



# ○ NOVO FANGUEIRO ○

Director: ARMANDO SARAIVA

Mensário Regionalista - Preço: Eur 1,00

## Editorial

O caso aconteceu no domingo, dia 28 de Março de 2004, e desconsolei-nos sobremaneira. Mas o que foi? - perguntará o leitor, mais curioso do que preocupado. Algum incêndio no nosso frondoso pinhal, qualquer acidente de automóvel, avistou-se alguém na nossa terra com ar e aspecto de terrorista? Nada disso. Foi um acontecimento menor do que o banal, banalíssimo, portanto, mas que me deixou preocupado.

### Invenção precisa-se

Eu conto, eu conto. No dia acima indicado, ao chegar à Avenida dr. Manoel Paes, vindo do lado sul, ou seja, dos lados da Alameda, deparei com uma grande quantidade de papéis espalhados pelo chão. Os papéis mais os dejectos defecados pelos cães que aqui existem *in magna quantitate* constituem o delicado tapete que Fão oferece aos seus visitantes. É lamentável e entristecedor verificar que ainda há fangueiros a quem falta consciência bairrista, esquecidos de que uma terra que se blasona de turística, uma das bandeiras que deve erguer bem alto é a do asseio, ou seja, a da limpeza, em suma, a da higiene.

Já me têm dito várias pessoas, em tom de graça, diga-se, que quando desembarcam em

Fão, ao regressarem ao automóvel, a primeira coisa que fazem é verificar se os sapatos trazem nas solas aquela massa gelatinosa, pegagenta e mal cheirosa que dá cabo dos tapetes e obriga a uma lavagem em ordem com o dispêndio respectivo. E eu, para disfarçar ou para suavizar, conto-lhes que na Idade Média era muito pior. Os moradores das casas assomavam de noite às janelas e, certificando-se de que não vinha ninguém, davam o grito **ÁGUA VAI** (cada um na sua língua) e acto contínuo depejavam p'rá rua os bacios cheios de urina. O pior era quando alguém apanhava com a "bagagem" pela cabeça abaixo como aconteceu com o rei S. Luiz. Mas o leitor esteja socegado que o rei era um santo homem e perdoou ao autor da latrinada. Era um estudante pobre que se levantava àquela hora para começar a estudar. Recebeu por mercê do rei, que foi até canonizado, uma bolsa de estudos.

Enfim, o modo como cada povo se vai livrando do post-digestivos constitui um marco balizador da evolução da espécie humana.

Algumas terras já encontraram maneira de se libertar do cocó dos cães. Os seus proprietários quando vão passear os cãesinhos trazem uma bolsinha onde guardam os restos dos canídeos.

Este sistema a ser implantado aqui, não "pegava". Engraçadinho seria, mas... Invente-se outro.

A. Saraiva

## Resposta a uma carta de Óscar Viana

Prezado conterrâneo:

Respondo só ao parágrafo n.º I cujo conteúdo me toca também na pele.

Se bem me lembro, há uns dias atrás, ao passar em frente ao café Roks, fui interpelado pelo seu proprietário, o nosso estimado amigo Óscar Viana, que me contou a história ou a situação de um imigrante russo que estava sem dinheiro, sem saúde e sem emprego e a quem as autoridades portuguesas davam um prazo para sair de Portugal. O Óscar soube do caso e imediatamente tratou de falar a um grupo de pessoas que também imediatamente se cotizaram e mui depressa arranjaram a verba suficiente para suportar as despesas de retorno. O amigo Óscar mostrava-se eufórico, muito contente e grato com o gesto dadivoso das pessoas cotizantes. "Só a família Borda ofereceu 50 contos, mas Elas não querem que se torne público o seu gesto" revelou-nos ele. E ao dizer isto, eu fiquei convicto que o Óscar aprovava a intenção do anonimato. Não o disse explicitamente, mas eu fiquei com essa impressão. Foi por isso, e só por isso, que eu, Armando Saraiva, ao redigir a notícia, num ambiente de amigos (todos estávamos contentes e escrevinhadores) fui de opinião que não se colocassem nomes, pois, repito, foi essa ou pareceu-me ser essa a vontade do desencadeador do citado gesto filantrópico.

Pelos vistos, ou pela leitura da carta, conclui-se que o Óscar queria que se tivesse dado o nome às coisas, sobretudo mais ao café do que à pessoa. E ali mais à bancada do CDS-PP... Isto já é má língua... Sou de supor que até o café vendeu nesses dias mais uns cafezitos.

Outro abraço, caro Óscar Hermâni.

N.B.: Se no «sistema» se comer jeitosamente, inscreva-me.

A.S.

A fotografia que apresentamos nesta primeira página do Jornal, onde se vê o nosso Primeiro Ministro Dr. Durão Barroso, transmite o momento em que o Chefe do Governo era recepcionado por várias entidades ligadas a Empresas, situadas no Rio de Janeiro.

De entre os convidados destacamos a presença da Senhora D. Rosa Maria Belo, filha

do nosso conterrâneo Manuel Ferreira Belo, cujo marido, Artur Rodrigues, Director da Artilight (que se encontra de pé atrás do Primeiro Ministro), foi o promotor desta iniciativa. Estiveram igualmente como convidados a embaixatriz Dr.ª Vera Fortes e seu marido, o embaixador António Franco.



O Novo Fangueiro vende-se na Didáctica Papelaria

Rua dos Bombeiros Voluntários, 16 - FÃO - Telef. 253 983 514

## Para a Zélia no dia dos seus anos

*Tem todos os predicados  
Também alguns dissabores  
Sabe bem ultrapassá-los  
Refugia-se em amores.*

*Ela é muito interessante  
Quando fala de seus netos  
Uma verdadeira amante  
A dedicar seus afectos.*

*Dotada dum bom feito  
É esperta e bem ladina  
O que faz, fá-lo com brio  
O seu trato é coisa fina.*

*Dá-se à família e ao próximo  
Verdadeira educadora  
De temperamento óptimo  
Em tudo é sempre Senhora*

Um beijinho de parabéns da Zi.

## O CANTINHO DA AVÓ



Para o  
Tomás

*Sai ao Pai, tenho a certeza  
Gosta muito de popós  
Com uma tal ligeireza  
Liga o carro dos Avós.*

*Qualquer dia anda na mota  
Que o Riquinho já comprou  
Só dependeu, tomem nota,  
Porque a Zélia autorizou.*

*Vai ter sorte o Tomazinho  
Que a Vovó gosta de amar  
Vamos ver teu Avozinho  
Em Delães a acelerar.*

*É a alegria dos Pais  
Não falando dos Avós  
Bonito sem ter rivais  
Concordamos todos nós.*

*Teimoso como ninguém  
Come pouco, mas gordinho,  
A Mamã, essa também  
Lhe dá imenso carinho.*

*O amor dela é tão forte  
Que lhe vai fazer surpresa,  
Será Matilde, que sorte!  
Menina, mas que beleza!*

*Julho é bem o seu mês  
O signo é de Leão  
Deus o quis, assim a fez  
Tomazinho é seu irmão.*

Um beijinho da Tia Avó Zita

## Dr.ª Cristina Areias

Médica Dentista pela Faculdade de Medicina Dentária da Universidade do Porto, exerce actividade na:

### - CLÍNICA MÉDICO-CIRÚRGICA HERCÍLIA & JORGE AREIAS

Bom Sucesso Trade Center  
Praça do Bom Sucesso, n.º 61, sala 904  
4150-146 Porto - Telef. 226 053 625

### - SANTA CASA DA MISERICÓRDIA

Telefone 253 989 930  
Em Fão: às 3.ªs-feiras a partir das 16.00 horas  
e aos sábados a partir das 9.00 horas

### - POLICLÍNICA SÃO BRÁS

Rua D. António Meireles, 723  
4435-668 Baguim do Monte  
Telefones: 224 801 840 - 224 809 002  
Às 5.ªs-feiras a partir das 15.00 horas

### - CLINAE - CLÍNICA MÉDICA

Rua Dr. Edgardo Sá Malheiro, 178  
Quinta das Glicínias - Ferreiros  
4705-267 Braga  
Telefones: 253 339 190 - 253 339 192  
Telemóvel: 916 617 944  
Às 4.ªs-feiras a partir das 15.00 horas

## MIRADOURO DA ALMA

FLORINDA BOTELHO DE ALMEIDA

### ALELUIA! ALELUIA!

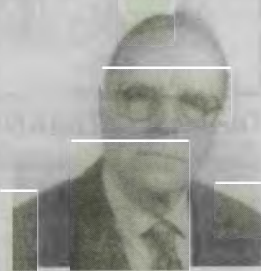
*Por nós deu a Sua Vida,  
Jesus, Filho de Maria.  
Mas a morte foi vencida,  
Cantam anjos noite e dia.*

*O Filho da Virgem Mãe,  
Jesus, numa Cruz morreu.  
Páscoa seus Mistérios tem,  
Cantam os anjos no Céu.*

*Aleluia! Aleluia!  
A Vida venceu a Morte!  
Cristo é nossa alegria,  
Cristo é o nosso Norte.*

## Em memória de José Augusto Silva - o barcelense intelectual

Há gente que nunca morre: apenas separa a alma do corpo, que desce à terra, fica a saudade. José Augusto, é isto mesmo, que aos 83 anos era um excepcional "devorador de livros..."



Íntegro, cultivou a ética com rigor e, assim, disse: "Qual é o segredo de eu ter chegado até aqui, em bom estado?"

