

RIO LARGO - 60 ANOS

“Escola de grandes jogadores e de homens”

Manuel Freitas recorda fundação do clube p15

DEFESA DESPINHO

Quinta-feira, 8 de dezembro de 2022 | Edição n.º 4727 · Ano 90 · Semanário · Diretor Lúcio Alberto · defesadespinho.sapo.pt · Preço: €0,70 (c/IVA)



DESTAQUE

Sugo Cork Rugs: designer têxtil espinhense está a transformar a tapeçaria tradicional

Susana Godinho cruzou a criatividade com a sustentabilidade e levou a cortiça aos teares. p4, 5 e 6

FEIRA DE ESPINHO

Crise e inflação justificam perda de clientes. Mas não só!

Ajuste de preços não é suficiente para recuperar a quebra na procura p9

FUTEBOL

Onda de vitórias coloca SC Espinho perto do 1º lugar

Tigres vão disputar liderança com o Florgrade FC p16

Lúcio Alberto
1961 - 2022

A despedida de um homem bom



Norte 2030:
Um Norte para o Norte!

TITO MIGUEL PEREIRA p10



MERCADO MUNICIPAL DE ESPINHO



Equipamento vai colocar em hasta pública mais espaços comerciais, tendo em vista a sua revitalização. p13

BINGO CASINO ESPINHO

JÁ ABRIU NOVO ESPAÇO VISITE-NOS

SOLVERDE CASINOS · HOTÉIS

visto daqui



feira semanal

— Factos e figuras da semana

DESTAQUE

4 e 5 | Reportagem. Tentar arranjar as pequenas coisas para conseguir ganhar algum dinheiro.

Sapateiro é profissão que muitos não querem e até corre o risco de desaparecer. Alguns (poucos) ainda a abraçam, num negócio que envolve as mulheres, como é exemplo Vítor Rodrigues e Óscar Ferreira.

4500 ESPINHO

6 | Direitos das crianças ensinados pela PSP na Escola Básica de Silvalde

Iniciativa lembrou o Dia Europeu da Proteção das Crianças contra a Exploração Sexual e o Abuso Sexual

7 | Acordo na pandemia ditou encerramento das farmácias em período noturno

Descontentamento da população já motivou uma petição pública

8 | Luzes de Natal já foram inauguradas na cidade

Momento foi abrilhantado por alunos da Academia de Música de Espinho

8 | Universidade Sénior de Espinho soprou as velas do 25º aniversário

PESSOAS & NEGÓCIOS

10 | Reportagem. Discípulos de Baco, a empresa de distribuição de bebidas, fundada por Delfim Dias, juntou no Hotel Solverde, algumas das melhores marcas.

DEFESA-ATAQUE

17 | Hóquei em patins. "A equipa tem qualidade e só teremos de o demonstrar em campo". André Pinto, capitão da Académica de Espinho na antevisão ao jogo com os dragões.

18 e 19 | Entrevista. "Estar num clube grande, com as tradições que tem o SC Espinho, é motivo de grande orgulho". Vinícios dos Santos, jogador de voleibol do SC Espinho.

20 | Dança desportiva. Três pódios na Taça para o SC Espinho. Filipe Oliveira/Inês Romão, Fábios Struck/Adriana Castro e Gabriel Mendes/Leonor Neves foram medalhados.

20 | Voleibol. Espinhenses defrontam leões e águias no sábado. Académica recebe SL Benfica e tigres vão a Alvalade.

EDITORIAL
Manuel Proença

Até sempre, Lúcio!

Foi a 1 de agosto de 1998 que conheci o Lúcio Alberto. Veio para o jornal Defesa de Espinho, como diretor, substituindo, assim, Álvaro Graça, que saíra da direção.

O Lúcio Alberto deixava a publicação O Norte Desportivo, para abraçar um projeto, num jornal local, que se estendeu ao longo de 24 anos.

Antigo jornalista de O Comércio do Porto, onde fez escola no jornalismo, sempre teve presentes alguns jornalistas, nomeadamente, Costa Carvalho e Jorge Fiel, por quem nutria estima e admiração por tudo quanto lhe ensinaram numa profissão que abraçara muito novo.

O Lúcio, como vim a trata-lo muito pouco tempo depois, trouxe novas ideias, novas dinâmicas e um conceito de jornalismo com base em princípios que colhera enquanto editor de um grande jornal diário português. Foi um professor e ao mesmo tempo uma escola que tive nesta profissão e, também o foi para tantos outros com quem lidou ao longo da sua vida.

O Lúcio nunca esqueceu as suas raízes, nomeadamente a cidade do Porto, a Ribeira e, até, o FC Porto e os Passarinhos da Ribeira, clube da freguesia onde nascera.

O Lúcio era um homem de princípios, com um grande sentido de justiça, disposto a ajudar e com grande sensibilidade para os problemas da sociedade espinhense em particular. Era uma pessoa afável, aberta, equilibrada, pacífica, solidária e bondosa. Era um homem com uma extraordinária cultura, com uma escrita eloquente e séria.

No decorrer destes 24 anos dirigiu a Defesa de Espinho com grande dedicação, empenho e extraordinário profissionalismo. Foi um diretor à altura do historial de um jornal com nove décadas e com o prestígio que a Defesa de Espinho conquistou.

O Lúcio delegou em mim inúmeras responsabilidades, confiando, muitas vezes, de forma absolutamente cega, no meu trabalho e soube ouvir com a humildade que lhe era tão peculiar.

Ao longo destes anos, além de colegas, tornámo-nos grandes amigos, confidentes e partilhámos ideias e convicções. Fazia questão de ter sempre a porta do seu gabinete aberta.

A sua precoce morte abalou-nos a todos: aos amigos, aos leitores, com quem em Espinho lidou ao longo de mais de duas décadas e, a mim, em particular.

Até sempre, Lúcio e, um "Xi"...



60 anos do Rio Largo

O Rio Largo Clube de Espinho assinalou ontem seis décadas. Um exemplo de entrega à causa do desporto e, em particular, do futebol. Nasceu nos anos 60, como muitas outras coletividades e construiu o seu espaço para a prática do desporto, vindo a perder aquela que era a sua infraestrutura mais importante: o campo de futebol. É um exemplo de resiliência. Resistiu às crises e tem-se mantido em atividade, ininterruptamente.



Mercado Municipal

O Mercado oferece agora alternativas para o comércio de proximidade. Contudo, apesar das obras que ali foram feitas, os clientes escasseiam, assim como os comerciantes que, em tempos, animavam a 'Praça de Espinho' - como era, então, conhecido o edifício. Há oito novas lojas por ocupar, com candidatos já perfilados. A hasta pública irá trazer novos negócios que, espera-se, contribuam a dinamização de um espaço carismático.



Feira semanal sem clientes

Já foi o tempo em que a maior feira semanal do país trazia a Espinho um mar de gente, à segunda-feira. As crises da pandemia e da guerra na Ucrânia não chegam para explicar o afastamento dos clientes. São os hábitos da juventude que se alteraram, procurando os espaços das grandes superfícies, mais adaptados à nova realidade. Quando os mais velhos morrerem, o que será da nossa feira semanal?!

Lúcio Alberto - 1961/2022

“Homem bom. Muito bom”. Assim o descreveram antigos camaradas de profissão, que com ele aprenderam os ofícios da reportagem, no saudoso Comércio do Porto. Lúcio Alberto partiu com a descrição e a simplicidade que sempre o definiram, deixando um rasto de amizade e de paixão profunda pelo jornalismo. Até sempre Diretor!

O diretor que não queria ser notícia

♦ “Quem é de Espinho não se esquece de quem partiu para o mistério, após uma vida com a terra no coração, contribuindo com o que podia para a relevar, preservar, inovar e dignificar”. Quis o destino que estas belas palavras fizessem parte do último editorial que Lúcio Alberto escreveu neste jornal. Um texto de despedida, de gratidão e de humanidade, que assentam como uma luva ao perfil do homem e do jornalista que nos deixou esta semana.

Lúcio Alberto da Silva Fernandes Neves Correia nasceu no Porto, a 19 de fevereiro de 1961. Além da paixão pelo basquetebol, cedo revelou outra apetência: o mundo das letras, onde se iniciou com um estágio n’O Primeiro de Janeiro, no alvor dos anos 80, abrindo o caminho a um percurso de mais de 40 anos no jornalismo e na comunicação social. No histórico jornal sediado na rua de Santa Catarina

destacou-se entre os mais jovens, foi editor de publicações especiais e acabou por ser convidado em 1985 a ingressar no título mais antigo de Portugal Continental: o Comércio do Porto. No diário portuense foi repórter nas secções Porto/Metrópole, Nacional/Política e Regiões, mas foi ao Desporto que se entregou de forma particular, sendo promovido a coordenador da secção no ano de 1989, função que exerceu até 1997. N’O Comércio deixou saudades, tendo sido muitos os antigos camaradas de profissão a partilharem, por estes dias, a comoção pelo seu desaparecimento e as boas memórias do período em que partilharam a redação.

Jorge Ferreira Marvão, que também foi editor no mesmo jornal e na mesma secção, lembra os “anos gloriosos” que partilhou com Lúcio Alberto: “jamais esqueceremos a bonomia, a humildade, a calma, a bondade do Lúcio”, refere em publicação

nas redes sociais. António Catarino, autor do programa TSF à Mesa e conhecido repórter do desporto automóvel, recorda igualmente o amigo e o “profissional dedicado, solidário, bem-humorado” que com ele privou na mesma redação. “Deixa muita saudade pelo companheirismo sempre demonstrado em todas as situações”, acrescenta o jornalista, acentuando a “simplicidade em pessoa” que definia Lúcio Alberto. Já Luís Paulo Rodrigues, que se iniciou como estagiário n’O Comércio do Porto em 1989, destaca a “liderança tranquila”, que “impulsionava a liberdade e o sentido de responsabilidade” da equipa. Também Paulo Pinto, jornalista d’A Bola, foi discípulo de Lúcio Alberto no mesmo título e despede-se do seu mestre e amigo resgatando a imagem de “um homem de princípios”, que “nunca se pôs em cima de ninguém para subir na vida” e que “dava tudo pelos outros”. “Era bom. Muito

bom”. Jorge Pedroso Faria, hoje responsável pela Notícias Magazine, recorda o seu primeiro editor n’O Comércio do Porto e a assinala a “felicidade de começar a sério com ele e com uma equipa onde não faltava gente experiente e da mais nobre das castas”.

Profissional dedicado e incansável, foi acumulando diversas colaborações jornalísticas ao longo dos anos, em títulos como O Jornal, Jornal da Madeira e Expresso/Public Média. Foi ainda coordenador da redação na Rádio Festival, subdiretor do semanário O Portuense, editor do Notícias de Valongo, diretor do Nova Folha e diretor-adjunto do Jornal de Valongo. Neste concelho, exerceu funções como assessor de imprensa da Câmara Municipal.

Após breve passagem por outra histórica publicação portuense, O Norte Desportivo, Lúcio Alberto foi convidado em 1998 para liderar a Defesa de Espinho. Durante 24 anos,

imprimiu o seu cunho muito pessoal a esta publicação e ajudou o jornal a desenvolver-se, dedicando grande proximidade ao associativismo e à cultura local. Nunca virou a cara à luta, mesmo quando a saúde foi teimando em não corresponder, e destacou-se sempre como pessoa de trato fácil, genuinamente amável e amigo mesmo de quem não o era.

Lúcio Alberto não gostava de ser notícia, mas infelizmente desta vez teve de ser. E o facto de o ser, com as memórias felizes que convoca, só prova a importância que ele tinha para aqueles que com ele privaram, para os leitores da Defesa, para a sua equipa e para a maioria dos espinhenses que o saudavam e cumprimentavam. Na sua imagem de marca, a redação deste jornal recorda com um sentimento profundo, mas, ao mesmo tempo, um sorriso inocente, todas as vezes que o Lúcio se despedia de nós com um distinto “xi coração”. •

“Quem lidava com ele via um homem bom, sem maldade, com uma nobreza intelectual que herdou da sua mãe. Dava tudo pelos outros. Era bom. Muito bom.”

Paulo Pinto,
jornalista A Bola

“Pelo seu exemplo, o Lúcio tem de estar num lugar bom. Porque ele foi um homem bom. E, se calhar por isso, no jornalismo, que foi sempre a sua vida, não foi tão longe quanto podia e merecia”.

Luís Paulo Rodrigues,
consultor de
comunicação

“Era principalmente uma pessoa boa, uma das melhores almas com quem me cruzei e um mentor. Foi muito meu amigo e uma verdadeira inspiração. Se o céu existe, o melhor lugar tem de estar-lhe destinado”.

Rita Belinha,
apresentadora RTP

“Uma das caras do jornalismo espinhense. Uma pessoa séria, honesta e de princípios. Defendia um jornalismo com verdade. Até sempre, amigo Lúcio!”

Manuel Dias,
presidente JF Paramos

“O Lúcio dedicou a sua vida à arte de comunicar. A sua capacidade analítica, seriedade no trato e no apuro da informação, eram características marcantes não só do profissional que foi, mas da pessoa humana e preocupada que era”.

