



# SENTIROLHÃO

---

JUL'14 #05 | AGENDA  
MUNICÍPIO  
DE OLHÃO

---

# ÍNDICE

CULTURA - *CULTURE* 04

Exposições - *Exhibitions* 04

Folclore - *Folklore* 08

Literatura - *Literature* 09

Cinema - *Cinema* 10

Animação - *Animation* 11

KIDS 13

Literatura - *Literature* 14

Teatro - *Theater* 15

OLHAR OLHÃO - *LOOKING OLHÃO* 16

Mercados e Feiras de velharias - *Flea fairs and markets* 54

Contactos úteis - *Useful contacts* 54

## FICHA TÉCNICA TECHNICAL FILE

Edição - *Edition*  
Município de Olhão

Coordenação Editorial  
*Editorial Coordination*  
Gabinete de Apoio à Presidência  
- Gabinete de Comunicação  
Município de Olhão

Design e Paginação  
*Design and Page Layout*  
Charrão Studio

Impressão - *Print*  
Gráfica Comercial

Tiragem - *Print Run*  
3.000 Exemplares

Periodicidade - *Periodicity*  
Mensal - *Monthly*

Distribuição - *Distribution*  
Gratuita - *Free*

propriedade - *property*  
Município de Olhão  
Contactos - *Contact*  
+351 289 700 170 - geral@cm-olhao.pt



## EXPOSIÇÃO FOTOGRÁFICA DE JOSÉ FARIAS

### OLHÃO MEMÓRIAS E PORMENORES

01 A 31 DE JULHO - ATELIER "4 ELEMENTOS"

Uma exposição fotográfica que retrata um passado ainda presente nas vivências desta cidade e os fragmentos abandonados da indústria pesqueira e de transformação.

José Farias nasceu em Olhão no dia 12 de abril de 1964, onde vive presentemente.

Fotógrafo por paixão, desde pequeno sempre admirou trabalhos de fotografia.

Começou a dedicar-se a esta arte aos 13 anos de idade. Amador e autodidata, tem gosto em aprender os segredos da fotografia. Tirou um curso profissional de fotografia entre vários outros workshops e tem aprendido também com outros fotógrafos com quem tem tido algumas parcerias.



## PHOTOGRAPHIC EXHIBITION OF JOSÉ FARIAS

### OLHÃO - MEMORIES AND DETAILS

LOCATION: ATELIER "4 ELEMENTS" - JULY 2014

*A photographic exhibition that portrays a past still present in the experiences of this town and the abandoned fragments of the fishing and processing industry.*

*José Farias was born in Olhão on April 12, 1964, where he lives presently.*

*Photographer by passion since childhood has always admired works of photography.*

*He began to devote himself to this art at the age of 13. Amateur and self-taught, he's is pleased to learn the secrets of photography. He took a professional photography course among several other workshops and has also learned from other photographers with whom he has had some partnerships.*



## EVOCACÃO DO CENTENÁRIO DO INÍCIO DA I GRANDE GUERRA (1914-1918)

5 A 18 DE JULHO - 15H00  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

A Liga dos Combatentes Núcleo de Olhão e a Câmara Municipal de Olhão assinalam o Centenário do início da I Grande Guerra, prestando homenagem a todos os naturais do concelho de Olhão que participaram neste conflito, com uma exposição conjunta entre a Liga e o Arquivo Municipal de Olhão, intitulada "O Soldado Português na Primeira Grande Guerra".

Trata-se de uma exposição fotográfica comissariada pela sede da Liga dos Combatentes, que mostra

diferentes vertentes do combate através de fotografias da autoria de Arnaldo Garcez e Joshua Benoliel.

Numa tentativa de dar a conhecer dados importantes acerca da temática, relativos ao concelho de Olhão, o Arquivo Municipal de Olhão associou-se ao evento trazendo a público um conjunto de documentos originais com informação acerca de Olhão e dos olhanenses na I Grande Guerra.

Patente ao público, na Biblioteca Municipal de Olhão, de 5 a 18 de julho, a exposição será inaugurada dia 5, pelas 15h00.

Organização: Liga dos Combatentes Núcleo de Olhão  
Participação: Arquivo Municipal de Olhão

## EVOCATION OF THE CENTENARY OF THE BEGINNING OF THE 1ST WORLD WAR (1914-1918)

5 TO 18 OF JULY - 03:00 PM  
MUNICIPAL LIBRARY OF OLHÃO

The Combatants/Soldiers League Core of Olhão and the Town Hall of Olhão wish to mark the Centenary of the beginning of the 1st World War, paying homage to all who were born in the municipality of Olhão and had participated in this conflict, with a joint exhibition between the League and the Municipal Archive of Olhão, entitled "The Portuguese Soldier in the First World War".

This is a photographic exhibition conducted by the Combatants/Soldiers League headquarters, showing different aspects of combat through photographs by Arnaldo Garcez and Joshua Benoliel.

In an attempt to make known important information about the theme concerning the Olhão municipality, the Municipal Archive of Olhão associated itself with the event bringing to the public a set of original documents with information about Olhão and the olhanenses in the First World War.

Open to the public in the Municipal Library of Olhão, from 5 to 18 of July, the exhibition will be inaugurated on the 5th at 03:00 pm.

Organization: Liga dos Combatentes Núcleo de Olhão  
Participation: Arquivo Municipal De Olhão





## XX FESTIVAL NACIONAL DE FOLCLORE - QUELFES 2014

26 JULHO - 21H00 - POLIDESPORTIVO / MERCADO DE QUELFES

O XX Festival Nacional de Folclore - Quelfes 2014 realiza-se no Polidesportivo/Recinto do Mercado de Quelfes, no sábado dia 26 de julho de 2014, com início às 21h00, com a participação dos seguintes Ranchos:

Rancho Folclórico da Associação Recreativa de Ferreirinha - Norte  
Rancho Folclórico "As Vindimadeiras da Mamarrosa" - Baixo Vouga  
Rancho Os Campinos da Azinhaga - Ribatejo  
Rancho Etnográfico "Os Camponeses de Arraiolos" - Alto Alentejo  
Rancho Folclórico de Martinlongo - Algarve  
Grupo Etnográfico de Quelfes "Dança dos Velhos" - Algarve

## THE XX NATIONAL FOLKLORE FESTIVAL QUELFES 2014

JULY 26 - 09.00 PM - MARKET OF QUELFES

The XX National Folklore Festival takes place in the Sports Centre Polidesportivo/Market's Precinct of Quelfes on Saturday the 26th of July 2014 at 09.00 pm.

Folklore Group of the Recreational Association Ferreirinha - North  
Folklore Group "The Vindimadeiras of Mamarrosa" - Baixo Vouga  
The Folklore Group Campinos of Azinhaga - Ribatejo  
Ethnographic Folklore Group "The Camponeses of Arraiolos" - Alentejo  
Folklore Group Martin Longo - Algarve  
Ethnographic Group of Quelfes "Dança dos Velhos" - Algarve

## PRIMEIRA GUERRA MUNDIAL: UMA HISTÓRIA CONCISA, DE NORMAN STONE. LIVRO DO MÊS BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

A proposta de leitura para este mês de julho recai sobre o livro intitulado *Primeira Guerra Mundial: uma história concisa*, da autoria de Norman Stone.

"O ano de 1914 viu nascer um novo tipo de guerra e um novo tipo de mundo. O que começou por ser uma corrida às riquezas imperiais converteu-se num banho de sangue inesperadamente industrializado, cujos despojos se revelaram totalmente desprovidos de valor. Nesta obra, Norman Stone destila uma vida de escrita, reflexão e debate para reenquadrar a tragédia fundamental do século XX." (da contracapa).

## CENTENÁRIO DA I GUERRA MUNDIAL - MOSTRA BIBLIOGRÁFICA BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

A Biblioteca Municipal de Olhão assinala o primeiro centenário da "Grande Guerra" com uma mostra bibliográfica a partir do seu fundo documental.

Estará à disposição do leitor um conjunto de obras que permitirão compreender o importante significado que a I Guerra Mundial teve na história de Portugal, bem como a sua dimensão a nível mundial.



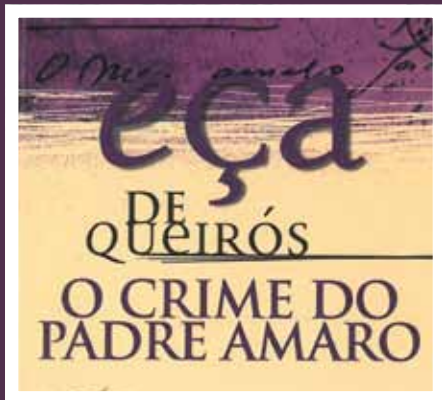
## CLUBE DE LEITURA LER, RELEER E TRESLER

08 DE JULHO - 15H00  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Obra em discussão:

*O Crime do Padre Amaro,*  
de Eça de Queirós

Público-alvo: membros do clube de leitura

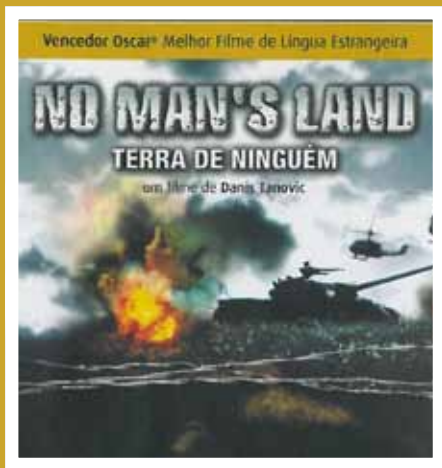


## TERRA DE NINGUÉM, UM FILME DE DANIS TANOVIC M/12

FILME DO MÊS  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Entre a guerra e a paz, o humor e o ódio, as capturas e as redensões, a vida e a morte...estamos em *Terra de Ninguém*, um filme surpreendente que segue a história de três soldados apanhados entre duas frentes inimigas.

