

Montijo Hoje

INFORMAÇÃO MUNICIPAL



37

DEZEMBRO
2020
II SÉRIE



Adoração dos Pastores
Capela de Nossa Senhora do Rosário
Canha

Montijo Hoje

Ficha Técnica

Periodicidade

Bimestral

Propriedade

Câmara Municipal do Montijo

Diretor

Nuno Ribeiro Canta,

Presidente da Câmara

Municipal do Montijo

Edição

Gabinete de Comunicação

e Relações Públicas

Colaboração

António Coelho

Impressão

WGROU

Depósito Legal

376806/14

Tiragem

30 000

ISSN 2183-2870

Distribuição Gratuita

*A realização, impressão e distribuição do
Montijo Hoje cumpriu todas as orientações da
DGS relativas à covid-19*



Destaque
**Montijo
vai ter Loja
do Cidadão 5**



Entre Nós
**Filipa
Canhão 9**



Especial
**Sabores
de Natal 10**



Especial
**Da horta
à sua mesa 17-24**



Cultura
**Natal
com Arte 25**



Investimento
**Iniciada obra
da Casa da Música 27**



Neste Natal, juntos somos mais fortes!

A segunda vaga da pandemia da covid-19, que afeta de forma muito intensa o mundo, a Europa e Portugal, tem consequências na vida de todos e nas festividades natalícias. Nunca fomos confrontados com uma doença que atravessa todos os aspetos da nossa vida coletiva, que nos atinge de várias formas, no nosso dia-a-dia.

Começámos este combate no início de 2020 e chegámos ao final do ano com uma nova vaga da pandemia que é, antes de mais, uma emergência de saúde pública. É, igualmente, um flagelo social e económico. Mas chegámos, também, com um sinal de enorme esperança com o início da vacinação no Reino Unido, que se estenderá a todo o mundo a partir do início do ano de 2021 e que é, sem dúvida, um contributo decisivo para travar a propagação da doença.

Vamos, pelas circunstâncias pandémicas, viver um Natal diferente. Pode ser efetivamente um Natal mais distante, mais frio para muitas famílias. Naturalmente que esta é uma distância subjetiva. Podemos estar mais distantes fisicamente das nossas famílias, mas certamente estamos mais próximos no espírito de união, de entajuda, da fraternidade e da solidariedade. Estamos, igualmente mais próximos até com o gesto de distanciamento profilático, que representa um ato de carinho e de cuidado para com aqueles que, no nosso núcleo familiar, precisam de ser mais protegidos da doença covid-19.

Sabemos como é difícil permanecer afastados da nossa família, muitas vezes dos nossos amigos, dos projetos de vida, do convívio de Natal, mas temos de manter a esperança de que o nosso esforço coletivo e futuro vai conseguir ultrapassar esta pandemia.

O Natal e o Final do Ano são, igualmente, momentos de introspeção e de balanço, de retrospectiva do que se fez ao longo do ano e de planeamento para o ano seguinte. E neste balanço, chegámos rapidamente à conclusão que 2020 foi, efetivamente, um ano com desafios enormes para a humanidade, para o nosso país e para o nosso concelho.

Continuamos na luta diária contra um inimigo invisível que mudou as nossas vidas. Uma luta travada em vários campos: nos hospitais, nos centros de saúde, nas farmácias, no comércio, no turismo, nos bombeiros, nos lares de idosos, na polícia e na GNR, nas autarquias e em todos os lugares que permitem o apoio social, os cuidados em saúde, o funcionamento da economia e da vida social.

Reforçamos, por isso, a nossa solidariedade aos homens e mulheres que continuam na linha da frente contra a doença covid-19. Falamos dos profissionais de saúde, dos médicos, dos enfermeiros, dos auxiliares médicos que no Serviço Nacional de Saúde, todos os dias, arriscam as suas próprias vidas para salvar a vida de outros. Temos para com eles uma dívida de gratidão. Uma gratidão também extensiva a todos os

trabalhadores dos supermercados e da recolha do lixo, aos funcionários públicos e aos profissionais da educação, aos operários da construção civil e aos camionistas, aos farmacêuticos e aos padeiros, aos jornalistas e aos comerciantes, a todos aqueles que com o seu trabalho continuam a garantir o funcionamento da nossa sociedade.

Cada um de nós tem um papel a desempenhar para a controlar a pandemia. Ao manter o distanciamento físico, lavar as mãos frequentemente, usar a máscara todos os dias podemos travar, como todos já sabemos, a propagação do vírus. As atitudes que assumimos na primeira vaga da pandemia demonstram que, se todos cumprirem a sua parte, podemos travar coletivamente o agravamento do número de novos casos positivos.

Nos tempos difíceis temos a obrigação de cuidar uns dos outros, de promover a solidariedade entre os montijenses. São muitas vezes os gestos de fraternidade e de solidariedade que nos definem como povo e contribuem para espalhar a esperança num futuro melhor. Se cada montijense assumir as suas responsabilidades, a solidariedade entre as pessoas será verdadeiramente enorme.

Neste caminho longo e difícil, a câmara municipal tem procurado estar ao lado das instituições de saúde, das instituições sociais, da economia local, das famílias e das pessoas. Dentro daquilo que nos é possível fazer, através do investimento municipal estratégico, criámos uma rede de fornecimento de equipamentos de proteção individual, comprámos novas ambulâncias para as corporações de bombeiros, reforçámos as equipas de emergência e socorro, adquirimos equipamentos para a proteção dos idosos nos lares, criámos uma rede com as freguesias de fornecimento de alimentos e medicamentos, criámos uma capacidade de fazer testes às unidades locais de saúde, às autoridades policiais, aos bombeiros e às instituições de solidariedade social.

O conjunto de medidas que tomámos, e vamos continuar a tomar, reflete a excecionalidade da situação pandémica, porém os cidadãos esperam e anseiam um regresso à sua vida normal. Claro que ninguém com bom senso deixa de exigir que façamos tudo para salvar vidas, mas também é preciso pensar no futuro, no futuro das famílias, do emprego, das empresas, dos nossos filhos, pais, vizinhos. Temos de pensar no futuro da nossa terra e ponderar as decisões que os autarcas assumiram e as que não assumiram.

A verdade é que haverá um amanhã, haverá um dia melhor e a nossa responsabilidade como autarcas, como poder local é garantir que estamos ao lado das pessoas, sobretudo das mais vulneráveis, dos doentes, dos idosos e das crianças. Foi, por isso, que decidimos medidas municipais de estímulo económico e social que ajudam a aliviar a crise económica e social, a salvar vidas, a salvar empregos e, também nesta fase, a aliviar as dificuldades no comércio.

Este é o Montijo que os cidadãos vão recordar amanhã. Um concelho que responde aos seus cidadãos e às suas instituições quando estas mais precisam. Um concelho que coloca a solidariedade como a pedra angular da coesão e igualdade entre as pessoas.

A covid-19 está a colocar à prova os valores fundamentais da nossa terra. Para resistir a estes tempos difíceis temos de confiar uns nos outros, temos de alargar a solidariedade e temos de ajudar a travar o coronavírus. Ambicionamos todos um concelho solidário, tolerante e robustecido no combate à pandemia, e um futuro com confiança para a nossa terra.

Época de paz e de concórdia, o Natal convoca todos os seres humanos e todos os povos, na ideia da fraternidade universal. Neste Natal, reforçemos por isso, mesmo que distantes, a partilha, a solidariedade e a fraternidade entre todos, conscientes de que com elas reafirmamos a nossa esperança e confiança num futuro melhor.

Apesar da pandemia, desejo a todos vós um bom Natal e festas felizes.

Nuno Canta
Presidente da Câmara

Vamos, pelas circunstâncias pandémicas, viver um Natal diferente. Pode ser efetivamente um Natal mais distante, mais frio para muitas famílias. Naturalmente que esta é uma distância subjetiva. Podemos estar mais distantes fisicamente das nossas famílias, mas certamente estamos mais próximos no espírito de união, de entajuda, da fraternidade e da solidariedade.

AÇÃO SOCIAL

Câmara entrega fogos de habitação social



A Câmara Municipal do Montijo realizou, a 2 de dezembro, no Salão Nobre dos Paços do Concelho, a cerimónia de entrega de 12 fogos de habitação social, os últimos fogos atribuídos no âmbito do concurso, cujo prazo de entrega de fogos terminou no dia 5 de dezembro. A 26 de outubro, a câmara tinha já entregue as chaves de seis fogos de habitação social.

O presidente Nuno Canta realçou a importância deste ato num “período de grande dificuldade que estamos a viver. A câmara tem feito um esforço significativo para apoiar as pessoas que mais precisam, principalmente as famílias em situações mais precárias”, destacando que a “atribuição destes fogos em época de Natal transmite uma mensagem de esperança a estas famílias e permite que as mesmas passem a época festiva numa casa digna, junto da sua família”.

O Município do Montijo continua a trabalhar na política municipal de solidariedade, de combate à pobreza e exclusão social através da promoção do acesso à habitação, promovendo a autonomização de pessoas e famílias carenciadas ou dependentes, com a promoção de soluções habitacionais que permitem às famílias uma habitação digna e adequada. De relembrar que, na fase de confinamento, a câmara prescindiu do valor das rendas de habitação social em benefício das pessoas, isentando as famílias do pagamento das referidas rendas nos meses de abril, maio e junho.

Os fogos entregues localizam-se no Bairro do Esteval, Esteval Novo e Afonsoeiro.

AÇÃO SOCIAL

Guia Orientador Arrendamento de Habitação

A Câmara Municipal do Montijo procedeu à tradução do Guia Orientador Arrendamento de Habitação, no âmbito da integração de migrantes, disponibilizando-o agora nas versões inglês, hindi e russo.

A implementação desta medida, que surge no âmbito do II Plano Municipal para a Integração de Migrantes (2020-2022), faz parte de uma campanha que visa informar todas as pessoas migrantes e proprietárias do concelho sobre as condições dignas de habitabilidade que devem estar subjacentes ao aluguer de espaços para fins habitacionais.

COVID-19

Centro de Reformados do Montijo com túnel de higienização

O presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, visitou no dia 12 de novembro, o Centro de Convívio dos Reformados, Pensionistas e Idosos do Montijo onde tomou conhecimento das medidas que a instituição implementou no âmbito da covid-19, nomeadamente a instalação de um túnel de higienização.

O referido túnel foi participado pela câmara municipal, num investimento no valor aproximado de sete mil euros. O equipamento destina-se a prevenir o contágio por SARS-CoV-2 nos funcionários e utentes da instituição, contribuindo para o combate à doença e para salvar vidas.

Durante a visita, Nuno Canta destacou “o investimento realizado, com o dinheiro de todos os montijenses, para que as instituições e as pessoas estejam mais protegidas”, reforçando a ideia que a “respon-

sabilidade no combate à pandemia é de cada um de nós e dos nossos comportamentos”.

O presidente salientou, ainda, o trabalho da autarquia em parceria com as instituições do concelho, nomeadamente aquelas que têm centros de dia, lares de idosos e apoio domiciliário.

No contexto de combate à pandemia, a câmara tem apoiado as instituições sociais da rede pública com várias medidas como são exemplo o túnel de higienização na Cercima e os equipamentos “Caixas de Emoções” na Santa Casa da Misericórdia do Montijo, Santa Casa da Misericórdia de Canha, União Mutualista Nossa Senhora da Conceição e Associação Caminho do Bem Fazer. Nestas últimas quatro instituições a autarquia financiou, também, diretamente testes de despistagem ao novo coronavírus.

DESTAQUE

Orçamento municipal prioriza a escola pública

O orçamento da Câmara Municipal do Montijo para 2021 ascende a um montante global de 39 580 088,74 euros. Os documentos previsionais foram aprovados na reunião de câmara de 25 de novembro.

“A proposta de orçamento municipal, para o ano 2021, é um documento previsional do valor da receita, que se prevê arrecadar, e do valor da despesa, que se prevê realizar durante este período, com um valor equilibrado de receita e de despesa de 39,6 milhões de euros” esclareceu a vice-presidente, Maria Clara Silva.