Festejava os 80 anos, bem medidos como era uso dizer. A Tertúlia Barcelense, fundada por iniciativa do poeta, professor e jornalista Dr. João Vale Ferreira, comemorou com exuberância esta data, "na certeza de que o tertuliano era merecedor de tais encómios. Não temos dúvidas e pelos anos de companheirismo na defesa dos ideais que e porque nos ligamos por largos tempos - pela Imprensa Regional - temos a certeza que seria dos raros, se não o único candidato a títulos e honrarias, pelas provas que nos deixou.

"Ser tertuliano em Barcelos, na época em que nos conhecemos, era difícil. Vejam só, as condições que eram exigidas, como princípios-valores, para ser admitido. A Amizade, Alegria com bom humor: Humildade, Carácter, da personalidade; tolerância, jamais será vingativo, soberbo ou mesquinho; Cultura ou seja "mente sã num corpo são"; Humanidade, porque "sem Humanidade não há Tertúlia"; União, sem ela, "fenece a paz... a serenidade"; Intervenção e germe do poema. Pois então!"

Quando em idade tão madura, ainda se reúnem tantas qualidades, sempre activo, não há mal que lhe chegue. Por isso, disse aos amigos: "Participo em tudo com entusiasmo e dou bastante de mim: Rotários, em constante actividade e com iniciativas muito válidas; os "Amigos de há 40 anos", o 6.º Clube a nossa tertúlia Barcelense; colaboro em dois jornais cá da terra (Barcelos), em que todas as semanas vão as minhas "Conversas no Café", coluna sustentada, ininterruptamente, em nove anos, o espanto de muitos amigos. Por isso, afirmou: "Só há velhice quando, o homem vira as costas à vida."

Já se passaram, pele menos dois anos que José Augusto deixou a vida terrena. Cansado de tanto viver, imaginamos, adormeceu... nunca mais acordou! Já tinha 83 anos... Juntou-se a tantos outros, noutra conversa, que não de café.

Como disse o poeta: "Estão todos dormindo, ...dormindo profundamente".

Resta-nos a sua memória.

Artur L. Costa



## Clínica Médico-Cirúrgica

Hercília & Jorge Areias

Prof.ª Doutora Hercília Guimarães  
Pediatra - Neonatologista

Prof. Doutor Jorge Areias  
Gastroenterologista - Hepatologista

Dr.ª Cristina Areias  
Médica Dentista

Horário de funcionamento:  
2.ª a 6.ª-feira das 14.00 às 20.30 horas

Bom Sucesso Trade Center • Praça do Bom Sucesso, 61, sala 904 • 4150-146 Porto • Tel. 226 053 625

## NOTÍCIAS DE ESPOSENDE

Por ARTUR L. COSTA

### Constituída a VALIMAR – um projecto aberto a todos os municípios

A cerimónia de constituição da VALIMAR, que se realizou em Ponte de Lima, abriu com um minuto de silêncio em homenagem às vítimas do atentado de Madrid, com a morte de 200 pessoas inocentes, a que assistiram as entidades de Orense, em representação da Galiza.



Mesa que presidiu à cerimónia

Lida a escritura de constituição da VALIMAR – ComUrb, com a participação de seis Municípios, é criada a ParqueInveste, Soc. Promotora de Parques Industriais e a Carta de Intenções que propõe as condições e ligações entre os participantes e o Estado.

Coube ao Secretário de Estado da Administração Local a intervenção de fundo, que historiou o processo e da sua finalidade: a descentralização, justificando que «a região tem mais a ganhar se estiver unida...» com referência elogiosa ao «jovem presidente de Esposende, pelo exemplo de coragem de aderência ao projecto». E, a rematar a intervenção afirmou: «Trata-se de modelo que visa criar um espaço homogéneo e prestar um serviço público de maior qualidade...»

Daniel Campelo, o presidente da autarquia anfitriã, depois de agradecer a presença dos autarcas, membros das Assembleias Municipais, representação de Orense, da Universidade do Minho, Comissão de Coordenação e Desenvolvimento do Norte, Bispo de Viana do Castelo, técnicos ligados ao projecto, de convidados, disse: a VALIMAR não foi feita para cumprir desígnios partidários e, a seguir: «temos de lutar para combater assimetrias...»

Francisco Araújo, presidente de Arcos de Valdevez, em representação dos autarcas, aprofundou os desígnios da VALIMAR e as suas aspirações, vincou a necessidade de aproximação, porque «o projecto é uma afirmação deste território, com 221 mil habitantes, sendo um processo aberto a todos os Municípios. Está nesta Comunidade Urbana quem quer...» e lembrou as ligações às instituições académicas do Minho, «valorizando a aposta transfronteiriça e as ligações ao tecido empresarial».

A sessão realizou-se no teatro Diogo Bernardes, em Ponte de Lima.

### Bastonário da Ordem dos advogados «chocado» com o edifício do Tribunal

No dia 9 de Março findo, o Dr. Miguel Júdice, Bastonário da Ordem dos Advogados veio a Esposende

a fim de constatar em local, as condições de funcionalidade do edifício do Tribunal Judicial, construído há cerca de 30 anos.

A Juíza presidente, dr.ª Paula Ribas, recebeu e acompanhou o Bastonário na visita às instalações tendo apreciado as condições precárias e de funcionalidade, apesar do tempo de construção e de modelo, como é evidente, já ultrapassado. Segundo o Bastonário, tais condições, dificultam o trabalho e a organização do serviço.

Depois de breve análise ao resultado da visita, o espaço é insuficiente, com evidente necessidade de ampliação, admitindo-se, por isso, a transferência dos serviços instalados no rés-do-chão: Conservatória do Registo Civil, o Cartório Notarial e a Conservatória do Registo Predial e Comercial e proceder-se à reformulação mais funcional do Tribunal, Arquivos e Secretaria. Ministério Público e de Instrução Criminal, entre outros serviços.

O Presidente da Câmara Municipal de Esposende, que acompanhou a visita esclareceu-nos que a manutenção do edifício do Tribunal não é da responsabilidade da Autarquia, como foi em tempos, embora colabore na resolução de alguns problemas ocasionais.

Acompanharam o Bastonário, o delegado em Esposende da Ordem dos advogados, dr. Rui Pimental, Magistrados em representação das organizações sindicais dos trabalhadores e magistrados.

No próximo Conselho Directivo da Ordem prometeu o dr. Miguel Júdice entre outros, estará na mesa de trabalho este caso crítico do Tribunal Judicial de Esposende, situação que classificou de chocante. Há muito a fazer no Ministério da Justiça, sobre o parque judiciário, acrescentou o visitante.

### Casal de idosos João Patrão, morre no mesmo dia



Um acontecimento dramático, a 23 de Março, ocorre com o inesperado falecimento de João Gonçalves Patrão, casado, reformado, 87 anos, natural e residente em Esposende, onde agonizava com enfermidade grave e incurável; a esposa, Virgínia Alves Vilas Boas, 90 anos, reformada e natural de Gandra, e residente na cidade; tinha os seus «ahaques» próprios da idade, mas vivia, embora a doença do marido lhe desse outro tipo de preocupações.

Ao princípio da tarde de 22 de Março, Virgínia Alves é acometida por doença súbita sendo transportada de urgência para o Hospital Central de Barcelos, onde

viria a falecer tempos depois de aí ter dado entrada. Mas a ausência de Virgínia provocou muita inquietação ao marido que incessantemente pedia a sua presença. Na madrugada manteve essa preocupação a um dos seus familiares e, na vez seguinte, quando a família procurou saber do estado do doente, nada foi possível fazer: já tinha falecido.

O casal que sempre viveu muito unido, num curto espaço de tempo faleceu, julga-se, sem darem conta um ao outro do sucedido.

No dia 24 de Março findo, realizou-se o funeral do idoso casal com grande acompanhamento, dada a popularidade de João Patrão que, depois de carpinteiro naval, dedicou a sua vida ao serviço da Igreja Matriz de Esposende e da Confraria do Santíssimo, merecendo as homenagens prestadas no decorrer das exéquias.

Aos familiares, sobretudo à filha Maria, genro Manuel Luís e aos netos, o profundo pesar de «O Novo Fangeiro».

## CLUBE NÁUTICO DE FÃO

### Provas de Comemoração dos 25

Anos da AP Canoagem (Montemor-o-Velho, 14 Março)

#### Medalhados:

1º em Infantis K1 - Bruno Silva; 2º em Cadetes (Femininos) Luísa Carvalho.

### Campeonato Nacional de Promessas 1 (Mértola, 7 Março)

#### Medalhados:

1º em Infantis K1- Bruno Silva  
1º em Infantis K2- Alexandre Torres / Ricardo Penetra; 3º em Cadetes K2- Pedro Moura / Cristiano Pereira

### CANOISTAS DE FÃO COLECIONAM MEDALHAS



Alexandre Torres e Ricardo Penetra no pódio em Mértola, com as medalhas da vitória.



À direita: Bruno Silva a comandar a prova de K1 em Infantis, em que conquistou o 1.º lugar na prova em Mértola a 7 de Março.

Campeonato Regional de Promessas, vai acontecer em Fão organizado pelo Clube Náutico neste mês de Abril.

Diogo Morais, foi 5.º em Montemor, nas Provas Selectivas da Selecção Nacional de Canoagem, na categoria de Juniores. Mais uma prova do grande valor deste jovem, promessa de canoagem portuguesa e referência do C. N. de Fão.



ofirgest

Sociedade de Mediação Imobiliária, Lda.