*Terra de Ninguém* é uma poderosa e chocante exploração sobre as atrocidades da guerra. Dois soldados inimigos acabam por se ver ironicamente confrontados com a necessidade de serem conjuntamente salvos pela força da paz.



## O CHÁ DAS CINCO:

TERÇAS E QUINTAS-FEIRAS - 17H00  
ASSOCIAÇÃO CULTURAL FUSETENSE

Portugal teve um papel importante na história do chá, não apenas por estabelecer rotas comerciais com o Oriente no século XVI mas também popularização do *Five o'clock tea* em Inglaterra. Um hábito atualíssimo que foi introduzido por uma princesa portuguesa: D. Catarina de Bragança, filha de D. João IV e de D. Luísa de Gusmão. D. Catarina casou-se com Carlos II de Inglaterra, em 1661, e, ao chegar a Londres, com um imenso dote, levou também uma caixa de chá. A Corte londrina ficou encantada com a culta princesa que acabou por transformar o chá numa imagem de marca do Reino Unido, sinónimo de requinte, sofisticação, discrição e elegância.

A Associação Cultural Fusetense vai dinamizar as suas tardes de terças e quintas com um "Chá das Cinco Musical". Uma tarde diferente onde não irão faltar a boa música, o chá, bolos e biscoitos. A ideia é criar mais um centro de convívio entre locais e turistas e, ao mesmo tempo, divulgar a música e o espaço plantado no coração da lindíssima freguesia olhanense, a Fuseta.



## FIVE O'CLOCK TEA:

TUESDAYS AND THURSDAYS - 5:00 P.M.  
FUSETENSE CULTURAL ASSOCIATION

Portugal played an important role in the history of tea, not only for establishing trade routes to the East in the sixteenth century but also popularizing the *Five o'clock tea* in England. A very current habit that was introduced by a Portuguese princess: Catherine of Braganza, daughter of King John IV and D. Luísa de Gusmão. D. Catherine married Charles II of England in 1661, and coming to London, with an immense dowry, also took a box of tea. The London Court was delighted with the cultured princess who ended up transforming the tea into the brand image of the United Kingdom, synonymous with refinement, sophistication, elegance and discretion.

The Fusetense Cultural Association will stimulate your afternoons on Tuesdays and Thursdays with a "Musical Tea of Five". A different afternoon where they will not miss the good music, tea, cakes and biscuits. The idea is to create one more a center of interaction between locals and tourists, and at the same time, promote the music and the space nestled in the beautiful olhanense parish council, Fuseta.



## CHÁS DANÇANTES

5 A 27 DE JULHO - 15H00 - CASA DO POVO DE OLHÃO EM MONCARAPACHO

A Casa do Povo do Concelho de Olhão, com sede em Moncarapacho, realiza todos os domingos Chás Dançantes, a partir das 15h00. Este mês, teremos como artistas o conjunto "Improviso", no dia 6, e o "Trio Folia", no dia 13.

No dia 20, será a vez de Filipe Romão animar a tarde e daremos continuação ao já tradicional concurso de comotas caseiras.

No dia 27, último domingo do mês, o "Duo Som Ritmo" sobe ao palco da Casa do Povo do Concelho de Olhão.

## THE TEA DANCING BALLS

JULY 5 TO 27 - 03.00 PM - CASA DO POVO OF OLHÃO IN MONCARAPACHO

*The Casa do Povo of the Municipality of Olhão based in Moncarapacho, has every Sunday the Tea Dancing Balls at 03.00 pm. This month we'll have as artists the group "Improviso" on the 6th of June and "Trio Folia" on the 13th of June.*

*On the 20th, will be the turn of Filipe Romão animate the afternoon and give continuation to the now traditional contest homemade jams.*

*On the 27th, the last Sunday of the month, "Duo Sound Rhythm" takes the stage at the House of Commons of the County of Olhão.*





## HORA DO CONTO "PEDRO...!"

QUARTAS E SEXTAS  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Público-alvo: Pré-Escolar  
Horário: Quartas feiras às 10h30 e sextas-feiras às 14h15.

## COLIHO COM HISTÓRIAS (BEBÉTECA)

11 DE JULHO - 17H30  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Os bebés vão começar a descobrir o gosto pelos livros e pela leitura. Os pais e os bebés são envolvidos num ambiente calmo e aprazível. Um espaço onde se vai sentir em casa.

Público-alvo: 6 aos 36 meses

## LIVROS VÃO PASSAR À CRECHE

18 DE JULHO - 10H30  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Pretende-se com esta atividade possibilitar às crianças, desde a mais tenra idade, o contacto com o livro, muito importante no seu desenvolvimento.

Público-alvo: Creche

Reservas mediante inscrição prévia

Av.º Bernardino da Silva 8700-300 Olhão  
Telefone: 289 700 130 | Fax: 289 700 134  
Email: biblioteca@cm-olhao.pt  
<http://biblioteca.cm-olhao.pt>

Horário:  
3.ª a 6.ª feira: 10h00 - 19h00  
2.ª feira: 13h00 - 19h00  
Encerra aos sábados, domingos e feriados

## DESCOBRINDO A BIBLIOTECA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Ideal para formar os pequenos leitores na sua primeira visita à biblioteca, conhecendo os seus cantos e recantos.

Público-alvo: Pré-Escolar

## BIBLIOTECA DE VERÃO

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Para garantir brincadeira e diversão no período de férias escolares, a Biblioteca Municipal de Olhão preparou uma semana especial para ti. Histórias, expressão plástica, cinema e muito mais. Inscreve-te já!

### Oficinas de Férias

1ª Oficina: 08 julho // 2ª Oficina: 09 julho  
3ª Oficina: 10 julho // 4ª Oficina: 11 julho

Público-alvo: 6 aos 10 anos  
Horário: 14h às 15h30



## TEATRO INFANTIL

### "ILHA DOS SENTIMENTOS"

15 DE JULHO - 10H30 - BIBLIOTECA MUNICIPAL DE OLHÃO

Tal como aconteceu no passado mês de junho, os utentes do Centro de Atividades Ocupacionais (CAO) da Associação Cultural e de Apoio Social de Olhão (ACASO), voltam à Biblioteca! No âmbito do Projeto "Sentir a diferença", virão dinamizar mais uma pequena dramatização, cujo intuito continua a ser proporcionar, a quem assiste, a oportunidade de poder olhar para o tema da deficiência de forma diferente e muito mais enriquecida!

Org. ACASO  
Público-alvo: Pré-Escolar





GENTES

# RUBEN FARIA

**“No dia em que eu deixar de ter prazer a andar de moto, desisto”**

Ruben Faria, 39 anos, natural da cidade de Olhão, começou a sua paixão pelas duas rodas muito cedo. Tinha cinco anos quando o pai construiu a sua primeira moto. Em 2013 viveu o momento mais alto da sua carreira ao conquistar o segundo lugar no Dakar. Agora, trabalha para vencer a maior prova do desporto motorizado. A sua projeção além fronteiras não fez o atleta deixar de ser uma pessoa simples e acessível no trato, que fora das competições refugia-se na sua casa de campo com a família, na freguesia de Moncarapacho.

**SENTIR OLHÃO: Como surgiu a paixão pelas motos?**

RUBEN FARIA: Surgiu muito cedo. O meu pai dedicou-se às motos já tarde, aos 34 anos. Foi profissional de ciclismo, depois dedicou-se às motos de estrada e só mais tarde apostou no motocross, tinha eu quatro ou cinco anos e ia às provas com ele. Assim comecei a gostar deste mundo. Ele fez a minha primeira moto quando eu tinha cinco anos e foi quando andei de moto pela primeira vez. Infelizmente já não a tenho e adorava tê-la, foi construída para mim de raiz.

**SO: E quando competiu pela primeira vez?**

RF: Aos oito anos, fiz a minha primeira competição, com muita vergonha. Mas ganhei um vício tal que não parei mais...

**SO: Desde então e até hoje, quantas motos já teve?**

RF: Não faço ideia, mas umas centenas. Algumas feitas pelo meu pai e outras compradas por ele. Eu acho que nunca comprei uma moto. Depois comecei a representar equipas e as motos são das equipas. Aliás, às vezes quero uma moto com a qual competir, para ficar de recordação, como a do Dakar 2013, e compro à equipa.

**SO: Voltou recentemente à competição na sua região, o Algarve. Que diferença existe entre competir em casa e no estrangeiro?**

RF: É completamente diferente, são mundos diferentes. Mas sinto tanta adrenalina ao correr na serra algarvia como na Argentina. Quando estou em cima da moto tenho sempre uma sensação boa, correr mexe comigo. No dia em que eu deixar de ter prazer a andar de moto, desisto.