Na análise aos documentos previsionais para 2021 verifica-se que “a previsão do valor da receita corrente é de 36,8 milhões e da despesa corrente de 32,2 milhões. O valor da receita de capital centra-se nos 2,8 milhões de euros e o valor da despesa de capital em 6,6 milhões de euros”. Os números, avançados pela vice-presidente, permitem perceber que “a receita corrente prevê financiar a despesa de capital em cerca de 3,8 milhões de euros”.

A autarca lembrou que “a cobertura do pré-escolar público, a partir dos três anos de idade; a escola pública a tempo inteiro; o apoio às IPSS e corporações de bombeiros; as transferências financeiras para a Área Metropolitana de Lisboa, no âmbito do programa de apoio à redução tarifária dos transportes públicos; as verbas para transportes escolares e refeições escolares a todos os alunos do concelho” são investimentos avultados.

Na sua intervenção, o presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, afirmou que, a proposta do orçamento municipal, tem prioridades muito claras: “manter uma política de devolução de impostos, apoiar as instituições, as empresas e as pessoas nesta pandemia, garantir aos montijenses serviços públicos de qualidade, assegurar o investimento estratégico e, sobretudo, garantir o bom governo do Montijo”.

O investimento na educação foi um dos pontos mais destacado pelo autarca. O orçamento “prevê a construção do Centro Escolar do Afonsoeiro e do Centro de Recursos para a Infância e Juventude, assim como a reabilitação de escolas num investimento na ordem dos 9 477 716,40 euros na escola pública, representando um terço do orçamento”.

O autarca assumiu também que, para 2021, está previsto um investimento na reabilitação urbana: “no Largo 1.º de Maio, no Largo Miguel Pais, na futura Loja do Cidadão no Montijo, no Centro de Recolha de Animais, na ampliação da Biblioteca Municipal e na Casa da Música Maestro Jorge Peixinho, consideradas obras marcantes no próximo ano”.

A proposta de Orçamento Municipal para 2021, Plano de Atividades e Plano Plurianual de Investimentos foi aprovada com os votos a favor do PS, as abstenções da CDU e o voto contra do PSD.

Taxas de impostos municipais voltam a descer

As medidas municipais, aprovadas nesta reunião de câmara, relativas ao lançamento da Derrama, à participação variável no IRS e ao Imposto Municipal sobre Imóveis (IMI) também foram salientadas pelo autarca. A taxa de IMI em 2021 passa para os 0,37 por cento (em 2020 foi de 0,38 por cento, sendo o máximo permitido por lei de 0,45 por cento), mantendo-se à aplicação da redução da taxa para as famílias com dependentes.

Na participação municipal sobre o Imposto de Rendimento Singular (5 por cento), o município prevê, novamente, a devolução de 1 por cento desse imposto a todos os trabalhadores que pagam IRS. Foi, ainda, aprovada a isenção da Derrama para empresas com valor de negócios igual ou inferior a 150 mil euros.

A proposta de lançamento da Derrama foi aprovada por unanimidade. Enquanto a participação variável no IRS e o Imposto Municipal sobre Imóveis (IMI) contaram com os votos favoráveis do PS e do PSD e o voto contra da CDU.



MODERNIZAÇÃO

Montijo vai ter Loja do Cidadão

A Câmara Municipal do Montijo adjudicou o projeto da futura Loja do Cidadão no Montijo. A proposta vencedora já apresentou como elementos arquitetónicos as fachadas do novo edifício para Rua Manuel Neves Nunes de Almeida e para a Rua Miguel Pais.

Trata-se de um novo edifício a construir no quarteirão formado pelas Rua Miguel Pais, Tenente Valadim, Praça Gomes Freire de Andrade e Travessa do Tribunal, com cerca de 1000 m², três

frentes e duas entradas e com um espaço interior franco e aberto desde a frente da Câmara Municipal à Rua Miguel Pais.

A obra da Loja do Cidadão está prevista no orçamento municipal para 2021 e constitui um dos investimentos para a modernização administrativa dos serviços públicos. Para a concretização deste projeto, no ano passado, a autarquia adquiriu para o património municipal um prédio urbano frente aos Paços do Concelho, pelo valor de 191 mil euros.

FREGUESIAS

Apoio superior a 100 mil euros para juntas de Atalaia, Sarilhos e Canha

A Câmara Municipal do Montijo aprovou, por unanimidade, uma verba total de 105.832,99 euros a três juntas de freguesia, na reunião de câmara de 11 de novembro, realizada no Cinema-Teatro Joaquim d'Almeida.

À Junta de Freguesia de Sarilhos Grandes foi atribuído um apoio financeiro no montante de 37.704,44 euros para a aquisição de uma viatura destinada a substituir um outro veículo que ficou totalmente destruído, na sequência de um grave acidente rodoviário. Para a União das Freguesias da Atalaia e Alto Estanqueiro-Jardia foi aprovada a atribuição de um apoio financeiro, no valor de 18.128,55 euros, tendo por objeto a realização de várias intervenções em parques infantis localizados naquela área



geográfica. Na reunião de 24 de junho tinha já sido aprovada uma verba de 154.263,84 euros à união de freguesias para compartilhar a remodelação e reparação de sete espaços de jogo e recreio. No decurso das várias intervenções já realizadas foi identificada a necessidade de acrescentar vedações em alguns equipamentos, bem como um bebedouro e papeleiras, pelo que foi formulado o pedido adicional de apoio financeiro.

Por último, foi também aprovada a comparticipação de 50.000,00 euros para a Junta de Freguesia de Canha para a construção de um armazém que será utilizado no apoio aos trabalhadores e, ainda, para o armazenamento de várias máquinas e equipamentos.



DESPORTO

Relvado sintético no Campo de Futebol do Afonsoeiro

Começaram os trabalhos de requalificação do Campo de Futebol do Afonsoeiro, que será o futuro espaço de jogo oficial dos diversos escalões do Estrela Futebol Clube Afonsoeirense. No cumprimento do compromisso estabelecido com o Estrela, até ao final do corrente ano, a Câmara Municipal do Montijo está a instalar

um novo relvado sintético no Campo de Futebol do Afonsoeiro. O investimento é realizado com base no acordo com a Repsol, no valor de 200 mil euros, exigido pelo Município do Montijo, no âmbito do contrato de arrendamento do terreno da bomba de combustível da Avenida de Olivença.

UNIVERSIDADE SÉNIOR

Nova equipa reitoral

A nova equipa reitoral da Universidade Sénior do Montijo, para o biénio 2020-2022, tomou posse no dia 26 de novembro, na sala multiusos da Quinta do Saldanha. A nova reitoria é composta por Francisco dos Santos (reitor), João Barbosa e Lúcia Ramalho (vice-reitores).

O presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, e o vereador do pelouro da Ação Social, José Manuel Santos, marcaram presença na cerimónia. Nuno Canta deixou palavras de confiança e estímulo para a nova equipa reitoral, reconhecendo o trabalho desenvolvido pela Universidade Sénior na disseminação do conhecimento junto da população sénior.

Francisco dos Santos volta a assumir a posição de reitor, admitindo que a tomada de posse acontece num “momento difícil, mas temos de ter esperança que virão dias melhores e que iremos continuar a desenvolver o trabalho de excelência que fazemos há 14 anos”.

Recorde-se que em 2018, a Câmara Municipal procedeu à alteração das normas da Universidade

Sénior, passando a prever uma estrutura, cuja composição é designada pela câmara, de um reitor co-adjuvado por um ou mais vice-reitores, responsável pelas matérias de natureza pedagógica da universidade, com mandatos com a duração de dois anos até ao final da duração do mandato autárquico.



RESTAURANTE **RETIRO DAS TAIPADAS**

Cozinha de excelência e centenária

Nas panelas e tachos do Retiro das Taipadas estão os saberes e sabores culinários de quatro gerações. É um negócio familiar centenário, que começou com o bisavós algarvios (Valentim e Maria), continuou com os avós (António e Maria Catarina), com os pais (Arménio e Idalina) e, atualmente, tem os irmãos Bruno e Jorge Candeias na liderança.

A taberna do bisavô e do avô que, noutros tempos, era frequentada “pelas pessoas que vinham do Alentejo para a venda do gado em Vila Franca de Xira ou noutros sítios e era um ponto de referência onde as pessoas e os animais pernoitavam e descansavam”, deu lugar a um restaurante que ganhou prestígio na zona e, hoje, é sinónimo de boa comida.

O poço, onde os animais bebiam água, mantém-se no mesmo local, recordando memórias antigas. O coelho à caçador, o galo no tacho ou o ensopado de borrego... enfim as velhas e saborosas receitas da avó continuam, igualmente, a chegar à mesa dos clientes.

“O coelho à caçador, o galo no tacho ou o ensopado de borrego... enfim as velhas e saborosas receitas da avó continuam, igualmente, a chegar à mesa dos clientes.”

Clientes que têm no Retiro das Taipadas uma referência na chamada cozinha tradicional portuguesa, “a feijoada, o cozido, a cabidela, mão de vaca com grão”, mas também já se renderam aos novos pratos introduzidos por Jorge e Bruno. Falamos de pratos como o peixe grelhado, o arroz de polvo, a massa de peixe ou a carne de grande qualidade, alguma dela maturada.

Nesta viagem gustativa pela ementa do Retiro das Taipadas, uma coisa é certa: seja peixe ou carne, a qualidade e a frescura são o conceito chave deste restaurante. “Quase todos os dias vamos ao peixe na lota de Setúbal, a carne é do Talho Eduardo no Montijo que é excelente, e galinhas, coelhos e outros animais de criação são de produção local, nossa ou dos vizinhos”, contam. A aposta na qualidade da matéria-prima é devidamente reconhecida pelos clientes. Alguns deles, tal como Bruno e Jorge, vão crescendo com o Retiro das Taipadas: “temos clientes que hoje vêm com os filhos e que vinham com os

pais e avós. É giro ver porque, nas traseiras, temos uma horta e capoeira, e os miúdos agarram nos pratos e vão dar comida aos animais. Sentem-se em casa, na cidade não têm contacto com a natureza e gostam muito de aqui estar. Além de ser o Retiro das Taipadas é, também, o retiro deles”.



A pandemia da covid-19 alterou alguns destes hábitos, com os clientes de zonas mais distantes como Lisboa ou Setúbal a não visitarem tão frequentemente o restaurante. A procura diminuiu assim um pouco, mas o Retiro das Taipadas adaptou o horário para uma gestão mais racional. O café abre mais cedo para “os clientes que vão trabalhar nas estufas e agricultura” e o restaurante serve almoços de 2.ª a 4.ª feira e almoços e jantares de 5.ª feira a sábado, encerrando ao domingo.

Quem já experimentou a qualidade da comida e o atendimento simpático e personalizado desta casa talvez não precise de ajuda na escolha da ementa. Para quem não conhece, Bruno e Jorge deixam a sugestão de uma massa de garoupa ou uma boa carne grelhada, acompanhadas pe-

los excelentes vinhos da Adega de Pegões, com final doce de uma torta de laranja ou de um crocante de chocolate.

No futuro pós pandémico do Retiro das Taipadas está um projeto de requalificação da cozinha, das casas de banho e da esplanada com o objetivo principal de “dar mais conforto aos clientes”.

Num concelho dividido em duas zonas geográficas distintas nas suas características e que estão distantes vários quilómetros uma da outra, o Retiro das Taipadas é efetivamente um recanto a descobrir. Garantimos que a torta de laranja, a carne grelhada, o arroz de tamboril ou o coelho frito merecem várias viagens às Taipadas, na Freguesia de Canha!

RESTAURANTE Retiro das Taipadas

Estrada Nacional 10, 2985-064 Canha

265 897 125

www.facebook.com/retiro-das-taipadas

Expressões

BD | CARTOON

António Coelho

Nascido a 4 de julho de 1977 na Freguesia de Pontével (Cartaxo) completou o Curso de Professores do Ensino Básico na Variante de Português / Inglês em 2000 na Escola Superior de Educação de Lisboa. Exerceu brevemente funções como professor e, mais tarde, enveredou por outro caminho no campo profissional ligado às tecnologias de informação.

