



Voz d'AREGA

Director: ALMIRO MORAIS

• MENSÁRIO REGIONALISTA •

Preço: 100\$00 (0,5 euros)



Boas Festas e Feliz Ano 2000

Temas de Natal nas páginas centrais

Feliz Aniversário, Menino

Por Emídio Borges Gomes

Oh! Menino afável, maravilhoso,
Na manjedoura, gesto de pobreza
A confundir o sábio vaidoso...
Na tua humildade mostras riqueza,
O dom de acolher tão carinhoso,
Num acto de amor e singeleza
Chamando os homens à realidade
Da vida plena a felicidade.



Eis-nos aqui príncipe glorioso,
Ofertamos-te os nossos corações...
Viver contigo é o prémio mais precioso.
O motivo de vivas aclamações.
Dos hinos em conjunto harmonioso,
Glórias e fervorosas orações.
Tua presença é vivificante,
A paz, o amor e união garante.

O Universo inteiro canta ao Deus do Amor,
Os astros cintilam fulgurantes,
Na terra abrem botões, a fina flor,
Surtem vidas de Deus dilectantes,
As famílias celebram com fervor
Os encantos de Jesus deslumbrantes!
A Luz que ilumina nossas vidas
Na celebração das mais queridas

PASSAGEM DE ANO EM AREGA

Veja na última página

OBRAS & OBRAS

Areia – Sede da
ARCA em bom ritmo
AJUDAS SÃO BEM-VINDAS

Lisboa – CML subsidia
Casa da Comarca

Página 2



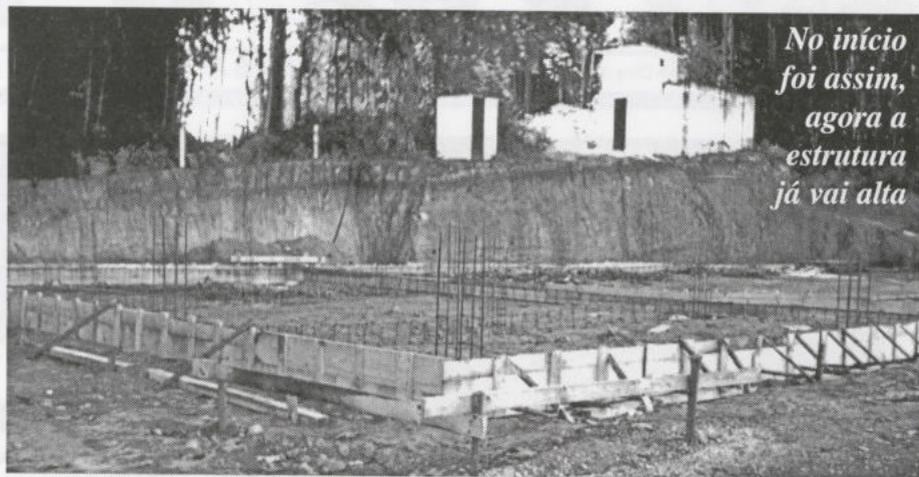
CONSTRUÇÃO DA SEDE DA ARCA

*tudo a andar bem,
mas falta ajuda*

As obras de construção da sede da ARCA vão andando em ritmo aceitável, devido essencialmente ao voluntariado dos directores que estão ligados ao ramo da construção civil e que muitas vezes deixam os seus trabalhos para acudir, quando é preciso, às necessidades que vão surgindo com o avançar do empreendimento.

Louvável atitude, que deverá ser seguida por todos aqueles que querem ver concluída mais esta obra, virada essencialmente para a juventude mas que servirá a população em geral.

Alguns donativos têm já sido recebidos, em materiais de construção, nomeadamente cimento, e não só, e outros estão prometidos, desde mais



*No início
foi assim,
agora a
estrutura
já vai alta*

material de construção até numerário e mão-de-obra.

Lembramos mais uma vez que todas as ajudas são bem-vindas, de forma a que se possa concluir a 1.ª fase e começar logo a 2.ª para que, aproveitando a embalagem, se consigam mais

incentivos que possam vir das autoridades competentes, desde o poder central ao autárquico.

Como é sabido, todos os donativos são passíveis de dedução em sede de IRS, uma vez que a ARCA é uma instituição de utilidade pública.

