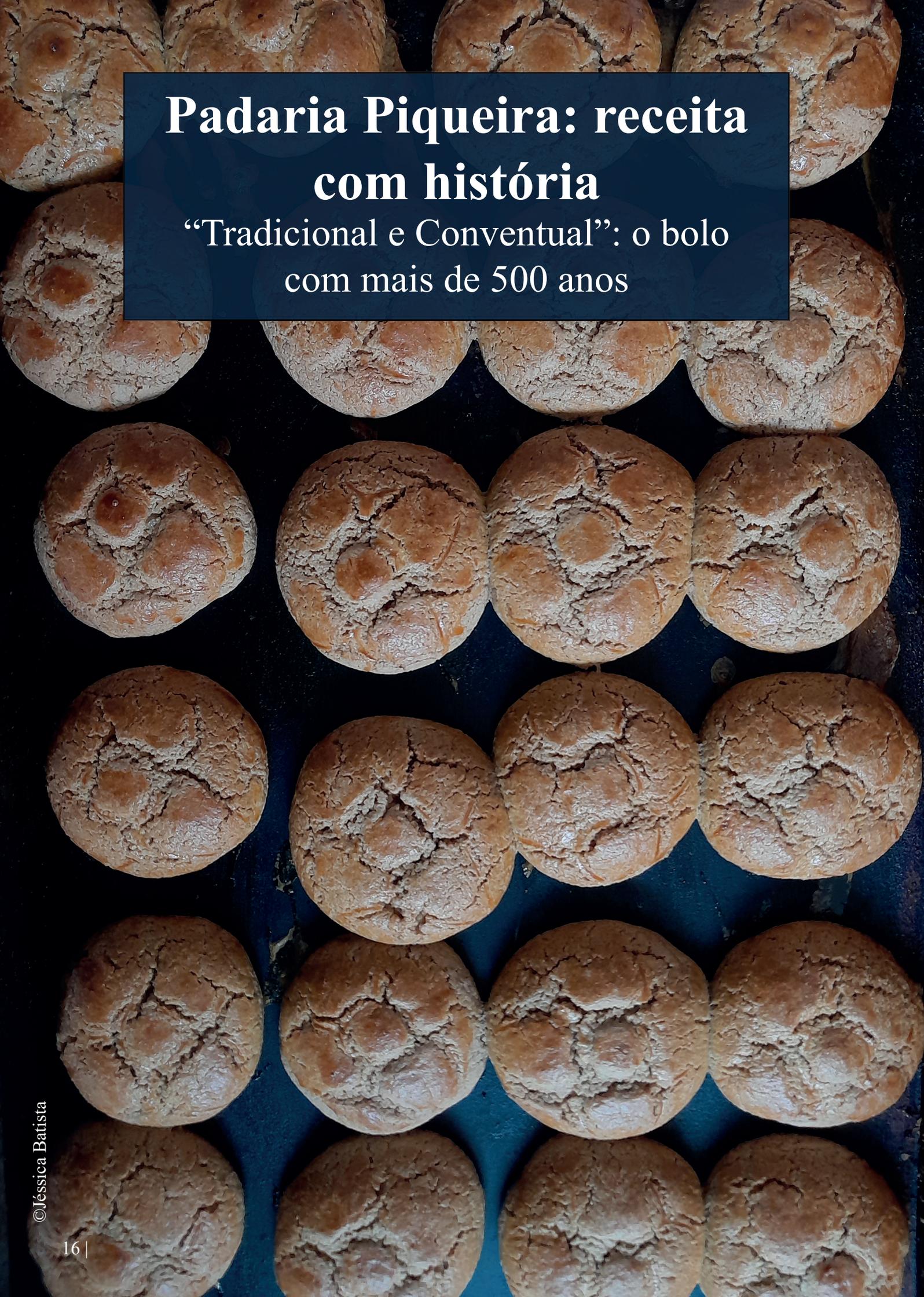
“O Barrete Verde não se é, sente-se”

A história de Alcochete marcada
pelas festas populares

Há na sala uma secretária rodeada de quadros típicos espalhados pelas paredes e uma escultura impactante, que caracteriza, a prática das touradas. Rui Fonseca, com um brilho no olhar e um sorriso no rosto, conta sobre o seu percurso na Associação nascida em Alcochete, na qual é o atual presidente. A instituição Barrete Verde foi fundada em 1944, com o propósito de realizar festas populares. “O ponto alto das festas será sempre as largadas”, exprime, embora todos os anos, também sejam homenageados os forcados, os campinos e os salineiros, devido à importância cultural que estes contêm. Destaca-se ainda, a noite da sardinha assada, “que é sempre especial para toda a gente”, em que o Aposento oferece sardinhas, pão e vinho aos visitantes da festividade. Com emoção, Rui Fonseca revela o valor sentimental que este grupo lhe proporciona, dando ênfase ao facto de estar a seguir o legado do pai, que foi diretor e forcado do Barrete. “Sou sócio desde pequenino, aliás desde que nasci”, relata, acrescentando que assistiu à evolução da Associação, ao acompanhar sempre a figura paterna. Contudo, confessa que apesar de ser um cargo gratificante, ser presidente da organização exige, “muito

“É um património cultural, porque toda a fachada, todo o interior, têm um valor que não está calculado”

do seu tempo, da sua família, do seu bem-estar para fazer em prol de outros”. “É um património cultural, porque toda a fachada, todo o interior, têm um valor que não está calculado”, reconhece, ao ser questionado sobre o que o Barrete Verde representa para Alcochete. Enumera, ainda, os detalhes que fazem do Aposento algo único, sendo que contém, “peças únicas, que não existe em mais lado nenhum”, como por exemplo, os desenhos nas paredes, os barretes incutidos, as cabeças de touros penduradas, e por ter o Museu José Lupi integrado. Apesar desta instituição, inicialmente, ser frequentada e representada por homens, atualmente, a realidade é distinta, tendo em conta a criação do departamento “Meninas do Barrete Verde”, que possuem como símbolo ter um barrete ao ombro. Estas, têm como função auxiliar nos peditórios, fazer a abertura das festas e ajudar na decoração, sendo que, “hoje representa mais o Barrete Verde ser as meninas, do que às vezes, propriamente a direção”, diz Rui Fonseca. É um ambiente inexplicável. “Nunca virão a saber ou sentir aquilo que vai aqui dentro”, expressa o presidente, ao incentivar a visita às festas, para que as pessoas possam entender que para os alcochetanos “o Barrete Verde não se é, sente-se”.



Padaria Piqueira: receita com história

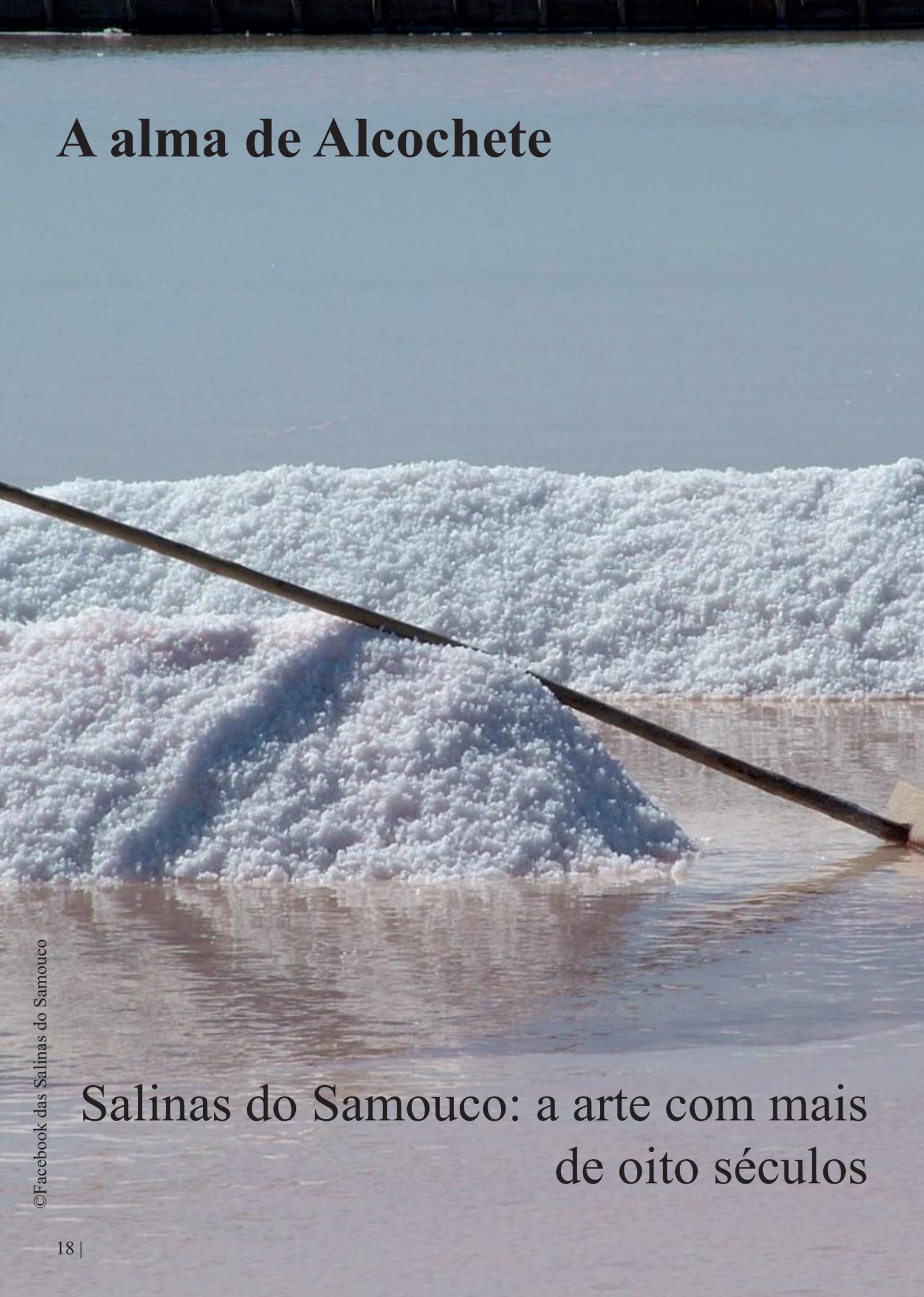
“Tradicional e Conventual”: o bolo
com mais de 500 anos

Numa manhã chuvosa, Júlia Piqueira, enquanto dá a conhecer o interior do negócio de família, um local acolhedor, onde o cheiro a limão e canela é o mais característico relembra a história por detrás da padaria mais antiga de Alcochete. “Vinham todas com os alguidarinhos cozer aqui”, refere Júlia, ao refletir sobre os tempos passados do seu sogro Piqueira, o primeiro dono da padaria. O doce de limão era confeccionado apenas na época da Páscoa, altura em que as mães de família “amassavam, cada uma, a sua fogaça em casa, com os seus ingredientes” e, de seguida, levavam-nas para cozer no forno a lenha, que só existia naquele local. A receita, com mais de 500 anos, continua a ser realizada da mesma forma: com canela, limão, farinha e água, “a base está toda lá. Portanto, aí não se alterou nada”, exprime. Assim, a única parte do fabrico que atualmente é mecanizada, é o amassar, “o resto é pesado à mão, cortado à mão, moldado à mão, pintado com ovo à mão, vai para cozer no forno de lenha.”, diz Júlia. Contudo, ao longo dos anos, a receita foi aprimorada e o formato adaptado, tendo em conta a necessidade dos seus consumidores. Tradicionalmente, este património possuía proporções volumosas e, era “meio encruada por dentro”, o que provocou reclamações por parte de alguns

“A minha base é sempre o tradicional e conventual do nosso país de norte a sul”

clientes, supondo que o produto estava cru. Neste sentido, a família Piqueira resolveu diminuir o tamanho do bolo, passando a confeccioná-lo com duas dimensões distintas, tornando-os pioneiros deste novo formato, adicionando o “carimbo” característico da Padaria às suas confecções. Com o sucesso conquistado, foram contactados pela Sonae. “Eles é que vieram ter connosco”, expressa ao acrescentar que expandir o negócio, a venderem fogaças para fora de Alcochete, foi uma oportunidade revolucionária para o comércio familiar. Optaram por começar a vender o doce para o hipermercado do Montijo, devido ao facto de ser um bolo tradicional e que teria boas probabilidades de venda. A Padaria assume-se assim como a primeira a fazer esta comercialização, sendo que, atualmente, estão presentes em todos os hipermercados Continente da Margem Sul, incluindo as regiões de Lisboa até Santarém. Ao ser questionada sobre o êxito do negócio, Júlia revela que “a minha base é sempre o tradicional e conventual do nosso país de norte a sul”, afirmando que não queria apostar na confeção de pastelaria comum. Ainda que, eventualmente, acabe por sucumbir à pressão, adaptando assim as receitas, visto que a missão é valorizar o típico do seu “tão pequenino e tão rico” Portugal, principalmente, a sua especialidade, a fogaça.

A alma de Alcochete

A large pile of white salt crystals in a shallow body of water, with two long wooden poles leaning against it. The background is a clear blue sky.

Salinas do Samouco: a arte com mais
de oito séculos

Com o céu ensolarado e a terra molhada, a brisa do Tejo faz-se sentir perante a imagem da ponte Vasco da Gama sobre o rio que separa a grande Lisboa do complexo das Salinas do Samouco. É neste ambiente que André Batista, técnico do equipamento, expressa a importância que este tem para a região e para si mesmo. O património, com os primeiros registos feitos no século XVIII, em tempos foi considerado “o maior produtor nacional de sal”, recorda, ao acrescentar que chegou a produzir “entre 100 a 120 mil toneladas de sal”. Este, que apesar de ter sido “um trabalho duríssimo”, e sazonal, outrora empregou mais de mil e

quinhentas pessoas. “Um Alcochetano, nascido e criado em Alcochete, eu diria 99% dessas pessoas tiveram alguma ligação ao sal”, afirma Batista, quando refere que mesmo as crianças tiveram um papel na produção, nem que fosse “a dar água a quem andava a trabalhar”. André informa que é licenciado em Educação Ambiental e, que antes de ingressar nas salinas, teve outras experiências na área, mas que tais não fizeram com que se sentisse realizado. “Gosto do espaço, gosto daquilo que faço” refere,

quando questionado sobre o valor que o complexo tem para si. Com algum pesar, o técnico recorda que o local passou por uma crise nas décadas de 1970 e 1980, o que fez com que a produção ficasse em vias de extinção, pelo que, foi decidido preservar pelo menos uma salina. “O principal objetivo [silêncio], não é tanto a produção do produto sal, mas a produção sim de cultura, tradição e recordações que remontam a estas épocas”, menciona. O trabalhador reflete que esta decisão foi tomada porque deixar desaparecer tal património

“Eu acho que é o maior atrativo e o melhor equipamento que tem neste momento a oferecer a quem visita”

seria sinónimo de “deixar desaparecer um bocadinho do povo de Alcochete”. Com exaltação, Batista refere

que o espaço “é o ponto alto (...) eu acho que é o maior atrativo e o melhor equipamento que tem neste momento a oferecer a quem visita”. Explica ainda, que para além de ser uma herança natural e cultural, é algo que está enraizado na vida e tradição dos conterrâneos, pelo que se tornou no coração do concelho. “Venham viver essa experiência”, salienta o técnico, numa tentativa de incentivar a população a conhecer o equipamento, que é motivo de tanto orgulho entre os regionais.

JÉSSICA BATISTA

As seis décadas de **Amor**

O Santuário Nacional de Cristo Rei
diante de Elisa

Num ambiente de devoção a Deus, sentada numa poltrona verde, Dona Elisa Pedro recorda com profundo brilho no olhar, a dedicação ao Santuário Nacional de Cristo Rei, ao longo dos sessenta e dois anos de serviço. “Apaixonei-me por Deus e pelo santuário”. Este magnífico património cultural é hoje uma segunda casa para esta mulher, que assistiu ao desenvolvimento do monumento e da cidade de Almada. “Não era nada disto, era um monumento com tudo deserto à volta”, refere Elisa, oriunda de Santarém, ao relembrar a chegada ao distrito de Setúbal, no ano de 1960. Com dezanove anos, iniciou a jornada pelo monumento, de forma voluntária, nas atividades da capela, prestando o seu tempo “ao sagrado

“É aqui que eu quero ficar até poder”

coração de Jesus”. Com um tom angelical, conta a história do espaço, que deriva da preocupação dos portugueses, em especial, de D. Manuel Cerejeira, antigo patriarca de Lisboa, face à neutralidade do país perante a II Guerra Mundial. Rememora os tempos de infância: “contavam-me, quando eu era jovem, que os alemães já estavam com os canhões apontados para cá, prontos para invadir Portugal” [olha para o Cristo Rei]. O medo vivido foi posteriormente abraçado com esperança, quando o Bispo de Lisboa viajou até ao Brasil e debruçou-se perante o Cristo Rei do Corcovado, fazendo uma

promessa, “seria construído um monumento ao sagrado coração de Jesus se Portugal não entrasse na guerra, e isso aconteceu” [transmite com um olhar milagroso]. Após 40 anos de serviço oficial, afirma que foi por amor que dedicou tantos anos de casa ao ofício. Assumindo-se como uma “leiga consagrada”, uma freira que não habita no convento, assegura, atualmente, outras responsabilidades. Com um forte sentimento de pertença, Elisa continua regularmente a visitar o equipamento cultural, mesmo após a reforma, “é aqui que eu quero ficar até poder”. Com uma entoação divertida e incrédula, lembra uma

história que, para si, é caricata, bem como um grande exemplo de respeito, tanto pelos trabalhadores, como pela fé que o ambiente em si

exige. “Minha senhora, como é que eu agora vou à cabeça do boneco?” [Risos] - expõe a abordagem inconveniente de um visitante. A contra-resposta espelhou o apreço que Elisa adquiriu pela sua segunda casa, “se o senhor não veio com devoção, devia vir com respeito!”. Os ilustres sessenta e dois anos de cuidado transcenderam-se em altruísmo e bondade, encontrando felicidade em pregar o bem e em servir o local que a acolheu desde nova, sendo de um sentimento de gratidão perpétuo, que a torna realizada, “sou uma velha muito feliz”, assume alegre e satisfeita.