Nuno Almeida,
presidente JF Anta
e Guetim

destaque

SUSANA GODINHO

“A ideia é ir buscar a criatividade onde puderes, nem que seja a um passeio por Espinho”



© SARA FERREIRA

É NATURAL DE ESPINHO E LEVA JÁ UMA CARREIRA COM MAIS DE 20 ANOS COMO DESIGNER. ENTRE A MODA E O TÊXTIL, É NA TAPEÇARIA QUE SUSANA GODINHO TEM DEDICADO GRANDE PARTE DO SEU TEMPO NOS ÚLTIMOS ANOS. Com um projeto que levou a cortiça até aos teares, a designer espinhense cruzou a criatividade com a sustentabilidade na produção de tapetes, captando atenção da Amorim Cork Ventures. Aos 46 anos diz-se uma apaixonada pelo que faz e não hesita em mostrar o seu carinho especial pela terra que a viu nascer.

ANDRÉ V. ALMEIDA

É uma filha da terra, uma espinhense de gema...

Sim, com muito orgulho. Gosto muito de Espinho. A casa dos meus pais era em Silvalde e quando optei por ir morar sozinha fui para o centro da cidade.

Silvalde que tem uma grande relação com a tapeçaria...

Sim. Silvalde tem a maior tapeçaria portuguesa e uma das mais conhecidas do mundo.

O gosto pela tapeçaria surge com esta ligação da infância à terra?

Não. Tudo começou por acaso. Tirei o curso de design têxtil, com especialidade em estamparia, tecelagem e em malhas. Segui esse caminho, de certa forma, influenciada pelo meu avô, que era alfaiate e e eu acompanhei o trabalho dele desde miúda. O vestuário sempre me fascinou, tentei então entrar em moda, no entanto acabei por entrar no curso de Design Têxtil porque viram o meu portefólio e acharam que me encaixava nessa área. A tapeçaria apareceu depois, uma vez que quando

comecei o estudo foquei-me logo na tecelagem. Acho muito giro criar uma estrutura com criatividade e cor. Entretanto, surgiu uma oportunidade de fazer um estágio final numa tapeçaria e isso para mim fazia todo o sentido, pois os padrões que eu tanto queria criar iriam ter muito mais destaque num tapete.

Onde fez a sua formação?

Sou formada no CITEC, que agora já não existe, mas foi de onde saíram os nossos designers de moda mais conhecidos. Era uma escola muito pequena, com poucas turmas e com uma seleção exigente. Era uma escola incrível, com um ensino muito intensivo.

Qual é a sua relação com o setor da moda?

Além da formação, porque o têxtil tem uma vertente muito ligada à moda, logo no primeiro ano surgiu a possibilidade de ser aderecista na Moda Lisboa e no Portugal Fashion. Aceitei e gostei muito da experiência. Hoje ainda lá estou, assim como a maior parte da equipa.

Como é viver esses grandes eventos?

É muito giro. Nós somos uma equipa muito unida que se encontra de seis em seis meses, que estamos atrás, nos bastidores, escondidos,

mas no fundo vemos e fazemos tudo acontecer. É um mundo que faz parte do nosso país, uma vez que nós vivemos muito da indústria têxtil que hoje, infelizmente, entrou em declínio. Já fomos um dos maiores produtores de têxteis e, ainda hoje, temos imensa qualidade no que fazemos.

Estes eventos são muito importantes para lançar produtos, marcas, designers, e isso acaba por nos inspirar no nosso dia a dia. Eu sou, há cerca de 10 anos, a representante em Portugal da PROMOSTYL, uma agência francesa de *forecasting*, que lança as tendências para as pessoas trabalharem, por isso gosto muito destes encontros com outros profissionais porque também me inspiro com eles.

Quando entrou no mundo da moda este respondeu às suas expectativas?

Sim, completamente. Eu acho que às vezes há um preconceito com a moda. É um mundo de *glamour*, claro, mas também é um mundo de muito trabalho, muito sério. Eu agora vejo os manequins das novas gerações e é muito engraçado assistir ao seu crescimento. Eles vêm trabalhar connosco desde miúdos, por volta

dos 15 anos, e saem aos 30, o que nos permite ver uma evolução muito interessante.

Foi durante a passagem pelo mundo da moda que surgiu a ligação às questões da sustentabilidade?

Não. Pessoalmente, no meu percurso académico e profissional, sempre gostei de matérias mais naturais. Além disso, quando tiras um curso muito específico de têxtil, percebes de onde surgem e como é que são feitos. Quanto mais conhecimento tens, mais eliminas algumas coisas com as quais não te identificas. Por isso mesmo, acho que isto da sustentabilidade, para mim, não foi uma coisa que aconteceu por tendência, mas sim por identificação própria. Por exemplo, os materiais que visto são sempre o algodão ou o linho, porque me sinto mais confortável. Outros tecidos, sei que não seria capaz de usar, pois também me interesse muito pelo processo como as coisas são feitas e tenho isso em consideração. Tive sorte porque, tirando as primeiras empresas onde trabalhei que usavam muito sintéticos, sempre trabalhei com matérias naturais.

E entre algodão e linho, como é que surge a cortiça?

A cortiça apareceu numa altura em que trabalhava já em tapeçaria e com algodão. Surgiu como uma matéria visual que eu achava que resultava bem com outras matérias que gostava. Estamos também numa zona conhecida pela cortiça e, curiosamente, tinha imensas coisas em casa desse material porque o meu pai trabalhou numa fábrica corticeira alguns anos. A cortiça é uma coisa tão nossa que fazia sentido tentar. Não sabia se seria viável, foi uma ideia do acaso, mas estando numa área criativa, inspiro-me e absorvo bastante daquilo que observo e, tendo em conta que este material era tão familiar, acabou por ser algo muito natural.

O que a fascinou na cortiça?

Primeiramente, porque é um material muito nosso. É algo vegetal, que vem de uma árvore e é retirado sem a cortar (e só isso é fascinante), sendo que depois regenera-se e podemos voltar a retirar novamente. Toda a biodiversidade associada a essa árvore, mais as características que conhecia da cortiça, como a sua sustentabilidade, tornam esta indústria muito interessante.

E a ligação da cortiça à tapeçaria como surgiu?

Surgiu por acaso. Porque não? Na altura já existiam alguns tecidos de cortiça e, ao vê-los

pensei: "isto se fosse laminado e cortado podia ser introduzido num tear como um fio".

E como surge a ligação com o grupo Amorim?

O grupo Amorim veio mais tarde. Primeiro, andei a bater em algumas portas de corticeiras a dizer que tinha uns protótipos de tapetes em que gostava de introduzir a cortiça nos teares e a perguntar se daria para fazerem uma fita. Houve uma que decidiu fazer uns testes comigo e, ao introduzir a cortiça no tear, adorei o efeito visual. Tinha o problema de não ser muito resistente, mas visualmente resultava. Então perguntei se haveria alguma maneira de tornar isto resistente, adicionando mais camadas ou algodão, ao qual me responderam que sim, que era uma questão de investimento. No entanto, como não tinha essa capacidade, disse que não o podia fazer. Em 2014, o Grupo Amorim lançou um call para arquitetos e designers nos órgãos de comunicação a anunciar que tinha um milhão de euros para investir em ideias. Os meus amigos avisaram-me logo e aí fiz uma memória descritiva sobre os protótipos, sendo que, no dia seguinte, ligaram-me logo a dizer que acharam a ideia interessante e que queriam reunir comigo. Fui muito bem recebida, propuseram-me logo fazer uma formação de empreendedorismo para construir um plano de negócio e depois veio todo um processo avaliativo até surgir a empresa.

Quando surge então a Sugo Cork Rugs?

Em 2017. Já estava tudo a ser preparado há cerca de um ano e meio, estavam a ser feitas as coleções, foi feito um pedido de patente internacional e em janeiro lançamos a marca no mercado.

Os designs dos tapetes são da sua autoria?

Sim, maioritariamente quase 90% dos designs são meus porque os clientes assim o solicitam. Mas eu também desafio muito alguns clientes, a maior parte arquitetos e hotéis, a participar na parte criativa. Tenho alguns que mandam mesmo desenhos feitos e eu adoro, gosto imenso destas sinergias de áreas diferentes.

Como funciona o processo criativo?

Ainda agora estive a inspirar-me num local magnífico no meio do Alentejo. Às vezes, até mesmo no trabalho, como as viagens nas feiras, em que eu nunca descanso porque estou sempre a ver exposições para alimentar a veia artística. Se passas todo o dia a fazer gestão de stocks, planeamento, a tratar de logísticas, acabas por não ter tempo e acesso à criatividade, por isso a ideia é ir buscá-la onde pudeses, nem que seja a um passeio por



Eu acho que às vezes há um preconceito com a moda. É um mundo de glamour, claro, mas também de muito trabalho"



Na altura, já existiam alguns tecidos de cortiça e ao vê-los pensei: "isto se fosse laminado e cortado podia ser introduzido num tear como um fio"



MOTOMETRIA®
GROUP

Rua 28, N.º 647
4500-293 Espinho

+351 221 450 360

geral@motometria.com



VIDEOPORTEIRO
HIKVISION



Abra a sua porta remotamente com o seu telemóvel, ou com TAG



- . Botão de chamada Wifi
- . Visão noturna
- . Ecrã de 7" a cores
- . Leitor de TAGs

299€



*Instalação não incluída



©SARA FERREIRA



A ideia era essa, pegar numa indústria que, felizmente, parece estar a florescer novamente e reinventar o processo tradicional, os pontos tradicionais, o design e até os teares.



Sempre gostei de viver em Espinho, porque tenho tudo aqui. Estou perto dos meus amigos e da minha família."



Espinho. Tenho a sorte de viver numa cidade muito especial, com imenso potencial, junto à praia, em que um simples passeio para ver o nascer do dia é muito inspirador.

A Sugo Cork Rugs diz ter um eco-design. O que é isso?

Isto soa um bocado a marketing sustentável, mas é a realidade. No fundo, o *eco-design* é como nós trabalhamos, os nossos materiais, o nosso processo de produção. Só usamos materiais vegetais ou animais, sendo que estes segundos são apenas a lã portuguesa, cuja extração é mais simples. A tosquia é mais suave devido ao clima e é feita em pequenas quantidades, garantindo as boas práticas animais. Já os materiais vegetais são o algodão recuperado, como o famoso "trapilho", ou o algodão argola, assim como o linho e a cortiça, que ao ser introduzida permite um bom isolamento térmico e acústico, um bom toque e uma composição que é praticamente oxigénio.

Na Sugo Cork Rugs usam técnicas tradicionais e aliam-nas a processos automatizados, certo?

Exatamente. A ideia era essa, pegar numa indústria que, felizmente, parece estar a florescer novamente e reinventar o processo tradicional, os pontos tradicionais, o design e até os teares. A produção é totalmente manual, mas a parte mecânica tem uma componente automatizada, o que facilita o trabalho atrás de um tear pois torna a parte física menos dura. Isto é muito importante quando se pensa também no conceito de uma marca. Não são apenas os materiais que são importantes, é também o nosso funcionamento, o *made in Portugal*, as nossas condições.

Por norma, os vossos clientes procuram saber como funciona o processo produtivo e de onde vêm os materiais?

Sim, a maior parte quer perceber mais, no entanto, também há uma grande parte dos clientes que já sabe. O *made in Portugal* é algo muito distintivo logo à partida. Cada vez mais isso é valorizado, porque conhecem as condições e práticas de trabalho, algo que hoje em dia tem muita importância. Estamos num mercado de gama média alta, ou seja, os nossos clientes têm poder económico, mas ao mesmo tempo têm muitas preocupações com a sustentabilidade e o ambiente.

O setor do têxtil nas últimas décadas esteve associado a um grande outsourcing para países asiáticos, com mão de obra mais barata. Nunca vieram ter consigo para levar também o seu projeto?

Claro. Basta ir a uma feira, ao *LinkedIn*, ao *Instagram*, que praticamente todos os dias tenho propostas a oferecer produção fora. Eu, muitas vezes, explico-lhes que nós queremos produzir em Portugal. Fazemos muitas feiras e temos contacto com outras empresas têxteis portuguesas que estão no mesmo barco, então acabamos muitas vezes por nos ajudar uns aos outros e isso é muito positivo. Hoje em dia os portugueses lá fora não são apenas conhecidos por saber fazer, mas também por serem criativos, por terem marcas originais. Aliamos a qualidade da mão de obra ao design.

Falou bastante nas feiras internacionais... o que mais gosta nessas feiras?

Eu gosto de tanta coisa nas feiras... Gosto de conhecer países novos, pessoas novas, mostrar um produto nosso, gosto da cooperação entre todos num *stand*, de ver a nossa bandeira... Quando vais a uma *Maison*, que é a

feira que mais tenho prazer de fazer, em Paris, vês muito a bandeira portuguesa nos *stands*. É muito giro nas feiras conhecer algo novo e eu procuro sempre absorver alguma coisa. Mas depois também temos o lado que as pessoas não veem. Pões uma fotografia no *Instagram* e mostras todo *glamour*, mas é um trabalho muito duro. Quando vou, carrego malas de 25 quilos, saio do hotel às 6 da manhã e chego às 10 da noite, em que muitas vezes ainda tenho de continuar a trabalhar.

Dos trabalhos que realizou até hoje, consegue eleger o seu preferido?

Não consigo especificar. Tenho vários. Há projetos com que me identifico mais, claro, e há projetos grandes que são sempre mais interessantes porque são uma lufada de ar fresco numa indústria que anda sempre no limiar das dificuldades.

Há 30 anos imaginava chegar até onde já chegou?

