

○ NOVO FANGUEIRO ○

Director: ARMANDO SARAIVA

Mensário — Preço: 50\$00. Estrangeiro 80\$00



**UM CAMPEÃO FANGUEIRO
EM CANOAGEM**

EDITORIAL

Há tempos um automóvel de matrícula inglesa parou no Bom Jesus e de dentro uma voz masculina — era um casal — perguntou a um transeunte: «Where's Ofir, please?» — onde é Ofir, por favor? O interpelado, jovem estudante, deu-lhe as indicações precisas e o automóvel, dando meia volta, lá seguiu o caminho indicado.

Testemunha ocular do acontecimento, admirámo-nos como é que o automóvel, procedente dos lados de Viana, não tinha dado com a estrada da praia. Não haveria lá placa informativa?

Demo-nos então ao cuidado de procurar junto à ponte qualquer indicador que assinalasse devidamente a estância nortenha de turismo mais conhecida no estrangeiro. O certo é que não havia placa alguma. Pensávamos abordar o assunto no jornal quando fomos surpreendidos, por parte da Câmara Municipal, com a colocação, na nossa terra e fora dela, de dísticos em pedra com indicações de interesse turístico. Desde já queremos dizer que no «chalet» do Bom Jesus foi lá colocado um com a palavra FÃO, seguida de uma seta a querer significar que Fão fica à direita. Entendemos que o mais certo seria colocar por baixo da palavra FÃO a palavra CENTRO. Assim condizia a letra com a careta, pois todos sabemos que a vila de Fão tanto fica à direita como à esquerda da estrada nacional. Pois Ofir também não é Fão?

Ora é exactamente sobre a palavra Ofir que queremos falar. Foi colocada também e

finalmente no início da Avenida António Veiga uma placa com o nome de Ofir e com uma seta virada para o mar. Dias depois e pela calada da noite (estes heróis são sempre nocturnos) alguns fangueiros de gema, os tais de quatro costados, escureceram ou afogaram em tinta a palavra OFIR e em seu lugar puseram o nome de Fão.

Custa-nos a aceitar que haja tanta cegueira e sectarismo em alguns dos nossos conterráneos. Ofir é o nome comercial de Fão. No estrangeiro conhecem Ofir e não conhecem Fão, mas a Fão ninguém lhe tira o lugar. Barca do Lago e Marachão substituíram-se há

po essa tebaida de sonho que dá pelo nome de Parque do Rio.

Por decantação semântica o nome de Ofir foi-se circunscrevendo mais para os lados do mar e ficou a fazer parte de Fão como aconteceu com outros locais que por este ou aquele motivo receberam nomes próprios: Ramalhão, Abarrosa, Pedreiras, Areosa, etc.

Se não fora Ofir e tudo o que este nome encerra o que teria sido Fão? Dada a falta de empresários locais, salvo raríssimas excepções, dada a falta de «quadros» na terra fangueira, é Ofir quem está a salvar Fão. Podemos dizer mais: turisticamente todo o

WHERE'S OFIR, PLEASE?

muito, em alcance turístico, às freguesias de Gemeses e Rio Tinto e os respectivos habitantes só se honram com a fama desses lugares.

Podem dizer-nos que são nomes já com tradição.. Ofir não é já só um nome tradicional como é ainda como é ainda lendário. Diz a lenda que o rei Ofir mandou ao seu compadre Fão, etc... Deve-se ao génio de Sousa Martins, um grande precursor das modernas técnicas de marketing, o feliz nome de Ofir para propagandar as belezas de Fão, apoiado na tríade Mar, Rio e Pinhal.

Tentados pelas belezas de Ofir os capitalistas do Norte ergueram aqui vivendas, dois hotéis e um jovem arquitecto lisboeta, Júlio de Oliveira, a morar entre nós há quarenta e três anos, foi construindo ao longo do tem-

concelho marítimo beneficia e continuará a beneficiar do nome de Ofir.

Infelizmente para nós os cabouqueiros de Ofir estão quase todos desaparecidos e no horizonte não se lobriga quem os venha substituir. Fão, passado o grande salto das décadas de 40 e 50, ficou a marcar passo no tempo. Os seus filhos mais aguerridos esgotam-se a borrar o nome da terra nas placas de sinalização...

P.S. — Já depois de escrito este editorial, notamos que é de repulsa geral o sentir da população pela borradeira actua referida e há quem configure neste acto cobarde uma desfeita à Presidente por favores não conseguidos.

O PERFIL DE HOJE

por ARMANDO SARAIVA

DR. ARMANDO DA COSTA FARIA

Dissemos no último número que o dr. Armando Faria viveu intensamente os tempos da sua mocidade aqui na terra de Fão. Ele lembra-se de muita coisa, mas aquilo que mais se fixou na sua memória, pela alegria, pelo entusiasmo que animava a população local foi a festa da Barca do Lago. Ouçámo-lo:

Embora de Gemeses, sempre esta festa foi de grande tradição e impacto para as gentes rapioqueiras de Fão dos anos 20.

Por esses tempos, o 1.º domingo de Agosto na Barca do Lago, era sinónimo de alegria, confraternização, convívio de famílias, de amigos, ou somente daqueles que na vivência daquela festa iriam ser seus vizinhos.

Nas vésperas do grande dia da subida do rio, era tradição o Antonino Borda organizar uma «varga» no mar para arranjar peixes que depois de bem cozinhados seriam pitéu nos farméis que se comeriam no areal do lago.

Mas estas «vargas» eram como que um prelúdio da festa que era a subida do rio, o tempo passado à sombra nas bouças, o regresso ao sol pôr e o «enterro dos ossos», até altas horas da noite desse festivo domingo.

Eram como que um ensaio geral de canções, de ideias a cumprir.

No caminho para o mar e seu regresso, todos os acompanhantes dos pescadores, umas largas dezenas de fangueiros e veraneantes, a que nunca faltava os srs. Teixeira do Olfanato da Câmara do Porto, entoavam a plenos pulmões as canções em vo-



ga que depois seriam «programa» nos areais do Lago: «A madrugada lá vem, lá vem... «Na praia, à luz dos lampeões de vela ou petróleo, os pescadores mais altos, entravam pelo mar, arrastando a enorme rede e indo até onde o «seu pé» permitia, formando um enorme círculo que se fechava uns cinquenta metros além do ponto de partida. Era então o momento em que os assistentes se repartiam pelas duas extremidades da rede, puxando-a para terra o mais rapidamente possível, até que ficasse toda em seco. E então era de apanhar o peixe recolhido: robalos, tainhas, petelos, feneças, linguados e não sei que mais espécies,

até se encherem dois ou três sacos e voltar para Fão.

No regresso muitos «escolhiam» o peixe que mais desejavam. Normalmente eram aqueles que nem os pés tinham molhado.

Tudo terminava no cais. Distribuía-se o peixe e... cama que no dia seguinte era dia de aprontar os barcos, fazer os cestos, afinar guitarras e violas, lembrar isto e aquilo, inclusivé os tripós para os mais velhos e a rede brasileira para uma boa soneca entre os pinheiros...»

Lembramos que ainda hoje se fazem essas «vargas», mas no silêncio de cinco pessoas, nomeadamente a família dos Carneiros. O que não se verifica é a abundância dos peixes de outrora. Na praia de Maceda [Esmoriz] os pescadores utilizam um barco a motor que arrasta a rede pelo mar, mas segura numa extremidade por uma corda que é fixada em terra. A outra «ponta» é trazida pela embarcação para a praia depois de descrever um grande círculo nas águas. Amarrada assim nas suas extremidades a duas extensíssimas cordas, quilómetros de cordas, a rede é tirada das águas arrastando consigo os peixes que consegue captar.

ENTRE NÓS

Vindos do Brasil encontram-se entre nós Rosa Calafate que se fez acompanhar de seu filho Maximino Calafate. Este «cara» nasceu fangueirinho e saiu de cá com 4 anos. Não se lembra de nada mas está encantado.

Em Setembro esperamos a visita de «seu» Lemos.

Boa estada.

DE APÚLIA

SEDE DA JUNTA DE FREGUESIA

Já começou a construção da nova sede da Junta de Freguesia local, um melhoramento de há muito ansiado, há bastante tempo conseqüido, mas que só agora, por razões óbvias, arrancou.

O benefício desta construção para a freguesia é evidente. Ali irão ser colocados os serviços da Junta e Assembleia de Freguesia, bem como outros, se tal se vier a julgar necessário.

GRUPO DE SARGACEIROS

Em concurso, leia-se festival, em que estiveram presentes todos os Ranchos Folclóricos do concelho de Esposende, foi seleccionado para participar no próximo ano em Festival Internacional da Bélgica, o nosso Grupo Folclórico, não obstante estar a passar por uma fase menos boa do seu grande e valioso historial.