**SO: Participou recentemente numa prova na Sardenha, do Campeonato do Mundo...**

RF: É uma prova que não me causa qualquer pressão, porque a equipa tem um piloto a fazer todo o campeonato do mundo, para ganhar. Eu vou, acima de tudo, para treinar, ver o que posso melhorar... Mas dei o meu melhor e estou já a treinar para o Dakar 2015.

**SO: Todas as provas em que participa têm como objetivo o Dakar?**

RF: Sim, o Dakar é a prova mais importante e mediática, não quer dizer que não existam outras provas duras como por exemplo o Rali dos Sertões, no Brasil: é muito duro, faz muito calor, são muitos quilómetros... Mas Dakar só há um! É a maior prova do mundo motorizado.

**SO: Que sensações ficaram do 2º lugar conquistado no Dakar em 2013?**

RF: Eu não gosto de pensar no passado, prefiro olhar para o futuro. Claro que tenho boas recordações, foi o maior momento da minha carreira, mas continuo a trabalhar, agora para o primeiro lugar.

**SO: Apesar da carreira de sucesso, manteve-se na sua terra. Porquê?**

RF: Por várias razões, uma delas é porque sou filho único e quero estar próximo dos meus pais, que sempre me deram tudo e

sempre me apoiaram; também porque acho que devemos fazer a nossa vida no nosso País, claro que é mais difícil mas não é impossível. E, por último, mas não menos importante, adoro viver aqui. Já estive em muitos países e o regresso a casa sabe sempre muito bem! Tenho a praia a poucos quilómetros, a serra, tenho tudo...

**SO: Recentemente, também se tornou empresário ao criar a Ruben Faria Adventure Tours. Como está a correr esta experiência?**

RF: Ainda não temos as motos, mas já fizemos alguns números zero, com alguns ícones da modalidade, como o Sébastien Loeb ou o Cyril Despres, meu colega de equipa, e eles adoraram a serra algarvia, a nossa comida, tudo. Pretende-se fazer passeios turísticos e mostrar o que o Algarve tem de melhor, para além das praias. O que quero é que as pessoas venham até cá para se divertirem. Apesar de as pessoas ligarem o meu nome à competição, esta empresa apenas atua numa vertente de lazer; podemos, por exemplo, ir ao Serro de S. Miguel e mostrar



aquela vista lindíssima sobre a Ria Formosa ou ir a Olhão comer xarém com conquilhas...

**SO: E esta atividade acaba por ser também um motor para a economia local...**

RF: Claro. O meu interesse também é esse. Não vou dizer que não é ganhar dinheiro, também é, mas não só. Também é mostrar o que de bom a nossa terra tem para oferecer.

**SO: Este negócio surge a pensar no futuro, quando deixar a competição?**

RF: Sim, eu sempre quis ficar ligado àquilo com que me identifique e pelo qual lutei a vida toda. Comecei a andar de moto aos cinco anos, nunca fiz outra coisa na vida...

**SO: Tem uma profissão que também tem momentos perigosos. Como é que a família gere estes sentimentos à distância?**

RF: É complicado. Espero que a minha filha não queira dedicar-

se às motos, porque não quero passar o que os meus pais e a minha mulher passam quando acontecem acidentes comigo, mas se tiver de ser...

**SO: No último Dakar teve de voltar para casa mais cedo, antes de a prova acabar, depois de ter caído e batido com a cabeça. Qual é o sentimento de vir sozinho e antes do tempo?**

RF: É muito frustrante. Estamos um ano inteiro a trabalhar para aquela competição. É complicado vir no avião sozinho e depois chegar a casa, olhar para a televisão e só ver e ouvir falar no Dakar. Acabei por ir de férias para o Brasil com a minha mulher. Quando cheguei já tinha acabado o Dakar. E adorei, consegui esquecer os maus momentos que tinha passado.

**SO: Já foi apresentado o Dakar 2015. Já se está a preparar para mais uma prova?**

RF: Eu tenho o orgulho de ter feito o Dakar em África, mas tenho a perfeita noção de que o Dakar na América do Sul é melhor. É mais duro e mais competitivo, e está

a sofrer alterações para melhor, está a ser cada vez mais competitivo. Claro que já estou a pensar no Dakar 2015 e quero fazer um bom resultado. A equipa da KTM é a melhor, tem ganho nos últimos 12 anos.

**SO: Olhão é uma terra com muitos valores na área do Desporto. Sente o seu trabalho reconhecido?**

RF: Ultimamente sim, porque o Dakar é muito mediático. Mas acho que os atletas olhanenses deviam ser distinguidos numa cerimónia própria para o efeito. Acho que os miúdos quando começam a ter bons resultados devem ser reconhecidos por isso, para sentirem que apesar de acordarem às 5h00 para treinar há quem reconheça esse esforço. A Câmara de Olhão podia organizar um evento deste tipo, acho que é possível, até porque temos um bom auditório para fazer essa iniciativa.



GENTES

# RUBEN FARIA

**"The day I stop having pleasure riding a bike, I give up"**

Ruben Faria, 39 years old, born in the town of Olhão, started his passion for two wheels very soon. He was five years old when his father built his first bike. In 2013 he lived the highest moment of his career by winning the second place in Dakar. Now, he is working to win the greatest proof of motorsport. Its projection across borders, didn't change the athlete who still is a simple and approachable person in conversation, who when out of the competitions takes refuge in his house with his family, in the parish council of Moncarapacho.

**SENTIR OLHÃO - How did start the passion for bikes?**

RUBEN FARIA - It started very soon. My father he devoted himself to the motorbikes too late, at the age of 34. He was a professional of cycling, then he devoted himself to the road bikes and only later invested in motocross, I was four or five years old and went with him to the tests. And so I started liking this world. He made my first motorbike when I was five and it was when I ride a motorbike for the first time. Unfortunately I no longer have it and I would love to have it, it was built for me from the scratch.

**SO - And when did you compete for the first time?**

RF - When I was eight years old, I had my first competition, I was very ashamed. But I've gained such an addiction that I've never stopped ...

**SO - Since then and until today, how many motorbikes did you have?**

RF - I have no idea, but hundreds. Some made by my father and other bought by him. I think I've never

bought a motorbike. Then I began to represent teams and the motorbikes are of the teams. In fact, sometimes I want a motorbike with which I've competed, to get as a souvenir, as the one from the Dakar 2013 and I buy to the team.

**SO - Recently you've returned to competition in your region, the Algarve. What is the difference between competing at home and abroad?**

RF - It is completely different, they are different worlds. But I feel so much adrenaline running in the Algarve hills as in Argentina. When I'm on the motorbike I always have a good feeling, running messes with me. The day I stop having pleasure riding a motorbike, I give up.

**SO - You've recently participated in an event in Sardinia, the World Cup ...**

RF - It is an event that does not cause me any pressure, because the team has a rider to do all the world cup to win. I go, above all, to train, to see what I can improve ... But I gave my best and I'm already training for the Dakar 2015.

**SO - All the events in which you participate are intended to the Dakar Rally?**

RF - Yes, the Dakar is the most important and mediatic event, that does not mean that there are no other hard events such as the Rally of the Sertões in Brazil: it is very hard, it is very hot, many miles ... But Dakar there is only one! It is the greatest event of the motorized world.

**SO - What sensations remained of the 2nd place conquered in Dakar 2013?**

RF - I do not like thinking about the past, I prefer to look to the future. Of course I have good memories, it was the greatest moment of my career, but I still work, now for the first place.

**SO - Despite the successful career, you've remained in your land. Why?**

RF - For various reasons, one is because I am an only child and I want to be close to my parents, who always gave me everything and always supported me; also because I think we should make our life





*in our country, of course it is more difficult but not impossible. And, last but not least, I love living here. I've been to many countries and returning home always tastes great! I have the beach a few kilometers, the mountain, have all ...*

**SO - Also recently, you've become an entrepreneur when creating the Ruben Faria Adventure Tours. How's it going this experience?**

*RF - We still have no motorbikes, but have we have made some zero numbers, with some icons of the sport, as Sébastien Loeb or Cyril Despres, my teammate, and they loved the Algarve hills, our food, everything. We intend to do sight-seeing and show that the Algarve has to offer, beyond the beaches. What I want is that people will come down here to have fun. Although people connect my name to the competition, this company only operates in a leisure component; we can, for example, go to the Serrão de S. Miguel and show that beautiful view over the Ria Formosa or go to Olhão and eat xarém with cockles ...*

**SO - And this activity ultimately is also an engine for the local economy ...**

*RF - Of course. My interest is also that. I will not say that is not making money, it is also, but not only. It is also good to show what our land has to offer.*

**SO - This business comes up thinking about the future, when leaving the competition?**

*RF - Yes, I always wanted to stay connected to what I identify with and for which I fought all my life. I started riding a motorbike at the age of five, never done anything else in my life ...*

**SO - You've a profession that has also dangerous moments. How does the family managing these feelings at a distance?**

*RF - It's complicated. I hope my daughter does not want to devote herself to the motorbikes, because I don't want to feel what my parents and my wife feel when the accidents happen to me, but if it has to be ...*

**SO - In the last Dakar you had to return home earlier, before the race was over, after falling and hit with your head. How does it feel to come alone and before the time?**

*RF - It is very frustrating. We are a full year working for that competition. It's tricky to come on the plane alone and then coming home, to look at Television and just watch and hear about the Dakar. I ended up going on holidays to Brazil with my wife. When I arrived the Dakar had already finished. And I love it, I was able to forget the bad times I've passed.*

**SO - The Dakar 2015 was already presented. Are you already preparing yourself for one more race?**

*RF - I'm proud to have done the Dakar in Africa, but I am well aware that the Dakar in South America is better. It is harder and more competitive, and is being subject to alterations for the better, is being increasingly competitive. Of course I'm already thinking in the Dakar 2015 and I want to make a good result. The team KTM is the best, has been winning in the past 12 years.*

**SO - Olhão is a land with many special athletes in the area of Sports. Do you feel your work recognized?**

*RF - Lately yes, because the Dakar is very mediatic. But I think the olhanenses athletes should be distinguished in a ceremony for the purpose. I think that when kids start having good results should be recognized for it, to feel that despite waking up at 5:00 am to train there are those who recognize that effort. The Town Hall of Olhão could organize such kind of event, I think it's possible, because we have a good auditorium to make this initiative.*

MADE IN OLHÃO

# OLARIA

## MONCARAPACHENSE

O GOSTO PELA ARTE  
DE TRABALHAR O BARRO



“Trabalhar o barro faz parte da nossa vida”, diz João de Deus Martins Eugénio, 44 anos, um dos proprietários da Olaria Moncarapachense, uma das mais conhecidas do concelho e da região algarvia. Agora, João e os três irmãos é que gerem a olaria fundada pelo progenitor em 1953.