Nunca pensei, até porque nunca penso a longo prazo, nem em ambição. Valorizo sim o trabalho, porque este muitas vezes é duro. Tinha o sonho de lançar uma marca e um produto, mas não de entrar no mundo empresarial. Mas é giro olhar para trás e guardar as memórias das vivências.

A Susana faz parte de uma geração que optou por emigrar para obter melhores condições. Alguma vez pensou nisso?

Talvez no início, quando fiz o primeiro estágio em tecidos. Aí, tive a oportunidade de ir para fora, para Barcelona, mas sempre tive algumas coisas que me prenderam cá. Acabei por, durante os meus 'vintes', não querer ir para fora, mas sim ir e voltar. Nunca me consegui desligar daquilo que tinha cá e, olhando para trás, voltava a fazer o mesmo. Tive boas oportunidades para ir para fora? Tive. Mas a ambição não é tudo quando há outras coisas que também queres fazer aqui. Sempre gostei de viver em Espinho, porque tenho tudo aqui. Estou perto dos meus amigos e da minha família.

Por fim, projetos para o futuro?

Não sei. Tenho aqui alguns desafios, a Sugo, continuo a fazer os meus trabalhos de moda que não colidem com isto... Curiosamente, durante a pandemia abriram-se algumas portas, mas só o futuro dirá o que vai acontecer. A ideia é ter qualidade de vida. Talvez abrandar e fazer umas coisas engraçadas numa área totalmente diferente. Vejo-me também a voltar a dar aulas, algo que me dá alguma satisfação, desde o ensino regular até ao ensino especial. ●



SOLVERDE.PT

CASINO E APOSTAS DESPORTIVAS

SÃO MUITOS ANOS ANIVERSÁRIO SOLVERDE.PT

A VIRAR PRÉMIOS

SOLVERDE.PT SÃO MUITOS ANOS

MAIS DE 2.000 EM PRÉMIOS

50€

SÃO MUITOS ANOS... A VIRAR PRÉMIOS!



4500 Espinho

ENSINO PROFISSIONAL

Confraria levou a gastronomia de Espinho aos alunos do curso profissional de restauração e bar

A gastronomia local, o camarão de Espinho e a arte xávega foram os temas centrais de uma palestra da Confraria da Caldeirada do Peixe e do Camarão de Espinho na Escola Dr. Manuel Laranjeira para os alunos do curso profissional de restauração e bar.



MANUEL PROENÇA

EMÍDIO CONCHA de Almeida, presidente da direção da Confraria espinhense, teve a oportunidade de falar sobre a caldeirada de peixe e das iguarias tradicionais de Espinho, apontando as suas principais características. A história da arte xávega foi, também, um tema abordado para os alunos do curso profissional. O chef deu nota, ainda, da importância que estes alunos poderão vir a ter na restauração e na hotelaria de Espinho, “prestando um serviço de qualidade”.

“Esta iniciativa estava enquadrada no plano de atividade da Confraria da Caldeirada do Peixe e do Camarão de Espinho e visa, sobretudo, promover a nossa coletividade através da gastronomia, nomeadamente da caldeirada de peixe e do camarão, junto de uma população que nos é muito querida e que representa, de alguma forma, o futuro da hotelaria”, explicou Emídio Concha de Almeida. “São estes alunos que, daqui a algum tempo, irão estar a servir nos restaurantes e, desta forma, terão um conhecimento mais aprofundado das nossas iguarias para poderem explicar isso aos clientes e, sobretudo, aos turistas que nos visitam”, acrescentou.

Na palestra da confraria, o representante máximo deu algumas notas

sobre a gastronomia espinhense em geral e com foco na caldeirada tradicional de peixe. “Explicámos o que é o refluxo e quais as espécies de peixe que podem entrar numa caldeirada à moda de Espinho”, disse o chef.

Uma outra vertente da intervenção foi a análise das oportunidades e das dificuldades nos restaurantes no concelho de Espinho para que, “a partir daqui, esteja nas mãos destes alunos aquilo que eles próprios pretendem para o seu futuro”.

“Estes alunos da Escola Dr. Manuel Laranjeira são uns privilegiados porque têm neste curso uma grande oportunidade de empregabilidade, uma vez que há uma enorme falta de pessoal qualificado na restauração em Espinho”, evidenciou Emídio Concha de Almeida, aproveitando para elogiar o docente responsável pelo curso profissional da Escola Dr. Manuel Laranjeira. “Com este curso ministrado pelo professor Jorge Silva, sairão com as qualificações necessárias para poderem prestar um serviço de grande qualidade”, concluiu.

IDENTIFICAR OS ALUNOS COM A REALIDADE LOCAL

Jorge Silva é o professor responsável pelo curso de restauração e bar da escola Dr. Manuel Laranjeira e considera que esta iniciativa da con-

fraria se revelou “muito importante para os alunos”. “Estas parcerias podem demonstrar à comunidade que temos um curso dedicado a esta área e que os nossos alunos estão qualificados para poderem trabalhar na restauração”, acrescentou o docente.

Para Jorge Silva “foi importante trazer aos nossos alunos o conhecimento da fauna no mar de Espinho e a sua cultura gastronómica” porque desta forma “ficam identificados com a realidade local” que poderá vir a “ter importância no mercado de trabalho em Espinho”.

“Sempre pugnei para que os nossos alunos fizessem um estágio nos restaurantes de Espinho e esta continuará a ser a minha aposta”, sublinhou o responsável.

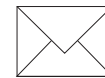
A escola Dr. Manuel Laranjeira tem, neste momento, 45 alunos neste curso profissional, desde o 9.º ao 12.º ano. Um curso com imensas aulas práticas, podendo usufruir do restaurante pedagógico, onde são servidos almoços pedagógicos aos professores. “Estes almoços são feitos num contexto real e os alunos conseguem ter todos os instrumentos para poderem praticar este serviço e para poderem estar aptos a partir para o mundo do trabalho”, sublinhou.

“Pretendemos, um dia, implementar nesta escola um centro tecnológico voltado para a restauração, acrescentando os cursos de cozinha e de pastelaria”, terminou o docente. •



São estes alunos que, daqui a algum tempo, irão estar a servir nos restaurantes e, desta forma, terão um conhecimento mais aprofundado das nossas iguarias para poderem explicar isso aos clientes e, sobretudo, aos turistas que nos visitam”

Emídio Concha de Almeida, Confraria da Caldeirada do Peixe e do Camarão de Espinho



CORREIO DO LEITOR

Circo em cima do lajeado de granito polido

A cidade de Espinho cedeu espaço à montagem de um circo, coisa bem tradicional nesta época do ano. Nada tenho contra o circo, mas achei, vá lá, caricato o espaço que a Câmara Municipal de Espinho lhe concedeu!

Utilizar a montagem de um circo, sobre um lajeado de granito polido julgo não ser grande ideia. O pátio, até agora

em perfeito estado e nivelado, duvido que após o uso sobre ele por um circo, venha a ficar ileso. Na minha opinião, julgo que venha a ser difícil e uma laje de granito polido não será assim tão barata como isso. Aqui fica o meu alerta e... aguardemos pela desmontagem lá para 9/10 de janeiro de 2023 para se poderem ver as mazelas de tal empreitada.

Fernando Tavares

O estacionamento pago à superfície

Sempre que questionado o executivo de José Mota e Pinto Moreira (confesso que desconheço a posição oficial do atual presidente, só conheço a partidária quando estava na oposição), o contracto firmado no início da concessão (2009), estava completamente blindado e impossível de alterar sem grandes custos para a autarquia. Pergunto: quantas alterações/aditamentos já foram feitas ao contrato inicial e para satisfazer os interesses de quem?

Sobre a qualidade dos projetos

ainda em curso: que genial cabeça projetou a “quadra-tunda” no acesso norte a Espinho (ligação à rua 20)? Qual a projeção estimada para os acidentes que vão ocorrer naqueles separadores no pavimento? Chamam a este tipo de gestão da coisa pública, governar!? Volto ao título: quem souber explicar, faça o favor. Porque eu, estou como o famoso humorista brasileiro, infelizmente já desaparecido (prof. Andorinha): “Perceber, eu já percebi, mas agora... só queria entender!”

Carlos Alberto Silva

Chove dentro da Nave Desportiva!

Não sou de Espinho, não voto em Espinho, mas tenho laços já antigos com a cidade e com o SC Espinho. Senti vergonha alheia pela cidade de Espinho e pelo SC Espinho! Desenvolvi-me o jogo de voleibol a contar para o campeonato nacional de voleibol feminino sénior entre o SC Espinho e o SL Benfica. Devido à entrada de chuva na Nave (na zona norte onde o clube joga), o jogo foi interrompido no final do primeiro set e transferido para o pavilhão pequeno que, por acaso, estava livre. Na imagem transmitida, em direto, no streaming do jogo no site da Federação Portuguesa de Voleibol (obrigatório para os

clubes) nos dois últimos sets do jogo SC Espinho-SL Benfica daquela tarde, não surgia o jogo. Durante todo o desenrolar do jogo foi essa a imagem da cidade e do SC Espinho. Uma imagem que mostra a vergonha que os espinhenses, cidadãos e adeptos do SC Espinho e os que amam a cidade devem sentir. Regressado esta época à colaboração desportiva, perguntei, inocentemente, se a Câmara Municipal era conhecedora da situação. Afirmaram-me que sim, e há muito!... Sempre que chove, a Nave Desportiva torna-se num lago, numa cascata... num perigo para os atletas. Enfim, numa vergonha para a cidade.

Sines Fernandes

Escreva-nos!

A sua opinião importa. Indique nome e morada, bem como o seu contato, e envie os seus comentários ou sugestões para redacao@defesadeespinho.pt. O DE reserva-se o direito de selecionar e eventualmente reduzir os textos.



cada **EURO** conta

FEIRA SEMANAL

Produtos estão ligeiramente mais caros e há cada vez menos clientes

A inflação também chega a Espinho e por isso, sem grande surpresa, a maioria dos preços também subiram na feira semanal. Ainda assim, por existir muita produção caseira, alguns feirantes conseguem equilibrar a balança dos preços. O futuro não é propriamente sorridente pois os vendedores sentem que há cada vez menos clientes e parecem não existir estratégias para o cenário se alterar.

MANUEL PROENÇA

MESMO COM O NATAL à porta, a conjuntura internacional e nacional não é a melhor e nem o S. Pedro tem ajudado a quem da feira semanal retira uma parte do seu rendimento. Embora os produtos, especialmente os bens alimentares, tenham sofrido também com a inflação, os feirantes vão tentando manter os preços mais baixos para haver um fator diferenciação em relação aos praticados nas grandes superfícies.

Gracinda Costa vende produtos hortícolas e fruta há cinco décadas. Embora seja de Santa Maria da Feira, todos a conhecem na feira de Espinho e ela diz também conhecer todos os seus clientes. Aposta em produtos caseiros para conseguir ter os preços mais equilibrados. "Vendo os meus produtos mais baratos e, além disso, tenho aqui muitas coisas que são produzidas no meu terreno, o que faz com que possa ter preços acessíveis", explicou Gracinda. "É óbvio que o preço de todas as coisas subiu. Os pomares arderam com os incêndios e os terrenos que existem estão abandonados pois a juventude não quer trabalhar. Por isso, há falta de mão-de-obra e os produtos que chegam do pequeno produtor são cada vez menos", acrescentou a feirante.

Gracinda Costa assume que vender na feira tem-lhe compensado porque além de vender produtos provenientes da sua quinta, baixando assim os preços, conta com a ajuda do marido que já está reformado. "Não vivo apenas disto porque o meu marido tem a sua reforma. Mas não me acredito que se possa viver com a venda de frutas, embora isso dependa muito da sorte de cada um".

Lurdes Magalhães, que veio de Maceda à feira semanal, encheu um saco de tangerinas dos produtos de Gracinda. "Trabalhei numa fábrica de Espinho durante 48 anos e no intervalo do almoço vinha sempre fazer compras à feira porque a fruta era mais barata", conta a cidadã. "Habituei-me e todas as semanas venho cá. No entanto, já começa a não compensar muito vir cá. Apenas o faço porque aproveito para passear e para me distrair", salientou Lurdes.

Ana Rosa é vendedora de legumes

e não esconde que "os preços estão sempre a subir". "Os clientes queixam-se que as coisas estão mais caras e, por isso, nós vamos fazendo os preços mais reduzidos dentro daquilo que nos é possível fazer".

Também Ana Rosa tem produção própria de "grelos, pencas, couve, alface e pouco mais", mas também a sua produção não é aquilo que era porque "os campos estão alagados e não se consegue plantar. O que temos conseguido produzir é através de estufas", acrescenta.

Não há grandes dúvidas e os números não enganam. Nos produtos alimentares os preços subiram substancialmente. Goreti Marques vende na feira de Espinho desde que tinha 17 anos de idade. Pão com chouriço, salgadinhos, fogaça, pastéis, caladinhos são as suas imagens de marca. "Há pouco dinheiro, os ordenados não subiram e as coisas estão mais caras, por isso, vendemos muito menos comparando com anos anteriores", afirma aquela feirante. "Nos meus produtos subi o mínimo que pude e em algumas coisas nem sequer toquei no preço para que possamos vender mais um bocadinho", confessou a feirante que diz que "há menos gente na feira".

