



Voz d'AREGA

Director: ALMIRO MORAIS

MENSÁRIO REGIONALISTA

Preço: 100\$ (0,5 euros)

Sinais de dinamismo

Per trás das janelas deste edifício situam-se agora quartos ocupados por idosos carentes de cuidados. Mas o obra ainda não parou, precisa de ser aumentada, como copiar o gosto largo de José Baião



CERCA de 40 anos separam estes dois homens. No entanto, é comum neles a vontade de engrandecer a terra onde nasceram e onde vivem, pois entendem que só assim eles próprios se engrandecem. José Baião tem conseguido com persistência levar a obra do Centro de Dia e agora Lar a bom porto; Almiro Simões, seu discípulo, segue-lhe os conselhos de político matreiro e tem trazido para a freguesia obras de vulto, entre elas o mercado. No horizonte perfila-se já a Capela Mortuária, com terreno já adquirido para o efeito, muito bem localizado.

Outros obreiros se mostram dinâmicos, como os dirigentes da ARCA, que já conseguiram ver aprovada a 2.ª Fase da sua sede, estando a primeira quase concluída. Também a Fábrica da Igreja mostrou obra, com o restauro dos altares, que agora refulgem à espera dos visitantes que se aguardam para a Festa da Padroeira. E aqui está patente a dinâmica da Comissão de Festas deste ano, a apresentar um arrojado programa de quatro dias.

Uma bela surpresa nos reservou a Sandra Henriques, que foi eleita Miss Figueira da Foz durante um certame de beleza realizado no Casino daquela cidade.

E mais uma mostra de dinamismo foi dada pela Cila Borges, que integrou a comitiva que Figueiró dos Vinhos levou à Praça da Alegria, da RTP1, onde foi falar de artesanato e mostrar as belas tapeçarias que faz. O programa irá para o ar no dia 10 de Agosto.

É disto que Arega precisa: gente dinâmica que não olhe só para o umbigo! **(desenvolvimento nas páginas interiores)**

M
E
R
C
A
D
O



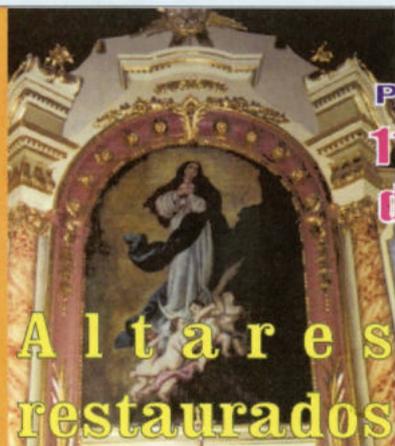
375 toneladas de betão
21 toneladas de ferro

L
A
R



Em pleno funcionamento
Completamente lotado

I
G
R
E
J
A



Altares restaurados

FESTAS DA PADROEIRA
11-12-13-14 de Agosto

Festas da Foz de Alge
4-5-6-7-8 Agosto

Programas pág. 2 e 3

4, 5, 6 e 7 de Agosto — Festas da Foz de Alge em honra de São João Baptista e Santo Amaro



PATTY
E
CARMEN

DIA 4, SEXTA-FEIRA

Montagem sonora e ornamentação do arraial a cargo da aparelhagem Nova Versão Outeiro da Lagoa, Sertã

DIA 5, SÁBADO

10 h. Abertura do bar e quemesse

20 h. Tempo de oração

21 h. Chegada do duo musical Patty e Carmen de Coruche, que abrilhantará o arraial até à hora regulamentar, com excelente actuação musical

DIA 6, DOMINGO

9 h. Abertura do arraial

10 h. Abertura do bar e da quemesse

Cerimónias religiosas

16 h. Missa solene e procissão, acompanhada com cânticos litúrgicos pelo Grupo Coral de São João Batista, de Figueiró dos Vinhos, de acção de graças a São João Batista e Santo Amaro, por intenção de todos os devotos que contribuem com as suas ofertas

Grande noite de arraial popular

20 h. Chegada do Rancho Foclórico da Freguesia de Pussos, Alvaiázere

21 h. Chegada do famoso duo musical Rota do Sol que actuará no recinto das festa com o seu famoso reportório, até à hora regulamentar

22 h. Chegada do Grupo de Danças e Cantares de São Romão

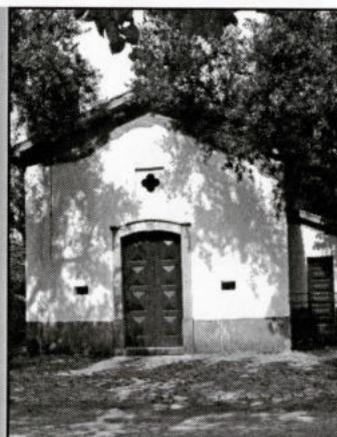
23,30h. Continuação da grande noite popular com música seleccionada pelo duo Rota do Sol

DIA 7, SEGUNDA-FEIRA

Convívio Popular

Nota - A Fábrica da Capela não se responsabiliza por qualquer tipo de acidentes ou incidentes nos festejos. No recinto das festas vai funcionar um esmerado serviço de bar com frango de churrasco e outros apetitosos petiscos, onde não faltam o peixe do rio, bom vinho e outras bebidas frescas.

CAPELA DA
FOZ DE ALGE



A UM AMIGO QUE DEUS LÁ TEM

Após uma imensa peregrinação, Joaquim Pires, valioso Imigrante Regressa ao seu sagrado torrão, Sua Arega, berço aconchegante Quando a Deus rende alma e coração Em três de Junho ano dois mil, instante Que a família deixa pesarosa Rumo à Pátria Celestial grandiosa.

Em São Paulo, cidade do labor, Activo, trabalhou honestamente Durante longos anos com ardor E prosperou, sempre consciente Num futuro bom e compensador; Graças à sua conduta exemplar Mostrou-nos bons caminhos a seguir, Trilhas do sucesso, como progredir.

E como antes havia desejado Aconteceu após ditosa idade, Queria seu corpo sepultado Em sua terra e eis a realidade, Em seu bendito chão repousa. Que viva sua alma a perenidade Contemplando a face deslumbrante Do Senhor, nosso Pai diletante.

Também os areguenses no Brasil, Lamentam surpreendente partida De um amigo prestimoso e gentil, A criatura jamais esquecida, Por sadios convívios e exemplos mil Em realizações durante a vida. A esposa e filhos nossos pesares, Iguamente a todos os familiares.

São Paulo, 8 de Junho de 2000
Emídio Borges Gomes.

Pagamento de assinaturas

2500\$00 - Luís Fernandes Marques Cadima

2000\$00 - António Borges Conceição

1000\$00 - Ilda da Silva Lopes, Natividade Henriques, Elisabeth Henriques Abrantes, Alice Jesus Gomes, Lídia Maria Gomes Furtado, António José Marques Borges, José Rosa Morais, Lícínio Ribeiro Gomes, Manuel Conceição Simões, Lídia Jesus Duarte, Ernesto Caetano Dias, Tina Dias, Maria Emília B. Dias Reis, Mário Borges Dias, Abílio Vieira Lopes, António Marques da Silva, Jacinto Borges Mendes, Lucília Brás Alves.

CARREIRA



JOAQUIM PIRES

NASCEU A 27/12/1910

FALECEU A 03/06/2000

A família enlutada vem por este meio comunicar o falecimento deste seu ente querido e agradecer a todos aqueles que por qualquer forma se associaram na sua dor

Joaquim Pires, areguense há muito radicado no Brasil, tinha por hábito vir passar algum tempo na sua casa da Carreira, que muito apreciava. Este ano, mais uma vez cumpriu o seu desejo, e quis o Destino que no dia 3 de Junho viesse a falecer santamente nessa sua casa, na freguesia da sua origem. À família enlutada, Voz d'Arega endereça os mais sentidos pêsames.