CASA DA COMARCA DE FIGUEIRÓ

*Câmara Municipal de Lisboa
concede subsídio para obras*

Foi com natural satisfação que o presidente da Direcção da Casa da Comarca de Figueiró dos Vinhos recebeu um ofício emanado da Câmara Municipal de Lisboa, informando que a edilidade tinha deliberado conceder um subsídio àquela associação regionalista para participação em 70% do orçamento para obras, o qual oportunamente fora apresentado nos serviços competentes do município.

Estas obras prosseguem a política da actual Direcção – presidida pelo nosso conterrâneo Joaquim Dias Santos – de melhoria das condições do espaço físico onde a Casa da Comarca funciona, bastante degradado pelo tempo e pela falta de intervenções de fundo ao longo de muitos anos.

Depois do parecer favorável do Gabinete Local da Mouraria, a Câmara de Lisboa decidiu-se pela apro-

vação dos trabalhos a realizar na Casa da Comarca e respectivo financiamento, indo ao encontro das pretensões do presidente da Direcção.

Joaquim Santos está ciente de que para este *final feliz* muito contribuiu o empenho do presidente da Câmara Municipal de Figueiró dos Vinhos, Dr. Fernando Manata, que envidou todos os esforços necessários dentro da sua esfera de influência para que tal fosse possível.



Joaquim Santos tem mais uma tarefa a cumprir

MAGUSTO DE S. MARTINHO

Mais uma vez a Casa da Comarca de Figueiró dos Vinhos ofereceu aos seus associados e amigos o tradicional magusto de S. Martinho, que se realizou nas suas instalações do Largo do Intendente Pina Manique, em Lisboa.

Como vem sendo hábito, compareceram associados em grande número, os quais foram obsequiados com castanhas assadas, cozidas e especialidades na grelha, desde a morcela à entremeada. E para regar convenientemente estes petiscos apresentou-se uma água-pé a condizer, ou não fosse a época propícia à prova desta tradicional bebida.

A particularidade desta água-pé é que era proveniente de vinhas de Arega, propriedade do Sr. José Feliciano, que como associado fez questão de oferecer alguns garrafões da sua colheita para fazer as devidas honras ao magusto de S. Martinho, o que a Direcção da Casa da Comarca agradece.

Foi, pois, mais uma jornada de são convívio levada a cabo por este órgão associativo regional.

ÁGUA DO ZÊZERE COM MÁ QUALIDADE

esgotos aceleram degradação

O rio Zêzere é um dos ex-líbris do nosso concelho, nomeadamente a Foz de Alge, inserida na zona de influência da albufeira do Castelo do Bode. Ainda há bem pouco tempo considerada das menos poluídas do País, a água que faz as nossas delícias de Verão degrada-se vertiginosamente dia após dia.

Como é sabido, a albufeira do Castelo do Bode é hoje a principal fonte de abastecimento de água à região da Grande Lisboa.

Efectivamente, a população da capital e zonas limítrofes consome diariamente perto de 500 milhões de litros de água provenientes da captação que a Empresa Portuguesa de Águas Livres (EPAL) tem na albufeira, o que equivale a três quartos do consumo total da região lisboeta.

Esta empresa analisa mensalmente as captações da água que fornece aos seus consumidores e constata que o líquido proveniente do Zêzere, inicialmente de muito boa qualidade, tem vindo sucessivamente a degradar-se através de poluição microbiológica, de tal forma que a ocorrência de salmonelas mais que duplicou em relação a anos anteriores.

A percentagem de salmonelas — bactérias que podem provocar infecções gastrintestinais — manteve-se estável desde 1995 (na ordem dos 7 a 8%), mas em 1998 esse valor subiu para 16%, com tendência a aumentar. Outros parâmetros microbiológicos têm igualmente aumentado, nomeadamente o valor de coliformes fecais, que em 1994 era de 10 unidades por 100 mililitros, situando-se em 1998 na ordem das 19.200 unidades. A ocorrência deste tipo de poluição está directamente associada às descargas de esgotos em toda a bacia hidrográfica da albufeira, cujo plano de ordenamento não tem sido suficiente para obstar a esta situação, muitas das vezes por ser sistematicamente desrespeitado, como se constata em concelhos bem próximos de nós, quer numa quer na outra margem do rio. (Os empreendimentos do Almegre, no concelho da Sertã, da Pombeira e Lago Azul, no concelho de Ferreira do Zêzere, são disso exemplos gritantes, para já não falar dos autênticos ma-

marrachos *pato-bravistas* mais para sul, na zona da Serra de Tomar.)