Quem sabe não esquece, e quando é preciso arregaçar as mangas...

ÉPOCA BALNEAR

Mais uma época balnear está a chegar ao fim, dado que o mês de Setembro, com o início das aulas anunciado para a primeira quinzena, e sem os «restiveiros» de antigamente, vai ser um mês morto.

Esta época maior afluência do que nos anos anteriores? É difícil a resposta, dado que não há elementos estatísticos que possibilitem aquela informação. O que é fácil e seguro é que os veraneantes deste ano tiveram uma maior e melhor praia. Não há dúvida, o esporão beneficiou imenso toda a imensa praia, que se estende para o sul da lingueta do salva-vidas.

NOVO ESTABELECIMENTO

A pouco e pouco, Apúlia vai conseguindo dotar-se de meios de progresso que representam melhorias mais para os cidadãos.

Está neste caso, pensamos, a abertura recente ao público de um moderno e higiénico estabelecimento, ligado exclusivamente à venda de peixe e marisco, dos congelados aos fresquinhos «da costa», na Rua dos Sargaceiros, ali junto à prala. É mais uma iniciativa louvável de conhecido e dinâmico comerciante da nossa praça.

FUTEBOL

É verdade. O futebol apuliense está mesmo em crise. As assembleias gerais, ou fica-

ram praticamente desertas, ou foram inconclusivas. Ninguém quer assumir a responsabilidade de gerir os destinos futuros do Grupo Desportivo de Apúlia!... Até os históricos e «crónicos» dirigentes, aqueles que se pode dizer fizeram e criaram o clube, se mostram indisponíveis.

É assim Apúlia. Tudo se cria, numa prova de vitalidade e força impressionante; mas depois todos se deixa morrer, numa apática e indifereçável fraqueza. Vive-se pouco a comunidade. Cada qual trata de si. E aqueles que a serviram ou servem, seja nas autarquias, no desporto, na cultura não raro são caluniados e criticados por quem tinha a estrita obrigação de agradecer, apoiar.

Há tantos exemplos... Depois, claro, os homens não são santos.

FALECIMENTOS NO ESTRANGEIRO

No Brasil, onde estava radicado há muitas dezenas de anos, faleceu, em fins do mês de Junho, o senhor Carlos António Agra, solteiro. Foi sepultado no cemitério da vizinha Fão, em jazigo de família, sendo as cerimónias fúnebres realizadas na Matriz de Apúlia, de onde o extinto era natural.

— Na França, em casa de familiares, para onde fora viver há alguns anos, também faleceu no mesmo mês, o nosso conterrâneo, senhor Secundino Eiras Fradique Ribeiro, depois de prolongada enfermidade.

Ficou sepultado naquele país.
Pêsames a todos os seus.

DIA DAS COMUNIDADES

Numa organização da Secretaria da Emigração, realizou-se no passado domingo, 7 do corrente, no Centro Apostólico João Paulo II, e nos terrenos anexos, a comemoração do dia das Comunidades e do Emigrante, com um vasto e bem organizado programa cultural, recreativo e religioso. Houve Missa Campal presidida pelo Senhor Bispo Auxiliar de Braga, variedades e canções por alguns dos melhores artistas ligeiros do panorama nacional, folclore, etc.

Estas festas, a que estiveram presentes muitos milhares de emigrantes, vindos de toda a zona Norte do País, contou ainda com a presença honrosa do senhor Secretário de Estado de Emigração.

ANIVERSÁRIO

Rodeada pelo carinho dos seus, e com a presença das mais diversas individualidades de relevo do Distrito, celebrou em 23 de Julho último, mais um aniversário natalício, a ilustre apuliense. D. Maria Emília Miranda Mariz Figueiredo.

Por muitos anos.

Dr. Gomes dos Santos

Teve a gentileza de nos enviar um poema que hoje publicamos o nosso longo amigo, isto é, amigo de longa data dr. Isaiás Gomes dos Santos, ilustre estelense e advogado de prestígio em Lisboa.

No próximo número e ainda da sua autoria publicaremos um interessante artigo, intitulado «João Moreira, personagem camiliana era natural de Esposende».

Para reavivar uma velha amizade, publicamos uma fotografia dos anos 50, tirada no Estádio do Jamor onde o dr. Gomes dos Santos se encontra ao lado do Director de «O Novo Fangeiro» com o cabelo todo.



POEMA

Querer
Saber
Sentir
Por dentro é que as coisas são
E doem muito
Se não percebida a sua dimensão

GOMES DOS SANTOS

ÓPTICA *Oliveira*

ALEIXO FERREIRA, LDA.

- RECEITUÁRIO MÉDICO
- LENTES DE CONTACTO
- ÓCULOS DE SOL
- APARELHOS DE PRECISÃO

ROUXINOL

NA HORA DA DESPEDIDA

«Chegou o dia de vir para a escola. Estava na hora de começar a trabalhar.

No princípio senti uma tristeza como se fosse um adeus à família. Mas não. Foi tudo ao contrário.

Primeiro foi só brincadeira, fazer desenhos, uma festa. Mas depois começou a ser a sério, trabalhar com alegria, mas trabalhar com a cabeça, com sabedoria. Foi a primeira classe, a segunda, a terceira. Mas na terceira houve um atraso devido a um acidente com a nossa Professora. Mas não deixámos de trabalhar com energia, com força de vontade.

Quando chegou a quarta classe tudo foi mais difícil, mas mais divertido, até chegar à despedida.

Está a acabar o tempo de escola.

Vou ter saudades da Professora, da escola, dos meus companheiros. A escola não dura sempre, tem o seu fim. Agora chegou o fim e todos os dias me hei-de lembrar da senhora Professora, dos amigos da escola.

É triste a despedida mas tem de acontecer e nós crianças suportamos tudo, até o mais difícil.»

DAVID — 4.º ANO

Recebemos o Rouxinol, Jornal da Escola Primária de Fão. Bem elaborado, sim senhor. Sentimos até dificuldades em escolher o melhor texto e só a nossa veia sentimental nos levou a destacar o artigo que tem por título: «Na hora da despedida» e que transcrevemos acima. Ficou-nos na lembrança «o Homem e a Natureza» onde lapidarmente se lê que «a Natureza é tudo aquilo que existe sem ser feito por ele (homem). Um bom artigo também.

De resto o Rouxinol apresenta secções de verdadeiras encantadoras. Reparem nesta quadra:

Na Páscoa tive férias
Comi muitas amêndoas
Também beije a Cruz
Valha-me Jesus.

(Américo - 4.º ano)

Depois há informações que vêm enriquecer o nosso saco de conhecimentos. É o caso de ficarmos a saber que os elefantes precisam de «comer e beber 130 quilos de vegetais e mais que 100 litros de água por dia», como nos ensina o texto que tem por tema exactamente «Os elefantes». Há também informações locais: na Capela da Bonança veneram-se «a Sr.ª da Bonança, a Sr.ª da Boa Viagem e a Sr.ª das Boas Notícias».

O cantinho *Dos Pequeninos* está recheado de pequenas observações que revelam nas crianças um espírito crítico muito apurado:

«O meu avó não me deixa comer a sopa socegada porque está-me sempre a chatear. Ele é muito esquisito porque diz à minha avó que a comida está sempre salgada. (Melissa)

Repare-se ainda nestas definições:

«Ser criança é ter alegria e não morrer à fome». (Nuno)

«Ser criança é ser alegre, feliz e brincar». (Marta andreia)

«Ser criança é poder brincar e andar em liberdade». (Maria João)

Resumindo: a nossa sorte é que Rouxinol sai duas vezes por ano, caso contrário tínhamos ali um concorrente de peso.

DE FRANÇA

Como sempre nesta época os nossos conterrâneos «franceses» entram em férias e «vão até lá batxo», isto é, vem à terra mãe. Sabemos que se encontram acompanhados de suas famílias, Orlando Ferreira Graça, Carlos Artur Ferreira Graça, Manuel Faria Graça, Delfim Ferreira, Domingos Ferreira (Eusébio), Olímpio Graça, José Serrão, Domingos Silva, Américo Carvalho. Manuel Carreira, José Faria e Reinor da Sá Pereira. Sejam bem-vindos.

BELMIRO PENETRA

Um fangueiro no Europeu de Canoagem

Com apenas 15 anos Belmiro Penetra foi o mais jovem português a integrar a selecção Nacional de Canoagem no campeonato Europeu de Juniores, este ano realizado em Trasona, nas Astúrias, Espanha. Sendo o actual campeão nacional na categoria de Cadetes, fez equipa em K2 com o seu mais directo adversário, o jovem aguedense António Monteiro, e que na opinião do técnico polaco constituem uma grande esperança da canoagem Portuguesa.