## CANTINHO DA MULHER

Por MITÓ

Porque soube que há quem queira aprender a cozinhar para confeccionar as minhas receitas, aqui vai uma para principiantes. Comece por esta «Senhor Doutor», mas ponha a bata para não se sujar! Vai ver que é mais fácil do que tratar um doente. «Bifinhos de Perú», para começar. Ingredientes para 3 a 4 pessoas (como a família é muito grande, se quiser convidar todos tem que aumentar a dose). 1/2 quilo debifes de Perú ou galinha, 1 pimento vermelho, 1 pimento verde, 250g de cogumelos frescos, e bom dente de alho, 1 colher de sopa de molho inglês, sal e pimenta q.b., 3 colheres de sopa de óleo, 30g de margarina. Este prato é acompanhado c/ arroz que se faz simultaneamente. Corte os bifinhos em pedacinhos com cerca de 3x3 centímetros e tempere-os com sal e pimenta e sumo de limão. Limpe os pimentos de pés e sementes e corte-os em tiras fininhas. Lave muito bem os cogumelos e corte-os em tiras grossas. Uma frigideira ou caçarola leve ao lume a aquecer 3 col. de óleo, junte a carne e mexa. Deixe fritar 5 minutos até que fiquem lourinhos por igual. Retire-os c/ uma escumadeira para um prato. Na frigideira junte a margarina ao óleo que ficou. Leve de novo ao lume, junte os pimentos e os cogumelos cortados e o alho picado e deixe refogar 5 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione o molho inglês e os bifinhos de Perú. Tape, mexa e deixe refogar mais 5 minutos. Rectifique de sal e sirva acompanhado de arroz de manteiga.

Como estamos a chegar à Páscoa faça este «pão-de-ló» de Ovar. 190g de açúcar, 10 gemas e mais 2 ovos inteiros, 1 pitada de sal fino, 60g de farinha de trigo peneirada. São necessários uma forma redonda de 22cm e uma tira de papel costaneira para formar. Primeiro forre a forma: uma rodela de papel no fundo e uma tira de 10cm em toda a volta. Um alguidar ou tigela bata 10 gemas e os dois ovos inteiros com o açúcar e uma pitada de sal fino até obter quase o triplo do volume. Pode bater com a máquina eléctrica até ficar esbranquiçado, que também fica muito bem. Depois de batido, junte a farinha peneirada, deixando-a cair levemente por entre os dedos e mexendo com cuidado sem bater. Deite o preparado na forma e leve a cozer em forno pouco mais que médio, cerca de 30m. Depois retire do forno. Enquanto coze cresce bastante, mas depois de sair vai um pouco a baixo. É assim mesmo. Depois de frio retire-o da forma e assim mesmo no papel pode servi-lo. Nos primeiros 20-25m não convém abrir a porta do forno. Se o bolo começar a queimar ponha-lhe um papel por cima.

E termino com uma sobremesa bem simples «compota de maçãs merengadas» 100g de maçãs, 100g de açúcar. Pode aumentar as dozes, tudo proporcionalmente. Para o merengue, 5 claras de ovo, 60g de açúcar, 1 raspa de 1 limão, 4 cerejas em calda para enfeitar. Descasque as maçãs, retire-lhes o centro e corte-as em quartos. Num tachinho coloque as maçãs, junte 1/2 copo de água e o açúcar e leve a lume brando e deixe cozer cerca de 10m. Passe o preparado para obter compota. O «merengue». Numa tigela bata as claras em castelo e junte-lhes o açúcar e a raspa de limão. Verta a compota em tigelas, cubra com o merengue e leve ao forno 10m.

Agora uma dica: as sacas de pano que servem de embalagem à farinha de pau, devem ser aproveitadas para recuperar a textura do queijo quando seca demasiado. Molhe-a bem, coloque o queijo dentro e ponha no frigorífico, dentro de uma caixa de plástico. Também utilizo estas sacas para desfiar o bacalhau cozido para os bolinhos de bacalhau.

Espero mais uma vez tenham aproveitado estas receitas, assim como eu gostei de as escrever para vocês.

Até para o mês que vem, se Deus quiser.

Abril de 2004.

## O Avelino de Fão

## - a memória de um sorriso

Por MARIA HENRIQUE DUVAL

O presente é um ponto de junção do passado e do futuro, uma fronteira no tempo! O mesmo acontece com os pensadores: redigir as ideias, dá-se no tempo; concebê-las, é facto criativo intemporal: o *aqui e agora* é eternidade, isto é, intemporalidade. Deste modo, podemos também trazer o passado à vida, que é como quem diz, podemos «vivenciar» uma situação do passado, como se ela ocorresse aqui e agora; ou seja, podemos recriar o passado, trazê-lo à vida (*ressuscitar o morto*, simbolicamente falando). Foi precisamente o que me aconteceu certo dia ao acordar. Vi um sorriso bonito, como se o passado fizesse parte do meu dia, ou seja, do *aqui e agora*. Estou a referir-me ao sorriso do Avelino. Mas Avelino quê? Qual o seu apelido?... Para quem não é da nossa terra (de Fão), será esta a interrogação imediata. Mas para mim e, se calhar, para todos os fangueiros, ele era apenas o Avelino de Fão. Pelo que me foi dado saber, o Avelino nasceu mesmo em Fão, há cerca de 90 anos. Foi uma criança normal até à adolescência. Era um jovem bonito, cheio de fulgor. Chegou a trabalhar e até a ter uma namorada (que era uma das filhas mais velhas da senhora Maria «Setenta»). Mas, entre os 14 e os 16 anos, o Satanás - dizia o povo - tinha-se apoderado do corpo dele. Não havia força humana que tivesse mão nele. Além da linguagem insultuosa. Depois de terem conseguido tirar-lhe essa «força do mal», ele nunca mais voltou a ser o mesmo: ficou assombrado. Foi assim que me contaram. A minha curiosidade ficou a dever-se ao facto de ele parar, frequentemente, defronte de uma janela em cujo interior se trabalhava de costura (um *atelier*, como pomposamente se diz). Certo dia, ele pára e pede para lhe pregarem uns botões nas calças (ora, o Avelino só mudava de roupa

quando lhe davam outra... Nem que isso durasse um ano... Então, tirava a velha, atirando-a ao rio, e vestia a nova). Ninguém quis aproximar-se dele nessa altura. Mas eu, por pena, aproximei-me e, muito delicadamente, preguei-lhe os botões. Olhei para o rosto dele e disse: já está. O Avelino, de sorriso nos lábios e com uma expressão de ternura, agradeceu-me. Para mim, aquele sorriso, de tão doce, de tão puro, tinha por isso algo de angelical: só um anjo podia ter um sorriso assim. De tal modo, que ele ficou gravado para sempre na minha memória. E ainda hoje esse sorriso me transmite muita paz de espírito. O Avelino era um homem de semblante triste, mas sempre com um sorriso nos lábios. Extremamente calmo, vagueava na sombra. Mas nunca, que eu saiba, serviu de sombra a ninguém... A não ser de chacota. Isso sim. Dizia-se: Olha, aquele engoliu um garfo, como o Avelino... Não quer trabalhar... É um sorna, como o Avelino. Expressões destas eram frequentes na minha terra. E foi assim durante anos e anos. Creio mesmo que ainda se mantém, quando se pretende ridicularizar alguém que não faz nada de útil. De facto, o Avelino, desde a sua doença, ficara apático, indolente, como se o mundo se tivesse desmoronado e ficasse apenas sobre ele. Nada pedia à vida nem a ninguém, a não ser para comer quando o seu organismo lho pedia, mas só aceitava os míseros tostões que entendia lhe bastarem nesse momento. Nem mais um centavo. Por exemplo, se pedia cinquenta centavos e lhe davam um escudo, ele recusava. Porque lhe sobrava dinheiro. E ele não queria mais do que precisava. Um exemplo que deve ser único no mundo. Hoje, analisando criteriosamente tal exemplo, não sei até que ponto será legítimo afirmar que o Avelino sofria de perturbações mentais. É que, tomando algumas passagens bíblicas conhecidas, quer-me parecer que tal exemplo não estará muito distante da perfeição divina. Sei que o Avelino foi levado, pelo menos

(Continua na pág. 11)



# REIMELI

EQUIPAMOS HOJE AS GARAGENS DE AMANHÃ

ALTA TECNOLOGIA • ASSISTÊNCIA TÉCNICA  
APROVEITE O CRÉDITO REIMELI/LEASINVEST



ELEVADORES 2 COLUNAS



TESTE DE TRAVÕES



LAVAGEM AUTOMÁTICA



ELEVADORES 4 COLUNAS



LAVAGEM ALTA PRESSÃO

Visite as nossas Exposições:

**REIMELI**

PORTO - RUA 5 DE OUTUBRO, 212 - TEL. 226 091 018 - 226 063 748 - FAX 226 673 85

**PAGUE A ASSINATURA**

# PÁGINA JOVEM

**Olá, Jovens! Cá estamos de novo na Páscoa! Mais um ano, mais amêndoas, mais resultados escolares. Oxalá a saúde esteja boa, para saborearem as doçarias e as notas sejam boas, também, para a alegria ser completa. Boa Páscoa!**

**VIDA DE NUNO  
ÁLVARES PEREIRA**

**JAIME  
CORTESÃO**  
(in  
"contos para Crianças")

(CONTINUAÇÃO)

E agora vos contarei de Nuno Álvares um feito que, nem por ser de jeito diferente daqueles que até aqui tendes ouvido, não merece menos ser lembrado.

E foi que os arrabaldes do lugar eram àquele tempo tão minguados de mantimentos pelos roubos dos Castelhanos, que todo aquele povo que ao redor vivia se quis ir com o Mestre a procurar sustento noutra parte.

Homens e mulheres com os filhos ao colo, todos abalavam. E até um cego bradava que o não desamparassem junto daquela gente má.