Curiosamente, os principais receios quando foi decidido optar pela captação de água nesta albufeira recaíam no perigo de contaminação por hidrocarbonetos, resultantes de derrame de óleos e combustíveis em virtude do intenso tráfego de embarcações neste espelho de água particularmente apetecível em termos turísticos. Até a ver tal não se tem verificado, mantendo-se os valores deste item em níveis considerados aceitáveis e estabilizados.

A EPAL vê com alguma preocupação o estado da água na albufeira do Castelo do Bode, uma vez que ainda há poucos anos a sua classificação era A1, ou seja, de 1.ª qualidade, e recentemente tem a classificação A2, embora a empresa esteja preparada para

tratar águas A3, portanto de pior qualidade, na sua estação da Asseiceira.

Pode parecer que este problema só afecta os consumidores da água da barragem, ou seja os moradores de Lisboa e arredores, mas as populações ribeirinhas também acabam por ser atingidas em virtude da degradação dos ecossistemas.

As restrições à construção em zonas apazíveis são quase sempre impopulares, mas normalmente têm como fundamento o bem-estar futuro das populações. Pena é que as regras não sejam cumpridas por todos os responsáveis, criando-se situações que o cidadão comum não consegue entender, julgando-se por vezes discriminado em relação a outros só porque mora num concelho diferente. É uma questão de cumprir ou não a lei.

PASSAGEM D'ANO

FIGUEIRÓ

ANO

2000

Programa

Pavilhão Gimnodesportivo

- ❖ 2 Grupos de Baile
 - Carpe Diem Band
 - Ocultação
- ❖ Fogo de Artifício
- ❖ Écran Gigante
- ❖ Ceia (com início pelas 22 h)

Sem Ceia Gratuito

Com Ceia

Crianças até aos 5 anos	800\$00
Crianças dos 6 aos 10	2.000\$00
Adultos	3.500\$00

BILHETES à VENDA Telefone

Peste de Turismo	234552178
Restaurante Paneroma	234552115

PAVILHÃO GIMNODESPORTIVO

Iniciativa da Câmara Municipal de Figueiró dos Vinhos

A lotação é limitada - Inscrições até 20/12/99

Costumes de Natal em Inglaterra e França

INGLATERRA

A grande maioria das tradições natalícias ocidentais tem a sua origem na Grã-Bretanha. Wassail é o nome dado a uma antiga bebida festiva, confeccionada com cerveja, ovos, natas, maçãs assadas, avelãs e especiarias. Aqueles que são demasiado pobres para fazer o seu próprio festim, vão de porta em porta, cantando cânticos de Natal em troca de alguma desta infusão. (A receita recomenda pedaços de pão torrado a flutuar ao de cima, o que pode estar na origem da expressão «beber que nem uma esponja»).

Crê-se que a tradição de beijar sob um rebento de visco (planta do tipo azevinho) é um dos rituais datado dos tempos dos druidas. Queimam-se cepos maciços de madeira (que se espera que ardam desde a véspera do Natal até à Epifania, no dia 6 de Janeiro), que aquecem os grandes salões da Inglaterra feudal e, os seus fragmentos são guardados para acender o próximo toro do ano. Diz-se que a tradição de pendurar as meias na chaminé, é para impedir que as moedas de ouro do Pai Natal caiam e se percam entre a grelha das cinzas.

Henrique VIII, o rei britânico da dinastia Tudor do século XVI, decorava os jardins reais no Natal com colares de pérolas, flores de seda e romãs, e

diz-se que jantava pavão recheado com especiarias — que fora assado com as suas plumagens cosidas atrás e coberto com folha de ouro.



A decoração de árvores verdes, um costume alemão, era desconhecida no Reino Unido até 1841, quando o Príncipe Alberto (de origem alemã) mandou colocar uma enorme árvore no Castelo de Windsor de forma a alegrar a família real. O envio de postais de Natal teve também o seu início na era Vitoriana, sendo atribuído a um Sir Henry Cole, a primeira pessoa a produzi-los comercialmente (por conseguinte, tirando partido do então recente serviço postal de um penny).