As suas referências orbitam entre a banda desenhada europeia, norte americana, o Manga e Webcomics, mas foi no *cartoon* que desenvolveu o seu grafismo, tendo participado em concursos, tais como o promovido pelo evento BD Odemira e outros internacionais, chegando a vencer o 1.º prémio de Cartoon 2013, no escalão C+, do 24.º Prémios Nacionais de Banda Desenhada e uma Menção Honrosa no 30.º CNBD em 2019 promovidos pelo Festival Amadora BD. No 1.º curso Iniciação à Arte Sequencial promovido pela Câmara Municipal do Montijo refrescou conhecimentos na narrativa sequencial e actualmente publica o Webtoon "Century One" na plataforma online [webtoons.com](https://www.webtoons.com/en/challenge/century-one/list?title_no=471024): https://www.webtoons.com/en/challenge/century-one/list?title_no=471024

Está, também, a orientar na Escola de Artes Sinfonias e Eventos no Montijo a "Oficina de Banda Desenhada e Cartoon".



ENTREVISTA | FILIPA CANHÃO

O sonho de conquistar o mundo da música

É sempre um exercício difícil escrever sobre talentos que, na realidade, precisam de ser vistos e escutados. Contudo, neste caso em concreto temos uma ajuda extra: os mentores do programa televisivo *The Voice*. Usamos, por isso, as palavras de Marisa Liz, Aurea, Diogo Piçarra e António Zambujo que elogiaram, para todo o país ver e ouvir, a voz e o talento de Filipa Canhão.

“Foi incrível”, “tens muito potencial”, “gostei muito de ouvir” e “senti a tua emoção ao cantar” foram avaliações dos jurados do *The Voice Portugal*, que se mostraram expressivos, generosos e entusiastas nos elogios a esta jovem de 17 anos, que pensou ser médica, mas agora prefere apostar na comunicação e, sobretudo, na música.

Filipa passou duas fases eliminatórias no programa da RTP1, atingindo o tira-teimas onde não alcançou a passagem à etapa seguinte. Apesar do percurso no *The Voice* ter terminado mais cedo que o desejado, a experiência “foi incrível. Aprendi muito. É um crescimento artístico e, também, pessoal. É, realmente, uma experiência que muda vidas”, confessa.

“Adoro trabalhar em televisão, comunicar, conhecer pessoas com experiências de vida diferentes. Acho que isso acaba por me enriquecer e fazer crescer enquanto pessoa. Enfim... espero o melhor e que a música esteja lá”.

Esta “mini carreira”, como afirma Filipa em tom de brincadeira, começou em casa, com “flautas, pianos e outros instrumentos para brincar”. Posteriormente, teve aulas de educação musical – piano e coro – no Conservatório Regional de Artes do Montijo e, mais tarde, aulas de voz na MusiMusa.

A paixão pela música, herdada da avó materna, foi crescendo com a idade, paralelamente com a confiança nas suas capacidades vocais: “tenho ganho mais controlo na voz, melhorado a respiração e aprendi a aceitar que uma grande voz não precisa de atingir todas as notas altíssimas e, por isso, comecei a aproveitar a suavidade, a força da minha voz e os *runs* que adoro fazer”. Para tudo isto contribuiu a formação musical, a participação em programas televisivos e uma maturidade muito própria de uma jovem de 17 anos que sabe ter talento, sabe aproveitá-lo e, sobretudo, tem a “paixão de estar em cima do palco. Não é uma questão de ser reconhecida, é



saber que me transformo, é o carinho do público, é fazer o que gosto e divertir-me a fazê-lo”.

À primeira vista, ou talvez seja melhor dizer fora do palco, Filipa Canhão é uma miúda de 17 anos simples, “ponderada, calma e isolada no meu canto”. O efeito do palco e da música arrancam-lhe outras características não tão visíveis num primeiro olhar: “é uma transformação. Fico super à vontade, muito mais extrovertida. Sinto-me na ‘minha praia’”.

Esta mistura de ponderação com paixão traz-lhe “a plena consciência que é a música é o que quero fazer, mas tenho que ter um plano B. Quero entrar na faculdade e tirar o curso de comunicação social. O mundo da música, em Portugal, acaba por ser muito difícil. Ou somos mesmo bons ou, mais tarde ou mais cedo, aca-

bamos por desaparecer nesta indústria”, afirma Filipa.

Os planos desta jovem montijense passam, assim, pela ambição “de lançar um álbum e de conseguir ter reconhecimento pelo meu trabalho na música. Espero também conseguir conciliar isso com a comunicação social que é, também, um sonho. Adoro trabalhar em televisão, comunicar, conhecer pessoas com experiências de vida diferentes. Acho que isso acaba por me enriquecer e fazer crescer enquanto pessoa. Enfim... espero o melhor e que a música esteja lá”. O futuro a longo prazo de Filipa Canhão é desconhecido dela e de todos nós. O que sabemos é que haverá sempre uma banda sonora a acompanhar o caminho desta ponderada, sonhadora e talentosa jovem da nossa terra.

ESPECIAL

Sabores de Natal

Há cheiros e sabores muito próprios de determinadas épocas. O Natal é uma delas. Afinal é nesta altura do ano que comemos azevias, bolo rei e outras tantas iguarias exclusivas do Natal. Há quem diga até que o bacalhau cozido tem outro sabor. Neste Montijo Hoje procuramos trazer um pouco dessas memórias olfativas e gustativas com um conjunto de quatro reportagens que nos oferecem sugestões - umas mais óbvias, outras mais originais - para a nossa mesa de Natal. Usamos, por isso, o Natal como pretexto para dar a conhecer quatro novos projetos na área do comércio local que merecem a sua visita. Um Feliz Natal!





O BOLO NO MERCADO

“Porque aqui todos merecem uma fatia de bolo!”

Muitas vezes, nos momentos difíceis surgem ideias inspiradoras. O projeto O Bolo no Mercado é um bom exemplo disso mesmo. Maria Silva e Susana Pinto, com a inestimável cooperação de Jesus Monteiro, meteram literalmente a mão na massa e decidiram, em plena pandemia, trazer mais doçura ao Mercado Municipal. Este projeto “é filho da covid”, dizem Maria e Susana, contando que em 2012 abriram uma empresa na área da pastelaria criativa para eventos, “reconhecida nacional e internacionalmente, no entanto não nos conheciam no mercado local. Com a covid-19, sobretudo na fase inicial, a empresa praticamente parou e decidimos não desistir e iniciar este projeto de O Bolo no Mercado, que começou no mês de setembro”.

Inicialmente, tiveram numa banca na zona das frutas e hortícolas. Desde o dia 28 de novembro que ocupam uma das lojas exteriores do Mercado Municipal. Tanto num local como noutro, “a adesão e o *feedback* das pessoas é muito superior às nossas expectativas. É gratificante, enchemos a alma ter clientes que compram e voltam para dizer que adoraram os produtos”, diz Jesus Monteiro.

O segredo deste sucesso está nas receitas tradicionais, com algumas adaptações (há receitas ve-

gan e sem glúten, por exemplo), tudo confeccionado de raiz e com produtos de primeira qualidade. E porque os olhos também comem, o toque final é, sem dúvida, a apresentação de extremo bom gosto da loja e dos produtos.

Quem é cliente já ficou rendido aos Primes Tentúgal (a versão montijense dos pastéis de Tentúgal), ao bolo de milho, ao bolo de mel, ao salame vegan ou ao bolo filha bastarda (de batata doce e laranja).

Para os novos clientes, deixamos a sugestão de aproveitar o Natal para conhecer e provar as delícias de O Bolo no Mercado. Olhe que a escolha vai ser doce e variada: a coroa de Natal de chocolate, avelã e laranja, a Rainha do Mercado (uma abordagem ao bolo rainha), o São Nicolau (um bolo rico em frutos secos), as nevadas (uma adaptação *light* das azevias) ou um bolo de sultanas com vinho do porto, que gentilmente a Maria, a Susana e a Jesus deram a receita para que possa fazer em sua casa. Estes e outros sabores natalícios (ou sem ser de Natal) estão à espera da sua visita no Mercado Municipal... até “porque aqui todos merecem uma fatia de bolo!”.

O Bolo no Mercado | Mercado Municipal do Montijo

Receita

Bolo de sultanas com vinho do Porto

200g de manteiga; 250g de açúcar; 1dl de vinho do Porto; sumo e raspa de 1 laranja; 5 ovos; 1 colher de chá de fermento; 300g de farinha de trigo; 150g de sultanas; manteiga para untar e papel vegetal para forrar.

Unte muito bem uma forma com manteiga, forre com papel vegetal e volte a untar;
 Amasse a manteiga com o açúcar;
 Junte aos poucos o vinho do Porto, o sumo e a raspa da laranja;
 Adicione os ovos um a um e após estes a farinha e o fermento;
 Junte por fim as sultanas e envolva;
 Leve ao forno a 150 graus durante 1 hora.

DELÍCIA A GRANEL

Sabores a granel no Mercado Municipal

Os frutos secos fazem parte da mesa de Natal da generalidade das famílias portuguesas. Provavelmente até tem memórias de outros tempos em que ia (ou acompanhava pais e avós) comprar avulso amêndoas, avelãs, nozes, figos, passas e outros frutos secos nas mercearias antigas da cidade.

São exatamente frutos secos e memórias de outros tempos que pode encontrar na Delícia a Granel, no Mercado Municipal. Um novo espaço comercial que traz hábitos que a modernidade afastou, mas que a pouco e pouco são retomados numa lógica de oferta diferenciadora

e, até, mais económica para a carteira do cliente. Francisco Gomes é o proprietário. Um Jovem que, não obstante a idade, tem o conhecimento do comércio no mercado Municipal, o tal bichinho transmitido pela avó, a D. Eugénia, e pelo pai, que há largos anos têm bancas naquele espaço municipal. Agora decidiu lançar-se a solo num projeto “já pensado há algum tempo” e que “foi buscar tudo o que é tradicional, procurando trazer clientes ao comércio local”.

Ali, nas prateleiras novas, mas de aspeto antigo da Delícia a Granel tem “conservas, doces, vinhos, produtos regionais e o conceito de com-

prar a granel o que quiser e na quantidade que quiser”.

Neste Natal, na Delícia a Granel vai poder encontrar os frutos secos e outros sabores de Natal: frutas cristalizadas, bolos e até os tradicionais cabazes de Natal com os produtos típicos da época natalícia.

Fica, por isso, o convite para visitar a Delícia a Granel e fazer as suas compras de Natal no Mercado Municipal.

Delícia a Granel | Mercado Municipal do Montijo





GAYA GELATO

Gelati e outras delícias italianas

A Gaya Gelato é um daqueles sítios onde ficamos reféns da indecisão. No bom sentido, claro! Há gelado de batata doce, por exemplo. Há *cappuccino* com *cannolo*. Brioche com gelado. *Crostata* de maçã e outras especialidades italianas. O difícil mesmo vai ser escolher, porque depois de provar garantimos que ficará rendido a este projeto que trouxe um bocadinho de Itália ao Montijo.

Sónia Carvalheira é o lado montijense deste negócio. Gianmaria Maccarelli é o lado italiano. Em setembro deste ano, abriram a primeira loja portuguesa da Gaya Gelato, uma marca criada por outros três italianos em Bali. A eles os dois juntaram-se Andreia, responsável pelo fabrico, e Margarida encarregue da área do atendimento ao cliente.

A paixão pelo gelado italiano de Gianmaria (que em miúdo, no verão, comia três gelados por dia) e a amizade com Sónia e o marido fizeram nascer este negócio na consciência que existe espaço no mercado para uma marca que aposta no verdadeiro gelado italiano e assume claramente a defesa

dos recursos naturais, com os seus valores assentes na sustentabilidade.

Gaya “significa terra mãe e a marca defende como essencial a sustentabilidade do planeta. Por isso, sempre que podemos, usamos ingredientes locais. O gelado de framboesa, por exemplo, as framboesas são produzidas no concelho”, explicam.

O Montijo é o quartel general da marca em Portugal, onde está o “nosso laboratório no qual fazemos as receitas da Gaya e vamos realizando experiências de fusão, usando produtos portugueses. Por exemplo, o *cannolo* é feito com requeijão ao invés da *ricotta*. Já tivemos um gelado de *zabaione* com moscatel de Setúbal no lugar do vinho marsala, como é originalmente feito”, conta Gianmaria.