Sem objectivos de grandes resultados, dado que só em 1990 o jovem fangueiro será junior, a dupla portuguesa colheu uma interessante experiência ao contactar com a fina flor da canoagem Mundial.

Para os fangueiros, é grande a honra de ver um seu filho representar Portugal na mais alta prova das competições europeias, tanto mais que os recursos ao dispor do Clube Náutico de Fão são de tal forma modestos que não se poderão comparar com congéneres de outros países ou até mesmo dos melhores Clubes nacionais.

Importa assim que as entidades locais, nomeadamente a Câmara Municipal, encarem com mais seriedade a realidade dos desportos náuticos no nosso concelho dando prioridade à construção das infraestruturas adequadas e de que tanto se carece.

HOTEL OFIR EM FESTA

Promovido por esta unidade hoteleira realizou-se nos terrenos junto à piscina um Barbecue que reuniu cerca de quatrocentas pessoas. Trezentos eram os hóspedes que aderiram maciçamente e o restante foi constituído por pessoas de fora que resolveram inscrever-se.

O local era convidativo, sem vento e com temperatura agradável. O menu foi variado, típico, não faltando as tradicionais sardinhas. Variado foi também o programa do espectáculo que meteu jogo de pau por uma equipa de jovens de Fafe, ranchos folclóricos, jogos tradicionais para crianças e adultos e uma demonstração de saltos em trampolim com a presença do campeão e vice-campeão da Europa.

O festival iniciado no fim da tarde de sábado, dia 23 de Julho p.p., entrou pela noite dentro, com grande entusiasmo dos assistentes.

Esta iniciativa foi mais uma das muitas que os hotéis da região têm tomado e devem tomar no futuro para distração dos seus hóspedes.



o melhor café
é o da

A BRASILEIRA
PORTO

★★★★★

PARQUE DO RIO
OFIR
PORTUGAL

UM LUGAR TRANQUILO
Tel. 961521 - 2 - 3 - 4 — Telex 32066

PÁGINA JOVEM

Olá, jovens! Mais uma vez a vossa página está junto de vós para desejar a todos umas excelentes férias.

E por falar nisso: Agora, que tendes tanto tempo livre, não se arranjam uns minutos para colaborar nesta página? Ora então vamos lá a ver!



Desenho de Isabel M.

LOUCURA

Da loucura vim,
P'ra loucura irei!
Sem culpa do prazer de dois seres,
Uma loucura nasceu!

Uma louca não compreendida.
Uma louca que, por ser louca,
Passa despercebida
Como se de um animal se tratasse.
Mas como de louca eu tenho tudo
E de louca não tenho nada,
Apesar de ser a única,
Continuo afirmando:

Não fui eu quem quis nascer
Para da loucura vir
E para lá regressar!

Se houvesse mais loucos como eu,
Aí, aí sim;
Aí eu seria compreendida.
Um louco compreenderia outro louco,
E assim haveria de ter razão
Quanto afirmasse:

SOU LOUCA!!!

Da loucura vim;
Nela continuo
E para ela irei
No dia em que
Numa caixa de madeira
Me enterrarem
No meio de tantos
Que loucos pensavam ser!!!

CELMIRA

JARDINS DE ESPUMA

No dia em que vira pela primeira vez o mar Luís tinha chorado. Lembrava-se disso claramente agora que olhava os longos jardins de espuma que se estendiam até ao horizonte. A calmaria contida daquelas águas inspirava-lhe um profundo receio. Olhou o tio, sentado a seu lado. Reparou nos seus olhos. Pareciam apagados, sem brilho. Voltou o rosto e deixou a brisa ondular-lhe os cabelos louros.

Por PEDRO LOBISA

— Tio?
— Diz.
— O que é o ambiente?
— O ambiente? — Lopes sorriu.
— Creio que se trata um pouco de uma doutrina filosófica. É qualquer coisa a ver com a ecologia.

Luís não entendeu o que o tio lhe disse. Não se importou. Sabia que os adultos eram mestres a jogar com as palavras. No fundo não diziam nada mas sentiam-se importantes ao pronunciar palavras que julgavam difíceis de compreender. Lopes enganava-se. No fundo, o que se torna difícil de compreender não são as palavras. Uma gota de água salgada substitui mil frases. Um bocado de céu azul vale duas horas de discursos. Mas como poderia o homem contar os seus negócios ao vizinho com uma gota de água e um pedaço de céu? Era nisto que Luís pensava enquanto assistia ao rebenatar das ondas. Sentia o salpicar da água gelada a deslizar na areia.

Que estariam as pessoas a fazer do outro lado do mar? Um calafrio percorreu-o de ponta a ponta. E se não existisse mar no outro lado? E se nesse lugar os meninos tivessem de comprar discos para ouvir o rebenatar das ondas? E se nesse lugar os meninos olhassem para os prédios à procura da espuma que não conseguiram encontrar? Um novo calafrio deixou-o paralizado.

Talvez daí a uns anos aquela praia também fosse assim. Os prédios substituiriam a areia dourada e a espuma fresca e salpicante seria enterrada debaixo de toneladas de solo negro e morto.

(Continua)

DINIS DE VILARELHO

PAUSA PARA SORRIR

Um fidalgo, estando para morrer, chama os seus dois filhos e diz-lhes:

— «A minha vontade é que caseis com meninas também fidalgas. Se algum de vós me desobedecer, o meu cadáver dará meia volta no caixão!»

Passados tempos, o filho mais velho soube que o irmão tinha casado com uma bela jovem, mas que não era fidalga. Indignado, procurou-o, censurando-o asperamente.

Mais tempo se passou e um dia o irmão mais novo encontra o mais velho, também casado com uma menina que também não pertencia à aristocracia. Estupefacto, interpela-o:

— «Então tu, tanto me ralhaste por não ter respeitado a última vontade do nosso pai e afinal fazes o mesmo?»

Responde o irmão:

— «Que remédio! Ou querias que o corpo do papá ficasse no caixão de barriga para cima eternamente?»

★

Um sujeito vai visitar um amigo doente, num dia muito frio.

— «Então, como está o tempo lá fora?» — pergunta o doente.

— «Está levado dos diabos!» — responde o visitante.

— «E como está a tua mulher?»

— «Mais ou menos na mesma»...

★

Conversa entre vizinhos:

— «Há uma coisa que não percebo. Você, que está aqui no prédio há tão pouco tempo, como é que fez tantas amizades que todas as noites há sempre uma família vizinha que o convida?»

— «É muito simples: quando me mudei para cá, fiz constar que quando estou sozinho ocupo o tempo a tocar trombone»...

FOGO

*É bem triste este meu fado:
Não ter ninguém para amar,
Ser um fogo circundado
Por todo um frio polar.*

*Mas ninguém pode apagar
Este meu fogo escondido;
E se um dia ele brotar,
Deixará tudo aquecido.*

*Mesmo assim, não desespero;
Tenho a esperança que um dia
Hei-de acalantar, espero,
Quem de frio sucumbia.*

ESTA FOLHA TEM O PATROCÍNIO DE

Impetus

PONTOS DE VISTA

— As casas da zona antiga da nossa terra deveriam, obrigatoriamente ser pintadas de branco.

— Tanto quanto possível, a edilidade que condena as reconstruções deveria obrigar os proprietários a manter as fachadas tradicionais dos edifícios, mesmo quando houvesse necessidade de demolição total.

— Nas varandas e terraços, uso obrigatório de ferro forjado, já que se não pode voltar ao ferro fundido.

— Portas e janelas em madeira. Proibição total de alumínio.

— Placas toponímicas em ferro fundido ou em granito, tal como em Esposende ou Ponte de Lima.

— Procurar fazer da avenida Dr. Manoel Paes um novo arranjo urbanístico — picadeiro numa grande parte da Avenida — com bancos e esplanada, no Verão, como sucede em grandes zonas de turismo.

— Promover parques de estacionamento. No centro de Fão, proibido estacionar.

— Necessidade «urgente» de sanitários mais «confortáveis e higiénicos» nas escadilhas da ponte ou zona envolvente.

— Na época estival, concertos e música suave nos principais jardins da vila: Cortinhal e Bom Jesus.

— Dar um novo arranjo urbanístico à entrada da praia - zona da Guarda (1111).

— Há necessidade de dinamizar o conhecimento e uso da extensão da Biblioteca Pú-

blica de Esposende, aberta aos utentes na Escola Amorim Campos.

— Criar e abrir ao público um museu de relíquias fangueiras nos anexos da Misericórdia.