DIANA BAPTISTA / LEONOR BÁRTOLO

O lar da Arte Contemporânea

“Os subnutridos da cultura, não sabem a fome que têm”



A melodia da chuva ecoa. As paredes encharcadas abrigam-nos. No interior da Casa da Cerca, Centro de Arte Contemporânea, o estímulo cultural é provocado por Sílvia Moreira e Mário Campos, que pretendem intensificar a procura deste conceito adormecido. “Cada vez tenho mais consciência que só sei o que nada sei”, expressa Moreira, sobre as aprendizagens constantes, promovidas pelo trabalho que desenvolve. Os primeiros contactos com o Centro remontam a 2013, ainda como trabalhadora independente. Exerceu diversas funções que, gradualmente, fomentaram um dedicar contínuo ao espaço, “fui trabalhando cada vez menos nos outros lugares onde estava”, conta com emoção. Sem oportunidade de garantir mais avanços, uma remuneração temporária por um serviço, assina contrato com o equipamento almadense, após candidatura ao concurso público existente. Agora, assume função como técnica superior do serviço educativo, que promove um interligar do “público com os eixos que fazem parte da missão da Casa”- as exposições, o jardim botânico e a dimensão patrimonial da mesma. “Aqui sinto-me totalmente realizada”, conta Moreira. Em consequência do envolvimento com vários grupos, explica que é necessário gostar de pessoas, para

“Todas as plantas que ali existem podem ser usadas como matéria-prima para a criação de materiais”

conceber um trabalho benéfico, “é preciso existir esta curiosidade”, refere. O colega, Mário Campos, licenciado em Psicologia, na vertente educacional, partilha do mesmo sentimento que Sílvia, “se não valorizasse a dimensão humana, não teria estudado psicologia”. Reconhecido como responsável do serviço educativo, Campos assegura a planificação das atividades promovidas pela Casa da Cerca, que procura sistematicamente incrementar a oferta cultural. Sorridente, admite que gosta de pensar no Centro de Arte Contemporânea, como um espaço “que existe em Almada, no distrito de Setúbal, na área metropolitana de Lisboa, na Europa, no planeta terra, no sistema solar, na via láctea”. Com o corpo a conduzir expressivamente o diálogo, Mário relata o amor que tem pela casa do desenho, que adquire uma especificidade singular, desenvolvida no jardim botânico, “todas as plantas que ali existem podem ser usadas como matéria-prima para criação de materiais”, revela. As bocas mexem. Os braços balançam. As mãos falam. Apaixonados pelo ambiente artístico envolvente, os colegas desempenham intensamente a humanização dos pilares principais da Casa de Arte Contemporânea, com o intuito de estabelecer hábitos culturais nos visitantes, “os subnutridos da cultura, não sabem a fome que têm”, desabafa Campos.

DIANA BAPTISTA

A fragata ancorada

“Capitão Véstias Letras e a sua rota de vida”



É ao leme da Fragata D. Fernando II e Glória, que o Comandante Daniel Véstias Letras lembra as melhores vivências que foi arrecadando ao longo de 38 anos de serviço diante da marinha e do povo português. “Não foi uma coisa que esteve comigo desde pequeno”, recapitula o capitão ao falar da entrada na escola naval com 18 anos, devido às dificuldades que o mercado de trabalho apresentava nos meados da década de 80. Concorreu ao Instituto Superior Técnico e depois à academia militar, porém foi o meio exigente da última escola que o conquistou, “gostei do ambiente durante as provas de concurso”

uma época exigente, requerendo um exercício mental e físico constante, bem como lidar com o afastamento familiar, constata que simultaneamente é possível construir memórias inesquecíveis. Ainda assim, independentemente destas vivências formularem boas lembranças, admite que são etapas de contínua superação, “são tempos difíceis, é curioso”. Ao abrir o baú da alma, conta a pior história aquando um embarque no submarino Barracuda, em 1995, no decorrer de uma operação no canal da mancha, “tivemos um acidente quando vínhamos para cota periscópica” (mastros sobre a superfície) [pensativo]. Ainda que

“Quando me veem ali pensam que sou um manequim, mas eu mexo-me, naturalmente, e as pessoas assustam-se”

[ajeita a postura]. Com um amplo interesse na área da engenharia eletrotécnica, Véstias Letras adquiriu um percurso profissional vasto. Iniciou-se nas corvetas, passando pelo quartel da NATO, no qual permaneceu cerca de três anos, sendo posteriormente condecorado como Comandante da Fragata D. Fernando II e Glória, este ano. Apesar da conservação desta Fragata, de dois grandes mastros erguidos, ser um desafio, Letras expressa que valoriza com grande estima a sua função atual, abordando as adversidades que enfrenta no quotidiano, “gosto porque é aliciante” [risos]. “O tempo de embarque é o melhor, deixa mais recordações”, afirma o Comandante. Apesar de se constituir

se trate de um episódio assustador, Daniel afirma que devemos crescer e aprender a lidar com todas as circunstâncias da vida, que por muito traumáticas que sejam, “crescemos sempre um bocado”. Aposentada, a Fragata D. Fernando II e Glória é agora aberta ao público. Ao ascender as escadas ruidosas, é possível conhecer as suas histórias, mesmo que as aventuras do Comandante não tenham um fim. Conta que, diariamente, é confundido com os bonecos de cera, posicionados como antigos marinheiros, quando está no seu gabinete, localizado na Ré da Fragata, “quando me veem ali pensam que sou um manequim, mas eu mexo-me, naturalmente, e as pessoas assustam-se”, manifesta em risos.

DIANA BAPTISTA / LEONOR BÁRTOLO

Dos Zagallos aos Pianos

O Solar que existe há cerca
de três séculos



“De certeza que houve aí muita história humana”

Numa tarde ensolarada de uma segunda-feira, no final de novembro, que Amélia Pardal e Pedro Morgado abrem as portas do local de trabalho para falar sobre o centenário Solar de Zagallos, que carrega este nome, devido à primeira família por quem foi habitado. “Sinto-me muito ligado ao espaço” refere Pedro, funcionário do património há cerca de 30 anos, ao lembrar o passado por detrás do equipamento que existe desde o século XVIII. Onde, para além de ter sido uma moradia da família dos Zagallos e da família Pianos (ambas famílias nobres), serviu também como quartel do 1º Batalhão do Regimento nº5 da infantaria miguelista. Atualmente, apresenta-se como um polo cultural vocacionado para as artes. Neste sentido, Morgado conta que “de certeza que houve aí muita história humana”. Na perspetiva de Amélia, que só trabalha diretamente no espaço desde abril de 2022, ainda que sinta muito apreço pela propriedade e pela história do mesmo, considera que o que deu um valor sentimental ao sítio “foram as pessoas com quem eu trabalhei durante muito tempo”. Com a vinda para o equipamento, reencontrou colegas com os quais havia começado a sua carreira, sendo um deles o Pedro, “e isso para mim, são coisas,



[reflete] que têm algum valor sentimental”, reforça Pardal. Ao ser questionado sobre ocorrências interessantes relacionadas com o espaço, Morgado recorda que há cerca de três ou quatro anos, decidiu abrir a capela, na qual está sepultado Francisco Zagallo (primeiro proprietário do solar), sendo que queria aproveitar o dia de sol para eliminar “o cheiro a mofo e a humidade” do local. Durante o dia, apareceram meia dúzia de pessoas para conhecer o interior do espaço. Nesse momento, apareceu uma senhora, que ao observar a campa expressa que “o homem se tivesse vivo, fazia anos”. Neste ambiente insólito, Pedro considera que “festejou-se de alguma forma o dia dos anos do Senhor, assim do nada. É curioso”. “As famílias vêm conversar comigo e os miúdos vão apanhar limões e isto é aquilo”, declara Morgado, ao descrever o que o espaço exterior do solar tem a oferecer ao público. Sendo que Pardal completa ao afirmar que “as pessoas vêm no Verão” para fazerem piqueniques no vasto jardim. Neste sentido, Amélia e Pedro apelam para que se proponham atividades culturais, incitam, também, a que as pessoas “venham conhecer o espaço” e reforçam “sobretudo o convite à fruição daquilo que também aqui acontece”.



©Pinterest

**Representar Portugal com
a bandeira ao braço**

A missão da vida de um subtenente

É num dia com cheiro a terra molhada que Eduardo Miranda, técnico naval de comunicação da Marinha e ex-académico da escola naval de Almada disponibiliza-se para contar sobre o percurso, que apesar de recente, já carrega um notório sentimento de responsabilidade: o compromisso com o país. Defender Portugal, é o que o preenche. Começou por “mera casualidade”. O militar iniciou a vida adulta a ingressar no curso de Ciências da Comunicação, a partir do qual surgiu a oportunidade de se candidatar a um concurso na escola naval, que continha somente quatro vagas na área. O mesmo exprime

no serviço ao país. Comunicar na Marinha é a exigência que denota o profissionalismo do militar. “A Marinha, existe desde 1317 (...) já vai com 705 anos”, menciona Eduardo, enquanto fala sobre o percurso deste ramo das Forças Armadas. A longa história que a náutica tem, em Portugal, é notável e espelha-se nas suas 70 décadas, uma vez que “a Marinha foi sempre enriquecendo”. No entanto, só no século XVIII, é que o conceito de uma academia, com o objetivo de treinar as Forças Armadas foi elaborado, sendo que inicialmente se baseou em Lisboa e, só anos depois, passou para Almada. O país, embora

“Ter o nome de Portugal alto, seguro, protegido e engrandecido”

que “não andava, especificamente, à procura da oportunidade de ser militar”, mas como surgiu, decidiu aproveitá-la. No rumo da vida de Miranda conseguiu o título de Subtenente (primeiro posto de um formado na escola naval da Marinha). Ao passar pelo processo de recrutamento durante cinco semanas, vivenciou o momento mais marcante da sua carreira, que “um militar nunca esquece, que é o juramento da bandeira”. Um dever pelo país que nunca será esquecido. De símbolo erguido, o tempo no percurso de Eduardo foi um amigo que o auxiliou na decisão de colaborar

pequeno na sua extensão, transmite a grandeza com que Eduardo aconselha a todas as gerações: “orgulhem-se das vossas Forças Armadas”, expressa. No sentimento de honra, declara que “ter o nome de Portugal alto, seguro, protegido e engrandecido” é o desejo crucial do militar. “Faz com que isto não seja, somente um emprego. É muito mais que isso, é uma missão”. A missão de vida que “é diária”, acrescenta. Ao apontar para a bandeira, que se encontra no braço esquerdo da farda, refere que é nela que encontra o simbolismo: “todos os dias temos de nos lembrar que é ela que representamos”.

JÉSSICA BATISTA

Não deixar cair no esquecimento



**Espaço Memória: “O nosso papel aqui
é recordar”**

“**S**e as pessoas não conhecerem a própria história, é uma pena. Porque também não se ligam a ela, não sentem nenhum vínculo. Não percebem sequer os locais por onde passam. O nosso papel aqui é recordar”. É com esta afirmação que António Mota, 50 anos, explica a importância do Espaço Memória para a comunidade do Barreiro. Sendo constituído pelo conjunto do Arquivo Municipal e o Museu, o Espaço Memória é muito mais do que, como o nome indica, um simples espaço. “O papel de uma instituição como a nossa é desenvolver a cultura das pessoas, por isso é que começamos nas escolas, nós temos um grande foco nos miúdos **pequenos**”, conta o historiador, com um expressivo sorriso no rosto. Com cerca de 20 anos de casa, Mota tem muitas histórias para contar, ainda que, quando pense na instituição, se destaque uma à memória. “Eu estou numa sala, estou aqui assim com um fundo, o meu cenário, mas eu estou numa sala onde guardo obras de arte”. Esta arte foi uma doação da família do pintor barreirense, Américo Marinho, uma figura com notável destaque local. “Nós sabíamos quase tanto da história da família como eles [risos]. Eles ofereceram peças de arte e nós retribuímos sem querer com um bocadinho da sua história”, conta com orgulho. O amor e a ternura que Mota

“Sintam uma afinidade com esses locais e, mais tarde, quando forem adultos e eu for muito velho [risos], sejam eles a fazer o que eu tento fazer: defender o património e a história do Barreiro”

sente por esta região é notório, “todo este litoral sul do Barreiro, sul do Tejo até à ponte Vasco da Gama, é lindíssimo”, expressa com um grande sorriso. É esta beleza que o Espaço Memória procura mostrar aos turistas, “eles souberam que havia um barco, que toda a gente apanha para ir trabalhar para Lisboa e vice-versa, esse barco é relativamente barato e permite fazer um passeio pelo Tejo”, sendo que quando chegavam ao Barreiro, voltavam para trás. De modo a cativar o interesse, o posto de turismo local instalou-se na estação de barcos, onde são apresentadas opções de gastronomia e de locais para visitar, “tentamos trazê-los aqui, nem que eles percam meia hora, depois podem voltar”, conta. Entre os fascinantes locais que esta região tem para oferecer, Mota destaca os Moinhos de Alburrica, que têm a particularidade de se encontrarem na praia, “uma coisa que não é normal. Nós estamos habituados a ver os moinhos no alto das serras”. Ao levar as gerações futuras a conhecer os moinhos do Barreiro, a antiga estação ferroviária e até equipamentos abandonados, António e os seus colegas têm como objetivo fazer com que “eles sintam uma afinidade com esses locais e, mais tarde, quando forem adultos e eu já for muito velho [risos], sejam eles a fazer o que eu tento fazer: defender o património e a história do Barreiro”, afirma.

MARTA SOARES

O espetáculo termina quando começam os aplausos

A cultura envolvente do Auditório
Municipal Augusto Cabrita



“Ai! Este é o melhor dia da minha vida”

Expressivas são as paredes. Cores vívidas retratam o fotojornalismo, ilustram as exposições e sensibilizam os olhos. “Uau”, é o pensamento presente. O desespero, a destruição, o fogo. Estas são umas das sensações transmitidas pelas artes visuais apresentadas pelo Auditório Municipal Augusto Cabrita, localizado no Barreiro. Lurdes Lopes e Cláudia Geraldès, inseridas no coração do equipamento, é com o próprio que dedicam corpo e alma à função que estimam. “É preciso gostar mesmo muito”, conta Lurdes sobre o trabalho que desempenha. Chefe da divisão de Cultura da Câmara do Barreiro, desde 2007, afirma que não é de todo uma função tranquila, em consequência da dedicação constante e do número de horas pessoais que o Auditório requer. “O tempo livre não é muito”, explica. Ainda assim, não deixa de expressar o sentimento de satisfação que manifesta por este “equipamento cultural âncora”, que presta

diversos serviços culturais à cidade. O sonho de criança era ser jornalista. Decidiu estudar Ciências da Comunicação na Universidade Nova de Lisboa. Foi nesta última, que percebeu que o desejo que a abraçava desde pequena, já não fazia sentido, “apetecia-me mais fazer coisas, do que falar sobre elas”, exprime Lopes. “Nós somos todos importantes”, conta Cláudia Geraldès. Licenciada em Realização Plástica de Espetáculos, exerce diversas funções, como a programação do serviço educativo, onde destaca o trabalho de equipa desempenhado, que pretende promover uma abrangência populacional cada vez maior. “Trabalhamos para isso mesmo, para as pessoas, para a cultura”, refere. Com uma postura pensativa, Geraldès descreve os anos de serviço como uma constante aprendizagem perante o ramo, que resulta no seu próprio desenvolvimento, bem como em profissionais mais aptos, “o conhecimento acrescentou mais à área”, diz.



Inserido na Rede de Teatros e Cineteatros Portugueses, o Auditório Municipal Augusto Cabrita apresenta uma panóplia de atividades culturais, que pretendem dar “espaço de atuação” às artes performativas e visuais. Cláudia, apaixonada pela área de atuação, expressa que o mais gratificante é testemunhar o apreço que as crianças nutrem pelo espaço. Através de programas escolares, as mesmas têm a possibilidade de assistir aos espetáculos programados, onde saem satisfeitos. No ar, soltam pequenos grandes desabafos: “ai! Este é o melhor dia da minha vida”. Para Geraldès, estes gestos são um quentinho no coração. “São coisinhas pequeninas que nos enchem um bocado a alma”, menciona ternurenta.

O Museu Industrial da Baía do Tejo

Se fecharmos os olhos e escutarmos com atenção, ainda se consegue ouvir o barulho das máquinas a trabalhar, as pessoas atarefadas a conversar. A história com mais de 100 anos da CUF (Companhia União Fabril), encontra-se espelhada por cada canto de uma das mais antigas fábricas da empresa no Barreiro, que é hoje a atual casa do Museu Industrial da Baía do Tejo. Núria Silva, trabalha neste espaço histórico há 12 anos, mas a ligação que tem com o equipamento é bem mais antiga, “tanto a família da parte do pai como da parte da mãe, sempre trabalharam na CUF. É com algum prazer que faço parte desta história também”, conta sorridente. Tanto Silva como a sua colega, Ana Paula

Gonçalves são as responsáveis pela gestão do património de todos os outros parques, dos quais, a Baía do Tejo faz a gestão. “Somos polivalentes em tudo aquilo que são as áreas de atração e de atividade dentro do museu industrial, que não é só o museu”, expressa. Este “núcleo histórico-museológico”, como Núria lhe chama, surge pela vontade do conselho de administração da Quimiparque, de juntar alguns equipamentos que se encontravam nas antigas fábricas. Assim, de 1998 a 2004, data de abertura do Museu, foram recolhidas inúmeras peças, de forma a criar um espaço repleto de memórias,

“o nosso principal foco é explicar todo o percurso da CUF”, relata Silva. Um dos projetos mais recentes do museu, “pretende enaltecer o testemunho oral” e reflete exatamente este objetivo: ao entrarem em contacto com antigos trabalhadores da empresa, conseguiram um conjunto de informação interessante de “pessoas que viveram isto na primeira pessoa e que têm histórias muito curiosas sobre o complexo”, conta orgulhosa pelo trabalho realizado. A relevância deste equipamento

"Acho que é com este sentimento que as pessoas revisitam este espaço e que estabelecem as diferenças entre o que era antigamente e aquilo que é nos dias de hoje"

para a comunidade barreirense, é algo a que, Núria atribui um grande destaque, “a CUF foi sem dúvida um dos grandes motores da região”, afirma. Explica que o complexo chegou a ocupar

cerca de 10% do território da região, mas, a nível nacional, também revela uma grande importância, “a CUF tinha a parte operacional aqui, contudo tinha todo um conjunto de fábricas de norte a sul do país, que servia as várias regiões”. Com um passado que cobre cada canto deste espaço, Núria Silva descreve o Museu utilizando a palavra saudosismo, “acho que é com este sentimento que as pessoas revisitam este espaço e que estabelecem as diferenças entre o que era antigamente e aquilo que é nos dias de hoje”, reflete com uma expressão nostálgica no olhar.

MARTA SOARES



“Foi sem dúvida um dos grandes motores da região”



Do gasoso ao sólido.

Do sólido ao gasoso.