A crise afeta, também, os restantes produtos que há na feira, como a roupa. Domingos Marques vende roupas na feira de Espinho desde 1977 e confessa que os seus artigos tiveram uma "ligeira subida nos preços, mas uma coisa mínima e que não afeta muito os nossos clientes. No entanto, se comprarem em grandes quantidades essa diferença já se nota", reconhece o vendedor. "Considero que os preços do vestuário até são acessíveis", acrescentou.

Domingos Marques afirma que agora "há muito menos gente na feira o que é incomparável ao movimento de há 25 anos, que era o fim do mundo. A feira era enorme, muito maior do que é agora", recordou e, ao mesmo tempo lamenta que esta feira "esteja a morrer de dia para dia". "Quando as pessoas de idade começam a morrer, a juventude não quer saber da feira de Espinho porque vai procurar os centros comerciais e os hipermercados", conclui. •



Vendo os meus produtos mais baratos e, além disso, tenho aqui muitas coisas que são produzidas no meu terreno, o que faz com que possa ter preços acessíveis"
Gracinda Costa, vendedora



"Trabalhei numa fábrica de Espinho durante 48 anos e no intervalo do almoço vinha sempre fazer compras à feira porque a fruta era mais barata"

Lurdes Magalhães, cliente



"As coisas estão mais caras e, por isso, nós vamos fazendo os preços mais reduzidos dentro daquilo que nos é possível fazer"

Ana Rosa, vendedora



"Há pouco dinheiro, os ordenados não subiram e as coisas estão mais caras, por isso, vendemos muito menos do que há uns anos a esta parte"

Goreti Marques, vendedora



Como lidar com a inflação?

Antes de mais, convém perceber o que é, e como nos pode afetar. De forma simples, a inflação trata-se do aumento generalizado dos preços, que pode ser provocado pelo aumento dos custos de produção e aumento da procura. O contexto atual é de "tempestade perfeita", pois, quando recuperávamos dos efeitos provocados pela pandemia, começou uma guerra em plena Europa, o que provocou maior instabilidade.

A inflação, em termos diretos, traduz-se em perda de poder de compra, aumento dos juros, tendo impacto direto no crédito habitação com a subida da Euribor (medida do BCE para controlar a inflação na zona euro) e os custos com a energia.

Tendo em conta todos fatores e sabendo que passamos por tempos difíceis, convém prepararmo-nos o melhor possível para passar esta fase.

Primeiro passo para lidar com a inflação é atualizar o orçamento de acordo com a mesma, atualizar o aumento da mensalidade da casa e eletricidade de forma a ter noção do impacto no mesmo. Com o orçamento retificado, consegue ter noção de onde é possível reduzir. Nesta fase, mais do que nunca, deve ser consciente ao fazer as suas compras, comparando sempre os preços e evitando compras emocionais e precipitadas. Se ainda não tem, faz cada vez mais sentido criar um fundo de emergência, por forma a prevenir situações inesperadas. Como em todas as crises, existem oportunidades: sabendo que a inflação está a subir, faz sentido apostar em obrigações que sigam a tendência, mas convém investir com precaução, diversificando os investimentos e tendo o máximo de conhecimento sobre os mesmos. Pode e deve fazer uma revisão dos seus créditos, tentando liquidar e limitar o uso de cartões de crédito; explorar a junção de vários créditos, diminuindo a mensalidade; ou ponderar a hipótese da transferência do crédito habitação.

Como, cada vez mais, Cada Euro Conta, aconselhamos a rever as condições dos contratos domésticos, como a luz e as telecomunicações. O mercado está competitivo, importa estarmos preparados e informados para fazermos as melhores escolhas possíveis.

Dicas

Atualizar o orçamento, de acordo com os aumentos provocados pela inflação

Rever as condições dos contratos domésticos

Rever as condições do crédito habitação

Estudar a hipótese de um crédito consolidado

Reduzir o uso dos cartões de crédito

Joana Patrícia Machado
Unipessoal LDA
Nr.º da autorização em banco de Portugal 0006136.
Para mais informações consultar:
<https://www.bportugal.pt/intermediariocreditofar/joana-patricia-machado-unipessoal-lda>



Em parceria com
DS INTERMEDIÁRIOS CRÉDITO ESPINHO



opinião
Tito Miguel Pereira

Norte 2030: Um Norte para o Norte!

A Região Norte apresenta um PIB superior ao de nove Estados-Membros da União Europeia (Luxemburgo, Bulgária, Croácia, Lituânia, Eslovénia, Letónia, Estónia, Chipre e Malta), sendo a 86.ª com maior PIB e a 29.ª em população das 281 regiões NUTS II que compõem os Estados-Membros da União Europeia.

Dito assim, supõe-se que se trata de uma região em bom plano de desenvolvimento económico e social, só que não. A comparação trata de colocar a par realidades populacionais e economias de diferentes dimensões.

Excluindo a Bulgária e a Croácia, que apresentam um quantitativo populacional superior, todos os outros Estados-Membros referenciados apresentam uma população de menor dimensão. A comparação é desde logo desnivelada com o Luxemburgo que é (só) o Estado-Membro com o maior PIB per capita em paridade de poder de compra da União Europeia (277).

Ademais, os dados de 2021 demonstram que, à excepção da Bulgária, todos os Estados-Membros apresentam um PIB per capita superior ao registado na Região Norte: Malta (99), Eslovénia (90), Lituânia e Chipre (88), Estónia (87), Croácia (70).

A Região Norte é a 196.ª entre 273 regiões (2020) no PIB per capita, em paridade de poder de compra, por NUTS II da União Europeia. É a região NUTS II de Portugal com o menor PIB por habitante, em paridade de poder de compra, inferior a 75% da média comunitária, limiar abaixo

do qual as regiões europeias se classificam como “menos desenvolvidas”, ou dito de outra forma, a Região Norte é a região mais pobre de Portugal e uma das mais pobres em toda a União Europeia.

Todas as regiões de Portugal apresentam um PIB per capita (2020) inferior à média europeia (100), com Lisboa (98) e Algarve (78), acima do limiar de 75% da média comunitária, e todas as restantes regiões abaixo deste limiar, encontrando-se entre as regiões menos desenvolvidas da Europa: Alentejo (70), Madeira (69), Centro (68), Açores (67) e por fim a Região Norte (66).

A Região Norte apresenta uma maior coesão interna relativamente a este indicador, o que é o mesmo que dizer que todas as sub-regiões dispõem de PIB por habitante inferior a 75% da média comunitária, e que nem a Área Metropolitana do Porto, a sub-região com maior PIB per capita da Região Norte, supera o limiar de 75% da média comunitária, muito menos a sub-região do Tâmega e Sousa, a sub-região mais pobre do Norte de Portugal.

As disparidades inter-metropolitanas e inter-regionais são mais acentuadas, com uma enorme assimetria entre as duas áreas metropolitanas do país. Em 2018, o PIB por habitante da Área Metropolitana de Lisboa foi de 25.822 euros e o da AM Porto de 18.932 euros, resultando numa diferença de 6.890 euros, diferença que se acentua para o Tâmega e Sousa, a sub-região com o menor rendimento per capita do Norte e do país (12.233 euros).

A Região Norte integra em si mesmo realidades sociais, económicas e culturais diversificadas, muito para além dos números aqui referenciados. Mas é certo que perante a evidência de um crescimento inicial, de uma estagnação e de uma divergência, ao longo dos últimos três ciclos de programação comunitária, o objectivo de convergência, assumido no passado, vê

a sua pertinência reforçada como a torna mais exigente e premente.

Perante este cenário, o Conselho Regional do Norte aprovou a Estratégia Norte 2030, que enquadra estrategicamente o ciclo de programação das políticas da União Europeia (2021-2027), com uma visão ampla para o “Desenvolvimento do Norte e sua afirmação internacional pela melhoria do bem-estar material e imaterial da sua população, resultante da simbiose sustentável, diferenciadora e coesiva entre gestão do território, solidariedade social, aposta no conhecimento e competitividade da economia”.

A implementação desta estratégia regional envolverá cinco eixos ou objectivos estratégicos: (OE1) intensificação tecnológica e consequente capacitação da base industrial regional; (OE2) valorização dos recursos endógenos com o imperioso desenvolvimento da cadeia agroalimentar; (OE3) competitividade internacional com subida nas cadeias de valor e aposta em novos modelos de negócio; (OE4) sustentabilidade territorial, com a gestão activa e integrada do rural e da baixa densidade, bem como a consolidação do policentrismo da malha urbana; (OE5) empregabilidade, em especial para grupos e territórios-alvo.

Estes eixos são interpenetrados por três vectores ou objectivos transversais: (OT1) qualificação das pessoas, reforçando todos os graus de ensino e formação profissional e os diferentes grupos-alvo; (OT2) equidade no acesso a bens e serviços públicos que, hoje, não podem deixar de ser considerados fundamentais, na saúde, na educação, na cultura ou nas ligações digitais; (OT3) governação eficiente e eficaz das políticas públicas da e na Região.

Estes eixos e vectores encontram-se enquadrados por medidas alinhadas com as estratégias europeias e nacionais que procuram dar resposta às transformações

e às transições tecno-sociais em curso: a digital e a climático-energético-ambiental, de acordo com o Pacto Ecológico Europeu.

Para a sua operacionalização, encontra-se em consolidação o Programa Operacional Regional do Norte 2021-2027 (Norte 2030), com uma das mais elevadas dotações de sempre, com um envelope financeiro de 3.395 milhões de euros, mobilizando apoios do FEDER - Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (Objectivo de Investimento no Emprego e no Crescimento), do Fundo Social Europeu (FSE+) e do Fundo de Transição Justa (FTJ).

O Norte 2030 reproduz os objectivos de política e os objectivos estratégicos do período de programação 2021-2027: (1A) Norte mais competitivo (950 milhões de euros, 28% do programa); (1B) Norte mais competitivo e conectividade digital (50 milhões de euros, 1%); (2A) Norte mais verde e hipocarbónico (867 milhões de euros, 26%); (2B) Norte mais verde e hipocarbónico e mobilidade sustentável (46 milhões de euros, 1%); (3A) Norte mais conectado (95 milhões de euros, 3%); (4A) Norte mais social (501 milhões de euros, 15%); (5A) Norte mais próximo dos cidadãos (765 milhões de euros, 23%) e (6A) Norte neutro em carbono e transição justa (60 milhões de euros, 2%), complementado com um montante de 61 milhões de euros (2%) para assistência técnica.

Nem só de fundos poderá viver o Norte, e estão ainda em falta os detalhes pormenores do modelo de gestão, que se querem flexíveis e de proximidade, para uma territorialização efectiva das políticas de desenvolvimento ajustadas às prioridades regionais, para que o Norte tenha um Norte rumo à convergência e ao futuro da Região e das suas populações. ●

Escrito em desacordo ortográfico.



SOLVERDE.PT
SÃO MUITOS ANOS



SÃO JOGOS POR TODO O LADO









JOGA POR DIVERSÃO, COM MODERAÇÃO.

**NOVO ESPAÇO
ÚLTIMO PISO**

BINGO

CASINO ESPINHO

**HABILITE-SE A GANHAR UM JANTAR
POR SEMANA E UM JANTAR DE
RÉVEILLON NA TÔMBOLA DA SORTE**

OFERTA DE SNACKS VARIADOS

Terças e Quintas: das 18:00 às 22:00

Quartas: das 19:00 às 21:00

Siga para Bingo!

4500 Espinho

COMEMORAÇÕES

Pai Natal, ópera e música dos anos 80



JÁ SE RESPIRA Natal em Espinho. No feriado, 1 de dezembro, o Pai Natal chegou a Espinho, ao Largo José Salvador, no meio de uma multidão que o acolheu calorosamente.

As tradicionais renas deram lugar a cavalos e o trenó foi transformado numa charrete. O Pai Natal, acompanhado por uma banda e por outros figurantes, acenou e cumprimentou as centenas de crianças que não quiseram perder o momento.

O "velhinho de barbas" partiu do largo da Câmara e rumou até à sua casa na rua 19 onde brindou os presentes com "neve" que fez a delícia dos mais novos, mas também dos mais graúdos.

Nem o frio no sábado à noite afastou os mais corajosos de darem um pezinho de dança. O DJ João Nuno esteve de serviço e animou os espinhenses

com a "Festa Anos 80" no largo da Câmara.

E se a noite anterior foi de folia, o domingo foi mais calmo ao som de música clássica. Três tenores formaram o grupo "Hymnus" e deslumbraram os presentes durante essa tarde.

Para adoçar a boca

O programa "Espinho Natal" organizado pela autarquia local, promete também adocicar o palato. No dia 8 de dezembro terá lugar o show-cooking e degustação "Delícias e Sabores de Natal". O evento contará com a intervenção de uma série de estabelecimentos comerciais espinhenses.

No sábado, dia 10 de dezembro, pelas 15h30, o Moto Clube de Espinho organiza o já tradicional "Desfile de Pai Natal" pelas ruas da cidade e freguesias do concelho. •

AGENDA

10 DE DEZEMBRO, 15H30

Desfile de Pai Natal pelo Moto Clube de Espinho
Ruas da cidade e freguesias do concelho.