E Nuno Álvares que o ouviu, com humano sentimento, mandou que lho pusessem atrás nas ancas da mula, em que ia cavalgado. E assim o levou por quatro léguas, abraçado a si, até onde o cego entendeu ficar.

E aqui nos pareceu que devíamos lembrar este seu feito, pois no bom e leal cavaleiro, tanto como o ânimo esforçado, é de louvar o humano e piedoso coração.

(CONTINUA)

## CEM ANOS SE PASSARAM

*Eterna sonhadora, ao meu amor me dava!*

*Eternas juras, dele eu recebia!*

*E o sol em nós os dois se deslumbrava,*

*Por tão bonito amor que em nós via!*

*Outros sois, outras luas assim vieram,*

*De sombras confundidas no crepúsculo!*

*Do nosso lindo amor se detiveram:*

*- Nessa química de dois, de amor mauúsculo!*

*Cem anos se passaram desse amor,*

*Em que o sol em nós acontecia:*

*- Noites calmas, cobertas de esplendor,*

*Em que a lua, de ciúme, se escondia!*

MARIA H. DO VALE  
(in «A Luz e a Voz»)

## Pausa para Sorrir

*Um inglês que residia em Portugal, foi pai pela primeira vez.*

*Todo feliz, foi ao Registo Civil para registar a criança.*

*Feito o registo, perguntou ao funcionário:*

*Por favor, dizer a mim: meu filho ficar registado como inglês?»*

*- «Não», respondeu o funcionário. «Fica como português, porque nasceu em Portugal.»*

*- «Oh! Não!» - indignou-se o inglês. «Como português se eu e minha esposa e os nossos pais e avós somos todos ingleses?»*

*O funcionário pacientemente lá lhe explicou:*

*- «É que a lei, em Portugal, é do «jus solis» e não a do «jus sanguinis». Isto é, o que dá nacionalidade às pessoas é o lugar onde nascem, e não a origem da sua família.»*

*O inglês ficou um bocado calado, a pensar.*

*Depois, concluiu:*

*- «Quer dizer, se a minha gata for ter os gatinhos no forno de uma padaria, eles não são gatos, são pães!...»*

## Poema sem título

*Rosa a ilha é tão curta*

*E o cerco cerrado  
em volta dela  
a festa redonda  
a sapateia das viúvas  
que só falam de casar.*

*E Rosa envolta  
no cerco redondo  
e cerrado  
e mais falado  
a festa  
a sapateia  
aquela festa que a tornou viúva  
sem casar.*

MÁRIO MACHADO FRAIÃO  
(in «As Ruas Demoradas»)

Esta página tem o patrocínio de:

**FOR BODY**  
SPORTSWEAR



DESENHO DE: JUANNA SILVIA (15 anos)

## Limpeza do Rio Cávado juntou Bombeiros e Autarquias

Numa acção dinâmica, inédita e moralizadora, com o objectivo de preservação do Rio Cávado, com a participação das Autarquias, Águas do Cávado, Bombeiros de Fão e de Esposende, finalmente, depois das experiências do Forum Esposendense, vai proceder-se à limpeza do leito e das margens do Rio Cávado e cuidar de um dos mais importantes promotores do Turismo no concelho de Esposende. Extingue-se, pois, as limpezas simbólicas.

Em 26 de Março findo, realizou-se na Câmara Municipal a cerimónia de assinatura do protocolo, na presença dos representantes das entidades: um, entre a Câmara Municipal de Esposende e Águas do Cávado, representados João Cepa e o Administrador Tentúgal Valente; outro, entre o Forum Esposendense e as Corporações dos Bombeiros Voluntários de Esposende e de Fão, representados por Fernando Ferreira e os Comandantes, respectivamente, Juvenal Campos e Norberto Silva Mota.

As Juntas de Freguesia de fronteira com o rio assumiram tarefas e apoios logísticos na limpeza das margens.

Os custos de financiamento serão das responsabilidades da Autarquia e Águas do Cávado vão atingir os 30 mil euros e o prazo de execução inicia-se nesta data e vai terminar em 15 de Julho de 2004.

Estiveram presentes na cerimónia, o Eng.º Luís Macedo, pela APPLE; Eng.ª Alexandra Roger, pela Divisão do Ambiente, presidentes das juntas de Freguesia confinantes ao rio, Vereadores, responsáveis pelos SMAS e convidados.

Intervieram os representantes dos signatários, Forum Esposendense, Águas do Cávado, pela defesa do manancial de abastecimento de água às populações e, João Cepa, pela Câmara Municipal de Esposende, que disse: "Trata-se de um dia histórico, referindo-se à requalificação da beira rio e de defesa da orla costeira, prometida para breve; o Forum, pelo 7.º ano de limpezas no rio".

Terminaram, finalmente, as acções de limpeza simbólica do rio Cávado, dado que foram sinalizadas as fontes de poluição ilegais, no rio (e a impunidade); árvores a dificultar a navegação e a pesca; lixos domésticos e destroços de aparelhos marítimos, entre outros.

As acções constantes nos protocolos assinados, além da pedagogia e financiamento, indica a disponibilidade e apoio das autarquias de Rio Tinto, Gemeses, Fonte Boa, Gandra, Fão e Esposende, da participação e apoio das equipas de mergulhadores, da "Rabumba" e a coordenação do Forum.

A. L. Costa

## No Pavilhão de Fão Habilidades caninas em destaque

A exemplo do ano anterior, em colaboração com o Centro de Instrução Canina do Norte, realizou-se mais um AGILITY Canino que despertou bastante interesse entre os apaixonados desta actividade.

Esteve em destaque, por isso, o 7.º e 8.º Troféus de Agility Cidade de Esposende, duas provas do Campeonato Nacional desta modalidade e que pretendeu atrair interessados nesta moderna actividade de competição.

As provas realizaram-se durante o sábado e

domingo, dias 20 e 21 de Março findo, sendo juiz de provas, Filipe Vilhena, de Espanha, especialista e técnico consagrado, sendo palco o Pavilhão Gimnodesportivo de Fão.

Em simultâneo, os cães concorrentes demonstraram as habilidades e destreza, com



obstáculos com "mangas" de grau 1 e 2, agility grau 2 e Jumping de grau 2.

A.L. Costa

## FALECIMENTOS

• No Lar do Hospital de Fão, onde vivia com sua esposa, faleceu Amândio da Costa Caramalho que viveu grande parte da sua existência no Brasil.

Era visitado de quando em vez por sua filha que se deslocava com frequência do Rio para acarinhar seus pais.

Amândio Caramalho era um fangueiro que nutria pela sua terra um amor insuperável.

Foi esse amor que o levou a regressar a Fão para terminar os seus dias.

A toda a família os nossos sentimentos.

• Também no Lar da 3.ª Idade faleceu Júlio Augusto Gomes de Campos mais conhecido por Júlio Casanova. Foi a sepultar no cemitério de Fão.

• Em finais de Março, vítima de doença prolongada, deixou-nos, ainda muito novo, o nosso confratão e amigo Amândio Leite Faria. Para nós, era o Mando.

Esforçado fangueiro, nunca se negou a servir a sua terra.

Exerceu o cargo de Presidente do Clube de Futebol de Fão numa fase difícil que esta colectividade passou.

O seu enterro foi uma grande manifestação de carinho por todos aqueles que o estimavam.

• Em Paris, onde se encontrava de visita à família e a amigos faleceu Delfim Ferreira que presentemente vivia em Fão como aposentado.

Veio a enterrar no cemitério local.

Era uma pessoa que, pela sua simpatia, angariou um grupo de amigos com os quais se reuniam num café da nossa terra.

«O Novo Fangueiro» apresenta aos familiares dos falecidos sentidas condolências.

## Tempo de luxúria

É tempo de luxúria.

De negação do amor.

Onde sobeja o prazer, escasseia a alegria.

O prazer vem dos sentidos.

E por isso é transitório.

A alegria vem da alma.

É a alma que a produz.

Amar é partilhar.

A luxúria é a negação do amor.

E o desamor leva ao tédio, ao vazio, à solidão.

A luxúria é veneno que corrompe a alma.

Numa vida sem amor há uma alma doente.

José Cândido Gomes da Fonte  
de «Entre o rio e o mar»

**Optica** Oliveira

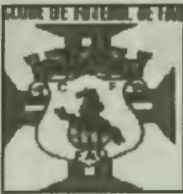
Aleixo Ferreira, L.<sup>da</sup>

**Gabinete de Optometria  
e Contactologia**

Rua da Misericórdia, 4-6

Tel. 253 205 170 • Fax 253 205 179 – 4700-319 BRAGA

E-mail: aleixo.ferreira@oninet.pt



## Campeonato Regional da AF de Braga Divisão de Honra Série A



### 24ª. Jornada (7 de Março) AD Turiz, 1 CF Fão, 0

Campo de Jogos de Turiz  
Árbitro: António Vilaça  
Disciplina: amarelos a: P. Simões, F. Kitos, Luís Pedro e Pedro Simões

**CF de Fão:**  
Hélder; Cláudio, Pedro Simões, Cacán (Ricardo 49') e Lionel; Rudy, Pedro Ribeiro e Joel; Luís Pedro, Pedro Lomba (Pedro Miguel 45') e F. Kitos.  
**Treinador: Jô**

Jogo equilibrado, em que a turma fangueira não teve a sorte pelo seu lado e teve no árbitro o seu maior obstáculo, ao perdoar um penalti clamoroso e evidenciando um indisfarçável caseirismo, prejudicando muito o CF Fão.