Ou as múltiplas químicas da cultura e da memória.

Na breve, média e longa memória humana inscrevem-se narrativas que, precocemente, falecem, outras que vivem territórios transitórios e, por último, algumas ainda que persistem à voragem e desgaste do tempo, à textura lisa ou rugosa das impressões e à construção e desconstrução das entidades. A memória, é por constituição e natureza, o que oscila entre o gasoso e o sólido, deixando nas zonas intermédias, entre os seus opostos, o que torna comum a existência, viabilizando a vida e as vidas. E a extensa e incomensurável tela, vê projetadas as ideais do passado que tomamos por certas, as que configuram o presente



supostamente impregnadas de sucesso e felicidade e as que se pretendem fixar lá à frente, um futuro sedento de coisas boas e de tantas realizações. Quando a memória é salvaguarda da cultura e quando a cultura salvaguarda a memória encontramos-nos perante um binómio que se alimenta do mesmo substrato civilizacional: a necessidade de tornar perene a existência humana, as suas realizações e o meio que a envolve. Somos feitos desta matéria secular,

que mantém o gene da existência, seja uma herança sólida de tempos de então (um castelo, uma fortaleza, um solar, um museu) que comprove materialmente a marca do criador, a expressão da sua entidade e a manutenção de um passado de forma contínua. À materialidade, agregam-se outros modos de assinalar o verbo existir e assim, do estado sólido, gaseifica-se

uma parte da atividade humana, atingindo uma imaterialidade tão coletiva. A pedra, a madeira, e o vidro são faces visíveis de uma outra afirmação, tão presente e caracterizadora de tudo o que somos e que nos rodeia: o sotaque de um regionalismo, o canto de uma parte do país, os cheiros e os sons que envolvem

um momento ou um lugar. E se de tudo isto somos feitos, é porque entre a filigrana das memórias se cruzam linhas absolutamente fantásticas dos tempos cruzados: os do antigamente, os da modernidade, os da contemporaneidade e os que se auspiciam como de realização e de sucesso. As memórias que por estes dias indagamos, trazem à chancela o que de mais significativo nos envolve, caracteriza e determina enquanto seres carregados e impregnados

de modos de ser e de estar. Do local, olhamos ao longe. E do longe, concebemos novas perspectivas sobre as origens. Por mais pintados que sejamos, somos tronco de uma raiz, e seja de um imbondeiro ou de um chaparro, parte dos genes que carregamos têm cor, têm sabor, têm cheiro. E se tudo isso está contido num milésimo de ADN, é porque à herança genética, se junta a experiência individual, o percurso coletivo, a afirmação de algo que rompe o “eu” e passa a ser um “nós”. É, naturalmente, outro estado de existência quando a memória pessoal íntima e intransmissível absorve a memória coletiva, social

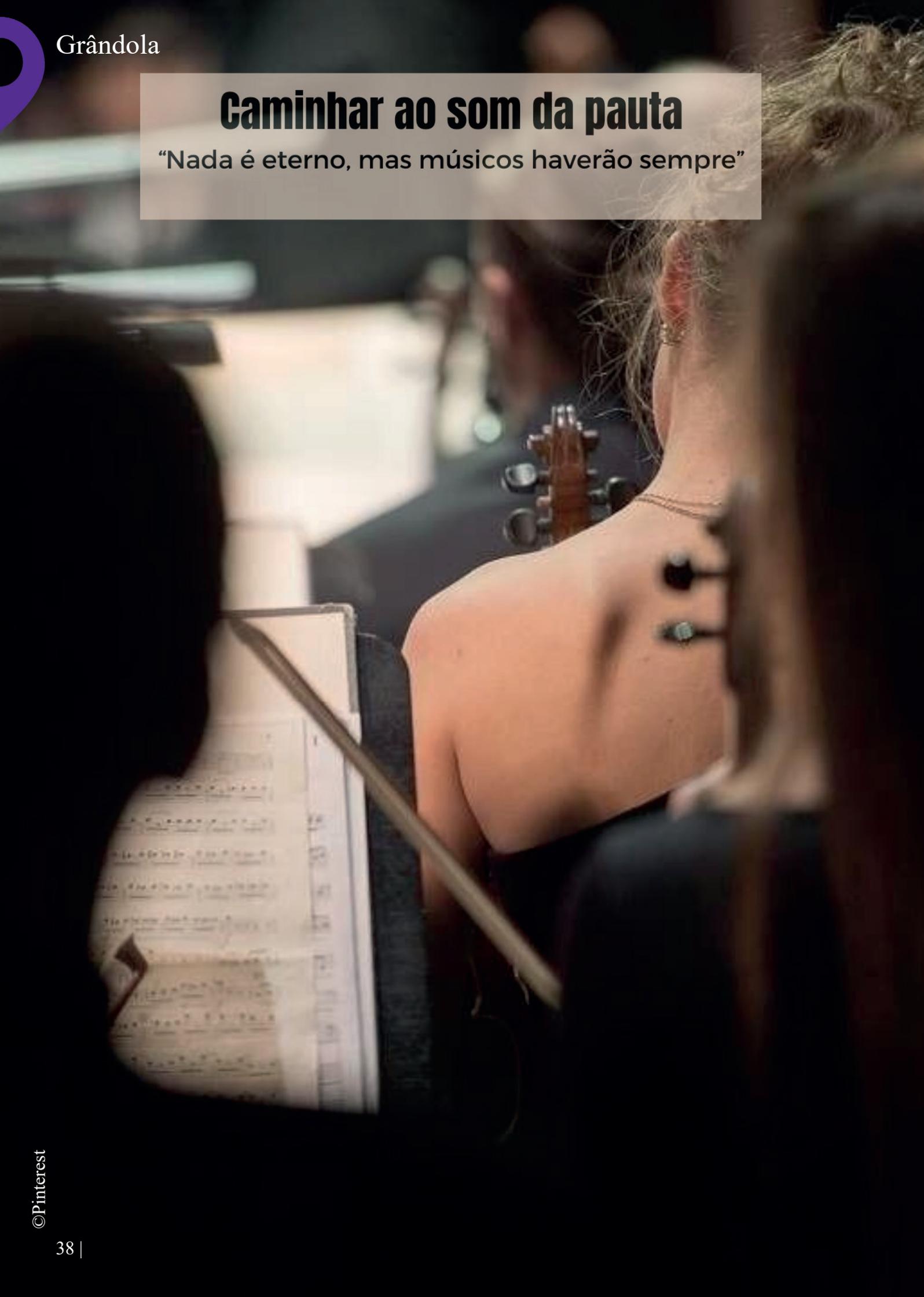
e forçosamente transmissível. Porque somos feitos de intersecção, encontro e hibridação, as memórias e as culturas, pessoais e coletivas, materiais e imateriais, são a levedura constante da existência humana. À farinha, junte-se água, sal e fermento. Sem fermento, e por mais nobres que sejam os ingredientes, a massa não cresce. E na afirmação das civilizações o mesmo acontece com outra levedura capital – a cultura. Da cultura e da(s) memória(s) que a incorpora(m) se faz o espírito de um povo. Velho e novo, passado e presente, tão junto como unha e carne. Tão firme e volátil como sólido e gasoso.

(separador, a 71 páginas do fim)



Caminhar ao som da pauta

“Nada é eterno, mas músicos haverão sempre”





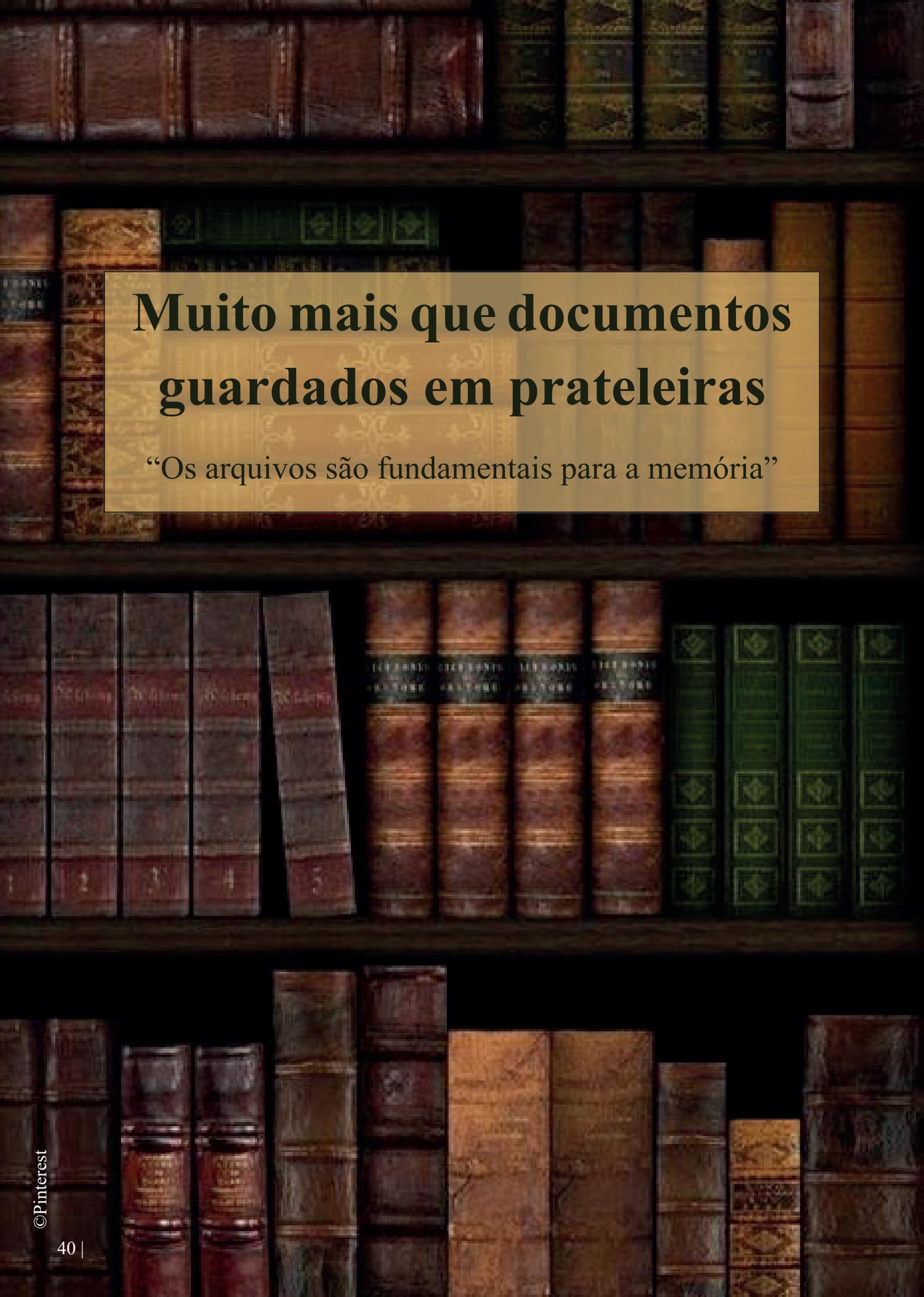
“**N**unca tive jeito para a música, mas gosto e tenho muito carinho pela escola de música”. É com a confissão de que nunca fora nato na leitura das partituras, mas que sempre teve amor ao som que saíra dos instrumentos que, Celso Nunes, 80 anos, conta a sua viagem pela Sociedade Musical Fraternidade Operária Grandolense. “A coletividade foi fundada em 1912”, afirma, indicando que foi muito antes de nascer. Celso conhece todos os cantos à casa, embora a presença não seja dentro da sala de ensaios. Com o rumar das gerações futuras à Sociedade, o mesmo exprime um sentimento ambíguo. “Há mais entusiasmo agora do

considera a sua segunda casa, ao emitir, sempre com uma expressão de orgulho no rosto, as memórias vividas desde o primeiro dia nesta jornada musical. “Eu entrei muito pequenino para esta casa, entrei com 6 anos. Aos 8 anos ingressei na banda. Fui o músico, e penso que ainda sou, o músico mais novo a ter entrado na banda”, diz com um sorriso. O universo musical trouxe-lhe a responsabilidade acrescida de tomar conta do legado da Fraternidade, algo que hoje caracteriza como a maior das alegrias. “Tenho 26, estou muito feliz aqui. Faço parte da direção já há 4 anos sensivelmente, isto é espetacular. Eu, Miguel Palma, adoro isto. Isto para mim é outra família que

“HÁ MAIS ENTUSIASMO AGORA DO QUE O QUE HAVIA ANTIGAMENTE”

que o que havia antigamente”. “E temos gosto que assim seja, mas também há um contratempo, é que antigamente os moços que aprendiam a música ficavam. Mas agora não”, refere com descontentamento no olhar. Ao folhear o álbum de fotos que remetem para tempos únicos e de memórias bonitas, Nunes evidencia que a música é algo que deve ser tratado com carinho, sendo que a coletividade são as pessoas que dela fazem parte, e, que os que por ali passam. “Saem mais ricos dali, quando saírem saem mais ricos”, afirma. Miguel Palma, 26 anos, senta-se naquela que

eu tenho aqui”. Tal como Celso, Miguel considera que as dificuldades em manter os músicos focados nas responsabilidades da Sociedade, podem ser algo desafiantes, “eu acho que já estivemos melhor do que estamos agora”, exprime. Porém, o músico reflete que “comparando com o antigamente, temos uma banda muito mais capacitada do que na altura. Com melhores músicos”. Ao ser questionado se a Sociedade Musical seria algo eterno, Miguel esboça um sorriso como se a resposta lhe estivesse na ponta da língua. “Acho que não. Porque nada é eterno, mas músicos haverão sempre”.



Muito mais que documentos guardados em prateleiras

“Os arquivos são fundamentais para a memória”

Idálio Nunes, 52 anos, licenciado em História pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, trabalha há duas décadas no Arquivo Municipal de Grândola, inserido no setor de Património Cultural do Município. Do seu ponto de vista, um arquivo é muito mais que documentos guardados em prateleiras, “são fundamentais para a memória, para a manutenção da memória dessas entidades”. Explica, que sem essa documentação, sem fontes que possam ser estudadas, não poderíamos interpretar o passado e conhecê-lo, ou seja, o conhecimento histórico e outros que estão interligados, não existiriam. A importância de Grândola como marco nacional, é para o arquivista, algo que não pode, nem deve ser esquecido no contexto da História de Portugal, “é um pecado e não é venial, é mortal [risos]”, afirma. Isto porque, como recorda Idálio, foi o primeiro concelho português que, de forma aberta, declarou o seu apoio à causa republicana, ao se assumir como uma Câmara Municipal Republicana, isto no decénio de 1880, ainda muito distantes do 5 de outubro de 1910. Como equipamento cultural, um arquivo tem de estar ao serviço da comunidade local, sendo que, neste momento, encontra-se

“São fundamentais para a memória, para a manutenção da memória dessas entidades”

em fusão com a Biblioteca Municipal, o que permite maior exposição e acessibilidade do mesmo. “Passámos a ter esta relação de proximidade, por um lado com a Biblioteca, por outro lado, com a própria comunidade, com os próprios habitantes da vila”, conta entre risos. Nunes expressa que desde essa agregação, as divulgações do arquivo, das suas funções e atividades, suscitaram um maior interesse na comunidade grandolense, que passou a descobrir o que era realmente aquele espaço. “E agora estamos no centro, existem pessoas, utilizadores da biblioteca: “ah! Mas aqui é o quê?”, e nós explicamos e os utilizadores passam também a conhecer o nosso serviço”, exprime. Idálio, reflete sobre como os arquivos guardam as histórias do passado para que possam vir a ser as lições do futuro, ao referir que devemos saber olhar para o mesmo, interpretando-o, “não apenas por uma questão de curiosidade, é mesmo de forma a conseguirmos aprender a sermos mais humanos (...) existiram uma série de erros históricos, do ponto de vista dos valores humanos e éticos e termos esse conhecimento, ajuda-nos, ou pelo menos, deveria ajudar-nos a não nos repetirmos”.

AO SOM DE ABRIL

A canção que derrubou a **Ditadura**



José Abreu senta-se e olha em redor o espaço, com uma expressão descontraída, visto que não nos encontramos no Observatório da Canção de Protesto. Apesar disso, na sua fala transporta tudo aquilo que pretende contar. “Morada física ainda não temos. Vai ser inaugurado agora um núcleo museológico dedicado à liberdade aqui em Grândola, e à história da canção Grândola Vila Morena, é lá que vai funcionar a sede também do Observatório. Temos morada virtual”, afirma. O Observatório, ao não apresentar uma morada física, encontra-se em fase de construção em Grândola, local onde José nasceu e cresceu. Tem no seu olhar o contentamento de contar as histórias da região de forma a preservar um património que considera tanto seu como de todos os grandolenses. Com apenas 25 anos, entende que a Vila é um local de cantigas que levaram ao mundo português a liberdade de hoje, no qual o poema de José Afonso se faz ouvir com singularidade. “Uma canção que teve uma importância que não existe em mais lado nenhum no globo. Em nenhum local do mundo uma canção conseguiu transformar um sistema político noutra, só em Portugal é que isto aconteceu, até hoje” expressa. É um dos representantes do Município no Observatório e menciona que “não sendo a minha área direta de estudos, gosto muito do trabalho que faço porque sempre gostei muito de música e da associação entre música, política e sociedade”. É com coração de grandolense, que coloca a mão no peito ao proferir as palavras de uma letra que jamais poderá ser esquecida.

**“UMA CANÇÃO QUE TEVE UMA
IMPORTÂNCIA QUE NÃO EXISTE EM
MAIS LADO NENHUM NO GLOBO”**

“Grândola tem um orgulho e também uma responsabilidade acrescida por isso, e acaba por estar a salvaguardar a memória de um determinado período, de uma série de gente que se não for preservada, passam duas, três gerações e desaparece”, reflete. Abreu acredita que manter viva a memória coletiva irá ajudar as gerações futuras a entenderem o impacto do acontecimento, e também homenagear aqueles que enfrentaram o lápis azul da censura. “Porque o 25 de abril não diz o mesmo a mim, como não diz a ti, do que diz a gente que ainda está viva e que daqui a uns anos já não estará”, exprime pensativo. A Vila Morena é a casa que sempre conheceu desde pequenino, sendo que o mesmo vê no olhar dos grandolenses um tremendo orgulho e satisfação, quando todos os anos na data histórica, as palavras de José Afonso ecoam em uníssono, carregadas de emoção. “É toda a preservação de uma memória que está associada à nossa memória coletiva, a comunidade só tem a ganhar com isso, porque Grândola, teve a sorte de estar relacionada”, diz com um sorriso.