AREGA

11-12-13-14 de Agosto

FESTAS DA PADROEIRA N.ª SR.ª DA CONCEIÇÃO

PROGRAMA



Rancho Folclórico Etnográfico de Pontével

Dia 11
6.ª-feira } **16.00 H** - Abertura do Bar
17.00 H - Torneio de Sueca
19.00 H - Convívio e actuação de **ACORDEONISTAS** da região
22.00 H - Baile com o **TRIO MÁRCIO CABRAL**



Rancho Folclórico S. Romão do Coronado

Dia 12 - Sábado

10.00 H - Torneio de chinquillo e outros jogos populares
13.00 H - Abertura da quermesse
15.00 H - Rali Paper
19.30 H - Missa vespertina
22.00 H - Baile com a Banda Splash
23.30 H - Actuação da artista **MICAELA** e corpo de ballet
01.00 H - Continuação do baile



Micaela
DIA 12



Dia 13 - Domingo

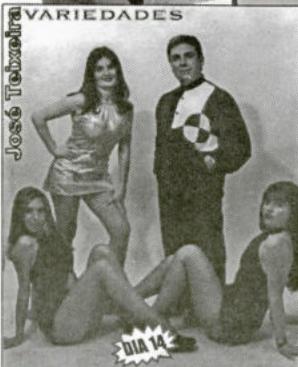
08.00 H - Alvorada de foguetes
10.00 H - Chegada da Banda Marcial de Almeirim
11.00 H - Abertura da quermesse
11.30 H - Recolha das fogaças
12.30 H - **MISSA SOLENE**, seguida de **PROCISSÃO**, em honra de Nossa Senhora da Conceição, presidida pelo P.º Manuel Morais. O Grupo Coral da Madorna entoará durante a missa alguns cânticos litúrgicos
16.00 H - Actuação da **BANDA MARCIAL ALMEIRIM**
19.00 H - Entrega da bandeira à futura Comissão de Festas
20.00 H - Actuação do **RANCHO FOCLÓRICO S. ROMÃO DO CORONADO**
22.00 H - Baile com a **BANDA DEMAIS**
23.30 H - Actuação de **MARIA LISBOA** e suas bailarinas
01.00 H - Espectacular fogo-de-artifício e continuação do baile

Dia 14 - 2.ª-feira

14.00 H - Abertura da quermesse
15.00 H - Missa por intenção de todos os aregenses
16.00 H - Tarde desportiva
18.00 H - Actuação do **RANCHO FOCLÓRICO E ETNOGRÁFICO DA CASA DO POVO DE PONTÉVEL**
22.00 H - Baile com o conjunto **TARA PERDIDA**
23.30 H - Actuação do artista **JOSÉ TEIXEIRA** e suas bailarinas
00.30 H - Extração/sorteio das rifas
01.00 H - Continuação do Baile



VARIEDADES



José Teixeira



Maria Lisboa

Apoio artístico: Victor Camezas Espectáculos

Serviço de bar-restaurant
VISITE-NOS E TRAGA UM AMIGO

IGREJA COM ALTARES PINTADOS DE NOVO

A nossa Igreja está cada vez maior. Já com algumas dezenas, ou centenas de anos, acho que está cada vez maior. Pelo menos leva cada vez mais gente. Há tanto lugar vago, há tanto espaço sem ninguém, que é muito triste. Não sei qual a razão, será que há menos gente? Será que as pessoas não estão interessadas no que lá se transmite, no que lá se ouve? Não é o fumo de cera que produz alergias, agora não se acendem tantas velas por isso não será essa a razão. Outra coisa será que ainda não veio ao de cima ou ainda não foi descoberta.

Foram agora restaurados e pintados os altares que estavam bem necessitados, já há muitos anos que não eram reparados, mas agora estão muito bonitos. Levaram algumas alterações quer nas pin-



defeituosas. Será que agora não haverá médicos capazes de lhes dar outra fisionomia mais digna? Será por isso que agora a juventude não vai à missa? Mas podem ir à vontade que aquela moléstia já não se pega, e bonito seria que pensassem em lhes dar uns vestidinhos novos, Há tantas coisas tão lindas e que lhes ficavam tão bem.

Quem frequenta outras igrejas por este país fora encontra coisas lindas, maravilhosas e há certas igrejas onde se aprende alguma coisa de bom e maravilhoso. Há algum tempo fui a uma igreja pequenina mas tão linda que era uma maravilha com o seu grupo coral, em música era só um senhor a tocar violino, mas tocava muito bem e diversos cânticos, o sacerdote era estrangeiro mas falava português quase correcto, tinha o



turas quer nos restauros que ficaram dignos de ser apreciados por qualquer pessoa. Estão de parabéns quer os artistas que neles trabalharam quer quem tornou possível a concretização desta linda obra. É também pena que uma vez que se começou que certas imagens também não levassem uma lavagem,

quer à roupa quer ao corpo. É que têm a roupa tão suja que já não se sabe a cor e estão tão velhinhas que já se envergonham de aparecer na rua e algumas não deviam ser muito calmas, deviam ter-se envolvido em desordens porque têm os dedos ou as mãos partidas, até mete dó; a cara parece que tem lepra com a pele a sair, isto são coisas antigas porque agora parece que já não há essa terrível doença, mas elas são desse tempo e conseguiram que a moléstia parasse mas ficaram muito

seu sotaque mas compreendia-se muito bem. Ao nosso lado estava um casal jovem, talvez entre os 25 e os 30 anos com dois filhitos talvez com três e cinco anos, muito bem vestidos de calcinhas e colete azul, camisa branca e lacinho azul quer um quer o outro. A mãe, uma jovem muito bem vestida, muito decente, e o marido igual.

Ali estava aquela família muito concentrada, os filhos ninguém os ouvia, se um queria colo o outro saía para o pai lhe pegar, mas com muito respeito tudo em silêncio, era um prazer estar junto a eles. Uma maravilha. No fim da missa o casal foi sacramentar, coisa que aqui é difícil de ver. E isto numa terra em que a ideologia comunista é predominante, o que não impede que haja católicos praticantes e de grande fé.



AMÉRICO DA SILVA FERREIRA

INAUGURADA NOVA CAPELA DE SANTA ANA



I MAGENS da capela de Santa Ana, durante as Festas do ano passado. Realce para o típico alpendre, que no caso serviu para abrigar da morrinha que na altura caía.
(Em cima, imagem de Sta. Ana no altar da capela antiga)

Neste fim-de-semana (22 e 23 de Julho) decorreu mais uma festa em honra de Santa Ana, no cabeço do Casalinho de Santa Ana, que, à semelhança do ano passado, teve a visita da chuva.

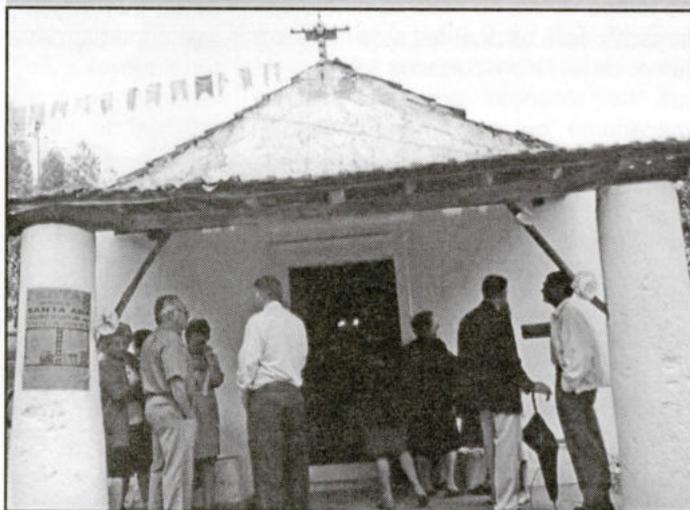
À parte o aliciante do programa, de que damos conta nesta página, este ano outra atracção levou ali alguns visitantes e devotos. É que foi inaugurada a nova capela, que mais não é que a restauração da antiga, mas que teve de ser feita quase de raiz, tal o estado de degradação em que se encontravam as paredes do velho edifício, sabe-se lá com quantos anos.

Ao tentar reparar o telhado, que estava em muito mau estado, a Comissão das Festas concluiu que para se fazer alguma coisa tinha de se intervir a nível das paredes, e assim foi feito. Apenas parte da sacristia se pôde aproveitar, o resto foi feito praticamente de novo.

Parabéns a quem não deixa morrer um local tão pitoresco da nossa freguesia, símbolo da devoção dos antigos e actuais povos da beira-rio.