10 DE DEZEMBRO, 18H00

Concerto "Estrelas de Natal" pela Academia de Música de Espinho
Salão Nobre da Piscina Solário Atlântico

11 DE DEZEMBRO, 16H00

Concerto de Natal pelo Orfeão de Espinho
Auditório Casino Solverde

SOLIDARIEDADE

Loja solidária na rua 18



A NOVA LOJA solidária da Patinhas Sem Lar, na rua 18, n.º 520, em Espinho. Trata-se um novo espaço, daquela associação, que se destina à venda de produtos cujas receitas irão reverter para a compra de alimentos e para os cuidados médicos com os animais que são acolhidos e constitui, também, um ponto de recolha para donativos. A nova loja solidária deverá estar aberta diariamente. Contudo, segundo a presidente da Patinhas Sem Lar, Ana Paula Castro "não é possível garantir um horário, uma vez que a abertura está dependente, exclusivamente, do voluntariado".

A presidente da direção da Patinhas Sem Lar considera, ainda, "insuficientes" os subsídios que a instituição

recebe do Município face às despesas que tem com cerca de duas centenas de animais e que, anualmente, rondam os "150 mil euros". "Temos de fazer um esforço muito grande para a angariação de fundos e, por isso, esta loja revela-se de grande importância para conseguirmos estes fundos", sublinha Ana Paula Castro.

A nova loja solidária surgiu na adaptação de uma garagem, propriedade de um irmão de Ana Paula Castro. "Estou muito grata aos restantes elementos do condomínio, ao Paulo Almeida e ao casal Rui e Ângela Machado que colaboraram imenso".


"Desta forma conseguimos dar solução àquilo que parecia não ter solução", concluiu Ana Paula Castro. •

SOCIEDADE

Valdo e Carlos Manuel marcam presença nos 25 anos da Casa do Benfica

A CASA do Benfica de Espinho assinalou no passado dia 1 de dezembro o 25.º aniversário, contando com a presença dos antigos jogadores internacionais de futebol do SL Benfica, Carlos Manuel, Valdo e Marlene Sousa (capitã da equipa feminina de hóquei em patins). Com uma audiência de quase uma centena de pessoas, benfiquistas na maioria, foram gravados dois programas para a BTV: "A carrinha do Bento", que deverá estrear na próxima semana, e "Pelas Casas do Benfica". No entanto, as gravações efetuadas em Espinho só deverão ser transmitidas no início do próximo ano.

Os 25 anos da Casa do Benfica de Espinho contaram com a presença do presidente da Câmara Municipal de Espinho, Miguel Reis, que destacou a importância de Espinho ter as suas instituições e associações "dinâmicas e participativas no dia a dia da cidade". •

	<small>DEFESA DE ESPINHO - 4727 - 8 DEZEMBRO 2022</small> ASSEMBLEIA MUNICIPAL DE ESPINHO EDITAL 5.ª SESSÃO ORDINÁRIA DO ANO 2022
<p>José Emanuel Teixeira Carvalhinho, Presidente da Assembleia Municipal de Espinho, em cumprimento das disposições conjugadas da parte final do n.º 1 do artigo 27.º do Regime Jurídico das Autarquias Locais (RJAL, constante do Anexo à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na redação atual) e do artigo 29.º do Regimento da Assembleia Municipal, procede por este meio - à convocação para a 5.ª sessão ordinária do ano de 2022 desta Assembleia Municipal, que terá lugar no próximo dia 20 de dezembro de 2022, com início marcado para as 21h00m, no Centro Multimeios de Espinho. Para tal, e sem prejuízo do que vier a ser estabelecido na Ordem do Dia, em respeito do estipulado no n.º 1 do artigo 53.º do RJAL e no n.º 2 do artigo 32.º do Regimento, prevê-se a inclusão na ordem de trabalhos dos seguintes assuntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assuntos agendados para o período de antes da ordem do dia; 2. Proposta dos Documentos Previsionais para o ano 2023; Demonstrações Orçamentais e Demonstrações Financeiras; 3. Proposta de Mapa de Pessoal da Câmara Municipal de Espinho para 2023; 4. Pedido de Autorizações Prévias Genéricas necessárias à execução dos documentos previsionais para 2023; 5. Proposta de fixação das taxas de IMI de 2022 para efeitos de liquidação e cobrança em 2023; 6. Pedido de autorização para lançamento de derrama sobre o IRC para efeitos de liquidação e cobrança em 2023; 7. Proposta de fixação da taxa de participação variável no IRS de 2023; 8. Proposta de atualização da Tabela de Taxas para o ano de 2023; 9. Apreciação de propostas apresentadas pelos membros da Assembleia Municipal que visam prosseguir as atribuições da Autarquia; 10. Aprovação de atas da 4.ª sessão ordinária de 2022; 11. Apreciação da informação escrita do Presidente da Câmara Municipal de Espinho sobre a atividade do órgão executivo e seus serviços. <p>Para constar se publica este e outros de igual teor, que vão ser afixados nos lugares do estilo do concelho.</p> <p>Espinho, 02 de dezembro de 2022 O Presidente da Assembleia Municipal, José Carvalhinho, Dr.</p>	

4500 Freguesias

ESPINHO



© FRANCISCO AZEVEDO

Oito lojas em hasta pública podem trazer nova dinâmica ao Mercado Municipal

REPORTAGEM.

Há nova vida no Mercado Municipal com uma imagem e dinâmica refrescada.

Ainda assim os comerciantes queixam-se da falta de clientes e apontam novas soluções para melhoramento do espaço. Hasta pública para oito lojas deverá ser lançada em breve pela Junta de Freguesia de Espinho e isso poderá dinamizar, ainda mais, a histórica Praça de Espinho.

O Mercado Municipal mudou. Está mais airoso e acolhedor e a dinâmica pode mudar ainda mais pois ainda há oito lojas que estão vazias e que, dentro de pouco tempo, poderão vir a ser ocupadas. A Junta de Freguesia de Espinho, entidade responsável pelo espaço, prepara-se para as colocar em hasta pública e a Defesa de Espinho sabe que já há mais de duas dezenas de pretendentes para implementarem, ali, os seus negócios. O espaço interior está mais bonito, mas ainda falta sinalética, no interior e no exterior.

Vânia Fazendeiro ficou com o negócio de venda de fruta e legumes dos seus

pais. A comerciante é conhecedora do passado daquele espaço que outrora teve um movimento extraordinário de pessoas. “O Mercado Municipal era aberto e tinha imensa gente, desde comerciantes a clientes”, recorda Vânia.

Contudo, a comerciante lembra-se que as condições não eram as melhores. “Quando estava sol os comerciantes e os clientes sofriam com o calor e quando chovia, as pessoas molhavam-se e sofriam com o vento”, conta Vânia Fazendeiro reconhecendo que, com as obras de remodelação feitas há já alguns anos, deixaram de ter esses problemas. “As obras eram necessárias, mas de-

veriam ter sido feitas de maneira diferente”, aponta aquela comerciante, que critica a Câmara Municipal por “ter prometido dinamizar o Mercado” e por “não ter feito, absolutamente nada”. “A Junta de Freguesia de Espinho, depois de assumir o Mercado Municipal, sempre conseguiu fazer aqui alguma coisa, como as mais recentes obras”, elogiou Vânia Fazendeiro, acrescentando que “está melhor, mas nunca ficará igual ao que estava antigamente”.

A comerciante de fruta e de legumes diz que o espaço “está mais aberto, mas a iluminação é artificial. As lojas estão voltadas para o exterior e isso poderá fazer com que consigam arrendar mais facilmente, mas poderá não ser muito benéfico para o comércio dentro do Mercado”.

Vânia Fazendeiro gostaria que fossem tomadas algumas medidas em relação aos vendedores ambulantes, nomeadamente, “convenecendo-os a virem para cá, pagando, obviamente, as respetivas taxas. Isso iria dinamizar o Mercado, com toda a certeza”, defende Vânia.

“Essas pessoas que estão a vender na rua frutas e legumes prejudicam estes negócios”, acrescenta.

Vânia Fazendeiro preconiza mais comerciantes para o interior do Mercado e que “todos os negócios deveriam estar voltados cá para dentro”. “Por exemplo, não acho bem que as peixarias estejam voltadas para o exterior porque os clientes vão lá e já não entram no Mercado”, critica dizendo que neste momento, são os seus clientes que a procuram porque a conhecem bem e sabem que tem produtos caseiros, comprados diretamente ao produtor caseiro.

Estacionamento gratuito poderia trazer clientes

Joaquim Oliveira trabalha no Talho Moderno, no interior do Mercado Municipal, há 35 anos.

“Antigamente, ao fim de semana, não conseguíamos andar dentro do Mercado porque estava completamente cheio de gente”, recorda o talhante, acrescentando que “alguns comerciantes, antes de abrirem os portões do Mercado, conseguiam vender, na parte de



fora, todos os seus produtos. Era um movimento incomparável aos dias de hoje”.

Segundo Joaquim Oliveira, antigamente “havia 11 talhos no interior deste Mercado que vendiam imenso. Dava para todos. Atualmente são apenas dois e conseguimos contar os clientes que temos”.

Para Joaquim Oliveira, “os hábitos criam-se e as pessoas deixaram de vir ao Mercado. Por isso, será difícil fazer com que as coisas voltem ao que eram no passado”, afirma.

Com os espaços para a Segurança Social e para o Centro de Emprego o movimento aumentou, mas não aumentaram os clientes. De acordo com Joaquim Oliveira “são os próprios funcionários que, de vez em quando, vêm aos nossos estabelecimentos fazer com-

pras de última hora”.

O responsável pelo Talho Moderno até gostou das obras mais recentes no Mercado Municipal. “Para mim, estas obras são espetaculares”. No entanto, entende que a dinâmica naquele espaço irá “depende dos comerciantes e dos nossos clientes”.

Uma das medidas que poderia ser implementada para atrair mais clientela ao comércio seria o estacionamento gratuito perto do Mercado Municipal. “Acho que a falta de estacionamento grátis nas proximidades tem prejudicado os nossos negócios. As pessoas procuram os supermercados porque tem estacionamento gratuito. Não gostam de levar os sacos com as compras para os locais distantes onde podem deixar estacionados os seus automóveis”, considera o comerciante. • MP

“Acho que a falta de estacionamento grátis nas proximidades tem prejudicado os nossos negócios”
Joaquim Oliveira, comerciante

“As lojas estão voltadas para o exterior e isso poderá fazer com que sejam arrendadas mais facilmente, mas poderá não ser muito benéfico para o comércio dentro do Mercado”
Vânia Fazendeiro, comerciante

BUPI BALCÃO ÚNICO DO PÊDIO

Proteja as suas raízes e valorize o seu legado.

Identifique e registe os seus terrenos de forma simples e gratuita em bupi.gov.pt ou na sua Câmara Municipal.

PARCEIROS INSTITUCIONAIS:

IRN Instituto Registral e Cartográfico, AR Autoridade Registral e Conservatória, dgterritório, INP Instituto Nacional de Registo Predial, ICNCF Instituto Central de Registo Funcional, REPÚBLICA PORTUGUESA, FINANCIADO POR: CºMPETE 2020, PRR Programa de Recuperação Resiliente, Financiada pela União Europeia (recuperaçãofundamental)

© FRANCISCO AZEVEDO

necrologia

† António Pereira da Silva (Gigueiro)

AGRADECIMENTO



Sua esposa, filho, nora, netos, bisnetos e restante família vêm agradecer às pessoas que se dignaram a tomar parte no funeral do seu ente querido e na missa de 7.º dia ou que de outro modo se associaram à sua dor.

Espinho, 8 de dezembro de 2022

Agência Fun.ª Nova Esperança (Luís Alves) – Rua 31, N. 445 Espinho Tlm. 914 249 496

† Fernando Nunes Duarte

AGRADECIMENTO E MISSA DE 7.º DIA



Anta (Travessa da Congosta)

Sua filha, genro, neto e restante família vêm agradecer às pessoas que se dignaram a tomar parte no funeral do seu ente querido ou que de outro modo se associaram à sua dor. Comunicam que a missa de 7.º dia será celebrada no dia 13, terça-feira, pelas 19:00 horas, na Igreja Paroquial de Anta, agradecendo a todos quantos participem na Eucaristia.

Graça Maria Moreira Duarte
Victor Jorge Soares da Silva
Gabriel José Duarte da Silva

Anta, 8 de dezembro de 2022

Agência Fun.ª Nova Esperança (Luís Alves) – Rua 31, N. 445 Espinho Tlm. 914 249 496

† Maria Otilia Dias Alves Pereira

AGRADECIMENTO E MISSA DE 7.º DIA



Rua Luís de Camões
Guetim - Espinho

Seu marido, filhas, genro, netos e demais família vêm por este meio agradecer a todas as pessoas, que tomaram parte no funeral da sua ente querida ou que de outro modo se associaram à sua dor. A missa de 7.º dia será celebrada quarta-feira, dia 14 de dezembro, pelas 19 horas na Igreja Paroquial de Anta. A família desde já agradece.

Anta, 8 de dezembro de 2022

Agência Fun.ª Maria de Lourdes, Lda. Anta – Espinho Tel. 227340609 – 966225173

† António José Ferreira Veiga de Macedo

MISSA DE 2.º ANIVERSÁRIO DE FALECIMENTO



A família vem comunicar às pessoas de suas relações e amizade que será celebrada missa por alma do seu ente querido dia 15, quinta-feira, pelas 19 horas, no Auditório do Salão Paroquial de Espinho. Desde já se agradece a todos quantos participem na Eucaristia.