“Aprendemos todos com o meu pai, João de Deus Eugénio; toda a vida o vimos a trabalhar o barro, e o meu pai diz que já via o seu avô fazer o mesmo. Faz parte da nossa vida”, testemunha um dos proprietários da Olaria Moncarapachense. Trabalhar o barro é um gosto que passou de geração em geração e que se transformou no negócio de uma vida, que já viveu melhores dias.

A chaminé algarvia é um dos *ex-libris* da casa, procurada por muitos clientes, sobretudo estrangeiros, mas também as peças pintadas à mão e vidradas, como as taças ou saladeiras, são muito desejadas. É só escolher, estas e outras peças, nos cerca de 1000 m<sup>2</sup> de área de exposição, mesmo à entrada da Vila de Moncarapacho.

É bonito ver João Eugénio trabalhar o barro, dando-lhe as mais variadas formas. O oleiro senta-

se na roda e em poucos minutos está um bocado de barro transformado numa bonita peça de decoração. A arte sai-lhe das mãos mas, explica, é preciso praticar muito, tentar, errar e voltar a fazer... “É bom sentir o barro nas mãos e ver crescer uma peça, mas se não tivermos arte, não vale a pena”, garante o artista, que já recebeu algumas encomendas bem estranhas: “Já me pediram para fazer uma urna em barro com os buraquinhos para o ar passar e as cinzas voarem por ali”, conta João Eugénio, com um sorriso.

A maior parte da produção da Olaria Moncarapachense é vendida a turistas e residentes na zona, mas a empresa também abastece hotéis e já exportaram para o estrangeiro. Agora, a crise não ajuda às vendas e a pouca capacidade de resposta – “somos só quatro, é um negócio familiar” – por vezes não permite atender a encomendas de maior dimensão. “Atualmente, dá para pagar as contas, mas as pessoas não vêm comprar como acontecia há 20 anos”, testemunha João Eugénio, que pretende candidatar-se a fundos europeus para conseguir remodelar parte das instalações da olaria.

“Se houver um bom uso, a peça de barro, como um tacho ou uma panela, pode durar muito tempo”, garante o gerente da Olaria Moncarapachense, enquanto vai explicando o processo por que passa o barro até chegar à peça final: o barro vai para a fleira, que o mistura para depois ser trabalhado na roda. Construída, a peça tem de secar sete ou oito horas, até levar o banho de engobe (para as peças que vão ser pintadas). Deixa-se secar ao ar, depois são decoradas e seguem para a primeira cozedura a 800° para fixar as cores. Arrefece e dá-se um banho de vidro antes de voltar ao forno a alta temperatura (1000°). Retirada do forno, a peça está pronta a ser exposta ao público e a ser comprada. Esta ou outra, das muitas que se encontram expostas na Olaria Moncarapachense. Um mundo de arte que vale a pena conhecer!



MADE IN OLHÃO

# OLARIA

## MONCARAPACHENSE

### THE PLEASURE FOR THE ART OF WORKING WITH CLAY

*"Working with clay is part of our life," says João de Deus Martins Eugenio, 44 years old, one of the owners of the Olaria Moncarapachense, one of the most known pottery houses in the county and in the Algarve region. Presently, are João and the three brothers in charge for the management of the pottery house founded in 1953 by their father.*

*"We all have learned with my father, João de Deus Eugenio; during most of our lives we saw him working the clay and my father says that he already saw his grandfather doing the same. It is part of our life", witnesses one of the owners of the Olaria Moncarapachense House. Working with clay is a taste that has passed from generation to generation and it became a lifetime business, which had already seen better days.*

*The Algarvian chimney is one of the ex-libris (symbols) of the pottery house, sought by many customers, especially foreigners, but also the hand painted and glazed pieces, such as the cups or the salad bowls, they are also wanted and looked for. Just pick, these and other pieces, in the exhibition area with around 1000 m2, just at the entrance of the parish council of Moncarapácho.*

*It's nice to see João Eugenio working with the clay, giving it the most different shapes. The potter sits on the wheel and within minutes is a bit of clay transformed into a beautiful piece of decoration. The art comes out of his hands but he explains, you must have to practice a lot, you've to try, make mistakes and do it again ... "It's good to feel the clay in your hands and to see a*

*piece of clay growing, but if we do not have the art, it's not worth it", says the artist, who has already received some very strange orders:*

*"I've been asked to make a clay funerary urn with holes for the air to pass through and the ashes fly through there", says João Eugénio, with a smile.*

*Most of the production of the Olaria Moncarapachense House is sold to tourists and residents in the area, but the company also supplies hotels and has already exported overseas. Now, the crisis doesn't help the sales and with the short capacity to respond - "we're only four, is a family business" - sometimes is not possible to accept larger orders. "Currently, it's enough to pay the bills, but people do not come to buy as they did 20 years ago," says João Eugénio, who intends to apply for the European funds to remodel a part of the facilities of the pottery house.*

*"If there is a good use, the piece of clay, like a saucepan or a frying pan, can last a long time," ensures the manager of the Olaria Moncarapachense House, while explaining the process by which passes the clay until it reaches the final result: the clay is put in the so called "feira" machine (spinneret), where*

*it's mixed to be after worked on the wheel. When finished, the piece has to dry seven or eight hours, until it takes the bath of a product called "engobe" (for the pieces that will be painted). The clay pieces dry in open air, after they're decorated and they follow to the furnace at 800 ° to fix the colors. It cools down and it's given a bath of glass before returning to the furnace in high temperature (1000°). Removed from the oven/furnace, the piece is ready to be exposed to the public and to be purchased. This or another one, of the many that are exposed in the Olaria Moncarapachense House. A world of art that is worth knowing and visit!*

## RECEITA

## CARAPAUS ALIMADOS À MODA DE HELENA MORRAIS

### MODO DE PREPARAÇÃO

Amanha-se o peixe, tirando tripas e cabeça.

Passam-se bem por água e vão-se dispor num alguidar em camadas alternadas com sal.

Deixam-se ficar assim, de um dia para o outro. Põe-se uma panela com água ao lume e junta-se os carapaus depois de sacudidos, para tirar o sal, deixando cozer até a água levantar fervura.

Após a cozedura, põem-se os carapaus em água fria para lhes permitir (sem se partirem) tirar toda a pele e algumas espinhas que estejam à vista.

Colocam-se então os carapaus numa travessa, temperam-se de azeite e vinagre, a gosto, e cobrem-se com algumas cabeças de alho ou cebola às rodelas.



## RECIPE

## ALIMADOS HORSE MACKEREL HELENA MORRAIS WAY

### METHOD OF PREPARATION

Clean the fish, removing the guts and the head.

Washed them very well in water and put them in a platter/bowl in layers alternated with salt.

Leave them that way from one day to another. Put a pan with water to boil and join the horse mackerel after removing the salt, leaving to cook until the water starts boiling.

After cooking, put the horse mackerel in cold water to allow them (without breaking) to take all the skin and some bones that are in sight.

Then place the horse mackerel on a platter, season them with olive oil and vinegar as you wish, according to your taste and cover them with a few heads of garlic cut into slices or sliced onions.



## LENDAS DE OLHÃO

# A LENDA DO ARRAÚL

POR HELENA TAPADINHAS

Era uma vez um rapaz chamado Arraúl que vivia na Atlântida. O seu pai era o guarda-mor das colunas de Hércules, e Arraúl ajudava-o a controlar a entrada e a saída dos navios no grande porto. Como adorava o mar, foi o primeiro a reparar que o nível das águas cada dia era mais alto. Disse ao seu pai, disse a toda a gente, e ninguém fez caso dele.

Até que um dia veio uma onda gigante e inundou todo o continente da Atlântida. Arraúl foi o único sobrevivente. Foi arrastado para alto-mar e uma baleia engoliu-o.

A baleia foi apanhada por uma tempestade de levante e depois de tantas e tantas voltas enjoo e vomitou o Arraúl ao largo do Algarve. Arraúl só se recorda de abrir os olhos deitado de costas na areia da praia, no Sítio das

Prainhas, o local onde nasceu Olhão. Ficou algum tempo estendido com a cabeça às reviravoltas, até que se levanta, olha para o mar e a sua primeira preocupação foi: tenho de proteger esta cidade de uma onda gigante como a que destruiu a Atlântida.