Aspecto das obras na capela, a meados de Junho



PROGRAMA DAS FESTAS DESTE ANO

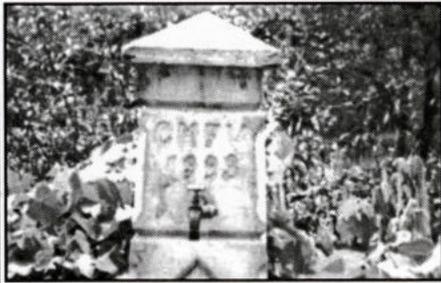
SÁBADO, 22 DE JUNHO

- 9 H - Abertura do arraial com música selecionada pela aparelhagem sonora Sons Estrela
- 12 H - Abertura do bar e barraca de chá com o famoso peixe do rio, frango de churrasco, a apetitosa sopa de peixe, leitão, febras, chanfana de galinha, cerveja, refrigerantes e a boa pinga da região
- 16 H - Sardinhada, oferecida pela comissão
- 20 H - Abertura da quermesse com valiosos prémios
- 22 H - Início do baile com o famoso Duo Musical Manuel Ribeiro Brás
- 1 H - Intervalo para uma fresquinha
- 1.15 H - Continuação do baile até altas horas da madrugada

DOMINGO, 23 DE JUNHO

- 8 H - Abertura do arraial com música difundida pela já referida aparelhagem
- 10 H - Abertura da quermesse e bar
- 15 H - Missa solene seguida de procissão
- 16.30 H - Tarde de animação com jogos tradicionais
- 18 H - Actuação do Grupo de Pauliteiros de Vila Nova de Anços
- 20 H - Chegada do famoso conjunto Forever
- 22 H - Início do baile com o já referido conjunto
- 0.30 H - Sorteio das rifas
- 0.45 H - Continuação do baile, até às 3 horas

AFINAL, QUANDO É QUE TEMOS ÁGUA?



Ao ler as crónicas que foram sendo republicadas pelo nosso colega A Comarca, em que o seu fundador e grande jornalista Marçal Pires-Teixeira se exacerbava contra a falta de, pelo menos, uma estrada que servisse as populações ribeirinhas da freguesia de Arega, que ao tempo viviam no mais completo isolamento, com os doentes e os mortos a terem de ser transportados em padiola até se alcançar uma estrada de macadame ou pelo menos mínima-

mente transitável, não posso deixar de fazer uma analogia com os tempos que correm, comparando proporcionalmente a realidade de então com a de agora.

Naquele tempo clamava-se por estradas, que eram o princípio do progresso, da acessibilidade; hoje, passado esse estágio primordial, alcançada a aquisição de energia eléctrica e do telefone, clama-se por bens que proporcionem mais salubridade e bem-estar às populações. E nesse capítulo, a par do saneamento básico, uma carência anível do concelho, o abastecimento de água ao domicílio é um bem essencial.

E por capricho do destino, são aqueles que instalaram as suas vidas perto do rio que abastece de água Lisboa os que continuam à espera de poder abrir uma torneira em suas casas e dela verem correr o precioso líquido com um mínimo de certeza de que está em

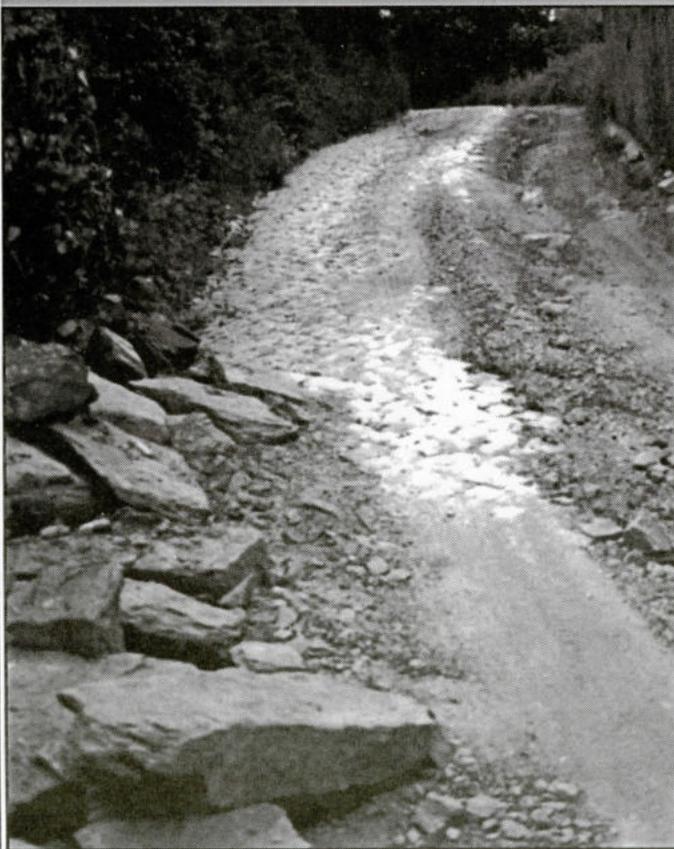
condições de ser consumido.

As obras começaram, é certo, mas depressa pararam, diz-se que por falência da empresa adjudicatária. Entretanto, as estradas foram esventradas e não foram tapadas, as antigas canalizações foram arrancadas ou estragadas e a população continuou durante muitos e muitos meses sem água e com as estradas em alguns locais praticamente intransitáveis, com montes de calçada amontoados nas courelas, que os próprios proprietários tiveram de tirar para cultivar alguma novidade.

As obras recomeçaram há pouco tempo, mas daqui até o abastecimento de água à população do sul do concelho ser uma realidade ainda muita outra água tem de correr debaixo das pontes.

É a sina destas gentes: o progresso, antes de lhes bater à porta, tem de primeiro fazer-lhes negaças! **A. M.**

JANALVO, MEADOS DE JUNHO — Quem fosse de Arega para este lugar, que muitos não sabem que ainda pertence à freguesia e ao concelho (dizem os moradores que «nem os da Câmara»), se levasse um carro ligeiro tinha vontade de voltar para trás, embora a via seja tão estreita que não dá para fazer inversão de marcha. E a razão está patente nestas duas fotos de locais distintos dessa estrada, com crateras de meter medo até a um carro de bois. Perto do local da foto do lado esquerdo, uma moradora queixava-se dizendo que tinha de pedir água à vizinha, que já a tinha canalizada, mas por ter a sorte de pertencer ao concelho de Alvaiázere...



Fotos: ANTÓNIO TEIXEIRA SILVA



BREVES E DIRECTAS

FOGUETES NO FUNERAL

Um caso insólito aconteceu em vésperas de o Círio da Freguesia ir a Dornes, tradição que se perde no tempo e que continua a ter muitos devotos que assim mantêm esta tradição ancestral.

Como se sabe, esta ida a Dornes em romaria está a cargo de um mordomo, que por promessa ou devoção se encarrega das despesas inerentes ao encargo e abrilhanta o acontecimento, dentro das normas eclesíásticas, como melhor pode e sabe, não faltando normalmente os foguetes.

Ora aconteceu nessa véspera de ida a Dornes que se realizou no nosso Cemitério o funeral de uma senhora de Janalvo, que por motivos vários ocorreu já ao fim do dia. E na altura em que o corpo descia à terra os presentes ficaram estupefactos ao ouvirem uma grande descarga de fogo, que, ao que parece, quase não deixava ouvir o sino a tocar os «sinais». Eram os foguetes a anunciar a ida do Círio, no dia seguinte, a Dornes.