“Construímos aqui a nossa vida e o
nosso negócio juntos”

Um Lagar que retrata a tradição



Numa tarde de inverno, onde a chuva tinha coberto o dia, o edifício do Centro Comercial do Lagar parecia um porto de abrigo e, é lá, que se encontra a sapataria de sigla M&L, que nasce da origem da primeira letra de Maria e do seu companheiro, Luís. Na afirmação do amor, Luís Jorge, 65 anos, ao projetar um sorriso no rosto, “estou aqui há 18 anos”, recorda com apreço. Abre as portas da loja com o carinho que lhe é peculiar, ao contar a história do sítio, que hoje dá lugar a vários negócios artesanais e de expressão regional,

mas que em tempos fora um local de produção de azeite que deu origem ao nome do Centro Comercial. “Este espaço insere-se aqui numa zona

histórica, esta rua faz parte da zona histórica da vila. É um espaço com uma tradição onde antigamente existiu aqui uma moagem, existiu um lagar de azeite. Enfim, é um edifício com uma tradição histórica, interessante e está bem situado, estamos praticamente no centro da vila” afirma. “O espaço é agradável, simpático e acolhedor. Portanto estamos a trabalhar isolados da chuva e do sol [aponta para a janela onde a chuva batia].” Com 65 anos, Jorge entende que é um local

de partilha entre comerciantes e clientes, ao espelhar a comunidade grandolense no seu interior, sendo que é um espaço carregado de memórias. “O espaço é engraçado para as pessoas frequentarem”, expressa. Num local, onde o sentido de comunidade é característico, o único centro comercial de Grândola representa um símbolo de convívio. A aquisição daquela zona de trabalho, naquele local de memória, foi algo que o comerciante sempre considerou fundamental para que o negócio crescesse no coração da vila. “Vimos

“O espaço é agradável, simpático e acolhedor”

para aqui porque estas lojas estavam todas à venda depois do construtor acabar isto e a Caixa Agrícola ser dona disto, que pôs isto à

venda e nós aproveitámos o espaço e viemos para aqui”, conta, ao refletir sobre a oportunidade de uma vida. Entre os laços da vida, o matrimónio encontrou-o nesta jornada. Com felicidade, partilha este local com a esposa, diz-se a mesma mais tímida, porém, os dois completam-se na ordem do trabalho e da vida conjugal. “Estamos neste espaço juntos. Construimos aqui a nossa vida e o nosso negócio. Somos felizes assim”, relata, ao olhar para a esposa com carinho.

"A marinha salvou-me"

A embarcação que une pai e filha

©Pinterest



"Se tenho uma ligação tão boa com o meu pai é graças aos barcos, sobretudo O Boa Viagem"

No cais da Moita predomina um aroma a algas e a água parada. Ainda no mesmo sítio encontra-se um barco, de pequeno porte, adornado com muitas cores e enfeites, com a temática habitual das festas locais. Embalados pelos leves movimentos das ondas, o mestre João Simeão e a ajudante Sara Simeão, pai e filha, velejam sobre as recordações e histórias que o varino O Boa Viagem lhes proporciona. O encanto pelo mar e pelos barcos já é herança da família “passa sempre de geração em geração, de pais para filhos”, conta o mestre. Ao evocar a sua infância, Sara relata a felicidade sentida ao andar pela primeira vez num “barquinho velho” que o pai tinha recuperado. “Tinha oito anos, soube na véspera que íamos passear de barco, estava ansiosa, nem dormi bem. Éramos (a família Simeão) tão felizes lá”, conta alegre. A filha acrescenta que “as outras crianças iam brincar para o parque, mas eu e o mano brincávamos no antigo barco do pai, aos piratas e marujos” [esboça um grande sorriso]. O patriarca descreve o seu percurso profissional. Embora o atual trabalho seja satisfatório, João rememora os períodos negros da vida “há fases e fases, precisei de passar por aquilo para ser feliz hoje”, declara entristecido. A Marinha não foi a primeira escolha, “não achei que desse em algo”, afirma. Enveredou pela área da restauração, do comércio local, de call center e distribuição comercial. Nenhuma foi bem sucedida, “não estava destinado”, diz o mestre. Foi um colega de pesca, que fazia parte da direção da escola naval, que lhe sugeriu fazer um teste de aptidão para a instituição, “e lá aceitei”.

Com gratidão, João Simeão exprime, “passei muito mal, não tinha nem dinheiro para comer. A Marinha salvou-me”. “O Boa Viagem corresponde à corrente solidária de um rio feito de Homens, barcos e vontades que tornaram o rio em terra”, afirma João. “Este foi o barco que salvou muitos da ruína, das fomes e da pobreza”, acrescenta Sara com emoção. O sentimento nutrido pelo varino é imenso, não se trata apenas de um gosto por barcos, “há muitas histórias e relatos aqui contidos, é por esse motivo que gosto de ser o mestre desta embarcação”, menciona o pai. A jovem, devido à idade, não tem tanta consciência do peso que aquela embarcação acarreta, mesmo que detenha um carinho especial pela mesma, “gosto de aqui estar, o varino é quase como uma família”, revela comovida. Sara viaja pelos quinze anos de aventuras pelos mares e rios portugueses com o pai. “Se tenho uma ligação tão boa com o meu pai é graças aos barcos, sobretudo O Boa Viagem” [pai e filha abraçam-se]. A embarcação transborda cultura e fortalece os laços familiares. Que abraço tão apertado.

LEONOR BARTOLO

A TRADIÇÃO MAIS ANTIGA DA VILA DA MOITA
"Somos o grupo mais internacional"

"Fiquei a olhar para o forcado como se fosse um Deus"

Como diz o provérbio português, “de pequenino se torce o pepino”, Leonardo Mathias e João Freitas são a confirmação do mesmo. Sentados numa mesa de um espaço que lhes é familiar, os dois jovens do Grupo de Forcados Amadores da Moita abrem as portas da sua arena e demonstram a paixão pelo gado bravo. “O meu avô cuidava de toiros e, portanto, desde miúdo estou associado à tauromaquia”, conta Leonardo, o cabo (líder) deste grande grupo. João, ainda acanhado, exprime que já em criança partilhava o gosto e a vontade pelas corridas de touros, “desde pequeno que sonho em ser forcado”. Ao viajar pelo tempo, recorda a primeira tourada que assistiu e o encanto que o invadiu, “fiquei a olhar para o forcado como se fosse um Deus”. O Grupo de Forcados Amadores da Moita tem vindo a elevar o nome desta vila para os arredores do mundo, tendo já participado em milhares de corridas por ano, carregando a cultura do país e, principalmente, deste concelho para outros locais. [O dirigente do grupo dá um gole da sua cerveja, ajeita a postura e enche o peito de orgulho] “levamos o nome da Moita a todo o lado, somos o grupo mais internacional de todos”, afirma. O cabo complementa dizendo que o mais importante da corporação são os preceitos e as doutrinas que seguem, uma vez que originam pessoas

sãs e benevolentes. “Quem aqui entra nunca sai indiferente, saem com valores e princípios que perduram para o resto da vida, para uma boa vida”, confessa. Embora o apreço pela tauromaquia seja notório, João revela que, por vezes, os momentos menos positivos o deixam apreensivo sobre esta tradição e envolvimento com a mesma, “as piores experiências que podemos ter é quando corre tudo mal, alguém vai para o hospital, isto faz-nos pensar se devemos cá andar ou não”, conta. Contudo, no instante a seguir, acrescenta que “as amizades formadas acabam sempre por compensar”, constando que predominam, na maioria das vezes, as experiências positivas. Apesar de ainda serem muito tenros de idade, Freitas e Mathias têm uma bagagem de histórias e memórias vastas, desde as mais engraçadas às mais caricatas. “São muitos anos juntos”, expressa Leonardo em risos. “Este verão, quando estávamos a viajar para os Açores, encontrámos o cantor Marco Paulo, começámos todos a cantar para ele e naquele mesmo avião ficamos amigos do Marco Paulo, até recebemos convites para o concerto dele” [risos] rememora Leonardo Mathias. Num tom de brincadeira, João, enquanto beberica a cerveja, acrescenta, “também conhecemos o José Castelo Branco, mas isso fica para outra entrevista” [sorri e pisca o olho].

LEONOR BÁRTOLO

“Um diálogo com a realidade”

A afirmação do teatro no Montijo



Entre um mar de arquivos, fotografias e documentos encontra-se Levi Martins, 39 anos, a trabalhar o lado empresarial da “Companhia de Teatro Mascarenhas-Martins”, de sua autoria e da esposa, tudo através do conforto da garagem do seu pai. Vem do mundo da música. Desde os tempos em que estudou na Escola Superior de Teatro e Cinema que, em conjunto com Maria Mascarenhas e amigos/colegas, idealizou a conceção de uma companhia. “Começámos a conversar sobre muitas coisas, e começou a surgir entre nós esta hipótese de fundarmos qualquer coisa em conjunto”, evoca alegre. Assim se desenvolve a paixão. Foi entre 2012 e 2013, no que designa de um “ano meio idílico [sorri]”, que arquitetou a estrutura da organização, atualmente assumindo-se como a primeira companhia profissional de teatro residente e sediada no Montijo. A sua missão? “Vamos tentar fazer qualquer coisa que vingue e que se consiga afirmar”, relembra confiante. E nasce a Companhia. Os tempos iniciais foram marcados por algum ceticismo das audiências, ao produzirem uma “dificuldade de afirmação”, conta.

“Não é um produto que seja criado para agradar”

Devido a essa desconfiança, necessitaram de se provar, não só com os outros, mas especialmente consigo mesmos. Nos dias de hoje, “as pessoas consomem cultura em casa”, expressa um pouco descontente. A razão por esta fraca aderência é, em si, um sujeito de interpretações. De qualquer modo, “o que acontece num espetáculo ao vivo é insubstituível”, diz em tom resolutivo. Martins assim o garante, em concreto, porque cada uma das suas peças é uma obra de intervenção. “Não é um produto que seja criado para agradar”, declara. No coração de cada peça existe um compromisso, sobretudo pessoal e social, em comunicar “um diálogo com a realidade”, acrescenta. Numa perspectiva de futuro, Levi admite que está na agenda da Companhia Mascarenhas-Martins fortalecer os laços com o público, tanto montijense como das regiões periféricas. “Vou dedicar-me mais nessa relação com as pessoas”, assume. Agora que possui uma determinada expressão local, nasce uma responsabilidade centrada em elevar outros artistas da região, de modo que resulte em “imprimir uma dinâmica, para que o Montijo seja uma terra de cultura e de arte”, menciona sorridente.

“O tempo não espera por nós”

O xeque-mate do Ateneu Popular do Montijo



Na entrada deste espaço, a vitrine repleta de troféus é o que capta o olhar. Em frente, uma sala de espera vazia, como se o próprio espaço estivesse à espera. Na cave, estão as mesas de jogo preparadas no dia anterior para partidas sem dúvidas intensas. Acima, semelhante a um santuário, uma placa que diz, “Silêncio! Estamos a jogar xadrez”. Sentado está Manuel Barrona, 71 anos, Vice-Presidente das Atividades Culturais. Relembra, há quase 50 anos, o período em que integrou a Associação, durante a Primavera Marcelista. “Já nessa altura tinha fama, gente da oposição ao regime”, afirma, ainda que não fosse a única organização que tolerou a ditadura. Foi imperativa uma adaptação, de tal modo que, “[enfim...] tínhamos que tornear as proibições”, refere. Entre 1971/72, no decorrer de um colóquio sobre o sindicalismo, ameaças da polícia não denegriram a imagem do Ateneu, pelo contrário, “a gente sabia, mas mantivemos a publicidade”, menciona entre risos. Evoca também uma sessão de cinema, “uma coisa completamente inofensiva”, expressa. “Convidámos uns miúdos de um orfanato que havia aí, e quando estamos a meio da sessão entra a polícia e interrompe, e a sessão teve de terminar”, declara perplexo. Nos dias de hoje, o Ateneu apresenta-se como um marco no campo do

“[Enfim...] tínhamos que tornear as proibições”

xadrez, tanto nacional como internacional. “Sempre me lembro de ver cá o xadrez”, lembra, ao argumentar que “nunca acaba (...) tenha 10 ou 90 anos”. Entre as camadas mais jovens, é uma modalidade com adesão surpreendente, tendo em conta que se trata de uma geração tão moldada pela tecnologia. “Eu sinceramente não acreditei muito... pensei: ‘os miúdos agora só querem eletrónica.’ A gente não vai conseguir”, relembra em tom desanimado. Em paralelo à vertente cultural, uma das suas matrizes é a de ser um ambiente de formação e ensino: “o que queremos ser é um clube formador”, determina Manuel, rememorando ainda que

“preparava as pessoas para fazer o exame da 4ª classe (...) e ensinava datilografia”. Ao garantir a sua polivalência inform a , num tom orgulhoso, que

a primeira equipa de basketball do Montijo integrou o Ateneu. “Tenho que ser justo aos antepassados”, salienta Barrona. A intenção da Associação não mudou, desde a fundação pelos Esperantistas (falantes da língua artificial) em 1939, assumindo-se, acima de tudo, como “um ponto de encontro com a juventude”, conta. Estes, têm um papel determinante sobre o rumo do local, sendo que, “[eu, Manuel] tenho 71 anos, o Presidente tem 75... e temos que ser realistas, o tempo não espera por nós”, exprime.

DANIEL LEMOS / DUARTE PEREIRA

É a exaltação do coração, quando a voz o permite. A doçura do tempo, mas também a raiva do seu passar. Por vezes é a crítica, mascarada numa carta de amor. É a ode intimista aos valentes e injustiçados. A vontade do povo no momento em que a liberdade é comprometida. É da intenção e saudade que surge, na magia da noite, o fado. “É um momento que acontece. Por vezes podemos ter várias noites em que estamos a cantar fado, mas o fado não acontece”, afirma Tiago Correia, 26 anos. Desde muito pequeno que encontrou um magnetismo pelo género musical “com 6/7 anos havia um tema que prendia absurdamente que era a ‘Tourada’, do Fernando Tordo. Eu achava o jogo de palavras absolutamente genial”, diz. Despertou-lhe uma familiaridade inexplicável, através de uma essência misteriosa. “Embora ninguém cantasse fados em minha casa, parecia-me que aquela musicalidade sabia-me a casa”, profere. As raízes manifestam-se na forma como canta. “Eu tenho uma influência dos meus avós, que eram alentejanos, e da minha mãe (...) mas eu acho que mesmo na minha forma de cantar há um sotaque montijense que não consigo deixar, e que nunca quero”, fala. Sendo que é um género musical moldado pela interpretação individual, é no fado ‘menor’ (devido aos acordes) que Tiago sente uma aproximação ao seu espírito, independentemente do dia que cante. “Parece

“Eu não sou ninguém sem o conjunto de pessoas que estiveram na minha vida”

que estamos a cruzar os 200 anos de história que se conhece do fado”, menciona. “Tem um rasgo interpretativo, que muitos outros fados têm também, mas que é diferente”, expressa, ao diferenciar o ‘corrido’ e ‘mouraria’, os estilos iniciais do fado. Durante 13 anos de carreira, evoca um dos momentos que mais lhe marcou: “Em 2019, a Junta de Freguesia e o Rancho do Afonsoeiro prepararam uma festa para comemorar os meus 10 anos a cantar. Essa noite foi absolutamente incrível. Tive do início ao fim com uma vontade de chorar, porque ali estava toda a verdade. Eu não sou ninguém sem o conjunto de pessoas que estiveram na

minha vida”, conta. Ao refletir sobre a carreira dos seus ídolos, entre os quais, Fernando Farinha, António Rocha e a

incontornável Amália Rodrigues, Correia refere que “muitas vezes questiona-se o que é o sucesso. Podem ser várias coisas, mas é sobretudo aquilo que é concretizável na nossa cabeça. Só o facto de viver aquilo que amo, é um sucesso”. Na relação entre o fadista e a verdade existe uma promessa, incorporada numa profissão onde as emoções são tão cruas que quase assumem uma forma própria. “Eu não acredito que isso alguma vez vá acontecer no meu tempo, mas no dia em que eu acreditar que o fado, no contexto de raiz, se perde... Então eu deixo de ser fadista”, exprime.

DANIEL LEMOS

A sonoridade da verdade

“Um sotaque montijense que não consigo deixar”



Manuel Lagarto: homem da terra e da cultura

“Hoje toda gente quer ser
caramelo”



Manuel Joaquim Lagarto, oriundo do mundo rural do Pinhal Novo, sorri, gesticulando as mãos, enquanto bebe um café em chávena quente, ao som do ruído de fundo. É no Espaço Caramelo, onde recorda as suas origens e as do Mercado Caramelo, enraizado na cultura pinhalnovense. “O mercado pretende recriar, precisamente, o mercado à moda antiga, desde 1875”, conta com orgulho. “O Mercado Caramelo impulsiona, por um lado, o bairrismo que as pessoas têm, e o gosto de pertencer a uma região, e por outro, o comércio local, no qual, nomeadamente, os trajes são adquiridos”, menciona com simplicidade do discurso, ao invocar a

daqueles que no campo trabalhavam”, diz com alegria, ao evocar o prato típico da freguesia. O amor que revela pela terra natal é espelhado no olhar sorridente. Com a história e significado cultural que o conceito “caramelo” possui, menciona a sua génese. “Começou a ser conhecido, porque havia a necessidade de trabalhadores agrícolas na localidade, que iam e vinham, que acabaram por ficar, e isso deu origem ao termo ‘caramelos de ficar’. Eu quando era miúdo, o facto de não ser do núcleo urbano era chamado de caramelo, de forma depreciativa”, salienta, com um sorriso irónico. Diante de alterações sociais, o carinho perante a região, local com história

“A sopa caramela é à base de feijão, hortaliça; aquilo que se tem na horta, e com carnes gordas, a principal fonte de alimento, daqueles que no campo trabalhavam”

humildade da gente trabalhadora. Como organizador do evento, aponta que “com tanto esforço e exigência que depositamos, quase não conseguimos viver o mercado, estamos de tal modo preocupados que as coisas corram bem”. Aliada à festividade cultural, a sopa caramela traz história e gosto ao prato daqueles que a visitam e habitam. Na panela está o segredo. “A sopa caramela é à base de feijão, hortaliça; aquilo que se tem na horta, e com carnes gordas, a principal fonte de alimento,

e património cultural, surpreende quem visita e revisita. “Exigimos que estejam trajados à moda antiga no Mercado”, expressa com alegria [risos]. Revela que o conceito provinciano e cultural sofreu alterações com as mentalidades e gerações. O que, há anos era um motivo de exclusão, hoje torna-se numa fonte de riqueza e honra cultural ao território, cuja história carece de um fim próximo. Manuel, com o coração de caramelo, manifesta com modéstia: “hoje toda a gente quer ser caramelo”.