Olhou para trás de si, viu o Cerro de São Miguel e teve uma ideia brilhante: esgaravatar a areia do cerro, transportá-la e colocá-la frente à costa.

Foi isso mesmo que ele fez, e sem muito esforço porque Arraúl era muito forte. Assim nasceram as ilhas - barreira da Barreta, Culatra, Armona, Tavira e Cabanas, que protegem a laguna e os canais da Ria Formosa.

Já mais descansado, Arraúl pôde dedicar-se às atividades da pes-

ca - até dizem que era ele a assar sardinhas no fundo da ria quando à superfície se via a água a borbulhar em círculos concêntricos.

Mas mesmo assim Arraúl ainda não estava satisfeito. Pensava ele que se um dia viesse uma onda super-gigante, a proteção pelas ilhas não seria suficiente. Por isso resolveu escavar uma gruta no Cerro da Cabeça para as populações se esconderem, só que se perdeu no labirinto e nunca mais conseguiu sair.

Diz a lenda que Arraúl, na sua busca por encontrar saída, escavou e continua a escavar túneis por baixo da terra no Algarve inteiro e que, um dia, vai sair quando alguém bater no chão com o nó dos dedos e chamar "Arraúl!"

## LEGENDS OF OLHÃO

# THE LEGEND OF ARRAÚL

BY HELENA TAPADINHAS

*There was once upon a time a boy called Arraúl who lived in Atlantis. His father was the chief guard of the Pillars of Hercules, and Arraúl helped him controlling the entry and exit of ships in the Grand Harbour. As he loved the sea, he was the first to notice that the water level was higher every day. He said to his father, he said to everyone, and no one cared about his case.*

*Until one day, a giant wave came and flooded the whole continent of Atlantis. Arraúl was the only survivor. He was dragged out to sea and a whale swallowed him.*

*The whale was caught by a storm from the east - Levante and after many, many laps got sick and threw up Arraúl off the coast of the Algarve. Arraúl only remembers to open his eyes lying on his back on the sand, in the site of Prainhas,*

*the birthplace of Olhão. He spent some time with his head spinning, until he stands up, he looks out to the sea and his first concern was: I have to protect this town from a giant wave as the one that destroyed Atlantis.*

*He looked behind him, he saw the Cerro of São Miguel and had a brilliant idea: scrape the sand of the hill, carry it and put it in front of the coast.*

*That's exactly what he did, and without much effort because Arraúl was very strong. Thus were born the islands - barrier of Barreta, Culatra, Armona, Tavira and Cabanas, that protect the lagoon and the channels of the Ria Formosa.*

*Once he more relaxed, Arraúl could dedicate himself to the fishing activities - there are even those that*

*say that he was grilling sardines in the bottom of the Ria when at the surface the water was seen bubbling in concentric circles.*

*But even so, Arraúl still was not satisfied. He thought that if one day there would be a super-giant wave the protection of the islands would not be enough. So he decided to dig a cave in Cerro da Cabeça for the populations to hide, but he got lost in the labyrinth and never got out.*

*Legend has it that Arraúl in his quest to find his way out, he dug and he's still digging tunnels beneath the earth in the whole the Algarve and that one day he will come out when someone hit the ground with with finger knuckles and call "Arraúl!"*



## OLHÃO NA HISTÓRIA

A EDITORA  
OLHANENSE, LDA

A empresa Editora Olhanense, Limitada, com sede na Rua Teófilo Braga, nº43, 45, foi fundada a 25 de Maio de 1921 e tinha como sócios fundadores algumas das figuras ilustres de Olhão. Entre eles, referenciamos Luís Bernardino da Silva, Francisco Fernandes Lopes, Cândido Ó Ventura, João da Silva Nobre e João Trigueiros.

O início do século XX, em Olhão, foi marcado pela existência de uma elite intelectual que se caracterizava pelo interesse comum pela cultura e por um gosto vincado por Olhão, pela sua cultura, pelas suas gentes e pela preservação daquilo que marcava a terra e todas as suas peculiaridades. É esta elite que faz mexer associações de cariz cultural, desportivo e até social, integrando, na maior parte das vezes, as direcções, ou de forma menos evidente, colaborando no que lhes era possível, colocando repetidamente Olhão no mapa do Algarve e, menos assiduamente, no mapa nacional. É também esta elite que se junta com o objectivo de constituir uma Editora, cuja pretensão era trazer à estampa um semanário, com características específicas, apoiadas em proposta levada à segunda reunião de sócios, a 24 de Novembro de 1921, pelas mãos de Francisco Fernandes Lopes, Luís Bernardino da Silva e João da Silva Nobre. Tratava-se de uma publicação de "orientação livre", composta por quatro páginas, com um corpo de redacção obrigatório, eleito pela Assembleia Geral, cuja propriedade, edição e administração seriam exclusivas da Editora Olhanense, Limitada. Foi igualmente proposta dos três últimos

cavalheiros, aqui nomeados, que o Jornal se intitulasse Correio Olhanense. O público conheceu o seu primeiro número a 1 de Dezembro de 1921 e o último a 20 de Agosto de 1933. Igualmente da sua responsabilidade, foi a edição de um outro periódico designado A Publicidade, cuja efémera publicação decorreu apenas entre Março e Agosto de 1923.

Estiveram à frente da direcção da editora nomes como João de Jesus Ventura e João da Silva Nobre e da edição e redacção João Trigueiros.

O âmbito do negócio não se circunscreveu às publicações, fazendo igualmente parte da empresa a comercialização de bens consumíveis na área administrativa e de escritório.

O jornal Correio Olhanense foi um marco nos periódicos regionais da época e constituiu-se, presentemente, como uma fonte riquíssima para quem faz investigação com enfoque no início do século XX. Quanto aos seus criadores, resta-nos agradecer o manancial que nos foram deixando, enriquecendo a História de Olhão e do Concelho.

Helena Vinagre  
Arquivo Municipal de Olhão

## OLHÃO IN HISTORY

OLHANENSE  
PUBLISHING  
HOUSE, LDA

*The company Olhanense Publishing House Limited, with headquarters at Rua Teofilo Braga, No. 43, No. 45 was founded May 25, 1921 and as founding partners had some illustrious figures of Olhão. Among them, we mention Bernardino Luís da Silva, Francisco Fernandes Lopes, Cândido Ó Ventura, John Silva and João Nobre Trigueiros.*

*The early twentieth century, in Olhão, was marked by the existence of an intellectual elite which was characterized by the common interest in culture and a taste dedicated specially to Olhão, by its culture, by its people and by the preservation of that which marked the land and all its peculiarities. It is this elite that makes wiggle associations of cultural, sports and even social character, integrating, most of the times, the directions, or in a less obvious way, collaborating with them in what was possible, repeatedly putting Olhão in the Algarve map, and less assiduously, in the national map. It also this elite that gets together aiming to create a Publishing House, whose intention was to bring a weekly print, with specific characteristics, supported on a proposal brought to the second meeting of partners, November 24, 1921, at the hands of Francisco Fernandes Lopes, Luís Bernardino da Silva e João da Silva Nobre. It was a publication of "free advice", consisting of four pages, with a body of writing obligatory, elected by the General Assembly, whose property, publishing and administration would be exclusive of the Publishing House Olhanense Limited.*

*It was also proposal of the last three gentlemen, hereby appointed that the Newspaper had as title Correio Olhanense. The public met its first number on the December 1st 1921 and the last on 20th August 1933. Equally under its responsibility was the edition of another newspaper called A Publicidade, whose ephemeral publication took place only between March and August of 1923.*

*Ahead of the direction of the publishing house there were names as João de Jesus Ventura e João da Silva Nobre and João Trigueiros editing and writing. The business scope was not limited to publications and is also part of the the marketing company of consumables in the administrative area and office.*

*The newspaper Correio Olhanense was a milestone in the regional periodicals of the time and was constituted presently, as a rich source for those doing research with a focus in the early twentieth century. As to its creators, it remains for us to thank the material that were leaving us, enriching the history of Olhão and the county.*