Neste processo de produção de gelado artesanal utilizam uma máquina inovadora – a *Principessa*, criada por um dos fundadores da marca, que não desperdiça tanta água no processo de limpeza e permite fazer gelados com mais frescura, quase no momento, à frente do cliente.

E por falar em cliente... lembra-se do pregão

“olha o gelado. É morango, baunilha ou chocolate!”? Pois... esqueça! Na Gaya Gelato há uma paleta de cores e sabores. Há gelado de chocolate, avelã, amendoim com caramelo salgado, romã, framboesa, batata doce, baunilha, uma imensidão de opções que vão variando consoante os produtos da época.

Se não é fã de gelados, há outras especialidades italianas para provar e repetir. O já falado *cannolo* siciliano, a *crostata* (tarte típica italiana), o brioche, a *granita* (uma espécie de granizado, mas muito melhor!), o conhecido *cappuccino* ou o *affogato* (café com bola de gelado).

Uma coisa é certa: visitar a Gaya Gelato é uma verdadeira experiência italiana sem sair do Montijo. Se preferir o conforto da sua casa, fique a saber que têm serviço de *take-away* e entregas ao domicílio. Aproveite a época de Natal para esta viagem pelos sabores italianos... talvez até troque as azevias de batata doce por um delicioso gelado com o mesmo sabor!

Gaya Gelato | Rua Miguel Pais n.º 34 | Montijo



DAQUI P'RA FORA

Qualidade até à sua mesa

Aberto há pouco mais de três meses, o Daqui P'ra Fora trouxe ao Montijo um conceito diferente do típico *take-away*. Ao lado prático de um pronto a comer, junta-se a ideia de comida de restaurante e reconfortante. E é exatamente nesta lógica que o Chef Fábio Bispo sugere para este Natal um prato inspirado nas suas tradições familiares. Descubra qual e saiba que estará disponível para encomenda na ementa de Natal do Daqui P'ra Fora!

Vamos então a esta sugestão gastronómica natalícia. Como o próprio chef afirma, é “algo que estou habituado a comer. É um polvo com batata doce, um prato clássico com um toque pessoal,

com um puxadinho que chamamos ‘daqui’, por ser ideia nossa. Um prato simples, de conforto que enche a alma e sabe a Natal”.

A família de Fábio tem fortes raízes na restauração montijense – é filho do proprietário do restaurante “O Victor” – e a pandemia trouxe novas oportunidades de negócio: “pensámos criar um restaurante de comida para ir para casa, daí o nome Daqui P'ra Fora. Não é o conceito de *take-away* normal porque é comida de restaurante, feita na hora, de raiz, com muito amor e carinho”, explica.

No Daqui P'ra Fora as ementas são semanais, mudam todas as terças-feiras, há pratos mais elaborados, mas também petiscos. Uma ementa que

junta o rigor do Chef Fábio Bispo com a cozinha tradicional portuguesa às experiências por sabores de outras paragens, incentivando a um fator fundamental na cozinha e na comida: a partilha. A qualidade, o carinho na confeção dos alimentos, a atenção aos pormenores, a simpatia no atendimento fazem parte da lista de ingredientes do Daqui P'ra Fora. Estão de porta aberta, de 3.^a a domingo, para servir a melhor e mais reconfortante comida de restaurante para que possa levar e desfrutar no conforto da sua casa.

Daqui P'ra Fora | R. Dr. Manuel Cruz Júnior, n.º 36 Montijo

EXPOSIÇÃO

“Subconsciente” de Valentim Quaresma

A Galeria Municipal do Montijo apresenta, até 6 de fevereiro de 2021, a exposição de escultura, joalheria contemporânea e moda “Subconsciente” de Valentim Quaresma.

Foi na joalheria contemporânea e na escultura que Valentim Quaresma deu forma à sua arte. Sendo um dos designers portugueses que mais aplausos recolhe, tem no *upcycling* uma das suas maiores referências e fonte de inspiração.

O processo de criação de Valentim Quaresma envolve a reutilização criativa dos mais diversos materiais, muitas vezes materiais banais, do nosso dia-a-dia, conferindo-lhes um novo valor, uma nova função, transformando as coisas simples do quotidiano em arte.

“Subconsciente” é uma exposição cheia de criatividade, onde Valentim Quaresma coloca em diálogo obras suas nas três áreas que têm feito parte do seu percurso artístico: escultura, joalheria contemporânea e moda.

Não perca esta oportunidade de rever o trabalho de Valentim Quaresma!

Galeria Municipal | Entrada Livre
Horário: 3.ª a 6.ª feira 9h00-12h30 e 14h00-17h30,
sábados 9h00-12h30



COMEMORAÇÕES

Autarquia inaugura topónimo Avenida dos Direitos da Criança

No 31.º Aniversário da Convenção sobre os Direitos da Criança, o presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, e a presidente da Comissão Nacional de Promoção dos Direitos e Proteção das Crianças e Jovens, Rosário Farmhouse, inauguraram no dia 20 de novembro, o topónimo “Avenida dos Direitos da Criança”, numa cerimónia simbólica, junto à Urbanização dos Moinhos, na estrada que liga Montijo a São Francisco (concelho de Alcochete).

Rosário Farmhouse enalteceu a iniciativa municipal que criou a “primeira avenida dos direitos da criança no país. Que a Câmara Municipal do Montijo sirva de exemplo a todos os outros municípios. Uma câmara que tem



as crianças no centro da sua ação é uma autarquia que pensa no futuro”, disse. O presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, afirmou a responsabilidade municipal “para com todas as crianças montijenses”, nomeadamente na “educação, alimentação, saúde e proteção”. O autarca lembrou que têm sido feitos “avanços significativos na promoção dos direitos da criança, mas que se continuam a assistir a violações graves desses direitos. Todos temos a responsabilidade de não falhar na proteção das crianças em risco, que sofrem ameaças à sua integridade física, psíquica e moral”. O novo topónimo, atribuído em reunião da Comissão Municipal de Toponímia realizada a 23 de outubro, fica localizado num arruamento na União das Freguesias de Montijo e Afonsoeiro, na estrada que liga Montijo a São Francisco (concelho de Alcochete). A 20 de novembro de 1989, a Assembleia Geral das Nações adotou por unanimidade a Convenção sobre os Direitos da Criança, que foi depois ratificada por Portugal em 21 de setembro de 1990. É um tratado que consagra a promoção e proteção de um conjunto de direitos fundamentais tais como civis, políticos, económicos, sociais e culturais para todas as crianças



EDUCAÇÃO

Espaço Maker em Movimento

O Espaço Maker em Movimento (EMM) é um novo veículo ao serviço da comunidade educativa montijense que permite um trabalho em rede no ensino público, concretizado pela participação dos professores, educadores, auxiliares, pais e alunos e constitui uma das onze atividades do Projeto CRIA – Centro de Recursos para a Infância e Adolescência, candidatas pelo município do Montijo ao PORL 2020, no âmbito dos Planos Inovadores de Combate ao Insucesso Escolar.

O presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, destacou que “uma escola de futuro é uma escola que responde aos problemas e que se enriquece com a inclusão de todos. A câmara pretende com este projeto de digitalização do ensino romper o ciclo vicioso das desigualdades, e nisso, a escola pública, uma escola de futuro, é uma escola que responde aos problemas e que se enriquece com a inclusão de todos”.

Com este novo espaço, instalado numa viatura municipal adaptada, nasce um novo paradigma educacional para o Montijo, em que os alunos são desafiados a organizarem-se para desenvolver atividades em grupo, de forma autónoma, com o intuito de criar uma solução ou um objeto.

Com base numa filosofia pedagógica construtivista, através do recurso ao método *tinkering*, os alunos realizam atividades exploratórias e contactam com conceitos ligados à ciência, tecnologia, engenharia e matemática (STEM, na sigla em inglês) e têm à sua disposição um conjunto de equipamentos, materiais e ferramentas para desenvolverem os seus próprios projetos (explorar circuitos elétricos, construir peças de roupa com

componentes eletrónicos, imprimir objetos com impressoras 3D, fabricar pequenos gadgets, ...). Neste novo espaço municipal, os alunos experimentaram, exploraram e testaram novas ideias e o erro faz parte do processo, não sendo o produto final condicionado a algo correto ou uma solução em especial. Ao invés disso, o que se espera são diferentes resultados ou soluções.

Realizando atividades práticas onde se exploram os elementos mais envolventes e motivadores dos processos de aprendizagem, mobilizam-se conhecimentos, promove-se uma aprendizagem ativa e favorece-se o desenvolvimento de competências essenciais à vida profissional e pessoal dos jovens. O EMM já se encontra em funcionamento, numa estreita colaboração entre a Câmara Municipal e o Agrupamento de Escolas de Pegões, Canha e Santo Isidro, ao nível do desenvolvimento de projetos para o 3.º ciclo do ensino básico.

Está disponível para se deslocar às escolas para ser utilizado pelos docentes dos estabelecimentos do ensino básico e do ensino secundário, mediante marcação prévia, para desenvolvimento de projetos pelos respetivos alunos, preferencialmente numa perspetiva de transversalidade do currículo. Os docentes e os alunos têm o apoio de técnicos da Divisão de Educação no desenvolvimento dos seus projetos.

Se é docente numa escola do concelho de Montijo e ficou curioso, não hesite... vamos até si!

Levaremos o Espaço Maker em Movimento até à sua escola, em condições de segurança.

Mais informações através da Divisão de Educação da Câmara Municipal do Montijo.

ESPECIAL

Da horta à sua mesa

É um *cliché*, sabemos disso. Possivelmente “da horta à sua mesa” soa-lhe a anúncio televisivo de uma qualquer marca de produtos alimentares, mas talvez não suspeite que há uma imensa riqueza na agricultura que se pratica no concelho do Montijo.

E a verdade é que há mesmo! Aliás é provável que a batata doce com que vai fazer o recheio das suas azevias de Natal; a hortaliça, a cenoura e as batatas do bacalhau da sua consoada; as ervas aromáticas com que temperou o peru (e também há perus, mas isso fica para outra edição do Montijo Hoje); ou até mesmo as framboesas do *cheesecake* que fez de propósito porque há sempre quem não goste de bolo rei... dizíamos é provável que tudo isto, e muito mais, seja *made in* Montijo.

É um pouco desta multiplicidade e qualidade que damos a conhecer neste Especial, com um conjunto de entrevistas a empresas e agricultores. De Canha ao Alto Estanqueiro, o nosso sector da produção agrícola e florestal (sim, porque também há pinhões) é dinâmico e muito diversificado.

No final das suas leituras, esperamos ter demonstrado isto mesmo e, também que fique motivado para comprar local, para comprar produtos portugueses.





DOCE BAGA

Qualidade, consistência e sabor

A Doce Baga dedica-se à produção de frutos vermelhos, mais concretamente, framboesas e mirtilos, diretamente do campo, com entrega em sua casa ou no local de trabalho.

A aventura começou em 2011 quando Sandra Augusto e Ana Correia seguiram a sugestão de um familiar e investiram num projeto Jovem Agricultor.

Não tinham conhecimentos na área, o setor era um perfeito desconhecido, mas dividiram esforços, arregaçaram as mangas e deitaram mãos à obra. Uma estudou a área técnica, plantas, produção, quantidade de produção, e outra a parte empresarial com o levantamento do material necessário, orçamentos, rentabilidade e processo de vendas. Em 2012 tinham o projeto aprovado! São ambas de Lisboa, mas investiram em Canha pois o projeto tinha uma majoração caso fosse desenvolvido em área desfavorável.

Sandra conta que o início foi trabalhoso e dispendioso “comprámos plantas a quem não devíamos. Montámos tudo em solo e agora está em vaso. Todas as trocas de terra para vaso, de vaso com canal ou sem canal, com tela ou sem tela, rede de sombra preta ou rede de sombra branca ou prateada, o escoamento do produto... foi difícil.” Mas determinadas e perseverantes como são, dificilmente iam deixar o projeto falhar.

O projeto inicial era o mirtilo. A framboesa surgiu, *a posteriori*, devido à rentabilidade pois, ao contrário do mirtilo que só produz uma vez por ano, a framboesa pode ter duas produções por ano, o que permite pagar o vencimento aos colaboradores que trabalham com eles o ano todo. “Temos quatro postos de trabalho a tempo inteiro e na altura da apanha da framboesa podem ser oito pessoas. Já na apanha do mirtilo há dias que são 20, 60 ou até 80 pessoas.” Neste momento a exploração tem meio hectare de framboesa e dois hectares de mirtilo com certificado biológico o que se traduz em cerca de 12 toneladas de framboesa por ano.