Embora a eternamente popular obra de Charles Dickens, *A Christmas Card* glorifique o ganso, actualmente o peru é o prato tradicional nas grandes refeições familiares do dia de Natal,

acompanhado à sobremesa pelo pudim de ameixas. (O nome remete-nos para um tempo anterior ao de as ameixas terem sido substituídas por passas de uvas.) *Christmas crackers* (bombons de Natal), pequenos cilindros embrulhados em cartão de cores vivas, são colocados em cada prato. Os convivas do jantar cruzam então os braços de forma a cada pessoa segurar uma ponta do seu bombom e uma outra do do seu vizinho. Imediatamente, toda a gente dá um puxão. A diminuta quantidade de pólvora que contém estala, revelando brinquedos baratos, coroas de papel fino e pequenas tiras de papel, onde se encontram, extraordinariamente gravados, trocadilhos com alguma sátira.

Algumas famílias encerram a época natalícia com o *twelfth night cake* (Bolo da Véspera do Dia de Reis). Na massa do bolo são misturados brindes (um feijão, uma moeda, um botão) antes de ir para o forno — símbolos daquilo que o Ano Novo irá trazer (santidade, riqueza, lealdade).

Quem não se importar de fazer parte de uma enorme multidão, pode associar-se aos ajuntamentos públicos que, ao som dos sinos das igrejas e de centenas de vozes que cantam todas juntas *Auld Lang Syne*, anunciam o Ano Novo em Glasgow, Edimburgo ou em Trafalgar Square, em Londres.

FRANÇA

Na véspera de Natal as famílias decoram as suas árvores, vão à missa da meia-noite, e depois voltam a casa para o réveillon, uma generosa ceia pela noite dentro que varia desde o peru com castanhas, em Burgundy, bolos de trigo-mouro com creme fermentado, em Brittany, e bacalhau salgado cozinhado com molho de tomate, vinho tinto e anchova, na Provença. Na Provença também existe a tradição de servir 13 sobremesas, ainda que simples (incluindo figos secos, uvas, avelãs e amêndoas, pois as suas cores simbolizam respectivamente os franciscanos, os dominicanos, as carmelitas e os agostinianos).



Antes de ir para a cama, as crianças deixam os sapatos ou as meias para que o Père Noel (Pai Natal) os encha de presentes. Os adultos esperam frequentemente até ao Dia de Ano Novo para trocar as suas lembranças.

O Dia dos Reis é normalmente celebrado com um bolo especial que con-

tém uma fava, uma moeda de prata ou uma amêndoa inteira (para prevenir o perigo de um dente partido). A pessoa a quem calhar a fava é declarada rei ou rainha por um dia.

Em Paris, um presépio gigante é montado em frente ao Hôtel de Ville (a Câmara Municipal) e todas as principais igrejas e grandes armazéns exibem magníficas janelas iluminadas.

Em algumas cidades, são representadas peças de Natal ao ar livre. Em La Camargue, reúnem-se alguns vitelos que são marcados com um ferro em brasa. Em Les Baux, uma pequena carroça com um cordeiro recém nascido em cima é puxada por um carneiro para dentro da igreja, acompanhado por pastores.

Gastronomia do Natal português

EM Portugal as celebrações natalícias têm um grande pendor religioso, embora muitas tradições de origem pagã sejam ainda usuais.

A importação das celebrações típicas dos países anglo-saxónicos tem também contribuído para mudar muito a forma como o Natal é comemorado em Portugal. No entanto, o aspecto mais importante e que prevalece é o da festa da família, de que faz parte a Consoada, que, como manda a tradição, é servida na noite de 24 de Dezembro, depois da Missa do Galo, sendo preparada geralmente durante todo o dia. Dela faz parte um prato de bacalhau, geralmente cozido com legumes, para simbolizar a abstinência que se deve preservar na véspera da celebração do Natal. No entanto, são também bastante populares os doces e sobremesas acompanhados com vinho verde ou tinto, dependendo do que é mais tradicional. Os pratos dependem grandemente das tradições locais, pois, por exemplo, no Minho é usual cozinhar também os mexidos, espécie de açorda feita com pão e água e temperado com mel e vinho do Porto.

De forte tradição são ainda as rabanadas, as azevias, as filhós de abóbora, ou as broas de mel. Outro ingrediente indispensável de qualquer celebração de

Natal são os frutos secos, o que é natural, uma vez que se colhem no Outono.

A celebração religiosa do Natal começa à meia-noite do dia 24 de Dezembro com a Missa do Galo, cuja designação se deve à lenda que afirma que um galo cantou a essa hora para anunciar o nascimento do Menino Jesus.