### 25ª. Jornada (14 de Março)

### CF Fão, 3 FC Marinhas, 1

Campo Artur Sobral em Fão  
Árbitro: Miguel P. Pereira  
Disciplina: amarelos a: P. Simões, Cacán, P. Miguel, L. Pedro e Cláudio.

**CF de Fão:**  
Hélder; Cláudio, Pedro Simões (Ricardo 70'), Cacán e Lionel; Rudy (Zé Miguel 81'), P. Ribeiro, e Joel; L. Pedro, P. Lomba (P. Miguel 67') e Filipe Kitos.  
**Treinador: Jô**

**Golos: Filipe Kitos (11' e 76'), António Pedro (16') e Joel (25')**  
"Derby" com muito público, animado e emotivo, em que o Fão venceu com justiça, embora o Marinhas tenha vendido muito caro a derrota. Na 2ª parte e já com menos 2 jogadores os forateiros, estiveram perto do empate, mas o golo de Kitos, aos 76' assegurou a apetecida vitória.

### 26ª. Jornada (21 de Março) Forjães SC, 2 CF Fão, 0

Estádio Horácio Queirós, em Forjães  
Árbitro: António Ribeiro  
Disciplina: amarelos a: P. Simões, F. Kitos, L. Pedro e Torrão.

**CF de Fão:**  
Hélder; Cláudio (P. Miguel 62'), Pedro Simões (Ricardo 45'), Cacán e Lionel; Rudy, Zé Miguel (Torrão 45') e Joel; Luís Pedro, Pedro Lomba e F. Kitos.  
**Treinador: Jô**

**Golos: Damião (16') e Ricardo (25')**  
Melhor entrada do Forjães, que no 1º tempo justificou a vantagem ao sabor do vento, que no 2º tempo "empurrava" o Fão que não aproveitou as várias chances de virar o jogo.



**CF FÃO**  
-BRITO, nos oitavos da Taça da AF Braga.  
Dia 10 de Abril em Fão.

A direcção do Fão, vai ter mais uma vez uma Tom-bola aberta nas Festas de Fão e mais uma vez vais ser recheada de Prémios.

Jô, Treinador-jogador do CF de Fão e com um passado brilhante nestas duas condições, recebeu uma "prenda" que é uma autentica barbaridade e atropelo à verdade e à justiça, por parte do Concelho de Justiça da AF de Braga, que engoliu um relatório sobre algo que ninguém viu.  
Pergunto eu se a FIFA, agisse assim talvez João Pinto sofresse prisão perpétua ou mesmo pena capital. Haja Deus !



Momento de alegria para jogadores e adeptos do Fão que celebram o golo de Kitos, a fazer o 3-1 final, num jogo de casa cheia no Artur Sobral

### 27ª. Jornada (28 de Março) CF Fão, 2 GD Fradelos, 2

Campo Artur Sobral em Fão  
Árbitro: André Pereira  
Disciplina: amarelos a Lionel, J. André, Ricardo.

**CF de Fão:**  
Hélder; Cláudio, Pedro Simões (Cacán 64'), Ricardo e Lionel; Rudy, P. Ribeiro, e Joel; L. Pedro, P. Lomba (Torrão 87') e F. Kitos.  
**Treinador: Jô**  
**Golos: L. Pedro (3'), André Costa (11'), Pedro Ribeiro (44') e Pachito (88')**

Tremenda infelicidade da turma fangueira, que viu 2 bolas esbarrarem na trave, meia dúzias de oportunidades claras de golo falhadas e um golo limpo invalidado por uma equipa de arbitragem que tudo fez para que o Fão não ganhasse este jogo. O Fradelos marcou nas 2 únicas vezes que apareceu no ataque e a boa exibição da equipa justificaria uma vitória folgada, num jogo em que Pedro Ribeiro marcou um golo antológico a 30 metros da baliza e foi prestada homenagem a Amândio Faria, que foi presidente do Fão e faleceu nesta semana.

Classificação	
1. Merelinense	64
2. Terras Bouro	58
3. Maximinense	52
4. FC Marinhas	50
5. CD Cristelo	47
6. AD Ninense	46
7. AD Turiz	42
8. Pico Regalados	41
9. Ac. Martim	35
10. Forjães SC	34
11. CD Espinho	32
12. CF de Fão	32
13. Águias Graça	31
14. GD Fradelos	29
15. GD Prado	25
16. AD Lage	22
17. Sp. Ucha	21
18. Este FC	13



### C. F. DE FÃO LUTA PARA NÃO DESCER !

Esta época a AF de Braga "cozinhou" a descida de 6 equipas.  
**VAMOS APOIAR A NOSSA EQUIPA**

## ÁGUIAS DE SERPA PINTO



### FUTSAL

### Regionais da AF de Braga

**Resultados e classificação:**  
M. Fonte, 4 Águias SP, 1 (1/2 Finais Taça)  
Nogueiró, 5 Águias SP, 0 (1ª Jornada)  
Águias SP, 2 Ronfe, 5 (12ª Jornada)  
Goma, Águias SP, (última jornada)  
**A EQUIPA DO ÁGUIAS DE SERPA PINTO CLASSIFICOU-SE EM 6º. LUGAR E FOI TREINADA ESTA ÉPOCA PELO MARCOS.**

CAMPEONATO CONCELHIO DE FUTEBOL DE 7 - INFANTIS	MARINHAS, 2-ASP, 2
Resultados: Forjães, 7 Águias SP, 4 Rio Tinto, 0 Águias SP, 4 Águias SP, 7 Belinho, 2 Águias SP, 4 Gemeses, 2 Marinhas, 2-Águias SP, 5	ASP: Rui Antero; Diogo Barbosa, Daniel, Pedro, Hugo Venda, Márcio Santos e Renato Machado. Jogaram ainda: Miguel Luz, Francisco Cruz, Domingos Coelho, Ant. Gaifém e Diogo Vale. Treinador: Tito Gaifém. Golos: Márcio Santos (2), Renato Machado (2) e Hugo Venda.

### ASSEMBLEIA GERAL

Na sua última assembleia Geral, em finais de Fevereiro, foi aprovado por unanimidade o aumento de quotas e atribuição de novos cartões aos seus associados.  
Foi também anunciada a realização de um Curso de Bordados, na Sede do Águias de Serpa Pinto.

### ANDEBOL

A novel actividade do ASP, as jovens andebolistas comandadas pelo Luís Pereira, participaram em jornadas Concentradas na categoria de Infantis, em Canidelo e Leça nos últimos fins-de-semana de Março. Está prevista uma exibição nas Festas de Fão no centro da Vila.



**JOSÉ LAVANDEIRA, UM DOS MAIORES EXEMPLOS DE BAIRRISMO, CAROLICE E FILANTROPISMO, COM UMA NOTÁVEL OBRA NO ÁGUIAS, PELO SEU BAIRRO, PELA SUA TERRA E POR UMA COMUNIDADE, MERECENDO A ADMIRAÇÃO, RESPEITO E GRATIDÃO DOS FANGUEIROS, FAZENDO SOBREVIVER, VALORIZAR E DIMENSIONAR AQUELA PEQUENA (GRANDE!) COLECTIVIDADE.**

## O BOM JESUS DE FÃO

(CONT.)

Por CARLOS MARIZ

### LEGADOS PIOS

c) Casar uma órfã, de sua família e, não havendo, filha de Fão e se lhe der um dote de cem mil réis. O casamento seria na festa do Senhor Bom Jesus;

d) O remanescente seria gasto nas obras necessárias na Capela do Senhor Bom Jesus de Fão.

Disponha ainda que o deveriam enterrar no templo do Senhor Bom Jesus, se falecesse em Fão<sup>(4)</sup> ou no de S. Bento, se falecesse em Monte Gordo. Seria amortilhado com o hábito de S. Francisco e seriam celebradas cem missas de corpo presente no mesmo dia do seu falecimento ou nos dias seguintes, se não houvesse sacerdotes suficientes. As despesas seriam descontadas dos rendimentos.

Pero Domingues da Cruz faleceu na Baía ficando como seu testamenteiro Bonifácio Gomes da Cruz, seu irmão<sup>(5)</sup>. Este remeteu para a Irmandade do Bom Jesus pelas frotas de 1730 e duas de 1732, um total de 2.252.526 réis e depois faleceu.

Foi substituído como testamenteiro pelo Capitão António Vaz Pacheco que mandou na frota de 1741 - 263.300 réis e na de 1743 - 486.680 réis. E nada mais mandou.

Pela frota de 1746 soube-se que o capitão Pacheco se apoderou de parte dos bens da herança, incluindo alguns escravos e fugiu da Baía para o sertão com uma mulher casada.

Como os bens restantes ficaram

abandonados, o Juiz de Defuntos e Ausentes, da cidade da Baía, tomou conta deles e nada restituiu ao Bom Jesus. Esses bens eram duas casas na rua do Fogo, na Baía, três escravos e alguns papéis de crédito.

Por ordem do Juiz de Resíduos de Braga, os 3.002.506 réis recebidos foram postos a render durante vinte anos, celebrando-se, com o rendimento, as duas missas quotidianas e o ofício pelo que, em 1769, tinham 3.671.917 réis. O legado teve princípio em 1732.

A Mesa propôs a redução do legado eliminando-se o dote a uma órfã ou, em alternativa, celebrar-se-ia uma só missa diária e dar-se-ia um dote de 36.000 réis.

Por breve de redução de sua Santidade Pio VII o legado passou a ser:

- 730 missas anuais;
- 1 missa cantada no dia 3 de Maio;
- 1 ofício de 10 padres com obrigação de cada um deles celebrarem uma missa pela mesma intenção<sup>(7)</sup>.