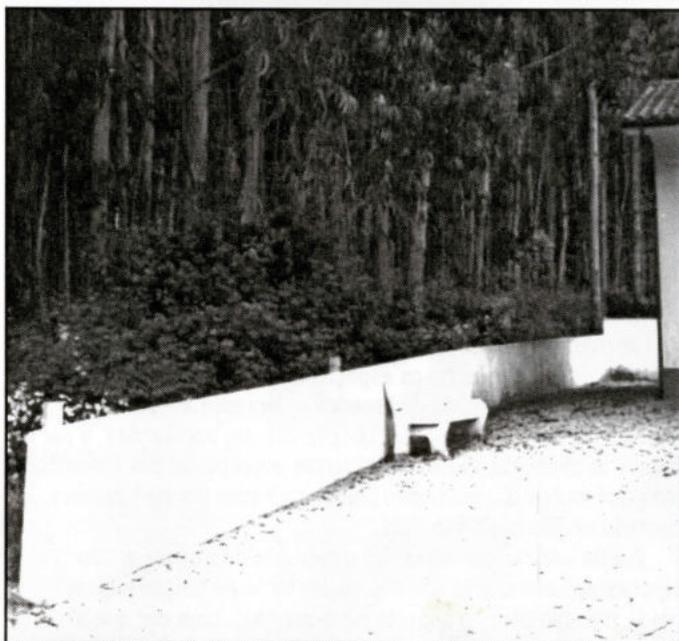
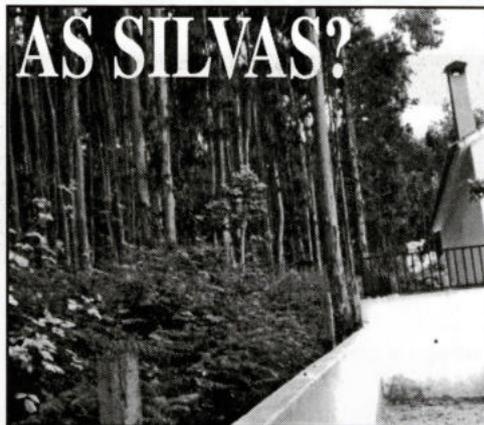
É evidente que os familiares da falecida ficaram extremamente compungidos com esta falta de respeito, e de facto com razão.

Quem atirou os foguetes devia certificar-se de que o funeral já tinha terminado, e esperar algum tempo até lançar a descarga, ou pelo menos interromper o fogo quando se apercebeu de que o sino estava a tanger.

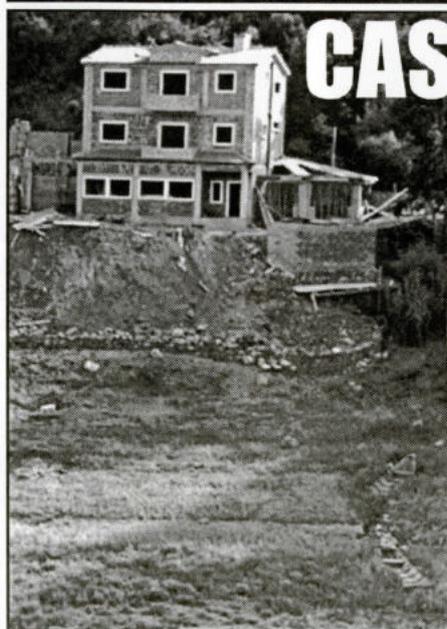
Seria bom que estas pequenas e tristes cenas não se repetissem, porque a morte é um acontecimento tão definitivo que nos deve merecer o máximo respeito e reflexão.

QUEM CORTA AS SILVAS?

JUNTO ao Posto Médico e à Escola Pré-Primária crescem silvas e fetos que já sobem por cima do muro divisório. Não sabemos de quem é a responsabilidade de cortar estes arbustos, se da Junta de Freguesia se do proprietário do terreno anexo, mas a verdade é que ali se consubstancia um perigo de veras real em caso de surgir um incêndio, que infelizmente é o prato forte nesta época do ano. Esperemos que tal não aconteça, mas se por azar tal ocorrer e os edifícios públicos vierem a sofrer danos por via disso, a entidade a quem couber o ónus da limpeza dos terrenos limítrofes pode ser responsabilizada cível e até criminalmente.



Esperamos que a Junta ou quem de direito já tenha cortado as silvas à data de saída deste jornal...



CASINHA NO RIO

Esta era uma humilde casa, na Foz de Alge, de rés-do-chão e sobrado, que quando a barragem encheu foi expropriada pela Hidra.

Recentemente foi comprada por um capitalista que dela vai fazer um palacete à beira-rio, com mais de cinco vezes a volumetria original. E tudo aprovaquinho! De facto, neste país, as leis dos pobres são diferentes das dos ricos.

Já não é só no Lago Azul, na Pombeira ou no Almegre que se fazem empreendimentos à margem de tudo o que é regulamentação da albufeira. Por cá, essa vaga também está a chegar.



SINAIS DE DINAMISMO

MERCADO

MULHERES
DINÂMICAS

«Que bela eira para secar o milho!», pensarão os mais antigos ao ver a cobertura do mercado. Outros tem ideias mais actuais e pensam em aproveitamento diferente para o espaço

ESTÃO aqui 375 toneladas de betão e mais de 20 mil quilogramas de ferro!!! Por cima, uma enorme eira, lisinha, de cimento, faz pensar que disputa não seria o seu aproveitamento nos tempos em que todos os espaços eram poucos para secar o milho, esse cereal trazido da América e depressa adoptado nas nossas aldeias como base da subsistência das populações, a par da batata, também ela originária das terras descobertas por Colombo, mas que muitos dizem ter sido primeiro pisadas por portugueses, nomeadamente por Corte Real.

É este edifício que albergará o mercado da freguesia, com funções polivalentes, já que não se pensa só na função mercantil em si, mas também no aspecto higio-sanitário, uma vez que ali haverá todas as condições de higiene e salubridade para se exercer condignamente o comércio. Para já não falar das casas de banho públicas que servirão a população nos dias de maior afluência, nomeadamente os domingos e dias santos.

Aproveitar espaços

Há quem alvite a ideia de aproveitar o espaço do terraço para aí serem construídos apartamentos destinados a alojamentos de férias sociais, destinados essencialmente ao chamado turismo sénior, ou da 3.ª idade, como se lhe queira chamar. Esta vertente turística poderia ser explorada pela Comissão de Melhoramentos, em consonância com o centro de dia, através até de um intercâmbio com outros organismos congéneres nacionais e estrangeiros. Para já, esta ideia não passa disso mesmo, mas que tem pés para andar não haja dúvidas, uma vez que se pode oferecer aquilo que hoje em dia tem mais procura: bons ares, magníficas paisagens e ainda a ruralidade que principalmente os estrangeiros procuram. Mas para isso faz muita falta o alcatroamento da estrada do Valprado à Foz de

Alge, para juntar a todas estas potencialidades outra que faz parte integrante dos sítios turísticos de eleição – o magnífico espelho de água do Zêzere (principalmente quando as obras de manutenção da barragem estiverem concluídas e os níveis voltarem ao normal).

Até lá, sonhar não custa...



Lucília Borges



Sandra Henriques
– Miss Figueira
da Foz

Em Arega sempre houve e haverá grandes mulheres. *(E nunca será de mais lembrar aquelas que ficaram – e ainda ficam – a tomar conta das courelas, dos eucaliptos, dos bois, dos bécoros, e acriar os filhos, enquanto os maridos foram – e ainda vão – por França e Araganças em busca de melhores pagas para o seu trabalho para mais tarde poderem dar futuro risonho à família. Essas mulheres são verdadeiras heroínas, tantas vezes esquecidas e maltratadas pelos próprios maridos, que nunca souberam reconhecer nelas as guardiãs dos seus haveres, que durante longos meses, longos anos, fizeram de pai, mãe e homem da casa).*

A Cila Borges sabe o que é ser emigrante. Quando regressou trouxe a Arega um dinamismo novo, montando uma oficina/loja de artesanato na sede da freguesia e mais tarde responsabilizando-se, com a sua sócia, pela gerência do Centro de Artesanato de Figueiró. Por isso foi convidada para integrar a representação que o concelho levou ao programa do José Luís Goux, *Praça da Alegria*, que será transmitido a **10 de Agosto, de manhã, na RTP1.**

A Sandra Henriques frequenta Direito na Universidade da Figueira da Foz e quase por brincadeira concorreu a Miss daquela cidade, entre cerca de 200 concorrentes. Após várias etapas chegou à final, e aí já tudo era possível. A sua dinâmica (e o seu sorriso) conduziu-a à vitória, e durante um ano será a embaixatriz da Figueira da Foz.