Espinho, 8 de dezembro de 2022

Fun.ª N.ª S.ª D'Ajuda – Sancebas – Rua 20 nº 918 Espinho – Servilusa [Tlf. 227345129 - 917738092]

† Dr. Amadeu Alves Morais

MISSA DE 35.º ANIVERSÁRIO DE FALECIMENTO

Será celebrada missa, por alma do saudoso extinto, segunda-feira, dia 12, pelas **12 horas** no Auditório do Salão Paroquial de Espinho.

A família
Espinho, 8 de dezembro de 2022

Agência Fun.ª Nova Esperança (Luís Alves) – Rua 31, N. 445 Espinho Tlm. 914 249 496

† João Ricardo Pinto Romeira

MISSA DE 26.º ANIVERSÁRIO DE FALECIMENTO



PARAMOS

Sua filha, netos e bisnetos, recordam com eterna saudade o seu ente querido e mandam celebrar missa por sua alma dia 9, sexta-feira, pelas 18 horas na Igreja Paroquial de Paramos. Desde já se agradece a todos quantos participem na Eucaristia.

Paramos, 8 de dezembro de 2022

Agência Fun.ª Nova Esperança (Luís Alves) – Rua 31, N. 445 Espinho Tlm. 914 249 496

FARMÁCIAS
Serviço de turnos do concelho de Espinho

🕒 9 às 24 horas
📞 LINHA 1400

qui 8	Farmácia Paiva Rua 19, n.º 319 - Espinho 227 340 250
sex 9	Farmácia Higiene Rua 19, n.º 395 - Espinho 227 340 320
sáb 10	Grande Farmácia Rua 8, n.º 1025 - Espinho 227 340 092
dom 11	Farmácia Conceição Rua S. Tiago, n.º 701 - Silvalde 227 311 482
seg 12	Farmácia Mais Rua 19, n.º 1412 - Anta 227 341 409
ter 13	Farmácia Machado Av.ª Central Sul, 1275 - Paramos 227 346 388
qua 14	Farmácia de Anta Rua Tuna Musical, 907 - Anta 227 341 109

DEFESA DE ESPINHO - 4727 - 8 DEZEMBRO 2022

CERCIESPINHO
ASSEMBLEIA-GERAL ORDINÁRIA
CONVOCATÓRIA

Em cumprimento do Art.º 36º do Código Cooperativo e Art.º 22.º dos Estatutos, da Cerciespinho, convoco todos os membros efetivos para uma Assembleia Geral Ordinária a realizar na Rua do Louredo, n.º 144, (CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL), na União das freguesias de Anta-Guetim, cidade de Espinho, pelas 17 horas, no dia 16 de Dezembro de 2022, com a seguinte Ordem de Trabalhos:

1. Leitura, discussão e aprovação da Ata da Assembleia-Geral anterior;
2. Apresentação, discussão e aprovação do Plano de Atividades e Orçamento para o ano de 2023 e do Parecer do Conselho Fiscal;
3. Apresentação e discussão de qualquer assunto de interesse para a Cerciespinho.

Se à hora marcada não estiver presente a maioria dos membros, a Assembleia reunirá uma hora mais tarde, conforme o ponto 2 do art.37 do Código Cooperativo.

Informamos todos os cooperantes que o Plano de Atividades e Orçamento 2023 se encontra disponível na Rua 25 de Abril, n.º 1496, Anta, a partir de 14 de dezembro.

Espinho, 5 de Dezembro de 2022
O Presidente da Assembleia-Geral
Valdemar Fernando Gomes Da Costa

CLÍNICA MÉDICA
DR. JOAQUIM MENDES & FILHA, LDA

CONTINUA EM ATIVIDADE NA RUA 14, Nº 448
E EM EXPANSÃO DO SEU CORPO CLÍNICO

FAZEM-SE DOMICÍLIOS TLF. 227 341710 - TLM 939 449 380

CLÍNICA DENTÁRIA DE ESPINHO

PROF. DOUTOR CASIMIRO DE ANDRADE

RUA 22 (JUNTO À CÂMARA)
TLF. 227 344 909 / 968042300 / 919 002 700

Especialidade em Peixe de Mar

Os Melinhos
Restaurante Marisqueira

Rua 2, n.º 1269 - 4500-261 Espinho • Telef. 220193486 • Tlm. 916921089

Confeitaria e Pastelaria

CENTRAL

Tlf. 227 340 605
Rua 8, nº 691, Espinho

Qualidade e conveniência, aos melhores preços.

SUPERMERCADO

Novo Oriente

RUA 31, N.º 914 ESPINHO 📞 22 734 6230

COVIRAN

OS NOSSOS CLASSIFICADOS

APARTAMENTOS T0, T1, T2 e T3.
Totalmente equipados, com TV Cabo mais Sport TV, telefone, garagens, limpezas. Rua 62, n.º 156. Tlf. 227310851/2 - Fax 227310853

QUARTOS. c/ casa de banho privativa, c/ cozinha, pequeno-almoço, tratamento de roupa, garagem e TV Cabo mais Sport TV. Tlf. 227340002 ou 227348972

defesa-ataque

ESTÓRIAS DOS 60 ANOS DO RIO LARGO CLUBE DE ESPINHO

Chuteiras com travessas e apanhar bolas num campo de milho



Uma das primeiras equipas do Rio Largo

REPORTAGEM. A Associação Desportiva Rio Largo Clube de Espinho completou seis décadas no dia 7 de dezembro. Desde 1962 até 2022 são muitas as aventuras para contar desde a conquista de um campo de futebol à irreversível perda de um espaço que se revela demasiadamente importante para um clube. As histórias contadas por um dos fundadores, Manuel Freitas e pelo presidente da direção do clube, Rui Freitas que sonha ainda com um pequeno campo próximo da sede.

MANUEL PROENÇA

COM UMA carga emocional muito grande, um dos fundadores do Rio Largo Clube de Espinho, Manuel Freitas, recorda o dia 7 de dezembro de 1962. “Frequentávamos o café Central, considerado o espaço para os pobres, e que se situava onde é, atualmente o Ponto Chique, na rua 19 e tinha entrada, também, pela papelaria ABC. Nesse café só falávamos de futebol”, recorda o fundador do clube, lembrando, também, que “havia um grupo de rapazes, mais velhos, que disputava uns jogos e cuja sigla era Rio Largo. Quem comandava esse grupo era o Manuel Patela, que era roupeiro e tratava de toda a logística. Nos jogos disputavam-se cabritos! Mas era um grupo sem sede e sem espaço próprio”.

Foi então, que eu, o meu irmão Américo Freitas mais o Joaquim 'Vidraceiro' e Quim Jorge Patela, tivemos a ideia de fundar o clube, com uma organização, uma sede

e com equipamentos para os jogadores”, revela um dos fundadores.

“Nessa altura havia duas equipas no Bairro Piscatório, o União do Bairro e o Unidos aos Belenenses. Depois existiam os Heróis de Brito, Clube Académico de Espinho, Império de Anta e o Sales. Pensávamos que com todos estes clubes havia a possibilidade de se fazerem uns torneios e de estarmos sempre ocupados. Formamos então o Rio Largo Clube de Espinho”, contou Manuel Freitas.

“Definimos tarefas e eu fiquei com a comunicação. Por isso, lembrei-me de escrever para os três grandes clubes de Lisboa, SL Benfica, Sporting CP e Os Belenenses, para pedir para nos cederem equipamentos usados. Não tínhamos dinheiro e era uma forma de arranjar material para os jogadores. Apenas Os Belenenses nos responderam e ofereceram umas camisolas”, dá nota Manuel Freitas. Mas as camisolas não eram suficientes. “Na al-

tura vi um anúncio da Casa Osório no jornal A Bola, que vendia artigos desportivos usados e compramos 11 pares de chuteiras por 400 escudos [cerca de dois euros]. Essas chuteiras não tinham pitões e tinham umas travessas em madeira. Só nos faltavam os calções e, por isso, pedimos à Ti Saudade, mãe do Ângelo Bessa (antiga glória do SC Espinho), para nos fazer os calções que pagamos de acordo

“Muitos craques que vinham fazer férias para Espinho, como o Toni, jogador do SL Benfica, treinavam no nosso campo”

Manuel Freitas, fundador do Rio Largo CE

com as nossas possibilidades. Andamos uns três anos a pagar os calções”, revelou um dos fundadores. Foi a partir daí que o Rio Largo começou a disputar jogos com os clubes que havia na altura.

Porém, em 1962 alguns portugueses foram chamados a combater nas antigas colónias no ultramar. “A guerra colonial acabou por nos separar e por afastar alguns dos jogadores dessa época. O Quim Vidraceiro e mais alguns rapazes, que não foram chamados para a guerra, conseguiram segurar o clube”.

O campo de futebol foi sempre uma das mais-valias do clube que acabou por desaparecer com o enterramento da via-férrea. “O campo foi conquistado por nós”, diz com grande mágoa Manuel Freitas.

“O Antoninho Rola, que era comandante dos Bombeiros Espinhenses, era o proprietário do terreno onde esteve o primeiro campo. Era um terreno com milho que começámos por ocupar a área

mais próxima do rio. As bolas iam para cima da cultura e danificávamos o milho. O dono do terreno ficava irritado. Para não se aborrecer mais, acabou por nos arrendar o terreno por 60 escudos [30 cêntimos] por ano”, lembra o fundador. “Com o nosso trabalho fomos melhorando o campo de futebol e, mais tarde, comprámos umas traves, no Porto. Juntamente com o meu irmão Américo Freitas, na oficina de carpintaria do meu pai, cortamo-las à medida e fizemos as balizas. Mais tarde, conseguimos o pó de pedra para o piso”.

O campo de futebol, embora fosse do clube, esteve sempre aberto à comunidade. Manuel Freitas recorda-se que o primeiro treino do SC Espinho orientado pelo Quinito, depois de António Simões ter saído do clube, foi ali. “Foi uma verdadeira enchente! Cedíamos o campo, gratuitamente, a toda a gente. Muitos craques que vinham fazer férias para Espinho, como o Toni, jogador do SL Benfica, treinavam no nosso campo”, lembra com saudades.

Mais tarde foi construído o pontão e o campo teve de ser afastado para uma zona que já pertencia a S. Félix da Marinha para um terreno que era, segundo Manuel Freitas,

“de uma família espanhola que era representada pelo advogado Amadeu J. Morais. Essa família espanhola tinha ligações familiares ao alfaiate Crispim, da rua 19”.

Na altura do enterramento da linha do comboio, de acordo com o dirigente, “o processo passou um bocado ao lado dos associados do clube. A Refer notificou o Rio Largo CE, a Câmara Municipal de Espinho e a Junta

“Queremos transportar todo o historial do clube para os jovens que integram o Rio Largo CE e darmos conta da mística e da grandiosidade deste clube que vem de além-fronteiras”

Rui Freitas, presidente da direção

de Freguesia de S. Félix da Marinha para a expropriação dos terrenos. Os documentos, no clube e na Câmara, foram para a gaveta. Os prazos prescreveram e o Rio Largo não recebeu nada”, lamenta.

O fundador do Rio Largo CE afirma que aquela coletividade sempre foi “uma escola de grandes jogadores e, acima de tudo, uma escola de homens”, conclui.

Falta um campo para os treinos

Rui Freitas, filho de um dos fundadores (Américo Freitas) é o presidente da direção do Rio Largo CE há cerca de 15 anos e reconhece que as dificuldades do clube são imensas, sobretudo devido à perda do seu campo de futebol. “Pegamos neste clube muito cedo e não o deixamos morrer. Foi desta forma que conseguimos que o Rio Largo CE se mantivesse ativo, ininterruptamente, há seis décadas”, recordou Rui Freitas, acrescentando que a grande dificuldade é não terem um campo de futebol próprio, “o que contribui para que a mística deste clube se tenha dissipado um pouco”.

Uma das grandes preocupações da direção do clube é a de “transportar todo o historial do clube para os jovens que integram o Rio Largo CE”. “Damos conta da mística e da grandiosidade deste clube que vem de além-fronteiras”, sublinha. “Conquistámos imensos troféus a nível interno, mas também, a nível internacional nas imensas digressões que fizemos a vários países e isto é motivo de orgulho para todos. Ainda na atualidade, há pessoas que vêm a Espinho porque nos clubes onde estão ouviram falar do Rio Largo CE. Tudo isso se deve ao meu pai, Américo Freitas”, evidência.

Rui Freitas aponta como uma das soluções para o maior problema do clube a construção de um pequeno campo de relva sintética, que a Câmara Municipal de Espinho prometeu construir ali perto.

“Neste momento falta-nos um pequeno campo que nos foi prometido pelo Município de Espinho, para podermos treinar e para podermos proporcionar aos jovens, a possibilidade de jogar futebol”, terminou. ●

defesa-ataque

FUTEBOL

Tigres estão há sete jogos sem perder e com o foco na liderança

Depois de um arranque de temporada tremido, são agora sete as jornadas consecutivas em que o SC Espinho não perde. Contam-se seis vitórias (quatro consecutivas) e um empate, que levam os tigres a estar a um passo de alcançar o primeiro lugar do Campeonato Sabseg, Zona Norte. O próximo jogo, com o líder Florgrade FC, em Cortegaça, poderá levar os espinhenses à liderança da prova, pela primeira vez na presente temporada.

O SC ESPINHO defronta o líder da Zona Norte do Campeonato Sabseg, a principal divisão da Associação de Futebol de Aveiro, no próximo domingo, às 15 horas, no Parque do Buçaquinho, em Cortegaça. São apenas dois pontos que separam a equipa do concelho de Ovar dos espinhenses.