Quando da aprovação das contas em 1805, pelo Dr. Luiz Thomaz Velho, da Comarca de Viana do Castelo, em Barcelos, a 8-10-1805, foram levantadas dúvidas em relação às missas dos legados. A Mesa esclareceu que requereram ao Santíssimo Padre um breve de redução para que as sobras das missas deste legado, que ficassem por dizer, se aplicassem para casar órfãs na forma do testamento. Havia obtido a graça mas o breve chegou com dúvidas se deveriam ser donzelas ou órfãs e, por esse motivo, tiveram que enviá-lo para Roma, para esclarecimento, como provaram com a certidão que lhes passaram em Braga. Em 1806/1807 há despesas para tratar do

breve. Como vimos antes, a redacção definitiva acabou com o dote a uma órfã.

A requerimento de familiares do doador, a Irmandade chegou a dar dois dotes de cem mil réis em 1732. Em 1733 suspenderam esta parte do legado por não terem recebido toda a herança<sup>(8)</sup>.

Havia um tesoureiro só para administrar este legado que foi Manuel Gomes, entre 1742 e 1766. Foi demitido em 10-11-1766 por ter cem anos e haver várias queixas que o impossibilitavam para a administração. Nunca prestou contas à Mesa ou ao Juiz de Resíduos.

Depois do seu falecimento, foram tomadas contas judiciais, prestadas pela filha, Catarina Gomes em 1767. Era solteira e residira sempre com o pai.

Em 1768 foi nomeado tesoureiro o Capitão Pedro Pereira Machado<sup>(9)</sup>.

A 2 de Maio de 1769 foi eleito para o cargo José das Neves Costa.

Em 1770/1772 o tesoureiro deste legado foi José Gonçalves Fão.

Depois o cargo foi acumulado pelo tesoureiro da Mesa.

NOTAS: (1) Consta do Livro de Inventários de 1852; (2) No reinado de D. João III, um engenho real de açúcar valia entre 40 a 60 mil cruzados (16 a 24 contos de réis) mais o cabedal necessário para o seu funcionamento. Teria de dispor de 50 escravos negros, de ambos os sexos, para o seu funcionamento. Os mais pequenos eram chamados engenhocas. (História de Portugal - Edição Monumental Portuguesa - Editora de Barcelos, vol. VII); (3) Cremos tratar-se do padre doutor Pascoal Fernandes Monteiro, que serviu vários anos a Irmandade; (4) Acórdão e termo de lembrança do testamento de 28-12-1746. Tinha sepultura na capela-mór; (5) Não conseguiu apurar quando faleceu; (6) Acórdão de 11-8-1769; (7) Da redução de 1923 consta só cinco padres; (8) Acórdão de 26-4-1733; (9) Acórdão de 8-11-1768. Referem-se também a este legado os acórdãos de 28-12-1746 e 11-1-1766, o Livro de Prestação de Contas por Catarina Gomes, o Livro de Inventários, fls. 6, o Livro que há-de servir para as contas do Legado de Pedro Domingues da Cruz, falecido nas partes do Brasil. (a) A Irmandade pagava aos confessores.

(Continua no próximo número)

# DISOL



FERRAMENTAS  
ELÉCTRICAS

COMPRESSORES



GERADORES



ANTUNES & IRMÃO

Rua de Ourals, 90 - Apartado 1077 . 4471-909 Maia . Telefone 229 607 075 . Fax 229 607 076

## Dr.<sup>a</sup> Ana Maria da Vinha Escrivães



### AGRADECIMENTO

A família vem por este meio e muito reconhecidamente agradecer a todas as pessoas que por qualquer modo lhe manifestaram o seu pesar e solidariedade aquando do falecimento, funeral e missa do 7.º dia desta sua ente querida, e aproveita para pedir desculpa por qualquer acto ou omissão involuntariamente cometidos.

Apúlia, 2004

A FAMÍLIA

Agência Funerária de Esposende, Lda.



# PÁGINA AGRÍCOLA

Por A. RAMOS ASSUNÇÃO



## ADUBAÇÃO E CORRECÇÃO DO SOLO

Nos casos em que a surribe não seja indispensável, ou até recomendável, o terreno deve ser submetido a uma ripagem "cruzada" (80-100 cm de profundidade) seguido de lavoura o mais profundo possível, da seguinte forma:

- *Antes da ripagem no pêlo*

Espalhar por todo o adubo fosfo-potássico e 25% de calcário dolomítico.

- *Antes da lavoura (aiveca de 16")*

Distribuir por todo o terreno a totalidade do estrume e 50% do calcário dolomítico.

- *Na gradagem (grade de discos)*

*Durante qualquer destas mobilizações devem ser retirados do terreno todos os restos de material lenhoso, especialmente raízes grossas e ainda toda a pedra, por um lado para evitar a proliferação de doenças e, por outro, para facilitar as condições de mecanização.*

## MARCAÇÃO OU PIQUETAGEM

Preparado o terreno com a totalidade dos produtos incorporados e a superfície do solo perfeitamente alisada, procede-se à marcação da vinha, tendo em atenção o sistema de condução escolhido, a orientação e o compasso a adoptar.

A orientação a dar à vinha é crucial para o êxito a esperar desta cultura.

Já não existem dúvidas que a orientação

(Norte-Sul) com variações não superiores a 30° (trinta graus) é a recomendável para um melhor aproveitamento da luminosidade e do calor, essenciais à cultura nesta Região.

Estabelecida a vinha, devem ser definidas, em primeiro lugar, as linhas mestras (nos locais do terreno que apresentem maior comprimento ou largura) para servirem de base a toda a marcação da vinha.

## PREPARAÇÃO DO BACELO OU ENXERTO-PRONTO

Os bacecos ou enxertos-prontos a plantar deverão ser previamente preparados com uma poda do baceco, no caso dos primeiros.

Nesta operação escolhe-se o lançamento do ano mais vigoroso e melhor conformado, deixando-se geralmente 2-3 gomos, eliminando-se todos os outros rebentos. Também as raízes deverão ser despontadas com maior ou menor intensidade, conforme o tipo de plantação a realizar.

Se a plantação é feita a covacho, faz-se uma desponta ligeira, eliminando as raízes mais compridas e defeituosas, ficando as outras com cerca de uma mão travessa. Se é utilizado o hidro-injector, a desponta é mais severa, ficando as raízes mais curtas (3-5 cm). Em ambos os casos recomenda-se deixar apenas as raízes nascidas no nó inferior, eliminando-se por isso, todas as outras que se inserem nos nós situados nos planos superiores.

## PLANTAÇÃO

A plantação propriamente dita consiste em colocar os bacecos ou os enxertos-prontos no local definitivo e nas melhores condições de desenvolvimento. Não havendo métodos rígidos de plantação, podem-se referir algumas formas práticas:

### Plantação com hidro-injector

O hidro-injector é um aparelho simples que permite a abertura de pequenas covas para plantar bacecos ou enxertos-prontos, utilizando simultaneamente a força do operador e um jato de água sob pressão proveniente de um pulverizador acoplado ao tractor. Este aparelho, além de facilitar a plantação, deixa a planta regada. Com a ajuda deste aparelho abre-se no local definitivo uma pequena cova onde se coloca o baceco ou o enxerto-pronto e, de seguida, cobre-se com terra.

**Modo de operar com o hidro-**

**injector:** O operador, em primeiro lugar, coloca a extremidade perfurante do aparelho no sítio exacto onde a videira vai ser plantada.

Após uma ligeira força vertical no suporte, acompanhada de movimentos semi-circulares, abre a torneira; a água sairá sob pressão, ajudando a abertura da covinha e, ao mesmo tempo, encharcando o solo. Enterrado o tubo à profundidade desejada, retira-se, ficando a cova pronta para receber a planta.

A colocação do baceco ou enxerto-pronto deve ser feita com todo o cuidado para evitar quebrar as raízes. Com uma ligeira pressão, enterra-se o baceco até ao fundo da covinha e, de imediato, puxa-se ligeiramente para cima, de maneira que as raízes não fiquem dobradas, nem voltadas para cima, isto é, fiquem com a orientação desejada. Após a plantação, com a ajuda de uma vara, aconchega-se a terra à raiz do baceco. Com esta operação evita-se o aparecimento de espaços vazios no interior da covinha, promovendo o bom desenvolvimento da planta.

Conforme a época da plantação, poder-se-á deixar correr mais ou menos água dependendo, claro está, do estado de secura em que se encontra o terreno.

Em solos de textura pesada ou argilosa (barrenta), este método não é aconselhável pois, quando secos, dificultam a progressão das raízes.

### Plantação em covachos

A prática mais utilizada é a abertura de um covacho, manual ou mecanicamente, no local onde vai ser colocada a planta, de modo a proporcionar à jovem planta as melhores condições de desenvolvimento.

O covacho tem normalmente a forma de um cubo com cerca de 40-50 cm de lado, (aberto manualmente) ou de um cilindro com um diâmetro de 60 cm e altura de 40-50 cm (abertura com broca) no fundo do qual é colocado o *adubo de plantação* (250 gr / pé de videira de um adubo composto do tipo 7/14/14 especial, nos terrenos de melhor fertilidade 100 gr / pé de videira de um adubo azotado poderá ser suficiente).

Neste caso há que ter a preocupação de envolver muito bem o adubo com terra e seguidamente cobrir a mistura com terra limpa, evitando o contacto directo das jovens raízes com o adubo.