Cerca de 99 por cento da fruta produzida é exportada, através de Redfields, outra empresa que conseguiram fazer com dois outros produtores e que funciona como plataforma de exportação. Mas um dos objetivos da Doce Baga sempre foi vender localmente no sentido de tentar cortar o máximo de intermediários. Tentar chegar ao consumidor final o mais rápido possível uma vez que a framboesa é um fruto muito perecível, que em média dura 12 dias. E quem diria que esta oportunidade ia surgir em plena pandemia. “Este ano com a crise começámos a deitar toneladas de frutas fora porque não havia escoamento. Lembrámo-nos então de pôr um anúncio no Facebook a dizer que entregávamos. Problemas!!!” conta Sandra a rir.

Receberam centenas de mensagens e pedidos. Adaptaram a empresa, compraram uma carrinha online, arranjam uma pessoa para fazer a distribuição, arriscaram, os clientes aprovaram a qualidade e funcionou. “Nós colhemos de manhã e à tarde está na casa do cliente por isso a qualidade é superior e as pessoas notam a diferença. Nos campos, os frutos são colhidos manualmente para a embalagem final, preservando a qualidade, consistência e sabor, assegurando que as bagas chegam deliciosas e frescas aos consumidores”.

O rigor e exigência que têm na qualidade das bagas é transversal a todo o processo. Preocupam-se com a correta gestão da diversidade biológica e adotam práticas agrícolas que protegem o meio ambiente. “Vamos experimentando e vamos tentando melhorar. Com a troca de vasos por exemplo conseguimos consumir muito menos água porque embora a rega fosse localizada o facto da planta estar na terra fazia com que a água caísse no chão e evaporasse mais rapidamente.”

Se já ficou com água na boca e com vontade de provar esta frescas e deliciosas bagas vá à página ou Facebook da Doce Baga e faça a sua encomenda. E enquanto espera pela entrega decida se quer comer a fruta ao natural ou, quem sabe, num delicioso doce, xarope ou geleia.

ANTÓNIO RITA

Uma vida ligada à terra e à agricultura

Tem as mãos marcadas pela vida no campo e a experiência e sabedoria empíricas de quem conhece a natureza, o seu tempo e o seu dinamismo. António Rita, natural de Canha, conhece bem as potencialidades e fragilidades da zona este do concelho para a prática agrícola e, ainda, hoje, mas margens da Ribeira de Canha, na Herdade do Vale das Cebolas, continua a produzir arroz, outrora uma das principais produções da freguesia.

E se o leitor, tal como nós, vive na cidade provavelmente desconhece o processo de produção deste cereal, que é dos mais fundamentais à alimentação da população humana no mundo. Tudo começa com a mobilização do terreno, acaba no secador e, pelo meio, há até um avião.

“Primeiro mobiliza-se o terreno. Temos de fazer por fases, lavrar, gradar, passar com a niveladora laser para alisar o terreno e não haver desperdícios de água. Depois alagar para vir o avião e semear. Também pode ser semeado com tractor a seco, mas é mais complicado. Depois de apanhado, é descascado, branqueado e secado. Finalmente é vendido aos industriais das fábricas de arroz. Faço esta parte através de uma associação de produtores do Poceirão. É um trabalho que começa em abril e agora (novembro) é que estamos a ceifar”.

A atividade está cada vez mais complicada na zona de Canha por culpa da escassez de água na Ribeira, “a zona onde cultivo é também muito arenosa e há dois anos que escolhi uma variedade, até muito apreciada pela indústria, que se dá muito bem ali para Alcácer do Sal, mas aqui nem por isso. Vou colher à volta de cinco toneladas de arroz, o que é muito pouco”, afirma António.

Paralelamente à produção própria de arroz, António Rita trabalha há 32 anos para a Sociedade Agrícola Quintas de Cadaval, com sede na zona Oeste do país. E, neste ponto, poderá ficar surpreendido ao saber que a famosa pera rocha do Oeste afinal talvez seja de Canha!

É na Herdade do Olho de Bode do Meio que estão plantados cinco hectares de pera rocha, “já tivemos mais três hectares. Essa plantação acabou por não resultar devido a uma praga. No Oeste a produção é maior porque são 70 hectares, mas aqui também é boa. Já chegamos a tirar 180 toneladas de pera rocha, este ano fizemos 125”, conta. A tal sabedoria prática de António Rita tem uma explicação simples e certa para as potencialidades do território este do concelho do Montijo para a produção frutícola: “o clima aqui permite colher duas a três semanas mais cedo do que no Oeste e isso tem vantagens para a empresa”.

Com uma “vida sempre ligada à agricultura”, a trabalhar por conta própria ou para outros, António Rita é a voz da experiência e do conhecimento de quem cresceu, viveu e vive no campo a mexer na terra, a colher o que ela dá e, essencialmente, a fazer aquilo que gosta.



PORTFLORESTA

Caviar da floresta

Gosta de caviar da floresta? Sabe qual é o rei dos frutos secos? Se calhar a resposta é não. Mas se lhe dissermos que estamos a falar de pinhões possivelmente a sua resposta já é diferente.

O pinhão, também conhecido como ouro branco ou caviar da floresta, é uma semente de sabor único, encorpado, entre o resinoso e o adocicado e é a matéria prima da Portfloresta, empresa de descasque de pinhas e comercialização de pinhões, situada em Pegões.

Esta empresa familiar foi criada em 2005 e na liderança encontramos Severino e Raul Lorenzo, pai e filho.

Severino começou nesta indústria ainda criança “com 12 anos saía da escola e ia trabalhar com um tio que tinha uma fábrica”. O gosto pela área cresceu e mantém-se até hoje. Chegou a Portugal no ano de 1985, trabalhou dois anos com o tio e a seguir prestou serviços durante 27 anos na empresa Preparadora de Pinhões, Lda., uma vida ligada à floresta e ao mundo dos pinhões.

Hoje, acompanhado do filho, gere a Portfloresta e a Frutos do Passado, empresas que têm sobrevivido às dificuldades do sector devido ao esforço de ambos: “a matéria prima é tão pouca que, obrigatoriamente, temos de saber realizar todas as tarefas, desde avaliar as pinhas de um pinhal a olho, passando pelas diferentes fases no descasque até à comercialização e pós venda”, explicam.

Se não conhece o processo de produção de miolo do pinhão, Severino e Raul explicam, mas, avisamos já, que é laborioso. “A empresa concorre ao direito de apanha das pinhas existentes nas herdades que têm pinheiros mansos. Após ganharmos os concursos, contratamos pessoas que realizam a apanha manual das pinhas”.

Em Portugal o prazo legal para a apanha decorre entre 1 de dezembro e 31 de março. Quando a pinha verde dá entrada na fábrica é colocada em montes, uma parte é debulhada artificialmente, passa por caldeiras de água quente para amolecer e segue depois para as linhas de máquinas de descasque, escolha e preparação do produto final. As restantes esperam pela chegada do verão para o Sol as abrir e, posteriormente, realizar-se o mesmo processo de descasque e escolha.

O pinhão é vendido, ainda em casca, ou comercializado depois de descascado em miolo. A falta de rentabilidade faz com que o miolo de pinhão seja vendido por outras empresas e não tenha marca própria. Mas não se preocupe, pode adquirir o pinhão ou o miolo diretamente nos escritórios da fábrica, ou quem sabe, saboreá-lo num bolo comprado numa pastelaria na zona.

Sabia que Portugal tem do melhor pinhão do mundo? Contudo, o sector está com grandes dificuldades, sendo que a principal é a falta de matéria prima. Os culpados? A escassez de chuva dos últimos anos tem

tornado os pinheiros mais frágeis, fazendo com que não criem tantas pinhas. E as más notícias para o pinheiro manso não ficam por aqui. Em 2009 chegou a Portugal uma praga de um inseto sugador (*lectoglossus occidentalis*) originário do Canadá que tem provocado uma grande perda de pinhas no primeiro e segundo anos de crescimento. Uma pinha demora 30 meses até estar criada e quando é atacada por este inseto mais de 50 por cento do pinhão é “pinhão chocho”.

Face a estas dificuldades e à escassa quantidade de matéria prima estas empresas tiveram a necessidade de diversificar a área do negócio para sobreviver, conforme nos dizem os proprietários. “Começamos a trabalhar a extração da cortiça. Conseguimos aproveitar a mesma maquinaria, o próprio pessoal e até trabalhar com os mesmos proprietários dos terrenos.

A pinha começa em dezembro e acaba em março, a cortiça começa em maio e acaba em agosto, portanto conseguimos trabalhar grande parte do ano”. E se o trabalho compensa, este é decididamente um desses casos pois são poucas as empresas de sector que ainda se mantêm em funcionamento em toda Europa. Por isso, da próxima vez que precisar de pinhões para utilizar em saladas, doces, em pratos de peixe ou carne, dê um passeio por Pegões e compre diretamente na fábrica. Garantimos que a qualidade vale a pena! Naturalmente Portugueses.





GREEN SEQUENCE

Saboroso por natureza

Nelson Dias, ex-empresário do ramo da construção onde trabalhou durante 24 anos, com quatro empresas, uma delas no estrangeiro, decidiu há cerca de três anos mudar completamente de ramo e apostar na agricultura.

Com a Green Sequence assentou de malas e bagagens no Pliocénico de Pegões, em 2019, quando encontrou um terreno grande, plano e em pousio há cinco anos. O terreno foi facilmente aprovado para agricultura biológica e em fevereiro de 2020 já trabalhava a terra.

Pensou em agricultura convencional, mas por sugestão da mulher e após conhecimentos que adquiriu em várias formações decidiu investir na agricultura biológica.

“Num dos cursos de agricultura biológica associei-me à Agrobio, que fica no Lumiar. Eles suportam muitos mercados biológicos, aqueles mercados de proximidade, os mercadinhos que se fazem na rua ao fim de semana. Foram eles que nos aconselharam, vieram cá dar apoio técnico, mandaram um engenheiro fazer uma análise do terreno. Aconselharam-me a pôr batata doce e macieiras uma vez que não há maçãs bio suficientes em Portugal e a maior parte é importada”.

Começou por plantar um hectare e meio de macieiras, depois melancias, pimentos, courgettes e quase seis hectares de batata doce.

Claro que quando começaram em fevereiro deste ano estavam longe de imaginar que a pandemia chegava em março e parava tudo. “Fizemos um investimento muito grande. Tratores e alfaías agrícolas, frigoríficos, bancadas e tanques de lavagem em inox, balanças de grande e pequena capacidade e caixas para a expedição. Recuperámos tudo o que havia, sistemas de rega, bombas de água, mangueiras, tudo. Começámos mesmo do zero. Temos conseguido vender bem, felizmente, mas estamos à espera que o mercado abra mais um bocadinho. Estávamos a pensar escoar grande parte da batata e do pimento para o estrangeiro e isso não aconteceu”.

Nelson percebe que o produto biológico é mais caro e que não é acessível a toda a gente. “Os terrenos são caros, as certificações bio, sementes e plantas bio, tudo o que é necessário para obter o certificado biológico... Há uma empresa que certifica os métodos de cultivo, há uma empresa que analisa todos os produtos/frutos das colheitas, para ter a certeza que é tudo saudável e tudo isso custa muito dinheiro. E depois todos os tratamentos dos produtos são extremamente caros. Logo, o produto sai mais caro, mas muito mais saboroso.” E é com convicção que afirma que se os legumes e frutos convencionais tivessem rótulo com

indicação dos produtos a que foram expostos o consumo biológico era muito maior.

Nesta área, como seu braço direito, tem Kléber, técnico superior de agricultura biológica, porque se todos os produtos de tratamento são extremamente caros não há nada melhor que aplicá-los corretamente e apenas na quantidade necessária.

Kléber aposta em repelentes de barreiras naturais de ervas aromáticas e armadilhas para fazer o controlo de insectos e para perceber se estão perante uma praga. Faz o controlo das armadilhas nas bordaduras para ver de onde vem a praga. E como o próprio diz: “o que está colado nas armadilhas não está nos produtos e consegue-se assim reduzir os tratamentos.”