Fábio Paquete, treinador dos tigres, está otimista em relação ao trabalho da sua equipa e pede concentração. “Espero que a nossa equipa continue a trabalhar da forma como o tem feito até agora e que estejamos concentrados com aquilo que temos de fazer dentro de campo, sempre humildes e trabalhadores”, disse o técnico que recusa qualquer pressão por defrontar, no domingo, o líder. “Será mais um jogo, como todos os que tivemos até agora”, afirmou. Há três jornadas que as vitórias são conseguidas pela margem mínima, mas o treinador recusa falar-se em instabilidade. “Estamos há sete jogos sem perder e com quatro vitórias consecutivas. Os jogos têm sido muito competitivos e são disputados até ao fim. Temos estado em vantagem, as equipas adversárias marcam e ganham oxigénio. Algumas vezes conseguimos controlar melhor e noutras sentimos mais dificuldades. No entanto, os jogos e o campeonato são uma verdadeira luta e, por isso, agarramo-nos ao resultado”, explica Fábio Paquete, acrescentando que a sua equipa “sabe defender e sabe sofrer quando é necessário”. Apesar de os resultados dos principais adversários terem vindo a jogar a favor dos vareiros, Fábio Paquete recusa qualquer tipo de relaxamento ou de facilitismo. “Temos vindo a fazer o nosso trabalho sem pensar naquilo que possa vir a acontecer aos outros. Temos de entrar

nos nossos jogos e de vencê-los. Temos de nos focar em nós próprios”, sublinhou o treinador que garante que só viu, posteriormente, que “a jornada acabou por ser positiva para o SC Espinho” ao conseguir aproximar-se dos primeiros lugares. “Isso é importante, mas são muitas equipas a lutarem pelos quatro primeiros lugares. Há um equilíbrio muito grande entre todas e, por isso, temos de nos manter concentrados no nosso trabalho porque é isso que nos tem guiado à posição que conseguimos ocupar”, evidenciou.

Apesar de ter um plantel curto e de Raí Pinto estar lesionado, o treinador irá contar com os outros elementos que o poderão render na posição de lateral. “Contamos com todos os jogadores porque confiamos em todos os nossos atletas. Sabemos que temos um grupo muito forte e que trabalha muito bem. Isso dá-nos garantias de que podemos escolher qualquer um deles para ocupar qualquer posição dentro de campo”, disse o técnico.

Vindo dos juniores, o jovem avançado dos tigres, Guga, tem marcado nos últimos jogos e neste último, com o S. Vicente Pereira, bisou. “O Guga é uma aposta do clube e não foi uma aposta do Fábio Paquete”, afirmou o treinador do SC Espinho. “O clube conhecia-o bem, sobretudo por aquele que foi o seu trajeto na formação, assim como são exemplos o Simão e o Dida, que estão à espera de agarrar uma oportunidade. O Guga agarrou essa oportunidade e correspondeu, mas é fundamental que mantenha o foco e o trabalho como tem feito até aqui. No entanto, por detrás do Guga está uma equipa. Somos apenas um, a remar para o mesmo lado e com o mesmo objetivo”, conclui. ● MP



© FRANCISCO AZEVEDO

“Contamos com todos os jogadores porque confiamos em todos os nossos atletas. Sabemos que temos um grupo muito forte e que trabalha muito bem. Isso dá-nos garantias de que podemos escolher qualquer um deles para ocupar qualquer posição”

Fábio Paquete

CAMPEONATO SABSEG (NORTE)

A liderança está já ali

E VÃO QUATRO as vitórias consecutivas no Campeonato Sabseg, Zona Norte. A equipa de Fábio Paquete sofreu, mas levou de vencida o S. Vicente por 2-3. Ainda nem todos os jogadores tinham tocado na bola já Guga festejava o primeiro golo. A vantagem durou quase 20 minutos até ao empate de Matthias Broomes, resultado que fechou a primeira parte. No tempo complementar não faltaram golos. Lucas Lima fez o 1-2 e volvidos dois minutos Guga tornou a fazer o golo ao

pé. André Duarte chegou-se à frente e reduziu a vantagem para 2-3, um resultado que deixou os tigres algo nervosos, mas não foi suficiente para quebrar as intenções vareiras. Com esta vitória o SC Espinho está em terceiro lugar com 24 pontos, a dois do líder Florgrade FC. Contudo, tudo isto poderá mudar pois no próximo domingo estas duas formações vão medir forças entre si. Durante esta semana haverá ainda jogo a contar para a Taça Pecol frente ao Oliveira Bairro SC. ● MP

CAMPEONATO SABSEG (NORTE)	
S. VICENTE PEREIRA	SC ESPINHO
2	3

JORNADA 11, 04/12/2022
Campo Dr. Oliveira Santos, em S. Vicente Pereira

CARTÕES		SUBST.		AS EQUIPAS		SUBST.		CARTÕES	
V	A								
		João Ribeiro		Diogo Santos					
		Rui Silva		Tiago Silva					
	65	Lucas		Ricardo Almeida				76	
	76	© Seminha		Vitor Fonseca					
		Vareiro		Roger				75	
	50	Buena		© João Ricardo					
	65	Carlos Oliveira		Belinha				80	
		Ashvin		Lucas Lima				67	
	82	Matthias		Luka Oliva				67	
		Óscar		Wilson Rodrigues				80	
	82	Fred		Guga				80	
		Mário Marques		Fábio Paquete					
		Rúben Sousa		Miguel Borges					
	86	Miguel Ribeiro		Paulo Cruz				80	
		Paulo Silva		Betinho				80	
	82	Gabriel Cardoso		Simão					
		André Duarte		Dimítri				80	
	65	Alexandre Gomes		Dida				67	70
	82	Diogo Tavares		Mateus Nunes				67	

1-1 ao intervalo. **Marcadores:** 0-1, por Guga (1); 1-1, por Matthias Broomes (19); 1-2, por Lucas Lima (52); 1-3, por Guga (54); 2-3, por André Duarte (88)

ÁRBITRO: Xavier Gomes (AF Aveiro)
ÁRBITROS AUXILIARES: Samuel Gomes e Luis Lei

CLASSIFICAÇÃO							
	J	V	E	D	F-C	P	
1	Florgrade FC	11	8	2	1	27-6	26
2	U. Lamas	11	8	2	1	26-6	26
3	SC Espinho	11	7	3	1	20-12	24
4	Fiães SC	11	6	2	3	19-13	20
5	ADC Lobão	11	6	1	4	23-11	19
6	Canedo FC	11	5	3	3	19-17	18
7	FC Cesarense	11	2	3	6	11-19	9
8	UD Mansores	11	2	1	8	10-22	7
9	S. Vicente Pereira	11	0	3	8	11-31	3
10	SC Paivense	11	0	2	9	11-40	2

RESULTADOS 11.ª Jornada		
Canedo FC	2-1	Florgrade FC
SC Paivense	1-3	ADC Lobão
FC Cesarense	1-1	U. Lamas
S. Vicente Pereira	2-3	SC Espinho
UD Mansores	0-1	Fiães SC

PRÓXIMA JORNADA (11 dezembro)		
Florgrade FC	15h00	SC Espinho
ADC Lobão	15h00	Canedo FC
U. Lamas	15h00	SC Paivense
S. Vicente Pereira	15h00	UD Mansores
Fiães SC	15h00	FC Cesarense

FUTSAL FEMININO

Novasemente apura-se para a Final-Four da Taça da Liga

A EQUIPA do Novasemente/Cavalinho garantiu o apuramento para a Final-Four da Taça da Liga, ao concluir a primeira volta da Liga Feminina Placard no quarto lugar. As antenses alcançaram nos dois últimos jogos, duas vitórias com goleadas. Primeiro com o UA Povoense, por 6-1 e, depois, com o Arneiros, fora de portas, por 0-6. No sábado, a turma de Anta vai jogar a Coimbra, com a Académica. ●

GOLFE

João Girão conquistou três títulos em dois dias

Golfista do Oporto venceu o Amarante Invitational para profissionais e ganhou o Amarante Invitational Pro-Am e ainda o Mateus Rosé Invitational Pro-Am.



João Girão recebeu o troféu de campeão de Pedro Lima Pinto, o promotor da GreatGolf

O JOGADOR DO Oporto Golf Club, João Girão, conquistou a segunda edição do Amarante Invitational, o torneio de 7500 euros em prémios monetários, que a Greatgolf organizou no Golfe de Amarante. O golfista espinhense fez muito mais que isso, pois carimbou três em um, ao ganhar simultaneamente, em dias consecutivos, o Mateus Rosé Pro-Am e o Amarante Invitational Pro-Am.

O jogador profissional de 25 anos dominou por completo esta prova de 36 buracos, semelhante, nesse aspeto, a vários torneios do circuito profissional português organizados pela Federação Portuguesa de Golfe ou pela PGA de Portugal, mas com a grande diferença de ser uma competição reservada a convites, sem inscrições abertas aos jogadores de alto rendimento.

Rumaram a Amarante, pelo segundo ano seguido, alguns dos melhores jogadores portugueses da atualidade, com destaque para 12 dos 26 que figuram no ranking mundial.

Daí a importância que João Girão atribuiu ao triunfo. Ao final de 18 buracos já liderava por duas pancadas e concluiu os 36 buracos regulamentares com uma vantagem de quatro 'shots' sobre Francisco Oliveira.

O jogador espinhense totalizou 128 pancadas, oito abaixo do Par do

campo de Amarante, após voltas de 63 e 65, enquanto o algarvio Francisco Oliveira (-4) apresentou rondas de 67 e 65.

"Acho que foi uma grande iniciativa e espero que isto continue durante muitos anos. Em nome de todos os profissionais, gostava de agradecer a todos os patrocinadores envolvidos neste torneio", referiu no seu discurso João Girão, que agradeceu igualmente ao promotor.

O golfista de Espinho não se esqueceu do treinador do Oporto Golf Club, Miguel Valença, que teve um papel especial quando, há pouco mais de um ano, o jogador esteve perto de encerrar prematuramente a sua carreira, acabando depois por, pelo contrário, tornar-se profissional.

"Queria agradecer à minha equipa, especialmente ao meu treinador, o Miguel Valença. Não sou uma pessoa fácil de aturar quando as coisas não estão a correr-me bem e é preciso ser uma pessoa muito forte para aturar-me quando estão a correr-me mal. Muito obrigado! Temos muito trabalho pela frente e espero que consigamos chegar onde queremos", acrescentou.

Paralelamente ao torneio reservado exclusivamente aos 19 profissionais e ao amador de alto rendimento convidados, disputaram-se ainda dois Pro-Am's.

No primeiro dia, o Mateus Rosé

“Queria agradecer à minha equipa, especialmente ao meu treinador, o Miguel Valença. Não sou uma pessoa fácil de aturar quando as coisas não estão a correr-me bem e é preciso ser uma pessoa muito forte para aturar-me quando estão a correr-me mal” João Girão

Invitational Pro-Am colocou cada profissional a liderar uma equipa de três amadores e contaram os dois melhores resultados da equipa em cada buraco. Venceu a formação da Fianor-1, na qual João Girão jogou com Joaquim Ribeiro, Albino Afonso e Augusto Morais, onde somaram 90 pontos.

Na segunda jornada, o Amarante Invitational Pro-Am emparceirou um profissional a um amador e ambos os resultados contavam para a classificação final. O título foi para a equipa da Weasy, uma vez mais de João Girão, desta feita com o amador Rui Mendes, com 70 pontos. ●



Fábio Maganinho é vice-campeão nacional de sub-12

O BODYBOARDER espinhense, Fábio Maganinho, alcançou o segundo lugar do pódio no Campeonato Nacional de Esperanças de Bodyboard, em sub-12, que decorreu no fim de semana passado, na Praia da Rocha, em Portimão.

O jovem surfista da Associação Mar de Espinho (AME) foi batido, na final, por Vicente Gameiro Campos, do CN Póvoa. Fabinho, como é conhecido no seu grupo, não conseguiu mostrar o seu ver-

dadeiro surf e terminou na segunda posição, sagrando-se assim, vice-campeão nacional de 2022 na categoria de sub-12. Segundo um dos seus treinadores, Ricardo Faustino, "o Fábio Maganinho teve uma prestação incrível durante todo o campeonato, tendo inclusive, conseguido vários elogios por parte da organização e outros atletas".

A prova de Portimão foi a última competição do ano da Federação Portuguesa de Surf. ● MP

NATAÇÃO

SCE assegura manutenção

AS EQUIPAS MASCULINA e feminina de natação do SC Espinho asseguraram a manutenção da 3.ª Divisão nacional ao conquistarem, respetivamente, o 16.º e o 28.º lugar no Campeonato Nacional de Clubes (3.ª Divisão) que teve lugar nas Piscinas Municipais de Estarreja.

A comitiva espinhense contou com 11 nadadores (cinco masculinos e seis femininos) sendo que três deles estrearam-se nestes campeonatos. No final da competição foram batidos 11 recordes pessoais entre os quais um recorde do

clube por Guilherme Pinto, em 800 metros livres na categoria de Juvenil A.

Entretanto, no próximo sábado [10 de dezembro] a Piscina Municipal de Espinho irá acolher o I Torneio 1.ª Braçada organizado pela ANCNP – Associação de Natação Centro Norte de Portugal. O SC Espinho irá marcar presença com 18 nadadores.

