

RETALHOS DO MEU SENTIR

Os vinhos, as vinhas, a economia e a saúde no Algarve



> SARA GOMES BRITO*

Organizados pelos "Cegos Por Provas" e pela "Rota dos Vinhos do Algarve" com o apoio da Câmara Municipal de Tavira, decorreram nos dias 15 a 17 de julho mais uma edição do "Tavira Dias Do Vinho", onde tive a honra e o gosto de estar enquanto representante de uma quinta com 700 anos de existência, a Quinta de Lubazim.

O "lugar dos Lobos", como era conhecido aquele território no Alto Douro superior quando D. João I ofereceu o Senhorio a João Gomes pelos seus préstimos na Batalha de Aljubarrota, produz vinhos premiados internacionalmente, provenientes das 49 castas autóctones registadas, aliando o conhecimento secular adquirido, de quem trata e planta a vinha com cuidado e saber, aos mais modernos controlos de qualidade e técnicas robóticas de esmagamento, fazendo com que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

Durante a ocupação dos Árabes, no Algarve cultivava-se vinha em grande quantidade. Como o consumo de álcool não é permitido pela região muçulmana, o vinho era utilizado como moeda de troca, tendo a região tido um importantíssimo papel comercial durante a Idade Média e Moderna.

Após alguns anos de desinteresse pela vitivinicultura do Algarve, originada pela ocupação de terrenos agrícolas pela indústria turística, surge novamente alguma dinâmica e investimento no setor. Também alguns eventos vão surgindo, tendo decorrido neste último fim-de-semana, no Forte de Santa Catarina, a "Portimão Wine Tasting", organizado pela Associação Turismo de Portimão e pela autarquia em colaboração com a Comissão Vitivinícola do Algarve. Excursões gastronómicas e jantares vinícolas, também são fáceis de encontrar, promovidos por adegas ou por associações ligadas ao setor, um pouco por todo o território algarvio.

Embora se situe perto do mar, o nosso Algarve é protegido do vento norte pelas Serras de Espinhaço de Cão, Caldeirão e Monchique, o que proporciona às nossas vinhas um clima quente, seco, com reduzidas amplitudes térmicas e com uma média de 3000 horas de sol por ano.

Nos últimos anos, replantaram-se castas, modernizaram-se adegas e utilizaram-se novos métodos de produção de vinhos, tendo o Algarve de momento 4 Denominações de Origem Controlada (DOC): Tavira, Lagoa, Portimão e Lagos, no entanto a designação mais encontrada no vinho produzido é "vinho Regional do Algarve".

Segundo consta na página da Rota dos Vinhos do Algarve, as castas tradicionais da região são a Castelão e a Negra Mole (nas variedades tintas) e a Arinto e a Síria (nas variedades brancas), tendo sido a casta Syrah umas das mais utilizadas na replantação das vinhas, demonstrado total adaptabilidade ao clima da região, fazendo com que os vinhos algarvios sejam suaves e bastante frutados.

Uma vez que contém resveratrol, o vinho tinto é rico em antioxidantes e anti-inflamatórios, podendo, quando bebido com moderação, ajudar na prevenção de algumas doenças. Para além disso, os outros antioxidantes presentes no vinho tinto, como taninos e flavonoides, também ajuda a aumentar a quantidade e qualidade de bactérias benéficas no intestino, diminuindo as inflamações e ajudando a fortalecer o sistema imunológico.

Deste modo, o consumo moderado de vinho pode, não só ajudar a alavancar a região e o país, como também a diminuir a conta do serviço nacional de saúde e, porque não, de fazer de nós portugueses um povo um pouco mais feliz!

Nota: Para maiores de 18 anos!

* Docente na Pós-graduação "Segurança, Saúde e Felicidade no Trabalho" - ISEC Coimbra
Mestre em Literatura Comparada Pós Graduada em Multiculturas

Confraria Marinha da Ria Formosa lança livro sobre gastronomia e tradição

A Confraria Marinha da Ria Formosa lançou, no dia 22 de julho, o seu primeiro livro, intitulado "A Gastronomia da Ria Formosa - Tradições, gentes e herança histórica".