— Policiar seriamente a vila e o pinhal, sobretudo na época de verão, como sucede em Esposende.

— Dar autorização e apoio a todas as entidades privadas no que concerne ao desenvolvimento do turismo cujas actividades sejam motivo de atracção de veraneantes.

— «Situação de clandestinos no litoral passam pela demolição» — Telejornal de 27-7-87.

Então como é? Só se manda atirar um muro abaixo porque tem mais de 20 centímetros de altura? E as outras clandestinidades com mais anos ficam de pé?

Não dá para entender...

— Há certos mamíferos na nossa vila que alcunhados de «bairristas doentios» atacam a pincel tudo quanto aponte para «Ofir». Que diabo! Entendam de uma vez por todas: Ofir é o nome de um hotel; Ofir é o nome de um lugar; Ofir é o nome de uma zona turística; mas Ofir fica situada em Fão.

A continuarem com essas pinceladas anónimas e nocturnas, qualquer dia aparece Ofir-Esposende (se já não apareceu...).

— As tais placas indicadoras e toponímicas colocadas ultimamente pecam por defeito. Há necessidade de colocar em pontos estratégicos, placas indicadoras de Banco, Correios, Hospital, Camping e Farmácia. Estas placas deverão ser políglotas (Francês, Inglês, Alemão).

— Se quiser telefonar para o Porto ou estrangeiro... deixe ficar para o Inverno ou para os calendas. Arrisca-se a perder a paciência discando a rodinha digital ou a partir aquela geringonça que se paga e serve muito mal.

QUIM DE FÃO



OFIR

PRECISA-SE

EMPREGADO DE ESCRITÓRIO
a tempo inteiro e em exclusivo para o
HOTEL DO PINHAL
OFIR

Entrada imediata. Todas as regalias
próprias da Indústria Hoteleira,
nomeadamente alimentação.

A FÁBRICA

Na estrada da Bonança, lado direito quem vai para a Apúlia, foi levantado um difício mal amanhado que até parece uma fábrica. Uma fábrica? Num local turístico por excelência? Afinal dizem-nos tratar-se de uma piscina interior com quartos. O traço, porém, não deixa de ser horrível. Há coisas na nossa Câmara que nos espantam. O arquitecto responsável vetou uma residencial de excelente traça só porque tinha um 2.º andar.

O mesmo arquitecto, supomos, consentiu neste mamarracho que se assemelha a uma fábrica mal feita. Vá a gente entender.



Dicionários EDITORA

A vasta coleção de Dicionários Editora acaba de ser enriquecida com a publicação da 8.ª edição do Dicionário da Língua Portuguesa.

Uma obra invulgar para o nosso país, feita em moedas somente utilizadas em enciclopédias, com a colaboração de professores de comprovada competência, tanto em matéria generalizada, como de especialidade.

Enriquecida não só no aspecto etimológico, com muitos dados novos relativos à origem e evolução de cada vocábulo, que aumentaram de cada vocábulo, como também a esta edição em mais de duas centenas de páginas, como também pelo alargamento do apêndice de palavras e locuções estrangeiras.

O Dicionário da Língua Portuguesa - 8ª edição - é o mais desenvolvido de todos os do seu género, o mais correcto e o mais actualizado quanto a definições de termos técnicos e científicos.

PORTO EDITORA, LDA. Rua da Restauração, 355/4088 PORTO CODEX
Livraria ARNADO, LDA. Rua de João Machado, 9-11/Apart. 375/3007 COIMBRA CODEX
BMP L. FLUMINENSE, LDA. Rua de S. João Nepomuceno, 8 A / 1200 LISBOA

PINTO MIGUEL

SOCIEDADE DE TRANSPORTES INTERNACIONAIS DE CARGAS, LDA.

Rua do Farol, 155 - 1.º Tr.º — Telef. 672295 - 672450
Telex 25181 — 4100 PORTO

ARMAZENS:
Rua Roberto Ivens, 903 — Telef. 930647
4750 MATOSINHOS

Posse do Conselho Geral da A.P.P.L.E. Pedreiras também é FÃO

«Tem vindo esta Câmara Municipal a alertar para o licenciamento anárquico das extracções de areia e, sobretudo, da sua clandestinidade.

De igual forma temos vindo a denunciar o lançamento de efluentes poluidores, localizados a montante deste concelho, provenientes de Tinturarias que, sem qualquer escrupulo ou preocupação de índole ética, laboram indiscriminadamente, no vizinho concelho de Barcelos.»

Estas palavras foram proferidas pela Presidente da Câmara de Esposende, Laurentina Torres, no acto de posse do Conselho Geral da Área de Paisagem Protegida do Litoral de Esposende, ocorrida na tarde do dia 17 de Maio p.p., nos Paços do Concelho, com a presença do Secretário de Estado do Ambiente, Eng.º Macário Correia.

Este membro do Governo, usando tam-

bém da palavra traçou os objectivos da criação da Área Protegida que se estende desde a vila de Apúlia até à freguesia de Antas:

Promover um uso ordenado do território de forma a permitir o seu uso público para fins recreativos sem prejudicar a continuidade dos processos evolutivos.

Suster e corrigir processos conducentes à degradação do património natural e dos recursos naturais.

Proteger e conservar o litoral do concelho de Esposende e os seus elementos naturais, físicos, estáticos e paisagísticos.

Garantiu, ainda, o Eng.º Macário Correia que as próximas gerações esposendenses vão ter um litoral de qualidade com praias limpas.

Seguiu-se tomada de posse do representante do Conselho geral do A.P.P.L.E. que, entre outras entidades, integra a Presidente da Câmara de Esposende, os Presidentes das Juntas de Freguesia de Apúlia, Fão, Esposende, Marinhas, Mar, Belinbo, Antas e ainda o delegado da A. M. para os problemas ecológicos e ambientais do concelho esposendense.

Finda a sessão, aquele membro do Governo e seu séquito, juntamente com as autoridades locais, dirigiram-se para o lugar de Cedovem (Apúlia), onde se amontoam muitas dezenas de habitações clandestinas. O Eng.º Macário Correia afirmou então que a seu tempo iam ser demolidas, ressaltando-se os edifícios de 1.ª habitação.

No Hotel Ofir realizou-se depois uma conferência de imprensa onde foram apresentadas as condições exigidas pela CEE a que devem obedecer as candidaturas das praias à bandeira azul e que este ano contemplam, além da qualidade da água, os acessos, infraestruturas, socorros, higiene e vigilância.

Para este ano as candidaturas estão abertas até meados de Junho e as praias de Esposende apresentam-se como sérias candidatas.

UMA CRÓNICA ALIGEIRADA

O «Jornal de Notícias» publicou em 31 de Julho p.p., pela pena de Jorge Cordeiro, que é o responsável pela rubrica do turismo naquele importante diário, duas páginas referentes ao nosso concelho turístico que intitulou: «Separadas pelo rio Cávado — Esposende e Ofir no roteiro de praias».

Conquanto seja uma boa caneta, o jornalista não abordou o tema com aquela fidedignidade que seria de desejar. Nem fidedignidade nem cuidado. Vejamos:

«Quem quiser passar férias em Esposende (vila) tem quatro unidades hoteleiras: o «Hotel Nélia», o «Hotel Suave Mar», a «Estalagem Parque do Rio» e a «Estalagem Zende».

É sabido que a Estalagem Parque do Rio pertence a Fão. (Dada a rivalidade que existe entre estas duas terras, está-se a ver quanto a crónica foi apreciada...).

Em relação a Ofir outra omissão ou confusão ou coisa parecida: «Duas unidades hoteleiras (já que citamos a «Estalagem do Rio» pioneira deste tipo de unidade) o «Hotel Ofir» e o «Hotel do Pinhal» são as unidades existentes». Em que ficamos? Três ou duas?

E depois afirmar que a «Estalagem do Rio» foi «a pioneira deste tipo de unidade» destrona o Hotel Ofir que, esse sim, foi a primeira unidade do género no concelho.

«Onde pode comer» é um subtítulo que autor aproveita para referir os restaurantes da vila concelhia: «D. Sebastião», o «Bonfim», o «Mira Rio», a churrasqueira «Barração», e o «Bar da Praia» como os mais recomendáveis isto é (onde se pode comer) em todo o concelho marítimo. Deixou no olvido talvez o mais requintado «Cozinha do João» e, na vila fangueira, o porventura mais frequentado do concelho, Martins dos Frangos não falando já no mais famoso: A Rita Fangueira e no mais distante: S. Cristóvão.

Não fazemos alusão ao «Tio Pepe», ao «Restaurante do Rio, nem à «Lareira» onde aos sábados durante todo o ano trinam guitarras e se canta o fado. E os restaurantes de Apúlia, das Marinhas e de S. Paio?