A arte do sossego

[A ntes de iniciar a entrevista, Ângelo Machado, de forma irónica e descontraída diz: “se for um interrogatório, não respondo”]. Diante uma sala rodeada de vinhos e exemplares da vinicultura, património material que é herança familiar conta: “somos a terceira geração”. Sentado na secretária, com um sorriso que transparece a delícia pela arte dos vinhos relata o segredo da paixão. Cruza o olhar sob o retrato do seu memorável avô, que com orgulho expõe, na parede do escritório, ao lado de troféus que espelham as conquistas da vinicultura palmelense. Declara que o ouro é o Moscatel Roxo e o Moscatel de Setúbal, dado que, além do cargo como administrador, também é produtor de vinho, presidente e sócio-presidente da Casa Mãe Rota dos Vinhos. “Em termos de vendas, somos o segundo a nível nacional: concorremos com o Douro”, revela com satisfação, ao glorificar o êxito do produto a nível cultural, não só no concelho, como no país. Rememora [entusiasmado] que a origem da Adega Cooperativa de Palmela surgiu com base em “50 agricultores que estavam dependentes de quem comprava as uvas (...) e, aí, fizeram a construção da Adega, em 1955”. Da fermentação da uva ao engarrafamento,

“Aromas mais suaves, a madeira traz

Um vinho vale mais que mil aromas

Machado menciona que “em anos as uvas eram bem vendidas, e por vezes, nem sempre bem eram compradas”. Acrescenta, num tom satisfeito: “outra vertente da Adega é o cooperativismo, temos 300 entidades e famílias ao nosso encargo. Ficamos com o produto e comercializamos - o produtor vem até nós, e deixa aqui as uvas -”. É na doçura e acidez das uvas que ngelo encontra maior prazer. “A parte que mais gosto é produzir uvas, todo o momento da vindima, a receção das uvas, o açúcar, a passagem para os pegões, onde é feito o esmagamento”, exprime com sorriso no rosto que denota deleitação. As uvas apropriam-se da fala, e com a mesma, surge a produção. “Fazer vinho é fácil, o difícil é comercializar” refere [descontente], mas com números que surpreendem aqueles que visitam o concelho e a Adega que o representa. “Cerca de 95% da produção é para vinhos de garrafa”, afirma. O repouso das relíquias patrimoniais de cheiros intensos, nas caves húmidas da Cooperativa são uma prova do rigor e elegância próprios do mundo da vinicultura. A arte do sossego traz consigo “aromas mais suaves, a madeira traz macieza e o vinho torna-se macio”, garante com o paladar de quem conhece e reconhece o que fabrica.

macieza e o vinho torna-se macio”

JOANA GOMES / LEONARDO ALEXANDRE



Uma viagem na carruagem do tempo

Bilhete de ida e volta ao Museu - A Estação



Perante um meio frenético, caracterizado pela pressa dos que apanham o transporte, rodeada de caminhos de ferro e sons dos comboios surge uma pequena casa coberta de azulejos portugueses, que no interior contém peças ferroviárias e o peso das histórias dos condutores. É no Museu - A Estação, situado no coração do Pinhal Novo, que Teresa Sampaio e Maria Venilde Guerreiro encontram outra dimensão, no mundo dos “pouca-terra”. Teresa Sampaio, chefe da divisão de bibliotecas e património cultural do concelho de Palmela, trabalha no Museu desde a fundação do mesmo, 1 de junho de 2022, o dia do concelho. “O Pinhal Novo cresceu muito rápido e faltava-lhe um espaço

que lhe mostrasse a sua identidade, onde as pessoas pudessem vir e reconhecerem-se e assim nasceu este Museu”, conta com um sorriso [contagante]. “Ah! Cresceu e continua a crescer!”, afirma com expressão em suas palavras. “Era auxiliar de infância, no início não me via aqui, agora estou a adorar”, exprime Venilde Guerreiro, agora vigilante do espaço e responsável pelo atendimento dos que o visitam. Sendo que trabalha há 1 ano nas instalações, recorda as suas vivências no ramo dos museus

como algo de gratificante. “Tudo o que eu vivi aqui tenho gostado, tenho aprendido muito, é tudo novo, embora esteja tudo documentado, ainda me encontro à procura de coisas que não sabia”, refere com uma gargalhada. Apesar de funções distintas, ambas partilham as mesmas responsabilidades e exigências. “Temos memórias de outros tempos e nós temos a missão de prolongar esse tempo de vida, levar conhecimento à população do ponto de vista histórico e investigativo e ter estas pessoas connosco”, apontam confiantes.

“O Pinhal Novo cresceu muito rápido e faltava-lhe um espaço que lhe mostrasse a sua identidade, onde as pessoas pudessem vir e reconhecerem-se e assim nasceu este Museu”

A frequência dos visitantes é muito significativa, “temos um grande fluxo de visitantes, sem esquecer aqueles que são os donos do Museu, os velhotes ferroviários

que passam todos os dias até mesmo para dizer um simples bom dia”, mencionam. O Pinhal Novo “não seria o mesmo sem este Museu”, revelam ambas. Num ambiente de peças de comboios, bilhetes antigos, malas de bordo, manequins com as antigas fardas dos trabalhadores e um cheiro particular a eucalipto e carvão, entra um ex-ferroviário e começa a contar as suas histórias de vida. Como as linhas do comboio, a histórias que este conta, entrelaçam-se num discurso que se cruza com o destino.

Os Invisíveis

Bu San / Adeus, Dragon Inn é um filme realizado, em 2003, pelo cineasta Tsai Ming-liang. A estória foca-se na última sessão do derradeiro dia de funcionamento de uma velha sala de cinema taiwanesa de grandes dimensões. Aí exhibe-se a reposição de Long Men Kezhan / Dragon Inn, um grande sucesso do cinema nacional em 1967, assinado por King Hu. A grandeza épica das situações e personagens representadas no ecrã e o tom grandiloquente dos diálogos e banda sonora, contrastam com o abandono e decadência do espaço em que é mostrado. Pela sala, que se afigura desproporcional, deambulam apenas alguns espectadores, uns que se abrigam da chuva abundante que cai lá fora, outros que buscam



refúgio para breves encontros sexuais. Outros há ainda que estão ali intencionalmente: dois homens, que são a versão envelhecida dos protagonistas do filme. Vieram ali (um deles acompanhado do neto) na expectativa de ver projetados na tela os espectros da sua glória cinematográfica. É sobre isto que nos fala Tsai, sobre o fim de um modo de fazer e ver cinema, que termina com o fim das salas como esta. Como se liga Adeus, Dragon Inn com o tema desta publicação? O foco na invisibilidade, nos invisíveis, nos que estão sempre lá, mas são percebidos como ausentes ou ocultos, 62 |

permite evidenciar as figuras que mencionámos antes, mas também outras duas fundamentais. Ao longo da narrativa acompanhamos o deambular de uma trabalhadora, a ‘mulher da bilheteira’, única identificação que lhe é atribuída (impedida de uma identidade que não a da sua função), que percorre de forma lenta e compassada o amplo edifício do cinema, perturbada pelo coxear que lhe determina os passos.

Vê-la-emos quase sempre em trânsito, ao seu ritmo particular, numa apatia convicta do caminho a percorrer. Quase a par está o projecionista, personagem ainda mais evasiva. Ambos ensaiam encontros, cruzamentos, mas estes são impossibilitados, secundarizados face à sua missão. Os lugares naturais da mulher da

bilheteira e do projecionista, tais como os daqueles que neste projeto são mostrados, são os de figuras perenes, mas ocultas, que viabilizam os espetáculos, as instituições, as edificações simbólicas, que lhes são tão essenciais como os artistas, os criadores, os curadores, os gestores e programadores, mas que ninguém vê. Resta-nos a tranquilidade, enquanto fruidores dos territórios da cultura, de que estes homens e mulheres, tantas vezes invisíveis, seguirão com os seus comportamentos rígidos e pouco glamourosos e, no entanto, hábeis, seguros e determinantes.



(separador, a cinco concelhos do fim)

A tradição na garganta

“Adoro cantar à alentejana”

©Pinterest

Sentado na sala de convívio da Casa do Povo, Manuel Campinhos recorda com orgulho os 48 anos que pertence ao Grupo Coral do Cercal, onde o Canto Alentejano lhe trouxe a maior, e, mais inesperada, das alegrias. “Adoro cantar à alentejana. Para mim significa muito, porque é uma coisa que eu adoro”, afirma Manuel com carinho. Sendo um dos mais antigos membros do grupo, com a posição de ‘alto’ (posição musical que integra dentro do grupo) conquistada desde cedo. Campinhos

apresenta uma ‘escola de rua’, em que o cantar já lhe estava entranhado nas veias, referindo não ser algo que se aprenda com o tempo. “No meu bairro havia um grupo e no outro bairro havia outro. Então, por ocasião, nós às vezes juntávamo-nos todos... Petiscar e vai uns copos e vai a moda!”. O rejuvenescimento do grupo é algo que alegra, mas ao mesmo tempo, preocupa o cercalense, uma vez que, não vê na mocidade de hoje em dia a responsabilidade, a preocupação e a paixão que são características do mesmo.



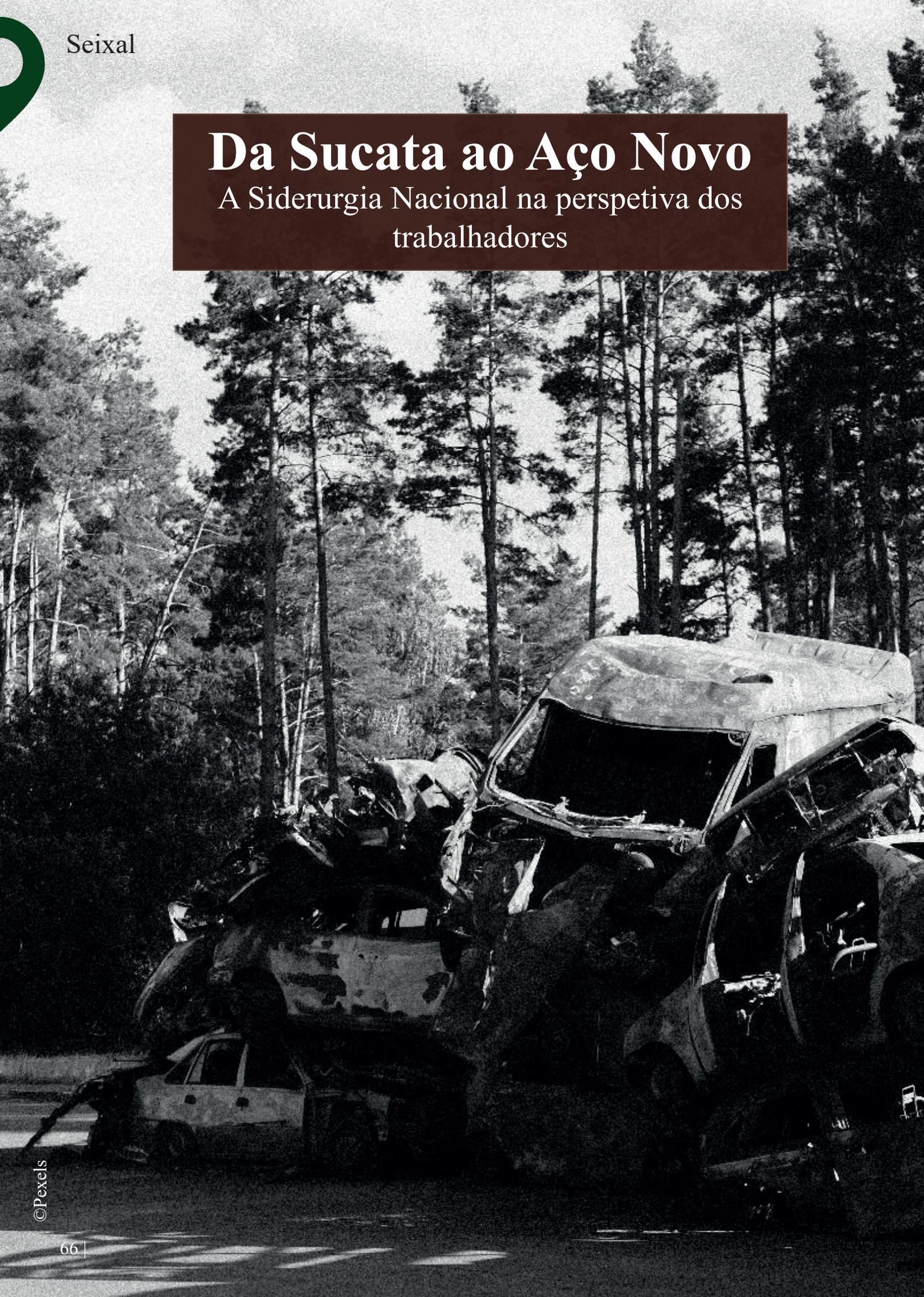
“Eu é que estava à frente do grupo. Mas como entraram uns mais novos e eu pensei, sou já uma pessoa muito antiquada (...) tentámos pôr aqui 2 elementos novos, para ver se traziam novos também. Mas não, não, eles só dizem: ‘Depois do verão é que há saídas, geralmente é aos fins-de-semana e aos fins-de-semana quero ir para a praia’. Isto é um problema”, diz Campinhos com um olhar de desilusão, refletindo sobre as gerações vindouras. Apesar da diminuição considerável de membros, com o passar dos anos, de 27 para 12, Manuel considera que o grupo continua “vivo” e pronto para se fazer ouvir, sendo que, a expressão

‘poucos, mas bons’, se aplica neste contexto. “Somos 12 do Grupo Coral, mas cantam bem! O grupo tá vivo! Vamos a vários lados, vamos a casamentos, vamos cantar a vários lados! O grupo tá bom. Tá em dia”, afirma de forma assertiva. Com a honra no olhar e uma experiência de anos a cantar as modas da região, é notório no discurso de Manuel Campinhos que, apesar das dificuldades da vida, a música sempre lhe trouxe alento e paixão para continuar, sendo que, tanto para novos como para velhos, o grupo é um espaço de união. “Parar é morrer. Então vamos cantando, o grupo continua bom”.

“Para mim significa muito, porque é uma coisa que eu adoro”

Da Sucata ao Aço Novo

A Siderurgia Nacional na perspetiva dos trabalhadores



Marco Costa, no conforto de casa, conta descontraído como é ser trabalhador há cerca de 20 anos, na Siderurgia Nacional, uma empresa metalúrgica de aço, localizada em Paio Pires, Seixal. Ao regressar a Portugal, após ter morado alguns anos em Moçambique, encontrou-se num impasse quanto à situação financeira que vivia, devido à falta de emprego existente na altura, “andei à procura, à procura, à procura...”. Admite que trabalhar na Siderurgia não foi a primeira opção, em virtude das lembranças que carrega do seu pai, que até 1989

fiz, já realizava as funções para as quais estava a ter formação, já há bastante tempo”. “Emocionante são quase todas as histórias para as próprias pessoas”, diz entre risadas, ao lembrar os momentos vivenciados ao lado dos colegas de trabalho. Como tal, relata alguns perigos da natureza do trabalho, “agora, conheço algumas histórias de acidentes graves”. Dando como exemplo o episódio de um colega, que, por coincidência, entrou juntamente com Marco, e acabou por sofrer um acidente trágico, “sim, ficou sem um dedo”, mesmo que neste caso seja um “dos acidentes mais fraquinhos que há

“Emocionante são quase todas as histórias para as próprias pessoas”

por lá trabalhou. “Eu lembro-me perfeitamente dos turnos, dele dormir durante o dia e não estar ao fim de semana em casa”, relembra. Sendo que esta foi uma das maiores preocupações que o mesmo sentia em relação a este trabalho, uma vez que tinha uma filha pequena e desejava estar presente nos momentos importantes da vida dela. Apesar de na altura em que foi contratado, não ter sido necessário nenhum tipo de formação para entrar na empresa, Marco menciona que já continha alguns conhecimentos na área, e só realizou as formações, que atualmente são obrigatórias, ao longo da carreira, “apesar de muitas das que

ali” refere. Ao ser questionado sobre a Siderurgia como património cultural do Seixal, Marco Costa considera que foi um “benefício económico que trouxe, também, outra vida ao concelho”, uma vez que favoreceu os habitantes da Margem Sul, tendo criado “muito emprego, apesar de eu não ser vivo nessa altura” afirma entre risadas. Lamentavelmente, uma das maiores consequências negativas da Siderurgia e um motivo de preocupação para os habitantes foi o aumento da poluição, uma vez que a fábrica metalúrgica causa ruído, poeiras terrosas e um nível elevado de fumo, mas “eles próprios sabem disso” declara.

A Particularidade do Moinho da Maré



©CM Seixal

O espaço museológico com mais de 600 anos

“Às vezes a pessoa esquece-se se há alguma coisa negativa”

Num espaço acolhedor e humilde, localizado no Núcleo da Mundet, a antiga fábrica de cortiça, José Meias, ex-trabalhador do local, começa por contar, com um sorriso no rosto, a história por detrás do Moinho da Maré de Corroios. “É um espaço museológico com mais de 600 anos”, afirma. “O Moinho foi construído em 1403 por D. Nuno Álvares Pereira, uma figura histórica”, exprime José, ao contextualizar os inícios da estrutura. Entre o laço da história, com a emoção de viver, Meias faz uma viagem histórica. Naquela época, de modo a gratificar D. João I havia conseguido na Batalha de Aljubarrota, D. Nuno Álvares Pereira pediu autorização ao rei para construir o Moinho, que se realizou com sucesso, ainda que até 1834, tenha pertencido ao Convento do Carmo. “A partir dessa altura foi vendido em hasta pública e teve vários donos até chegar à Câmara Municipal em 1984 [risos], relembando último moleiro que, devido ao surgimento da máquina a vapor, foi incapaz de tirar o melhor proveito do Moinho. É na história que encontram respostas. Em 1986, a Câmara Municipal do Seixal decidiu dar uma nova vida ao local, eis

que desenvolveu o espaço museológico, caracterizado por uma humidade que lhe é própria. Menciona, com uma expressão feliz: “é a zona mais húmida de Corroios”. Na polivalência do ser, José evidencia a relevância do Moinho na sua vida, sendo que encara o seu trajeto como algo agradável. “Às vezes a pessoa esquece-se, se há alguma coisa negativa”, expressa com a positividade de quem enfrenta o viver de uma maneira aprazível. Na sua experiência, o Moinho simboliza todo o seu amor ao trabalhar com o público, “eu recebia as escolas, as faculdades, as atividades educativas com as crianças”, conta. A afluência do ambiente transparece no discurso que denota uma certa realização. “Nós durante o ano temos à volta de 9 mil e 10 mil visitantes”, confessa com um tom orgulhoso, ao refletir sobre o que o património cultural trouxe de benéfico não só para o modo de estar de José, como também para o concelho. O Moinho é qualificado, evoca [satisfeito], como “muito especial no concelho do Seixal”. O património é vida, e é nela que encontra o seu espírito positivo, que transborda quem o rodeia. “Sempre fui uma pessoa muito positiva”, menciona num tom sereno.