Também nesse fim de semana terá lugar o Campeonato Nacional de Inverno de Juniores e Seniores de Piscina Curta em Leiria. A comitiva tigre contará com três atletas. ●

VOLEIBOL

Fim de semana inglório para as equipas de Espinho

EM FIM DE SEMANA de jornada dupla o desfecho final não poderia ter sido pior para as equipas do concelho. A Académica de Espinho arrancou a jornada em casa frente ao SL Benfica. O primeiro (e o segundo) set foram relativamente equilibrados, mas o pendor ofensivo das águias no terceiro parcial mostrou a diferença de andamento ao fechar o encontro por 0-3 (19-25, 21-25 e 16-25).

No dia seguinte, em novo encontro em casa, os mochos receberam o líder Fonte Bastardo. O primeiro set pertenceu aos forasteiros enquanto o segundo foi uma autêntica obra de arte em formato voleibol. Os acadêmistas deram tudo e venceram por uns estoicos 34-32.

Contudo, a equipa dos Açores voltou à carga e acabou por dominar o encontro fechando-o em 1-3.

Quanto aos tigres, o primeiro jogo decorreu em Lisboa frente ao Sporting CP. Sem grande história para contar, os leões mostraram ser os reis da selva e venceram por 3-0 (25-15, 25-20 e 25-16).

No segundo encontro a equipa vareira rumou a Gondomar. O Ala foi superior na fase inicial do encontro chegando a estar a vencer por 2-0. O SC Espinho travou o ímpeto ao vencer o terceiro set, mas não teve engenho para mais.

A AAE segue em oitavo lugar com 15 pontos e o SC Espinho soma oito pontos no 10.º lugar. ●



© DR



Carvalho de Calvos
Conhecida como Carvalho de Calvos, esta árvore com cerca de 500 anos e 23 metros de altura, é motivo de orgulho na zona e considerada interesse público desde 1997.

Parque do Pontido
Inserido no meio da cidade, dá a possibilidade de uma caminhada de lazer e ainda a hipótese de praticar desportos radicais nos diversos equipamentos disponíveis.

Lanhoso de descanso e aventura



Póvoa de Lanhoso é o destino ideal para um fim de semana de aventura e descoberta. A pouco mais de uma hora de Espinho, o concelho oferece programação para festejar a quadra natalícia, mas há também opções radicais para os mais aventureiros.

dia 1 **O CASTELO DE LANHOSO** é um bom ponto de partida para este passeio. Situado no alto do Monte de Lanhoso, na freguesia de Nossa Senhora do Amparo, este monumento é uma das principais referências culturais e patrimoniais do concelho e motivo para a chegada de muitos visitantes, não só pela sua beleza e importância na história do país, mas pelo sossego e pela vista que proporciona. Construído na época da Reconquista Cristã, este castelo é considerado como um dos melhores exemplos da arquitetura militar medieval e reza a lenda que foi por aqui que se terá escondido, por duas vezes, D. Teresa, mãe de D. Afonso Henriques, primeiro Rei de Portugal. Na torre de menagem funciona, desde 1996, o Núcleo Museológico do Castelo de Lanhoso e é possível, por isso, contemplar algumas exposições, tal como ver algumas peças de filigrana produzidas no concelho.

Na descida do castelo, não deixe de parar no Castro de Lanhoso para contemplar as habitações castrejas que hoje estão reconstruídas e bem conservadas, mas onde em tempos restavam apenas as ruínas de um povoado bem antigo. Em 2001, a Câmara Municipal local avançou com a construção de um núcleo formado por três estruturas habitacionais que procuram representar, o mais fielmente possível, as antigas habitações castrejas. Para melhor descobrir esta zona, há um percurso interpretativo sobre o Castro de Lanhoso e a Cultura Castreja disponível para todos os visitantes.

des que pode experimentar neste parque que apresenta uma dimensão de mais de 170 hectares de floresta. Para tornar tudo mais fácil e não ter que sair das instalações, há ainda a possibilidade de alojamento, quer em moradias, tendas, dormitórios ou bungalows e espaços de restauração.

Se a ideia passa por estar em contacto com a natureza, mas não dentro de um parque, também há a opção de percorrer o trilho dos Moinhos do Pontido, uma atração bem conhecida da zona. Em pouco mais de uma hora e num percurso de três quilómetros, consegue caminhar e descobrir os recantos, as paisagens e os sons dos bosques da Póvoa de Lanhoso. O trilho inicia com uma subida até ao primeiro dos nove moinhos em ruínas do Pontido, atravessa o ribeiro e chega perto do Castelo de Lanhoso.

Depois da caminhada e do esforço, a recompensa. O restaurante O Victor, situado na aldeia de S. João de Rei, há 50 anos, é ponto de paragem obrigatório para os amantes de boa gastronomia, mas principalmente de bacalhau.

Assado na brasa e servido com batatas a murro e cebola, esta iguaria é a mais pedida do espaço, não só pelo sabor, mas pela generosidade da posta servida. No entanto, para os fãs de carne também há opções, nomeadamente o cabrito assado no forno.



dia 2 **SE É FÃ DE ATIVIDADES** diferentes e radicais então está no local certo. É na Póvoa de Lanhoso que pode encontrar a Diverlanhoso, um parque aventura que reúne diversas atividades e onde é possível juntar toda a família. Salto de trapézio, tiro ao alvo, paintball, rapel suspenso, passeio a cavalo, escalada ou caça ao tesouro são apenas algumas das ativida-

dia 3 **NÃO TERMINE A SUA PASSAGEM** pela região sem espreitar a Praia Fluvial de Verim. Bem sabemos que não é tempo de mergulhos, mas a zona, tão silenciosa e convidativa, é boa sugestão para uma manhã tranquila. Antes do regresso a Espinho, reserve ainda tempo para uma ida ao Mercado de Natal, instalado na praça Engenheiro Armando Rodrigues. ●

No Coração de Espinho, desde 1964

Aipal

OFF.



9 DEZ

VIGNETTE

Auditório de Espinho – Academia
Horário: 21h30
Bilhete: 8 euros (cartão amigo 4 euros)

Com Daniel Bernardes no piano e composição, João Barradas no acordeão e Filipe Quaresma no violoncelo, este espetáculo "Vignette nasce de um diálogo com filmes de Teresa Villaverde, Manoel de Oliveira, Paulo Rocha, João Botelho, Pedro Costa e Sérgio Tréfaut, uma tentativa de cristalizar em música esse encantamento espoletado por aquelas personagens, imagens, histórias". Esta sexta-feira, no auditório, vai poder assistir a um momento único onde a "música erudita e a improvisação dialogam livremente".

agenda

10 DEZ
LANÇAMENTO DO LIVRO A ARTE DA MARIONETA
FACE – Fórum de Arte e Cultura de Espinho

Horário: 16 horas
 Para assinalar a chegada aos 20 anos da companhia, o Teatro e Marionetas de Mandrágora vai lançar um livro intitulado A Arte da Marioneta, da autoria de Filipa Mesquita. Com este momento, a companhia pretende "fazer desta ocasião um lugar de tertúlia, de convívio com todos os agentes culturais, entidades e artistas que colaboram com a estrutura, celebrando a passagem de um ciclo marcante, que sem o coletivo não teria sido possível".

10 DEZ
MOSQUITO
Auditório Casino Espinho
FEST – Cineclube de dezembro

Horário: 21h30
 Entrada livre, mas sujeita à reserva de lugares
 Com o regresso do Cineclube do Fest, Mosquito, do realizador

João Nuno Pinto, foi escolhido como um dos filmes em português para a exibição deste sábado.

"Zacarias é um jovem português sedento por viver grandes aventuras heroicas durante a Primeira Guerra Mundial. Enviado para Moçambique, onde o conflito se desenrola longe dos olhares do mundo, o soldado vê-se deixado para trás pelo seu pelotão e parte numa longa odisséia mato adentro, à procura da guerra e dos seus sonhos de glória".

10 DEZ
DESSENDANDO O UNIVERSO INVISÍVEL
Planetário do Multimeios

Horário: 16h30
 Projeção Imersiva a 360°
 Bilhete adulto: 4,5 euros.
 Criança até aos 10 anos, Estudante e Sénior (65+): 3,5 euros. Para as crianças até aos dois anos a entrada é gratuita.



14 DEZ

MAR INFINITO

Auditório Casino Espinho
FEST – Cineclube de dezembro
Horário: 21h30
Entrada livre, mas sujeita à reserva de lugares

Neste drama do realizador Carlos Amaral, "Pedro batalha, numa realidade paralela, para se juntar ao êxodo humano rumo a outro planeta. Ele vive assolado por sonhos e frustrações de ser deixado para trás até que conhece Eva, que desafia os seus objetivos. Mas é num planeta inundado que ele acaba sozinho, a procurá-la, ao mesmo tempo que é confrontado com o propósito da sua viagem".
 Trata-se de um trabalho premiado como a Melhor Longa-Metragem no Red Sea Film Festival e arrecadou o Prémio da Audiência no Festival Luso-Brasileiro de Santa Maria da Feira. Mas antes da sua exibição, os presentes vão poder ver ainda a curta-metragem Casa 52, de Helena Bernardes e Margarida Rocha, uma animação sobre a cultura do bairro piscatório de Espinho.

15 DEZ
ONDA POÉTICA
Biblioteca Municipal José Marmelo e Silva
Horário: 21h30

Momentos de leitura e poesia realizados pelo coletivo que compõe a Onda Poética.
16 DEZ
ESPETÁCULO DE NATAL NASCENTE
Multimeios de Espinho
Horário: 21h30
 Evento natalício aberto a toda a comunidade. Os bilhetes podem ser adquiridos no Auditório Nascente, na Rua 16, entre as 17 e as 21 horas, ou na sede da cooperativa, na Rua 62, entre as 9h30 e as 18 horas.

17 DEZ
ENCONTRO DE COROS
FACE – Fórum de Arte e Cultura de Espinho
Horário: 21h30

Entrada livre
 A propósito do 10º aniversário, o Coro Amigos da Música vai realizar um encontro de coros com o grupo Coral de Letras da Universidade do Porto e o grupo Coral Mille Voci.

TEMPO ESPINHO:

QUI • 8		16° 14°
SEX • 9		16° 11°
SÁB • 10		13° 7°
DOM • 11		17° 9°
SEG • 12		17° 12°
TER • 13		17° 12°
QUA • 14		16° 11°
QUI • 15		15° 10°

Fonte: www.ipma.pt

SOLIDARIEDADE

Funerária Nossa Senhora da Ajuda organiza sorteio de Natal para ajudar ADCE

A FUNERÁRIA Nossa Senhora da Ajuda vai realizar um sorteio de Natal com o objetivo de ajudar a ADCE (Associação de Desenvolvimento do Concelho de Espinho). Para participar, deve doar, na loja da funerária, um bem alimentar ou de primeira necessidade, recebendo, nesse momento, uma senha de participação. Os bens angariados serão, depois, entregues à ADCE. Para os participantes, o prémio será um cabaz de Natal. O vencedor será o detentor da senha que apresente o número igual ao constituído pelos três últimos algarismos do primeiro prémio da Lotaria de Natal de 2022. •

MÚSICA

Auditório de Espinho encerra o ano com Orquestra Clássica de Espinho, mas já tem novidades para 2023

ESTÁ MARCADO para os dias 16 e 17 de dezembro o último destaque da programação do Auditório de Espinho que termina o ano com um concerto da Orquestra Clássica de Espinho, acompanhado, na voz, por Isabella Lundgren.

Segundo o Auditório, "Isabella Lundgren é uma das cantoras de jazz mais proeminentes da Suécia e este projeto nasceu da sua iniciativa e da sua enorme admiração por Judy Garland. Na verdade, esta é uma homenagem a Judy Garland e à sua música imortal, mas é também a história do outro lado do sucesso, e do poder da música, que pode aliviar a solidão, mesmo quando o arco-íris e o brilho parecem distantes".

Os concertos acontecem em ambos os dias às 21h30 e contam com Diogo Costa na direção musical. Ainda que este seja o último momento musical antes de 2022 terminar, o Auditório de Espinho tem já agendada parte da sua programação para o início do novo ano. A 21 de janeiro, às 21h30, sobe ao palco Selma Uamusse, conhecida pelos seus ritmos tradicionais de Moçambique. Luca Argel será o protagonista do dia 3 de fevereiro, trazendo o samba até Espinho. •

FEIRÃO
EMAC OCASIAO

NA GARAGEM DE ARRIFANA

8|9|10|11 DEZEMBRO
 EMAC OCASIÃO DE ARRIFANA
 www.autosolucoes.pt

NOVOS E SEMI NOVOS
 AVALIAÇÃO DE RETOMA NA HORA
 USADOS COM GARANTIA ATÉ 36 MESES
 VÁRIAS FORMAS DE PAGAMENTO



CASINO ESPINHO

**FIFA WORLD CUP
Qatar 2022**

Privilege
CLUB
SAI SEMPRE A GANHAR | YOU ALWAYS WIN

1

X

2

**APOSTE QUE SABE
HABILITE-SE A GANHAR**

— €5.000 —

DE 19 NOV. A 17 DEZ. FAÇA AS SUAS APOSTAS
SIMPLES (JOGO A JOGO) OU COMBINADAS (ATÉ À FINAL).
ACUMULE PONTOS NO SEU CARTÃO PRIVILEGE CLUB
E HABILITE-SE A GANHAR UM CARTÃO PRÉ-PAGO
COM O VALOR DE €5.000.