O almoço ou jantar de Dia de



O bacalhau é fiel amigo da gastronomia portuguesa

Natal, que varia consoante as regiões do país e consoante as preferências das famílias, é tradicionalmente cabrito assado. No entanto, os costumes estrangeiros, nomeadamente ingleses e norte-americanos, impuseram o peru recheado ou assado. Outras justificações para a popularidade do peru referem-se ao baixo preço que esta carne possui em comparação com o cabrito. Os doces e as sobremesas voltam a ter um papel de destaque nesta refeição.

Uma última tradição para o período de Natal é o bolo-rei. Originalmente era um bolo especial que se destinava a celebrar o Dia de Reis, a 6 de Janeiro, data em que se supõe que os reis magos teriam chegado a Belém para oferecer presentes ao menino Jesus. O significado específico do bolo já deixou de ser associado ao Dia de Reis unicamente, sendo consumido durante toda a época natalícia.

Dentro do bolo pode ser encontrado um pequeno presente (actualmente foi proibido por uma questão de segurança) e uma fava, indicando o primeiro a sorte de quem o encontrou e o segundo a obrigação da compra do próximo bolo.

As origens desta tradição estão associadas a jogos que eram feitos para celebrar o Dia de Reis e que variavam de lugar para lugar.

O Manjar do Marquês

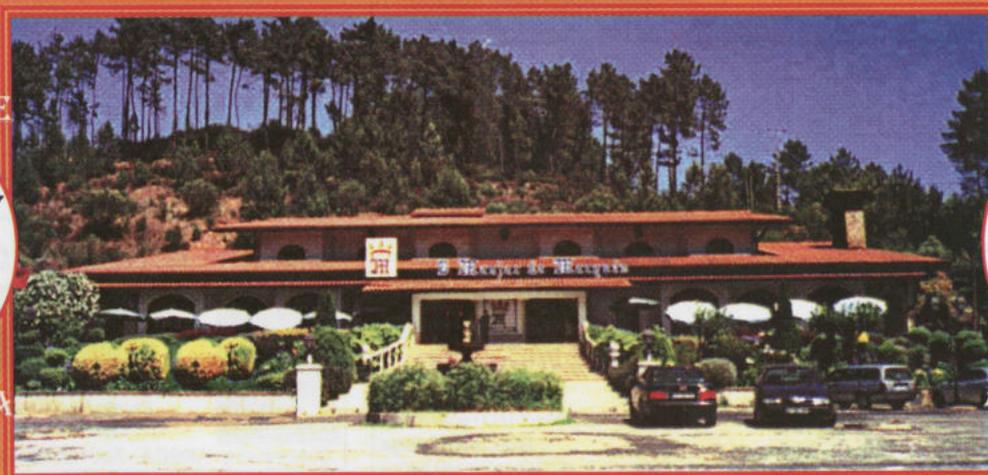
UTILIDADE

GELATARIA



TURÍSTICA

ARTESANATO



CAFÉ ★ RESTAURANTE ★ SNACK-BAR ★ ADEGA TÍPICA

Preços especiais para Casamentos, Grupos e Agências de Viagens

TELEF.: 036 -218153 • 218194/5 FAX 036-218818

ESTRADA NACIONAL N.º 1 — 3100 POMBAL



RUANA CABELEIREIROS

Cabeleireiro Unissexo e Ourivesaria

RUANA 1 - Av. Dr. Brandão de Vasconcelos, 49 - B AMOÇAGEME - 2710 Colares
Telef.: 929 18 44

RUANA 2 - Rua do Grémio, 3 - 5 JANAS - 2710 Sintra
Telef.: 928 36 15

Gerência de *Zulmira da Silva Simões Carvalho*

Os nossos anunciantes desejam a todos os clientes e amigos um *Feliz Natal e Próspero Ano Novo*

**EUGÉNIO MARTINS DA SILVA
IANUÁRIO OLIVEIRA**

Encarrega-se

- ESTUQUES
- PINTURAS
- AFAGAMENTOS DE PAVIMENTOS
- COLOCAÇÃO E ENVERNIZAÇÃO

Avenida da Suécia, Nº 20 - 20-A
2745 CASAL DE CAMBRA

Telefone: 21 980 15 16
Telemóvel: 96 5703950



ABERTO ATÉ ÀS 2 HORAS DA MANHÃ

SERVIÇO DE BAR E SALA DE JOGOS

CALMIRO

JUNTO AO ADRO

Telef. 036 - 644594
AREGA

3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

OURIVESARIA LOURENÇO



RELÓGIOS, OURO E JÓIAS
CASA ESPECIALIZADA EM ÓPTICA MÉDICA
TAÇAS, TROFÉUS E MEDALHAS DESPORTIVAS



Uma tradição de bem servir

Telef. 036 - 552105 - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

Miranda & Miranda, Lda.