Mas a Figueira que não se esqueça que a sua Miss é nossa, cá de Arega, filha da Céu e do Raul!

SINAIS DE DINAMISMO

IDOSOS JÁ TÊM O SEU LAR



Alguns utentes do Lar conversam, lêem ou vêem televisão no grande hall do 1.º andar

DE uma necessidade premente que se fazia sentir na freguesia nasceu a ideia de erguer uma instituição que pudesse prestar assistência aos idosos, que, tal como nas restantes zonas rurais por todo o País, corriam o risco de envelhecer sós, sem os mais elementares apoios, uma vez que os familiares mais novos tiveram de ir procurar modo de vida noutras paragens. Nasceu assim o Centro de Dia e Apoio Domiciliário, numa conjugação de esforços que envolveu várias entidades, fruto da vontade de uns quantos carolas que decidiram lançar mãos à obra.

Depressa se compreendeu o alcance social desta obra e mais depressa ainda outra necessidade se fez sentir: alguns idosos precisavam urgentemente de acompanhamento permanente, em condições e espaço condignos. Constatou-se, assim, que além da vertente de apoio domiciliário, fazia falta uma valência de lar, onde o idoso pudesse ser acompanhado permanentemente. E para isso era preciso o mais espaço.

Logo se inventariou a possibilidade de poder ampliar as instalações existentes, com os responsáveis a lançarem mãos a projectos, pareceres, orçamentos e tudo o mais que a

burocracia exigia. Aprovada a pretensão pelas instâncias superiores, a nova obra começou a tomar forma dentro das instalações do primeiro andar, que até ali praticamente estava sem qualquer utilidade.

Quem conheceu aquele espaço fica agora maravilhado com as transformações que ali foram operadas e com o aproveitamento feito. Quartos limpíssimos, bem mobilados, onde se nota um ar acolhedor. E todos já ocupados, sinal de que a necessidade era real.

Agora só falta concluir o projecto com a construção de um novo piso na ala nascente. E utentes para ocupar os novos alojamentos não faltam.

DONATIVOS VÃO CHEGANDO A CONTA-GOTAS

A Comissão de Melhoramentos registava, a meados de Junho, mais os seguintes donativos para as obras do Lar:

Ernesto Mano — 10 800\$00 • Alexandre Borges — 2600\$00

• Anónimo de Arega — 200 000\$00.

Estes são os aviamentos para um mês, em termos de higiene pessoal e conforto íntimo dos utentes do Lar, o que só por si representa um encargo de monta no orçamento da instituição



O Manjar do Marquês

U
T
I
L
I
D
A
D
E

T
U
R
Í
S
T
I
C
A



G
E
L
A
T
A
R
I
A

A
R
T
E
S
A
N
A
T
O

Café ☆ Restaurante ☆ Snack-Bar ☆ Adega Típica
Preços especiais para Casamentos, Grupos e Agências de Viagens

TELEFS.: 236 21 81 53 • 236 21 81 94/5 FAX: 236 21 88 18

Estrada nacional n.º 1 - 3100 Pombal

QUASE TUDO SOBRE A CERVEJA...

Quando bebemos uma cerveja raramente nos ocorre debruçarmos sobre quão complicado é o seu método de fabrico ou até quando e como ela foi inventada e há quanto tempo o foi. Ao olhar para um copo meio vazio à minha frente decidi aqui trazer alguns dados sobre o assunto.

O fabrico da cerveja passa por nove fases:

1.ª A cevada é limpa, calibrada e molhada;

2.ª Os grãos de cevada dão origem ao malte depois de germinarem;

3.ª O malte é seco e torrado;

4.ª O malte é moído, misturado com água e por extracção quente obtém-se o mosto;

5.ª Ao mosto em ebulição é adicionado o lúpulo;

6.ª Ao mosto é adicionada levedura para o fermentar e transformar em cerveja;

7.ª A cerveja é conservada fria em tanques de adega, durante um a três meses;

8.ª Processa-se a filtragem da cerveja;

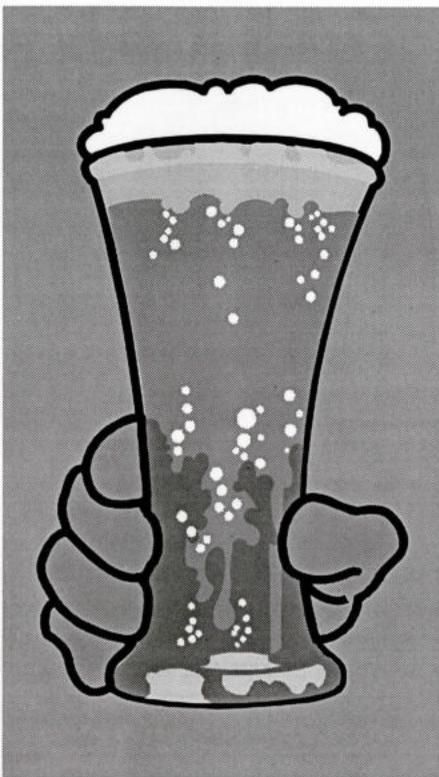
9.ª É a fase do enchimento dos barris, garrafas, latas, etc.

Pode definir-se a cerveja como sendo uma bebida proveniente da fermentação (há quem pense que é destilação mas não é) de um extracto aquoso açucarado fabricado a partir de cereais germinados ao qual se adiciona lúpulo.

É uma bebida de baixo teor alcoólico (vai de dois a oito graus) e é fabricada a partir de ÁGUA, MALTE, LÚPULO, LEVEDURA, AÇÚCAR, ARROZ ou MILHO (em alguns países).

a) A água é um dos componentes de maior importância no processo de fabrico da cerveja em virtude de cada tipo de cerveja exigir uma água com determinada composição;

b) O malte que se utiliza deriva de um tipo especial de cevada - cevada dística - após ter sido submetida às seguintes operações: limpeza, selecção, calibragem, pesagem, lavagem e molha, germinação, suspensão da germinação em estufa, desgerminação (ou corte das radículas provenientes do desenvolvimento do embrião), estufagem (a temperaturas adequadamente elevadas, consoante o tipo de cerveja que se pretende obter) e moagem. Uma pequena referência à importância da calibragem atendendo a que actualmente o fabrico da cerveja obedece a um grande rigor científico, tendo para este fim as fábricas sido equipadas com alta tecnologia, é fundamental que o calibre dos grãos da cerveja seja o mais uniforme pos-



sível a fim de que não haja grandes disparidades no desenvolvimento dos embriões;

c) O lúpulo é uma planta trepadeira da qual se aproveita a flor feminina que cede uma resina cor de oiro, muito aromática e de um amargo delicioso, esta planta tem um tubérculo parecido com a batata e chega a crescer 30 cm por dia, atingindo em média oito ou nove metros de altura, é anti-séptico, fortalece o sistema nervoso e abre o apetite. Cultiva-se sobretudo na Europa Central - Alemanha, ex-Checoslováquia e Jugoslávia - e nos E. U. A. Em Portugal já se cultiva em Braga e em Bragança;

d) A levedura é uma planta microscópica cultivada em unidades fabris em aparelhagens e condições especiais. A sua principal função é transformar o açúcar do mosto em álcool e gás carbónico, contém entre outras coisas as vitaminas que compõem o "complexo B" sendo por isso um poderoso reconstituente e eu depurativo.

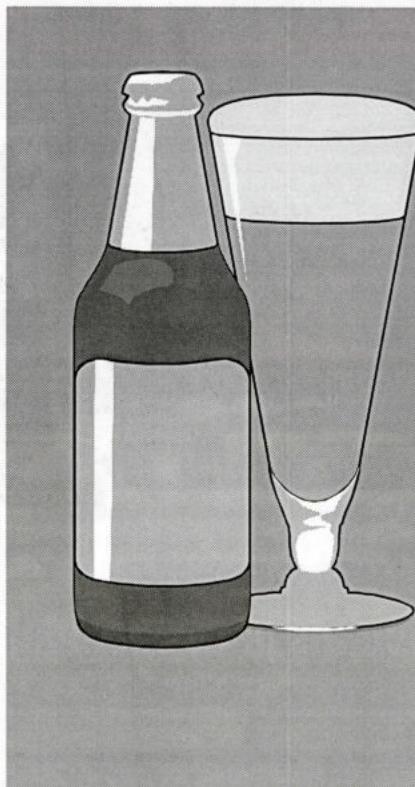
Antes de passarmos aos outros elementos que compõem a cerveja convém aqui referir um processo a que se chama a sacarificação e que não é mais do que a transformação do amido em açúcar.