(Cont. no próximo número)

## ESCOLA PROFISSIONAL DE ESPOSENDE EM INTENSA ACTIVIDADE



FÁTIMA DOMINGUES, COORDENADORA DA ACTIVIDADE QUE LEVOU A COMUNIDADE DA ESCOLA PROFISSIONAL DE ESPOSENDE A COMEMORAR O DIA DO MUNDIAL DO ESTUDANTE.

### FÃO NO FEMININO



BERTA VIANA, UMA FANGUEIRA DE "FIBRA", E MUTTA GENICA.

Com apenas 26 anos de idade, Berta Viana, é bem um exemplo de dinamismo, inconformismo, profissionalismo e êxito. Advogada, estabelecida em Esposende, muito nova começou a trabalhar durante as férias, em pequenos supermercados da vila, para fazer face às despesas inerentes a quem se quer formar e não nasceu em "berço d'oiro".

Há cerca de 3 anos, assumia já a liderança da concelhia do Partido Popular e este ano foi nomeada para Membro do Concelho Nacional deste Partido, onde reconhece a influência de Ernestina Losa, que foi Presidente da Câmara.

Ainda em miúda fez parte do Grupo de Escuteiros de Fão e praticou Andebol Federado, pela Escola Henrique Medina. Actualmente, colabora com a Esposende Rádio, em que participa num programa de opinião, o "Prova Oral", que vai para o ar todas as semanas. Recentemente acabou o Curso de Formação Pedagógica, o que lhe competirá transmitir os vários ensinamentos, que já granjeia e que facilmente consegue transmitir. No Dia Internacional da Mulher, foi figura de destaque nos média, como um bom exemplo de Mulher de Sucesso, nomeadamente no Comércio do Porto e na Rádio de Barcelos. Embora não se considere uma feminista, é uma grande defensora do combate à violência doméstica, um grave problema, que val flagelando a nossa sociedade "moderna". Por tudo isto esta Fangueira, filha do Óscar Viana e da Rosa Gonçalves é indubitavelmente motivo do nosso orgulho baírrista.

### SEMANA ACADÉMICA

A habitual Semana Académica da Escola Profissional de Esposende realiza-se este ano entre 11 e 15 de Maio. Está prevista que um intenso e variado programa das mais diversas actividades, em que os alunos das diferentes turmas, serão os principais protagonistas e irá desde Acções de Sensibilização, Percursos Ambientais, Colóquios, Jornadas Desportivas, um Festival de Cocktails, entre outras.



Foto do I Festival de Cocktails sem álcool, que este ano terá a sua 3.ª Edição

### Escola Profissional de Esposende promove "III Encontro Hotelaria em Debate"

Os alunos do Curso de Hotelaria/Restauração, Organização e Controlo da EPE organizaram o "III Encontro Hotelaria em Debate", no passado dia 23 de Março, no Salão Paroquial de Fão.

Esta iniciativa, já na sua terceira edição, teve como objectivo discutir e esclarecer questões relacionadas com a hotelaria, aproveitar os saberes e experiências dos profissionais convidados, promover a interacção entre estudantes da mesma área e permitir a troca de experiências de estágio e formação.

Assim, com duas escolas convidadas, nomeadamente a Escola Profissional Amar Terra Verde, de Vila Verde, e a Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, de Ponte de Lima, deu-se início aos trabalhos. Vários foram os temas abordados e os técnicos convidados que trouxeram as suas vivências para partilhá-las com os alunos. Sob a orientação de um técnico, constituíram-se os grupos de trabalho que trataram diversos assuntos. Assim, José agosto, assistente de direcção do Hotel Ofir de Esposende, reflectiu sobre "A Relação da Hotelaria/Desporto/Economia"; "A Evolução das gastronomias" foi objecto de reflexão pelo chefe de Cozinha do Hotel Mercure Batalha de Gaia, Júlio Trigo. Finalmente, Elisabete Figueiredo, Directora Comercial do Departamento F&B do Casino da Póvoa de Varzim, falou de "Higiene e Segurança" neste sector.

Após os trabalhos, deu-se início à troca de impressões entre os grupos de trabalho que, em conjunto, esclareceram dúvidas e tiraram conclusões sobre as temáticas debatidas.



Os promotores desta iniciativa mostraram-se satisfeitos pela forma como decorreram os trabalhos, salientando a importância da realização deste género de eventos, já que proporcionaram a troca de experiências tão importantes para a formação dos alunos na área de Hotelaria.

### ESPOSENDE

# Oue Way

Zona Histórica da Cidade

#### PIZZERIA

Empreendimento «Família Vinha»  
sítio no gaveto das Ruas Narciso Ferreira,  
Senhora da Saúde e Barão de Esposende, loja 10 J

#### Take Away

Entrega grátis ao domicilio  
aprox. 30 minutos

Buffet de saladas

Mosses variadas

Lesegnes

Diários de 3.ª e 6.ª-feira

Horário de distribuição:  
3.ª a 6.ª-feira das 12 às 15h / 19 às 22h  
Sábado/Domingo das 12 às 22h

Telefone: 253 961 566



## HOQUEI CLUBE DE FÃO

### EQUIPA DE INFANTIS B CAMPEÃ REGIONAL!



Os miúdos da categoria de Infantis B, do HC de Fão, sagraram-se Campeões Regionais da categoria. Acresce o facto dos jovens hoquistas de Fão, terem concluído a prova invictos, consentindo apenas um empate ante o Valença HC.

Foi um primeiro prémio, para a Direcção deste Clube, que tendo acabado com o Hóquei Sénior, apostou essencialmente na formação, contando já esta época com 4 equipas, a saber: Juvenis, Iniciados, Infantis A e Infantis B. Parabéns!!!

### ELEIÇÕES

A Direcção do Hóquei Clube de Fão, realiza a sua Assembleia Geral no dia 24 de Abril, em que está agendada as Eleições para os novos Corpos Gerentes do clube.

**OS CAMPEÕES:** Em cima: Miguel Pimenta (Treinador), Paulo Jorge, Rafael Curto, Júlio Escrivães, Eduardo Sá, Pedro Costa e José Pedro (Treinador-adjunto)  
Em baixo: Rui Carreira, Rodolfo Sobral, Hugo Pereira, Duarte Soares e Gabriel Silva.

### RESULTADOS:

Taça da AP do Minho  
Infantis A  
Cartaipense, 4 HC Fão, 3  
Riba d'Ave, 5 HC Fão, 2  
HC Fão, 1 ED Viana, 2

Infantis B  
Cartaipense, 5 HC Fão, 7  
Riba d'Ave, 1 HC Fão, 9  
HC Fão, 7 ED Viana, 2

Esta equipa comanda a prova e é o principal candidato a ganhar a Taça.

### RESULTADOS:

Campeonato Regional Juvenis:  
HC de Fão, 0 HC Braga, 8  
Seixas HC, 6 HC de Fão, 1  
Valença HC, 10 HC Fão, 0

### Iniciados:

Cartaipense, 2 HC Fão, 2  
HC de Fão, 1 ED Viana, 2



**ANTÓNIO ARAÚJO**  
Treinador dos Juvenis e  
Iniciados do HC Fão

### Campeonato Concelhio de Futebol de Cinco:

A Escola Profissional de Esposende, foi escolhida para representar Fão no Campeonato deste ano, com uma equipa constituída pelos Docentes, a saber: Carlos Neves (gr), Sérgio, Rui, Joaquim Jorge, Jacques, Pedro Novais, Vasco, Filipe, Ivo, Leal e Aires e Pedro.

### Últimos Resultados:

Rio Tinto, 6 Fão / Epe, 2  
Gememes, 2 Fão / Epe, 2  
Fão / Epe, 2 Esposende, 4

## Cooperativa Cultural de Fão EXPOSIÇÃO

A Direcção da Cooperativa Cultural conseguiu pesos de origem da Cordoaria de Fão, do António David e resolveu mostrar aos fangeiros e a todas as pessoas que nos dias de Festa nos visitam, a mostra de como se faziam cordas em Fão, no Largo das Rodas. Vamos reviver a cordoaria na sede da Cooperativa Cultural, abrindo ao público sexta-feira, dia 16 de Abril pelas 21.30 horas, com explicações pelo Dr. Albino Campos e pelo antigo cordoeiro António M. Viana que fará a demonstração de como antigamente se faziam cordas na nossa terra.

As explicações são dadas na sessão de abertura. A exposição estará patente de 16 de Abril até 2 de Maio.

A organização é da Cooperativa Cultural de Fão.

A.V.



## Clínica Dentária Conde de Castro

Cláudia Silva / Sandra Silva  
Médicas Dentistas

### Horário de Funcionamento

2.ª a 6.ª feira: das 9:30 às 12:30 e das 14:30 às 19:30h  
Sábado: das 9:30 às 12:30

Rua Conde de Castro, 25 – 1.º Esquerdo/Frente  
4740 ESPOSENDE Telefone: 253.96 16 16



## O Avelino de Fão

– a memória de um sorriso

(Continuado da pág. 4)

duas vezes, para uma casa de saúde. Só que ele não aceitava horários. Nem para se alimentar, nem para a higiene. Ele queria apenas a liberdade e o sol da sua (nossa) terra. Da última vez que se "evadiu", refugiou-se no pinhal, entre Fão e Apúlia, como um selvagem, para não voltar a ser apanhado. Alguém deu com ele, um dia, já sem vida e muito maltratado. Sinal de que o móbil do crime terá sido o roubo. Quem o praticou, de certeza que não conhecia o Avelino de Fão – um homem que sobrevivia com o «pão nosso de cada dia», e isso lhe bastava, e que a todos oferecia o seu sorriso resplandecente de bondade.