ARMAZENISTAS:

Adubos, Rações, Agro-Químicos; Produtos de Limpeza, Plásticos, Papeleria, Miudezas, Electrodomésticos

Tels: 036 - 636262 - 636282 - Fax: 636416 - 3250 CABAÇOS

TELEFONES:

644260 - 34151
644246 - Resid.
Telem. 0931 253 579



ADELINO SANTOS COELHO

AUTOMÓVEIS DE ALUGUER PARA O PAÍS E ESTRANGEIRO
SERVIÇO PERMANENTE
AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

MARQUES
CAFÉ - RESTAURANTE RESIDENCIAL

ALMOÇOS, JANTARES, PETISCOS, DORMIDAS, CASAMENTOS, BAPTIZADOS, BANQUETES

Telef.: 036 - 636273
3250 CABAÇOS

Adelino da Silva Simões & Filho, Lda.

Comércio de Materiais de Construção

- | | | |
|--------------|--------------------|--------------|
| Azulejos | Louça Sanitária | Ferro |
| Ferragens | Ferramentas | Cimento |
| Pavimentos | Lava-Louças | Banheiras |
| Fibrocimento | Tubos e acessórios | Tintas Dyrup |

Visite o Nosso Salão de Exposição

Telef.: (036) 636151 Fax: (036) 636238
CABAÇOS - 3250 ALVAIÁZERE

ZULMIRA FERNANDES

ADVOGADA

Telef. 036 - 552313
3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

ESSERP - Escritórios de Serviços e Projectos, Lda.

Contabilidade, Contencioso e Estudos

Telef. 036 - 552313 - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS



AUTOMÓVEL DE ALUGUER
SERVIÇO PERMANENTE

EDUARDO DOS SANTOS DAVID

Tels: 036 - 644106 (Café) - 036 - 641201 (Resid.)
Telemóvel 0931 207 987

Castanheira - AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

LADRILHADOR

António Teixeira Silva

Telem. 0931 592260
Tel. 036 - 644844
BREJO - AREGA

José Freitas & Irmãos, Lda.

COMÉRCIO DE MADEIRAS E MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

Telef. 036 - 644230
Telemóvel 0931 - 373 281
Braçais - Arega

3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS



Café e Minimercado

Adubos, farinhas, gás, Mercadorias e seus derivados

Agente Totoloto - Totobola Joker e Raspadinha

Gerência Camilo Barata Rodrigues
Tel. 036 - 644106

Castanheira - AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS



JOSÉ DA CONCEIÇÃO CABRAL

MOAGENS DE FARINHAS EM RAMA E PENEIRADA PARA PANIFICAÇÃO E USOS CULINÁRIOS

VENDA DE RAÇÕES E CEREIAS
FILIAL EM RIBEIRA DO BRÁS
SEDE: CABAÇOS
Tel. 036-636175 - 3250 ALVAIÁZERE

MANUEL TEIXEIRA SILVA
ESTUCADOR

TRABALHOS POR ORÇAMENTO
Tel. 036 - 644284

BREJO - AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

FERNANDO GRAÇA CARVALHO

EMPREITEIRO DE CONSTRUÇÃO CIVIL

TEL.: 036 - 644181 - CASTANHEIRA - AREGA
3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS



DÚVIDAS SOBRE O NOVO MILÉNIO

resposta científica do Observatório Astronómico da Ajuda

A S dúvidas sobre a entrada no novo milénio, que erroneamente tem sido anunciada para o ano 2000, são aqui explicadas por ALFREDINA CAMPOS, astrónoma do Observatório Astronómico da Ajuda.

Neste campo, os investigadores não têm dúvidas de que a passagem para o século XXI e para o novo milénio só se realiza de 31 de Dezembro de 2000 para 1 de Janeiro de 2001.

A confusão deve-se ao facto de na nossa era os anos serem referidos a uma escala que começou com o ano 1 depois de Cristo, pelo que não houve ano zero.

Por esta razão, o primeiro século, ou intervalo de cem anos da era cristã, iniciou-se no dia 1 de Janeiro do ano 1 e terminou a 31 de Dezembro do ano 100, assim como o século XX teve início em 1 de Janeiro de 1901 e termina a 31 de Dezembro de 2000.