Assim, e para este efeito, a farinha de malte entra numa caldeira (chamada cuba-mãe) onde lhe é adicionado um fermento entretanto preparado noutra caldeira (caldeira das caldas). Quando é atingida a temperatura ideal dá-se a transformação de todo o amido do malte em açúcar. Obtém-se então o mosto que depois de filtrado entra noutra caldeira (caldeira de ebulição) onde é então misturado o lúpulo.

Este mosto é fervido durante um determinado tempo após o que é passado por centrifugadora e por refrigeradora, passando a sua temperatura dos 90º C para os 6º C.

e) O açúcar é utilizado especialmente no fabrico de cerveja preta, mas em forma de caramelo para lhe transmitir a cor pretendida;

f) O milho é um cereal que contém cerca de quatro ou cinco por cento de matérias gordas. Estas quantidades de gorduras seriam altamente prejudiciais à boa qualidade da cerveja e para que isso não aconteça em unidades fabris próprias - normalmente ligadas à própria fábrica de cerveja - são separados dos grãos de milho, por pressão, os seus germens muito ricos em óleo.



O que resta dos grãos de milho sofre uma moagem grosseira que dá origem ao que é chamado griz de milho cuja utilização serve essencialmente para evitar as turvações da cerveja. Há países que utilizam o trigo e



... ESSA LOURA APETECIDA E PERIGOSA

a mandioca no processo de fabrico da cerveja;

g) Do arroz apenas são aproveitados para utilização os grãos partidos no descasque e polimento do cereal (talvez por questões económicas...) aos quais é dado o nome de trinca de arroz.

A FERMENTAÇÃO - É um processo que se divide em duas fases: a primária e a secundária.

A primária também conhecida por fermentação tumultuosa dura 10 dias e consiste na combinação do mosto já refrigerado com as leveduras preparadas em cubas próprias. A fase secundária ocorre logo após a trasfega para os tanques de adega onde será mantida de um a três meses à temperatura estável de 0° C, a saturar-se do próprio gás e apurando também o seu sabor - a esta fase chama-se fermentação lenta. Após a fermentação procede-se à clarificação a qual é feita pela filtragem em filtros próprios, passando então para os tanques de enchimento. A cerveja atinge nesta fase (segundo os técnicos) o seu máximo de qualidade, qualidade essa que vai progressivamente perdendo (ao contrário do vinho que quanto mais velho melhor).

A PASTEURIZAÇÃO - A cerveja que não é destinada ao consumo imediato é submetida ao processo de pasteurização (como é o caso da cerveja de garrafa). No nosso país a cerveja de barril normalmente não é pasteurizada já que se destina a um consumo quase imediato, no entanto há países onde é prática pasteurizar-se a cerveja de barril quando é destinada a localidades onde não é feito o reabastecimento com regularidade. Este método consiste num aquecimento rápido da cerveja que é mantida por alguns minutos a uma temperatura de 60.º C com o fim de destruir os germens das leveduras que eventualmente tenham chegado às embalagens.

Há vários tipos de cerveja. As mais conhecidos são:

LAGER - é uma cerveja de baixa fermentação e com pouca graduação alcoólica (quase todas as nossas cervejas são deste tipo).

STOUT - é uma cerveja escura e forte devido aos elevados níveis de lúpulos e maltes que entram na sua composição (é muito ao estilo inglês e a mais conhecida é a Guinness de origem irlandesa).

PORTER e ALE - são cervejas do tipo inglês: fortes e encorpadas e com alta fermentação.

BROWN ALE ou NEWCASTLE ALE - é, como o nome indica uma cerveja castanha-escura, adocicada (salienta-se aquela que é produzida no norte de Inglaterra, na zona de Newcastle).

PILSNER - é uma cerveja amarga, de cor pálida dourada originária de Pilsen, Boémia em 1842. É um dos tipos de cerveja mais imitado (um exemplo é a Carlsberg).

BOCK - de origem alemã é uma cerveja forte (nos E. U. A. é normalmente mais escura e adocicada e na Bélgica o mesmo tipo contém muito menos álcool).

BARLEY WINE - é uma cerveja de cor escura, frutada e de baixo teor alcoólico.

DOPPELBOCK - é muito popular na Alemanha mas é extraforte (assim tipo peso-pesado!...).

DORTMUNDER - é uma cerveja "loirinha" com um agradável sabor a lúpulo.

BITTER - normalmente só aparece em barril. É muito popular na Grã-Bretanha, tem uma cor semelhante à do cobre. Dá-se-lhe o nome de bitter por ser muito amarga devido à elevada proporção de lúpulo usado na sua produção.

MUNCHENER - muito maltada de cor castanho-escura.

MILO - é um tipo de cerveja indistinta, adocicada e fraca mas mais escura que a cerveja bitter.

CERVEJA SEM ÁLCOOL - é uma cerveja dietética à qual por meio de vácuo é suprimido o álcool. Destina-se sobretudo a quem não bebe álcool (ou não devia beber): condutores, diabéticos, etc.

A cerveja preta é fabricada com malte torrado.

CURIOSIDADES

- A cerveja deve ser bebida a uma temperatura aproximada entre os 5º C e os 7º C.

- Deve ser bebida e não engolida. Isto é deve ser "bebida com os lábios" para ser degustada.

(O beber e o comer é um acto cerimonial especialmente entre os japoneses.)

- Meio litro de cerveja possui um valor nutritivo semelhante a 95g de carne, 248g de bacalhau (uma grande postal...), 15g de manteiga, 51g de

pão, 181g de leite e o equivalente a um ovo médio.

Esta quantidade diária aumenta na alimentação as calorias em 30%, os hidratos de carbono em 19% e o cálcio em 54%. Vamos ter em atenção estes valores, não esquecendo, porém, que se trata de meio litro de cerveja - nada de exageros. Devemos Ter sempre presente que a hábitos regrados correspondem normalmente corpos mais saudáveis e vidas mais estáveis.

A história não é precisa no que respeita a quando, como e onde terá sido "inventada" a cerveja, mas sabe-se que há cerca de nove mil anos os povos que habitavam o oriente entre os rios Tigre e Eufrates já se deliciavam com uma bebida preparada a partir de cereais à qual se poderia hoje chamar cerveja.

Depois de termos viajado pelo complexo universo do processo fabril cervejeiro apetece-nos certamente saborear uma cerveja e ao mesmo tempo reter que haverá provavelmente milhões de pessoas no mundo a fazer o mesmo.

Cumpr-me aqui agradecer a colaboração que gratuitamente me foi prestada por um grande profissional e estudioso desta e doutras matérias e que foi autor e editor de uma obra de grande valor intitulada **Cocktails e Técnicas de Bar**, que recomendo aos interessados, da qual me socorri na feitura deste artigo. Para ele, Sr. Joaquim Sabino, vai o meu sincero muito obrigado.

Para os leitores, um até breve e que a felicidade lhes não falte!