Helena Vinagre  
Municipal Archive of Olhão



## ARQUIVO VIVO

## ASSOCIAÇÃO DE BASQUETEBOL DO ALGARVE

### ESTATUTOS DA ASSOCIAÇÃO DE BASQUETEBOL DO ALGARVE

20 DE NOVEMBRO DE 1932

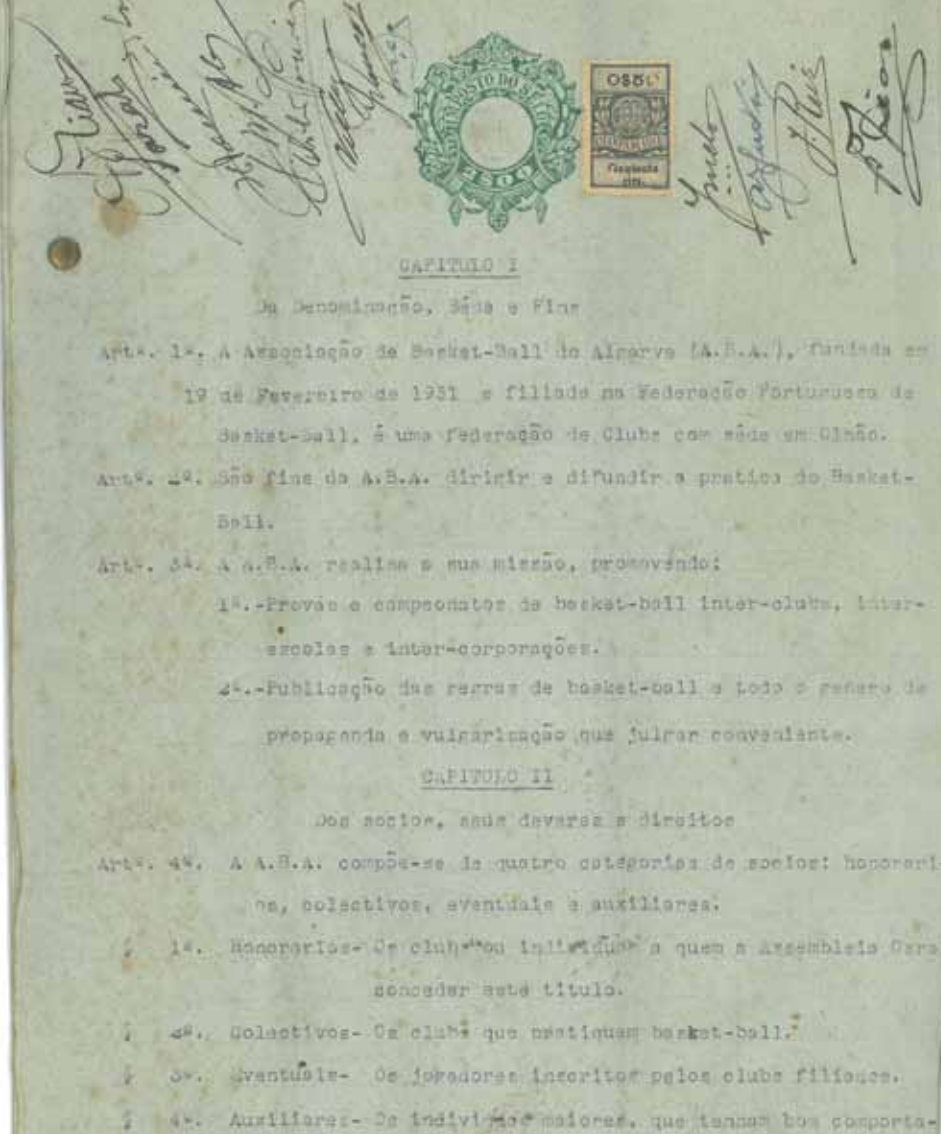
O fundo documental da Associação de Basquetebol do Algarve, cuja fundação remonta a 19 de Fevereiro de 1931, é composto por documentação com datas extremas entre 1932 e 1968.

Um dos seus Directores Gerais dava por nome de Abílio Gouveia, constando a sua assinatura nos estatutos da Associação, lavrados a 20 de Novembro de 1932, cujo original se encontra à guarda do Arquivo. Através do Livro de Actas da Direcção foi possível aferir que Abílio Gouveia manteve o cargo, senão mais, até 1947, como testemunha a cuidada caligrafia, lavrada pelo seu próprio punho.

Distando apenas um ano entre a fundação da Associação e a criação dos seus estatutos, ao que parece Abílio Gouveia faria parte da direcção desde a fundação do organismo. A verificar-se, esta possibilidade justifica a existência deste fundo documental no Arquivo Municipal, porquanto o mais provável é que a documentação da Associação de Basquetebol do Algarve tivesse dado entrada no Arquivo juntamente com o espólio de Abílio Gouveia, ao que parece seu fiel depositário e até hoje aqui tenha permanecido.



Arquivo Municipal de Olhão  
Rua Teófilo Braga, nº45  
Aberto ao público de segunda a sexta-feira  
das 14h00 às 17h30.



## LIVE ARCHIVEO

## BASKETBALL ASSOCIATION OF THE ALGARVE

### THE BASKETBALL ASSOCIATION OF THE ALGARVE STATUTES

NOVEMBER 20, 1932

The documentary fund of the Basketball Association of the Algarve, whose foundation dates back to February 19, 1931, consists of documentation with extreme dates between 1932 and 1968.

One of its Managing Directors was named Abilio Gouveia, being his signature in the statutes of the Association, issued in November 20, 1932, whose original under the guard of the Archive. Through the Minutes Book of the Board it was possible to say that Abilio Gouveia kept his position, if not more, until 1947, as proven by the staffed calligraphy, drawn by his own hand.

Standing only one year between the foundation of the Association and the creation of its statutes, it seems that Abilio Gouveia would be part of the board since the foundation of the organism. If true, this possibility justifies the existence of this documental fund in the Municipal Archive, because it is most likely that the documentation of the Basketball Association of the Algarve had been entered in the Archive along with the estate of Abilio Gouveia, as it seems its trustee and it remained here until today.

Municipal Archive of Olhão  
Rua Teófilo Braga, nº45  
Open to the public from Monday to Friday,  
from 02.00 PM until 05.30 PM.

POR OLHÃO

## CONSERVATÓRIO DE MÚSICA DE OLHÃO

Aos dez de anos de vida, o Conservatório de Música de Olhão vai ter novas instalações e alargará o seu ensino ao nível do Secundário. Reconhecidos pelo extraordinário trabalho que estão a desenvolver, falámos com um dos fundadores, professor Paulo Cunha, que nos esclareceu um pouco mais sobre a realidade e sobre o futuro da Escola.

**S.O: Quantos anos tem o Conservatório de Música de Olhão?**

CONSERVATÓRIO DE MÚSICA DE OLHÃO: Embora o edifício tenha sido inaugurado em 15 de janeiro de 2005, o Conservatório, enquanto escola, começou as suas atividades letivas no final de 2004. Estaremos a comemorar os 10 anos de atividade no final deste ano.

**S.O: Como surgiu a ideia?**

CMO: Foi uma ideia conjunta de quatro professores de música, que surgiu da conjugação e comunhão do interesse e desejo de implementar outro tipo de gestão e execução do ensino vocacional da música, e das artes em geral, aliada à inexistência de oferta formativa de cursos oficiais de música no Concelho de Olhão.

**S.O: Porquê Olhão?**

CMO: Por ter uma longa, histórica, vasta e rica tradição na área da música e uma forte apetência para a aprendizagem, criação e interpretação artística. A história do Concelho comprova-o.

**S.O: Quem dirige o Conservatório?**

CMO: Temos um Concelho Administrativo composto pelos fundadores do Conservatório (Adriano St. Aubyn, Anabela Silva, Paulo Cunha e Rui Gonçalves), coadjuvado por um secretário-geral (João Charrão). Na direção executiva temos o professor Rui Gonçalves que é o presidente da direção e a professora Anabela Silva que é a directora pedagógica.

**S.O: Quantos professores tem o Conservatório?**

CMO: Temos um corpo docente com cerca de uma dezena de professores qualificados especificamente para cada área artística.

**S.O: E quantos alunos?**

CMO: Temos um corpo discente com cerca de centena e meia de alunos.

**S.O: A partir de que idade é aconselhável frequentar um conservatório ou escola de música?**

CMO: A música é importante por mérito próprio. Pode certamente a música ser o motor de arranque para todas as áreas de desenvolvimento: intelectual, social e emocional, motoras, de linguagem e de capacidade integral de leitura e escrita. De facto, a música é uma grande organizadora que ajuda o corpo e a mente a atuarem em conformidade. É, assim, de grande valor dar formação, expor e aculturar as crianças desde muito cedo porque a música é uma parte boa e desejável da vida e uma das coisas belas da cultura humana, e será ainda de mais valor se tivermos em conta que o desenvolvimento das competências musicais pode trazer benefícios que são extensivos a outras categorias da competência pessoal e social. São argumentos suficientes para iniciar uma aculturação musical desde os primeiros estágios da infância se a escola assim o puder proporcionar.



**S.O: Que idades têm os vossos alunos?**

CMO: O leque de idades é vasto, pois temos alunos que iniciaram a aprendizagem enquanto bebês no nosso Conservatório e outros que enquanto adultos seguem a sua paixão pela música, dando continuidade aos seus conhecimentos, tendo aulas de curso livre.

O tema do nosso Projeto Educativo é “Música para Todos”, procurando uma identidade própria, próxima da nossa realidade, da realidade da cidade de Olhão, servindo os interesses artísticos dos nossos alunos, edificando bases sólidas que permitam novas escolhas, novos caminhos, novas atitudes, novos projetos comuns ou individuais. Procuramos dar a toda a comunidade a oportunidade de seguir as suas pretensões artísticas no domínio da música ou simplesmente o prosseguimento de uma aspiração há muito idealizada.

**S.O: Quais as principais mudanças que ocorrerão com a passagem para as novas instalações?**

CMO: Com a mudança poderemos, finalmente, abrir o Curso Secundário de Música que, numa lógica natural de continuidade formativa, abrirá a possibilidade de os alunos prosseguirem os seus estudos de Música sem terem que sair do Concelho de Olhão. Poderemos também diversificar a oferta formativa nas várias componentes artísticas.

**S.O: Quais foram os principais motivos para esta mudança?**

CMO: Principalmente dar a oportunidade aos nossos alunos de poderem prosseguir os seus estudos artísticos especializados da música a nível do Secundário, o que implica consequencialmente instalações de maiores dimensões e com outras características estruturais.