Maria Henrique Duval

## O NOVO FANGUEIRO

Mensário Regionalista

DIRECTOR: Armando Saraiva

CHEFE DE REDACÇÃO:

Maria Emília Corte-Real

COLABORADORES PERMANENTES

Armando Saraiva  
Maria Emília Corte-Real  
Fernando de Almeida  
Cecília de Amorim  
Dinis de Vilarelho  
J. C. Vinha Novais  
A. Ramos Assunção  
Artur L. Costa  
João Pedras  
Carlos Mariz  
Marta Mariz Mendes  
Dias Costa  
Florinda de Almeida  
Maria Henrique Duval  
Rosa Fonseca  
António Viana  
Maria Salomé  
António Curado  
Artur Saraiva  
Edmundo Marques  
José Cândido Gomes da Fonte  
Emília Saraiva  
M.ª Antonieta Barros Lima  
Zita Saraiva  
Ruben Agonia

REGISTO DO TÍTULO: 110131

CONTRIBUINTE N.º 143 241 702

PROPRIEDADE:

Armando dos Santos Saraiva

ADMINISTRADORA:

Zita Saraiva

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Dr. Henrique Barros Lima, Bloco A, 201  
4740 FÃO  
Apart. 36 – 4740-908 FÃO  
Telm. 919 451 667 / Tels. 226 000 295 / 253 981 475  
E-mail: onovofangueiro@sapo.pt

TIRAGEM: 1.100 Exemplares

COMPOSIÇÃO E IMPRESSÃO:

BINOGRÁFICA  
Rua Elias Garcia, 129 – 4490-628 PÓVOA DE VARZIM  
Tels. 252 615 230 / 252 684 318 – Fax 252 684 304

## CRÓNICAS DE DIAS COSTA

### Confraria Sável - Lampreia "Aliada" do Rio Douro

Foi na antevéspera do Dia Mundial da Mulher que se processou a oficialização da Confraria do Sável e da Lampreia e da sua primeira presidente Ana Soares Novais. Para acrescentar ao chamado "eterno feminino", pode dizer-se que, entre 75 elementos, há doze "Confreiras"...

O novo organismo ligado à gastronomia tem como lema "pela preservação da natureza do rio Douro", o que se pode ler na bonita medalha resultante da inspiração de Onofre Varela, tendo cabido o desenho da capa e gorro dos confrades à academia de Moda do Porto, com Ana Costa, Luis Costa e Dulce Miranda.



A Confraria das Tripas foi madrinha, com presença de José Osório (Presidente), Manuel Moura e Manuel Pinheiro, que, depois das indicações do Fiel de Usanças, Hélio Loureiro, deu lugar ao trio da Assembleia Geral dr. Jorge Costa, Fernanda Penada e Soares Novais. Usando o amarelo e azul, cores do concelho de Gondomar, a Confraria, aprovada por unanimidade e aclamação, e que é aliada do rio Douro, tem ainda na Direcção o tesoureiro Lúcio Brandão e vice-presidentes Hélio Loureiro, Manuel Pinheiro, Alfredo Barbosa, Mário Viana Pereira e Nicolau Vaqueiro, com João Alves, José Osório e Onofre Varela a formarem o Conselho Fiscal. Registe-se que os bons velhos tempos do rio Douro, quanto às quantidades do sável e da lampreia e ao bom ambiente, sem poluição, foram recordados, na mesa do jornalista, pelo grande profissional que é Ernesto Azevedo (Restaurante Portucale) e José Neves (Rádio Festival). Mas, na actualidade, é bem preciso que a luta pela qualidade do rio seja apoiada pelos 75 Confrades que não se podem só "preocupar" (diz o jornalista) com o degustar dos famosos peixe e ciclóstomo... Palavras que foram também as do dr. Jorge Costa aos muitos "Vip" presentes num excelente almoço, que decorreu na Quinta da Pedra Salgada, em Oliveira do Douro, preparado pelo saber das equipas dos restaurantes de Mário Viana Pereira (Porto Rio) e Manuel Pinheiro (Gaveto e "Ribeiro"). Presentes na festa elementos das Confrarias Academia Madeirense das Carnes (Madeira), Boroa de Avintes, Fogaça, Vinhos Verdes, Alentejo, Bacalhau, Panela ao Lume, S. Gonçalo de Aveiro e Académica de Aveiro. Porque apetite há sempre, o desejo de que os Confrades e Confreiras tenham bom proveito e saibam preservar a natureza do rio Douro. Com recurso à transmissão de valores entre gerações, de pais para filhos, reforcem o prestígio do Porto e Gondomar.

### Porto e Norte de Portugal com "Carta Gastronómica"

Levou dois anos a ser elaborada e resulta de um excelente trabalho de uma vasta "equipa" de profissionais dos restaurantes de diversas localidades, cabendo a liderança a dois "Chefes": Ernesto Azevedo (Restaurante Portucale) e Hélio Loureiro (Porto Palácio Hotel). É a chamada "Carta Gastronómica do Porto e Norte de Portugal", louvável iniciativa da Unisnor e dos seu Conselho Gastronómico, depois de, em 2000, a Gastronomia ter sido considerada património nacional.

A apresentação deste notável documento processou-se nas bonitas salas da Casa Ferreirinha (uma "Velha Senhora com 250 anos...") na presença de todo o mundo do turismo nortenho do sector ou com ele relacionado, numa festa oficializada pelo dr. Rui Valente, a quem a entrega ao eng.º Correia da Silva (SET), prevendo-se que o fim deste ano marque o aparecimento formal da "Carta", que o Director Geral de Turismo considerou como "importante meta de chegada e ponto de partida para altos voos". Em notável dissertação, o "Chefe" Hélio Loureiro revelou que se trata de um trabalho não encerrado, contendo mais de 500 receitas, sendo 70 de petiscos e entradas, 35 de enchidos de legumes, 90 de produtos de mar e rio, 100 de carnes de aves e outros animais e 100 de bolos e tartes. O Orador louvou ainda o trabalho de Ernesto Azevedo e Lúcia Ferreira (Unihnsnor), citou os contributos do Conde de Aurora, Couto Viana e Fialho de Almeida e disse que haverá credibilidade, não se embarcando no chamado "Típico", com respeito pelo passado e olhares para o futuro, pois a "Carta" é uma 'Bíblia culinária e um Livro de Horas'. Notável também a intervenção do dr. Francisco Sampaio (RTAM), analisando as centenas de intervenientes da Gastronomia e Cozinha popular ou étnica, familiar, caseira, tradicional, de autor e histórica, num trabalho que o jornalista sugere à Unihnsnor para mandar imprimir e fazer distribuição geral. Numa festa de momentos bem positivos, relevo ainda para as palavras do dr. Condé Pinto (Director Geral da Unihnsnor e Presidente da ADETURN) ao citar palavras do dr. Emilio Peres ("um restaurante deverá ser como um museu") cuja memória foi saudada com grande ovação. Acrescentou também que vai ser criada uma marca de qualidade para este território nortenho, dando razão a Francisco Sampaio que afirmara: "O Porto e Norte de Portugal formam a verdadeira terra da Gastronomia Portuguesa". Muito aplaudida igualmente a entrega do "Grau de membro Honorário da Unihnsnor ao excelente profissional e ser humano que é Ernesto Azevedo.

## PEDRAS QUE FALAM

Por MARIA SALOMÉ

Tenho, de facto, uma tendência, muito especial para apanhar as "pedras" do meu caminho (da minha vida) e, com elas dialogar.

Foi à hora do correio que é sempre um momento mágico.

Contas da luz, jornais da terra, correspondência da C.G.D. a dar-me conta do saldo (ia apostar que é cada vez mais pequeno) e... o querido Jornal Verde duma esperança que quero ver concretizada.

Abri as contas, folheei os jornais da terra (onde colaboro) e deixei, como caramelo gostoso, "O Novo Fangeiro" para ler com a alma, nesta tarde feita aguaceiro constante.

Ao folhear deparei com um rosto que me pareceu familiar. Vi-o, num outro ângulo e recuei no tempo; era a "Tia" Lu!

Na minha infância, com grandes temporadas em casa, do Titó, nunca a "Tia" Lu me separou dos seus verdadeiros sobrinhos.

Como ela era tão Mãe!

Fez 80 anos e eu para lá caminho.

Se há pessoas que separam, outras há que possuem o dom da agregação.

Era assim em Fão.

Ainda conheci o sr. Guimarães, os pais do Aleixo (que é um "primo" muito querido) e mais parentes que sempre considerei meus.

Mistérios de ternura que fizeram de mim isto que eu sou "Tia" Lu (deixe-me tratá-la assim) que conte, ainda, muitos mais anos, com esse seu sorriso penetrante e belo, muito fangeiro.

Que pedra bonita o jornal me trouxe, santo Deus!...

## ESCOLA PROFISSIONAL DE ESPOSENDE EM INTENSA ACTIVIDADE

### DIA DO ESTUDANTE, MOBILIZA ALUNOS E DOCENTES DA ESCOLA PROFISSIONAL

No passado dia 24 de Março, na Escola Profissional de Esposende, comemorou-se o Dia Mundial do Estudante, levada a cabo por toda a comunidade estudantil e corpo docente daquela Escola, numa acção em que as várias turmas organizaram várias actividades, durante toda a tarde deste dia: Jogos Tradicionais, Concursos de Informática, Filmes, Promoção Literária e Turística, para além da Exposição de Stands Gastronómicos de várias regiões, preencher e movimentou intensamente, todos os intervenientes, com muita animação, alegria e colorido.



Stand do Alto Minho, onde sobressaíam os Enchidos. Mesmo ao lado do de Fão, onde Clarinhas, Folhadinhas e Literatura sobre a história se destacavam.