“A vida são dois dias, mas a Festa do Avante! são três”



©Facebook da Festa do Avante!

Muito mais que um evento político

“**P**articipei em todas as Festa do Avante! desde a primeira, em 1976, na antiga Feira das Indústrias de Lisboa, na Junqueira”, relata Madalena Santos, encarregada da tarefa de integrar a Comissão de Espetáculos desta Festa desde os anos 90. Um lugar que lhe traz memórias emocionantes de tudo o que experienciou e conheceu. Assume que, quando se é militante do Partido Comunista Português ou da Juventude Comunista Portuguesa, a participação em tarefas sobre o evento surgem com naturalidade. “E quando se faz a primeira nunca mais largamos”. Conta, dando ênfase a esta experiência “tão positiva e tão

enriquecedora”, na qual, os participantes de vastas idades tentam sempre não falhar. “Eu julgo que a Festa realizando-se neste concelho há tantos anos já faz parte, ela própria do património do concelho”, reflete sobre as centenas de pessoas do país e do estrangeiro que vêm à festa e conhecem o Seixal. “Eu sou professor e em algumas jornadas de trabalho da Festa do Avante! eu vou pintar, limpar paredes, vou apanhar lixo, vou montar estruturas, tal como outros camaradas”, menciona Adolfo Torres, sobre a integração neste movimento que lhe presenteia com uma grande satisfação. Este sentimento de contentamento vem do facto dos seus filhos também sentirem a emoção de ajudar

e participar, “isto acontece connosco e acontece com famílias inteiras. Este é o espírito lá dentro”. A política não é a única vertente que se apodera das gentes. É com sabor, cheiro e degustação que Torres refere, “eu mato sempre saudades de determinadas coisas, um ensopado de borrego do Alentejo”. Exalta a gastronomia e, dentro do tema da cultura, as vertentes do cinema, teatro, feira do livro e a música. “A oportunidade de poder assistir a concertos de músicos nacionais e internacionais. Só ali tivemos acesso à cultura a preços acessíveis”. A camaradagem é o que se sente na emoção de Adolfo. “Muitos deles nem sequer são

militantes, vão por companheirismo, por curiosidade”, rememorando o início da jornada. “É como se vivêssemos três dias na terra dos sonhos, onde de facto todos têm o mesmo nome que é camarada”, conta com alegria, ao falar sobre todo o trabalho e solidariedade existente naquela Festa. Os amigos, a comida, o som e todas as cores que prevalecem, especialmente o vermelho, criam um momento único e inexplicável. No momento de decompressão, no fim de todas as árduas tarefas terminadas, de todo o esforço e dedicação por parte dos militantes, estes unem-se e dizem: “a vida são dois dias, mas a Festa do Avante! são três”.

“Eu julgo que a Festa realizando-se neste concelho há tantos anos já faz parte, ela própria do património do concelho”

MARIANA DUARTE





O património Cultural e Vegetal do século XV

Num dia chuvoso, a cor dourada prevalece sobre o Centro da Medalha, localizado na Quinta da Fidalga, composta também pela Oficina de Artes Manuel Cargaleiro, no Seixal. É neste clima que Raquel Proença, trabalhadora há 15 anos e Fátima Carvalho, que conta com 40 na Câmara Municipal, transparecem o gosto de operar no espaço existente. “Eu entrei para o desporto e era nadadora-salvadora, apesar de já ter formação em Belas Artes”, relata Raquel, ao referir que entrou para o local, devido ao carinho anterior pela área da cultura. “Faço parte do serviço educativo”, afirma, ao explicar que a função baseia-se em efetuar visitas

“A vida é um

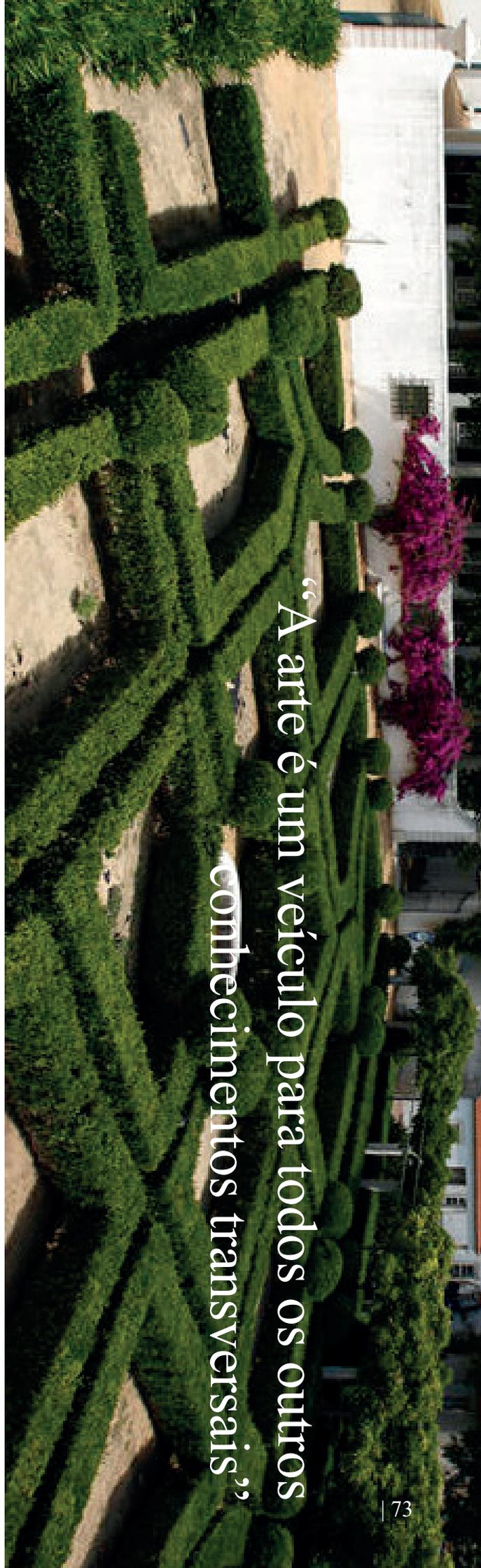
guiadas, realizar atividades de expressão plástica e de temas em torno da Quinta. O espírito de equipa é a parte mais importante nos dias que decorrem, “temos que saber aceitar o outro”, menciona Proença. A parte positiva do que labora é a realização de programas criativos, que são adaptados ao público diverso que abrangem. “Comecei a trabalhar com 14 anos para a Câmara Municipal do Seixal”, diz Fátima enquanto ri, sobre a sua jornada até chegar ao espaço, na qual se encontra a exercer a sua função há 10 anos. Trabalhou sempre no setor da cultura, um ramo que a fascina até aos dias de hoje e que

lhe oferece aprendizagens enriquecedoras para a vida. Apesar de todos os contratempos, que qualquer trabalho apresenta, Proença declara, “gosto muito do que faço”, rindo. Relata que o contacto com o público de idades diversificadas provoca todo o amor que carrega para com a atividade profissional. “O que também mais me fascina no que eu faço é a resposta à atividade”, ao refletir sobre a mudança de atitude que vê perante a audiência, entre o início cético dos exercícios que proporciona, e o final motivado que estes demonstram. Fátima, de igual modo, também revela satisfação por aquilo que faz. “A

constante aprendizado”

Câmara do Seixal é a minha vida”, conta com paixão, embora sinta que todo o seu trabalho e esforço mereça ser mais valorizado. Refere que a maior aquisição de conhecimento que retira de todos estes anos é “a vida é um constante aprendizado”. “Aquilo que nós fazemos aqui é de extrema importância para a região”, menciona Raquel, em relação à obra arquitetónica de Siza Vieira e as obras de Manuel Cargaleiro. O acesso é totalmente gratuito para todas as pessoas, ao afirmar “a arte é um veículo para todos os outros conhecimentos transversais”.

MARIANA DUARTE



“A arte é um veículo para todos os outros conhecimentos transversais”

“O que me fascina na Arte é o detalhe”

A Antropologia da vida pelo olhar de Cristina Conceição



É diante de um espaço de louvor aos guerreiros marítimos de Sesimbra, a Capela do Espírito Santo dos Mareantes e, simultaneamente, Museu da Arte Sacra, caracterizado pelas pinturas barrocas a óleo que se encontra Cristina. É na Arte que encontra refúgio para as suas interrogações e vivências do quotidiano. Antropóloga de formação menciona com um sorriso delicado: “o espaço transmite emoção a quem visita, ainda há quem julgue que isto é uma igreja e vem rezar”. Com o carinho que sente, confessa comovida: “a Capela é a minha bebé, gosto muito daquilo que faço, é um trabalho que requer muita atenção”, ao contemplar as obras expostas no espaço, que tanto estima. Expressa, num tom satisfeito, a conservação e reparação dos quadros, “o de Gregório Lopes, aos poucos e poucos, foi tratado no pigmento de cor, com suporte de madeira”. Debaixo da construção sacra, encontra-se o Hospital Medieval do Espírito Santo, cujo revela, desde o século XV, “uma prova de memória, uma irmandade que dá a extensão das ordens religiosas”, declara. No detalhe da fala, Cristina, sorridente, refere a expressão cultural que o espaço representa na vila e no país, “é um dos únicos que permanece com estruturas intactas da época medieval, com memórias dos nossos marítimos”.

“A Capela é a minha bebé, gosto muito daquilo que faço, é um trabalho que requer muita atenção”

Conceição acredita que é a Fé que move as pessoas. “Nós temos sempre alguém a quem recorremos, mesmo sendo ateu, evocamos uma entidade”, diz olhando para cima. Apesar de reconhecer o envolvimento da família na religião, a verdade é que confirma através da transparência das palavras: “a parte de gostar ou não da religião, não quer dizer que seja devota. Eu gosto muito é de Arte”. Entre o apreço que nutre pela corrente artística e o cariz religioso que define o ambiente, Cristina assume, embora descontente, que “a cultura, infelizmente, não é um bem primordial para as pessoas”. No entanto, é no afeto que evidencia a importância da Arte na vida, “eu adoro a Arte”, manifesta com emoção que ecoa no espaço húmido, dado o tempo histórico. “Quando gostamos muito das ‘coisas’, e não é algo devidamente acarinhado pelo público, temos de andar a bater com a cabeça nas paredes”, refere com desânimo, daqueles que se esforçam, para que o património cultural permaneça conservado no concelho. “Sangue, suor e lágrimas” é o que, na sua ótica, resume o percurso profissional que desenvolve, até ao momento, na antropologia da vida. Cristina Conceição afirma com emoção: “o que me fascina na Arte é o detalhe”.

O com(passo) do amor pelo samba

Quando o corpo sorri, a alma dança



"O SAMBA É A Alma DE TODO O SAMBISTA"

Até ao próximo balanço, os ritmos não abrandam e o coração acelera. As sambistas garantem que não deixarão morrer, de corpo e alma. O compasso do corpo vive do samba no pé. É o amor que permanece, quando as dores dos movimentos subsistem. É a vivacidade, é a dinâmica, é a paixão. Os passos são rápidos e as pernas tremem quando o corpo não para. É na lentidão do amor, mas com os gestos acelerados, que Diana Lopes e Mariana Simões se entrelaçam. O ritmo e o bailado no pé “espalham-se por toda a vila de Sesimbra”, refere Diana. Entra-lhes no espírito e estende-se até aos sorrisos. “É todos os anos voltar àquela avenida como se fosse o primeiro”, conta Mariana. “Faço samba desde a barriga da minha mãe”, menciona Diana com orgulho. O prazer que sente é espelhado nas palavras. “Quando sambo sinto-me feliz a fazer aquilo que amo com todas as letras”. No carinho que Simões nutre pelo género de dança, expressa: “sou da escola há 12 anos, mas pratico há 10. Fiquei 2 anos a ver de fora...e depois não consegui aguentar mais” [projeta um suspiro de alívio]. A felicidade e os andamentos frenéticos apoderam-se do ânimo de Mariana, que declara: “não me imagino a fazer outro tipo de dança, ou a escolher outro...as músicas são muito mexidas”. Está no sangue. Ao recordar os vastos

anos vestida pelo fato de dançarina, lança uma interjeição “ui! gratificante, feliz e agridoce”. É um trabalho diário, com novos passos. “Nasci neste mundo, amo dançar, dançar é vida, não me vejo sem ser neste mundo. Dançar atraiu a felicidade, sinto-me única”, afirma Diana. Apesar da responsabilidade ser evidente, “no dia do primeiro desfile as minhas pernas tremem de nervosismo”, manifesta satisfação. “Desfilo muito contente, sempre com um sorriso contagiante independentemente do peso das nossas fantasias”, relata Lopes, que pertence à Gres Bota, a escola mais antiga do país, “47 anos dos quais 20 faço parte”, acrescenta. A coreografia do coração está feita. “Realizada” é o adjetivo que Mariana usa para qualificar a experiência como sambista. “Deixa-me sempre imensamente feliz saber que vou representar aquilo que é a cultura de Sesimbra”, afirma. O sentimento transparece aliado às pulsações rápidas. “Para mim, é o sítio onde esvazio a cabeça, sinto paz do mundo exterior”, revela Mariana, com delicadeza num tom de voz comovido. Embora feroz seja a preparação para os desfiles, é a rapidez que fascina as sambistas. O coração palpita cada vez mais, ao ritmo dos passos. O samba não morre, quando é a essência que sente. “O samba é a alma de todo o sambista”, diz Diana.

O CULTO DAS MARÉS

A CORRENTE DO MUSEU MARÍTIMO

É Inverno. Entre o céu cinzento, caem folhas levadas por um vento que congela os poucos que ali passam pelo mar agitado na vila costeira. Rodeado de areia e de um horizonte de cor azul, aparece no meio do nevoeiro e de grandes muralhas, a Fortaleza de Santiago, Sesimbra. Flávio Zurga e Manuel José, ambos sesimbrenses, já trabalham dentro da estrutura, no Museu Marítimo. Sobe-se as escadas ao som da música de fundo de um violino, percorrem-se vários corredores com mobílias antigas, quadros e dois espelhos do século XVII que emitem a história

num só reflexo. O ambiente é calmo, as obras alusivas à pesca e feitos marítimos apropriam-se do cheiro a maresia e peixe fresco. “A nível da paisagem é algo de maravilhoso, no Museu é tudo muito bonito”,

menciona Flávio sorridente, assistente técnico do espaço. “Nós aqui temos muito tempo para estudar, eu gosto muito disso”, conta o formado em arqueologia quando decidiu abraçar este projeto. Manuel José, natural da Freguesia do Castelo à beira-mar, é atualmente o coordenador, “sou a pessoa que cuida de um pouco de tudo nesta fortificação”, declara orgulhoso. Técnico

turístico há 8 anos e formado em História, está “no Museu desde a abertura, 30 de maio de 2016”, expressa. “Não sou muito ligado à pesca, confesso”, refere Zurga [sorri]. Entre a paixão e o ofício, “gosto de fazer com que as pessoas entendam as histórias. Todavia, se não simplificarmos, parece que estamos a falar para uma ‘parede’ e rápido se vão embora.”, expõe José. “Cada vez menos as pessoas ligam realmente ao conhecimento e quando vêm ao Museu infelizmente preocupam-se mais em tirar *selfies* em vez de ler aquilo que nos documentos está escrito”,

“Cada vez menos as pessoas ligam realmente ao conhecimento e quando vêm ao Museu infelizmente preocupam-se mais em tirar *selfies* em vez de ler aquilo que nos documentos está escrito”

reforça Flávio Zurga dada a falta de interesse na cultura que ambos sentem. “É muito enriquecedor, as pessoas ficam a saber que a pesca é uma arte, mas também ficam a saber que Sesimbra já tinha ocupação há mais de 5000 anos. Fico

feliz quando as pessoas têm uma ligação à terra e o que é ser sesimbrense”, menciona Flávio. O Museu sofre de velhice, a fortaleza cai na angústia e a comunidade sesimbrense sente. “O património é a nossa identidade, dá-nos uma visão completa da nossa história e se assim não fosse, “Sesimbra perdia muito”, expressa Manuel numa sala onde pairam os arrepios e o amor sesimbrense.

COSTURAR COM O CORAÇÃO

DESENHAR À MEDIDA,
QUANDO NAO SE MEDE O SENTIMENTO



“OS FATOS TÊM DE SER BRILHANTES, COM MUITA COR”

As mãos fortalecem de coser em entrelinhas. É na arte da costura que os alfinetes e os tecidos dão voz e expressão à responsabilidade de vestir os carnavalescos (“próprio do Carnaval”). Os dedos trabalhosos de Carla Simões transparecem o compromisso e é na afeição que encontra o contentamento. “Satisfação pessoal, porque ao fim do dia, do meu trabalho, disponibilizo horas para a realização dos fatos”, conta. As mesmas mãos que sucubem, após tantos anos de vestimentas, são as que representam a força do remendo e da elaboração. De brilho, cor e pano. É com a medida certa, que a determinação está preparada para trabalhar mais uma fatiota. Começa a organização do Carnaval de 2023, e com ele, novas cores, recortes e medidas. É assim que se elabora mais um traje. “Os fatos têm de ser brilhantes, com muita cor”, enuncia. O talento do detalhe no conjunto de cores. A construção dos tecidos. Carla refere que o contraste cromático entre o dourado e o prateado é aprazível ao olhar, “os dourados e prateados são combinações boas...combinam muito bem”. Manifesta, com o dedal de quem confeciona, que não detém preferências de tecidos, “não tenho propriamente uma preferência por tecidos, ou cores, claro que há tecidos mais fáceis de trabalhar”, relata como quem contorna os fatos. “É um sentimento de dever

cumprido, principalmente”, reforça com a estima que nutre pelas coisas feitas à mão. As ruas de Sesimbra abrandam para festejar o Carnaval. O entretenimento e a diversão apoderam-se da população, enche de alegria quem por lá passa. “O Carnaval traz, realmente, muita gente”, menciona a costureira. A luminosidade está nas ideias, que através da minúcia, são esboçadas e transportadas para o vestuário. O Carnaval de Sesimbra, para Simões, revela singularidades ao longo do ano, “todo o processo, desde a primeira ideia que surge para o tema, o Carnaval é um conjunto de tudo. É música, o enredo, a sinopse e a confecção”. Há 12 anos que o ofício da costura faz parte da vida de Carla, “desde essa altura tenho confecionado e ajudado na própria construção dos fatos”. Com dom e engenho, confessa qual o fato mais trabalhoso. “Até agora, foi um que fiz para uma das minhas filhas. Foi um destaque (dançarina em frente do grupo) e todo o fato era montado por peças individuais, e fazer essas peças uma a uma, juntá-las, colá-las, foi trabalhoso”, diz ao esboçar um suspiro. Adornos, cores e texturas terminam o dia de trabalho, ao dar forma aos fatos. As adversidades não se traduzem no recorte da tesoura. “É... [silêncio] eu acho que nem tenho palavras para descrever”, desenhar à medida, quando não se mede o que o coração sente, perante a animação da festividade.