Os produtos são vendidos sobretudo para supermercados biológicos. Trabalham com armazenistas que vendem para grandes cadeias, mas privilegiam os mercados mais pequenos de proximidade.

O homem da construção que deixou tudo pela terra é hoje patrão, agricultor, motorista, distribuidor e criou cinco postos de trabalho permanentes.

É aventureiro e positivo e está animado e otimista com o desenvolvimento do projeto e com o futuro da empresa.

VASCO PINTO

De Viseu para Pegões em busca da água

Com diferentes formas, tamanhos, cores, aromas e sabores, as ervas aromáticas e a sua utilização remontam a culturas antigas. Utilizadas na confeção de pratos e refeições, além de darem sabor e aroma têm inúmeros benefícios no bem-estar e alimentação saudável. São coentros, salsa, cebolinho, funcho, rosmaninho, alecrim e tantas outras...

A empresa Vasco Pinto, exploração da família Pinto, originária de Viseu, foi fundada em 1999 e está certificada como produtora, transformadora e distribuidora de produtos biológicos de elevada qualidade.

Quando chegamos ao campo colorido e perfumado das ervas aromáticas somos recebidos por Ricardo Pinto, jovem agricultor, que se revela, afinal, experiente agricultor, conhecedor de cada pedacinho de terra.

Apesar de jovem, trabalha no campo desde sempre: “estudava e trabalhava em *part-time*. Fui para a faculdade, mas dediquei-me a 100 por cento ao

trabalho e acabei por nunca acabar o curso. Estou à vontade no trabalho que é desenvolvido. Diariamente acompanho cada processo e etapa”.

Chegaram a Pegões em 2017, atraídos pelo clima temperado e pela disponibilidade de água, que permite “ter produções ao ar livre na pior altura do ano (janeiro e fevereiro), igual ou superior ao que se consegue na melhor altura nos terrenos no norte do país”.

O cartão de apresentação assenta sobretudo em ervas aromáticas, mas têm também alfaces e vários tipos de couves, “adaptam-se muito bem nesta zona e conseguimos ter todo o ano”. Começaram com 4,5 hectares e atualmente são mais de 40 hectares e cerca de 40 variedades diferentes.

Só em alface trabalham 70.000 pés por semana. Se imaginarmos que cada alface pesa aproximadamente 200 gramas são 14.000kg de alface por semana.

Toda a produção é biológica “já vinha enraizado. Começamos com as aromáticas e fomos

alargando”. Acreditam que num solo saudável, mantido sem o uso de fertilizantes e pesticidas não naturais e sintéticos feitos pelo homem, os alimentos têm uma qualidade superior à de alimentos convencionais.

Mas se o clima é favorável à quantidade e qualidade da produção, em termos de controlo pragas é “uma dor de cabeça. Aqui o frio é muito inferior e temos alguma dificuldade. Em Viseu o inverno é bastante mais frio e praticamente elimina qualquer tipo de praga. A couve por exemplo, só trabalhamos durante o inverno porque no verão tem muitas pragas e na agricultura biológica o produto fica mais caro que o preço de mercado”.

O produto é, sobretudo, vendido em mercados. Ao sábado as carrinhas da empresa não param com a azáfama de fazer chegar os produtos ao cliente final em vários mercados de Lisboa e Porto. Também em pequenas lojas, cooperativas e grandes superfícies pode encontrar os produtos com garantia de qualidade da empresa Vasco Pinto.



**PRIMOHORTA**

É no campo e na horta que tudo começa

Como diz o ditado português “a necessidade aguça o engenho”. E neste caso, foi a necessidade que levou à criação da Primohorta. Portugal acabava de entrar na antiga CEE e as dificuldades dos agricultores eram mais que muitas. Era necessário pensar de forma coletiva e organizar produções de modo a entrar nesta nova realidade de distribuição de produtos.

Conscientes que é na terra que tudo começa, um conjunto de agricultores fez nascer a Primohorta, uma sociedade de agricultores, situada no Montijo, mais precisamente no Alto Estanqueiro. Começaram com 21 produtores. Neste momento, são 11 agricultores, da região do Montijo e dos concelhos vizinhos de Palmela e Alcochete. Têm cerca de 1500 hectares em produção. O número de trabalhadores na Primohorta é de cerca de 50, mas no conjunto dos agricultores atinge as centenas.

Alcançaram a consistência de um abastecimento regular. A região que só produzia cenouras, batatas e cebolas numa determinada época, começou a produzir como uma empresa, a escoar os

seus produtos e a produzir todo o ano. Para perceber a dimensão alcançada, dizemos-lhe que a produção é superior a 30 mil toneladas por ano. Exatamente, leu bem, 30 mil toneladas por ano. É com satisfação que Paulo Leite, sócio-gerente da empresa, afirma que a Primohorta “ajudou a mudar paradigmas. Hoje o chavão ‘O que é nacional é bom’ já faz sentido a nível dos hortícolas, quando há uns anos era bem diferente e se importava quase 80 por cento do que era consumido”. A Primohorta marcou também um passo pela diferença no país no que diz respeito à qualidade e segurança alimentares. “Começou a trabalhar com produção integrada, com conhecimentos integrados. Fazemos colheitas substanciadas na análise de resíduos. Antes de apanhar qualquer produto é feita uma análise de resíduos e se for detetada alguma substância que não esteja conforme o produto não entra aqui.”

A empresa orgulha-se de trabalhar com agricultores preocupados em produzir alimentos de elevada qualidade com práticas sustentáveis que respeitam o homem e o ambiente.

A produção de cenouras, cebolas e batatas tem como destino o mercado nacional e externo, através de grandes cadeias de distribuição alimentar. Do seu portfólio fazem parte o Continente, a Jerónimo Martins, o Intermarché e a Auchan por isso é bem provável que numa ida ao supermercado já tenha comprado hortícolas produzidos no concelho do Montijo.

Defensores da premissa “diretamente do campo para a mesa” na Primohorta os produtos são colhidos, rececionados, lavados, calibrados, embalados e expedidos no mesmo dia para que o produto chegue ao consumidor sempre fresco. A Primohorta é, assim, um expoente máximo dos produtos hortícolas provenientes destas “terras de Portugal abençoado por um clima e condições sem par que confere aos seus produtos um sabor único e qualidade e frescura acabada de colher”. Um exemplo das melhores práticas agrícolas sustentáveis, que respeitam o homem e o ambiente, e que contribuem para o desenvolvimento económico e social da região do Montijo e do país.



MANUEL PATRÍCIO

Investimento de oito milhões de euros

Possivelmente já ouviu falar de Manuel Patrício das batatas. Manuel Patrício é seguramente um dos maiores e mais antigos comerciantes de produtos alimentares da região, especialmente de batata.

A empresa surgiu em 1990, embora o seu gerente, Manuel Patrício, tivesse há muito começado na comercialização deste tipo de produtos junto dos mercados abastecedores da região. Foi graças ao estabelecimento de acordos comerciais com os produtores desde muito cedo, que hoje dispõe de uma vasta e sólida rede de parceiros de negócio, produtores sediados em volta do concelho do Montijo que contam com a empresa para o escoamento dos seus produtos.

Concentrando como atividade principal a comercialização de batata e cebola embalada para o mercado retalhista, nos últimos anos “a empresa Manuel Patrício tem por objetivo consolidar a sua posição no mercado através da extensão da

comercialização de produto nacional durante o maior tempo possível ao longo do ano”. Estando restringidas as colheitas a pouco mais do que seis meses por ano, a empresa tem vindo a apostar em variedades com boa capacidade de conservação e aumentando a sua capacidade de armazenagem através da ampliação de câmaras de conservação. A empresa também exporta uma parte da produção nacional de batata para vários países europeus que procuram e valorizam a qualidade do que é produzido nesta região. Para tal, tem contribuído o estabelecimento de diversos procedimentos de segurança alimentar e controlo de qualidade de todos os produtos rececionados ao longo de todas as etapas do processo, bem como a certificação dos seus produtos agrícolas.

A qualidade é, aliás, uma preocupação constante da empresa “fornecer produtos de qualidade de forma a garantir a satisfação dos nossos clientes é a base a partir da qual a empresa Manuel Patrício,

Produtos Alimentares Lda, se afirma no mercado.” Face ao crescimento que a empresa tem tido nos últimos anos e devido à necessidade de diversificar e expandir os seus produtos, a construção de uma nova unidade de produção tornou-se inevitável.

A Manuel Patrício tem em desenvolvimento um dos maiores projetos de expansão da região. Irá abrir a sua nova sede, dependente dos formalismos legais, até meados do próximo ano, com uma área de 10.000 m², que representa um investimento de oito milhões de euros. Este edifício, localizado no Apeadeiro de Sarilhos, vem permitir aumentar a capacidade de processamento e colmatar as necessidades ao nível de armazenagem da unidade já existente.

Explica o gerente, Manuel Patrício, que é crucial apostar na produção nacional e incentivar o consumo de um produto que está presente desde sempre na mesa dos portugueses.

ONLINE

Fábrica do Pai Natal

Preparados para uma grande aventura natalícia? Até 24 de dezembro podem visitar a Fábrica de Brinquedos do Pai Natal! Basta aceder à página <https://www.natalcomartemontijo2020.pt> e abrir a porta para grandes aventuras e desventuras com os duendes e o Pai Natal! A iniciativa é da Câmara Municipal do Montijo e funciona como um calendário do advento em que as crianças têm acesso diário a uma guloseima, neste caso a uma história contada por uma dupla de personagens fantástica, uma boneca e um duende são os mestres de cerimónia. A cada dia é desbloqueado o quadradinho respetivo no calendário ilustrado e os mais novos têm acesso a um vídeo com a aventura que o Pai Natal viveu, nesse dia, no mundo encantado das histórias! Durante a semana, os conteúdos são direcionados a crianças mais novas, com histórias cantadas, hora do conto e tutoriais, sempre com surpresas novas todos os dias. Aos fins de semana, os espetáculos são mais transversais, na esperança de juntar toda a família a visualizá-los em conjunto.

As crianças podem ver e rever os vídeos as vezes que quiserem, sem restrição de datas ou horas, dentro do próprio mês. Desta forma, ainda que percam uma história podem sempre voltar atrás e assistir novamente, até ao dia 1 de janeiro de 2021.

EXPOSIÇÃO

Brinquedos de mobilidade

A Junta da União das Freguesias de Montijo e Afonsoeiro tem patente, na Quinta do Pátio d'Água, até 16 de janeiro de 2021, a exposição "Brinquedos de mobilidade móvel e estática" do montijense Hélder Esdras.

A convite da União das Freguesias de Montijo Afonsoeiro, Hélder Esdras dá a conhecer a sua paixão de colecionador de brinquedos, um património rico e intergeracional, portador de significado histórico, social, económico e até político.

O brinquedo é apresentado enquanto objeto de atividade lúdica nas suas mais variadas formas e materiais e é, por isso mesmo, indissociável do desenvolvimento infantil. Desde a infância que nos relacionamos com brinquedos, com os quais transpomos barreiras do espaço e do tempo por meio do estímulo da nossa imaginação.

Quinta do Pátio d'Água | Entrada Livre
2.ª a 6.ª feira | 9h00-12h30 e 14h00-17h30



DESTAQUE

Montijo volta a viver Natal com Arte

O Natal arrancou, no dia 27 novembro, no Montijo com a inauguração da iluminação de Natal nas ruas da cidade e a abertura da exposição "Subconsciente" - Escultura, Joalheria Contemporânea e Moda de Valentim Quaresma, na Galeria Municipal do Montijo.

A vice-presidente da Câmara Municipal do Montijo, Maria Clara Silva fez as honras e destacou que "vivemos uma época natalícia diferente nas nossas vidas, temos connosco um convidado indesejado. A sua presença não nos permite celebrar o Natal com quem mais amamos. Se Natal é partilha e solidariedade, este ano será vivido por muitos com tristeza, preocupação e revolta. Mas, não podemos permitir que o vírus nos retire o espírito natalício da solidariedade, do perdão, dos afetos, da esperança. Vivamos o Natal de 2020, valorizando gestos simples, com esperança no futuro".