DOIS ÉMES DO CANTO.



tintalge
a sua
escolha em
pintura

E-mail: tintalge@mail.telepac.pt
Tels.: 236 551030 - 236 551031 (RDIS) Fax: 236 551032 (RDIS)
Parque Industrial, Lote 14 - 3260 Figueiró dos Vinhos

ZULMIRA FERNANDES
ADVOGADA
TEL. 236 55 23 13 • 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

EUGÉNIO MARTINS DA SILVA
JANUÁRIO OLIVEIRA

Encarrega-se

ESTUQUES
PINTURAS
AFAGAMENTOS DE PAVIMENTOS
COLOCAR E VERMIZAR

Avenida da Silva, nº 20, 3260-A
2745 CASAL DA CABRITA
Telefone: 21 980 15 16
Telemóveis: 96 570 39 50 / 96 252 64 51

OFICINA AUTO
JOÃO LUÍS
ALMEIDA

VH Breck Novos - VENDEMOS
especialistas
AUDI VW

RUA 8 DE JUNHO, LT. 25, N.º 84-A
BAIRRO DA MIMOSA - 2675 ODIVELAS • TEL/FAX: 21 9377801

BMW • AUDI • VW • MERCEDES - DIRECTAMENTE DA ALEMANHA
NOVOS E USADOS - TODAS AS MARCAS

JOSÉ GOMES
MADEIRAS E DERIVADOS

Telemóvel 0931 537 459
Valbom - Arega - 3260 Figueiró dos Vinhos

RUANA CABELEIREIROS
Cabeleireiro Unissexo e Ourivesaria

RUANA 1 - Av. Dr. Brandão de Vasconcelos, 49 - B
ALMOÇAGEM - 2710 Colares
Telef.: 21 929 18 44

RUANA 2 - Rua do Grémio, 3 - 5
JANAS - 2710 Sintra
Telef.: 21 928 36 15

Gerência de Zulmira da Silva Simões Carvalho

MARQUES
CAFÉ • RESTAURANTE • RESIDENCIAL

ALMOÇOS, JANTARES, PETISCOS
DORMIDAS, CASAMENTOS
BAPTIZADOS, BANQUETES

TELEF. 236 63 62 73
3250 CABAÇOS
ALVAÍZERE

Miranda & Miranda, Lda.

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

Tels: 236636262-236636282-Fax: 236636416-3250 CABAÇOS

Ateliê Mano Soares

Construção e Reconstrução de todo
tipo de casas. Antigos e
Modernas Construções. Piscinas
de toda a forma e medida
(com revestimentos: Mosaico,
Leiner e Alcor Vulcanizado)

ÁGUA-PISCINAS
Telefone: (236) 641209 • Telemóvel 0931 - 41 97330
Bragas - 3260 Arega - Figueiró dos Vinhos

ADELINO DA SILVA
SIMÕES & FILHO, LDA.

MATERIAIS PARA
A CONSTRUÇÃO
CIVIL

AZULEJOS
PAVIMENTOS
CASAS DE BANHO
TINTAS

FERRO
CIMENTO
FERRAGENS
TUBOS E ACESSÓRIOS

FERRAMENTAS
ELÉCTRICAS
MANUAIS E MECÂNICAS

AJUDAMOS A CONSTRUIR
A HABITAÇÃO DO FUTURO!

VISITE O NOSSO SALÃO
DE EXPOSIÇÃO

TELEF.: 236 63 661 51
FAX: 236 63 62 38

CABAÇOS
3250 ALVAÍZERE

CARRIBLOCO
Materiais de Construção, Lda.

TELEF. 249 366 483 • TELEM. 917 294 523
2240-310 CARRIL - DORNES - FERREIRA ZÉZERE

EDUARDO DOS SANTOS DAVID
AUTOMÓVEL DE
ALUGUER
SERVIÇO PERMANENTE

☎ 236 644106 (café) - 236 641201 (resid.) • telem. 91 7207987
CASTANHEIRA - AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

ADRIANILHADOR
António
Teixeira
Silva

Telem.: 91-7582260
Telef.: 236-644844
BREJO - AREGA

LEIA
ASSINE
DIVULGUE
VOZ d'AREGA
o seu jornal

ABERTO ATÉ ÀS
2 HORAS DA
MANHÃ

SERVIÇO DE
BAR
E SALA DE
JOGOS

OURIVESARIA • RELOJOARIA
GRANDE SORTIDO DE:
MORAIS
de
Mário Teixeira Morais
SEDE: AVELAR - FILIAL: CABAÇOS

PULSEIRAS E FIOS,
ANÉIS DE NOIVADO
E ALIANÇAS

MANUEL TEIXEIRA SILVA
ESTUCADOR
TRABALHOS POR ORÇAMENTO
Tel. 236 - 644284
BREJO - AREGA - 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

ALMIRO
JUNTO
AO ADRO

TEL. 236 - 644594
AREGA

3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

RAUL ONOFRE DA SILVA HENRIQUES

Pronto-a-vestir
Venda e aplicação
de alcatifas
Electrodomésticos
Revestimentos
para automóveis

ENQUANTO O SEU CARRO ATESTA
NAS BOMBAS DE GASOLINA DE
AREGA, PROVE OS PETISCOS DO
CAFÉ-BAR E VISITE A EXPOSIÇÃO
DE ELECTRODOMÉSTICOS

AREGA 3260 FIGUEIRÓ DOS VINHOS

TELEF.: 236 641136-236 644280
Telem.: 0931 266719

TORNEIO DA PÁSCOA EM FUTEBOL DE 5

COMO já vem sendo habitual, a Associação Recreativa e Cultural Areguense realizou por altura da Páscoa o seu torneio de futebol de 5, recorrendo ao convite a equipas que habitualmente participam neste torneio.

A participação da equipa da casa saldou-se por um rotundo desastre, que

mais uma vez teve a ver com a escassez de atletas para integrar o plantel.

Realce para a equipa do Café Camelo, que se «vingou» este ano do último lugar alcançado no ano transacto, vencendo justamente a edição de 2000, repetindo assim a façanha que já tinha alcançado no torneio de 1998.

TORNEIO DA DESPORTIVA

Em Figueiró decorre actualmente o torneio da Desportiva, também em futebol de 5, onde como também já é hábito a equipa da ARCA participa, desta vez com uma equipa um tanto ou quanto melhorada que tem dado boa conta de si.

EQUIPAS E CLASSIFICAÇÕES

CAFÉS CAMELO - 1.º Lugar



ACREDEM - 2.º Lugar



PIRILAMPOS - 3.º Lugar



CABAÇOS - 4.º Lugar



JOSÉ AIRES - 5.º Lugar



ARCA - 6.º Lugar



ESTUCARTE
SOCIEDADE DE ESTUQUES, LDA.

GERÊNCIA DE:
José Conceição Mano

Praceta à Rua João de Deus
N.º 1 - 2.º Dto. - 2685 SACAVÉM

Telf. 21 9530200
Telem. 91 9522813

SE PRECISA DE ÁGUA OU LUZ



contacte **MANUEL DE JESUS**
Telf. 236 644247 • Avelais • AREGA

JOSIMOLAS
DE *José Bernardes Simões*



FABRICO E MONTAGEM

MOLAS P/ TODOS OS VEICULOS
• AFRELADORES DE CAÇA
• MECÂNICA GERAL
• BIAS INDUSTRIAL
• ÓLEOS • FILTROS

☎ 236 623 251 • 3240 CHÃO DE COUCE

OURIVESARIA LOURENÇO
Relógios, Ouro e Jóias




ESPECIALISTAS EM ÓPTICA MÉDICA
TAÇAS TROFÉUS MEDALHAS

Tel.: 236 55 21 05 - Figueiró dos Vinhos

AMERICANO MARTINS
TRANSPORTES DE ALUGUER
MUDANÇAS PAIS E ESTRANGEIRO
R. S. Martinho, 9 - Alto da Serra
Baxxa da Banheira • Tel. 21 2044616



ADELINO SANTOS COELHO



AUTOMÓVEIS DE ALUGUER
SERVIÇO PERMANENTE
AREGA - 3260 FIG. DOS VINHOS

praça - 236 644260
resid. - 236 644246
telem. - 91 7253579

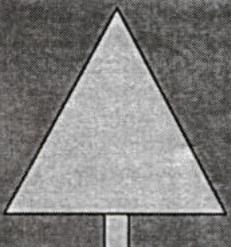
VISITE-NOS
NÃO QUEREMOS (SÓ)
VENDER MÓVEIS
QUEREMOS FAZER AMIGOS!
SOMOS

MÓVEIS MIK

CABAÇOS
3250 ALVAIÁZERE
236 636235

J. F. & I. L.

José Freitas & Irmãos, Lda.
COMÉRCIO DE MADEIRAS E
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO
TELEF. 236 644230
BRAÇAIS - 3260 AREGA
FIGUEIRÓ DOS VINHOS