JOANA GOMES



COM A ORQUESTRA AO PEITO E A MELODIA NA VOZ

"A única linguagem universal é a música"

"Cada vez que venho tocar é com muita emoção, tenho o prazer de fazer parte desta banda com os meus filhos"

A maestria reflete-se sob a infinitude do mar, junto das praias. Na diversidade de instrumentos expostos na vitrine, é traduzido o esplendor, retratado nos 108 anos. Foi neste cenário que Bruno Sebastião e Ana Sebastião se conheceram e apaixonaram. “Conhecemo-nos à porta”, diz risonha. É a Arte que ressalta aos olhos do esposo. “A Arte deste espaço é a produção, o convívio da própria orquestra”, relata. É na Sociedade Musical Sesimbrense, onde o som dos saxofones e dos trompetes foram e são ouvidos no coração do casal. Bruno iniciou com a tenra idade, “aos 7 anos”, refere que guardou amor à banda, desde os 25 anos de trabalho enquanto músico, e atualmente, como diretor. Na sala de ensaios, o maestro apresenta o que o encanta, “o saxofone de tenor está presente no jazz”. A composição nesta casa, no decorrer dos anos, foi evoluindo e com o progresso, surgem novos instrumentos e legados. Relembra, com a mão sob o livro *Sociedade Musical Sesimbrense - 100 anos ao Serviço da Cultura*, de João Aldeia, a honra que sentiu, quando “o primeiro instrumento que recebi foi de alguém muito especial, Plínio Mesquita, um dos fundadores deste lugar”. Embora admita que, “queria tocar caixa e acabei a tocar saxofone” [solta uma gargalhada], o louvor que sente manifesta-se na contemplação melódica, “sinto-me como

um sucessor”. De geração em geração, seguem-se novas sinfonias da vida. Os 108 anos são espelhados nas memórias sonoras. É com serenidade que Ana, funcionária, há 22 anos, menciona que experienciou recordações “boas”. Nesta viagem instrumental, afirma que “a música é à noite com quartetos e quintetos e são feitos na esplanada para os clientes ouvirem”. A significância da banda para o músico é a razão principal, “sem ela, a coletividade não existe”, conta com convicção. As harmonias, as pessoas e o talento, é o que se destaca na história centenária, onde a pauta do afeto é escutada. Ao cruzarem o olhar um com o outro, detalham o sítio com amor, “à casa”, relata a secretária. No reforço do sentimento, Bruno confessa: “o meu primeiro amor”, a amizade presente “na equipa de trabalho, acabamos por criar laços, juntamente com os associados” e, ao olhar para a esposa, sublinha a palavra emoção: “cada vez que venho tocar é com muita emoção, tenho o prazer de fazer parte desta banda com os meus filhos”. Apesar do ambiente envolver um local de restauração, Ana dá primazia às sonoridades, ao mencionar: “é um snack-bar, mas o fundamental é a banda”. É com a orquestra ao peito, as melodias na voz, acompanhada pelos trompetes, saxofones e acordeões, que o músico declara [gesticulando as mãos]: “a única linguagem universal é a música”.

JOANA GOMES



Uma expressão educativa

“O Centro de Artes de Sines é sem dúvida a nossa casa”

“O Centro trouxe um mundo novo ou pelo menos uma porta para outras áreas de expressão artística que ainda não tinham chegado a Sines”

Envolverido pelo cheiro do mar e pela beleza inconfundível do porto de Sines, onde diariamente se vislumbram dezenas de embarcações no horizonte, como plano de fundo, Liliana Rodrigues e Sandra Patrício trabalham há 16 anos no Centro de Artes (CAS). “O Centro trouxe um mundo novo ou pelo menos uma porta para outras áreas de expressão artística que ainda não tinham chegado a Sines”, conta Liliana. Responsável pela mediação do serviço educativo e cultural, Rodrigues, que se licenciou para ser professora de 1º ciclo, revela que o seu objetivo de “educar pela arte” era algo que não conseguia cumprir, por não se identificar com o sistema de ensino. “Procurei fugir um bocadinho da escola, isto não é bonito de se dizer [risos] (...) então, depois da licenciatura fiz toda a minha formação no âmbito dos serviços educativos, na área da cultura”, revela. Alicerçado em quatro valências - centro de exposições, Auditório, Biblioteca Municipal e Arquivo Municipal -, o Centro apresenta uma panóplia de atividades que não consegue ser definida, “fazemos de tudo, posso te enviar a nossa programação, para veres que andamos um bocadinho por todo o lado”, expressa Liliana entre risos. Desde ateliês, workshops até exposições das mais diversas obras, o objetivo destas atividades é criar um espaço com múltiplas ideias entre a comunidade, “não é uma visita passiva, tens que dar ali sempre o teu contributo”, afirma a responsável pelo serviço educativo e cultural. Nesta partilha de ideias, o Arquivo apresenta um papel fundamental, “os arquivos são os reservatórios da comunidade, onde ela pode ir sempre buscar pistas para conhecer o seu passado e também construir o seu futuro. (...) Fazemos várias publicações pedagógicas sobre a história e sobre o património local, em colaboração com o serviço educativo”,

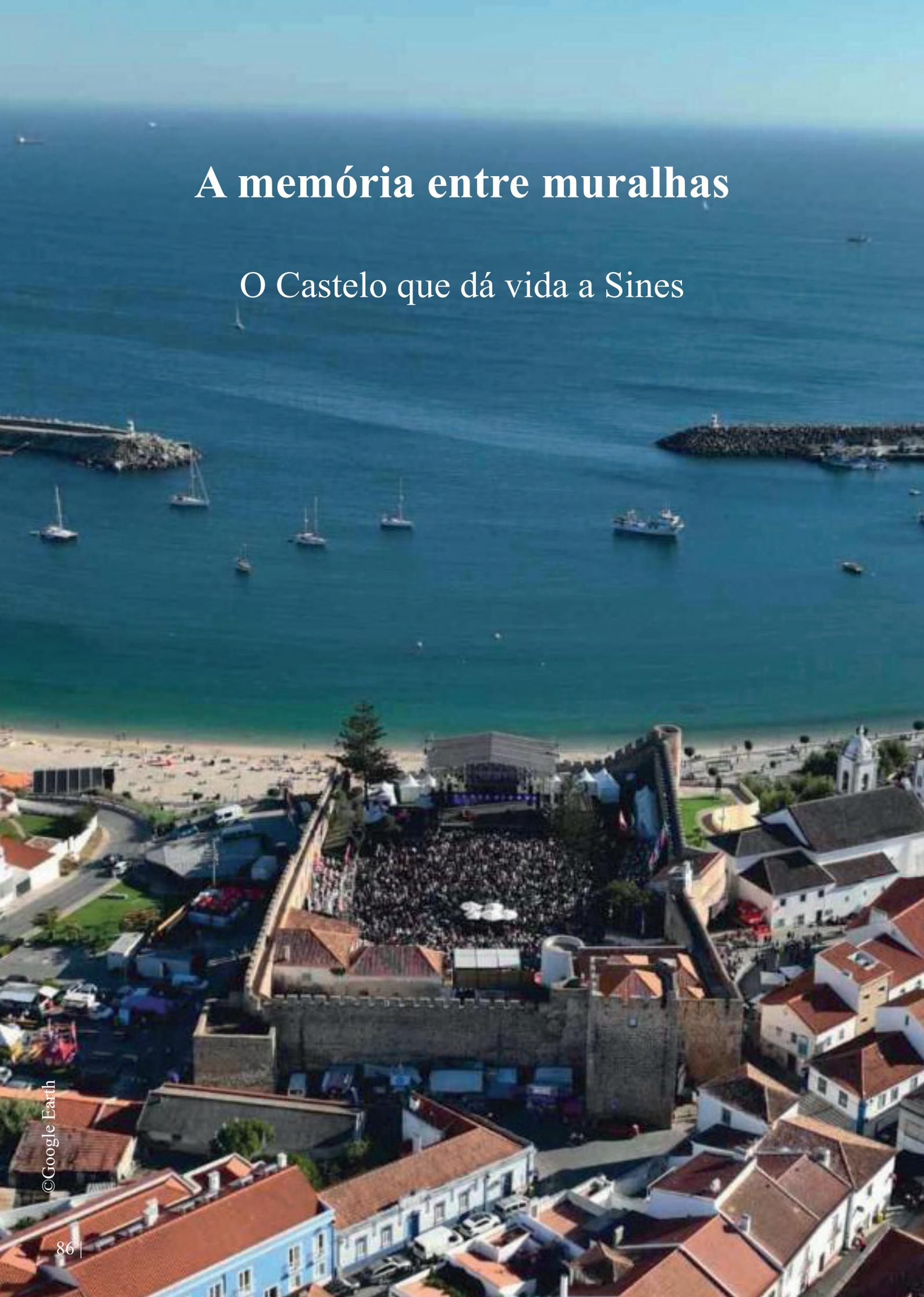


menciona Sandra Patrício, doutorada em Ciências da Informação, uma das responsáveis pela gestão desta valência. Instalado no meio desta cidade histórica, o Centro destaca-se pela forma peculiar e moderna, “durante muito tempo, nós éramos um mamarracho, que aparecemos aqui e destruimos a paisagem da zona histórica”, relata Liliana. Apesar da estranheza e até indignação inicial por parte da população local, com o passar do tempo e com algum planeamento por parte dos trabalhadores, conseguiram chegar à população, “primeiro estranha-se, depois entranha-se”, evidencia a professora. O amor que as duas colegas nutrem pelo trabalho que executam, quase desde a inauguração do Centro, é notório quando afirmam: “O CAS é sem dúvida a nossa casa, nós até costumamos dizer ‘o CAS é a sua casa de cultura’”.

MARTA SOARES

A memória entre muralhas

O Castelo que dá vida a Sines



Numa tarde de vento, em que o mar soava do outro lado das muralhas, Ricardo Pereira, arquiteto, abre a porta do tesouro de Sines, como se da sua própria casa se tratasse, para contar a história de ligação que tem com este património. “Acabei por ter um envolvimento com este edifício que é um edifício muito especial. O que permitiu que Sines existisse foi este Castelo”, afirma com um sorriso no rosto. Atualmente, é hoje a casa do Museu de Sines, um projeto no qual Pereira trabalhou de raiz, ao incorporar a história e arquitetura num só. Procurou criar um ambiente acolhedor e agradável, sendo que “às vezes os museus assustam um bocadinho as pessoas. Eu tive uma preocupação muito grande como arquiteto, que neste local, se sentisse que estamos a entrar numa casa, num espaço confortável. E isso acho que é muito importante, sentirmo-nos bem neste espaço”, exprime com carinho. Ao transportar na sua fala o passado para um tempo presente, lembra com orgulho o desvendar deste tesouro nacional. “Era fascinante mexermos num edifício que nunca tinha sido mexido. Termos um edifício que tem muito a ver com a história de Sines e que seria

“Acabei por ter um envolvimento com este edifício que é um edifício muito especial”

destinado a incorporar aqui a história desta mesma cidade”, conta. O facto de ter sido construída pelos próprios habitantes, dentro e fora das muralhas, torna o local ainda mais especial para cada um dos sinienses. “Para a população tem este grande valor porque foi construído mesmo por eles. Há esta ligação muito forte à história local”, afirma. Ricardo revela o quão único é esta estrutura para a memória coletiva, mantendo-se firme ao longo dos séculos, apesar de se encontrar

numa posição indefesa perante os ataques junto à costa. “Este castelo teve uma ocupação militar até meados do século XIX. Era a residência militar de toda a costa. Já não tendo capacidade de defesa, porque qualquer tipo de canhão deitava estas muralhas

abaixo, mas como quartel e como sede desse poder militar, manteve-se. Portanto, nós temos aqui um caso raro”, recorda. Ao entrar no Castelo, é notório que este espaço não passa despercebido nas vidas de quem o rodeia, eis que se assume como um porto seguro de uma lembrança que se guarda com carinho. “E eu sempre quis ter esta noção de que isto deveria ser a casa comum da nossa memória coletiva, as pessoas deviam se sentir em casa”, expressa o arquiteto.





Entre a terra e o rio

Um talho que vive num mercado de peixe

É no meio de cheiros intensos e barulhos agitantes de uma referência comercial em Setúbal, o Mercado do Livramento, que se encontra Ana Carvalho, 44 anos, à bancada do talho de sua família pronta para trabalhar. Desde a penumbra matinal que se prepara para um novo dia ainda que, muito simplesmente, este só seja oficial quando está nos seus trajes brancos. “A primeira coisa que faço é vestir a bata”, diz confiante. E assim o diz porque, no fundo, esta rotina de trabalho está-lhe no sangue como uma segunda natureza. Recorda que, quando pequena, estar no Mercado a trabalhar ao lado da sua família não era algo entediante, sendo que estava presente “a brincadeira (...)” simultaneamente com os deveres de “cortar a carne, atender o cliente, conversar com as pessoas”. Deste

nutrimento, nasceram as competências que atualmente estão a par com as de vêm de trás “[O negócio] não vem desde o meu pai, vem desde o meu avô”, afirma. É então que se inicia o estabelecimento da sua família, plantando o avô a sua marca no edifício, numa altura em que os azulejos icónicos do Mercado estavam mais vívidos que nunca. “[Quando começou o negócio] não me lembro bem. Era ele novo ainda...”, declara. Para Ana,

as dificuldades durante a experiência no Mercado, pouco ou raramente as sentiu ao estar presente no talho “nunca passei por grandes dificuldades”, diz segura. Todavia, um episódio se destaca na sua memória “as vacas loucas, por exemplo, ninguém queria comer carne de vaca”, conta em risos, ao relembrar uma fase vincada por uma grande incerteza na indústria alimentar. Sendo o Mercado conhecido pela diversidade de produtos, com os respetivos vendedores de peixe, legumes, fruta, etc., na perspetiva de Ana Carvalho, é um ambiente caloroso e acolhedor “somos todos conhecidos,

todos nos damos bem”, afirma, acrescentando que, “às vezes há chatices (...) mas faz parte”. No seu ver, o futuro do negócio de família não é um motivo de desassossego,

dado que, “[os meus filhos] têm tempo de escolher a vocação deles (...)”. Enquanto mãe, sente que não tem um dizer poderoso na determinação da carreira dos filhos, “não tem de ser uma imposição. Os meus filhos têm nove anos, são pequenos, quando chegar a altura deles logo escolhem”, diz esperançosa. Seja no epicentro mercantil de Setúbal ou em outro ofício, essencialmente, é a felicidade para os filhos que tanto deseja.

DANIEL LEMOS / DUARTE PEREIRA

“[O negócio] não vem desde o meu pai, vem desde o meu avô”

Na alma está tecido o rio Sado

O charroque é muito mais que um dialeto



O céu é cinzento-claro e as gaivotas nele a voar indicam que traz consigo uma chuva intensa, pronta para se misturar com o próprio Sado. Em direção à beira-rio, caminham homens com a cana de pesca na mão, sendo que a chuva não os incomoda, pelo contrário, abraçam-na. Num café ao lado das pequenas embarcações da lota, encontra-se Jorge Leandro, 56 anos, popularmente conhecido pela sua música como “Jorge Nice”. “Eu gosto muito de tudo o que seja zona ribeirinha, é o meu ‘spot’”, diz em risos. Ainda que seja natural de Algés, sente-se envolvido por Setúbal ao longo dos 20 anos que vive na cidade. “Não gosto de Lisboa. Eu apaixonei-me pela cidade e nós temos aqui particularidades que mais nenhum sítio tem”, fala num tom orgulhoso. **D e s s a s características n a s c e m** os estímulos do dia-a-dia que, não intencionalmente, o definem e à sua música. “A minha inspiração, a fonte das minhas letras, tem muito a ver com a vida das pessoas de Setúbal, os locais, algumas situações e expressões”, explica. Desde os primeiros momentos que se familiarizou com a cidade, Jorge conectou-se profundamente a níveis sociais e culturais “entrei logo nesse triângulo. Enfim, a cidade, o mar e o clube [de futebol]”, exprime. Sobretudo a pesca, tanto recreativa como desportiva, é dos aspetos que mais gozo lhe traz, à qual a

“Quando se perder
isso, também se
perde um bocado a
identidade”

cidade lhe oferece condições maravilhosas para o fazer. “Quando vim para Setúbal, acontece que comecei logo [reforça no tom] a relacionar-me com as pessoas ligadas ao mar”, menciona. E é precisamente nessa ligação, ancestral, que se encontra a cultura charroca. Advém de séculos de costumes piscatórios na cidade de Setúbal. “Há quem diga que vem das invasões francesas. Mas isso não sei porque nunca pesquisei [sorri]”, conta Jorge, ao considerar a origem intrigante do termo. Para além de fornecer comida às suas famílias, a relação com o rio deu aos marinheiros uma forma de comunicar inconfundível “acima de tudo, tem a ver com a parte linguística, portanto o ‘carregar nos r’s’. E não é em Setúbal toda, é só nesta parte do Troino”, afirma, ao revelar a singularidade do bairro. “Uma coisa é certa, não vai desaparecer”, diz seguro. Ainda que as novas gerações sejam representadas por outros hábitos, sentem um determinado orgulho pela sua zona de origem, e tudo o que simboliza. “Há muita malta nova que ama a cidade, e eu às vezes penso assim: Como é que é possível? O pessoal novo tá tão ligado ainda a estas coisas”, expressa, exemplificando com a surpreendente adesão jovem ao Vitória Futebol Clube. A cultura charroca está de tal modo enraizada com a própria cidade que “quando se perder isso, também se perde um bocado a identidade”, interpreta Jorge.