**S.O: Quais os objectivos futuros do Conservatório?**

CMO: Continuar na senda do bom trabalho realizado pelos nossos professores e alunos e continuar

a prestar um contributo de qualidade e excelência no panorama cultural do Concelho, regional e nacional.

**S.O: Quais as principais dificuldades e os principais apoios que o Conservatório tem actualmente?**

CMO: Dificuldades existem desde sempre. A nossa existência foi construída em cima de muita persistência, contornando os obstáculos e resolvendo as principais dificuldades à medida que surgem, com o nosso trabalho, boa vontade e o precioso apoio das nossas famílias e defensores desta causa.

Somos apoiados em parte pelo Ministério da Educação e Ciência e temos alguns apoios pontuais a nível logístico por parte da Autarquia, Junta de Freguesia e algumas entidades do concelho. Queremos destacar o importante apoio dos encarregados de educação que, pagando as mensalidades, propiciam a sustentabilidade desta escola de artes.



**S.O: Tem conhecimento de alunos que tenham seguido a música, profissionalmente, tendo começado neste Conservatório?**

CMO: Sim, além de que alguns deles prosseguiram os seus estudos a nível superior noutras instituições do País.

**S.O: O que poderá oferecer o Conservatório à comunidade para além do ensino musical?**

CMO: O ensino artístico especializado da música é a nossa linha orientadora, no entanto algumas novidades estão a caminho.

**S.O: Quer deixar uma mensagem aos leitores ou abordar algum ponto que tenha passado nestas perguntas e considere relevante.**

CMO: “Música para Todos” vai continuar a ser o nosso lema. Um lema que se transformou numa realidade efetiva, recuperando valores perdidos, implantando novos valores, envolvendo a família, a comunidade e motivando os alunos para sentir esta Escola

la como sua, empenhando-se e participando na sua construção, certos de que será esse o caminho para o seu próprio futuro e para o futuro da sociedade.

Agradecemos a todos quantos fazem parte desta comunidade educativa – direção, professores, funcionários, alunos e familiares – o seu contributo, envolvimento e apoio efetivo no funcionamento desta Escola ao longo de quase 10 anos de educação artística da música proporcionada ao mais alto nível de exigência e profissionalismo.



BY OLHÃO

## THE MUSIC CONSERVATORY OF OLHÃO

*With 10 years of life, the Music Conservatory of Olhão will have new facilities and will expand its education to the secondary level. Recognized for the extraordinary work they are developing, we spoke with one of the founders, Professor Paulo Cunha, who enlightened us a bit more about the reality and the future of the School.*

**SENTIR OLHÃO: How old is the Music Conservatory of Olhão?**

*Music Conservatory of Olhão: Although the building was inaugurated on the 15th of January of 2005, the Conservatory, as a school started its teaching activities at the end of 2004. We will be celebrating 10 years of activity at the end of this year.*

**S.O: How did the idea come about?**

*MCO: It was a combined/joint idea of four music teachers that emerged from the conjugation and communion of interests and desire to implement another type of management and execution of the music vocational education, and of the arts in general, associated with the absence of the music official courses in the municipality of Olhão.*

**S.O: Why Olhão?**

*MCO: For having a long, historical, vast and rich tradition in music and a strong propensity for learning, creating and artistic interpretation. The history of the Municipality proves it.*

**S.O: Who runs the Conservatory?**

*MCO: We have an Administrative Council composed by the founders of the Conservatory (Adriano St. Aubyn, Anabela Silva, Paulo Cunha and Rui Gonçalves), assisted by a general-secretary (João Charrão). In the executive management we have Professor Rui Gonçalves, who is the president of direction/board and Anabela Silva who is the educational director.*

**S.O: How many teachers has Conservatory?**

*MCO: We have a teaching staff with about a dozen qualified teachers specifically for each artistic area.*

**S.O: And how many students?**

*MCO: We have a student body of about one hundred and fifty students.*

**S.O: At what age is advisable to attend a conservatory or music school?**

*MCO: The music is important on its own merit. Music can certainly be the starter for all areas of development: intellectual, social and emotional, motor, of language and of full ability to read and write. In fact, music is a great organizer that helps the body and mind to act accordingly. It is therefore of great value to train, expose and acculturate children very early because the music is a good and desirable part of life and one of the beautiful things of the human culture, and will be even more valuable if we consider that the development of musical skills can bring benefits that are extended to other categories of*

*personal and social competence. These are sufficient arguments to start a musical acculturation in the early stages of childhood thus the school can provide it.*

**S.O: What ages have your students?**

*MCO: The age range is vast, because we have students who began learning as babies in our Conservatory and others that as adults they follow their passion for music, continuing their knowledge by taking free course classes.*

*The theme of our Educational Project is "Music for All", looking for its own identity, closer to our reality, the reality of the town of Olhão, serving the artistic interests of our students, building new solid foundations that allow new choices, new ways, new attitudes, new common or individual projects. We try to give to the entire community the opportunity to pursue their artistic aspirations in music or simply the continuation of a long idealized aspiration.*





**S.O: What are the main changes that will occur with the transition to the new facilities?**

*MCO: When moving to the new facilities, we can finally open the Secondary Music Course that in a natural logic of formative continuity, opens the possibility for students to pursue their studies of music without having to leave the municipality of Olhão. We may also diversify the training offered in the various artistic components.*

**S.O: What were the main reasons for this change?**

*MCO: Mainly to give the opportunity to our students to be able to continue their specialized artistic music studies to the secondary level which implies consequently larger installations and other structural characteristics.*

**S.O: What are the future goals of the Conservatory?**

*MCO: To continue on the path of the good work done by our teachers and students and to continue to provide a contribution to the quality and excellence in the Municipality, regional and national cultural panorama.*

**S.O: What are the main difficulties and the main supports that currently has the Conservatory?**

*MCO: Problems have always existed. Our existence was built on a lot of persistence, working around the obstacles and solving the main problems as they arise, with our work, goodwill and the valuable support of our families and defenders of this cause.*

*We are supported in part by the Ministry of Education and Science and have some occasional support at the logistic level by the Autarchy, the Parish Council and some entities of the county. We want to to emphasize the important support of parents who pay the tuition fees, they foster the sustainability of this art school.*

**S.O: Are you aware of students who have followed the music, professionally, starting in this the Conservatory?**

*MCO: Yes, and some of them continued their studies at a higher level in other institutions of the country.*

**S.O: What can offer the Conservatory to the community beyond the musical teaching?**

*MCO: The specialized artistic teaching of music is our guideline, however some new novelties are on the way.*

**S.O: Do you wish to give a message to the readers or to point out some point that has passed in these questions and you consider relevant.**

*MCO: "Music for All" will continue to be our motto. A motto that became an actual reality, recovering missing values, introducing new values, involving the family, the community and motivating students to feel this school as their own, engaging and participating in its construction, certain that this will be the way for their own future and the future of society.*

*We would like to thank to all those who are part of this educational community - the direction/the board, the teachers, the staff, the students and their families - their contribution, the involvement and the active support in the operation of this school over almost 10 years of artistic music education provided at the highest level of demand and professionalism.*

## APRENDER PRATICANDO PARA SER UM BOM CHEF OU PASTELEIRO

Saborear um belo almoço ou jantar e ser servido com todo o requinte por alunos de um curso profissional de restauração parece pouco viável, mas é possível. Mais de três dezenas de jovens frequentam a formação em Cozinha/Pastelaria na Escola Dr. João Lúcio e preparam, com a supervisão dos formadores, refeições com muita mestria e arte.



O curso que, depois de concluído, tem equivalência ao 12º ano, permite dotar os 32 jovens alunos que atualmente frequentam esta formação, dos conhecimentos necessários para ser um bom chefe de cozinha ou pasteleiro. Para além disso, os jovens aprendem também a servir à mesa, numa combinação perfeita para singrarem no mercado de trabalho.

Esta formação inclui, na componente técnica, a disciplina de Serviço de Cozinha/Pastelaria com módulos de várias especialidades relacionados com esta área. Com equivalência escolar ao 12º ano, o curso tem, atualmente, 24 alunos a frequentar o 1º ano (que equivale ao 10º ano) e oito que frequentam o 2º ano (equivalente ao 11º ano). Estes jovens, durante três anos (o tempo de duração do curso) aprendem tudo o que é necessário saber para desempenhar a profissão de cozinheiro ou pasteleiro.

Cozinhar um apetitoso arroz de marisco, fazer salgadinhos ou sobremesas deliciosas, está ao alcance destes alunos que, depois de terminarem a sua formação em Cozinha/Pastelaria obtêm uma certificação profissional de nível 4 (“cozinheiro de

primeira”) e podem trabalhar como cozinheiros em qualquer empresa ligada ao setor da restauração ou da confeção de alimentos, como por exemplo padarias ou pastelarias.

Por semana, os alunos, entre os 15 e os 20 anos, têm cerca de 30 horas de formação. O curso, cujas aulas decorrem na Escola Básica Dr. João Lúcio, onde existe um laboratório de Cozinha preparado para o efeito, divide-se em três componentes ao longo dos três anos: sociocultural, científica e técnica. Na componente sociocultural, os alunos estudam Língua Portuguesa, Língua Estrangeira I, II ou III, Área de Integração, TIC e Educação Física. Na componente científica têm Tecnologia Alimentar, Gestão e Controlo, Comunicar em Inglês, Serviço de Cozinha e Pastelaria e Formação em Contexto de Trabalho (estágio em empresa).