Enfim uma crónica aligeirada que os referenciados não apreciaram demasiadamente.

VENDE-SE

Casa com quintal no Ramalhão.
Informa a Farmácia Higiene

NOVA GERÊNCIA



Calatrava

albergaria ★★★★★ R

Gasthaus ★★★★★
Bed and Breakfast ★★★★★

Rua M. Flúza Júnior, 157 — Telef. 22011-27434 — Telex 33331 Latrav — 4900 VIANA DO CASTELO

AUMENTE O SEU COLESTEROL!

Com este calor, nem o colesterol se resolve a subir! Vamos ver se o tentamos com um

PUFDIM DE PESCADA À FRANCESA

Depois de cozidos os bocados de pescada, com vinho branco, desfiam-se muito miudinhos. À parte, prepara-se uma massa com miolo de pão q.b. e leite ou nata q.b.

Junta-se a esta massa a pescada bem esmagada, acrescenta-se manteiga e mexe-se até ficar uma massa fluida.

Junta-se-lhe então rapidamente 2 claras batidas em castelo, tempera-se com sal e pimenta.

Unta-se uma forma bem untada com manteiga e polvilha-se com pão ralado muito fino e enche-se com a massa, só até dois terços, pois vai crescer.

Vai a cozer em banho-maria.

Serve-se acompanhado com molho de tomate.

E para sobremesa as

DOURADINHAS

Açúcar — 300 gramas.

Coco — 130 gramas.

Gemas de ovo — 8.

Claras de ovo — 2.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e ferve até ao ponto de pérola.

Junta-se o coco, e volta ao lume para este cozer.

Retira-se depois do lume, juntam-se-lhe as gemas e as claras batidas em castelo.

Volta tudo ao lume mexendo com colher de pau, até fazer ponto de estrada.

Retira-se então do lume e deixa-se arrefecer.

Fazem-se depois umas bolinhas, que se passam por açúcar fino.

E por hoje, é tudo. Boas férias e um abraço da

TIA MARIQUINHAS.

FESTAS DA BONANÇA

Nos dias 5, 6 e 7 de Agosto realizaram-se as festas da Sr.ª da Bonança. No dia 5 à noite houve uma exibição de folclore. Actuaram o Rancho Infantil dos Sargaceiros de Apúlia, o G. Folclórico das Lavradeiras de Sta. Marinha e o grupo F. de Cantares e Danças os Camponeses de Navais. No domingo actuou a Banda Musical dos Escuteiros de Barroselas, houve procissão à tarde e sermão na esplanada de Ofir. À noite, mais uma actuação de Fanum e o festival de fogo de artifício.

Foram umas festas que já custaram cerca de 900 contos. Parabéns à briosa comissão a que preside o nosso conterrâneo Manuel Joaquim Cardoso de Sousa.

Gatunagem em actividade

Na noite de 27 para 28 a gatunagem andou numa freima na nossa terra. Mais uma vez a Rita Figueira foi visitada e mais uma vez a máquina registadora voou com o respectivo fundo de caixa. Vá lá que desta vez o casaco do sr. Lima ficou. Também o Restaurante do Rio teve a visita dos amigos do alheio que levaram duas máquinas registadoras, tabaco e dinheiro. Ainda na mesma noite os mesmos gatunos, presume-se, estroncaram a porta da Peixaria Joana de onde furtaram igualmente a máquina registadora e respectivo fundo de caixa.

Por essa mesma altura foi levado da freguesia das Marinhas um Peugeot 505 que teria servido de transporte aos larápios.

Na semana manterior a nossa prezada assinante e vizinha, Laurentina Ribeiro da Silva, regressava do local do trabalho, Hotel Ofir, pela estrada da praia, trazendo uma bolsa a tiracolo. A meio do caminho sente uma mão atrás de si e num repente um safanão brusco que até lhe deslocou um ombro. A bolsa tinha voado e com ela dinheiro e documentos.

A única consolação que nos resta é que estes desmandos não foram cometidos por gente da terra.

BANDEIRA AZUL

Mais uma vez a nossa praia foi distinguida com a Bandeira Azul. Trata-se de uma classificação de qualidade que este ano distinguiu 392 estâncias marítimas das Praias da Comunidade.

Aqui no concelho foram ainda contempladas Esposende, Apúlia, Marinhas e S. Barroçomeu.

ANIVERSÁRIO

Em 8 do 8 de 88 D. Maria Angelina Saraiva Soares fez anos. Foi dia da festa no Hotel do Pinhal. Estiveram presentes os cinco filhos e muitas pessoas amigas. Houve fogueiras, fado, muita alegria e calor humano.

A simpática senhora sentia-se a pessoa mais feliz do mundo: «tenho comigo os meus filhos e os meus amigos.»

Por mais uns anos.

NOVENA PODEROSA AO MENINO JESUS DE PRAGA

Oh! Jesus que disseste: pede e receberás; procura e acharás; bate e a porta se abrirá; por intermédio de Maria Nossa Sagrada Mãe, eu bato, procuro e vos rogo que minha prece seja atendida (mencionar o pedido).

Rezar esta oração três vezes e no fim rezar 3 Ave-Marias e uma Salvé-Rainha. Em casos urgentes essa deveria ser feita em 9 horas e mandar publicar por se ter alcançado a graça.

Ao milagroso Menino Jesus de Praga, agradece as graças pedidas.

M. L. R. F.

CONCERTO MUSICAL NO BOM JESUS

Como já havíamos anunciado, realizou-se um concerto musical, no dia 9 de Julho no templo do Bom Jesus com a actuação do Quarteto Suggia, composto por 1.º e 2.º violinos, viola e violoncelo.

Foi um espectáculo que se ouviu com muito agrado, com bom desempenho dos artistas, razoável sonoridade dos instrumentos (uma muita ligeira excepção para o 1.º violino) e um silêncio religioso dps assistentes. A este propósito queremos dizer que foi com certa apreensão que naquela noite entramos na igreja do Bom Jesus. E se os fangueiros não correspondessem? O certo é que a igreja esteve cheia, embora com algumas pessoas de outras terras.

RUI GOMES

Este nosso amigo que durante 15 anos esteve à frente do Hotel Ofir, dinamizando-o e criando novos mercados, acaba de assumir as funções de Director-Geral do Apartotel Afonso III, nas Areias de S. João, Albufeira. Este apartotel conta com 260 apartamentos e seis vivendas de dois pisos, piscina envolvida por amplos jardins e outra piscina interior aquecida, discoteca «Splash», o Inn's Bar, restaurante e centro comercial.

O Apartotel Afonso III é administrado pela Hotelgere, Gestão Hoteleira, de que Rui Gomes é sócio, juntamente com Nuno Rocha e o economista dr. Reis Ferreira. A Hotelgere tem igualmente um acordo para vir a explorar o «Vila d'Est», uma unidade hoteleira que disporá de 150 apartamentos, piscina, restaurantes, bares, ténis e Health Club.

A Rui Gomes em quem sempre descobrimos bossa de gestor, desejamos felicidades.



ENTRE PINHAL E MAR, JUNTO AO RIO...

É na Costa Verde, em pleno coração do Minho, na orla do frondoso pinhal de Ofir e frente ao belo estuário do Rio Cávado, a escassos minutos a pé do extenso areal de praia de Ofir.

É nesta soberba paisagem, uma das mais belas do país, onde a fragrância dos pinheiros se une ao ar marítimo, impregnado de iodo, ambiente ideal para repousar e passear, que se ergue o

HOTEL DO PINHAL ☆☆☆

OFIR — FÃO — 4740 ESPOSENDE

TEL. 053-96 14 73/4 — TELEX 32857

(nova Gerência pelos proprietários)

Um hotel de 1.ª classe. Com quartos. Bares. Restaurantes com especialidades minhotas. Terracos. Jardins. Reivados. Piscinas. Ténis.

FOLHA AGRÍCOLA



(Continuado do número anterior)

razão é necessário isolar as culturas das diversas variedades distanciando os talhões de 800 a 1000 metros. Deste modo não haverá o perigo de cruzamentos ou hibridações.

Ao aproximar-se a maturação os pedúnculos dos frutos dobram-se para o interior da inflorescência, apresentando esta o aspecto de um ninho de pássaro.

Quando as umbelas centrais que contém as melhores sementes estão maduras deve fazer-se a colheita. A seguir deixam-se secar durante curto tempo, para isso devem ser espalhadas em local seco.

Depois serão passadas por uma peneira de maneira a ficarem limpas. As sementes devem ser conservadas em locais secos e arejados.