Este ano a programação do Natal com Arte foi adaptada ao contexto pandémico que o país atravessa e ofereceu, genericamente, iniciativas online que pode ver no conforto e segurança da sua casa, em família, através das plataformas digitais. Ao longo deste mês de dezembro houve animação infantil, espetáculos no Cinema-Teatro Joaquim d'Almeida (CTJA), exposição de artesanato, oficinas criativas e visitas virtuais e, naturalmente, que o Pai Natal também não faltou. Presencialmente, no cumprimento de todas as normas de segurança relativas à covid-19, decorreram espetáculos no CTJA, dirigidos às crianças e famílias. Até 9 de janeiro de 2021 pode, ainda, visitar a décima segunda edição da exposição "A Arte dos Presépios", no Museu

Municipal Casa Mora, que reúne peças de 14 artesãos e ceramistas das Caldas da Rainha. Apesar de todas as restrições a que estamos obrigados este ano, a Câmara Municipal do



Montijo procurou desenvolver uma programação de Natal abrangente e com qualidade que permita conotar a época com o brilho e a magia próprios desta quadra festiva, recorrendo essencialmente aos meios digitais e promovendo espetáculos presenciais que cumprem todas as normas de segurança.

EXPOSIÇÃO

A Arte dos Presépios

A XII edição da exposição “A Arte dos Presépios” está patente no Museu Municipal Casa Mora. Até 9 de janeiro de 2021, visite esta tradicional mostra de artesanato onde pode apreciar o trabalho de 14 artesãos das Caldas da Rainha.

Este ano, a exposição é inteiramente dedicada ao artesanato das Caldas, pela sua tradição e reconhecimento na área da cerâmica, ao que acresce o facto deste município pertencer à

Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na categoria de Arte Popular.

Os artesãos representados fazem parte da Associação dos Artesãos das Caldas da Rainha, bem como de três ateliers caldenses, nomeadamente Carlos Enxuto, Ana Maria Sobral e Atelier S. Miguel.

Museu Municipal | Entrada Livre

Horário: 3.ª a sábado 9h00-12h00 e 14h00-17h30



ANIMAÇÃO INFANTIL

O Pai Natal Entra na Tua Casa

Este ano devido à covid-19 até o Pai Natal arranhou formas alternativas de chegar à casa de todas as crianças... e no Montijo está à distância de uma videochamada, com a iniciativa “O Pai Natal entra na tua Casa”, promovida pela Câmara Municipal do Montijo durante o mês de dezembro.

A iniciativa arrancou no dia 1 de dezembro e, ainda, tem datas disponíveis para os mais novos fazerem uma videochamada com o Pai Natal nos dias 19, 20, 21, 22 e 23 de dezembro.

Os mais novos têm, assim, a oportunidade de rea-

lizar uma videochamada com o Pai Natal, que também ele estará na sua casa decorada a rigor. Os pais só terão de agendar o dia e a hora, no site da câmara em www.mun-montijo.pt. De imediato recebem um email a confirmar a reserva e posteriormente, recebem o link do Zoom, para que na data selecionada as crianças possam falar com o Pai Natal.

Com toda a segurança e no conforto de casa, as crianças podem pedir os seus desejos e presentes ao Pai Natal, num momento que será certamente mágico e com muito espírito natalício.

COMÉRCIO LOCAL

Campanha Este Natal Aposte na Baixa

A Comissão da Baixa do Montijo está a promover a campanha “Este Natal aposte na Baixa”, procurando promover e dinamizar o comércio tradicional.

Por cada 15 euros de compras feitas nas lojas aderentes, ganha um autocolante para colocar no Postal da Sorte. Quando completar o Postal, deve colocá-lo na tómbola (localizado na Galeria Municipal) para que se habilite ao sorteio que vai decorrer no Dia de Reis (6 de janeiro de 2021).

O prémio é um fim de semana num hotel, em Portugal, para duas pessoas, com pequeno-almoço incluído.

Esta iniciativa da Comissão da Baixa do Montijo tem o apoio da Câmara Municipal do Montijo que está, também, a promover a campanha “Neste Natal, escolhi o comércio local – um cliente, um amigo” que disponibiliza Cartões Presente aos lojistas aderentes, por forma a potenciar vendas e incrementar a atividade no comércio local. Ao longo dos últimos anos, a Câmara Municipal do Montijo tem apoiado frequentemente a Comissão da Baixa Montijo e os lojistas de comércio tradicional, procurando revitalizar o comércio local do concelho.

Entre as ações desenvolvidas recentemente estão, por exemplo, o apoio ao vídeo de promoção da Baixa do Montijo, a distribuição de sacos, a cedência de espaços publicitários e promocionais (outdoors, etc), a distribuição de máscaras de proteção ou a isenção de taxas de publicidade e de ocupação do espaço público até ao final do ano no âmbito das medidas de apoio e estímulo económico devido à pandemia da covid-19.

A Comissão da Baixa do Montijo representa mais de 150 lojistas, empresários e coletividades e tem desenvolvido um trabalho de grande mérito na mobilização dos comerciantes locais e na divulgação e dinamização da baixa da cidade junto de toda a população, com o objetivo de dar a conhecer todas as iniciativas que acontecem na cidade do Montijo.

INVESTIMENTO

Iniciada obra da Casa da Música Jorge Peixinho

A Câmara Municipal do Montijo deu início a obra da Casa da Música Jorge Peixinho, num investimento de 980 mil e 546 euros, com financiamento de 50 por cento (490 mil e 273 euros) por fundos comunitários no âmbito do Portugal 2020.

A operação a realizar consiste na reabilitação e requalificação de um edifício que é património municipal, classificado como Conjunto de Interesse Municipal, localizado na zona do Pocinho das Nascentes, no mesmo local onde foi construído o Jardim das Nascentes.

A reabilitação do imóvel é orientada para a função de equipamento cultural, procurando igualmente fomentar o ensino artístico, particularmente a crianças e jovens, proporcionando o desenvolvimento de programas educativos, mais propriamente através da música, da dança e de outras expressões dramáticas. A obra da Casa da Música pretende acolher o espólio do Maestro Jorge Peixinho, músico natural do Montijo, valorizar o património material e imaterial da cidade e, em conjunto com o Jardim das Nascentes, valorizar o património natural do Montijo.



ASSOCIATIVISMO

Movimento associativo apoiado em cerca de 250 mil euros

São quase 250 mil euros de apoio financeiro direto que a Câmara Municipal do Montijo está a entregar ao movimento associativo local durante a época 2020/2021, através de contratos programa de desenvolvimento desportivo e protocolos de cooperação que têm vindo a ser aprovados em reuniões públicas do executivo municipal.

A lista é extensa e abrange a generalidade dos clubes, associações, instituições e outras entidades sem fins lucrativos que desenvolvem o seu trabalho nas áreas da cultura e desporto no território municipal. Os apoios financeiros destinam-se ao desenvolvimento das atividades das associações, mas também, nalguns casos, a financiar obras de melhoria de instalações desportivas.

Para além de apoio financeiro direto, a câmara municipal providencia ao movimento associativo apoios não financeiros relacionados com a utilização de equipamentos municipais, transportes, isenção de taxas municipais, divulgação, entre outros.

Até à reunião de 25 de novembro, através de contratos-programa de desenvolvimento desportivo e protocolos de colaboração para a época 2020/2021 foram aprovadas verbas para

a Amodin-Associação Desportiva Nacional (1000 euros), Casa do Benfica em Montijo (6000 euros), Associação de Karaté Caminho Ancestral (1250 euros), Clube Olímpico do Montijo (20 000 euros) e Clube do Judo do Montijo (1750 euros), Associação Gymno-Desportiva do Montijo (1000 euros), Associação Recreativa e Desportiva Bons Amigos (750 euros), Estrela Futebol Clube Afonsoeirense (13 640 euros), Clube Desportivo Cultural e Recreativo “Os Unidos” (9512 euros). Outras associações que, até ao momento, já têm contratos e protocolos aprovados são a Academia Desportiva Infantil e Juvenil Bairro Miranda (7000 euros), Montijo Basket Associação (8500 euros), Clube de Ténis de Montijo (1250 euros), Batucando (1500 euros), Ateneu Popular do Montijo (3000 euros), Associação Kenshin Ryu Jujutsu (2000 euros), Banda Democrática 2 de Janeiro (18 750 euros), Clube Atlético do Montijo (5500 euros), União Futebol Clube Jardense (1500 euros), Grupo Coral do Montijo (2100 euros), Sociedade Filarmónica 1.º de Dezembro (12 000 euros), Companhia Mascarenhas Martins (15 500 euros), United Visionary Arts (15 000 euros).

Juventude ganha relvado sintético

Para a época desportiva 2020/2021, o contrato-programa de valor mais avultado é do Juventude Futebol Clube Sarilhense que irá receber dos cofres municipais a verba de 100 000,00 euros destinada à execução da obra de melhoramento das instalações desportivas, na sequência de uma candidatura que o clube apresentou ao Instituto Português do Desporto e Juventude.

A vereadora Sara Ferreira, responsável pelo pelouro do desporto, afirmou que esta verba está relacionada com a “instalação de relva sintética, em dois pisos, para Futebol de 11 e de 5”, sublinhando a importância da obra para “estender a oferta desportiva, o que é muito importante, não só na freguesia de Sarilhos Grandes, mas também para o concelho do Montijo”. Este é mais um exemplo da política municipal na área do associativismo, que assenta no trabalho em parceria e proximidade, através da articulação de iniciativas, disponibilização dos espaços e equipamentos municipais e do reforço dos apoios financeiros e não financeiros. Na época transata (2019/2020), entre apoios financeiros, materiais e logísticos, o município investiu cerca de 667 mil euros no apoio às associações desportivas e culturais do concelho do Montijo.

MOBILIDADE

AML terá novos operadores de transporte rodoviário de passageiros

A Nex Continental Holdings foi a vencedora do lote quatro, onde está incluído o Município do Montijo, do concurso de transporte rodoviário de passageiros desenvolvido pela Área Metropolitana de Lisboa (AML) para toda a região. Prevê-se que os novos serviços rodoviários entrem em funcionamento no final de 2021.

Para além do Montijo, o lote quatro (sudeste) integra os concelhos de Alcochete, Moita, Palmela e Setúbal e as carreiras intermunicipais de ligação ao Barreiro e Lisboa. Como referido, para este lote a melhor proposta foi a do agrupamento liderado pela Nex Continental Holdings, e que inclui também a Transvia e a Empresa de Transporte Luisa Todi. No início de atividade, os veículos serão novos.

A apresentação do relatório final de adjudicação do concurso de transporte rodoviário de passageiros e o processo de constituição da TML - Transportes Metropolitanos de Lisboa, que será a entidade responsável pela gestão do serviço público

de transportes rodoviários da área metropolitana, estiveram em destaque na reunião do Conselho Metropolitano de Lisboa, que decorreu no dia 21 de outubro, por videoconferência.

Esta adjudicação encerra mais uma etapa fundamental no processo de reforço e qualificação do serviço de transporte de passageiros, também materializado numa renovação muito significativa da frota e em níveis superiores de serviços tecnológicos de informação ao público.

Recorde-se que a AML lançou, em fevereiro deste ano, o concurso para o serviço de transporte rodoviário de passageiros na área metropolitana. O concurso, que tem uma abrangência temporal de sete anos, materializará uma oferta substancialmente mais completa do que a existente (um aumento de cerca de 40 por cento), maior eficiência, mais sustentabilidade ambiental, melhor qualidade do serviço, rejuvenescimento substancial da frota, mais responsabilidade social, melhor imagem, informação mais completa e maior foco nos utentes.



YOUNG DJ CONTEST

Gamiix vence concurso

O Gabinete da Juventude da Câmara Municipal do Montijo promoveu, mais uma vez, o evento *Young Dj Contest*, desta vez em live streaming, no passado dia 7 de novembro. Gamiix (Tiago Gameiro) foi o vencedor. A concurso estiveram, ainda, DJ Aldeano (Afonso Fernandes), DeeJay Diogo Filipe e Funkerwell (Rui Carrega). As atuações decorreram no Feedback Studio da Academia

Juvenil Desporto Cultura e Recreio do Montijo, tendo sido avaliadas pelo júri composto por DJ Fusion Boy, DJoana e Fernando Barreto.