“A formação em contexto de trabalho decorre numa empresa que recebe os alunos mediante a assinatura de um protocolo de estágio”, explica a coordenadora Fátima Duarte, esclarecendo que no Agrupamento de Escolas Francisco Fernandes Lopes, ao qual esta escola pertence, há a oferta de outros cursos pro-

fissionais para o ano lectivo de 2014/2015, “nomeadamente Técnico de Instalações Elétricas, Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos, Técnico de Secretariado, Animador Sociocultural, Técnico de Turismo e Técnico de Restauração – Restaurante/Bar”.

Os formadores da componente técnica e da disciplina de Serviço de Cozinha/Pastelaria – Carina Esteves, Vânia Soares e André Rodrigues, no 1º ano, e Luís Nobre, no 2º ano do curso –, oferecem aos alunos a possibilidade de concluírem a escolaridade obrigatória de 12 anos e simultaneamente obterem uma certificação profissional de nível 4. É só saber aproveitar!

E quem quiser provar as delícias que estes jovens chefes confeccionam, também pode fazê-lo, porque os alunos (acompanhados por um formador) poderão prestar esse tipo de serviço no exterior. Qualquer empresa ou entidade poderá solicitá-lo à escola Dr. João Lúcio ou à escola sede do agrupamento. Uma experiência que poderá ser bem interessante, saborosa e, porventura, económica.



## LEARN BY PRACTICING TO BECOME A GOOD CHEF OR PASTRY COOK



To enjoy and taste a nice lunch or dinner and to be served with all the refinement by students from a professional course of hotelary it seems impractical, but it is possible. More than three dozens of young people are attending training in Cooking / Pastry at the School Dr. João Lúcio and they prepare under the supervision of the instructors, meals with great mastery and art.

The course, once completed, is equivalent to the 12th grade, allows to endow the 32 young students who currently attend this training, with the knowledge needed to be a good chef or pastry chef. In addition, the students also learn to serve at the table, a perfect combination to be successful in the job market.

This formation includes in the technical component, the discipline of service Kitchen-Cooking / Pastry with modules of several specialties related to this area. With school equivalence to 12th grade, the course has, presently 24 students attending the 1st year (equivalent to 10th grade), and eight attending the 2nd year (equivalent to the 11th grade). These young people, during

three years (the time duration of the course) learn everything they need to know to perform the profession of cook or pastry chef.

To cook a tasty seafood rice, to make snacks and delicious desserts is within the reach of these students who, after completing their formation in Cooking / Pastry get a professional certificate level 4 ("first cook") and may work as cooks connected to any restaurant or confection food sector company, such as bakeries or pastry shops.

Weekly, students, between 15 and 20 years, have about 30 hours of training. The course, whose lessons take place in the School Dr. João Lúcio where there is a Cooking

laboratory prepared for this purpose is divided into three components over the three years: sociocultural, scientific and technical. In the sociocultural component, students study the Portuguese Language, Foreign Language I, II or III, Integration Area, Computers/Informatics and Physical Education. In the scientific component they have Food Technology, Management and Control, Communicate in English, Cooking and Pastry Service and Training at Work (internship in an enterprise).

"The formation in the work context takes place in a company that receives students by signing a protocol of stage," explains the coordinator Fatima Duarte, clarifying that in the Group of Schools Francisco Fernandes Lopes, to which this school belongs, there are other professional courses for the academic year 2014/2015, "including Electrical Installations Technician, Management and Programming Information Systems Technician, Secretarial Technician, Sociocultural Animator, Tourism and Catering Technician - Restaurant / Bar".

The formators/trainers of the technical component and the discipline of Cooking/Pastry Service - Carina Estevens, Vania Soares and André Rodrigues, in the 1st year, and Luís Nobre in the 2nd year of the course - they offer to the students the possibility of completing compulsory schooling of 12 years and simultaneously obtain a professional certification level 4. Just know to enjoy and take the best of it!

And those who wish to taste the delights that these young chefs make, you can also do it, because the students (monitored by a trainer) can provide this type of service to the exterior. Any enterprise or entity may request it to the school João Lúcio or to the grouping's school seat. An experience that can be very interesting, tasty and perhaps economic.





## JOVEM TALENTO

# GOLFE

FRANCISCO OLIVEIRA

Iniciou o seu percurso no golfe há cinco anos com o pai, e 'foi paixão à primeira'.

Começou a ter aulas ao fim de dois anos, o que lhe permitiu evoluir e corrigir algumas imperfeições.

Atualmente integra a equipa principal de Vilamoura, onde destaca o espírito de equipa e o excelente apoio dado aos atletas.

No final do ano viu a sua prestação nas últimas competições ser reconhecida ao ser convocado pelo selecionador nacional para representar a seleção nacional nos próximos torneios internacionais.

A nível de prémios de equipa, este ano, foi bi campeão nacional de clubes e campeão nacional de sub 18. A nível individual, foi campeão nacional de sub 18 no campeonato internacional de Vilamoura, e venceu o Troféu Vilamoura Júnior (sub 18). Ficou em 15º no campeonato nacional.

Pondera candidatar-se a uma universidade americana, pois considera o golfe um desporto pouco reconhecido em Portugal.





## MOCE MÓ

Texto: João Evaristo/Mário Moreno Ilustração: Orlando do Ó

## PEXE SEQUE



## VOX JOVEM

por Jady Batista | coordenadora Jornal J

## O QUE DISTINGUE OLHÃO DAS OUTRAS TERRAS?



PEDRO BUCHINHO JUSTO / 18

Olhão distingue-se pela força e união que o povo tem entre si. E por não desistirmos à primeira.



TANIA FREIRE / 15

Olhão, apesar de ser uma cidade pequena, não deixa de ser para os que cá vivem, "A Cidade". Olhão é grande e tem vindo a crescer. Eu não trocava esta cidade por nenhuma outra em Portugal.



YEVGEN TYKHALYUK / 21

Imagine um lugar onde as pessoas alimentam-se de sonhos... Onde em vez de pedir autógrafos ou "selfies" às lendas, tu podes somente convidá-los para um café... Lugar onde as pessoas não EXISTEM... elas preferem VIVER... Fecha os olhos... e imagina Olhão..



RAFAEL SILVA / 17

Olhão é um sítio único. Os nossos mercados. A nossa "manêra" de falar. E sem esquecer as nossas excelentes ilhas que atraem pessoas de todo o tipo de terras.



EDGAR PACHECO / 17

Acho que o que faz com que Olhão se distinga de outras terras são as suas histórias, os seus costumes e acima de tudo a iniciativa das gentes de cá.



CATARINA NUNES 18

É difícil comparar, visto que não conheço muito das outras cidades. Mas Olhão destaca-se pelas praias, pelas condições climáticas, e pelas condições de turismo, em geral.

## MERCADOS E FEIRAS DE VELHARIAS DO CONCELHO DE OLHÃO

### FUSETA

JUNTO AO PARQUE DE CAMPISMO

Feira de Velharias: primeiro domingo do mês  
Mercado Mensal: primeira quinta-feira do mês

### MONCARAPACHO

JUNTO À RUA DAS OLARIAS

Mercado Mensal: primeiro domingo do mês

### QUELFES

EM FRENTE À ESCOLA PRIMÁRIA DE QUELFES

Mercado Tradicional e Feira de Velharias:  
quarto e quinto domingo do mês

## FLEA FAIRS AND MARKETS IN THE MUNICIPALITY OF OLHÃO

### FUSETA

NEAR THE CAMPING

Flea/Antiques Fair: 1st Sunday of the month  
Monthly Market: 1st Thursday of the month

### MONCARAPACHO

NEAR THE OLARIAS STREET (RUA DAS OLARIAS)

Monthly Market: 1st Sunday of the month

### QUELFES

IN FRONT OF THE ELEMENTARY SCHOOL OF QUELFES

Traditional Market and Antiques Fair:  
4th and 5th Sunday of the month

## CONTACTOS ÚTEIS

### USEFUL CONTACTS

#### MUNICÍPIO DE OLHÃO

TOWN HALL

+351 289 700 100

#### BOMBEIROS MUNICIPAIS

MUNICIPAL FIREFIGHTERS

+351 289 710 000

#### AMBIOLHÃO

AMBIOLHÃO

+351 289 720 000

#### AUDITÓRIO MUNICIPAL

MUNICIPAL AUDITORIUM

+351 289 700 160

#### PISCINAS MUNICIPAIS

MUNICIPAL POOLS

+351 289 710 180

#### BIBLIOTECA MUNICIPAL

MUNICIPAL LIBRARY

+351 289 700 130

#### CASA DA JUVENTUDE

YOUTH HOUSE

+351 289 700 190

#### PSP

PUBLIC POLICE

+351 289 710 770

#### GNR

REPUBLICAN GUARD

+351 289 790 010

#### POLÍCIA MARÍTIMA

COAST GUARD

+351 289 701 700

#### CAPITANIA

CAPTAINCY

+351 289 703 160

#### CENTRO DE SAÚDE

HEALTH CENTRE

+351 289 700 260

#### POSTO DE TURISMO

TOURISM POST

+3561 289 713 936

#### TÁXIS

TAXI

+351 289 702 300







município de **Olhão**

*...mais para si!*