Valor alimentar e terapêutico: Os especialistas em nutrição após longos anos deram um grande contributo para o conhecimento do valor desta planta e das vantagens do uso das suas raízes na alimentação humana. a cenoura possui um bom valor nutritivo que se pode resumir do seguinte modo:

- a) Substâncias proteicas — 1,2%
- b) Gorduras — 0,3%
- c) Hidratos de Carbono — 9,3%
- d) Vitamina A — 25.000 U./100 grs.
- e) Niacina — 1,47 mg./100 grs.
- f) Ácido pantoténico — 1,3 mg./100 grs.

As raízes da cenoura tem uma grande percentagem de *caroteno* — uma provitamina A que no organismo humano sofre alterações e se transforma em Vitamina A.

As raízes mais velhas são as que tem maior riqueza em Vitamina A, mas em contrapartida são de polpa mais rija e fibrosa.

O valor da cenoura como fornecedora ao organismo humano das vitaminas referenciadas só adquire importância quando o consumo é feito em cru, a seguir a uma lavagem cuidadosa e da eliminação da casca.

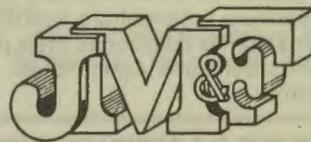
Como se sabe as operações culinárias de cozedura destroem elevada percentagem das vitaminas do género de cerca de 45%.

Este produto hortícola também é rico em sais minerais como sejam: fósforo, cálcio, cobre e manganésio. O teor de ferro é considerado mediano.

Como é lógico a composição pode variar de variedade para variedade, com a riqueza e natureza do solo, temperatura e humidade, pois estes influenciam não só o valor alimentar, bem como o comprimento, a cor de raiz e a relação casca/coração.

Devido à sua composição a cenoura pos-

JOSÉ GOMES AMORIM MARQUES & FILHO LDA



Aduos Químicos • Insecticidas
Sementes Horticolas • Batata de Semente •
Importador Exportador

SEDE
A-Ver-o-Mar ☎ 681765 PÓVOA VARZIM
FILIAL
R Filipa Borges ☎ 812199..... BARCELOS

sui boas qualidades para o consumo em fresco, para a industrialização (conservas) e para a alimentação do gado.

Do seu suco extrai-se o *caroteno* que é utilizado na coloração artificial da manteiga e das margarinas.

O valor energético da cenoura é praticamente igual ao da cebola, ou seja, de 40/48 calorias/por 100 gramas.

O consumo da cenoura é a aconselhado para as pessoas que sofram de avitaminoses.

Com a raiz prepara-se um xarope que tem acção benéfica para a tosse. Das sementes faz-se um chá que possui propriedades estimulantes das funções digestivas.

Informações úteis: Estas são especialmente encaminhadas para os Senhores horticultores que pretendam dedicar-se a esta cultura, e são as seguintes: Peso médio de 1 litro semente — 250/300 grs. Quantidade de semente por grama — 700/900 grs.

Duração de faculdade germinativa — 3/4 anos. Produção de semente por m² — 50/80 grs. Dias necessários para a germinação — 8 ou mais.

Quantidade de semente por m²:

a) Cultura em linhas — cerca de 0,5 grama.

b) Cultura a lanço — cerca de 2/3 gramas.

Permanência da cultura no terreno:

Variedades de Verão — 4/5 meses.

b) Variedades de Inverno — 6 meses.

Rendimento da cultura por 100 m²:

a) Variedades semi-compridas — 200/300 gramas.

b) Variedades compridas — 300/400 g. gramas.

Relação do peso das raízes/peso das folhas: 3: 1

A produção escalonada de 4 canteiros com 10 m² cada um, pode satisfazer durante o ano, as necessidades normais de um agregado familiar de 5 pessoas.

Considerações gerais: Depois de todas as indicações práticas que foram dadas sobre a cultura da cenoura e atendendo a que esta ocupa uma posição de grande relevo na nossa horticultura pensamos que se os Senhores Agricultores seguirem os conselhos indicados nos dois artigos sobre esta cultura, poderão ter dela uma boa fonte de rendi-

DEZPC



BATATA SEMENTE
DE ALTA QUALIDADE!
PRODUZIDA NA HOLANDA!

COOPERATIVA OBTECTORA DE VARIEDADES MUITO PRECOSES - PRECOSES
SEMI PRECOSES - SEMI TARDIAS E TARDIAS COM EXCELENTES
CARACTERÍSTICAS PARÁ PRIMORES. CONSUMO. EXPORTAÇÃO E INDUSTRIA:

DESIREE - JAERLA - BARAKA - MONALISA - EDZINA

VARIEDADES EXPERIMENTADAS (- VERMELHAS: Asterix, Bartina,
(Cleopatra

EM PORTUGAL

(- AMARELAS: Berber, Concurrent,
(Frisia, Mansour, Obelix, Ukama,
(Van Gogh



DE ZPC: SOMOS A BATATA DE SEMENTE

Z.P.C. — PORTUGAL, LDA.
Apartado, 259
Telefone (034) 311912
3800 AVEIRO

(Continua na pág. 10)

(Continuado da pág. 9)

mento e conseguirão obter um produto final de qualidade, elemento imprescindível para que possamos estar aptos a concorrer com os outros países da C.E.E. na qual estamos inseridos.

MINHOCULTURA

Atendendo ao grande interesse que pensamos poderá ter a minhocultura nas zonas de horticultura e floricultura intensivas, vamos dar algumas indicações úteis para sensibilizar os Senhores Agricultores.

Assim:

1. O QUE É A MINHOCULTURA

— A Minhocultura, ou Criação de Minhocas, consiste na criação intensiva de Minhocas da variedade denominada por «EISENIS FETIDA ANDREI», ou Minhoca Vermelha da Califórnia.

— A Minhoca é uma inesgotável, capaz de transformar, com o seu organismo, grandes quantidades de resíduos orgânicos (estrumes, lixos urbanos, etc.) em humus de Minhoca, fertilizante orgânico de alta qualidade e de considerável valor comercial contribuindo assim para a eliminação de lixos, cujos custos de instalação mínimos, proporciona, elevados lucros.

A escolha desta espécie deve-se às características seguintes:

- Ciclo de crescimento rápido.
- Importante consumo de matéria orgânica.
- Grande adaptabilidade aos nossos climas.
- Ausência de problemas patológicos.

2. O CULTIVO

Pratica-se em criações de várias dimensões, bastando para isso que se disponha de alguns metros de espaço ao ar livre ou em lugares fechados, como por ex: instalações não utilizadas.

Para um bom desenvolvimento da Minhocultura, além da necessidade de terra, água e esterco é fundamental o conhecimento das

TECNICANTO

ESTUFAS E EQUIPAMENTOS

SISTEMAS DE REGA E AQUECIMENTO

SEMENTES E AGRO QUÍMICOS

ALPORQUES, BOLBOS E ESTACAS

MOTORES E ALFAIAS AGRÍCOLAS

PLÁSTICOS E PERSINTAS

TELAS E FIOS

MÁQUINAS PARA FLORES E OUTROS

DIRECÇÃO TÉCNICA:

ANTÓNIO MANUEL DA ROCHA LEBRE
eng.º téc.º agr.º

MORADA:

TELEFONE:

Rua do Sul (034) 32 12 91
Gafanha de Aquém
3830 ILHAVO

técnicas a utilizar baseando-se apenas em 4 ou 5 regras:

- A) Controle da humidade.
- B) Esponjividade das camas.
- C) Controle das temperaturas.
- d) Controle da densidade óptima das Minhocas e separação destas para obter Humus.

3. A MINHOCA

A Minhoca classifica-se no reino animal como anelídeo é hermafrodita, e vive em terrenos húmidos, alimentando-se de resíduos orgânicos de origem animal e vegetal, conhecida na antiguidade pelo «Intestino da terra», porque escavava imensas galerias no terreno, tornando-o esponjoso, permeável à água e oxigenando-o.

A gestão da Minhoca dura 1 semana, ao fim da qual expõe uma cápsula contendo 5 a 20 minhocas maduras sexualmente entre o 2.º e 3.º mês de vida.

Produz grande quantidade de Humus, inodoro, de alta qualidade, com pH neutro.

4. O HUMUS

O Humus da Minhoca é o mais eficaz dos fertilizantes, não podendo comparar-se a qualquer outro adubo natural ou químico. Completo em substâncias orgânicas humificadas e em todos os elementos nutritivos, em ácidos húmicos, enzimas, e bastante rico em flora bacteriana, tornando-o por isso um produto activo.