Para que não fique ninguém por esclarecer, o Observatório da Ajuda já tem uma folha explicativa que envia a todos os que solicitam informações.

A era de Cristo ou era vulgar, em que vivemos, foi introduzida pelo monge Dinis, o *Exíguo*, que decidiu recomençar a contagem dos dias a partir da data do nascimento de Cristo, convencionada desde 440 como 25 de Dezembro, segundo o calendário romano.

Deste modo, o ano 754 do calendário juliano (antigo calendário romano reformulado por Júlio César) passou a ser retrospectivamente o ano 1 do novo calendário, designado ano 1 depois de Cristo.

Por causa de algumas discrepâncias temporais, o calendário juliano foi reformulado mais tarde, em 1582, por ordem do Papa Gregório XIII, o que levou a que fossem apagados 10 dias, com a passagem, nesse ano, do dia 4 para o dia 15 de Outubro.

A adopção do calendário gregoriano (que ainda hoje vigora) foi lenta e polémica, em especial nos países protestantes

que figuram entre os últimos na Europa a ceder à norma de Roma.

Na Inglaterra a decisão provocou motins e revoltas devido à generalização da ideia entre as populações de que lhes tinham roubado 3 meses (de 1 de Janeiro a 25 de Março).

Na antiga URSS, graças à tradição ortodoxa, essa adopção deu-se apenas em 1923, daí que a Revolução de Outubro de 1917 figure nos livros de História como tendo ocorrido em Novembro, tendo em conta o novo calendário.

Se tivermos em atenção os calendários de povos de fora da Europa e de religiões

não cristãs, multiplica-se a parafernália de modos de medição do ano em que vivemos.

Se o mundo tivesse adoptado o calendário chinês, o ano 2000 corresponderia ao ano 4697, enquanto que se a escolha recaísse sobre a contagem de tempo hebraica caminharíamos para 5761.

O calendário de inspiração muçulmana, por exemplo, levar-nos-ia no próximo ano de volta a 1420.

Portanto, e para que fique bem claro, o 3.º milénio da era cristã e o século XXI cientificamente começam apenas em 2001, para quem lá chegar...

PROPOSTAS VINDAS DA INTERNET PARA ENTRAR NO ANO 2000

A propósito da entrada no ano 2000, e como alguns supõem – erradamente, é certo – num novo milénio, muitos cultos e medos surgiram e originarão as manifestações mais estranhas e bizarras. Eis alguns exemplos:

No Death Valley da Califórnia, espiritualistas irão na passagem para o ano 2000, unir as mãos numa gigante cadeia humana, sendo a sua crença que dessa forma contribuirão para uma maior compreensão e amizade entre os homens no novo milénio.

Em Bunbury na Austrália Ocidental, um círculo pagão de nome "Círculo da Lua Mística" centra as atenções numa das suas sacerdotisas, que alegadamente dará à luz à meia-noite a mais abençoada das crianças do novo milénio.

Na Cidade do Cabo e com a presença do Dalai Lama, um coro tibetano estará na passagem do milénio a iniciar um festival de música sagrada.

No Peru, na cidade de Manchu Pichu esperam-se milhares de visitantes para a passagem do milénio em perfeita harmonia com a natureza e em honra da memória da misteriosa cultura Inca.

Em Christchurch, Nova Zelândia, os Maoris começaram já o ritual da purificação e enterro de cristais sagrados. Na passagem do milénio estes mesmos cristais serão desenterrados e utilizados numa secular cerimónia Maori. Postos à venda aos milhares de pessoas que visitarão a Nova Zelândia por essa altura, prevê-se que estes cristais rendam uma simpática quantia de dinheiro ao povo indígena da Nova Zelândia.

No estado norte-americano do Novo México, uma antiga tribo índia fará soar os tambores durante os 24 fusos horários que conduzirão o mundo à entrada do novo milénio.

No estado de Nova Iorque pode ainda entrar-se no novo milénio no mosteiro tibetano, situado nas montanhas de Catskill (frequentadas por John Burroughs), vivendo como um monge, rezando e participando nas actividades monásticas.