O *Young Dj Contest* é um evento anual que tem por objetivo dar a conhecer, divulgar e promover talentos emergentes da música eletrónica, procurando selecionar os melhores DJ's, entre os 16 e os 30 anos.

ASSOCIATIVISMO

Santa Casa de Canha reforça capacidade



A Santa Casa da Misericórdia de Canha (SCMC) viu reforçada a capacidade e qualidade dos serviços que presta aos seus utentes através de uma candidatura apresentada ao POR Lisboa 2020, num investimento total de 307 485,22 euros, com financiamento FEDER a 50 por cento (153 742,61 euros), que permitiu dotar a instituição de capacidade financeira para a aquisição e instalação de uma central fotovoltaica, possibilitando ainda um excedente para apoio à tesouraria, melhoria dos cuidados aos utentes e manutenção de postos de trabalho. Com este investimento, a SCMC reforça a sua capacidade instalada nas áreas da alimentação, dos cuidados de saúde, da promoção da vida ativa e saudável, das tecnologias de informação, contribuindo para a criação de novos postos de trabalho e de inovação no âmbito dessa economia social, assim como para o bem-estar e a melhoria das condições de vida dos cidadãos e das famílias.

A candidatura teve parecer favorável de várias entidades – Banco Alimentar, Câmara Municipal do Montijo, Junta de Freguesia de Canha – que a instituição afirma terem sido fundamentais para definir o interesse estratégico na aprovação da candidatura, acreditando que estes e outros apoios estarão presentes sempre “que a necessidade de sensibilização de organismos e comissões de avaliação necessitem de um peso inquestionável para a sua decisão final” favorável aos desígnios da instituição.

SMAS MONTIJO

Orçamento supera seis milhões de euros

Os Serviços Municipalizados de Água e Saneamento do Montijo (SMAS Montijo) vão contar com um orçamento de 6 474 720,00 euros para o ano de 2021. Os documentos previsionais foram aprovados na reunião de câmara de 25 de novembro, com os votos a favor do PS os votos contra do PSD e da CDU.

O orçamento prevê um aumento relativamente ao orçamento de previsual de 2020, de 268.240,00 euros. O presidente da Câmara Municipal do Montijo, Nuno Canta, garantiu que “os preços da água não sobem. Não há qualquer atualização. À semelhança de anos anteriores os preços são mantidos”.

Apenas a tarifa de saneamento será atualizada conforme a taxa de inflação. “Esta tarifa não é gerada pelos custos que os SMAS têm diretamente no seu funcionamento, mas pelos custos de pagamento à Simarsul. Por isso, temos muita dificuldade em não acompanhar a evolução das tarifas. O que temos feito é, com os outros municípios, tentar conter o crescimento destas tarifas”. Os custos com a Simarsul crescem, este ano, para 2 milhões e

94 mil euros, representando 35,5 por cento da despesa corrente.

Quanto ao investimento, o autarca disse existir “apenas 3 mil e 812 euros como receita de capital. Transformamos este valor em 500 mil e 800 euros de investimento”.

Do plano plurianual de investimentos consta a ligação da captação F27 ao reservatório R3 da Atalaia, “um sistema que passa pela Avenida Garcia da Orta, atravessa a A33 e que vai permitir resolver o problema da água amarela. Uma questão que até ao final deste mandato está ultrapassada”, informou o presidente, acrescentando que a obra esteve, este ano, a concurso “que ficou deserto, esperamos que com o segundo concurso, que está aberto atualmente, possamos ter interessados para fazer a obra”.

Nuno Canta realçou, ainda, a obra prevista de ligação de uma conduta adutora entre o furo F32 e o reservatório do Corte das Cheias, a reabilitação do reservatório elevado R1 e a construção da rede de drenagem fluvial do Bairro do Barroso, bem como a continuação da remodelação da rede pluvial e de esgoto do Bairro da Calçada.



PEGÕES

Requalificação do edifício da junta

Estão em curso trabalhos de conservação e manutenção do edifício multiusos onde está instalada a sede da Junta de Freguesia da União das Freguesias de Pegões, após a Câmara Municipal do Montijo ter ativado a garantia bancária da empreitada de construção do referido edifício.

A intervenção, num valor superior a 17 mil 691 euros, inclui a pintura exterior do edifício, a reparação de zonas degradadas nas paredes interiores e a substituição do *deck* do pátio, incluindo a melhoria da drenagem subterrânea.

COVID-19

Câmara reduz rendas de concessões municipais

A Câmara Municipal do Montijo decidiu reduzir em 50 por cento o valor das rendas de alguns contratos de concessões municipais, nos meses de outubro, novembro e dezembro. A decisão foi tomada, por unanimidade, na reunião pública de 11 de novembro, que teve lugar no Cinema-Teatro Joaquim d'Almeida.

Na prática, trata-se da redução de rendas a duas concessões: o Café da Praça e o Bar do Parque Municipal, alargando-se assim o prazo temporal desta medida que já tinha sido aplicada as rendas vencidas em julho, agosto e setembro destes dois espaços comerciais.

Relembramos que desde a primeira hora, no contexto do combate aos efeitos socioeconómicos da pandemia de covid-19, a Câmara Municipal do Montijo assumiu uma política de apoio ao comércio tradicional e uma estratégia de atuação assente no apoio e estímulo à economia local.



AMBIENTE

Jardim das Nascentes

A obra do Jardim das Nascentes está praticamente concluída. A intervenção insere-se no quadro da regeneração urbana da cidade e representa um investimento superior a 1 milhão e 291 mil euros, com financiamento FEDER (50 por cento) de 645 861,64 euros, ao abrigo de candidatura municipal ao POR Lisboa 2020.

A requalificação paisagística abrange toda a propriedade, integralmente inserida em área da Reserva Ecológica Nacional e com uma área natural de 3,7 hectares, procurando preservar as suas características biofísicas e hidrológicas.

Pretende-se que o Jardim das Nascentes funcione como uma área natural propícia à fruição como espaço de natureza e de lazer, adequada para práticas culturais e de carácter recreativo



BE

Neutralidade Carbónica

Na Cimeira de Ação Climática, Portugal submeteu às Nações Unidas o Roteiro para a Neutralidade Carbónica 2050.

Portugal comprometeu-se em reduzir as emissões de gases com efeito de estufa entre 85% e 90% até 2050 relativamente aos valores de 2005. Isto implica a total descarbonização do sistema, mudanças profundas de como utilizamos a energia, os recursos e a forma como lidamos com a mobilidade urbana. Tendo como objetivo o desenvolvimento sustentável em todo o território nacional. Sendo o transporte aéreo um dos principais poluidores, salienta-se que 90% da população mundial nunca andou de avião e apenas 1% dos passageiros frequentes representam metade das emissões da aviação mundial.

Que opções temos enquanto país e como isso influencia o nosso concelho é o debate a ter brevemente?

“Aviação não pode voltar a aumentar” – <https://aterra.info/>”

O que propõe a Terra, destaca-se

- Limitar os voos, reduzindo e suprimindo voos de curta distância e substituindo-os por viagens de comboio;
- Proibir a construção de novos ou a ampliação de aeroportos existentes (Montijo e Lisboa);
- Redução das deslocações em serviço e a utilização de videoconferências”.

Os governos em Portugal terão de optar por políticas sustentáveis visado este importante objetivo. Com a redução da aviação no mundo e em Portugal, o

Espaço Oposição

suposto Aeroporto do Montijo está posto em causa. No nosso concelho existem desafios a curto, médio e longo prazo. Queiram os executivos camarários optar por isso.

Rede integrada de transportes públicos, uso de veículos elétricos e gpl, rede municipal de bicicletas, edifícios públicos com fontes de energia renovável, reorganização da mobilidade urbana contrariando o atual caos, entre outros.

Venha o debate, estamos cá para isso!!!

Ricardo Caçoila
Bloco Esquerda Montijo

PSD

+ SMAS – Clientelismo

Após 23 anos de gestão socialista nos SMAS – Montijo as coisas só pioraram no abastecimento de água à população do concelho de Montijo apesar do esforço inglório dos seus competentes funcionários. Através do culto intensivo da personalidade, demonstrado pelo recurso sistemático à fotografia da parolice deslumbrada, o executivo do PS, que nos (des)governa, pretende passar a imagem de que tudo está bem e a sua gestão é a melhor de todas. Contudo, aquilo que todos nós Montijenses constatamos no dia a dia, não reflete tão bela situação, senão vejamos:

A rede de abastecimento de água na cidade de Montijo, na sua grande maioria é constituída por canalizações em fibrocimento que já possuem várias décadas.

O mesmo se passa com a rede de saneamento que se encontra completamente obsoleta e degradada.

A água fornecida aos consumidores é na sua maioria imprópria para consumo e tem a presença de metais pesados.

O abastecimento aos munícipes é completamente onerado pelas perdas que são na ordem dos 42% da água injetada nas degradadas tubagens de abasteci-

mento e pelo facto de o município possuir cerca de 45 hectares de rega sem contador.

Como se tudo isto não bastasse, existem ainda cerca de 800 mil euros por cobrar, nos SMAS – Montijo, o que contribui para onerar ainda mais os consumidores cumpridores, que somos todos nós.

O Município de Montijo deverá usar os seus meios económicos para prestar um serviço de qualidade no abastecimento de água, e nunca no esbanjamento através da subsidiopendência que só serve para alimentar a clientela política subserviente.

OBRAS

Conservação do Polo Cultural do Afonsoeiro

Estão em curso obras de conservação e manutenção do edifício municipal do Polo Cultural do Afonsoeiro, que serve de sede ao Grupo Típico de Danças e Cantares do Afonsoeiro. Entre os trabalhos executados, destacam-se a reparação e pintura do exterior e do interior do edifício, a substituição de pavimento cerâmico danificado e a execução de fecho do vão de entrada do salão, com aplicação de portas e bandeiras de vidro. A obra é um investimento de 20 mil euros e surge após a câmara ter ativado a garantia bancária da empreitada de construção do edifício.

**CANHA**

Remodelação da rede de abastecimento

Teve início em novembro a empreitada de remodelação da rede de abastecimento de água do Bairro Almansor Norte, em Canha. A obra contempla a remodelação da rede de abastecimento de água numa extensão de aproximadamente 1000 metros, substituindo toda a tubagem existente em fibrocimento que se encontra bastante degradada. Está ainda prevista a substituição dos respetivos ramos domiciliários existentes.

A empreitada, que representa um investimento dos Serviços Municipalizados de Água e Saneamento do Montijo (SMAS Montijo) no valor aproximado de 60 mil euros, permitirá melhorar as condições de abastecimento à população.

**SARILHOS GRANDES**

Requalificação de parques infantis

Estão a decorrer trabalhos de requalificação dos parques infantis da Freguesia de Sarilhos Grandes, num investimento total de 73 mil 798 euros.

As obras, que estão a ser executadas pela junta de freguesia com o apoio financeiro da Câmara Municipal do Montijo, renovam completamente os parques infantis da Lançada, da EBI de Sarilhos Grandes, do Jardim dos Triângulos e

do Jardim de Infância de Sarilhos Grandes, permitindo garantir o nível de qualidade, segurança e conforto que se exige em espaços de lazer e recreio destinados às crianças.

Apesar de legalmente a manutenção de parques infantis ser uma competência das freguesias, a Câmara Municipal do Montijo tem apoiado as juntas de freguesia do concelho no investimento avultado que representa a requalificação destes equipamentos.

SANEAMENTO

Remodelação do coletor na Travessa da Estação

Os Serviços de Água e Saneamento do Montijo (SMAS Montijo) estão a proceder à remodelação do coletor unitário de saneamento na Travessa da Estação, no Montijo. Um investimento superior a 81 mil e 900 euros.

O projeto visa a remodelação da galeria unitária existente devido ao mau estado estrutural em que se encontra, com risco de colapso.

Esta intervenção dos SMAS Montijo é mais um exemplo da ação municipal na melhoria das condições infraestruturais da rede de saneamento em zonas mais antigas da cidade.



Exposição

XII Edição

Arte dos Presépios

Museu Municipal Casa Mora

05 dez. | 2020
a 09 jan. | 2021