A) ACÇÃO SOBRE O SOLO

- Melhora a estrutura do complexo Argilo-húmico.
- Aumenta o teor da matéria orgânica.
- Permite uma melhor porosidade (arejamento dos solos).
- Aumenta a capacidade de retenção à água.
- Intensifica a actividade microbiana.
- Melhora o equilíbrio físico — químico do solo.

B) ACÇÃO SOBRE A PLANTA

- Fornece os elementos nutritivos que ela necessita para o seu crescimento, floração e frutificação.
- Aumenta a resistência às doenças (Poder Imunológico).
- Aumenta a resistência à seca.
- Elimina os riscos do «efeito de choque» provocado aquando da replantação.
- Evita os estados de carência em oligo — elementos e reduz os riscos de clorose férrica.

estrela adubo
FABRICA DE ADUBOS ORGÂNICOS, LDA
ADUBO CORRECTIVO ORGANOQUÍMICO

Composição:		Preço médio por quilo
Humidade (%)	20 a 30	0,50
Matéria orgânica (%)	35 a 70	0,50
Azoto total (N) (%)	2,4 a 8	0,50
Fósforo P ₂ O ₅ (%)	2 a 8	0,50
Potássio K ₂ O (%)	1,5 a 3	0,50
Calcio - Ca (%)	30 a 60	0,50
pH	6 a 7	0,50
C % 17 a 25		

ESTAMOS DESENVOLVENDO A MINHOCULTURA
CONSULTE-NOS
Est. Nac. N.º 2 MUNA - LORDOSA
Telex 53386 Adubos P
Tel.: (032) 91282 - 91283
Apart. 48 Vizeu 3500 VISEU

50Kg KILOS

C) ANÁLISE MÉDIA DO HUMUS DA MINHOCA

- Matéria orgânica humificada — 25 a 35%
- Humidade — 50%
- N total — 2,5 a 3%
- P — 1,4 a 3%
- K — 1,5 a 3%
- Mg^o — 0,5 a 1%
- Ca^o — 2 a 3.3%
- Ferro — 1.500 a 3.000 ppm Aprox.
- Magnésio — 400 a 500 ppm Aprox.
- Zinco — 100 a 350 ppm Aprox.
- Cobre — 60 a 100 ppm Aprox.
- Cobalto — 2 pp Aprox.
- Flora bacteriana: mínimo de 2.000 milhões(gr).
- Relação C/N: Inferior a 15.

(Cont. no próx. número)

Senhores Agricultores hoje mais do que nunca a qualidade é factor limitante de entrada na concorrência até porque as normas internacionais de Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico têm de ser postas em causa de imediato. Congratulamo-nos, de qualquer modo, se tiverem sido úteis as indicações que vos transmitimos e continuaremos com o espírito de bem servir a lavoura regional que sempre defendemos.

A. RAMOS ASSUNÇÃO



MULTIPLANTA

Sociedade de Fomento Hortícola, Lda.

VIVEIRISTA

PÉPINIÉRISTE

MORANGUEIROS

ÚNICOS DETENTORES PARA PORTUGAL DAS
MARCAS REGISTRADAS DAS SÉRIES DOUGLAS®
E CHANDLER®

(LICENÇA ZANZI-TÁLIA)

ACTINÍDIAS (KIWIS)

OUTRAS ESPÉCIES FRUTÍCOLAS

VIVEIROS DE MORANGUEIROS DE ALTITUDE
NA SERRA DA ESTRELA

PRODUTORES E EXPORTADORES

TELEF. 42197

3060 CANTANHEDE

PORCARIA, MOSCAS E TOMATES

A ordem chegara através do telefone: o Chefe manda dizer que já está em X veja também Y.

Perante a objecção das dificuldades para tal devido à inexistência de pensões na localidade e de Y distar de X — centro urbano mais próximo — cerca de trinta quilómetros e não haver meios de transporte que permitissem regressar diariamente a esta última localidade, do outro lado do fio a mesma voz, embora em tom amistoso, respondeu: desenrascar-se. Isto significava de «arranjar-se como o entender» mas a ordem tem de ser cumprida.

Recorreu-se então aos bons ofícios do Chefe da Estação local no sentido de conseguir alojamento por uns dias em qualquer casa particular.

Sete horas da manhã de terça-feira. Tomei a camioneta que me levará ao meu destino — Y.

A região daquela parte do concelho de X tem uma sucessão infinda de montes através dos quais corre em suas curvas e contra-curvas, ora subindo, ora descendo, a essa serpente sem fim que é a estrada.

A vista deleita-se pela paisagem maravilhosa que nos é oferecida gratuitamente pela Mãe Natureza, constituindo uma policromia extraordinária.

Sob o nosso olhar vai surgindo o amarelo esmaecido do centeio, o verde forte das hortas e lameiros, o verde cinza das oliveiras, os vinhedos carregados de uvas e folhagem e o castanheiro imponente, ora isolado como sentinela vigilante, ora em filas enormes e cerradas, tal qual numeroso exército pronto a avançar à primeira voz.

Ao fim de uma hora de viagem atinge-se Y, cujo casario se estende do cimo do monte para uma das suas vertentes.

A primeira impressão é desagradável. Muitas moscas e, geralmente, terra de moscas é terra de imundície.

Desci por uma rua de terra batida a caminho da Estação.

Pó no ar, levantado pela passagem de muares e todo um conjunto de galinhas, perus, patos e suínos procurando o seu alimento nos detritos deixados para a rua e numa junção, tão anti-higiênica como perigosa, com crianças quase nuas e todas sujas.

E moscas?... Ah... Santo Deus!...

Em toda a aldeia a mesma promiscuidade de aves, animais, moscas e crianças, com lixo e detritos de toda a espécie.

Vou reparando que a maioria das casas têm apenas um único andar que se encontra um pouco acima do nível da rua e para onde se entra depois de subidos uns cinco ou seis degraus em madeira uns, e em pedra, outros.

Os baixos das casas, ao nível da rua, é onde se guardam as aves e os animais da escuridão da noite e dos olhos do lobo. Têm uma porta que se conserva aberta durante o dia permitindo assim que animais e aves deambulem entre a rua e os seus aposentos, alfobre de moscaria.

Atinjo a casa que me é destinada para albergaria sendo recebido por uma mulher já de meia idade, falinhas mansas e toda «mete-me» no coração.

— Entre, faz favor diz-me a hospedeira. Não repare, é casa d'aldeia...

Chega-me ao nariz um cheiro horrível, cheiro que não sei definir e que agradava a má impressão colhida após a saída da camioneta.

Mostra-me o quarto, interior, onde o cheiro é mais penetrante ainda. Através dos buracos do soalho adivinho que me encontro por cima da corte dos animais.

Revolve-se-me o estômago, mas há que aguentar.

Acertamos as horas das refeições. Mas que refeições!?

Já não estando em causa a sua confecção, que desconheço, como poderei comer dentro de um compartimento onde existe um cheiro nauseabundo e onde, como em toda a parte, as moscas são aos milhares!?

Gosta de cabrito? — pergunta-me a boa da mulherzinha. — Cá há todos os dias e o talho é aqui ao lado...

Saio e vejo realmente ao lado o marchante, em plena rua, a esfolar um cabrito já morto, sangue coagulado no chão e por onde passeiam as moscas e farejam os cães.

ARMINDO DUARTE

(Continua no próximo número)

PUBLICAÇÕES RECEBIDAS

Editado pela Câmara Municipal de Barcelos, recebemos através da Biblioteca Municipal da mesma cidade o opúsculo A «Villa» Romana do Paço Vila Cova - Barcelos, da autoria de Carlos A. Brochado de Almeida.

Também recebemos da mesma entidade um fascículo de homenagem ao dr. Teotónio da Fonseca.

Ao dr. Victor Pinho, responsável pela Biblioteca barcelense, os nossos agradecimentos.

O FUTEBOL EM CRISE

Creemos que o futebol em Fão está a passar uma das maiores crises de sempre. É já no próximo dia 21 de agosto que termina o prazo para inscrição de jogadores e das assembleias havidas, duas até ao dia 5 de Agosto, não saiu fumo branco nem quase apareceram pessoas: duas na primeira e seis na segunda.

Faz-se um vivo apelo aos fangueiros bairristas para não deixarem morrer o futebol. Servir as instituições locais significa amor pela terra.

CURSOS TERMINADOS

Terminaram os seus cursos no Magistério Primário os jovens Paula Cristina Pires de Carvalho Pinheiro, Maria Cristina Soares Ferreira Pires Pereira e Júlio Alexandre Cubelo Faria Torres.

Aos novos professores que vem enriqueceram a vida social e cultural da nossa terra, «O Novo Fangueiro» apresenta parabéns.