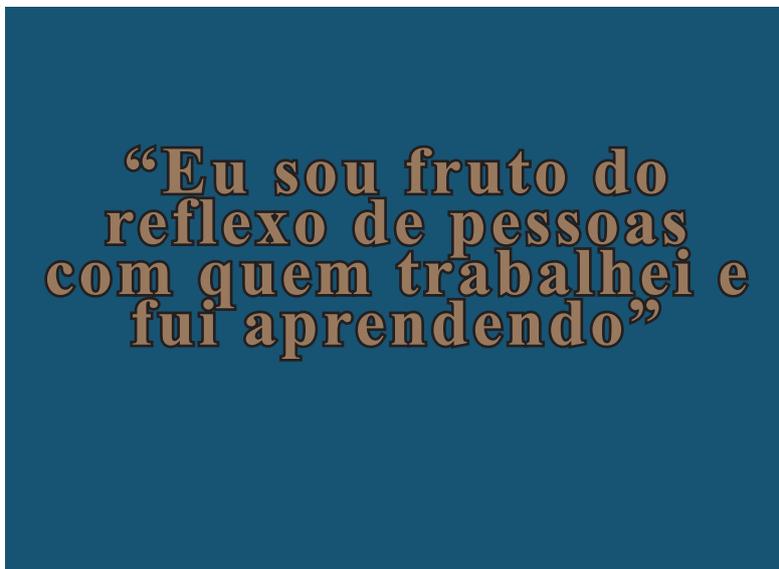
“Setúbal é indissociável da indústria conserveira”



Os três mundos do trabalho em exposição

É diante de um escritório de uma antiga mercearia que se encontra debruçada Lucinda Fernandes, 58 anos, responsável técnica do Museu do Trabalho Michel Giacometti. O espaço e a história modificam-se. Naquilo que costumava ser uma fábrica de conservas, é, agora, o local de trabalho de Lucinda. Natural de Moçambique, chegou a Portugal há 40 anos, e trabalha no Museu desde 1997, 10 anos antes da fundação do mesmo. Ao longo de 25 anos, Fernandes guarda todas as memórias com carinho e, principalmente, das pessoas que a ensinaram a trabalhar.

“Eu sou fruto do reflexo de pessoas com quem trabalhei e fui aprendendo”, conta de forma nostálgica. Fernandes afirma terem adversidades todos dias, mas



destaca o facto de “não termos jovens que queiram desenvolver projetos connosco”, o que dificulta formas de cumprir o objetivo de tornar o Museu num espaço dinâmico, que abrace todas as faixas etárias. A inclusão de audioguias disponíveis em 4 línguas diferentes e, ainda, a possibilidade de uma comunicação focada para o público infantil são esforços que integram o plano deste espaço. A primeira de 3 exposições presentes no Museu do Trabalho evoca o mundo rural português através da coleção

etnográfica de Michel Giacometti, desde alfaias agrícolas até utensílios domésticos. “Esta coleção é constituída por 1200 peças recolhidas imediatamente após o 25 de Abril por estudantes universitários de todo o país sobre a tutela de Michel Giacometti”, refere. Parte deste acervo, encontra-se atualmente na Reserva Técnica Michel Giacometti, localizada também em Setúbal. Na segunda exposição, “Da Lota à Lata”, está representado todo o processo do fabrico das conservas de peixe. Em Setúbal, tudo o que é de construção, habitação e economia está relacionado com a indústria

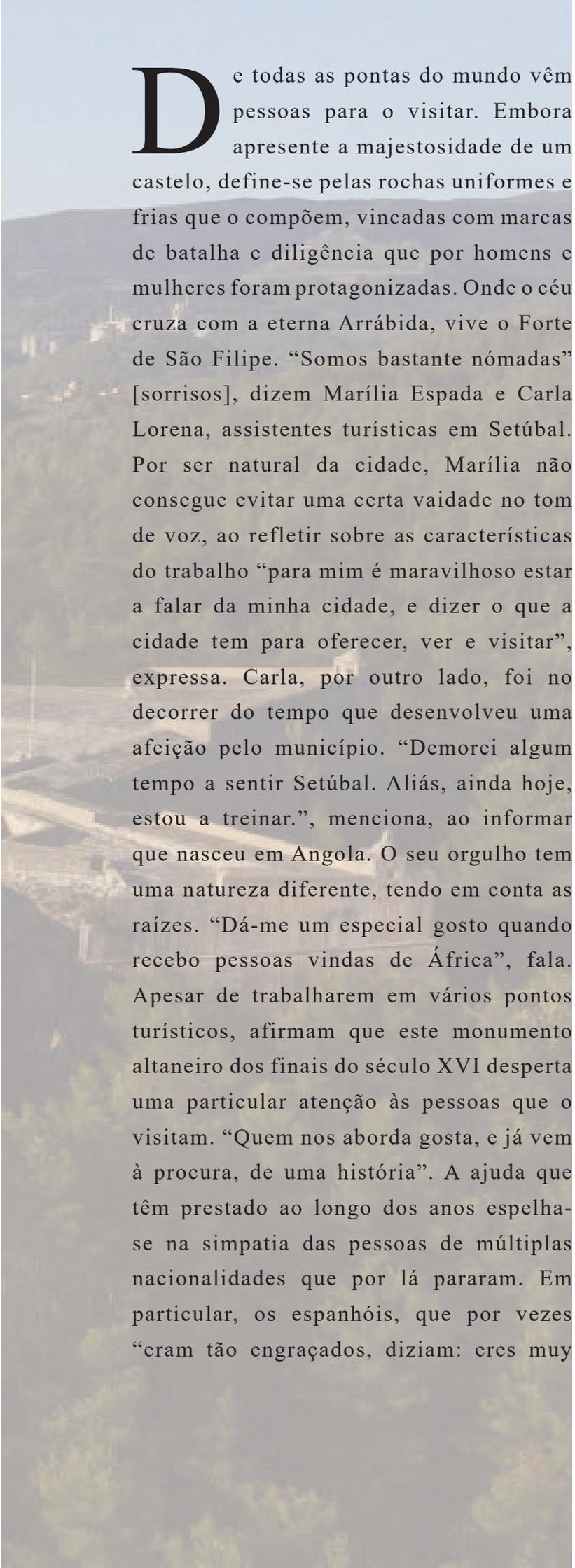
conserveira. “Setúbal é indissociável da indústria conserveira (...) sem ela a população, os valores culturais e o traçado urbano não seriam assim”, conta

Lucinda ao citar o professor Albérico Afonso. A reconstrução de uma mercearia centenária oriunda de Lisboa, é a terceira exposição. “Nós desconstruímos a mercearia de Lisboa e construimo-la aqui”, relata de forma sorridente. Assim são ilustrados três mundos do trabalho, que representam memória, identidade e um passado recente. “Ainda há poucos anos se via muitas mercearias, se via a indústria conserveira (...) e até o trabalho do campo, nos últimos 50 anos tudo isto se perdeu”, explica.

Um vigilante de pedra

Sob os traços do Forte de São Filipe





De todas as pontas do mundo vêm pessoas para o visitar. Embora apresente a majestosidade de um castelo, define-se pelas rochas uniformes e frias que o compõem, vincadas com marcas de batalha e diligência que por homens e mulheres foram protagonizadas. Onde o céu cruza com a eterna Arrábida, vive o Forte de São Filipe. “Somos bastante nómadas” [sorrisos], dizem Marília Espada e Carla Lorena, assistentes turísticas em Setúbal. Por ser natural da cidade, Marília não consegue evitar uma certa vaidade no tom de voz, ao refletir sobre as características do trabalho “para mim é maravilhoso estar a falar da minha cidade, e dizer o que a cidade tem para oferecer, ver e visitar”, expressa. Carla, por outro lado, foi no decorrer do tempo que desenvolveu uma afeição pelo município. “Demorei algum tempo a sentir Setúbal. Aliás, ainda hoje, estou a treinar.”, menciona, ao informar que nasceu em Angola. O seu orgulho tem uma natureza diferente, tendo em conta as raízes. “Dá-me um especial gosto quando recebo pessoas vindas de África”, fala. Apesar de trabalharem em vários pontos turísticos, afirmam que este monumento altaneiro dos finais do século XVI desperta uma particular atenção às pessoas que o visitam. “Quem nos aborda gosta, e já vem à procura, de uma história”. A ajuda que têm prestado ao longo dos anos espelha-se na simpatia das pessoas de múltiplas nacionalidades que por lá pararam. Em particular, os espanhóis, que por vezes “eram tão engraçados, diziam: eres muy

“Quem nos aborda gosta, e já vem à procura, de uma história”

amable, muchas gracias a ti”, exprime Marília. São inúmeros os caminhos de vida que já passaram pela estrutura. “Até já me apareceu [uma pessoa] da Patagónia”, declara Carla. Entre as memórias, Marília destaca um episódio surpreendente: “Um rapaz francês chegou ao Forte, cansadíssimo, com uma mochila enorme. Ele andava à boleia. Ficava na casa de qualquer pessoa”, revela, ao destacar este espírito de aventura atípico. Já energizado, mostrou que “tinha uma camisa branca e em todos os sítios que passava, às pessoas com quem estava, e gostava, pedia para assinarem. Então a camisa branca tava toda [reforça no tom] assinada com as várias cores, cada um tinha a sua caneta. Foi super engraçado. Ele estava a fazer a Europa toda”, acrescenta. O ambiente do local é tão pleno quanto a vista que apresenta. Outrora um sítio de estatuto bélico, atualmente o Forte de São Filipe assume-se como “um ponto de passagem”, na perspetiva de Carla. Para todos os que peregrinam pelo mundo fora, Setúbal assim os acolhe de uma forma singular, com um abraço do rio Sado azul-celeste e a tão verde Serra da Arrábida, guardadas pelo colosso vigilante de pedra.

DANIEL LEMOS

A origem do Choco Frito

A casa mais antiga de Setúbal



Ainda com ruídos de talheres de quem estava a terminar de almoçar e com os barulhos da máquina de café, é numa mesa da esplanada que se encontra Júlio Santiago, 56 anos, gerente do restaurante “Casa Santiago”. A primeira casa da especialidade, também conhecida como “O Rei do Choco Frito”. Não sendo natural de Setúbal, mudou-se para a cidade em pequeno. É também “desde menino” que trabalha no restaurante de seu pai. Durante o seu tempo no espaço, já trabalhou em praticamente todas as funções, “já fiz tudo [sorri] desde empregado de mesa, empregado

passou a gerir o restaurante, “é uma vida de dedicação, para fazeres isto tens que gostar disto”. Há cerca de 10 anos, a Casa Santiago começou a focar-se no choco frito, sendo que este molusco passa por vários procedimentos desde que chega ao restaurante até ser servido. “O choco vem sujo e nós trabalhamos o choco, tiramos as peles, limpamos, cortamos, preparamos, é amanhado no dia para vender no outro dia” conta, sendo que ainda será alvo de um processo de tempero e de fritura até chegar ao prato. Apesar de Setúbal ser conhecida pelas praias, sardinhas e caldeiradas, é o choco frito que traz o selo

“Então resolvi escrever uma frase nuns sacos de *takeaway*: Setúbal a capital do choco frito”

de balcão, cozinha, fritar choco”, afirma de forma sorridente. Mostra-se feliz com a evolução que o restaurante teve desde que chegou até aos dias de hoje. Ainda assim, recorda que existiram momentos conturbados, principalmente nas crises, “1984 houve uma grande quebra, agora quando foi a pandemia e agora estamos a entrar noutra que esperamos superar”, menciona. “Isto é uma prisão”, diz Júlio sobre a sua rotina de trabalho, ao contar que todos os dias entra por volta das 9 da manhã e só sai já depois da meia noite. Relembra ainda palavras do pai quando

gastronómico. Nos tempos primordiais deste prato, só existiam cerca de 2 locais que o vendiam, porém a procura começou a aumentar. “Então resolvi escrever uma frase nuns sacos de *takeaway*: Setúbal a capital do choco frito”, recorda o slogan que trouxe a fama do prato à cidade. Atualmente, o foco é que o espaço chegue à meia centena de anos de existência e que se mantenha de pé durante os próximos 10/15 anos. Júlio, no futuro gostaria de replicar o que fez com o seu pai, “ver se consigo incentivá-los [os filhos] a que casa entre na 3ª geração, era giro”, expressa.

DUARTE PEREIRA

“Não se deve viver sem cultura”

A fisiologia da Galeria Municipal de Setúbal



Cheira a Museu, as luzes dos candelabros são fracas para que a pigmentação das pinturas não se estrague. Grita-se a voz da arte e cultura que, rapidamente, volta devido ao eco e grandeza do espaço. A passagem dos séculos e gerações artísticas assume conta da Galeria Municipal do Banco de Portugal, Setúbal, onde desde o modernismo ao naturalismo, se expressa uma enorme vontade do “ser”. É neste lugar de capricho que Maria Francisca Ribeiro se apresenta, técnica superior da Câmara do Município sadino e viajante dos tempos antigos. Com 57 anos de sabedoria,

cheques e dinheiro em mão, pertencente ao Banco de Portugal, é agora, uma casa cheia de requinte e classe, ou uma Galeria. “Sinto-me feliz, sei o que posso contemplar aqui, a arte seja ela qual for, desperta em mim uma alegria”, reflete Maria. Em relação à adesão ao edifício, “podia vir mais gente, o turismo ajuda sempre, não são aos milhares, mas vão até às duas centenas [sorri]”, exprime, orgulhosa dos números que apresentam. “Aquilo que nos Museus fazemos é também sempre a pensar nas comunidades, a Galeria Municipal é muito importante. A joia da coroa do nosso Museu, como dizemos, dá

“A jóia da coroa do nosso Museu, como dizemos, dá vida à cultura e convida as pessoas a uma viagem no mundo da pintura”

exerce funções no âmbito da cultura e das “gentes”, há 34 anos. “Não sou daqui, mas é como se fosse, sinto-me uma setubalense”, expressa [olha para os quadros pintados em óleo sobre a tela]. “Sempre foi o que quis fazer, em todos os trabalhos existem coisas chatas, nada é perfeito, mas no fundo o meu trabalho é algo de engraçado”, refere radiante. Licenciada em História no campo artístico e pós-graduada em Museologia, Ribeiro sente o peso da memória e carrega o amor da profissão às costas e no coração. O espaço com balcões de atendimento,

vida à cultura e convida as pessoas a uma viagem no mundo da pintura”, ressalta, ciente da missão profissional que transmite. Entre palavras e muitas gargalhadas, reflete-se como um espelho novo, sem marcas de maus-tratos ou dedos, a paixão de Maria Francisca Ribeiro na herança da história. O percurso é grande, “até ao dia em que nos formos, estamos sempre a fazer caminho e por isso não se deve viver sem cultura”, menciona em tom humilde. Com a ausência deste espaço comum, “seria sempre uma Setúbal diferente e por isso, apoiemos o nosso património”.

LEONARDO ALEXANDRE

AS TORTAS DO CEGO

"Dar a conhecer Azeitão pelo sabor"



O aroma a canela é intenso. O forno está quente, pronto para receber os bolos que dão sabor e perfume à Vila Nogueira de Azeitão. De avental posto e com as mãos na massa, José Pinto, proprietário e pasteleiro, confecciona as melhores memórias dos doces 40 anos de casa e ofício. “Esta casa foi fundada em 1901, por outra família. Em 1975 vim para aqui com o meu pai, e aqui ficámos”, conta Pinto, atarefado e com farinha no rosto. Ao explicar a origem do nome do estabelecimento, relata, entre risos, que o espaço “já vinha com o nome de Cego, ele [o antigo dono] não era coxo e aqui, nas aldeias, as coisas são assim, é o Manuel do carteiro, a Zinha do padeiro e a casa ficou Pastelaria do Cego”. Aos 11 anos, José ajudava o pai na administração da pastelaria e também na confeção dos bolos. “Os anos passaram, o meu pai abriu ali [aponta para a rua da frente] outro negócio e eu fiquei com este”, declara enquanto tira uma fornada de tortas. “Conheci a minha mulher e trouxe-a para aqui, os filhos, não quiseram, fazem eles bem”, brinca José. O Cego é um negócio que tem vindo a passar de geração em geração, “é o legado dos Pinto”. O proprietário confirma que “os clientes habituais, os vizinhos e todos aqueles que lá entraram, são como família”,

“Os bolos que dão sabor e perfume à Vila Nogueira de Azeitão”

revelando o apreço e a gratidão por todos aqueles que fazem parte do seu dia-a-dia. As tortas de Azeitão são reconhecidas pela textura macia e pela cremosidade, além do sabor inconfundível, que atraem os consumidores a entrar e provar o tão famoso bolo de Azeitão. “Fica mais bonito dizer que segredo é este [indica o coração], e está correto. Mas está aqui [identifica os ingredientes], se usamos produtos bons, temos os melhores resultados”, afirma. “Sou grato pelo que faço [soltando um suspiro]. Não tenho formação e o que faço, faço bem”, menciona Pinto, ao provar a massa de um bolo. O dono, sem escolaridade e formação gastronómica ou pasteleira, admite ser feliz no que faz. Enamorado pela profissão e pelos largos anos de trabalho e dedicação doados à casa, José refere, com um grande sorriso, que “estar em contacto com o público é o que me faz feliz”. O pasteleiro, orgulhoso, conta, aquando coloca os bolos numa bandeja, que “as tortas, a pastelaria e os outros bolinhos deram-me algum mérito”, dado que foram estes os motivos que levaram Pinto a ser entrevistado em direto por diversos canais. Enquanto serve um doce a uma cliente, José Pinto, com um tom divertido e vaidoso, refere que a torta é uma forma de “dar a conhecer Azeitão pelo sabor”.

LEONOR BÁRTOLO



(Separador, chegou ao seu destino)



Classifique a viagem:



Ficha Técnica



Camila Esperto



Daniel Lemos



Diana Baptista



Duarte Pereira



Jéssica Batista



Joana Gomes



Leonardo
Alexandre



Leonor Bártolo



Mariana Duarte



Marta Soares

ISSN 2184-7258

Editor

Instituto Politécnico de Setúbal - Escola Superior de Educação

Diretor

Ricardo Nunes

Chefia de Redação

Diana Baptista
Leonardo Alexandre

Redação

Camila Esperto
Daniel Lemos
Diana Baptista
Duarte Pereira
Jéssica Batista
Joana Gomes
Leonardo Alexandre
Leonor Bártolo
Mariana Duarte
Marta Soares

Design

Duarte Pereira
Jéssica Batista
Leonor Bártolo

Copy Desk

Camila Esperto
Daniel Lemos
Joana Gomes

Secretariado

Mariana Duarte

Publicidade

Marta Soares