COMÉRCIO MISTO E BAR
JOSÉ HENRIQUES
BALÃO
CASA FUNDADA EM 1922

AGENTE DE SEGUROS:
• IMPÉRIO
• BONANÇA
• TRANQUILIDADE
• INTER ATLÂNTICO

RAÇÕES
ADUBOS
UTILIDADES

ESSERP - ESCRITÓRIOS DE SERVIÇOS E PROJECTOS, LDA.
CONTABILIDADE, CONTENCIOSO, ESTUDOS

Tel. 236 552313 • 3260 Figueiró dos Vinhos

LEONEL DA SILVA GOMES

Pintor de **Construção Civil**

☎ 236 636052
CASALINHO SANTANA - AREGA
FIGUEIRÓ DOS VINHOS



Retiro Figueiras
snack-bar
restaurant

agora com
amplo salão
para banquetes

☎ 236 553258
CHÃOS - FIG. VINHOS



JOSÉ DA CONCEIÇÃO CABRAL
MOAGEM DE FARINHAS DE MILHO, TRIGO E CENTEIO
PARA PANIFICAÇÃO E USOS CULINÁRIOS
COMÉRCIO DE RAÇÕES E CEREAIS



FAÇA BROA TRADICIONAL
COM A FARINHA DO CABRAL

PREÇOS ESPECIAIS PARA REVENDA

VENDAS POR GROSSO E A RETALHO

PARA FABRICAR BOM PAO
TENHA SEMPRE FARINHA DO CABRAL À MÃO

Tel(s).: 236 636 175 - Resid. 236 636 734 - Telemóvel: 917 597 634
CABAÇOS - 3250 - 359 PUSSOS - Alvaiázere

FERNANDO GRACA CARVALHO
empregueiro
de construção civil

☎ 236 644181
Castanheira - 3260 AREGA • Figueiró dos Vinhos



MÁRIO FERNANDES RODRIGUES
ESTUCADOR

ENCARREGA-SE DE TODOS OS TRABALHOS DE CONSTRUÇÃO CIVIL

Rua S. Domingos, Vivenda Porto, Lote 8, 1.º Dto.
VALE GRANDE • 1675 PONTINHA • Tel. 21 9804017 - Telem. 96 6003747



ESTE ESPAÇO PODE SER SEU,
BASTA FAZER AQUI PUBLICIDADE

Rentabilize o **SEU** negócio ajudando o **SEU** jornal

Contacte-nos - os nossos preços são uma pechincha!

CAFÉ E MINIMERCADO

Adubos agência foto foto foto totocalca totocalca
farinhas POKER gerência de Camilo Barata Rodrigues
gás
mercadorias Castanheira - AREGA - Fig. Vinhos
e afins

Tel. 236 644106

M A N U

SAÚDE

SIDA – PORTUGAL NO TOPO

Portugal é o segundo país da Europa com mais casos de SIDA entre os jovens até aos 24 anos, segundo dados divulgados pela UNICEF durante a XIII Conferência Internacional sobre SIDA. De acordo com o relatório intitulado «O Progresso das Nações 2000», 0,3% das portuguesas e 0,6% dos rapazes nascidos no País com idades compreendidas entre os 15 e os 24 anos estão contaminadas com o VIH. A percentagem, segundo o mesmo documento, equivale a 3300 jovens portugueses seropositivos.

A cifra surpreendeu o coordenador da Comissão Nacional de Luta contra a Sida (CNLCS), Fernando Ventura, e foi considerada «elevada» pela Ministra da Saúde, Prof.^a Manuela Arcanjo, embora ambas as autoridades queiram analisar melhor os métodos da UNICEF que permitiram alcançar os resultados divulgados. Para Fernando Ventura, os números seriam mais previsíveis se a faixa etária dos infectados se situasse entre os 20 e 35 anos e, como em Portugal a doença se propaga principalmente entre toxicodependentes, os valores podem indicar um aumento de adolescentes a consumir drogas injectáveis.

A Ucrânia é o país europeu com mais casos de SIDA entre jovens mas é na região subsariana do continente africano onde a incidência da doença assume valores considerados alarmantes. Naquela zona do Globo, o número de indivíduos infectados com o VIH ronda os 24 milhões, dos quais 5,3 milhões são raparigas e 2,6 milhões indivíduos do sexo masculino com um máximo de 24 anos de idade. No Botswana, 34% das mulheres e 16% dos homens na mesma faixa etária estão contaminados, seguindo-se o Lesoto, a África do Sul, o Zimbábue, a Namíbia, a Zâmbia, o Malawi e Moçambique, onde 15% das jovens e 6,7% dos rapazes estão infectados pelo VIH.

Face a estes números alarmantes, estranham-se atitudes conservadoras que continuam a persistir em instituições que deveriam primar pela defesa do ser humano. Falamos obviamente da Igreja, que se mantém agarrada à recusa do uso do preservativo, método que é considerado pelos especialistas um passo muito importante para obviar à contaminação.

E estranha-se que palavras de condenação desse uso venham de uma personalidade reconhecidamente defensora da liberdade, nomeadamente o Bispo Ximenes Belo, que proíbe terminantemente os católicos timorenses de usarem preservativos, por serem contra a doutrina emanada da Igreja. Quando se sabe que é nos países pobres que o vírus alastra mais rapidamente, precisamente por falta de cuidados, pergunta-se se isto é que é a defesa da liberdade.

EDITORIAL

Tarde e a más horas

Bem sabemos que este número vem tarde e fora de horas, mais tarde e fora de horas do que é habitual, mas os leitores têm de compreender que os milagres aconteciam há muitos anos, quando Deus andava pelo Mundo.

Fazer um jornal como este, embora pequeno, dá algum trabalho, e principalmente exige tempo, que é o que neste momento nos escasseia. Mais a mais quando a banda é de um instrumentista só, que tem de fazer de maestro, de músico e de carregador de piano.

A verdade é que não temos estrutura para manter um jornalista e um paginador, em part-time que seja, e portanto temos de viver com o tudo-em-um, com os incómodos que daí advêm para os leitores. Um dia talvez alguém se aposente e dedique o seu tempo a este mister de fazer prosa e páginas, sem se preocupar com as outras necessidades do dia-a-dia. Mas até lá é preciso angariar a subsistência e fazer esticar as horas, que ainda continuam a ser 24 num dia mas que muitas vezes precisavam de ser 48.

Quanto à manutenção do site na Internet, o problema é o mesmo: se já não há tempo para paginar o jornal, muito menos há para actualizar a informação on-line...

Mesmo assim não se desiste e tenta-se fazer o meio-milagre de manter dois horários de trabalho e conseguir que o jornal saia. Ainda que tarde e a más horas...

Que os leitores nos desculpem, mas com esta estrutura é o que humanamente nos é possível.

Almiro Morais

TELEFONES ÚTEIS

Bombeiros	236 55 21 22
GNR	236 55 24 44
Câmara Municipal	236 55 95 50
Centro Saúde Fig. Vinhos	236 55 17 27
Posto Médico Arega	236 64 42 33
Hospital da Misericórdia	236 55 21 33
Farmácia Correia	236 55 23 12
Farmácia Serra	236 55 23 39
Farmácia Vidigal	236 55 24 41
Farmácia Cabaços	236 63 62 58
Número nacional de emergência	112



VOZ d'AREGA
MEMBRO 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

3250 AREGA (FIGUEIRO DOS VINHOS)
Contribuinte n.º 501 078 860

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

Colaboradores: Céu Coelho; Alice Baião Morais; Alice Dias; Dr. Carlos Manuel Alves Ferreira; Dr.^a Helena Serra Fernandes; Dr.^a Irene Borges; Dr.^a Elsa Morais Lopes; Fernanda Morais; Américo Silva Ferreira; António Teixeira Silva; Emídio Borges Gomes (Brasil); Lara Morais; Manuel Conceição Lopes; Manuel Sequeira; Padre Anibal Henriques; Licínio Ribeiro Gomes; Maria da Glória; Paulo Marçal; Rui Lopes

Redacção: Filial em Lisboa - Trav. Limoeiros, A - r/c dt.º - 1675-877 Famões - Telefone 21 9333194 - vozdarega@mail.telepac.pt
Composição, paginação e impressão: A. M. M. - Bairro das Queimadas - 1675 Famões - Fax: 21 9331708

Tiragem 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)