— Na Universidade do Porto terminou o curso em engenharia Química a menina Isabel Maria Pires Belo.

À nova engenheira os nossos parabéns.

O NOVO FANGUEIRO

Mensário regionalista

DIRECTOR: Armando Saraiva

CHEFE DE REDACÇÃO:
Maria Emília Corte-Real

COLABORAM NESTE NÚMERO

Armando Saraiva
Maria Emília Corte-Real
Tia Mariquinhas
Armindo Duarte
Florinda
Ceclia de Amorim
Dinis de Vilarelho
José Ramos da Silva
José Ferreira Neves
Eng.º Téc.º Agrário
A. Ramos Assunção
Quim de Fão

PROPRIEDADE:
Armando dos Santos Saraiva

ADMINISTRADORA:
Zita Saraiva

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:
R. de Cima n.º 5 — Fão
Telefones 961475 - 962150

COMPOSIÇÃO E IMPRESSÃO:
BINOGRÁFICA
Praça João XXIII — Telef. 684318

Assinaturas de «O NOVO FANGUEIRO»:
Anual..... 500\$00

A cobrança de «O Novo Fangueiro» através dos Correios será por conta do assinante.



o que é bom da natureza

FALECIMENTO

No dia 7 de Agosto faleceu em Fão Luís Cardoso da Silva, vulgarmente conhecido pelo Luís Padeliro. Nos tempos jovens este nosso conterrâneo chegou a ser um futebolista com certa notoriedade. Era no tempo do Flato, seu irmão Amândio, Carioca, Costa, Tino e outros.

À família enlutada os nossos pésames.

O Mundo em que vivemos

O TEMA É SOLIDÃO

Uma noite destas, a RTP apresentou um programa composto por três pequenas peças de teatro, com uma qualidade digna de realce.

De comum, apenas o tema à volta do qual se tece o enredo de todas elas: — a solidão.

Para quem não as viu, vamos tentar fazer um breve resumo:

a primeira, sem palavras, viveu somente dos gestos da intérprete, a actriz Isabel de Castro. Tratava da solidão de uma mulher de meia idade que, de regresso ao lar, ao fim do dia, nada mais encontra que o silêncio opressivo e denso das casas vazias. Maqui-nalmente, faz todos os actos já de há muito tornados hábitos no seu quotidiano: o mudar de roupa, o ligar o rádio, o preparar a frugal refeição, etc. Até que, cansada da monotonia dos gestos mil vezes repetidos, chega à conclusão que não vale a pena viver e, numa noite de insónia, ingere vários comprimidos letais, acompanhados com Champagne, pondo assim termo a uma vida sem história.

A segunda, um monólogo interpretado por Lia Gama, dá-nos a solidão da mãe solteira, vítima, primeiro, do abandono do homem no qual confiou, e vítima, depois, da incompreensão e intolerância do pai, que a expulsa de casa. Numa viagem de comboio, vai monologando, dirigindo-se ao seu filho bebé, que a olha, no seu carrinho, com os olbitos vivos e atentos, enquanto ela desfia o drama da sua vida: a vinda para uma cidade onde não conhece ninguém, o trabalho cansativo e mal remunerado, as assiduidades do chefe, que a deixam indiferente, teimosamente fiel ao homem que a fez mãe. Ela, habituada a obedecer toda a vida, pela primeira vez se impusera, não recuando perante todos os sacrifícios quando o homem, e depois seu próprio pai, a instigaram a «fazer um desmancho». Firme, recusou. e o bebé estava ali, no comboio, para ir conhecer o «paizinho», que a isso a convidara numa carta que não cessa de referir. O «paizinho» iria esperá-los à estação, no seu carro, levá-los-ia a dar um belo passeio e a lanchar numa esplanada. E, quando ve-

rificou a ausência do «paizinho», à chegada, ainda conseguiu recalcar a frustração e o desgosto, desculpando-o: o «paizinho» é um homem muito importante, deve ter surgido à última hora qualquer assunto para resolver que o impediu de vir.

A terceira e última foca a solidão da mulher mãe e avó em cuja família, apesar de numerosa, não há lugar para ela. Vai recolher a um lar da Terceira Idade. Despede-se do canário, dos móveis, da casa que foi sua. Chega a hora de partir. Olha longamente o canário e, bruscamente, tapa a gaiola com a cobertura. depois, afasta-se em silêncio.

Numa época como a que estamos atravessando, em que o sentido da família se vai diluindo progressivamente, em que se vive às correrias, sem tempo para prestar atenção aos outros e aos seus problemas, sem disponibilidade para estender a mão, numa ajuda solidária e fraterna, cada vez a solidão se torna mais acentuada, sobretudo a mais cruel das solidões, a de «estar só por entre as gentes» de que fala o poeta.

Assim, estamos em crer que muitos dos telespectadores se terão identificado com os dramas das personagens que preencheram essas três peças de teatro.

Terminamos evocando um grande poeta, que foi também um grande solitário: Fernando Pessoa. São dele estas palavras:

«Escrevo, triste, no meu quarto quieto, sozinho como sempre tenho sido, sozinho como sempre serei.»

E. REAL

Conversando...

CECÍLIA PAIXÃO DE AMORIM

SOBRE FÃO

Estive de visita a Fão e como sempre passei uns dias muito agradáveis.

A Primavera, lá ia dando um ar da sua graça, mas sempre tímida, como se receasse ser uma intrusa, quando afinal é sempre tão ansiosamente desejada. A temperatura era amena e isso bastava para nos convidar a dar um passeio à beira-rio e a contemplar toda esta paisagem maravilhosa.

Depois, há sempre novidades: Uma loja que abre, outra que se transforma e ainda outra que foi restaurada.

Para mim, todas estas alterações são motivo de alegria e gozajo.

Pena é, que noutros aspectos, Fão vá perdendo, de ano para ano, aquela vivacidade, que seria de esperar, depois da sua elevação a vila.

Gostaria tanto de ver esta terra singrar, sem entraves nem divisões...

Uma terra não pode viver do turismo, só porque tem uma praia e um pinhal!

Para atrair o turista é preciso dar-lhe distrações.

Já se tem falado neste jornal, de nomes que deram vida e animação a esta terra.

Esses homens morreram e hoje não há quem os substitua. Mas será verdade?

Não haverá, realmente, ninguém que faça reviver a natural tendência cultural deste povo?

Não haverá quem organize uma «auténtica festa da Barca do Lago, com gigantes e bandas, em barcos animados de gente, que acompanhada com os s/ farnéis, vá cantando rio acima, numa vivência saudável, tipicamente fanguieira?

Quem fará renascer, nas noites de Verão, as serenatas que os antigos estudantes, vindos do Porto, Braga e Coimbra, faziam às raparigas de Fão?

Não haverá quem tenha a iniciativa de reunir novos e velhos e fazer uma corrida a pé, sem preconceitos nem competição?

Fão tem artistas. Há com certeza quem pinte, quem escreva, trabalhe em conchas, borde, faça croché, trabalhe em flores, confeccione bolos, etc., etc.

Temos um exemplo flagrante: Os irmãos Matias. São dois artistas natos. Saem das suas mãos verdadeiras obras de arte.

Não haverá quem faça reunir, num salão de um dos clubes da terra uma exposição do artesanato fanguieiro?

Façamos alguma coisa por Fão! Não o deixemos cair no marasmo da indiferença.

É preciso fazer desta vila um ponto de atracção para o banhista que vive do outro lado da estrada.

Ofir é Fão. Organizar uma noite de festa com ran-

chos e fogo de artifício, deitado da ponte, é sempre agradável para qualquer estrangeiro.

Este, ao ver coisas que desconhece, levará para a sua terra uma bela recordação.

Temos que tirar partido das nossas potencialidades e da beleza da nossa terra.

Fão tem tradições. E portanto tem responsabilidades.

Temos que unir as mãos. E aqui ninguém deve ficar de fora. Desde a Junta de Freguesia, aos Bombeiros, incluindo os clubes, os comerciantes, os responsáveis pelo desporto, o próprio jornal e a população, todos devem dar a sua colaboração e trabalhar para o progresso e o desenvolvimento desta terra tão bonita.

Fão 28 de Mato de 1988

DR. DIALINO ESTEVES

Tomou posse, no passado dia 25 de Julho, do cargo de Director de Serviços na Delegação do Porto da Direcção Geral da Comunicação Social, o dr. Dialino Esteves.

Finalmente está no lugar certo o homem certo, pois tratou-se de uma nomeação por competência e não um arranjo ou um tacho político como infelizmente se tem visto.

Ao novo Delegado os nossos sinceros parabéns.

AVENÇA



PORTE

PAGO

«O NOVO FANGUEIRO»
FÃO