O projeto nasceu "da vontade de perpetuar a memória viva da nossa Ria Formosa, naquilo que nos dá de riqueza gastronómica, histórica e de identidade". Para a Confraria, este é "mais do que um livro de receitas". É sim "um repositório de contextos que nos definem enquanto algarvios, amantes desta laguna que tantos nos enriquece. E, em complemento, um livro que ajuda a evidenciar os recursos endógenos da Ria e perceber o seu contexto histórico, socioeconómico e geográfico".

Foram recolhidas 14 receitas tradicionais algarvias e seis receitas de autor (premiadas no primeiro Concurso Gastronómico da Con-

fraria Marinha da Ria Formosa), que utilizam os ingredientes provenientes da Ria Formosa.

As Confrarias constituem-se atualmente como associações sem fins lucrativos que, de forma ativa, promovem a preservação das técnicas ancestrais de produção, fabrico, criação e degustação dos diversos tesouros gastronómicos. Cada confrade e confeitira é um embaixador/a do produto que defende e tem a responsabilidade de defender o património gastronómico/enófilo da sua confraria, aliando-se também à defesa de todos os outros.

Nascida a 15 de outubro de 2018, a Confraria Marinha da Ria Formosa tem a sua sede em Faro e a sua área de abrangência é regional, englobando todos os concelhos que pertencem à Ria Formosa, nomeadamente Loulé, Faro, Olhão, Tavira e Vila Real Sto. António.



Marinel Oxiela apresenta sexto livro

Decorreu na passada sexta-feira, 22 de julho, na Biblioteca Municipal Vicente Campinas, em VRSA, a apresentação da mais recente edição de Marinel Oxiela, pseudónimo de Maria Manuel Aleixo, intitulada "Em tudo vejo poesia..."

O evento contou com a presença da Vereadora da Cultura, Conceição Pires e da própria autora, que além de apresentar este livro, fez também uma retrospectiva pelas suas anteriores edições. Marinel Oxiela nasceu em VRSA a 3 de fevereiro de 1942, tendo vivido na cidade até aos 8 anos, altura em que se mudou para Lisboa.

Depois de fazer o curso liceal, no Liceu Dona Filipa de Lencastre, inscreveu-se na Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, onde se licenciou em Ciências Matemáticas.

Seguiu a carreira de professora no Liceu Camões durante 32 anos e meio, tendo-se aposentado em 2003.

Além da matemática, cedo demonstrou gosto pela poesia, publicando seis livros, o primeiro dos quais "Deixe palavras voar", em 2015, e o último aquele que foi agora apresentado, já publicado em 2022, "Em tudo vejo poesia..."



A escritora Marinel durante a apresentação em Vila Real de Santo António

PROBLEMÁTICA DO BULLYING

Colégio Internacional de Vilamoura edita obra com ajuda dos alunos

Chama-se "Lápis - Uma história para ler e sentir", aborda a problemática da do bullying e nasceu numa sala de aula de Dramatização de 8.º ano, na tentativa de mostrar aos alunos do Colégio Internacional de Vilamoura (CIV) que "era possível criar e escrever histórias sobre quase tudo", lembra a coautora da obra e professora, Aida Correia.

Já a frequentar o 9.º ano, os alunos tiveram a oportunidade de poder apresentar, junto da comunidade escolar, o resultado de um trabalho conjunto com a sua professora, e com ilustrações da turma, coordenadas pelo professor João Espada.

A obra foi publicada pela Editora Alfarrôba, no Dia Mundial da Criança, numa sessão na qual participaram os professores, alunos, respetivas famílias, administração, direção pedagógica do Colégio e a representante da editora Alfarrôba, Andreia Salgueiro.

"Este livro orgulha-nos a todos e pertence a todos", declarou, orgulhoso, o aluno Rodrigo Neto, em representação de todos os seus colegas. "O livro conta-nos um pouco sobre as nossas ações, as suas consequências e como as podemos mudar. Esse é o seu propósito, o propósito do 'Lápis'", acrescentou.

"Sinto um orgulho imenso e uma sensação de realização", referiu Aida Correia. "É tão gratificante - e foi tão interessante - sonhar com algo e ver isso materializar-se em livro. Que este



acreditar em nós e não ter medo de sonhar. Estou genuinamente feliz. Cumprimos um propósito", confessou.

Os autores da obra estarão presentes na 92.ª Feira do Livro de Lisboa, que terá lugar no Parque Eduardo VII, no dia 04 de setembro, pelas 16:00 horas, no stand da Editora Alfarrôba, para