VOZ d'AREGA

MENSÁRIO REGIONALISTA

Registos no Instituto da Comunicação Social:
Publicação Periódica n.º 117 450
Empresa jornalística n.º 217 449

PROPRIEDADE:

ARCA - Associação Recreativa e Cultural Areguense
(Instituição de utilidade pública)
AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS
Contribuinte n.º 501 078 860

Director: Almiro Antunes Moraes • Director-Adjunto: Pedro Alves Ferreira

Colaboradores: Dr. Carlos Manuel Alves Ferreira; Eng.ª Dina Moraes Lopes; Dr.ª Helena Serra Fernandes; Dr.ª Irene Borges; Dr.ª Elsa Moraes Lopes; Fernanda Moraes; Américo Silva Ferreira; António Teixeira Silva; Emídio Borges Gomes (Brasil); Lara Moraes; Manuel Conceição Lopes; Manuel Sequeira; Padre Anibal Henriques; Licínio Ribeiro Gomes; Dr. Luís Serra Fernandes; Maria da Glória; Paulo Marçal; Rui Lopes

REDACÇÃO: Filial em Lisboa - Trav. Limoeiros, A - t/c dt.º - 1675-877 Famões • Telefone/modem/fax: 01 - 9333194
Composição, paginação e impressão: A. M. M. - Bairro das Queimadas - 1675 FAMÕES

Tragem deste número: 2000 exemplares
Preço avulso: 100\$00 - 0.5 euros (IVA 5% incluído)
Assinatura anual: 1000\$00 (IVA 5% incluído)

«O Jornal Voz d'AREGA é um órgão independente de informação regional» (do Estatuto editorial)

PASSAGEM de ANO



**ACTUAÇÃO
DE UM
CONJUNTO
DURANTE
TODA A NOITE**



**ENTRE NO ANO 2000 NA
COMPANHIA DE AMIGOS**

TRAGA A SUA CEIA E

COMPARTILHE DA NOSSA

Pavilhão polivalente
de Arega

Organização
da ARCA

Reservas pelos telef.

236641114 - 236644284

FESTEJAR 2000

Com a entrada do ano 2000 as organizações de festas de passagem de ano surgem em maior número que em épocas anteriores, tentando os promotores fazer crer que vai entrar-se no novo milénio, o que não corresponde à verdade, como se explica noutra local.

A ARCA já organiza *réveillons* há alguns anos, com o intuito principal de promover entre os areguenses residentes e aqueles que por esta altura vêm à terra um saudável convívio. E mais uma vez vai levar a efeito uma passagem de ano no pavilhão, nos moldes habituais, ou seja: haverá um grupo musical que interpretará música de dança para todos se divertirem e cada um levará o seu farnel para ir comendo durante a noite. É claro que as ceias são repartidas entre todos, dando origem ao tal convívio que se quer promover e que todos os anos tem acontecido. Cada um terá apenas a pagar a sua quota-parte nas despesas do conjunto, sendo que quanto mais pessoas comparecerem mais barata será a festa. Portanto, amigos areguenses, entrem no ano 2000 na companhia de conterrâneos. Bebida, comida, música e animação não faltarão com certeza.

Câmara também organiza *réveillon*

Para comemorar a entrada do ano 2000 a Câmara de Figueiró decidiu igualmente organizar uma festa de passagem de ano, a qual chegou a estar programada para o mercado municipal, sendo posteriormente marcada para o pavilhão gimnodesportivo.

AS

Almiro J. Silva, Lda.

CONSTRUÇÃO - ANDARES - PRÉDIOS

ESCRITÓRIO: AV. 5 DE OUTUBRO, 256 - 3.º ESQ. 1600 LISBOA
TELS. 7952994 7934528 9423377 FAX 7952996

FUNDADO EM 1952 - RESTAURADO EM 1987
47 ANOS A BEM SERVIR OS SEUS CLIENTES

**R'saura
RESTAURANTE**

Corência do Evaristo Borges e António Costa

AVENIDA DE PARIS, 4 - B - TELFS.: 01-8486651 / 8480838 — 1000 LISBOA

EVARISTO ALVES DIAS

MÁQUINAS AGRÍCOLAS • MOTOS E MOTORIZADAS DE TODAS AS MARCAS • ATOMIZADORES • MOTO-SERRAS • MOTOBOMBAS
ESMAGADORES • TUBO PLÁSTICO • ELECTROBOMBAS • BICICLETAS • ACESSÓRIOS • REPARAÇÕES GERAIS • ETC.

Agente: **Jonsered**

TELEF./FAX: (036) 644283 • TELEMÓVEL: (0931) 258905 •••• BRAÇAIS - AREGA 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS